

Les 4 saisons de Callune



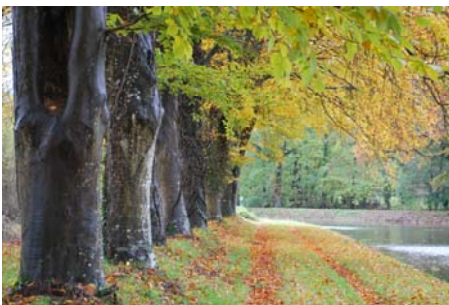
Association Callune
2, rue Colette Besson
56300 Pontivy
asso.callune@gmail.com



HIVER 2019-2020

Pour 2020, du lien plutôt que des biens

Une fois de plus, j'ai été éblouie par les couleurs de l'automne. Nous avons eu le loisir d'admirer toutes ces nuances de jaune, ocre ou rouge pendant plusieurs semaines. J'ai la chance d'habiter près du canal de Nantes à Brest et près de l'écluse du Guer, se mire dans l'eau une magnifique rangée de hêtres plus que centenaires. Une bonne trentaine d'arbres, tous majestueux, vivants, très beaux.



Dans cette proximité, ils communiquent entre eux, par voie aérienne et aussi au niveau du sol. Ils ont sûrement été plantés dès la construction du canal. De tailles très proches, ils ont dû bien coopérer, s'entraider pour se développer de façon aussi égale.

Et si cela nous inspirait dans notre vie en société : la coopération plutôt que l'individualisme et la compétition puisque cette dernière est forcément une fabrique à perdants.

En 2020, l'asso et le magasin Callune vont fêter 30 ans d'existence dynamique. Cet anniversaire sera, je le souhaite, l'occasion d'insuffler de l'espérance collective. Ces deux mots sont au centre du dernier film de Marie-Monique Robin, « Nouvelle Cordée ». Nous vous le proposerons sans doute au

cours de l'année, il relate l'expérimentation des « Territoires zéro chômeur de longue durée » dans la région de Mauléon (Deux-Sèvres). Des anciens laissés pour compte de l'économie dominante revendiquent aujourd'hui une nouvelle manière de travailler et de vivre ensemble, une bouffée d'espoir.

Pendant ce temps, des économistes, des politiques vantent encore les bienfaits de la croissance, pourquoi ? Pour le profit de quelques-uns en nous faisant dépenser dans des biens de consommation rapidement démodés ou obsolètes, dépenser pour dé-penser.

Pour nous, habitants des pays riches, la crise climatique nous impose de repenser les fins, de viser un progrès humain plutôt que des progrès technologiques. Les liens plus que les biens, c'est la qualité des relations avec les collègues, la famille, les voisins, les copains qui rend heureux comme le dit François Ruffin dans son livre « *Il est où, le bonheur* ». Le député y reprend la démonstration scientifique d'un épidémiologiste anglais, Richard Wilkinson. « *Le tissu social permet de guérir plus vite car sans stress inutile, le corps peut canaliser son énergie vers la guérison* ».



Les arbres eux aussi sont liés les uns aux autres, dans le sol, notamment grâce aux champignons avec lesquels ils vivent en symbiose. Si un arbre manque

Sommaire	
🌀 Edito : Pour 2020, du lien...	p.1
🌀 Jardiner avec les astres	p.2
🌀 Fiche naturo-conso sur la patate douce /recette	p.3
🌀 Agribashing ou agrowashing ?	P.4
🌀 Nous sommes le changement...	p.5
🌀 Entretien avec H. Chevalier	p.6-7
🌀 Bibliothèque / Agenda	p.8

d'un élément, le phosphore par exemple, les arbres voisins lui en envoient par le biais du filament du champignon. Que demandent les personnels hospitaliers ou des maisons de retraite ? Une meilleure reconnaissance par un salaire supérieur, oui, mais surtout d'avoir le temps du soin et donc du lien plutôt que l'hypertechnicité.

Comme les arbres, nous sommes interdépendants entre nous et aussi avec le milieu qui nous entoure. Nous sommes humains, dans la nature sans aucune raison ou droit de la dominer. Où que nous habitons sur la planète, nous nous savons tous exposés aux mêmes risques, ce qui devrait provoquer l'unité de l'humanité. Or cette unité recule dans les représentations : revendications identitaires, nationalismes, xénophobies... Contre ces replis, si on refondait une éthique de l'égalité et de la réciprocité. L'humanité, c'est aussi la qualité présente en chacun de nous et qui nous lie aux autres, la faculté de raisonner en communiquant, autrement dit de dialoguer.

