



©Laines Pysannes

Le mouton et sa laine : tout une histoire !

■ Des millénaires de sélection séparent les moutons actuels de leur ancêtre sauvage originel, le mouflon. Leur élevage a été source de richesses par sa viande, son lait, sa laine et sa peau. La laine, plus ancienne des matières premières industrielles, a pourtant été largement délaissée...

Jérôme Goust*

Les moutons actuels descendent des mouflons d'Europe et d'Asie. Les fouilles en Irak et en Palestine ont montré que cet animal a été domestiqué dès 9000 ans avant notre ère par les chasseurs du Néolithique, juste après le chien. Vers -3000 av.J.-C., des restes découverts au Moyen-Orient attestent que la transformation du mouflon en mouton est effectuée : les cornes ont diminué, la laine devient plus blanche, la queue s'allonge. Peu à peu, ce mouton se répand en Europe, mais ces premiers ovins n'étaient pas tondu ; la laine était recueillie à la main ou sur le sol quand les bêtes avaient perdu leur toison. Les races locales vont alors apparaître et les éleveurs effectuent une sélection pour les adapter à leur terroir (zone de montagne, aride, plaines herbeuses...), et selon l'objectif dominant d'élevage : viande, lait, peau, laine. À l'origine, ces animaux étaient élevés pour leur viande, leur lait et leur peau. La capacité de déplacement a aussi été développée dans les régions pratiquant la transhumance, pour améliorer l'aptitude à la marche. L'expansion scandinave (âge du fer, vers -800 av.J.-C.) se fit avec des petits moutons rustiques

résistants à l'humidité et au froid, participant à la colonisation jusqu'au Groenland et en Russie.

Le plus ancien tissu de laine fut retrouvé en Judée (-8000 av.J.-C.) et les premiers vêtements de laine tissés datent seulement à l'âge du bronze (-2700 à -800 av.J.-C.). Bien que le lin ait été le premier produit transformé pour l'habillement, l'élevage de mouton s'est très vite développé pour fournir la laine, à l'origine de la première «industrie».

Dans l'Antiquité, sa transformation se faisait à l'échelle domestique et les Romains connaissent déjà le foulage. Ils ont élevé les moutons à grande échelle et propageront cette pratique sur l'ensemble du continent européen jusqu'en Grande-Bretagne où l'on trouve trace d'une «usine» de transformation en l'an 50. Pline l'Ancien, dans son encyclopédie *L'Histoire naturelle* décrit les races de moutons, leur couleur, la longueur et la qualité de leur laine.

Quels moutons pour quelle laine ?

L'essor de l'industrie de cette fibre fut lié au développement de la draperie à partir du X^e siècle. Au fil du temps, les éleveurs ont sélectionné les moutons selon leurs besoins, en particulier pour la laine. Les bêtes à poil long, avec une fibre de gros diamètre, évoluèrent vers une laine plus fine. Des races lainières, essentiellement à partir des races Mérinos originaires d'Asie Mineure, introduites en Afrique du Nord par les Phéniciens, arrivèrent en Espagne (dans l'Al-Andalus) au XII^e siècle. Le pays en garda la quasi-exclusivité jusqu'au XVIII^e siècle où le médecin et naturaliste Daubenton introduisit cette race en France. Les Britanniques firent de même dans leurs colonies australiennes. L'élevage de mouton fut aussi très important en Grande-Bretagne : l'industrie de la laine avec le

développement de ses manufactures assura prospérité commerciale du pays du XII^e au XVIII^e siècle, jusqu'à l'introduction foudroyante des importations de coton à la fin du XVII^e siècle.

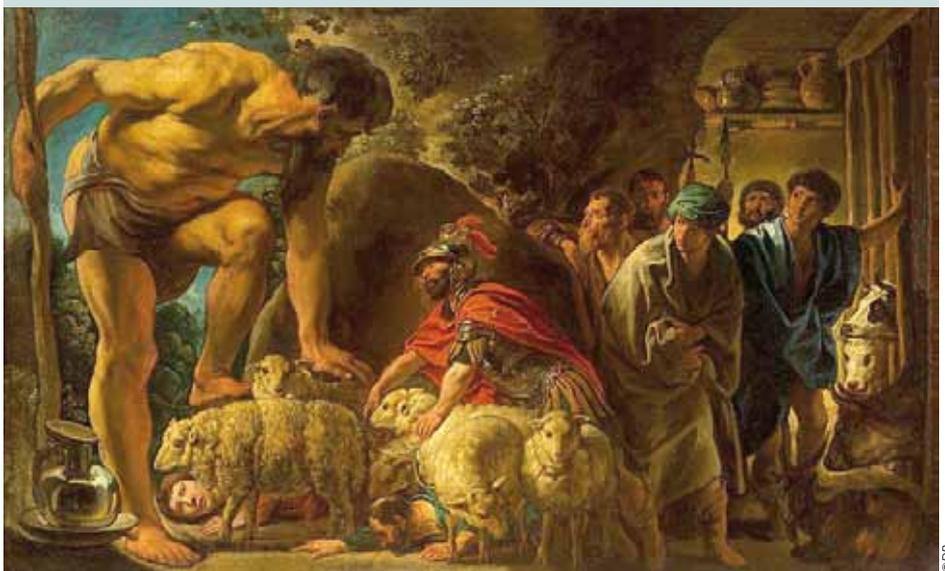
En France, Olivier de Serres décrit ainsi l'élevage ovin en 1600 : «*au premier rang du menu bestail est mis celui à-laine, pour son très grand service, employé pour exquisement nourrir l'homme et à commodément le vêtir... C'est à la laine, où principalement on vise, tant plus prisé estant ce bestail, que plus fine en est sa despouille. La France abonde en précieuses ouailles, ses provinces en estant pourvues des meilleures. Pour les fines laines, sont reconnues le Berri, la Sologne, la Normandie, le Valentinois en Dauphiné, la Corbière en Languedoc. Là où la laine est fine, ce sera à la laine qu'on visera premièrement, tenant la chair pour accessoire.*»¹

Différents standards

La toison d'un mouton varie de 0,5 à 8 kg, pour un poids moyen de 2,5 à 5 kg. Sa laine est constituée de fibres cylindriques et frisées, composées de kératine, une protéine assurant une bonne élasticité. Les laines les plus fines sont les plus prisées : 15 à 17 microns pour les Mérinos ; 24 à 34 microns pour la qualité moyenne et 40 microns environ pour la laine grossière, certaines pouvant atteindre jusqu'à 70 microns. La longueur des fibres de laine varie de 3,8 à environ 38 cm. La qualité fine se situe entre 3,8 et 12,7 cm, la moyenne entre 6,4 et 15,2 cm et la longue entre 12,7 et 38 cm.

▼ *Polyphème et Ulysse, Jacob Jordaens (1660)*

De nombreux mythes attestent de la présence précoce de la laine et le mouton a profondément marqué la culture humaine, comme dans l'Odyssée. La légende raconte que les moutons de Polyphème avaient une toison si épaisse que les compagnons d'Ulysse se cachaient dessous



Au cœur de l'économie sous l'Ancien Régime

En 1801, Napoléon Bonaparte lance un vaste projet d'élevage pour se libérer du quasi-monopole anglais sur le coton d'Amérique. À cette époque, la laine, représentative des activités économiques de l'Ancien Régime, faisait l'objet d'une industrie importante. Sa production et son commerce étaient au cœur du système agraire et pastoraliste.

