

Jardiner avec la Lune 2018 - Voici le premier calendrier éphéméride pour suivre chaque jour, les conseils de culture en fonction de la lune et y noter ses propres travaux (conseils de jardinage, info beauté en lien avec la Lune, météo du jour, dicton du jour, la lune telle que dans le ciel, lever et coucher du soleil, lune montante et descendante, chaque mois, les meilleurs jours pour semer ses légumes, tondre la pelouse, et les notes personnelles. Petit livret très complet. **EDITIONS LAROUSSE**

Mieux jardiner avec la lune 2018 par Olivier Lebrun - Pourquoi jardiner avec la lune ? les végétaux ont plus de vigueur en fonction des phases de la lune, c'est prouvé ! Cet ouvrage dit précisément, jour après jour, quels travaux à pratiquer en 2018 au potager, au verger, et au jardin d'ornement en fonction des positions et des mouvements de la Lune (lune montante et descendante, croissante et décroissante) **EDITIONS LAROUSSE**

50 règles d'or pour jardiner avec la lune par Olivier Lebrun - Grâce à ce mini-guide, on y découvre 50 règles d'or indispensables pour jardiner sous l'influence de la Lune sans se départir du bon sens jardinier qui veut que les conditions climatiques priment toujours sur les préconisations du calendrier lunaire. **EDITIONS LAROUSSE**

La vie en vert, l'Agenda Truffaut 2018 - Cet agenda contient une dizaine de rubriques pour végétaliser nos vies et nos intérieurs : la plante du mois et sa vidéo (hellébore, camélia, hibiscus...), intelligence végétale, (des végétaux qui s'entraident, qu'on imite, qui prennent des couleurs.... Green life(des gestes pour préserver l'environnement...., et le bonheur est également dans l'assiette (potiron rôti au four et sirop de romarin...**EDITIONS LAROUSSE**

Ma cuisine super naturelle (manger bio, végétal et local) par Ôna Maiocco - Dans ce magnifique ouvrage l'auteure nous transmet sa pratique d'une cuisine qui valorise l'abondance plutôt que l'interdiction, elle nous guide dans un apprentissage complet avec 198 recettes à la clé. La cuisine qu'elle propose puise dans les bienfaits de la nature, des traditions et de l'imagination : davantage de cru pour vitamminer son quotidien, des produits fermentés pour renforcer son immunité, des cuissons adaptées pour sublimer les saveurs, des douceurs sans matière grasse animale pour se renforcer sans détraquer son équilibre Ce magnifique ouvrage nous fait saliver **EDITIONS LE ROUERGUE**

La cuisine bio du quotidien par Marie Chioca (100 recettes pour bien manger en famille sans se ruiner !) - Manger « un peu de tout, et de tout un petit peu » consommer de saison bien faire les courses, éviter le gaspillage, bannir les calories vides et les produits industriels...voici quelques-uns des nombreux conseils que nous livre l'auteure pour manger sainement en famille sans se ruiner. **EDITIONS TERRE VIVANTE.**

Calendrier Lunaire 2018 par Michel Gros et Noël Vermot Desroches - La Lune au quotidien comment profiter de ses bienfaits : Edité depuis 1978. le Calendrier Lunaire est le fruit de 40 années de recherches et d'expérimentations sur les influences cosmiques. Synthèse d'un savoir astronomique et d'un savoir ancestral cet ouvrage propose une analyse très détaillée de toutes les influences lunaires et planétaires. **CALENDRIER LUNAIRE DIFFUSION**

Pierre Rabhi, L'enfant du désert par Pierre Rabhi et Claire Eggermont et magnifiquement illustré par Marc N'Guessan - Dans ce récit poétique et engagé, l'auteur s'adresse aux enfants pour leur raconter sa vie, ses rencontres et ses idées fortes et généreuses. Parce que, leur dit-il « il est urgent de recréer le grand cercle de la solidarité entre le ciel, la terre, les végétaux, les animaux et nous-mêmes. Très bel ouvrage. **EDITIONS PLUME DE CAROTTE**

Une vie de (pa) chat par Brigitte Bulard-Cordeau - Désormais on habite avec son chat ! Et l'on a qu'une seule idée c'est d'être heureux avec lui et pour cela on trouvera dans ce petit guide des idées à vivre pour vivre pleinement ce bonheur**EDITIONS LAROUSSE**

