



Photos : Philippe , François, .....

# Le Raphia

## AmapPoterie

N°12 Avril 2011  
Contact : dionyversite@orange.fr  
<http://www.amap-court-circuit.org>



Pour la toute nouvelle extension de l'AMAP à Andines (5 rue de la Poterie), et sa première livraison, on est arrivé à une bonne douzaine de personnes pour installer les cagettes et faire la répartition des légumes et fruits.

Le temps de prendre une cagette pour voir où l'installer, des tréteaux, planches, tables, cagettes étaient déjà en place.

Damien et son père sont arrivés, et il n'y avait rien à peser, alors, on a ouvert deux trois bouteilles pour boire un coup après avoir partagé les choux, poireaux, navets, carottes, pommes.

On a fait ça à l'extérieur, et bien qu'à la fin il fasse un peu frais (le soleil s'étant couché), c'était bien chouette.

On a réglé les derniers petits soucis de transferts/nouveaux avec de petites rigolades. Il y en a un qui avait ses légumes qui étaient bien là, mais son transfert pour le pain n'avait pas été enregistré. Le temps qu'on s'en aperçoive, il était déjà chez lui. Il nous a ramené ses pains et est allé chercher son pain le lendemain à Langevin. Normalement mercredi et jeudi, que ce soit à Andines à Langevin tous le monde devraient trouver ses victuailles au bon endroit.

Ca permet de rappeler, que c'est ceux qui veulent bien s'en occuper qui font que tous s'organise. Et donc, pour les futurs transferts, organisez-vous pour.

A 20h, un des boulangers de la "Conquête du pain" est venu nous rencontrer. Il est encore à mis-temps entre informaticien et boulangier. Il nous a expliqué que cet été ils vont faire tout plein de travaux dans leur boulangerie, remettre aux normes le réseau électrique, installer un nouveau four ...

Yannick.



**Visite de l'exploitation de Damien**  
**Samedi 30 avril 2011**  
**Nous nous retrouverons samedi 30 avril en fin de matinée**  
**(vers 12h/12H30) chez Damien à Ezanville**  
**Mme, Mr VAVASSEUR**  
**Chemin Isle Benoit**  
**95460 – EZANVILLE**  
**Comme l'année passée, chacun apporte à manger et à**  
**boire pour réaliser une « auberge espagnole »**  
**Le trajet est de 12km et le déplacement est possible en**  
**automobile, en vélo ou par le train**

# AmapJardin

## Jardins en collectivité ailleurs et en d'autres temps

En Occident, la composante paysanne des villes a toujours été présente mais elle a été négligée, voire ignorée par les pouvoirs publics et par les scientifiques au cours du 20ème siècle. Or, des formes de gestion collective de la terre existent depuis longtemps.

Ce phénomène était déjà observé lors de la première révolution anglaise, époque au cours de laquelle des intellectuels chrétiens, nommés « piocheurs » (diggers, en anglais) ou « bécheux », développèrent un processus d'auto appropriation des terres pour une gestion agraire en commun. Le style de vie strictement agraire adopté par ces personnes représentait, à l'époque, une tentative de réforme de l'ordre social mais aussi un refus de « l'enclosure act ». Elle désigne l'appropriation privée des prés communaux et des terres communales, qui étaient auparavant mises en commun par les paysans et les habitants qui s'organisaient en petites communautés rurales autonomes et égalitaires.

L'appropriation de friches pour leur transformation en jardins potagers pendant les périodes de crises économiques tels que les « Potato Patches » de la fin du 19ème siècle, les « Liberty Gardens » de la première Guerre mondiale, les « Reliefs Gardens » des années trente ou encore les « Victory Gardens » de la seconde guerre mondiale sont autant d'autres phénomènes historiques déjà observés où des habitants des villes



1ère GARDEN PARTIE du samedi 19 mars



# AmapJardin

s'approprient l'espace public pour y cultiver ce qui faisait défaut dans les magasins.

Ces jardins ont germé à travers l'Europe au tournant du vingtième siècle. Ils sont appelés « allotment gardens » dans les pays anglophones et « Kleingärten » dans les pays germanophones. En France, des jardins collectifs, nommés « ouvriers », sont nés avec la révolution industrielle. Ils constituaient un moyen de cultiver quelques légumes par les nouveaux travailleurs des

destes, de se procurer des légumes et des fruits frais.

Au début des années 1970, aux États-Unis, Liz Christy, une artiste, et quelques-uns de ses amis créent les « Green Guerillas » (Guerilleros verts). Leur objectif consiste à lutter contre le désollement engendré par la multitude de terrains vagues présent dans leur quartier du Lower East Side à Manhattan. Ils décident alors de transformer ces espaces en jardins. Pour y parvenir, ils décident de lancer des « bombes de graines » (seed bombs) par-dessus les grilles de terrains laissés à l'abandon. Aujourd'hui, il existe plus de 600 « community gardens » à New York, et des milliers de jardins communautaires à travers l'Amérique du Nord. L'objectif de cette époque n'est pas seulement de produire de la nourriture, mais également de permettre à des habitants d'un quartier de se retrouver sur un terrain commun et de développer des projets collectifs.