À l'échelle nationale, importations et exportations étaient centrales dans les circuits du commerce international, par les échanges avec le monde hispano-américain et la Méditerranée extra-européenne. La fabrication de draps et de tissus était présente d'un bout à l'autre de l'économie de ces sociétés rurales, depuis les fermes jusqu'à l'usage final. Cette activité domestique contribuait à l'au-

tonomie des communautés agricoles vivant dans une économie marchande limitée. Les ateliers de transformation, de l'artisanat à la petite industrie, étaient souvent installés dans des bourgs, jusqu'à l'arrivée des premières usines en ville avec la révolution industrielle.

L'apparition de grandes manufactures et la volonté de la classe patronale émergente d'imposer à une main-d'œuvre exploitée de se fixer sur le lieu de travail ont sonné le glas de l'économie lainière rurale.

La laine au cœur de l'évolution de l'élevage ovin

En 1890, *Le livre de la ferme* (Masson et Delagrave) présente l'évolution des productions vers des races mixtes, donnant à la fois viande et laine de bonne qualité. «Une erreur technique consiste

à croire qu'il y a incompatibilité entre la production de viande en abondance et celle de laine fine... Cette erreur était parfaitement excusable il y a 40 ans. Alors, toutes les variétés perfectionnées pour la production de viande portaient des toisons grossières.

Maintenant, la toison, en qualité comme en quantité, acquiert d'autant plus de valeur que l'aptitude se perfectionne davantage pour la production de viande. L'évolution des habitudes et le progrès industriel ont fait aussi évoluer les types recherchés. La coutume générale est devenue de substituer dans les vêtements de lainage, l'emploi des étoffes lisses aux étoffes foulées, aux draps,

Troupeaux et bergers

Les moutons ont joué un rôle important dans la construction des civilisations rurales. D'une part pour leur aptitude à valoriser tous les types de végétation, depuis les riches prairies jusqu'aux landes, aux garrigues et aux marais, de la mer à la montagne. D'autre part, leur comportement grégaire facilitait le déplacement des troupeaux, créant ainsi l'activité de berger, et tout un mode de vie. Au XIV^e siècle, Charles V commande d'ailleurs un *Traité de l'état, science et pratique de l'art de bergerie et garde des brebis et bêtes à laine*. Des règlements du Moyen Âge définissaient en effet les droits de pâtures dans les zones de transhumance des troupeaux. En Espagne, dès le XIII^e siècle et jusqu'au XIX^e siècle, les énormes troupeaux mérinos des nobles castillans migraient vers les Pyrénées. En Angleterre, les troupeaux des abbayes occupaient les landes montagneuses. La prospérité de ces deux pays reposait alors sur leur domination du marché de la laine.

▼ *Filature, début du XX^e siècle*



ce qui a rendu nécessaire de peigner les laines au lieu de les carder... Cela faisait délaissier les laines courtes au bénéfice des laines longues. En même temps, le peignage et le tissage mécanique ont été substitués au peignage et au tissage manuel.» Dans le même temps, le coton conquérait le monde et détrônait largement la laine, avant d'être plus tard écarté à son tour par les textiles synthétiques. Les développements industriels primant sur le maintien de filières agricoles (et de leurs transformations), la filière laine s'est progressivement effondrée depuis la fin du XX^e siècle. En l'espace de cent ans, l'alimentation a évolué avec l'augmentation de la demande en lait et en viande. La mondialisation des marchés lainiers a provoqué le déclin des industries correspondantes dans nos pays et la pollution des ruisseaux, la délocalisation des usines de transformation vers des pays low cost, en Chine notamment. Le développement des textiles synthétiques a parachevé ce déclin, sans oublier les accords commerciaux favorisant en amont l'importation sans droits de douane de la laine issue d'immenses troupeaux de certains pays.

14 000 tonnes par an

En 2020, 1,5 million de tonnes de laine ont été produites par 1,2 milliard d'ovins à travers le monde. En 2019, l'Australie et La Nouvelle-

Zélande fournissaient à elles deux 450 000 tonnes de laine, devant la Chine (340 000 tonnes) et une quinzaine de pays de l'hémisphère Sud produisant chacun entre 30 000 et 65 000 tonnes, le Royaume-Uni étant la seule nation occidentale avec une production notable (70 000 tonnes).

La France produit quant à elle actuellement environ 14 000 tonnes de laine brute par an. 80% sont exportés en Chine pour y être lavés et transformés. Une faible partie de la production française est lavée en France où il ne reste que deux unités officielles (Saugues en Haute-Loire et Niaux en Ariège) pour approvisionner les quelques filatures encore existantes.

Étape indispensable à la bonne santé de l'animal, la tonte permet de collecter la précieuse fibre. La France compte environ deux cents tondeurs professionnels, chacun pouvant tondre jusqu'à 350 brebis par jour pesant 60 à 70 kg par tête. La tonte est un travail physique et délicat, car il faut maîtriser l'animal sans le maltraiter, le blesser, ni le stresser.

Comme la vente de la laine par l'éleveur ne permet pas de couvrir le coût de la tonte, il arrive encore trop souvent que les toisons soient purement et simplement jetées. Heureusement, plusieurs dynamiques de filière se relancent à travers l'Hexagone ■

L'élevage ovin français

L'inventaire des animaux domestiques en France (Nathan 1993) recense une trentaine de races disparues et autant à l'état de "reliques". Pour les autres, l'ouvrage distingue six races d'herbage et vingt-quatre races rustiques, principalement en ovin viande. La production laitière est concentrée sur trois bassins fromagers, avec cinq races en production : Roquefort avec la Lacaune (800 000 brebis), Ossau Irraty avec les Manech (tête noire et tête rouge, 250 000 brebis) et la Basco-béarnaise (120 000 brebis), et enfin, Broccio avec la race Corse (129 000). Les élevages laitiers sont plus concentrés alors que l'élevage ovin viande est plus disséminé, même s'il est regroupé dans le Sud.

De 1980 jusqu'en 2017, le cheptel ovin a connu un déclin continu dans tous les pays européens. De 12 969 000 têtes en 1979, le cheptel ovin total est passé à 9 416 000 en 2000, puis à 6 995 000 en 2021, dont 3 193 000 brebis allaitantes (production bouchère) et 1 289 000 brebis laitières. Des chiffres à corréler avec la réduction continue du nombre de fermes ovines : 34 600 en 2021, soit 35% de moins qu'en 2011.



©Arnaud Chochon

Gros plan sur les Mérinos



Si la sélection a créé des races spécialisées pour produire viande ou lait, tous les ovins produisent de la laine. L'inventaire de 1993 recense seulement quatre races lainières, des Mérinos. Importantes jusqu'au XIX^e siècle, elles sont maintenant marginales et non comptabilisées dans les chiffres officiels. La Mérinos d'Arles, issue du croisement au XVIII^e siècle de races locales avec des Mérinos d'Espagne par les éleveurs des plaines de Camargue, comptait 250 000 brebis, principalement en Languedoc-Roussillon.

Il existe en France plusieurs autres races de Mérinos, toutes issues de croisement de Mérinos d'Espagne avec des races locales. L'Est à laine Mérinos avec 50 000 brebis (2005) est présente en Alsace, Lorraine et dans le Sud-Est.