Testez le QI de votre chat par Simon Holland - Ou comment découvrir le génie qui sommeille de son chat ! L'auteur, avec une bonne dose d'humour, propose de faire passer à celui-ci une batterie des tests qu'ils soient physiques, territoriaux, psychologie et même paranormaux... et observer ses positions de détente, et testez ses réflexes, sa faculté à trouver sa nourriture, ses capacités sociales.....et avec les points recueillis, le chat est-il un génie ? En tout cas, nous ne regarderons jamais plus pareil. **EDITIONS LAROUSSE**

Le recueil végétal (Formules et remèdes du Moyen Âge) par Josy Marty-Dyfaut - l'univers médiéval est captivant, flore réelle et fabuleuse sont indissociables. Les plantes sont essentielles pour l'alimentation et pour la santé mais elles sont plus que cela, chacune d'elles est porteuse d'une histoire, d'une légende, tout en faisant appel à notre imaginaire. Cuisine, Bien-Être et Magie. **EDITIONS OUEST France.**

L'Herbier Secret du Druides (des plantes pour les Homme, et les Esprits) par Pascal Lamour Docteur en Pharmacie - Parmi les savoirs que les druides nous ont transmis, la connaissance des plantes figure en bonne place. Voyageant de notre terre vers l'Autre Monde, le druide nous enseigne comment soigner le corps, l'esprit et l'âme. Dans cet ouvrage nous allons découvrir ou redécouvrir plus de cinquante plantes qui soignent..... Magnifique ouvrage **EDITIONS OUEST France.**



renardeau



lapereau

La Feuille de Chou « Bio »

109, rue Jean Moulin - 33220 PINEUILH - courriel : michelinechapolis@orange.fr - Rédaction / Mise en page: Micheline CHAPUIS - Blog : agroecologie-phytomanagementover-blog.com

La feuille de chou



Bio

Rédaction - Administration : 109, rue Jean Moulin, 33220 PINEUILH

Jardinage . Cuisine . Bien être . Écologie Novembre 2017



Dessin de Bickel

SOMMAIRE

- *Effet Boomerang chez Monsanto (Petit Rappel suite aux évènements de ces jours derniers)*
- *Article de Michel Bailleul le Jardinier et réponse de Françoise Cittone de l' Association Bioservice à Barsac 33*
- *L'incroyable faillite du bio français*
- *La pomme de Terre - un plat et un dessert*
- *Quelques astuces*
- *Librairie*

EDITORIAL

EFFET BOOMERANG CHEZ MONSANTO

En permettant l'homme, la nature a commis beaucoup plus qu'une erreur de calcul ; un attentat contre elle-même. »

Emil Cioran. Philosophe et écrivain romain,

Aux États-Unis, cinq mille hectares de culture de soja transgénique ont du être abandonnés par les agriculteurs et cinquante mille autres sont gravement menacés. Cette panique est due à une « mauvaise » herbe qui a décidé de s'opposer au géant Monsanto, connu pour être le plus grand prédateur de la Terre. Insolente, cette plante mutante prolifère et défie le Roundup, l'herbicide total à base de glyphosphate, auquel nulle mauvaise herbe ne résiste ».

C'est en 2004, qu'un agriculteur de Macon, en Géorgie, ville située à environ 130 kilomètres d'Atlanta, remarqua que certaines pousses d'amarantes résistaient au Roundup dont il arrosait ses cultures de soja.

Les champs victimes de cette envahissante mauvaise herbe ont été ensemencés avec des graines Roundup Ready, qui comportent une semence ayant reçu un gène de résistance au Roundup auquel nulle « mauvaise herbe ne résiste »

Depuis cette époque, la situation s'est aggravée et le phénomène s'est étendu à d'autres états, Caroline du Sud, et du Nord, Arkansas, Tennessee et Missouri. Selon un groupe de scientifiques du Centre for Ecology and Hydrology, organisation britannique située à Winfrith, dans le Dorset, il y aurait eu un transfert de gènes entre la plante OGM et certaines herbes indésirables, comme l'amarante. Ce constat contredit les affirmations péremptoires et optimistes des défenseurs des OGM qui prétendaient et persistent à affirmer qu'une hybridation entre une plante génétiquement modifiée et une plante non modifiée est tout simplement « impossible »

Pour le généticien britannique Brian Johnson, spécialisé dans les problèmes liés à l'agriculture : « Il suffit d'un seul croisement réussi sur plusieurs millions de possibilités. Dès qu'elle est créée, la nouvelle plante possède un avantage sélectif énorme, et elle se multiplie rapidement. L'herbicide puissant utilisé ici, à base de glyphosphate et d'ammonium, a exercé sur les plantes une pression énorme qui a encore accru la vitesse d'adaptation. » Ainsi, un gène de résistance aux herbicides a, semble-t-il, donné naissance à une plante hybride issue d'un saut entre la graine qu'il est censé protéger et l'amarante, devenue impossible à éliminer.

