

EST



OUEST - Bâtiment chimie

NORMALE SOUP'

L'idée de former une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) sur le campus de l'ENS Cachan s'est concrétisée en février 2013 avec le projet Normale Soup', lancé notamment par des membres du club potager et de SoNo.

Mis à part son statut (car Normale Soup' est un projet de SoNo, non une association), ce projet reprend en tous points la philosophie et le mode de fonctionnement d'une AMAP. Il s'agit d'un partenariat entre un agriculteur bio ou en conversion vers le bio et un groupe de consommateurs ; le consommateur s'engage sur une durée déterminée à acheter sur une base hebdomadaire un panier de fruits et légumes variés, le prix des paniers étant fixé d'avance (même si la diversité et la qualité des produits varie selon les saisons et les aléas climatiques). Cela assure au producteur un revenu relativement stable, et lui permet de pratiquer une agriculture à échelle humaine, respectueuse de l'environnement et du développement durable. Les consommateurs ont de leur côté accès à des produits bio et locaux, et sont invités à visiter le potager du producteur afin d'en apprendre plus sur l'agriculture paysanne ! Après nous être renseignés sur le fonctionnement des AMAP d'Ile de France, et après plusieurs semaines de comm' et sondage sur le campus pour avoir une idée de la taille de notre « groupe de consommateurs » (merci Kevin pour les affiches !) nous avons finalement commencé un partenariat avec Patrick Boumard, de Rambouillet, qui fournit également les AMAP de Sciences Po et de l'ENS Ulm. Après quelques cafouillages d'organisation, les distributions ont pu avoir lieu paisiblement à la Kfet jusqu'à mi juillet. Le projet a vite intéressé un bon nombre de résidents du campus, aussi bien parmi les étudiants que parmi les enseignants, chercheurs et employés de l'ENS !

Toutefois, pour la rentrée 2013, Normale Soup' continuera avec un autre producteur, Paul Thierry (de Nemours). Patrick ayant déjà un très grand nombre de clients alors que Paul connaît des débuts difficiles, nous avons décidé de soutenir désormais ce dernier, d'autant plus que sa production est intégralement bio et qu'il accepte que les commandes soient hebdomadaires. Le projet a désormais sa propre page sur le site de SoNo, et la mailing-list amap@lists.crans.org permet de communiquer les informations essentielles (comme par exemple des idées de recettes pour cuisiner asperges et topinambours ou comment rendre les blettes consommables) – pour l'inscription sur la ml : <https://lists.crans.org/listinfo/amap>

Nous espérons que le projet a encore de longs jours devant lui !

Autrice : Ariana Soret (2A2)

Pour plus d'info : abonnez-vous à la mailing-liste ! sono-potager@lists.crans.org

Le blog du potager se trouve sur le site de Sono : <http://www.sono.ens-cachan.fr>

Soirée Sono : 7 octobre 2013 Pour visiter du potager : départ à 19h30, devant la Kfet.

L'ECHO DE LA BUTTE N°3
JANVIER - AOÛT 2013

LE JOURNAL DU POTAGER COLLECTIF
DE L'ENS DE CACHAN



PLAN DU POTAGER AOÛT 2013 7

NEWS :

Agrandissement et achat de nouvelles plantes et matériel 2

SAVOIR :

Le compost : son fonctionnement 3

Notre compost au potager 4

ACTUALITÉ :

Interdictions et autorisations : Le purin d'ortie 4

Semences non enregistrées bientôt criminalisées par l'Union Européenne? 5

CURIOSITÉ :

Les variétés inconnues 6

VIE ENS :

Normale Soup' 8

Comment participer à notre compost 4

INFOS ET AGENDA 8



AGRANDISSEMENT DU POTAGER ET ACHAT DE NOUVELLES PLANTES ET MATERIEL

TRAVAIL DU SOL

Durant l'hiver, nous avons agrandi le potager (taille actuelle : environ 106 m²) et retourné la terre sur 10 à 20 cm. Nous avons mis des feuilles mortes sur le terrain ce qui a permis de pailler le terrain pour éviter ainsi la pousse de mauvaises herbes et d'enrichir la terre en composés organiques. Des buttes de 20 cm espacées d'environ 1 m par des allées ont été creusées permettant d'améliorer la circulation de l'air et de l'eau, notamment en cas d'averses, et de permettre aux versants de se réchauffer plus vite. Pour réaliser ce travail, nous avons acheté une grelinette qui nous a grandement facilité le travail (voir ci-contre) :

Un arroseur automatique a été par ailleurs mis en place pour suppléer le manque de personnes disponibles pour l'arrosage cet été, et ainsi faciliter le travail des personnes présentes.