La Mérinos de Rambouillet est née avec la création par Louis XVI de la bergerie nationale de Rambouillet en 1786, par l'importation de 316 brebis et 41 béliers de grands élevages du Léon espagnol. Ce lieu garde un rôle de pépinière, essaimant dans le monde son travail sur de nombreuses races lainières.

La Mérinos précoce (effectifs non connus) est née du travail d'éleveurs de Champagne et de Bourgogne cherchant à améliorer conjointement production de viande et de laine à partir de bêtes de Rambouillet.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.bergerie-nationale.educagri.fr/conservatoire-du-merinos

*Jérôme Goust, journaliste et écrivain, coprésident de Nature et Progrès Tam anime des formations d'éleveurs sur les arbres fourragers (voir p43).

Note:

1- Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs. *Oliviers de Serres, 1600; Actes Sud, coll. Thesaurus.*

Timoléon Resneau : « le tondeur, premier maillon de la récolte »

■ Déshabiller les brebis de leur toison relève d'une forme d'art. Une danse entre le tondeur et l'animal où technique et finesse sont de rigueur pour satisfaire l'industrie de la laine, l'éleveur, mais aussi ceux qui vivent avec passion de cette activité.

Pascaline Pavard

Les imposantes mains burinées et entaillées de Timoléon Resneau racontent à elles seules tout une histoire. Celle d'un homme, passionné par les brebis et la compétition, qui tond depuis bientôt trente-cinq ans. Au plus fort de son activité, ces paluches de *tousquiraïres* (tondeur de moutons, comme on dit familièrement en patois) ont tenu jusqu'à 35 000 moutons par an en contention pour les délester de leur toison. Au fil de la discussion, il évoque du bout des lèvres un sacré palmarès en compétition : six fois champion de France, il a participé à six championnats du monde où il a fini dans les dix premiers ; il a entraîné l'équipe de France pour le dernier championnat du monde cette année en Écosse.

Pourtant, la vocation n'est pas venue immédiatement, malgré d'évidentes prédispositions familiales. Chez les Resneau en effet, tout le monde est de la partie : le père, la mère, mais aussi la sœur avec qui au printemps dernier, il a entrepris de battre un record en duo. « Mes parents étaient tondeurs en Provence et en Corse. Quand j'ai voulu travailler à seize ans pour me faire un peu d'argent, je leur ai demandé de m'apprendre, mais au départ, ce n'était pas du tout une passion. Je l'ai plus fait par facilité, d'abord comme boulot d'été, et ensuite, comme activité principale. En débutant la compétition, j'ai complètement changé ma manière de tondre et ma vision du métier. C'est alors devenu une évidence et une véritable passion ». La compétition dévoile en effet plusieurs spécificités qui viendront au fil des années affiner sa pratique : le travail avec du vivant, le côté sportif et les concours. Sur ce dernier point, trois critères de notation sont intimement liés aux trois métiers qui gravitent autour du mouton : la vitesse du tondeur qui est payé à la tâche et qui se doit d'être rapide, la qualité de finition pour l'éleveur qui veut retrouver, après tonte, des bêtes sans mèches ni blessures et enfin, la technique de tonte qui permettra à l'industrie lainière d'avoir les brins les plus longs, donc les plus utilisables. « Tout l'enjeu consiste à éviter les recoupes, ce qui peut gêner par la suite lors



▲ Timoléon Resneau : concentration et précision dans le geste

©DR

**Autour de la tonte,
un trio :
le tondeur, l'éleveur
et l'industrie lainière**



©Prunelle Resneau

du tri, parasiter les machines, mais également, générer des déchets qui ne pourront pas être valorisés». Premier maillon de la récolte, la place du tondeur est donc essentielle, car la qualité de son ouvrage augmente les chances que les laines récoltées et ramassées propres, sans paille ni souillure, soient par la suite mieux payées aux producteurs (comme dans les pays anglo-saxons) et permettent également de contribuer à une véritable relance de la filière laine en France.

Tondeur et éleveur

Tout en continuant son métier de tondeur, Timoléon devient par la suite éleveur et sa compréhension de l'animal s'est encore affinée. « J'ai vraiment pu observer que la qualité de ma laine et de la viande produite dépendait de la bonne santé de mes brebis. Une belle toison, c'est-à-dire le brin bien droit sur le dos, nécessite chez le mouton l'absence de parasites ou de champignons, qui peuvent rendre la laine collante, et ainsi moins bien protéger l'animal du soleil, des intempéries, le rendant alors moins productif ». Sans compter que parfois, la laine peut également feutrer sur le



©Arnaud Chochoy

▲ La boîte de travail du tondeur avec peignes et contre-peignes qui s'ajustent sur la poignée de tonte

dos de brebis gestantes et allaitantes, par exemple carencées ou fiévreuses. Cette « carapace » crée une sorte de manteau humide permanent chez la bête, causant alors des problèmes d'évaporation et peut altérer sa santé... Avec ses outils, Timoléon glisse sur la peau de l'animal et épouse ses moindres contours : « C'est comme une danse. Plus la laine est de qualité, plus je ressens une sensation douce et cotonneuse en tondant. » Chaque geste correspond à un mouvement précis. Au total, il faut quarante-trois passes d'une largeur de onze centimètres pour tondre entièrement un mouton et récolter entre deux kilos et demi et trois kilos de laine. Comme 90% des tondeurs mondiaux, ils utilisent une technique néo-zélandaise (la Godfrey Bowen, du nom de son créateur en 1953) pour récolter la laine en une seule toison. Celle-ci est ensuite roulée d'une manière spécifique, ce qui permet d'identifier facilement les parties de la toison et les différentes qualités de laine en regardant l'anatomie de l'animal. Cette méthode respecte également la morphologie de la brebis (plis, zones sensibles), afin de minimiser les risques de blessures. « Quand j'ai opéré une bonne contention, j'utilise ma main gauche pour préparer au mieux la tonte ». Enfin, dernier atout de cette technique, et non des moindres, l'économie physique du tondeur : « un pas à gauche, à droite... je suis toujours en mouvement avec l'animal et je gère mieux mon effort ».

Aujourd'hui, Timoléon tond encore environ 10 000 moutons par an (entre trente-cinq et soixante à l'heure selon la quantité et la qualité de laine) et s'occupe des trois-cent-cinquante brebis de son élevage dans l'Aude, près de la frontière ariégeoise. Il est également administrateur à la fédération nationale ovine et s'intéresse de près aux questions liées au pastoralisme ainsi qu'aux problématiques de l'agrovoltatisme. En ce qui concerne la compétition, il préside la commission concours de tonte pour l'ATM (association des tondeurs de moutons) qui organise quatre événements par an dans l'hexagone. Autre rendez-vous pour lui à l'horizon en 2026 en Nouvelle-Zélande, où il devrait manager l'équipe de France pour les prochains championnats du monde.