La seule solution est d'arracher les mauvaises herbes à la main, comme on le faisait autrefois, mais ce n'est pas toujours possible étant donné l'étendue des cultures. En outre, ces herbes, profondément enracinées sont très difficiles à arracher et 5 000 hectares ont été tout simplement abandonnés.

Nombre de cultivateurs envisagent de renoncer aux OGM et de revenir à une agriculture traditionnelle, d'autant que les plants OGM coûtent de plus en plus cher et la rentabilité est primordiale pour ce genre d'agriculture. Ainsi Alan Rowland, producteur et marchand de semences de soja à Dudley, dans le Missouri, affirme que plus personne ne lui demande de graines Monsanto de type Roundup Ready alors que ces derniers temps, ce secteur représentait 80 % de son commerce. Aujourd'hui, les graines OGM ont disparu de son catalogue et la demande de graines traditionnelles augmente sans cesse

Déjà, le 25 juillet 2005, *The Guardian* publiait un article de Paul Brown qui révélait que des gènes modifiés de céréales avaient transité vers des plantes sauvages, créant ainsi une « super graine » résistante aux herbicides, croisement « inconcevable » par les scientifiques du ministère de l'environnement. Depuis 2008, les media agricoles américains rapportent de plus en plus de cas de résistance et le gouvernement des États-Unis a pratiqué d'importantes coupes budgétaires qui ont contraint le Ministère de l'Agriculture à réduire, puis arrêter certaines de ses activités.

Plante diabolique ou plante sacrée

Il est amusant de constater que cette plante, « diabolique » aux yeux de l'agriculture génétique, est une plante sacrée pour les Incas. Elle fait partie des aliments les plus anciens du monde. Chaque plante produit en moyenne 12 000 graines par an, et les feuilles, plus riches en protéines que le soja, contiennent des vitamines A et C et des sels minéraux.

Ainsi ce boomerang, renvoyé par la nature sur Monsanto, non seulement neutralise ce prédateur, mais installe dans des lieux une plante qui pourra nourrir l'humanité en cas de famine. Elle supporte la plupart des climats, aussi bien les régions sèches que les zones de mousson et les hautes terres tropicales et n'a de problèmes ni avec les insectes ni avec les maladies, donc n'aura jamais besoin de produits chimiques.

Ainsi, « la marante » affronte le très puissant Monsanto, comme David s'opposa à Goliath. Et tout le monde sait comment se termina le combat, pourtant bien inégal ! Si ces phénomènes se reproduisent en quantité suffisante, ce qui semble programmé, Monsanto n'aura bientôt plus qu'à mettre la clé sous la porte. À part ses salariés, qui plaindra vraiment cette entreprise funèbre ?

Sylvie SIMON

Michel (le Jardinier) Bailleul a écrit

Je suis allé faire un petit tour sur les sites liés à ce message. J'ai vu notamment le frigo africain. Il faut bien préciser que la poterie extérieure doit être perméable. Il s'agit d'un aérateur très peu performant et absolument incapable de conserver les aliments. Pourquoi est-il nécessaire en agriculture bio quand on est un garçon, d'avoir les cheveux longs et de vivre dans un environnement un peu crade comme c'est le cas dans le film et dans beaucoup d'autres ? Ce n'est pas un modèle encourageant.

J'ai 20 ans d'Afrique et croyez moi tous les Africains vivant dans les villages ne souhaitent qu'une chose avoir un frigo qui fonctionne avec l'électricité avec un vrai compresseur, ça leur éviterait pas mal d'intoxications alimentaires qu'ils subissent à répétition et qui leur pourrissent la vie.

A propos de pesticides connaissez-vous un désherbant écolo plus efficace que round up. y a-t-il seulement un jardinier bio qui n'a jamais utilisé le round up ? Et qui continue à le faire secrètement tout en condamnant Monsanto ? Je pense qu'il n'y en a aucun ! Ou alors c'est un jardinier parisien qui n'a pas de jardin et qui achète ses légumes au supermarché. Le désherbage au chalumeau, à l'eau chaude, à l'eau acidulée, à l'eau salée, j'en passe et des meilleurs, alimente les conversations de salon mais n'inquiète pas les mauvaises herbes.