SEMIS

En plus des graines que nous avons conservées de l'année passée, nous avons fait l'acquisition de cinq nouveaux plants de framboisiers non remontants (donnant toute l'année); d'un plant de caseille (ou faux-cassis), d'arroche, de rhubarbe et des gousses d'échalottes que nous avons tous plantés directement en terre. Nous avons choisi de répartir les semis de tomates, courges, aubergines, salades et fleurs chez les différents membres du club potager pendant les mois d'avril et de mai en attendant que les saints de glace (après lesquelles la probabilité de gelée est presque nulle) soient passés. Les semis d'haricots verts ont été placés dans des bouteilles en plastique coupées en deux pour les protéger des intempéries. Nous avons acheté des pommes de terre que nous avons enrobé de papier journal en attendant qu'elles germent puis nous les avons plantées.

RÉCOLTES

Nous avons récolté au cours de la période janvier-août 2013 des haricots verts, des fraises, quelques framboises, de la salade, plusieurs kilos de tomates, et des aubergines. Nous avons laissés les poireaux et les oignons monter en fleurs. Dès mars, les salades ayant été attaquées à plusieurs reprises par des oiseaux, des branches plantées dans le sol sur lesquelles des disques CD-ROM sont suspendus ont été disposés autour des plants avec un grand succès.

Auteur : Mathieu Koroma

LE COMPOST

Qu'est-ce que le compost ?

Le compost est la dégradation des matériaux organiques dans des conditions contrôlées assurant leur conversion en un matériau utilisable pour fertiliser le sol.

Pourquoi composter ?

Le compost permet de réduire le nombre de déchets mis en poubelle et donc le coût de la gestion des déchets individuels et pour la communauté. Le résidu de compost est utile pour les jardins, bacs à fleurs ou plantes d'appartement et permet ainsi de réduire l'achat d'engrais ou de terreau.

Comment marche un compost ?

Le compost repose sur l'action de micro-organismes. Le but du compost est de leur fournir les conditions optimales pour la dégradation complète des déchets organiques.

Les paramètres à surveiller sont :

- le rapport Carbone/Azote : Les matières à haut rapport C/A comme les feuilles mortes, la paille ou le papier doivent être mélangées à des matières à plus faible rapport C/A comme les épiluchures, les restes de légumes ou le gazon afin d'obtenir une vitesse et une température de compostage optimale.

- l'humidité : elle est nécessaire aux micro-organismes mais son excès peut générer des mauvaises odeurs.

- l'aération : elle est essentielle pour l'action des micro-organismes et pour éviter les mauvaises odeurs. Elle est favorisée par une faible humidité, la présence de matériaux structurant riches en carbone ou par le retournement régulier du compost.

Que composter ?

Les déchets organiques de cuisine, de maison comme les mouchoirs ou les journaux, et les déchets de jardin sont adaptés pour le compost. Les dérivés du pétrole comme le plastique, le bois traité, les métaux et la litière d'animaux ne doivent pas être mis dans le compost.

Les pesticides sont-ils dégradés lors du compostage ?

Sachant que les principes de l'agriculture biologique sont au cœur du projet du potager (voir charte écho de la butte n°2), nous nous sommes posés la question du devenir des pesticides, dérivés du pétrole potentiellement non compostables. Bien que la plupart des pesticides soient dégradés grâce aux hautes températures atteintes lors du compostage (au moins 130° pendant 10-15 jours sont nécessaires), plusieurs études montrent que certains pesticides courants pourraient résister au processus et se retrouver dans le résidu de compost.

Comment fonctionne le compost de l'ENS Cachan ?



Le compost de l'ENS Cachan a été construit en mars 2013 sur le site du potager à l'aide de palettes de bois. Les matériaux organiques sont récoltés auprès des membres du club du potager et le lundi au cours de la distribution de Normale Soup' auprès des acheteurs de paniers de légumes et autres personnes désirant contribuer au compost. Pour cela une **poubelle rouge** est à votre disposition à la Kfet. Le but est d'utiliser ensuite le produit de dégradation du compost pour fertiliser le potager.

Lien externe : <http://www.organicgardeningguru.com/composter-connection/concerns/pesticides/>

Auteurs : Odile Malezieux et Mathieu Koroma

INTERDICTIONS ET AUTORISATIONS : LE PURIN D'ORTIE

Depuis la loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole, il est interdit dans un cadre commercial de communiquer la recette, de mettre sur le marché, d'utiliser ou bien de détenir des produits phytopharmaceutiques qui ne bénéficient pas d'une autorisation de mise sur le marché. Ce décret prévoit en effet de punir de 75000 euros d'amende « la divulgation » des recettes de produits naturels non-homologués. Objectif : obliger le consommateur à acheter de bons et légaux produits phytosanitaires, alors que certains comme le purin d'ortie sont utilisés traditionnellement par de nombreux agriculteurs et jardiniers amateurs pour leurs qualités diverses de protection des plantes contre les nuisibles. Le purin d'ortie permet de repousser les pucerons et les acariens mais également de renforcer les défenses naturelles des plantes en agissant comme engrais et en stimulant la croissance de la plante.

