



Les deux choux du marché

Avril 2006

Ass. Folle Avoine - Clos des capucins - chemin des Villauds - 38240 - Meylan - 04 76 90 27 50

Même si cela ne se voit pas encore nous sommes au printemps, de nouveaux et tendres fruits et légumes arrivent chaque mercredi sur les étals de nos producteurs bio. Profitons-en très vite et sans modération car de nouvelles mesures sont examinées au Sénat afin d'autoriser les cultures OGM à côté de cultures non OGM en France dès l'été 2006 (plusieurs milliers d'hectares de maïs OGM destiné au marché espagnol de l'alimentation animale). Ce qui met fin à l'agriculture biologique de façon irrévocable car elle tolère jusqu'à 0,9% de traces d'OGM dans cette agriculture!

C'est pourquoi nous avons choisi de vous parler de l'eau et surtout de l'agriculture biologique.

Toutes vos réactions sont bienvenues à l'adresse de l'association

Bonne lecture à tous. La rédaction.

L'eau notre trésor, comment réduire le gaspillage

L'homme ne peut vivre sans eau ou l'eau potable un droit pour tous.

Depuis le 20^e siècle la consommation mondiale de l'eau suit une courbe exponentielle, cette modification alarmante s'étant produite en un temps très court en regard de l'âge de l'humanité. Les raisons sont notamment : la croissance démographique, la pollution auxquelles s'ajoutent le dérèglement climatique, sécheresse, inondation, déforestation, réchauffement planétaire.

Si les ressources en eau sont menacées, les ressources qui en dépendent le sont aussi. Les causes d'une telle crise planétaire de l'eau résultent de facteurs naturels, démographiques, économiques et culturels :

- inégalité des répartitions géographiques
- changements climatiques
- augmentation des besoins (surtout agricoles : 70 % de la consommation mondiale)
- absence ou difficultés à gérer collectivement les ressources en eau renouvelable, les surexploitations et les gaspillages divers
- les pollutions : pesticides, engrais chimiques et industriels

LE DENI DE LA REALITE

"Jusqu'à ce que la douleur le lui enseigne, l'homme ne sait pas quel trésor est l'eau" Lord Byron

Cette sentence résonne comme un avertissement. Saurons-nous réagir à temps en modifiant profondément nos comportements d'utilisateurs? René Dumont en 1974 l'intitulait "l'or bleu" du siècle à venir.

N'oublions pas que notre corps est constitué majoritairement d'eau, tout comme notre planète.

Sans eau la vie devient tout simplement impossible.

Notre responsabilité vis à vis du devenir de la planète et de son eau est à la fois collective et individuelle : en prenant conscience de la participation à la pollution dans nos actes quotidiens (achat de produits toxiques ménagers = rejets de matières polluantes dans l'évier, dégradation de produits d'emballage, etc..)

A plus large échelle la production agricole intensive conduit au gaspillage et à la dégradation de nos réserves en asséchant et polluant le sol. tandis que les modes de productions biologiques économisent l'eau en respectant la qualité du sol. Par ailleurs des modes de gestion alternative de l'eau tels que récupération des eaux pluviales et recyclage restent encore insuffisants.

Réflexion suite à une conférence de Yann Olivaux, conférencier et auteur d'articles et d'études sur l'eau, en science économie et environnement - Association "EAU FUTURE" 20 av. Louis Barthou 35000 Rennes

LES DIFFERENTS TYPES D'AGRICULTURE

Le choix d'un type d'agriculture est l'un des enjeux du monde à venir.

L'agriculture traditionnelle

Celle d'avant la mécanisation, celle qui nourrit encore aujourd'hui la plus grande partie de la planète puisqu'elle est encore très présente dans les pays du Tiers-Monde. Une agriculture sans pétrochimie, forcément écologique durable et parfois performante même si ça n'est pas sous forme de rendement à l'hectare.

L'agriculture conventionnelle ou industrielle, intensive, chimique

tout est fait pour le rendement : la terre ne nourrit plus le végétal, elle n'est qu'un support à engrais chimiques. Tout ce qui gêne est éliminé grâce aux pesticides : herbes indésirables, insectes... Ce système était sensé sauver la planète de la famine, il est en train de la détruire; les terres s'assèchent et meurent, l'eau manque, les écosystèmes sont menacés, les pesticides diffusent leur toxicité tous azimuts et se retrouvent même jusqu'au pôle nord allant jusqu'à nuire de manière préoccupante à la santé des populations comme les Inuits qui ne cultivent pourtant jamais.

L'agriculture raisonnée

elle est officiellement née en 1993. Son but est de trouver quelques réponses aux questions environnementales que ne manque pas de poser l'agriculture conventionnelle. En fait il s'agit d'essayer de limiter les effets néfastes de l'agriculture intensive, tout en gardant la logique: engrais, pesticides, pas de rotation, recherche du rendement maximum. Le progrès pourrait se résumer à respecter les doses prescrites, voire à utiliser un peu moins de produits nocifs.

L'agriculture biologique

Ses grands principes: refus des engrais chimiques et des pesticides de synthèse, recyclage des matières organiques pour améliorer les sols, rotation des cultures.

ses grandes forces: - ses résultats sur les produits, meilleurs à tous les niveaux, analyses des résidus, taux de bio nutriments, goûts, etc...

- ses résultats écologiques: des terres longtemps malmenées revivent après quelques années en bio
- ses différents cahiers des charges généralisés et adaptés à tous les aliments
- sa certification européenne qui donne une perspective mondiale à ce qui n'était il y a peu de temps que le fruit de petites initiatives individuelles ou associatives (ces deux derniers points pour encore combien de temps?).