Un dernier vœu de partage pour 2020 : qui accueille s'enrichit, qui exclut s'appauvrit.

Jardiner avec les astres

Simone Floro Jasmin, animatrice de Buez an Douar, association de biodynamie du 22, 29 et 56 intervenait à la médiathèque de Pontivy en octobre dernier pour une cause-rie avec les jardiniers.

La vie de la terre

L'objectif est de comprendre comment travailler, soigner la terre et les plantes en tenant compte des rythmes cosmiques. « Je vais partir de là où je suis, ce qui vient sur la terre : le soleil, la lune, les planètes ».

La plante, à la différence de l'animal et de l'être humain, est un être vivant totalement ouvert à son environnement terrestre et cosmique auquel elle réagit très sensiblement.

Le soleil, l'astre majeur

Le jardinage est d'abord un jardinage solaire ! Vu de la terre, le parcours du Soleil change chaque jour. Le matin, la terre expire ; l'après-midi, la terre inspire et c'est plus favorable aux plantations.

L'inspiration c'est aussi l'automne, la meilleure saison pour mettre le compost.

La lune, de nombreux rythmes

- croissante, décroissante : juste avant la pleine lune, ses forces sont favorables aux semis mais aussi favorables aux champignons. Si on est en période humide, il vaut mieux éviter de semer.

Le jardinier peut envoyer un message au sol de ne pas transmettre les champignons aux plantes en lui dispersant une décoction de prêle plusieurs fois de l'automne au printemps.

- rythme lié à la distance Terre-Lune : à l'apogée, la lune est la plus loin et la force du soleil augmente ; au périégée, la lune est la plus près, sa force est plus grande, cela favorise le rendement mais augmente le risque de champignons.

- rythme de la lune montante et des-

pendante : en descendante, les courants vont vers les racines, intéressant pour planter les arbres, pour la taille car la sève descend, pour repiquer, repoter, pour le travail du sol. Pour prélever des greffons, choisir la lune montante.

- rythme des nœuds lunaires : un nœud est une contrainte, il se produit tous les 13 jours quand la courbe de la lune coupe celle du soleil. Toutes les recherches montrent que ce moment perturbe, il vaut donc mieux éviter les travaux au jardin.

La lune, miroir des impulsions données par les constellations

Les données s'inspirent des travaux de Maria Thun (cf. encart) sur les semis en fonction du passage devant les constellations du zodiaque. La plante comporte 4 organes : racine, feuille, fleur, fruit. Lors de son passage devant la constellation correspondante, la lune favorise la formation d'un « organe ».

En année sèche par exemple, si on sème un légume racine comme la carotte un jour racine, on peut faire un petit travail un jour feuille pour favoriser l'eau. Le petit travail c'est : un binage, un petit grattage si le semis est paillé ou bien « parler » aux carottes.

Des salades semées en poisson seront plus serrées que semées en verseau.

Au niveau de la ruche, les abeilles sont plus agressives en jours feuilles, les apiculteurs qui le savent ne travaillent pas ces jours là.



Vivre les rythmes cosmiques

La biodynamie c'est 5 % de la réussite et les rythmes cosmiques

représentent une petite partie de ce pourcentage. Le jardinier ne doit pas tomber dans une approche dictée par les astres. Chacun doit adapter, observer et noter ses remarques, à la fois sur la qualité des plantes et pas seulement sur la quantité. Il est donc impossible de se contenter d'appliquer de simples recettes agronomiques valables en tout lieu et en tout temps. Au

contraire, il faut adapter les manières d'agir aux conditions du lieu tout en prêtant attention aux influences cosmiques.

« Je consulte régulièrement un calendrier lunaire et j'y note mes dates de semis et de récoltes. Un jour de juillet cet été, je décide de semer un rang de salades et un de haricots. Le soir je le note sur mon agenda et je m'aperçois que c'était un jour de pleine lune. Toutes les salades sont montées très vite, sans pommer, les haricots m'ont donné une très belle production ».

