



# Le Raphia

## AmapVélo

N°22 Janvier 2012  
Contact : dionyversite@orange.fr  
<http://www.amap-court-circuit.org>



### ET TOI, T'ÉTAIS LÀ LE SAMEDI 14 JANVIER ? BEN NOUS, NOUS BOSSIONS.

Photos : Philippe, xxxxx, .....  
Les photos sont à disposition

"L'atelier vélo du samedi :

Une dizaine de personnes qui arrivent à pied, à cheval et en voiture mais repartent en vélo. Eh oui, c'est possible, L'atelier vélos se met en place, il faut sortir les tournevis, les clés (du dix ou du douze ?) et les pompes. On relève les manches et on s'y met.

Ici, une selle branballante, là, impossible de la relever, c'est dommage car depuis la dernière utilisation, il a bien grandi le petit. Et puis, ces écrous sont toujours aussi serrés, bien que la rouille aide aussi à la difficulté. Bon attaquons dans le dur, la chaîne qui n'arrête pas de sauter dans le dérailleur, et là, c'est coton pour le réglage et on se met du camboui plein les mains (et pas seulement, j'en ai vu s'essuyer sur le pantalon). C'est pas le tout, mais les pneus crevés, ce n'est pas facile, il faut démonter la roue, enlever le pneu, trouver le trou, et , et .... il faut la réparer cette chambre à air.

Heureusement, les bonbons à l'ibiscus étaient présents, mais pas seulement, du cake, un sac de mini viennoiseries., et puis une cafetière, et puis des enfants, et puis des sourires, de la joie...

Encore un bon moment au local Langevin, un moment d'entraide et de joie partagée. la vie, quoi."

On se donne rendez vous les mois suivants pour remettre en état tous ces vélos pour le printemps.



# AmapSemences

## Kokopelli en marche pour la Victoire !



Procès devant la Cour de Justice de l'Union Européenne

L'avocat général chargé du dossier Kokopelli devant la Cour de Justice de l'Union Européenne a donné lecture publique de ses conclusions. Elle donnent entièrement raison à Kokopelli !

En effet, le magistrat conclut à l'invalidité de l'interdiction de commercialiser des semences d'une variété non inscrite au catalogue officiel, et ce aux motifs que cette interdiction, portée par la législation Européenne aussi bien que par la réglementation Française, viole le principe de proportionnalité, la liberté d'entreprise, la libre circulation des marchandises, ainsi que le principe de non discrimination. La quasi-totalité des argu-

ments ont été retenus ! De plus, l'avocat général n'a pas manqué d'affirmer, au contraire de ce qui

était avancé par de nombreux adversaires (Commission Européenne, Conseil de l'Union Européenne, République Française, Royaume d'Espagne et société Graines Baumaux), que, d'une part, les règles relatives à l'admission des semences au Catalogue Officiel n'ont « aucun rapport avec la santé des plantes », d'autre part, que « il appartient aux agriculteurs de décider des variétés qu'ils cultivent », enfin que



cette législation limite excessivement le choix des consommateurs qui n'ont « ni accès aux denrées alimentaires ou autres produits issus de variétés qui ne satisfont pas aux critères d'admission, ni la possibilité de cultiver eux-mêmes ces variétés, par exemple dans leur propre jardin ». De même, l'avocat géné-

Semences sans Frontières

ral rappelle à juste titre que « le fait que les agriculteurs soient cantonnés à des variétés admises réduit enfin la diversité génétique dans les champs Européens ».

Il en conclut logiquement que « les inconvénients de l'interdiction de commercialiser des semences de variétés non admises l'emportent manifestement sur ses avantages. »

L'association Kokopelli est extrêmement satisfaits de ces conclusions et a maintenant l'immense espoir que la Cour suive l'avis de son avocat général et vienne enfin mettre un terme au totalitarisme pluri-décennal de la législation sur le commerce des semences.