Cette année voit néanmoins arriver une bonne nouvelle pour les agriculteurs et aussi les jardiniers

préoccupés par le respect de la nature : le purin d'orties va être prochainement autorisé à la commercialisation. Le ministère de l'Agriculture qui a officialisé le mercredi 20 avril 2011 cette décision souhaite ainsi encourager et développer l'utilisation des produits naturels dans le cadre du plan Ecophyto 2018 de réduction de l'utilisation de pesticides de 50%. Incroyable retournement de situation! Alors même que l'an dernier, l'utilisation du purin d'orties a failli être interdit dans l'Hexagone même dans un cadre privé suite au lobbying important de grands producteurs de produits phytosanitaires.

Paru le 28 avril 2011 dans le Journal officiel, l'article concernant le purin d'ortie contient même en annexe... la recette de sa fabrication ! L'arrêté autorise les « préparations dites « purin d'ortie » obtenues à partir de feuilles fraîches ou séchées d'ortie », qui devront être déclarées a l'administration avant leur mise sur le marché. Néanmoins, pour Jean-Francois Lyphout, président de l'association Aspro (qui agit pour la reconnaissance des alternatives aux pesticides), l'arrêté du ministère n'est qu'une « fausse autorisation » et « tous les purins d'ortie commercialises vont rester hors la loi», car il est « matériellement impossible de produire du véritable purin d'ortie selon la recette » publiée en annexe de l'arrêté. Cette recette officielle prévoit une période de macération des feuilles d'ortie dans de l'eau de pluie pendant trois a quatre jours a 18 degrés Celsius, alors que selon les écologistes la macération pour obtenir une fermentation efficace prend plus de temps et nécessite des précautions particulières. Lyphout qualifie le produit officiel de « piquette d'ortie complètement inefficace ».

Autrice : Odile Malezieux

SEMENCES NON ENREGISTRÉES BIENTÔT CRIMINALISÉES PAR L'UNION EUROPÉENNE?

La commission européenne a publié le 6 mai dernier le Projet pour une loi de reproduction des plantes (« Plant Reproductive Material Law ») *interdisant le fait de faire pousser*, de reproduire ou de vendre des semences de végétaux qui n'ont pas été testées, approuvées et acceptées par une nouvelle autorité, l'Agence européenne des variétés végétales (« EU Plant Variety Agency »). Cette loi s'appliquerait dans le cadre commercial comme privé et concerne toutes les plantes. Elle contient des restrictions immédiates sur les légumes et les arbres forestiers, qui pour une date ultérieure, supposeront une interdiction de toutes les plantes de n'importe quelle espèce. Cette nouvelle loi pourrait donner à Bruxelles **la procuration sur toute la vie**

végétale et les semences en Europe.

« En criminalisant la culture privée de légumes – faisant des jardiniers des criminels – la commission européenne remet le contrôle de l'approvisionnement alimentaire à des sociétés comme Monsanto. »

S'orientant vers des critères stricts de validité des semences, elle est adaptée à la culture de semences industrielles, qui ne se reproduisent pas selon l'empreinte des conditions climatiques locales particulières avec laquelle les petits jardiniers travaillent. L'enregistrement de l'immense diversité des semences représenteraient un coût trop important pour des agriculteurs locaux déjà économiquement fragiles, notamment face aux grandes entreprises comme Monsanto qui ne proposent que quelques variétés différentes.

Cette loi vise surtout à éradiquer un héritage agricole que les supermarchés ont déjà oublié. On y vend que des « plantes utiles » qui ont un bon rendement et un aspect parfait lorsqu'on utilise des engrais en grande quantité et qu'on éradique les parasites chimiquement. Beaucoup d'anciennes variétés, plus rustiques et robustes, ont cependant la capacité de résister aux parasites naturellement ; et c'est ces variétés là qu'il s'agit de conserver pour une agriculture durable.

Le sélection des produits naturels selon des critères définis par un groupe ignorant les dynamiques locales agricoles amènera la dégénération de l'agriculture, puisqu'**elle n'envisage plus les capacités des nouvelles variétés à nous étonner dans toutes leurs qualités encore non étudiées.**

Autrice : Kim Boldt

Source de la citation : <http://www.cyril-lazaro.com/article-quand-planter-des-graines-dans-un-potager-va-devenir-un-crime-on-y-est-118191206.html>

Le commerce est réglementé et sélectif. Il est pratiquement impossible de trouver les variétés sauvages des plantes qui nous nourrissent.



« Maïs arc-en-ciel » : variété ancienne de maïs retrouvée et reconstituée par sélection par le fermier Cherokee Carl Barnes (USA).