Maria Thun

Fille d'agriculteurs de la région de Hesse en Allemagne, Maria Thun (1922-2012) chercha dans les années 1950 à travailler son jardin en se basant sur les indications du scientifique et penseur autrichien Rudolf Steiner (1862-1925), fondateur de l'agriculture biodynamique. Selon ces indications, elle débuta aussi des exercices d'observation des plantes et c'est ainsi, en semant méthodiquement chaque jour une rangée de radis, qu'elle découvrit les influences des positions planétaires et lunaires sur la formation des plantes. Elle entreprit alors en 1952 des recherches systématiques et créa ensuite une ferme expérimentale où son fils Mathias poursuit les essais débutés il y a 65 ans.

Les nombreux « calendriers lunaires » existants aujourd'hui s'inspirent tous des découvertes de Maria Thun sur les périodes -racine, fleur, feuille ou fruit - publiées pour la première fois en 1963 dans le *Calendrier des semis* allemand.

Petites notes :

- le fumier de cochon est favorable au céleri-rave.

- pour retarder le pourrissement des piquets, les couper en lune descendante.

Une grainothèque à la Médiathèque

Le jardinage est un thème qui intéresse régulièrement la Médiathèque. Elle gère une grainothèque à laquelle vous pouvez participer. Si vous récoltez vos graines de fleurs ou de fruits et légumes, vous en avez souvent en trop, vous pouvez les déposer et échanger avec celles que d'autres jardiniers auront proposé.

**FICHE
SANTÉ/NATURO/CONSO**



Patate douce
Ipomea batatas
Famille des **Convolvulacées***

Utilisations :

On estime les 1ères cultures à 2400 avant JC. Actuellement, sa production avoisine les 130 millions de tonnes ; d'autres espèces sont consommées comme *Ipomea aquatica*, dont les feuilles sont appréciées en Asie du Sud-est, mais de manière moins importante. Considérée comme tubercule, elle s'utilise très facilement en cuisine.

Propriétés - Principaux constituants :

La composition exceptionnelle de ce légume lui confère des vertus particulières :

En effet, elle est riche en **vitamines et oligo-éléments**, plus précisément en **vitamine A** (bêta-carotène) (action sur la peau, les voies respiratoires, les voies urinaires), **vitamine B2** (action sur le métabolisme), **vitamine B5** (action sur le système digestif, le système nerveux, la peau), **vitamine B6** (action sur les globules rouges et le système immunitaire), **vitamine C** (action sur les dents, les os, les cartilages, la cicatrisation, l'absorption du fer, les infections), du **cuivre** (indispensable à la formation de l'hémoglobine et du collagène), du **magnésium** (action sur la contraction musculaire et sur la coagulation sanguine), du **manganèse** (protection contre les radicaux libres), du **potassium** (action sur les contractions cardiaques).

La patate douce est également riche en **pigments** (couleur peau et chair) (action anti-oxydante, anti-inflammatoire, protectrice contre le cancer) et riche en **fibres** (action sur la digestion, action contre le cholestérol). Enfin, grâce à son effet rassasiant, sa **faible teneur en calories** et son **index glycémique bas**, la patate douce aide au **contrôle** et à la **maîtrise du poids**.

Précautions et contre-indications :

A partir de 6 mois, grâce à son goût sucré, c'est un jeu d'enfant de la faire déguster aux tous petits. La patate douce ne présente pas de risque d'intolérance particulière et peut donc se déguster à tout âge.

Conseils conso :

La patate douce se prête aux mêmes usages culinaires que la pomme de terre. Sa chair, nettement plus sucrée que celle de la pomme de terre, permet de ce fait, d'en faire des entremets, des marmelades, des biscuits, des gâteaux, des glaces, des crêpes... Nombreuses sont les raisons de découvrir et d'apprécier ce légume.

Alors vite à vos recettes et bonne dégustation !

*Dans cette famille des Convolvulacées, vous connaissez certainement déjà :
le liseron, le volubilis...