Une relève assurée

Avant l'entre-deux-guerres, les paysans tondaient eux-mêmes leurs moutons. Cette pratique n'était pas professionnalisée, puisque les fermes

vivrières élevaient entre trente et quarante brebis pour assurer leurs besoins en fumier sur place, mais également pour nourrir leur famille. Aujourd'hui, la France compte environ cinq cents tondeurs et tondeuses, pour la plupart pluriactifs (paysans, éleveurs ovins...) qui travaillent en moyenne pour une majorité d'entre eux sur 3 000 à 5 000 bêtes par an. Le métier a encore de l'avenir, car l'ATM forme chaque année une centaine de tondeurs : soit des débutants pour en faire une activité professionnelle ou annexe, soit encore

des tondeurs qui souhaitent se perfectionner dans leur pratique. « En trois jours, nous apprenons aux nouveaux tous les rudiments de la technique », explique Timoléon, formateur pendant onze ans à l'ATM. « Au départ, ils tondent cinq à six moutons par jour, puis ils pratiquent en intégrant des équipes de tondeurs pour finir à une centaine de bêtes quotidiennement au bout d'une année. Tant

qu'il y aura des brebis, il y aura des tondeurs et je ne sais par quelle magie nous arrivons à former suffisamment de jeunes pour remplacer ceux qui partent à la retraite, mais ça marche ! » ■

Une centaine
de nouveaux tondeurs
est formée chaque année

L'A.T.M.

Créée en 1985, c'est la seule structure entièrement indépendante regroupant les professionnels de la tonte en France et qui œuvre pour valoriser la profession de tondeur de moutons et de développer une coordination interprofessionnelle. Elle développe trois types d'activités : la formation par des tondeurs instructeurs, l'organisation de concours de tonte nationaux et internationaux (elle envoie donc une équipe française aux championnats du monde qui se déroulent tous les deux ans) et la publication d'une revue professionnelle *Déshabillez-moi* qui sert de lien et de vitrine du milieu des tondeurs...

CONTACT

Association des tondeurs de moutons (ATM)

<https://tondeursdemoutons.fr>



Changer de boussole

Pourquoi et comment ?

▲ Action d'Extinction Rebellion à Melbourne. Face à l'urgence écologique et sociale, le changement s'impose!

© Matt Hrkac

Longtemps, on a voulu présenter les exigences de la justice sociale d'une part, la nécessité de la transformation écologique d'autre part, comme antinomiques : il existerait une concurrence entre "fin du mois" et "fin du monde", et seule une forme de croissance "verte", traduction politique du techno-optimisme dominant, serait de nature à surmonter le dilemme. Or cela ne suffira pas : il faut imaginer d'autres manières de lutter contre la pauvreté, qui ne passent pas par la case "croissance".

Olivier De Schutter *

Peut-on découpler la croissance économique, entendue comme l'augmentation du produit intérieur brut (PIB), de ses impacts écologiques ? En 2019, afin d'évaluer la crédibilité du concept de croissance verte, des chercheurs du Bureau européen de l'environnement et une large coalition d'ONG environnementales ont systématiquement recherché des preuves de ce « découplage » : utilisation des ressources, impacts directs et indirects sur l'environnement (émissions de GES et en érosion de la biodiversité entre autres). Leur conclusion : « *il n'existe aucune preuve empirique de l'existence [...] d'un découplage absolu, global, permanent et suffisamment rapide et important entre les pressions environnementales (épuisement des ressources et impact de la pollution) et la croissance économique. En fin de compte, notre recherche de preuves tangibles n'a donné aucun résultat, hormis une poignée d'exceptions. Même dans les cas où la croissance économique a été "découplée" des impacts environnementaux, il s'agissait le plus souvent de découplages relatifs. Les découplages absolus étaient le plus souvent temporaires et uniquement fonctionnels localement (c'est-à-dire non uniformes sur des aires géographiques plus larges) ou, relatifs à des polluants locaux spécifiques et concernant des effets de court terme. Dans tous*

les cas, la réduction des pressions environnementales n'atteint pas les objectifs exigés par les politiques en cours. Après une recherche approfondie, on peut affirmer que le type de découplage défendu par les partisans de la croissance verte relève essentiellement d'une invention statistique »⁽¹⁾.

Ces chercheurs ont conclu que le concept de croissance verte doit être abandonné : les progrès technologiques ne sont tout simplement pas en mesure de compenser le caractère destructeur de nos modes de consommation.

Plus récemment, dans la revue *Lancet Planet Health*, Jefim Vogel et Jason Hickel ont identifié onze pays (sur les trente-six pays industriels examinés) dans lesquels un découplage "absolu" avait eu lieu, entre 2013 et 2019 (entre la grande crise financière et la pandémie du Covid-19), s'agissant

Les progrès technologiques ne sont pas en mesure de compenser le caractère destructeur de nos modes de consommation

uniquement des émissions de gaz à effet de serre : dans ces pays, en d'autres mots, le progrès des énergies renouvelables, l'électrification des transports et la diffusion de technologies « vertes » et « propres », ont permis de faire baisser le niveau des émissions de GES (même en tenant compte des importations), alors même que le PIB a progressé au cours de cette période⁽²⁾. Cependant, outre que ce découplage "absolu" ne concerne qu'une des trois grandes crises écologiques (la perte de biodiversité et les pollutions constituant les deux autres grandes crises), ces mêmes auteurs relèvent qu'en moyenne, il faudrait à ces états 223 années pour réduire de 95% leurs émissions par rapport au niveau de 2022; et, au terme de cette période, ils auraient en moyenne utilisé vingt-sept fois le « budget carbone » disponible pour rester en deçà de la barre de 1,5°C d'élévation de la température moyenne à la surface de la Terre fixée par l'Accord de Paris de 2015, si l'on veut un partage équitable du fardeau (émissions équivalentes par personne pour toutes les régions du monde). Dit autrement: même si le découplage absolu entre l'activité économique et les émissions de gaz à effet de serre a lieu dans certains cas, il est très loin

la richesse entre les actionnaires, les salariés et (impôts et contributions sociales) l'État. Ce "partage des fruits de la croissance", telle qu'on l'appellait à l'époque, a favorisé le progrès social et a réduit notablement les écarts de revenus. Mais la société de consommation dont les Trente Glorieuses ont permis l'émergence a aussi conduit à la "grande accélération" qui nous conduit à présent à franchir les limites planétaires. Depuis 1973, le monde vit à crédit: nous puisons dans les écosystèmes davantage de ressources que le système Terre n'en peut renouveler, et nous déchargeons dans les écosystèmes davantage de déchets et de pollution qu'ils n'en peuvent absorber. La croissance n'a pas seulement épuisé les écosystèmes. Elle a érodé le capital naturel dont nous

disposons, mais aussi le capital social et humain. Elle a épuisé les organismes des hommes et des femmes qui travaillent. Or, on peut penser autrement la lutte contre la pauvreté et pour la réduction des inégalités. Il nous faut non plus une croissance économique qui prétend créer de la richesse, et dont on doit, après coup, compenser les effets destructeurs sur l'environnement et sur les populations, mais une économie véritablement inclusive, pouvant prévenir la pauvreté et les inégalités, plutôt que de les tolérer comme une conséquence inévitable du déploiement du capitalisme avant de tenter d'y remédier. Il faut passer d'une économie extractive et prédatrice à une économie non violente; d'une économie qui répond à la demande exprimée par le pouvoir d'achat des plus

▼ *Les plus riches "engloutissent" la planète et avec elle ceux qui travaillent pour eux...*



© Jollymama - Pixabay

Aller vers une société bas carbone qui renverse la tendance à l'érosion de la biodiversité et favorise l'agrobiodiversité, ce n'est pas aller vers une société de sacrifice et de renoncement – c'est l'inverse

de progresser à un rythme suffisant pour éviter des dérèglements climatiques dangereux. Miser sur la "croissance verte" est donc irresponsable. Mais la croissance ne serait-elle pas néanmoins indispensable à la lutte contre la pauvreté? Y a-t-il une forme de concurrence entre respect des limites planétaires et réduction de la pauvreté et des inégalités? Je soutiens au contraire que cette opposition est fautive: en tant que moyen de lutter contre la pauvreté et les inégalités, la croissance économique a franchi le pic de son utilité; dans les pays riches, elle est devenue contre-productive⁽³⁾.