Passionné de jardinage, nourrissant ma famille avec mes produits, j'ai aussi testé pas mal de nouvelles techniques qui sous prétexte de moins polluer permettent surtout de ne pas se fatiguer sans souci du résultat. Je pense au BRF à la permaculture, à la grelinette, au mélange des fleurs et des légumes, au jardinage avec la Lune, aux associations heureuses etc.. J'ai tout testé sérieusement et j'ai acquis la certitude d'avoir perdu mon temps. Ce sont souvent des techniques de doux rêveurs qui n'ont pas besoin de résultats pour toucher une bonne pension... J'ai pu vérifier que plus je me crève, plus je me rapproche du jardinage traditionnel, des belles planches de monocultures bien rectangulaires, bien propres, bien nourries, bien arrosées, meilleurs sont mes résultats.

Je n'ai pas encore eu connaissance d'un concours de jardinage gagné par un jardinier bio, écolo et chevelu. C'est sans doute trop de travail ou les résultats sont trop nuls pour retenir l'attention d'un jury.

Bien à vous

Michel le jardinier (lauréat du concours du plus beau jardin de France)

Réponse de Françoise CITTONE – Association Bioservice

Je suis consterné par votre message que je n'ai pas vu passer car j'étais absente.

Je ne sais pas à quel site vous faites référence lorsque vous parlez "de frigo africain, ni même des garçons chevelus et crades qu'on ne rencontre que dans les films qui parlent de bio."

Par contre à propos des pesticides je me dis qu'il faut une sacrée paire d'oeillères pour ne pas être au courant que le R...d up de Monsanto n'est pas et n'a jamais été considéré comme un désherbant écologique sauf pour ses promoteurs. Le terme écologique a été retiré de l'étiquette aux États-Unis au terme d'une procédure entamée auprès de la Food and Drug Administration.

En France le lobby a réussi à faire garder l'étiquette encore 5 années de plus et ce n'est qu'au terme d'un procès entamé et gagné par l'association Eau et Rivières de Bretagne en 2007 qu'ils ont dû enlever le mot écologique et payer une amende bien légère en comparaison des dégâts qu'ils font subir à la santé des utilisateurs et à celle de leurs familles, et du chiffre d'affaires que la vente du produit représente.

Écologique il ne l'est pas du tout puisqu'il en a été retrouvé 6 mois après son application dans les eaux de surfaces de Bretagne justement. De plus, une étude récente a été présentée par le professeur Gilles-Eric Séralini, biochimiste et biologiste moléculaire à l'université de Caen qui a travaillé sur des cellules du placenta puis des cellules d'embryons humains. Il a constaté que des doses très faibles de cet herbicide (10000 fois plus faibles que celui vendu en magasin) provoquent au bout de 48h la mort d'un bon nombre de cellules embryonnaires. Dé plus, la molécule active, le glyphosate est accompagnée dans son expression commerciale d'un mélange de détergents prévus pour amplifier son action et le rendre encore plus nocif.

Maintenant en ce qui concerne vos certitudes concernant les jardiniers bio qui ont un jour utilisé ce désherbant en question, ils ont pu être trompés un temps, puis s'apercevant de leur erreur changer leurs pratiques. Vous, vous semblez persister et pire après avoir utilisé des méthodes qui présentent des résultats intéressants en terme d'écologie et de production, vous continuez à vous comporter en prédateur, en seul occupant du territoire, en colonisateur d'un terrain de tennis réhabilité en jardin potager primé par le GNIS en 2005. Vous ne paraissez pas vous apercevoir que toutes ces plantes que vous appelez mauvaises herbes ont des qualités que vous ne soupçonnez même pas. Elles peuvent être justement là pour soigner votre terre. Ce peut être des plantes médicinales, ou bien des plantes comestibles que vous foulez au pieds ou que vous éradiquez jusqu'à la racine. Car outre la racine, c'est tout le système sous-terrain qui est également touché par vos pratiques, bactéries, champignons, petits insectes, vers de terre qui sont nos laboureurs et nos meilleurs collaborateurs pour le jardinage.

Quant à faire votre jardin en vous crevant et en faisant de belles planches bien droites, bien régulières, bien propres grâce au R.Up, bien nourries (de quoi? d'engrais?), je me demande si vous ne suivez pas le modèle de votre père ou de toute autre personne de sexe masculin qui a passé sa vie à se crever pour nourrir sa famille.