Blanche MAGARINOS-REY  
Avocate de l'Association Kokopelli



<http://www.kokopelli.asso.fr>

DES MAINS QUI TRAVAILLENT

DES MAINS QUI RESTAURENT

NOUS SOMMES BIEN AU 4 PLACE LANGEVIN



## Le miel contaminé par des OGM ne peut être mis sur le marché sans autorisation spécifique

Le 6 septembre 2011, la Cour de Justice de l'Union européenne a rendu sa décision en réponse aux trois questions préjudicielles posées par le tribunal administratif de Bavière (sud de l'Allemagne). Elle considère que « du miel et des compléments alimentaires contenant du pollen issu d'un OGM sont des denrées alimentaires produites à partir d'OGM qui ne peuvent être commercialisées sans autorisation préalable », suivant en cela l'avis de l'Avocat général, présenté en février 2011

Rappel des faits : en 2005, un apiculteur allemand, M. Karl Heinz Bablok, découvrait des traces de pollen de maïs génétiquement modifié dans son miel. Considérant que cette présence rendait ses produits apicoles impropres à la commercialisation et à la consommation, il a alors décidé de porter plainte devant le tribunal administratif de Bavière contre ce Land qui avait expérimenté du maïs Mon810 dans des champs situés à 500 mètres de ses ruches

Cette affaire a soulevé plusieurs questions d'interprétation du droit européen. Pour rappel, le tribunal allemand, par le biais du mécanisme des questions préjudicielles, demandait : si un OGM, pour être considéré comme tel, doit forcément contenir du matériel apte à la reproduction (le pollen peut-il être considéré comme un OGM ?) ; si le pollen ne rentre pas dans la définition d'un OGM, s'il pouvait être considéré comme étant « produit à partir d'OGM » ; enfin, il demandait si « la présence de pollen de maïs GM dans ces produits apicoles [constituait] une "altération substantielle" de ces derniers, en ce sens que leur mise sur le marché devrait

être soumise à autorisation ».

La Cour a en tout point suivi les conclusions de l'Avocat général. Elle considère tout d'abord « qu'une substance telle que du pollen issu d'une variété de maïs génétiquement modifié, qui a perdu sa capacité de reproduction et qui est dépourvue de toute capacité de transférer du matériel génétique qu'elle contient, ne relève plus de [la notion d'OGM] ». La Cour constate aussi « que lorsqu'une substance telle que du pollen contenant de l'ADN et des protéines génétiquement modifiées n'est pas susceptible d'être considérée comme un OGM, des produits comme du miel et des compléments alimentaires contenant une telle substance constituent [...] "des denrées alimentaires [...] contenant [des ingrédients produits à partir d'OGM]" ». Si le pollen ne peut être considéré comme un OGM, il peut en revanche être "produit à partir d'OGM" ».

En ce qui concerne le miel, la Cour souligne que le pollen n'est pas un corps étranger ni une impureté, mais une composante normale de ce produit, de sorte qu'il doit effectivement être qualifié d'« ingrédient ». En conséquence, la Cour conclut que du miel constitué en partie de pollen de maïs génétiquement modifié « relève du champ d'application du règlement et doit être soumis au régime d'autorisation prévu par celui-ci avant sa mise sur le marché ». Le miel contenant ce pollen doit donc disposer d'une autorisation spécifique de mise sur le marché, et cela comme le précise la CJUE, indépendamment de la quantité d'OGM contenue dans le produit litigieux.

En effet, le maïs Mon810 est autorisé à l'alimentation humaine, selon la procédure 258/97 (procédure abrogée et remplacée par le règlement 1829/2003), uniquement pour la farine, le gluten, la semoule, l'amidon, le glucose et l'huile de maïs. Le pollen de maïs Mon810 n'était donc pas couvert par l'autorisation. Monsanto a demandé le renouvellement de cette autorisation, selon le règlement 1829/2003 pour l'ensemble des utilisations possibles du maïs

Mon810 (y compris donc le pollen), mais ce renouvellement n'a toujours pas été accepté. En attendant, c'est l'ancienne procédure d'autorisation qui est en vigueur, et donc ce sont ses modalités qui s'appliquent. La CJUE conclut donc que le miel contenant ce pollen ne peut être commercialisé en l'absence d'une autorisation spécifique.

Rappelons que la CJUE donne une interprétation du droit européen et ne tranche pas le litige national. Il convient maintenant à la juridiction allemande d'appliquer cette interprétation à l'affaire. Désormais toute affaire qui met en jeu une situation similaire dans un État membre devra appliquer cette même interprétation du droit.