Annie MICHARD Naturopathe-Réflexologue

Muffins chocolat, patate douce, crème coco et grenade

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes à la vapeur

INGRÉDIENTS

Pour 10 muffins

- 1 œuf
 - 400 g de patates douces, pelées et coupées en petits cubes
 - 125 ml de lait végétal
 - 60 ml d'huile de coco
 - 3 c. à s. de sirop de sucre de coco (ou sirop d'érable ou encore d'agave)
 - 125 g de farine de millet ou de riz
 - 1 c. à c. de poudre à lever
 - 1 pincée de sel
 - 2 c. à s. de cacao en poudre pur
- Décoration**
- 200 ml de crème de coco
 - 2 c. à s. de graines de grenade
 - 100 g de noisettes torréfiées concassées

PRÉPARATION

Cuire les cubes de patates douces pendant 8 minutes à la vapeur. Puis à l'aide d'un mixeur, réduire le tout en purée.

Faire fondre l'huile de coco.

Ajouter dans le bol contenant la patate douce, l'œuf, le lait végétal, le sirop et l'huile de coco fondue. Bien mélanger.

Verser ensuite la farine, la poudre à lever, le sel et le cacao en poudre. Remuer encore.

Huiler 10 moules à muffins et verser la préparation aux trois quarts.

Cuire pendant 25 minutes à la vapeur. Vérifier la cuisson en insérant la lame d'un couteau.

Pour servir, étaler en cercle 2 cuillerées à soupe de crème de coco dans une assiette creuse.

Déposer au centre un muffin, parsemer les noisettes torréfiées et décorer avec les graines de grenade.

Régalez-vous !

Agribashing ou agrowashing ?

L'agroalimentaire serait victime d'un agribashing, ce qui signifierait le dénigrement par les médias et les associations, et finalement par une partie non négligeable de la société des activités agricoles et para agricoles.

Probablement au bénéfice de quelques intérêts économiques et idéologiques inavouables et cela va de soi sous la houlette d'extrémistes écologues et gauchistes ?

Pas forcément. Pas forcément. Les citoyens qui, pour beaucoup, ont gardé dans leur gènes le souvenir nostalgique ou rêvé de leurs origines paysannes, ont longtemps conservé pour le monde agricole une forte sympathie, par loyauté familiale ou sociale. Mais l'ignorance et l'aveuglement de ces mêmes citoyens font place à une prise de conscience de ce que ce système coûte à la collectivité en termes de santé, d'environnement et de qualité de l'eau, de l'air qu'ils respirent et de leur alimentation. Sans oublier les coûts sociaux et financiers des dépollutions aux frais des consommateurs et des contribuables nationaux et européens qu'ils sont. Les éléments de langage en anglais et la victimisation de la FNSEA n'y changent rien.

Face à ce désenchantement de la population, voire à sa révolte, les professions liées à l'industrie et aux productions agricoles s'organisent pour redorer un blason bien terni. Les déclarations tonitruantes de leurs dirigeants et les battages publicitaires (où on peut par exemple) qui donnent à contempler d'un œil attendri l'exploitant agricole déguisé en paysan, un genou à terre et un petit agneau dans les bras, le tout sur fond d'une campagne verdoyante et arborée, ne suffisent plus à tromper des observations et des constats objectifs beaucoup plus nuancés. La manipulation du vocabulaire et des images se dévoile peu à peu. En un mot, l'agrowashing, le blanchiment plus blanc que blanc ne fonctionne plus vraiment.

En dépit de l'éveil d'une partie croissante des professionnels de l'agro-

industrie, le déni persiste à grand renfort de mantras auto-persuasifs et de fake news (infox, tromperie) à l'attention du public. Oui l'agriculture bretonne vertueuse nourrit le monde, rien que ça. Grâce quand même aux aides publiques exorbitantes, aux allègements fiscaux, au soja OGM importé, aux usines à viande révoltantes. Elle nous fournit même en énergie verte alimentée par des cultures ad hoc. Non, les poisons agricoles ne se retrouvent pas dans les urines, les cheveux, le sang des utilisateurs eux-mêmes, peut-on lire dans les communiqués de la FNSEA. Ce sont les usines de traitement des eaux usées et les jardiniers du dimanche qui sont l'unique cause des algues vertes, de l'eutrophisation des cours d'eau et de l'altération de la biodiversité. Il faut savoir que les ravines dans les champs, l'érosion des sols, les rivières et canaux charriant la boue sont l'unique conséquence des changements climatiques.