La croissance économique a longtemps été vue comme indispensable à la réduction de la pauvreté et des inégalités. Les Trente Glorieuses, après tout, cette période aujourd'hui mythifiée de l'après-guerre caractérisée par une croissance particulièrement forte (atteignant près de 6% par an dans un pays comme la France), a permis la consolidation de l'État providence, grâce à une répartition de

▼ *...Mais la croissance est bien loin d'avoir fait ses preuves pour lutter contre la pauvreté*



© Martin - Pixabay

riches à une économie qui satisfait les besoins essentiels de chacun ; d'une économie, enfin, qui exclut et trie, à une économie qui inclut et valorise la contribution de chacun.

La transformation écologique et sociale peut reposer sur une telle économie non violente, à condition de voir celle-ci rendue inévitable et urgente par la destruction des écosystèmes, comme un levier de justice sociale. Dans le choix des mesures permettant de réaliser la transformation écologique, on peut mettre l'accent sur des mesures "à triple dividende" – des mesures qui tout à la fois créent des emplois et mettent des biens et services à la portée de chacun, même des ménages les plus précarisés, tout en réduisant l'impact environnemental de nos manières de produire et de consommer. Il s'agit ainsi de réconcilier la population, y compris les plus précarisés, avec la transformation écologique: faire en sorte que celle-ci soit vue comme une opportunité plutôt que comme un fardeau. Aller vers une société bas carbone qui renverse la tendance à l'érosion de la biodiversité et favorise l'agrobiodiversité, ce n'est pas aller vers une société de sacrifice et de renoncement. C'est l'inverse. C'est investir dans les transports en commun, dans l'isolation des bâtiments, dans l'agroécologie, ou dans d'autres mesures qui créent de l'emploi, favorisent l'accès aux biens et services essentiels à un prix abordable, et mettent fin à la dégradation environnementale. C'est passer à une société qui fasse de la transformation écologique une occasion de favoriser la cohésion sociale, y compris en reconstituant le capital social, ce ciment qui permet la construction de l'action collective sur la base d'une confiance

restaurée, et favorise ainsi la construction de communs. C'est passer, enfin, à une société moins centrée sur le travail, mais dans laquelle, en même temps, chacun peut avoir accès à un emploi qui a du sens et dans l'organisation duquel il ou elle aura son mot à dire.

Ce changement de cap suppose des individus et des sociétés véritablement autonomes, capables donc de réviser les conceptions héritées du « bonheur » ou du « progrès », afin de réexaminer, en toute lucidité, la trajectoire qu'ils veulent se donner. C'est pourquoi des sociétés capables d'opérer la transformation écologique et sociale que la situation appelle doivent être démocratisées, plutôt que prises en otage par les grands acteurs économiques. Ceux-ci promettent une production de masse afin de permettre la consommation de masse: ils doivent leur pouvoir d'influence politique à leur capacité de réaliser des économies d'échelle et à leur maîtrise des chaînes d'approvisionnement à l'échelle mondiale, dont nous ne pourrions plus nous passer.

Les individus comme les sociétés doivent sortir de cet état de minorité. Cornelius Castoriadis formulait ainsi son diagnostic sur notre modernité, avec sa lucidité habituelle:

« Il n'existe pas de limites à la progression de notre "puissance" (et de notre "richesse"); ou, pour s'exprimer autrement, les limites où qu'elles se présentent, ont une valeur négative et doivent être dépassées. Le mouvement est dirigé vers le plus et le plus; plus de marchandises, plus d'années de vie, plus de publications scientifiques, plus de gens avec un doctorat d'État – et "plus", c'est "bien"... Ainsi parvenons-nous à la situation présente. Le

▼ *Consommation: plus de 16 conteneurs chaque seconde transitent et sont manutentionnés dans les différents ports du monde entier, soit près de 500 millions par an*



Des sociétés capables d'opérer la transformation écologique et sociale que la situation appelle doivent être démocratisées, plutôt que prises en otage par les grands acteurs économiques

développement historique et social consiste à sortir de tout état défini, à atteindre un état qui n'est défini par rien sauf par la capacité d'atteindre de nouveaux états. La norme est qu'il n'existe pas de norme. Le développement historique et social est un déploiement indéfini, sans fin (aux deux sens du mot fin)»⁽⁴⁾.

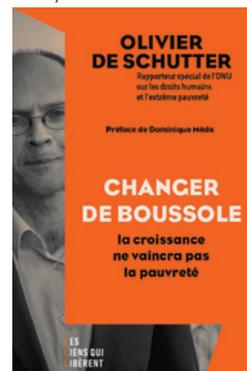
À défaut de ce sursaut d'autonomie, nous continuerons de mener des vies tout entières vouées à l'accumulation ou à la consommation frivole, et les sociétés poursuivront leur course folle vers l'abîme: nous poursuivons une quête à la fois infinie et dépourvue de sens.

C'est en ce sens, oui, que les contraintes libèrent. Le mur écologique ne nous laisse pas le choix: il nous faut changer. Mais cette obligation qui nous est faite est l'opportunité pour chacun d'un examen de conscience, d'un gain de réflexivité, nous permettant de déterminer ce que nous voulons vraiment. Et à l'échelle de la société, elle est une invitation à élargir l'imagination politique, à inventer de nouvelles manières de réaliser la promesse d'une société des égaux et de combattre la précarité et l'exclusion sociale ■

* *Rapporteur spécial de l'ONU sur les droits de l'Homme et l'extrême pauvreté.*

Notes

1. Timkkanen, Joachim H. Spangenberg, *Decoupling debunked: Evidence and arguments against green growth as a sole strategy for sustainability* (Bureau européen de l'environnement, 2019), p. 31.
2. Jefim Vogel et Jason Hickel, « Is green growth happening? An empirical analysis of achieved versus Paris-compliant CO2-GDP decoupling in high-income countries », *Lancet Planet Health* 2023, 7 e7569-769.
3. Olivier De Schutter, *Changer de boussole. La croissance ne vaincra pas la pauvreté* (Paris, éd. Les Liens qui Libèrent, 2023). ▶
4. C. Castoriadis, *Les carrefours du labyrinthe, I* (Paris: Seuil, 2017 [1978]), p. 141.



Des intercantines au service des luttes

Fortes des derniers gros rassemblements, plusieurs cantines du Sud-Ouest, à l'instar des collectifs déjà existants en Bretagne, s'organisent en intercantine. Entretien avec Enora, de la cantine aveyronnaise Les Pommes Déter'.

Propos recueillis par Pascaline Pavard

▼ Repas à l'assiette lors des Résistantes, au Larzac



▲ Une sacrée organisation...