L'affaire Bablok n'est donc pas terminée... Cette interprétation ne préjuge pas de l'indemnisation effective, ni de son montant, de l'apiculteur dans sa plainte contre le Land bavarois. Mais quelle que soit la décision de la justice allemande, les apiculteurs ont maintenant un nouvel outil juridique pour se défendre contre les contaminations, mais seulement par des plantes GM visitées par des abeilles dont l'autorisation n'a pas été demandée pour le pollen en tant que tel. La portée de ce jugement semble donc limitée pour le futur, puisqu'on se doute que les entreprises auront soin d'obtenir les autorisations y compris pour le pollen. Interrogé par Inf'OGM, Olivier Belval, président de l'Union nationale de l'apiculture française (UNAF), considère cependant que cette décision a, à l'heure actuelle et dans le contexte actuel, des conséquences énormes, notamment pour les apiculteurs espagnols, entourés de champs de maïs Mon810, qui pourront faire valoir leur droit à réparation pour interdiction de vente du miel contaminé par des OGM... Il attend avec impatience le verdict de la CJUE sur la clause de sauvegarde française sur le maïs Mon810 (8 septembre) et espère, en cas de jugement défavorable à cette clause, « que, fort du jugement d'aujourd'hui, le gouvernement français va tout faire pour déposer une nouvelle clause de sauvegarde, en bonne et due forme ».

Ch. NOISETTE, P. VERRIERE



**BONJOUR SIMON  
UN NOUVEL AMAPIEN (LE 7 -02- 2012)**

# Amap Betterave

Le terme betterave vient de la "bette", une plante cultivée à l'origine pour ses feuilles, dont la betterave est directement issue (elle vient des côtes de la Méditerranée, où elle pousse toujours à l'état sauvage) et de "rave", qui désigne toute plante potagère cultivée pour sa racine.

Connue depuis le début de notre ère, la betterave était utilisée par les Anciens à des fins médicinales. Les premières recettes ont été publiées au 2ème siècle. Vers le 14ème siècle, elle devient très prisée dans la gastronomie britannique.

La popularité de la betterave sucrière, quant à elle, doit beaucoup à l'intervention de Napoléon 1er. A cause de la guerre avec l'Angleterre et du blocus exercé sur la France, le sucre de canne ne pouvait plus parvenir des Antilles. Afin de faire face à cette pénurie, l'empereur offrit des terres à tous ceux qui cultiveraient la betterave sucrière, ce qui eut pour effet d'inciter significativement sa production.

Il faudra malgré tout attendre le milieu du 19ème siècle pour voir la consommation de cette racine se populariser à travers toute l'Europe. C'est d'ailleurs à cette époque que l'on a mis au point une sélection de variétés à racine rouge, blanche et jaune, de qualité gustative supérieure. Désormais, elle est toujours cultivée en tant que légume (betterave rouge), en tant que plante fourragère (nourriture pour les ruminants) et pour la production du sucre.

Aujourd'hui, ce sont une poignée d'hybrides qui dominent le marché. Mais, les anciennes, comme la crapaudine - allongée, à la peau ridée et rugueuse - sont toujours produites dans le Loiret et en Bretagne. D'autres, comme l'égyptienne, la jaune, la blanche et la chioggia connaissent aussi un regain de popularité. La variété la plus



souvent rencontrée est la noire ronde hâtive ou "globe", dont la racine est ronde et lisse et la chair de couleur rouge sombre.

La betterave rouge est cultivée principalement dans l'Orléanais, le Nord-Pas-de-Calais et en Bretagne. La France est le deuxième producteur européen après l'Italie. Crue, on la trouve sur les étals de mai à octobre, tandis que, cuite, elle est disponible toute l'année dans le commerce, conditionnée sous-vide, prête à l'emploi. Mais c'est un légume que l'on consomme plus volontiers en hiver.

## TARTELETTE DE BETTERAVE ROUGE AU ROQUEFORT

- 1 Pâte feuilletée
- 1 Betterave rouge cuite
- Roquefort
- Des moules à tartelettes

- Éplucher la betterave et la couper en rondelles de 4 à 6 mm d'épaisseur
- Couper des ronds de betterave ayant la dimension du fond des tartelettes
- Foncer un rond de pâte feuilletée dans chaque moule
- Ajouter un rond de betterave sur chaque tartelette
- Ajouter des lamelles de roquefort sur la betterave
- Mettre la plaquette de tartelettes dans le four et laisser cuire pendant environ 20 minutes (200 °)
- Lorsque les tartelettes sont cuites (roquefort gratiné), les sortir du four



## JUS DE BETTERAVE

- 125 ml de jus de betterave
- 125 ml de jus de carotte
- 90 ml de céleri (ou concombre)
- le jus d'un demi-citron
- 1 c. à soupe de kéfir (ou de yogourt naturel)

Mélanger tous les jus et ajouter ensuite le kéfir ou le yogourt. Ce jus est un puissant détoxiquant et stimulant du système immunitaire.