L'agriculture bio dynamique

la biodynamie née en 1924 en Silésie est une méthode inspirée de Rudolf Steiner basée sur l'observation du comportement des plantes; élément indissociable d'un tout. "dynamis" en grec signifie "force, puissance" voire "fécondité". Pratiquer la biodynamie c'est avant tout impulser une dynamique de vie au sol, à la plante et au lieu. Les particularités de cette agriculture résident concrètement en deux points principaux :

- l'application de "préparations" spécifiques: en gros de l'eau longuement brassée avec de faibles quantités d'ingrédients soigneusement choisis: achillée millefeuille, camomille, ortie, écorce de chêne, fleur de pissenlit, valériane officinale, etc...
- travail avec les rythmes cosmiques (rythme lunaire et solaire). Il existe un calendrier des semis édité par le mouvement de cultures bio dynamiques.

pour en savoir plus:

- "Bio, raisonné, OGM, quelle agriculture dans votre assiette?" Claude Aubert et Blaise Leclerc. Ed Terre Vivante
- "Pesticides, le piège se referme" de François Veillerette. Edition Terre Vivante
- "Alimentation et développement spirituel" de Rudolph Steiner. Edition anthroposophiques romandes

L'association Folle Avoine s'associe avec l'Union de Quartier de Haut Meylan pour un **Troc de plantes**

Laissez votre porte monnaie chez vous et venez nous rejoindre

Dimanche 2 avril de 9 h à 12 h

échange de plants, fleurs, légumes, boutures, recettes, graines etc...

Venez avec vos enfants : animation "les enfants sèment"

Qui protège qui ?

Congrès mondial de l'eau, alertes à la pollution, grippe aviaire, inquiétudes des consommateurs sur leur alimentation, etc...

Cette année les producteurs de pesticides étaient présents au salon de l'agriculture de Paris. L'Union des industries de la protection des plantes (UIPP) regroupant les principaux fabricants de pesticides (Bayer, Mosanto, Syngenta, DuPont de Nemours, BASF, etc..) tenait un stand très attrayant sous la bannière de la "protection des plantes".

Ils ne vendent pas des herbicides, fongicides, ou insecticides mais des produits phytosanitaires! L'UIPP ne tue pas, elle soigne. Si l'on a de beaux fruits bien lisses et des graines bien belles c'est grâce aux pesticides, euh non, produits phytosanitaires.

C'est plus rassurant quand même!

pour plus d'informations :

rapport INRA/Cemagref sur www.inra.fr/expertise-pesticides

IFEN sur www.ifen.fr

IUPP sur www.info-pesticides.org (3 sites favorables)

UCPP (adversaire de l'IUPP) mediaplan.ovh.net/~mdrgf/-ujpp/iupp.html

A propos des ustensiles de cuisson... et plus spécialement du téflon .

Le téflon est un composé de complexe d'hydrocarbures per fluorés (P F C) / Les PFC sont considérés comme des polluants qui s'accumulent dans l'environnement sans possibilité de dégradation .

Stockés dans l'organisme , ils sont cancérogènes , perturbateurs endocriniens , notamment de la thyroïde , et responsables de malformations chez les humains .

L'un des PFC le plus étudié est un produit de la dégradation du Téflon par la chaleur : l'acide perfluoro-octanoïque (PFOA).

La société Dupont de Nemours a toujours démenti que les températures normales d'utilisation de poêles ou de plats en téflon pouvaient entraîner la libération de fumées toxiques et de résidus de particules . Pour qu'une toxicité se dégage , il fallait selon eux atteindre la température de 315° C.

Mais des chercheurs de l'Université du Missouri ont mesuré que la libération de fumées toxiques se produisait à une T° bien inférieure , soit 160°C . Pour la validité de l'expérience , mille canaris ont été utilisés , et pas un n'a survécu . (le s oiseaux sont très sensibles aux fumées toxiques ; ils étaient d'ailleurs utilisés dans les mines au siècle dernier , car leur mort alertait les mineurs de la présence de nappe de gaz naturel inodore)

Pour exemple , la T° moyenne de cuisson sur brûleur tourne autour de 170° et un four classique peut atteindre les 240°.....

Mieux vaut cuisiner dans des ustensiles en fonte , en inox (18/10) , des plats pour four en céramique , des casseroles en pyrex sans oublier bien sur la cuisine à la vapeur .

(Pratiques de santé n°38)

OUI je soutiens l'association "la Folle Avoine" et j'adhère : 5 € pour l'année 2006

sur le marché biologique du mercredi a-midi ou à

"La Folle Avoine". Clos des capucins. chemin des Villauds. 38240 Meylan

Quoi de nouveau sur notre marché bio du mercredi ?

Annick Battail, (productrice de plantes aromatiques et alimentaires) et Pascal Oriol (vendeur de produits bio commerce équitable) ne sont plus présents sur le marché

A noter cependant la présence de deux nouveaux commerçants :

M. Ebrahim : vendeur de dattes fraîches d'Iran et de produits bio commerce équitable (café)

Mme Verenne-Fleury : agricultrice de plantes aromatiques et médicinales

en mai et juin :

M. et Mme Bacher avec une gamme diversifiée de plants bio, de fleurs annuelles et vivaces et de légumes

Nous leur souhaitons la bienvenue.

A noter sur l'agenda

Prochaine animation sur le marché **mercredi 7 Juin 2006**. Nous aurons le plaisir de vous rencontrer, d'échanger et de partager un moment de convivialité.



de futurs agriculteurs bio? (troc de plantes 2005)