– Quelle urgence à se regrouper en intercantines ?

– Elle émerge d'une autre urgence, celle de lutter. Quand on s'informe de l'état du monde, on ne peut pas rester sans rien faire. S'organiser ensemble autour de l'alimentation permet de faire se rassembler un certain nombre de personnes et de mettre en valeur le travail des paysannes et des paysans ; le fait que la nourriture soit prise en charge permet de collectiviser ce besoin de se nourrir plusieurs fois par jour, plutôt que d'aller individuellement chercher son repas en grande surface, pour un prix en portion individuelle plus élevé et une qualité moindre. L'urgence, c'est aussi de réunir des conditions matérielles de subsistance, pas seulement lors de rendez-vous militants, mais également dans le quotidien. Monter des cantines est une forme de lutte en soi.

– Comment cette organisation s'est-elle formalisée ?

– L'intercantine s'est créée de fait, je dirai. Nous avons participé à une cantine pour faire manger 2000 personnes lors du premier épisode de l'A69 en avril dernier. Très vite, la question s'est posée de savoir si nous allions réaliser un repas au sein de chaque cuisine de chaque cantine. Avec les autres collectifs, nous avons décidé de mutualiser nos forces et nous nous sommes organisés ainsi, sans formaliser l'intercantine à proprement parler. L'envie de nous fédérer s'est réellement fait sentir lors des Résistantes au Larzac, d'une part pour faire à manger ensemble, mais également pour créer une mutuelle de matériel et gagner en autonomie. C'est pertinent pour nous, d'autant que nous devons régulièrement assurer les repas lors d'événements militants. Cette organisation ne consiste pas à grossir juste pour le principe. Elle

L'urgence, c'est aussi de réunir des conditions matérielles de subsistance, pas seulement lors de rendez-vous militants, mais également dans le quotidien. Monter des cantines est une forme de lutte en soi

doit avoir du sens, celui de multiplier ses forces à un moment donné.

– Comment êtes-vous en train de vous structurer ?

– L'intercantine a vu le jour dans l'urgence. Nous organisons en novembre une résidence de trois jours avec les cinq cantines déjà parties prenantes pour aborder de nombreuses questions, et notamment réaliser une charte afin de pouvoir accueillir de nouvelles cantines. Comment transmettre les connaissances et quelle est la place de chaque personne dans le collectif ? Est-ce que nous fonctionnons par verticalités tournantes bien verbalisées et identifiées afin d'éviter de "s'accrocher à un certain pouvoir" ou est-ce que nous essayons de fonctionner au maximum en horizontalité ? Nous devons également organiser concrètement le prêt du matériel, le stockage, l'entretien, la vérification de son état, etc. Les membres étant dispersés sur le territoire, nous allons réfléchir à des outils numériques libres hors GAFAM et à leur utilisation la plus pertinente. Nous allons aussi mettre en place

des outils afin que le relais puisse être pris facilement par d'autres et que tous les postes soient accessibles. Cela passe également par un certain apprentissage, celui des savoirs et savoir-faire, mais aussi par les moyens d'inclure certaines personnes à des tâches précises selon leur fonctionnement logique, le fait qu'elles aient ou non une bonne mémoire, leur sens pratique, etc., et de les accompagner à augmenter leurs capacités. Il est parfois difficile de se rendre compte de toute l'organisation nécessaire (approvisionnement, matériel, etc.) en amont pour qu'une cantine tourne. Ne pas faire l'économie de réfléchir à toutes ces questions permet un fonctionnement sain.

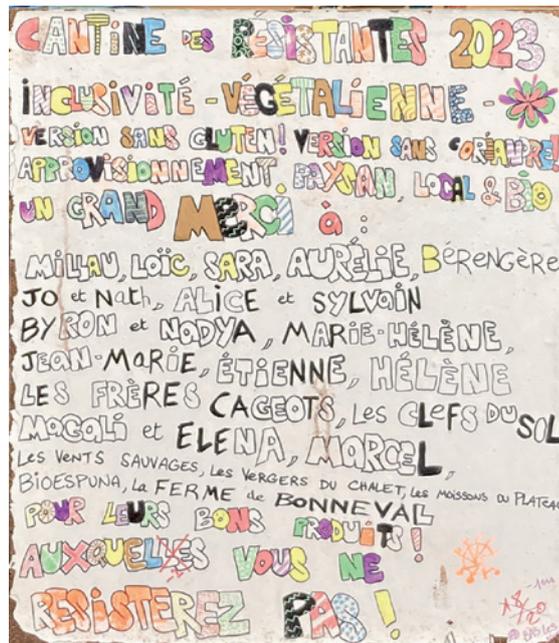
– Concrètement, pour les Résistantes, comment cela s'est-il passé ?

– Nous avons servi plus de 15 000 repas à prix libre sur les quatre jours et nous pouvions aller jusqu'à 20 000 si nécessaire. On s'y est pris trois mois à l'avance avec une réunion hebdomadaire et pendant tout ce temps, chacun et chacune avait du travail à effectuer d'une semaine à l'autre. Un mois et demi avant les rencontres, je travaillais sur l'organisation de la cantine plusieurs heures chaque jour et parfois autant que pour une activité salariée à temps plein. Même chose pour les autres membres, car nous travaillons en commis-

sions : approvisionnement, matériel, coordination interne et externe... La commission matériel par exemple doit répertorier tout le matériel de chaque cantine, celui nécessaire pour chaque recette, voire pour deux recettes simultanées où les mêmes outils sont nécessaires, et identifier ainsi les manques, gérer le matériel prêté par les organisateurs (frigos, palettes, électricité), etc. Nous devons également gagner en autonomie sur la quantité de vaisselle nécessaire.

– Et pour l'approvisionnement ?

– Tous nos interlocuteurs ont pris part à l'énergie collective, nous ont fait confiance et nous n'avons pas eu besoin d'avancer les coûts des produits. Nous sommes en lien avec des paysannes et paysans militants. Entre l'achat, les produits "déclassés" et les dons, nous arrivons largement à réaliser nos recettes. Par exemple, un paysan boulanger nous a offert le pain qu'il a fait spécialement pour l'événement ; comme il fait sa farine et que son activité fonctionne bien, cela lui permet de faire des dons. Pour le maraîchage, c'est plus délicat, ce qui n'empêche pas



▲ Les fermes qui ont fourni les produits pour cuisiner

– Comment pensez-vous transmettre ?

– Ce n'est qu'une idée pour le moment, mais nous envisageons peut-être de mettre en place des formations gratuites ou à prix libre pour qui voudrait monter une cantine. Nous voulons nous positionner en parallèle et partager une autre culture de l'apprentissage cuisinier, qui n'est pas calée sur une organisation quasi militaire et qui propose également une offre végétarienne et végane gourmande avec des techniques assez élaborées ■

Les Pommes Déter'

La cantine est née fin 2021. Une dizaine de personnes membres plus ou moins actives y préparent des repas sur des événements, manifestations, soirées de soutien dans un large secteur du nord-ouest Aveyron : soutien aux personnes exilé-e-s, aux dynamiques féministes et LGBTQIA+, à l'anti-répression, à la lutte paysanne, aux luttes écologistes... Le collectif fait le choix des produits locaux et/ou bio, plutôt à tendance végétarienne, mais pas exclusivement. L'objectif de cette cantine, en plus de pouvoir faire à manger pour des centaines de personnes : rendre les repas financièrement accessibles au plus grand nombre en favorisant le prix libre, tout en permettant de récolter de l'argent de soutien afin d'assurer un fonds de roulement et financer chaque cantine d'une fois sur l'autre. Il s'agit également de collecter des fonds pour soutenir différentes actions ou collectifs. Pommes Déter' a rejoint l'intercantine du Sud-Ouest à l'occasion de l'organisation Résistantes au Larzac en août 2023 avec l'idée de conjuguer les forces de différentes cantines pour accompagner matériellement la lutte le plus largement possible.

