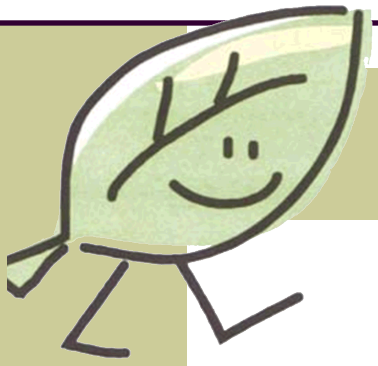


TERRE'APY

Le journal de l'**A**ssociation des **P**aniers de l'**Y**sieux

Numéro°10 **Parution de mars 2011**

Objet de l'association

maintenir et développer une économie de proximité avec pour axe majeur l'agriculture, soutenir et promouvoir des filières de production économiquement viables, écologiquement respectueuses et socialement équitables ; promouvoir une alimentation de qualité et diversifiée auprès de consommateurs et participer à l'éducation à l'alimentation ; développer un lien social entre le monde urbain et le monde rural, participer à la diffusion d'informations conformes aux objectifs de l'association

Sommaire :

- Le message du Président
- Nouvelles des exploitations
- Tribune libre
- Savoir et pratiques
- Autour des paniers
- Ki Fé Koi

Dans ce numéro :

Des serres pour Jean-Michel	2
De la farine de châtaigne pour l'APY	2
De la farine d'Eve	3
Chez Bernard	3
De la fourche à la fourchette	3
« Le temps des grâces »	4
Recette du Gomasio	4

Editorial

Le numéro 10, ça se fête. Il se faisait attendre depuis avril 2010 ! Il a fallu que de nouvelles énergies se mobilisent. Dominique, l'un des nombreux nouveaux adhérents (une vingtaine cette année), participe désormais à la rédaction du journal avec Michaël, Stéphane ayant passé le relai. L'atelier d'écriture du 24 février n'a pas été une grande réussite, il faut peut-être du temps pour que de nouvelles habitudes se prennent et que les adhérents pensent à y apporter leurs propositions et leurs demandes… Dans ce numéro, deux prochains fournisseurs de l'APY sont présentés : Laure et Michel Ciattoni, producteurs de farine de Châtaigne en Corse, et la famille Champault, producteurs de farine bio à Eve dans l'Oise. Vous trouverez aussi l'actualité des exploitations ne nos producteurs habituels, deux articles sur des films documentaires concernant l'agriculture et des recettes.

Michaël Huchette et
Dominique Dufumier

Le message du Président

Dans quelques jours Dame Nature va se réveiller, bouger, se renouveler. Un nouveau printemps sera là et bientôt nous en verrons les fruits (et légumes bien sûr) dans nos paniers. L'APY également vit, bouge, se renouvelle. Après avoir accueilli beaucoup de nouveaux adhérents en octobre 2010 au début de cette saison 7, nous nous apprêtons à en accueillir d'autres en avril à la mi-saison.

Une Assemblée Générale (et gastronomique) le dimanche 30 janvier dernier a permis de faire un point sur la vie de l'APY et de projeter l'avenir en conformité avec l'objet de l'association. Celui-ci est multiple, comme rappelé ci-contre, et le partage hebdomadaire des paniers n'en est que la partie la plus visible, quoique sans doute la plus déterminante pour nous tous. Il ne faut pas négliger un autre aspect primordial de la vie de l'APY, le lien solidaire avec les producteurs.

A cet égard nous allons réactiver ce printemps l'aide du samedi après-midi à notre maraîcher Jean-Michel pour les semis. Un calendrier disponible le jeudi soir à l'Agora permettra de s'inscrire, en coordination avec les deux associations parisiennes également approvisionnées par Jean-Michel, déjà très actives en la matière. Et d'ores et déjà il a besoin de notre aide pour le démontage d'une vaste serre proche de son exploitation. Avis aux bénévoles, rendez-vous chez lui le samedi après-midi à 14h00 pour le temps que vous pourrez lui accorder...

Pour concrétiser cet engagement solidaire auprès de nos producteurs au-delà des distributions du jeudi, et pour mieux nous connaître, un repas festif est proposé le dimanche 8 mai (lieu à confirmer), suivi de visite des exploitations de Bernard et Jean-Michel.

Enfin le bureau de l'association aussi doit bouger et se renouveler (président, vice-président, trésorier, secrétaire), afin de puiser son inspiration dans des énergies nouvelles. Elu et ré-élu dans sa composition actuelle depuis 3 ans, il est nécessaire pour le bon fonctionnement de l'APY que ces responsabilités tournent au sein de l'association. Ce point déjà mentionné lors de l'AG du 30 janvier sera à l'ordre du jour de l'Assemblée annuelle du dimanche 4 septembre.