« Au nom de la terre » est un film remarquable et il faut le reconnaître non polémique où bon nombre d'agriculteurs se reconnaissent. Cette fiction-documentaire déroule une histoire inspirée de faits réels que nous avons tous observés et à laquelle nous pouvons nous identifier. Elle commence avec la toute dernière fin de la paysannerie et nous fait revivre les étapes vers cette catastrophe humaine et environnementale qui nous rattrape tous aujourd'hui.

Dans les milieux militants généralement d'inspiration non violente (des citoyens dépossédés de leur qualité de vie, des parents d'enfants allergiques ou asthmatiques, des familles de proches malades ou décédés...), on prêche la modération des discours et le ménagement des chefs d'entreprises agricoles, lesquels seraient à l'insu de leur plein gré les victimes d'un système mortifère.

Soit. Mais qui donc compose ce système ? Les consommateurs, indéniablement, qui choisissent aveuglément de payer le médecin et de déboursier les coûts sociaux et collectifs du saccage de leur environnement plutôt que le juste prix de ce qu'ils ont dans leur assiette, sans trop en regarder la com-

position. Mais qui a huilé les rouages d'une machinerie qui échappe totalement à leurs fondateurs : les coopératives, magnifiques projets d'émancipation devenues des entreprises anonymes prônant le machinisme et la chimie à outrance tout en éclaircissant les rangs des paysans; les banques associatives poussant avec machiavélisme à l'engrenage de l'endettement... Toutes les structures dans les mains d'une organisation tentaculaire, et comble de cynisme et d'opportunisme, en recyclant habilement les jeunes exclus des fermes pour cause de cumul des terres et formatés pour la cause dans des écoles prêchant la seule religion autorisée. Jusqu'aux ministres recrutés dans les rangs des (du) syndicats professionnels..

Le rêve du cow-boy conquérant (et souvent arrogant il faut le dire) est devenu pour beaucoup le cauchemar de l'indépendant intégré, salarié souvent mal rémunéré soumis et exploité sur ses propres terres, faisant toutefois encore joujou pour se consoler avec un matériel disproportionné toujours plus puissant pour foncer dans le mur.

Bien sûr, cette agriculture va s'adapter plutôt probablement que se réformer, à grand renfort d'aides publiques, en exigeant toutefois encore des délais. Alors même que des scientifiques et des intellectuels, des économistes bâillonnés, des associations telles Greenpeace ou Eau et rivières de Bretagne tant vilipendées par les professionnels de la profession sonnent le tocsin depuis un demi-siècle. Nommons encore parmi les éveilleurs ces paysans responsables et souvent héroïques, qui ont tracé le chemin en dépit des obstacles placés sur leur route ou encore les circuits de consommateurs et producteurs militants que tente de doubler opportunément aujourd'hui la grande distribution. Pendant la débâcle, les affaires continuent.

Après les constats, l'heure est venue des actes ?? On aimerait bien.

Michel Coudé

Pisseur Involontaire de Glyphosate et de bien d'autres poisons agricoles

« Nous sommes le changement... »

Texte rédigé en juin 2019 et lu lors d'un rassemblement « Nous voulons des coquelicots » du groupe de St Aignan.

Il y a une citation de Roger Mondoloni, reprise par Keny Arkana dans sa chanson « Entre les lignes : clouée au sol », que j'aime beaucoup :

« CHANGER LE MONDE COMMENCE PAR SE CHANGER SOI-MÊME »

Car c'est propre à la nature humaine d'être toute en contrastes et parfois même pleine d'incohérences, voire de contradictions, que je vous propose de nous arrêter un instant pour faire une petite introspection.



En effet, nous cherchons régulièrement de nouvelles idées pour faire perdurer et se développer notre beau mouvement « Nous voulons des coquelicots ». Nous cherchons comment le développer vers l'extérieur, comment interpeller, comment faire adhérer, comment élargir la prise de conscience...

C'est en effet primordial et à la fois c'est peut-être insuffisant. Nous pourrions également développer notre mouvement vers l'intérieur, c'est-à-dire en nous questionnant de manière individuelle sur nos propres incohérences, car nous en avons très certainement chacun quelques unes.

Par quelle action, par quel changement dans mon mode de vie ou dans mon attitude, puis-je être au plus près de tout ce qu'implique le mouvement des coquelicots et ainsi faire preuve d'exemplarité ?