CONTACT

intercantines-sudouest@autistici.org

Nous offrons un certain confort, un peu de baume au cœur. Après une journée d'action, on peut se retrouver ensemble et manger un repas chaud

des participations solidaires. De notre côté, avec le prix des repas, nous rémunérons les paysans qui travaillent dur pour nous nourrir. Une autre réflexion sera à mener sur une cuisine "décoloniale". Comment nous passer de certaines épices, du café ? Ces changements pourront se faire petit à petit. À terme, si toutes les cantines sont en action au maximum de leurs capacités, nous pourrions atteindre plus de 5 000 repas par service.

– Nourrir les autres dans les luttes, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

– Nous sommes plusieurs à ne pas être à l'aise à participer à des actions très fortes, et assurer la nourriture en arrière base nous convient mieux. Nous sommes solidaires de ces actions et c'est notre manière d'y participer. Nous offrons un certain confort, un peu de baume au cœur aussi, quand après une journée d'action, on peut se retrouver ensemble et manger un repas chaud... C'est à l'image du monde pour lequel nous nous battons, celui où l'on prend soin les uns des autres.

La Pyrocantine

Depuis 2021, Traz, Fanny et Noa, trois militantes de Nature et Progrès Aude ont lancé la Pyrocantine, une cantine avec cuisson 100% énergies renouvelables (rocket stove et marmites norvégiennes) pouvant fournir jusqu'à 250 repas par service. Le collectif compte aujourd'hui une quinzaine de personnes plus ou moins impliquées. « Nous voulons faire à manger d'une façon qui fait sens, avec des produits locaux, bio et de préférence sous mention Nature & Progrès et ainsi militer pour un autre monde », explique Traz. Rejoindre l'intercantine et participer aux cantines des luttes nous fait agir à une autre échelle de soutien. Ces deux niveaux d'actions se mélangent d'autant plus que la Pyrocantine a pu amener sa vision de l'approvisionnement et mobiliser pour les grosses cantines de lutte le réseau de producteurs avec lequel nous travaillons.

CONTACT

La Pyrocantine Paysanne

1, avenue Salvador Allende - 11300 Limoux

Et si on préparait l'année prochaine au potager ?

Cette année a été très difficile pour certains et catastrophique pour d'autres. En cause, le changement ou dérèglement climatique ; il s'est traduit par une chaleur caniculaire et une sécheresse exceptionnelle jamais encore atteintes dans bien des contrées. Il a provoqué aussi, ailleurs, des orages catastrophiques et des inondations. Rendons-nous à l'évidence : tous les scientifiques l'avaient annoncé et continuent de le dire avec véhémence. J'ai bien peur qu'ils aient raison...

Jean de la Vaissière, texte
et Ariane Desmoulins, photos*

Le manque de précipitations combiné à une chaleur exceptionnelle a empêché de prendre soin du sol et des plantes dans la plupart des régions et pour tout type d'agriculture, en particulier pour le maraîchage qui demande beaucoup d'eau. Pour ne pas la gaspiller, comme certains en culture conventionnelle qui arrosent à n'importe quelle heure de la journée et souvent en pleine chaleur (ce qui est interdit pour les petits jardiniers), il faut augmenter la teneur en humus du sol pour accroître la capacité d'absorption des complexes argilo-humiques, mettant ainsi à la disposition des plantes l'eau et les éléments nutritifs nécessaires à leur croissance. Comment y arriver ? Je vais, à la lumière de mes expériences, de mes erreurs et de mes réussites, expliquer plusieurs solutions et techniques adaptables en fonction du sol et du climat.

Le compostage en tas

Beaucoup de jardiniers font du compost en tas et l'utilisent sans savoir qu'il y a plusieurs stades dans l'évolution du substrat. Ils l'emploient lorsqu'il est mûr comme terreau horticole pour la culture en pots et/ou en pépinière. Ce compost, du fait de sa combustion lente, a perdu beaucoup d'éléments, dont le carbone. En maraîchage, il faut l'employer au stade demi-mûr en compostage de surface.

Le compostage de surface

Il n'a rien à voir avec le compostage en tas ou en composteur, car il maintient le maximum de carbone dans le sol au lieu de le brûler. Pour faire un bon compost de surface, il faut étaler sur le sol plusieurs couches de matières organiques différentes et pas trop épaisses pour éviter l'échauffement et la perte d'éléments :

- une première couche d'herbes en place ou d'engrais verts semés et aplatis sur le sol en roulant pour mettre en contact le vert avec le sol. À cet effet, il existe de nouveaux outils qui, en broyant



▲ Compostage



▲ Paillage d'automne

légèrement, roulent en même temps.

- une deuxième couche de végétaux verts coupés si la première couche d'herbes en place n'est pas suffisante.

- une troisième couche de compost demi-mûr faite en composteur ou en tas servira de lien entre le sol qui comporte des êtres vivants et les couches successives, de façon à accélérer la trans-

formation de la matière organique des couches suivantes.

- une quatrième couche de broyat de branches d'arbustes en feuilles vertes.

- une cinquième couche de paille pour isoler du froid le compostage de surface afin de permettre la digestion des premières couches sans fermentation ni perte de gaz carbonique. Si on a mis trop de



▲ *Broyat*



▲ *Mulching*

matières sèches, on pourra arroser avec du purin animal ou végétal (ortie par exemple), ou encore de l'urine humaine pour accélérer la transformation en humus des matières organiques dispersées sur le sol. Il faudra cependant faire attention à ce que ces différents purins ne contiennent pas d'antibiotiques.

Au printemps, le compost de surface aura été digéré par le sol vivant et la terre sera préparée. La couche supérieure de paille pourra être mise en andains pour cultiver des tubercules comme la pomme de terre. Le reste de paille sera enlevé d'un coup d'aérobêche, de bêche, de houe, de griffe ou à la rigeur, de motohoue tournant au ralenti.

La culture en lasagne

Cette culture n'est pas destinée à améliorer le sol, mais permet de cultiver sur butte des légumes.

La lasagne est une butte constituée de différentes couches de matières organiques (paille, fumier, BRF, compost demi-mûr) recouverte de dix centi-

mètres de terre de jardin dans laquelle on plantera des légumes une fois le coup de chauffe passé. La matière organique une fois décomposée, retournera dans le sol lors de la destruction des lasagnes au bout de quelques années. Cette technique n'est valable que sur les mauvais terrains impropres en l'état à la culture maraîchère. Tous les éléments constitutifs des lasagnes sont en général importés ; aussi, leur rentabilité est contestable.

Le Bois Raméal Fragmenté (B.R.F.)