Alors, avis aux candidats, et à vos agendas pour ces deux dates !

Joyeux printemps 2011 !

Apycalement vôtres,

B. Desouches et A. Bruant

AGENDA DE l'APY

Jeudi 31 mars 2011 *Distribution à l'Agora de 20h à 21h*

Dimanche 8 mai 2011 *Repas festif chez Jean-Michel ou Bernard*

Jeudi 2 juin 2011 *Distribution chez Jean-Michel*

Jeudi 14 juillet 2011 *Distribution chez Bernard*

Jeudis 4, 11 et 18 août *Distribution chez Jean-Michel*

Dimanche 4 septembre 2011 *Assemblée Générale de l'APY*

Photo Alain Bruant

Démontage des serres pour Jean-Michel GARSTZKA

En cette fin d'hiver, les adhérents sont en général sollicités pour participer aux plantations et semis. Cette année, Jean-Michel a sollicité les bonnes volontés des adhérents de l'association pour démonter une serre de 1100 mètres carrés que lui a laissée un de ses voisins, ancien horticulteur de Viarmes qui a arrêté son activité. Il aurait voulu pouvoir la démonter plus tôt (fin 2010), pendant une période de moindre activité, mais le climat particulièrement rigoureux des mois de novembre et décembre l'en a dissuadé.

Composée de cinq travées, la serre a une superficie impressionnante, mais elle n'a pas découragé les volontaires du samedi après-midi puisqu' à la fin du troisième jour du chantier de démontage, le 26 février, la moitié du travail était pratiquement réalisée. D'autres volontaires se sont fait connaître pour participer à la suite du démontage en ce début mars. Ceux-ci proviennent des différentes AMAP avec lesquelles Jean-Michel travaille. Outre l'APY, il y a en effet deux AMAP de Paris (St Ouen et une autre).

Ce sont en fait les structures métalliques de la serre et les ventilateurs que Jean-Michel récupère. La couverture existante, en PVC translucide, couverte de mousses, ne laissait plus passer suffisamment de lumière pour être conservée. Elle sera remplacée par une couverture neuve. Quant au système de chauffage, Jean-Michel n'en veut pas. C'est beaucoup trop coûteux en énergie de chauffer une serre comme celle-ci.

La serre sera remontée l'année prochaine à la même époque. Jean-Michel estime qu'il faudra plus de temps pour la remonter que pour la démonter. En effet, même s'il garde en mémoire la manière dont les éléments sont assemblés entre eux, il est toujours délicat de les remonter dans le bon ordre, sans rien oublier. Il faudra aussi niveler le terrain et préparer les plots en béton dans lesquels vont s'encastrer les structures métalliques.

Dominique DUFUMIER

Laure CIATONNI va refournir l'APY en farine de châtaignes

Castanea

Pour plus d'informations sur la farine AOC Corse : www.aocfarinedechataignecorse.com

Des recettes à base de farine de châtaigne très bientôt sur le site de l'APY

www.associationdespaniersdelysieux.fr

Voici un parcours singulier que cette Viarmoise, ancienne cliente de notre arboriculteur Bernard, devenue castaneïcultrice.

Un jour, en effet, alors qu'elle était en vacance en Corse, elle apprit qu'elle ne faisait plus partie de la société pour laquelle elle travaillait. C'est là, après quelque temps de réflexion, qu'elle décida de quitter le Val d'Oise et de reprendre ses "études" en Corse pour y apprendre le métier d'agriculteur, afin de remettre en état et d'exploiter avec son mari une partie de la châtaigneraie chère à son beau-père.

Devant passer un Brevet d'Etudes Professionnelles Agricole (BEPA) et ayant une partie technique à connaître, Bernard Plaideau lui a très gentiment accordée toute une journée afin de lui expliquer comment tailler les arbres fruitiers. Laure Ciattoni nous dit que c'est grâce à lui qu'elle ai eu 15 à l'oral de son examen!

La châtaigneraie est située à Mazzola, petit village situé à une vingtaine de kilomètres de Corte, dans le parc naturel de Haute Corse, dans la région de Bozzio, près de la Castagniccia. Son exploitation couvre une superficie de 16 hectares de châtaigniers, vieux de 200 à 300 ans, et est comprise dans un massif montagneux comprenant 160 hectares de châtaigniers qui ne sont plus exploités par personne. Seule une partie leur appartient, le reste est en location. Par chance, son exploitation est à l'abri des maladies qui menacent aujourd'hui d'autres châtaigneraies corses et qui ont été introduites en Corse en même temps que de jeunes plants infectés venus du continent.

