

BIO - GARDINS

Numéro 23

parution aléatoire
Rédaction : Membres du bureau

Association loi 1901 - Bulletin d'information réservé aux adhérents
Mairie de Merville - 59660 MERVILLE

<http://bio-gardins.over-blog.com/>

Et si nous mangions local ???

La mondialisation, les grandes chaînes de distribution, le marketing, la pub, et la globalisation des échanges commerciaux, ont conduit à l'uniformisation des goûts alimentaires, avec leurs corollaires : la malbouffe, l'hyper alimentation, et le gaspillage.

Manger local, c'est retrouver le temps, les saisons, et les saveurs. C'est aussi, et surtout, limiter les additifs alimentaires, les colorants et ce que l'industrie aime beaucoup, les graisses hydrogénées, l'huile de palme....

Depuis longtemps, l'industrie consomme beaucoup d'engrais et de pesticides pour augmenter les rendements, produire plus en sacrifiant la saveur, les qualités nutritionnelles. Nous avons tous à l'esprit les tomates 'en béton' sans goût, les soupes toutes faites à haute teneur en amidon, les œufs 'colorés' pour être plus jaune, les pommes de terre farineuses et sans intérêt mais qui conservent très longtemps (pas chez nous, dans les frigos des grossistes!).

Cette industrialisation mondialisée entraîne une disparition en masse des variétés locales de légumes. De 5000 variétés en 1981, nous sommes tombés à seulement 600 en 1998 ! les pommes sont un bon exemple de cette 'standardisation', de plusieurs centaines de variétés de pommes, nous passons à 5 ou 6 variétés dans les rayons de supermarchés, et une variété devient mondiale, cultivée sur cahier des charges. À ce propos, la commune de Merville, comme d'autres un peu partout, a planté des centaines d'arbres fruitiers partout dans la ville. D'ici quelques années, des fruits seront disponibles dans les rues, et on peut espérer que les gens mangeront ces fruits, en feront des confitures, ou tout du moins, ne les laisseront pas pourrir sur les arbres !

Pour consommer local, il faut d'abord connaître les fruits et légumes de saison, se renseigner sur les disponibilités chez les producteurs locaux et délaisser un peu les supermarchés.

Consommer local est une action économique et écologique

L'achat local encourage le développement économique de la zone, et vous garantit des produits plus frais puisqu'ils ont moins voyagé. De plus, récoltés à maturité, ils auront plus de goût !

Il faut savoir que la distance moyenne parcourue par un produit alimentaire entre son lieu de production et l'assiette du consommateur se situe, en moyenne en 2010, aux alentours de 3000 km, soit 25% de plus qu'en 1980. Une distance qui ne cesse de s'allonger.

Il est courant d'acheter de la viande qui est née dans un pays A, a vécu dans un pays B, a été abattue dans un troisième pays, puis a encore été transportée pour être 'assemblée' (magnifique comme terme flou) dans un xième pays.....

Manger local évite ce type de flou ! Et les risques qui lui sont liés.

Mais nous pouvons aussi réduire notre impact environnemental en portant simplement attention à l'origine des produits. Notre alimentation devrait se composer de produits frais, végétaux, animaux, plutôt que de produits transformés sans saveur et sans goût...

Et comptant trop de graisses et de sel, sans oublier colorants, exhausteur de goût et émulsifiants divers.

Renouer avec l'alimentation locale c'est l'occasion de cuisiner différemment et plus sainement

Actuellement plusieurs maraîchers proposent des produits bio, locaux. Accordez leur votre préférence lors de vos achats !

La Bourdaine.



Aussi appelée Rhubarbe des pauvres, Bois de Rose, Bois de loup ou de chèvre, la Bourdaine est un arbuste de 4 à 5 mètres aux branches frêles et au bois noir. Cet arbuste 'local' a des propriétés laxatives et a servi longtemps de purgatif dans la médecine rurale. Elle a aussi servi de teinture, comme la Rhubarbe et ravissait les vanniers par la délicatesse de son bois.

Les fleurs discrètes et jaunâtres donnent des fruits noirs. Les feuilles ressemblent un peu à celles de l'Aulne, d'où un autre nom commun : Aulne noir.

Les apiculteurs ont remarqués que le miel de Bourdaine possède un Ph proche de la neutralité contrairement aux autres miels généralement acides. Cette particularité confère à ce miel une longue conservation. Dans nos régions, le miel 'pur Bourdaine' doit être rare, mais dans l'ouest du pays, c'est une spécialité que l'on trouve encore.