En Russie, les jardins collectifs apparaissent dès la fin des années 30 parallèlement à l'essor d'un habitat collectif urbain et rural. Les parcelles sont alors destinées aux ouvriers et aux petits employés des villes. Au cours des années 1950-70, face à une demande croissante de la population et une faillite du système planifié de production et de distribution des biens alimentaires en URSS, une extension du dispositif des jardins collectifs est



décidée. Depuis les années 90, les jardins collectifs se diversifient et s'étendent. Comme ailleurs, ils sont intimement corrélés aux crises économiques et agricoles. La possession de ces jardins est avant tout liée à une stratégie de pro-



duction et de diversification alimentaire mais aussi à d'autres aspects : lien social, développement et renforcement de réseaux (échanges, du troc, ...), source de prestige social, espace de loisirs et de détente, ...



ville, contraints de quitter leur campagne. Ils leur offraient une possibilité de s'approprier un espace sur un petit terrain laissé à l'abandon. Encore aujourd'hui, ils permettent à des familles, aux revenus mo-

# AmapEndives

Comment peut-on manger un légume assés hypocoite pour prendre un pseude ?

Les endives sont des légumes "inventés" par hasard vers les années 1830 dans une vallée appelée Josaphat à Schaerbeek en Belgique. On attribue souvent leurs origines à un paysan de l'époque qui voulait cacher ses récoltes de chicorées dans une cave obscure pendant la guerre d'indépendance de la Belgique. Peu de temps après on attribua l'origine des endives au jardinier en chef d'un jardin botanique à Bruxelles qui voulait cultiver des chicorées en hiver à l'abri du gel et de la lumière. Les feuilles changèrent de couleur et devinrent blanches, ce qui justifie son nom d'origine flamande "witloof" ou feuilles blanches.



## L'endive, un légume fabriqué

Le légume "fabriqué" a eu un grand succès en Belgique et est devenu très connu dans les pays voisins après la Seconde Guerre Mondiale. Aujourd'hui encore, la tradition de "l'effet de cave" du jardinier en chef Monsieur Brésiers est perpétuée. On les cultive à l'abri de la lumière et leurs conservations se font par le même procédé. En effet, c'est le processus de la photosynthèse qu'il faut empêcher lorsque vous cultivez ou conservez des endives. Il est important d'éviter tout contact avec la lumière afin d'empêcher la plante de verdir, car c'est ce qui rend son goût si amer.

La conservation des endives par la méthode traditionnelle

Les endives ont longtemps été des légumes très dénigrés par beaucoup de gens surtout les enfants pour leurs goûts amers parfois trop prononcés et désagréables. La conservation des endives sert essentiellement à estomper leurs amertumes. La méthode traditionnelle de la conservation des endives s'adapte mieux à ceux qui cultivent déjà leurs endives car elles demandent du temps et un entretien particulier.

La conservation des endives se fait d'étape en étape, juste après la période de la récolte en octobre. Lorsque vous arrachez les plants, il est conseillé de couper les feuilles à environ 1 cm au dessus du sommet des racines. Ensuite, étalez les endives dans un endroit sec et aéré pendant 2 ou 3 jours afin de laisser la terre adhérer aux racines. Creusez ensuite un trou à l'aide de votre bêche à environ 20 cm de large et disposez les racines côte à côte. Comblez le trou de terreau du jardin en tassant bien autour des racines déposées. Recouvrez ensuite de paille, puis de terre et bâchez bien autour afin de protéger l'endroit de la pluie. Il est important de bien surveiller l'endroit où vous avez placé vos racines d'endives pour prévenir contre la pourriture. Après un mois et demi, vous pouvez consommer vos endives.



## SALADE D'ENDIVES AUX JAMBON OEUFS ET GRUYÈRE

- 4 endives
- 3 tranches de jambon
- 4 oeufs
- Gruyère coupé en dés
- 1 cuil a soupe de moutarde
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Huile de noix
- Sel, poivre

Lavez et coupez les endives en lamelles .

Faites cuire les œufs 9min dans de l'eau bouillante

Roulez les tranches de jambon et couper les dans la longueur puis en petit lamelle dans la largeur

Dans un saladier mélangez les endives, le jambon, le gruyère et les œufs coupé en dés

dans un shaker ou si vous avez pas comme moi dans un pot a confiture (vide et propre hein!! ) préparez la sauce : mettre la moutarde le vinaigre balsamique le sel et le poivre et refermer et secouez

Puis ajoutez l'huile d'olive et l'huile de noix et secouez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène

Versez sur la salade juste avant de servir

haut

## Les méthodes de conservation plus rapides

Vous pouvez conserver vos endives même si vous ne les cultivez pas. Afin de conserver les endives et garder leurs fraîcheurs, vous devez les placer dans un endroit à l'abri de la lumière et de la chaleur. Vous pouvez conserver vos endives pendant au moins 6 jours dans le bac à légumes de votre réfrigérateur ou sinon les mettre dans un sac en plastique et les placer dans une cave. Le maintien de l'obscurité est un important pour la bonne conservation des endives car il sert à éviter l'apparition des zones vertes provoqués par la photosynthèse qui donne leurs goûts amers. L'absence de la lumière aide à repousser leurs vieillissements lors de la conservation.