Son premier travail a été de clôturer l'exploitation pour empêcher la divagation des cochons sauvages et des vaches en liberté, puis d'élaguer les arbres qui n'avaient pas été entretenus depuis longtemps. Chaque année, elle débroussaille et nettoie le sol sous les châtaigniers pour faciliter la pose des filets qui permettent de faciliter la récolte des châtaignes (en novembre et décembre). Le débroussaillage permet aussi d'éviter la propagation d'éventuels incendies.

Dans le cadre de sa démarche, il était évident d'opter pour une culture totalement biologique, afin de pouvoir travailler avec des fruits qui sont arrivés à maturité selon leur cycle naturel, offrant ainsi un maximum de goût et de qualité nutritive. Les châtaignes sont séchées selon les méthodes ancestrales (pas au gaz, uniquement à la fumée) afin d'obtenir un produit authentique de grande qualité gustative. C'est ainsi que les adhérents d'APY pourront prochainement passer commande de farine de châtaignes produite par Laure et Michel CIATTONI. Nathalie CLERC apprécie beaucoup et ses recettes préférées sont les croquants à la châtaigne et le gâteau au chocolat. La soupe à l'oignon est également délicieuse et les crêpes on un petit gout fumé intéressant. Pour l'anecdote, au début de son activité, elle a fourni en farine plusieurs grandes tables parisiennes, telle que le Crillon, le Balzac Fauchon et le Bon marché, mais aujourd'hui elle ne travaille plus qu'avec Moisan car les quantités commandées étaient trop petites.

Dominique DUFUMIER

De la farine d'Eve

Eve est situé à 23 km de Fosses, près d'Ermenonville. C'est là qu' Agnès CHAMPAULT produit depuis 1969 en agriculture biologique sur 142 hectares (EARL "Ferme du Chapitre"), notamment des céréales (Blé, Orge). Cette exploitation adhère à l'Association des Agriculteurs Biologique de Picardie. Agnès a acheté un moulin pour moudre son blé et produire sa propre farine. Il est envisagé que l'APY fasse des commandes groupées de farine, associée à d'autres associations. Il faudra que les quantités commandées soient suffisantes pour que ce soit intéressant pour elle. Nathalie fait actuellement des démarches auprès d'autres AMAP pour grouper les commandes. C'est aussi à Eve que Catherine et Véronique CHAMPAULT ont installé leur boutique bio "Les Champ'Bio",

Pour en savoir plus sur la boutique : www.leschampsbio.fr

Michaël Huchette & co

Chez Bernard

En ce moment Bernard Plaideau taille : poiriers (depuis novembre), framboisiers, groseilliers, cassissiers, puis pommiers et pruniers (jusqu'avril). Il vient de planter les fraisiers et d'installer le système d'irrigation des fraisiers (dispositif de goutte à goutte). Il commence aussi le traitement au cuivre (bouillie bordelaise) des cerisiers, poiriers et pruniers. Ce traitement fongicide autorisé dans la culture bio permet de protéger les plaies de taille contre la « maladie des cerisiers », la moniliose.

Bernard Plaideau et Michaël Huchette

TRIBUNE LIBRE

De la fourche à la fourchette : des agriculteurs pris entre le consommateur et le citoyen

Entre les attentes devenues revendications destructrices d'une partie de la société et un comportement d'achat d'une grosse majorité des consommateurs, nous sommes en train de détruire un tissus agricole d'exception. Il est loin d'être parfait mais il a, je crois, un potentiel énorme et en premier lieu parce qu'il s'appuie encore sur des hommes et des femmes et sur une grande diversité de systèmes.

Mais voilà, sans être un expert de la question: qui sait aujourd'hui vraiment comment fonctionne ce monde agricole ? Tellement peu de personnes que depuis le début des années 2000 nous assistons à une crise de confiance sans précédent.