Il est réservé aux terrains secs non argileux et non humides. Il s'agit d'épandre sur le sol en le mélangeant à la terre une grosse épaisseur de B.R.F. avant de l'enterrer. Ce B.R.F., épais d'au moins dix centimètres, doit être le plus frais possible et contenir des feuilles vertes. Il faut éviter tout début de fermentation avant de l'épandre sur le terrain et le mélanger à la terre le plus vite possible. La mycorhization se développera alors rapidement sans être gênée par la concurrence d'un début de fermentation bactérienne. C'est la production d'un maximum de mycorhizes qui est recherchée au cours de l'automne et de l'hiver, car celles-ci retiennent énormément d'eau autour d'elles. Elles la restituent aux plantes potagères au cours du printemps et de l'été, ce qui permet de cultiver sans ou avec peu d'arrosage. Les récoltes seront moins importantes, mais rentables malgré la sécheresse. Il y a malheureusement un inconvénient à cette technique: la probabilité de cette fameuse "faim d'azote", lequel azote est capté au maximum par les champignons. C'est pourquoi il faut que les branches broyées comportent le plus possible de feuilles vertes à l'automne. Si ce n'est pas le cas, on pourra compenser ce manque d'azote par la culture de légumineuses en hiver (comme la fève). Elle sera enterrée au printemps comme engrais vert. Pas question en culture bio d'utiliser un engrais chimique azoté!

Le rapport C/N (carbone sur azote)

C'est quand il approche de 10 que l'on obtient les meilleurs résultats avec les différentes techniques

d'aggradation de la vie du sol qui permettent ainsi de nourrir les plantes avec un maximum de rendement et sans trop besoin d'arrosage.

Les dangers de la chaleur et de l'ensoleillement

Malgré les précautions prises pour avoir un sol nourricier, la chaleur excessive, l'intensité de l'ensoleillement et la température élevée auront un effet négatif sur la végétation. Les plantes se protégeront de la chaleur et leurs feuilles se recroquevilleront sous l'effet des ultraviolets fermant aussi leurs stomates. Cela provoquera dans les cas les plus extrêmes un arrêt de la végétation pouvant aller jusqu'à la mort de la plante. Il n'y a pas grand-chose à faire contre ces phénomènes, sauf peut-être prendre exemple sur les paysans des oasis qui cultivaient à l'ombre des palmiers. Ici, on s'inspirera de l'agroforesterie qui demandera encore des années avant que les arbres jouent leur rôle. On a donc intérêt à les planter ou à les semer dès maintenant.

Si ces différentes méthodes de culture ne sont pas forcément valables en grandes surfaces maraîchères, les professionnels peuvent toutefois s'en inspirer. Ces techniques n'excluent pas les arrosages à certaines phases de végétation, notamment après le repiquage ou la fécondation des fleurs des légumes fruits pour éviter par exemple, les nécroses apicales des fruits des tomates.

Les méthodes d'aggradation du sol seront de plus en plus avantageuses au cours de ces années de changement climatique. Elles permettront, je l'espère, d'obtenir de bonnes récoltes malgré tout ce qui nous attend! ■

* **Jean de la Vaissière et Ariane Desmoulin**

Les Jardins d'Ariane

3, la Fosse Martin

86470 Boivre-la-Vallée

adesmoulin@orange.fr

Tél. 05 49 55 48 46

▼ *Production de graines de cardon sur paillage*



▼ *Plantation de graines de courgettes sur paillage*



▼ *Plantation de tomates et concombres sur paillage*



▼ *Plantation de fraisières sur petits paillages*

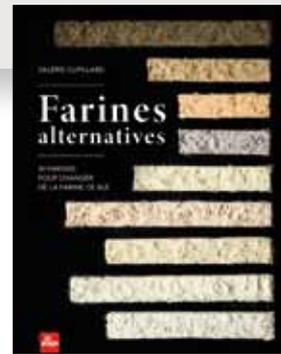




LES RECETTES BIOGOURMANDES DE VALÉRIE CUPILLARD

Créatrice culinaire, consultante et auteure de nombreux livres

Abonnez-vous à la lettre d'info et retrouvez ses recettes et livres sur...
www.valeriecupillard.com



Son dernier titre :
Farines alternatives
aux éditions La Plage

Le potimarron

Photos Claudia Albisser Hund/Delphine Guichard

Crêpes à la farine de lentilles, sauce potimarron



Pour une douzaine de crêpes

160 g de farine de lentilles vertes, 40 cl de lait végétal, 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la sauce potimarron

500 g de potimarron, 1 oignon, 10 cl d'huile d'olive

Pour la garniture de fin d'été

1 gros poivron rouge, 2 courgettes, 1 cuillère à café de graines de carvi

Préparez la sauce potimarron en premier : émincez l'oignon et coupez le potimarron en lamelles. Procédez à une cuisson à l'étouffée ou à la vapeur. Mettez les légumes dans un blender avec l'huile d'olive et deux pincées de sel. Allongez avec un peu d'eau ou de bouillon selon la consistance afin d'obtenir une sauce épaisse.

Épépinez le poivron rouge et coupez-le en dés. Détaillez les courgettes en longs rubans, façon tagliatelles. Mettez les légumes dans une grande poêle, versez un filet d'huile d'olive, parsemez de graines de carvi et salez. Faites cuire à feu doux en remuant fréquemment, stoppez la cuisson dès que les légumes sont al dente.

Délayez la farine avec les œufs tout en incorporant le lait végétal peu à peu. Ajoutez l'huile et 2 pincées de sel.

Préparez les crêpes : placez la poêle sur feu doux ; quand elle est chaude, huilez et versez une louche de pâte. Retournez lorsque la première face est dorée. Faites sauter les crêpes en dernier et tartinez chaque crêpe avec la sauce potimarron avant de garnir de légumes.

Lasagnes au potimarron



Pour 4 personnes

125 g de plaques de lasagnes classiques ou sans gluten, 680 g de coulis de tomates, 40 g d'amandes effilées, 40 g de poudre d'amande ou de parmesan, persil haché

Préparation 1^{ère} couche de légumes

400 g de chou vert lisse, 100 g de champignons de Paris (poids prêt à cuisiner), 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de thym

Préparation 2^e couche de légumes

500 g de potimarron (poids prêt à cuisiner), 1 gousse d'ail, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 pincées de thym

Faites revenir les champignons de Paris coupés en lamelles avec l'huile d'olive. Ajoutez le chou finement émincé et le thym. Salez, remuez quelques instants et ôtez du feu. Dans une autre casserole, coupez le potimarron non épluché (la peau devient tendre après cuisson) en petits morceaux. Ôtez simplement le cœur de graines. Faites cuire à l'étouffée avec 10 cl d'eau, l'ail écrasé et l'huile d'olive. Salez et parsemez de thym.

Au fond d'un plat à four de 20 cm x 30 cm, disposez les plaques de lasagnes, puis étalez le chou aux champignons. Recouvrez d'une couche de lasagnes. Étalez le potimarron écrasé, recouvrez de coulis de tomates. Placez au four à 180 °C (th.6) pour 40 minutes environ. En fin de cuisson, parsemez d'amandes effilées et de parmesan (ou de poudre d'amandes pour une version sans produits laitiers), faites dorer brièvement. Saupoudrez de persil haché avant de servir.