En fait vous dites avoir essayé "sérieusement" toutes les nouvelles propositions dont on parle aujourd'hui comme le BRF, la permaculture, la grelinette, association de plantes, position de la lune, en vain? Désolant : vous avez perdu votre temps.

La nature a évolué parce qu'elle a su s'adapter à de nouvelles donnes, l'humanité par ses comportements et ses croyances m'a tout l'air de foncer droit dans le mur comme un seul homme sans se poser la moindre question.

S'il doit en être ainsi, ce sera sûrement mieux pour la planète terre qui a attrapé la maladie de l'humanité et qui ne demande qu'à s'en défaire.

Au sujet du concours que vous avez remporté et dont je vous félicite, je n'ai pas été étonnée de constater qu'il avait été organisé par le GNIS, une organisation gouvernementale pour la conservation des Semences qui travaille en plein accord avec le lobby de l'agrochimie

Je vous espère vous et votre famille en très bonne santé et vous souhaite de la conserver encore de nombreuses années.

Bien à vous

Françoise Cittone - Association Bioservice - 33 BARSAC – bioservicegirond@wanadoo.fr

Quelques recettes avec comme invitée la Pomme de Terre

Paillasons de pommes de terre et courgettes

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de pommes de terre

500 g de courgettes

2 œufs

2 gousses d'ail

1 bouquet de persil et de coriandre frais

2 cuillères à soupe de fécule de pommes de terre

Une poignée d'olives vertes émincées

Huile d'olive

Sel, poivre et muscade



Difficulté : 0

Préparation: 20 mn

Cuisson : 30 mn

La pomme de terre est un féculent, avant tout connu pour ses propriétés rassasiantes. Riche en amidon, elle parvient en effet à caler les appétits les plus féroces avec une portion de 200 g seulement, soit un apport calorique modéré de 170 kcal. Bien entendu, pour les pommes de terre frites, il double.

Par ailleurs ; son apport en vitamine C est d'autant plus intéressant que la pomme de terre peut être consommée très régulièrement. Ainsi, compte tenu des pertes à la cuisson, un plat de pommes de terre fournit en moyenne 18 mg de vitamine C par personne, soit plus de 20 % des besoins quotidiens recommandés. Et s'il s'agit de pommes de terre nouvelles, cet apport peut dépasser 35 mg. La pomme de terre fournit également une bonne quantité de minéraux, notamment du magnésium, nécessaire au système nerveux et musculaire, et du fer, qui manque souvent à notre alimentation. Elle contient une quantité relativement importante de protéines pour un légume (2 g/100 g).

Ingrédients pour 6 personnes

300 g de Belle de Fontenay Charlotte

120g de beurre

3 œufs

150 g de sucre +20g

125 g d'amandes en poudre

Zeste de citron

1 cuillère de rhum

2 cuillères de farine pour le moule et une pincée de sel



Difficulté : 0

Préparation: 20 mn

Cuisson : 45 mn

Gâteau de Pomme de terre

Préchauffez le four

– Faites cuire les pommes de terre, dans l'eau froide, 15 à 20 min de cuisson à partir de l'ébullition.

– Égouttez, épluchez et faites une purée non assaisonnée.

– Ajoutez les jaunes d'œufs, 100 g de beurre en morceaux, la poudre d'amande, 150 g de sucre et la pincée de sel.

– Battez et ajoutez les blancs en neige.

– Beurrez et farinez votre moule et versez l'appareil

– Cuire environ 45 min à 150, 170 °C.

Quelques trucs et recettes de Grands'Mères fait maison

Rehausser les saveurs :

La salade de fruits rouges - Rajouter-y des fleurs, mais Oui ! Par exemple des pétales de roses (roses de Damas et roses centfeuilles) dont vous aurez préalablement coupé la base (sinon il subsisterait un goût légèrement amer).

La salade d'endives - Rajoutez quelques pétales de violettes ou de pensées (du jardin bien sûr, et non traitées !). Cela donnera à vos endives une touche sucrée.

Les légumes frais : Vous avez intérêt à faire cuire les légumes selon la catégorie à laquelle ils appartiennent. Ainsi, les tubercules, comme les pommes de terre, doivent être d'abord cuits dans un récipient d'eau froide, que vous recouvrirez. Les légumes verts, eux, seront plongés dans de l'eau bouillante, et cuits sans couvercle.

Lorsque vous faites cuire au four des légumes, comme les brocolis, choux-fleurs, les carottes, les courgettes...., comptez sept minutes par livre.



Quelques photos du jardin, au repos en attendant le printemps