Combler ce fossé issu de l'ignorance et des idées reçues, voilà ce qui a été ma motivation 1ère pour la création de notre association. Il y a dans les fondements de la « consom'action » l'idée que le consommateur-citoyen dépasse préjugés et fausses idées de toutes natures, pour comprendre réellement ce qu'est l'agriculture d'aujourd'hui (ses pratiques, ses contraintes, ses atouts, ses hommes et femmes). Nous avons en France un tissus agricole diversifié et riche, fruit d'une très longue histoire, capable, j'en suis persuadé, de répondre à nos attentes aussi complexes soient-elles pourvu qu'elles soient légitimes, cohérentes et précisées. Mais plutôt que de considérer ce tissu agricole, de le voir, de l'accompagner (je ne parle pas là d'un assistanat financier proche désormais de la perfusion, cf. mesures d'urgences des filières fruit et lait l'année dernière!), nous sommes en train de le broyer, ce qui ne pourra avoir d'autres conséquences que de laisser place à des filières d'importation s'appuyant sur des modèles de production sur lesquels nous n'avons que peu, et demain aucune, prise. Et je vous épargne les conséquences humaines... imaginez un plan social pour des milliers d'agriculteurs généralement passionnés au-delà du raisonnable par leur métier, par leur terre, par leurs animaux ! (nb : ce plan social est pourtant une réalité, j'en suis témoin). Désolé mon propos est proche du militantisme, mais c'est assez déprimant de voir ce que notre société est en train de faire essentiellement par ignorance et incompréhension. Attention mes propos ne sont pas un plaidoyer pour un modèle agricole, ni seulement pour dénoncer les erreurs et dérives de quelques groupes de pression (que j'ai pu soutenir) loin d'être seuls en cause dans la destruction de notre monde agricole (logique économique, cotation boursière de matières 1ère agricole...), c'est avant tout pour éveiller les consciences sur ce qui se passe.

Je reconnais

- qu'en tant que citoyen engagé, il est beaucoup plus simple de combattre des systèmes agricoles, de créer le buzz, de parler de cas particuliers, de faire peur… que d'aller vers les agriculteurs dans toute leur diversité, d'apprendre à les connaître, dans une certaine mesure de gagner leur confiance, et finalement de les accompagner.
- qu'en tant que consommateur, il est beaucoup plus simple de choisir la politique de l'autruche, de céder à la tentation du prix le plus bas (de toute façon derrière c'est la même chose, la différence n'est sûrement qu'un artifice marketing), de choisir sans se plonger dans les petites lignes et les codes plus ou moins compréhensibles, d'oublier les saisons pour disposer sur sa table de Noël de petites tomates apéritifs… que de réfléchir et remettre en cause nos habitudes de consommation (réfléchir au prix juste, à l'origine géographique, aux conditions de production, aux saisons…) !

Manger est un besoin fondamental, cela mérite sûrement qu'on traite cette question au niveau collectif et individuel avec intelligence, priorité et égard!

L'APY apporte quelques éléments de réponse, modestement, à son échelle. Mais plus globalement elle concoure avec d'autres groupes telles que les AMAP à montrer que cette problématique revient au cœur des préoccupations de nos sociétés… les premiers résultats apparaissent dans la revalorisation naissante du local dans les grandes et moyennes surfaces, dans les invitations aux débats précédents les rendez-vous électoraux, en consultant les textes d'orientation des crédits attribués au développement agricole…

Mickaël B.

Association des Paniers de l'Ysieux
Service associatif du centre social AGORA
Avenue du Mesnil – 95470 Fosses

associationdespaniersdelysieux@yahoo.fr

Retrouvez nous sur le web : www.association despaniersdelysieux.fr

KI FÉ KOI

Administration, gestion de l'APY
Président : Benoît DESOUCHES
Vice Président : Alain BRUANT
Trésorier : Mickaël BROCHARD
Secrétaire : Karine ALLEK

Gestion des contrats
Marie-Claude SCHAFFNER
Nathalie CLERC
Pierre SADOUX

Gestion des partages et distributions du jeudi
Elisabeth STEVENDART
Françoise DUFOUR
Joëlle GLEIZE

Sorties à la ferme et Relation avec les agriculteurs partenaires
Jean-Pierre SADOUX

Organisation des réunions
Laure Maurillo

Communication
Alain BRUANT (web)
Michaël HUCHETTE
Dominique DUFUMIER

Relation avec les AMAP IdF
Jean-Claude HAESINGER

Commandes groupées
Karine ALLEK
Nathalie CLERC
Alain BRUANT
Monique BOST

Pour nous contacter, apporter vos idées, et nous envoyer vos articles :