Mais le plus surprenant usage de la Bourdaine est bien la poudre.

Le charbon de bois de Bourdaine sert en effet, une fois patiemment réduit en poudre fine, à fabriquer une poudre à canon très prisée des tireurs.

Pour toutes ces raisons ; n'hésitez donc pas à planter ce petit arbre dans vos jardins et surtout dans vos haies !



BULLETIN D'ADHESION A L'ASSOCIATION **BIO-GARDINS**

NOM prénom : _____

ADRESSE : _____

E-MAIL : _____

Pour recevoir nos informations par E-mail.

Cobisation 5^È l'année

bio_gardins@yahoo.fr

Compte rendu de l'assemblée générale 2013

Vers 16 heures, le samedi 9 février 2013, nous nous sommes retrouvés, avec plaisir, pour notre assemblée générale.

Après une bonne demi heure de discussions générales et agréables sur tout type de sujets, nous avons lancé l'ordre du jour.

Il s'agissait de préparer les sorties de mars et mai, sur le thème de la mare et du printemps. Il fallait trouver un nom générique pour l'ensemble de ces sorties. Après un tour de table, il fut décidé de les nommer 'sorties nature – la mare au printemps'.

Ces sorties viennent remplacer les sorties initialement prévues l'automne dernier et qui avaient été annulées à cause de la météo.

4 sorties sont programmées (voir bulletin précédent ou le blog pour les dates) et sont prévues comme une progression dans l'observation de l'éveil de la mare choisie.

En plus de montrer l'intérêt d'une gestion non agressive d'un terrain, ces visites auront pour but de pratiquer des inventaires naturalistes. Il s'agit simplement de noter tout ce que l'on voit et rencontre !

Ces données collectées devront être exploitées par la suite pour étayer l'intérêt du programme trame verte et bleue. Dans le même esprit que l'inventaire des papillons de jardins, en partenariat avec le CPIE Chaîne des Terrils et Noé conservation.

Les présents se sont ensuite attaqués au reste du programme.

Un stand va être tenu lors de la foire régionale de la médiathèque Robert Hossein de Merville.

Les bio jardins participent depuis le lancement à cette sympathique foire qui est une belle occasion de rencontrer le public. Elle se tiendra cette année le 6 avril.

Nous avons débattu du problème de la Berce du Caucase, surtout près de la voie ferrée rue régniez Leclercq. Une lettre sera envoyée à réseau ferré de France, l'entreprise propriétaire des lieux pour tenter de sensibiliser sur cette plante dangereuse.

Plus tard en planifiant les prochaines sorties, nous avons trouvé beaucoup d'idées de zones non encore explorées pour notre sortie coccinelles. Détails bientôt.

Nous avons aussi eu vent d'une association qui organiserait un week-end champignons. Notre sortie existe depuis 5 ans, la date est déjà planifiée (29 septembre), il eût été plus simple de contacter les gens qui font des sorties champignons depuis longtemps avant de fixer un événement. Je pense notamment aux guides nature des monts de Flandres qui font des sorties sur le terrain depuis près de 30 ans. Mais une autre sortie champignons est toujours une bonne idée, le public est demandeur et le sujet est vaste.

Nous avons émis l'envie de faire un site internet pour l'association, le blog marche bien, mais un site est plus pratique et nous permettrait plus simplement d'héberger certains fichiers, disponibles sur le blog, mais pas téléchargeables. Une idée à creuser.

Le jardin partagé fut l'objet de la dernière partie des débats. La permaculture semble être la voie pour une culture de ce terrain.

C'est un mode de culture pas encore très connu, nous aurons donc à communiquer pour expliquer ce choix.

Les travaux du sol vont commencer bientôt (à l'heure où j'écris ces lignes, ils ont commencé mais la neige (12 et 13 mars) a encore retardé les opérations) et dès que cela sera possible, nous donnerons des nouvelles aux gens intéressés

Un autre terrain pourrait être 'géré' par l'association prochainement, il est envisagé plusieurs solutions pour son occupation. Des fleurs pourraient être semées, et une mare pourrait y être créée.

La soirée s'est terminée là. Ce compte rendu n'est qu'un résumé de ces heures passionnantes et passionnées où chacun apporte sa contribution. L'année prochaine, venez vous aussi donner votre avis, construire avec nous votre association !