Dominique DUFUMIER
ddufumier@wanadoo.fr

Michaël HUCHETTE
michael.huchette@free.fr

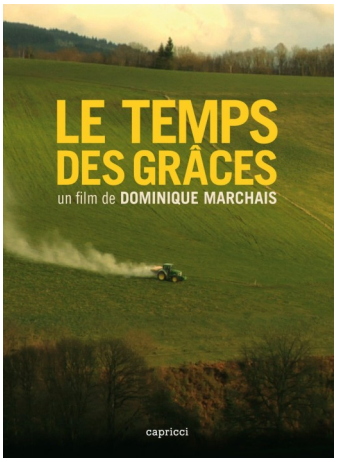
SAVOIR ET PRATIQUES

A ne pas manquer : « Le temps des grâces »

Documentaire réalisé en 2009, sorti en salle en février 2010, désormais disponible en DVD ou VOD. Réalisateur Dominique MARCHAIS

Ce documentaire s'interroge sur le devenir de l'agriculture.

Le réalisateur, lui-même d'origine agricole, questionne des agriculteurs sur la dégradation des paysages ruraux qu'il avait connus dans son enfance, sur la disparition des haies et des sentiers bucoliques. L'urbanisation, bien sûr, a sa part de responsabilité avec ses kilomètres d'autoroute, ses immeubles en béton et ses alignements de pylônes électriques. Mais ce n'est pas tout: Ici, un village qui comptait une vingtaine d' agriculteurs n'en compte plus que deux aujourd'hui. Certains exploitants en arrivent à résider à une trentaine de kilomètres de leurs terres. En même temps que la disparition des paysans, c'est aussi la diversité des productions qui en prend un coup. La monoproduction céréalière et l'absence de rotation des cultures l'emportent partout sur l'équilibre d'autrefois entre cultures et élevages. D'anciens paysans, ex militants de la JAC (Jeunesses Agricoles Chrétiennes) s'interrogent : « Comment en est-on arrivé là ? » L'exode rural ne s'est pas fait d'un seul coup. Dans les années 60, on valorisait le travail et le progrès économique: au sortir de la dernière guerre, et des famines qui sévissaient dans le tiers monde, il fallait nourrir la planète. Celui qui ne réussissait pas était, au choix, considéré comme un fainéant ou un rétrograde. Il libérait la terre



qui permettait au voisin plus productif, au besoin en s'endettant auprès des banques, de s'agrandir, d'acheter plus d'engrais, de se moderniser encore plus et d'augmenter les rendements. Les haies sont arrachées pour avoir des surfaces plus importantes à travailler. Avec les engrais, les rendements ont augmenté, mais les charges augmentent davantage, la terre s'épuise à cause de la monoculture et de l'érosion des sols et il faut encore plus d'engrais pour survivre. Peu à peu, d'autres agriculteurs n'arrivent plus à suivre la course vers la productivité et laissent la place à ceux qui restent, de moins en moins nombreux...

Aujourd'hui, certains d'entre eux s'interrogent: ils sont fiers du travail qu'ils ont réalisé mais ils ont malgré tout l'impression d'être passés à coté d'un autre modèle d'agriculture qui aurait pu être moins productiviste, plus tourné vers les productions de qualité, plus respectueux de la terre, des cultures, des équilibres écologiques et finalement plus profitable à la population et aux agriculteurs eux-mêmes. Sans faire de procès aux agriculteurs précédents, des agronomes expliquent qu'il est possible de nourrir la planète sans pesticides, ou sans en utiliser exagérément, en revenant à des pratiques agronomiques basées sur l'association cultures élevage, l'utilisation de variétés adaptées au terroir, la rotation des cultures, l'introduction de légumineuses dans l'assolement.

DVD édité par Capricci (prix entre 17 et 20 euros selon les réseaux de distribution)

Dominique DUFUMIER

AUTOUR DES PANIERS

Le Gomasio pour assaisonner les salades de Jean-Michel

Ingrédients

- 125g de graines de sésame
- 10g de sel de Guérande

- Se procurer chez un commerçant de produits exotiques 125 g de graines de sésame déjà dorées, bio si possible.
- Y ajouter 10 grammes de sel de Guérande.
- Mettre le mélange directement dans une poêle (sans matière grasse), à feu moyen. Couvrir la poêle, pour éviter que les graines ne sautent de la poêle quand elles éclatent à la cuisson.
- Remuer régulièrement.
- Arrêter le feu quand le mélange est bien grillé, mais avant que les graines ne noircissent.
- Mélanger le tout dans un mixer et conserver le tout dans un récipient en verre (du genre pot de confiture).
- Laisser chacun assaisonner sa salade comme il l'entend.

Le gomasio agrémente très bien les salades de laitues, mâche, betteraves, carottes rapées, fenouil, etc…

Dominique DUFUMIER