Car à mon sens, nous ne demandons pas simplement l'interdiction des pesticides, nous réclamons un monde meilleur pour nous-mêmes et pour les générations futures. Nous rêvons d'une planète saine et ceci englobe énormément de facteurs liés les uns aux autres.

Une chose en entraînant une autre, si nous sommes contre l'utilisation des pesticides, cela signifie-t-il que nous sommes contre tous les produits chimiques (dans nos assiettes, dans nos

produits d'entretien, dans notre jardin potager, dans nos produits cosmétiques, dans nos vêtements, etc...)?

Cela veut-il dire que nous sommes pour une agriculture biologique locale ?

Cela implique-t-il des changements dans notre façon de consommer ? (consommer moins mais consommer mieux !?)

Peut-on encore aller plus loin et porter notre réflexion sur notre consommation de produits animaux ? Est-ce que réduire considérablement notre consommation de viande, poisson et de tous les produits issus de l'élevage servirait notre cause et améliorerait la santé dégradée de notre planète (et par là j'englobe l'air, l'eau, la terre, le monde végétal, animal et humain) ?

Pour moi, la réponse à toutes ces questions est bien évidemment « OUI » car tout est lié et nous ne pouvons pas regarder dans une seule direction ; il est préférable d'essayer de tout considérer, d'être cohérents, et, selon les priorités et les sensibilités de chacun, de tenter d'agir sur tous les plans possibles.

Alors, si vous le souhaitez, prenons un moment, ici ou chez vous, pour nous questionner sur nos habitudes, pour essayer de détecter où se nicheraient d'éventuelles incohérences et ainsi pouvoir nous ajuster, devenir encore meilleurs et ainsi continuer à avancer vers un monde plus sain, plus équitable et plus juste. Devenir encore meilleurs est probablement l'un des buts de nos existences, alors allons-y ensemble, un pas après l'autre...

Notre lutte est complexe et prendra très certainement du temps, mais nous sommes là et nous sommes prêts, nous voulons du changement, nous voulons plus de coquelicots, de papillons, d'oiseaux et



Coquelicots saintaignanais

dans nos champs, nos villes et nos campagnes ; nous voulons de la diversité.

Entraînons-nous à semer des coquelicots en nous-mêmes et pour nous-mêmes afin de devenir de bons exemples de semeurs de coquelicots autour de nous et à travers le monde.

Je terminerai par cette citation de M. Gandhi :

« Nous sommes le changement que nous voulons voir pour le monde ».

Merci à chacun d'entre vous pour votre présence, pour votre implication, pour votre combat pour un monde meilleur.

Marie-Cécile Dacquay

Gaufres vegan de patate douce

INGREDIENTS

pour 10 gaufres

- 1 kg de patates douces
- 120 ml huile de coco
- 160 ml de crème végétale
- 120 ml de lait végétal
- 2 c. à s. de persil haché
- 2 c. à s. de coriandre hachée
- 2 c. à c. de sel - Poivre noir
- 2 c. à s. de purée de sésame
- 200 g de farine de petit épeautre*



PREPARATION

Éplucher et cuire les patates douces à l'eau ou à la vapeur.

Les égoutter et les écraser à la fourchette. Mélanger avec l'huile.

Incorporer la crème et le lait, ajouter les aromates, le sel, le poivre et la purée de sésame. Bien mélanger.

Ajouter la farine petit à petit en mélangeant vigoureusement au fouet pour éviter les grumeaux.

Mettre dans le moule à gaufres puis dans le four préchauffé à 200°C. Laisser cuire 15 à 20 min. Retourner et laisser cuire 5 min de plus.

A déguster avec une petite salade de saison !

*Pour les intolérants au gluten, vous pouvez remplacer la farine de petit épeautre par 60 gr de farine de pois chiches et 140 gr de farine de riz.

Entretien avec Hélène Chevalier

Visite à la Pépinière de Bellefontaine à Ste Brigitte ; entretien avec Hélène Chevalier



- Hélène, comment as-tu créé la pépinière de Bellefontaine ?

J'ai commencé en démarquant un atelier de fabrication de jus de pomme ; financièrement ce n'était pas suffisant pour en

vivre. J'ai suivi une formation GPN (Gestion et Protection de la Nature) car j'avais envie de travailler dans le concret ; le travail agricole me plaît finalement davantage ; je pense qu'il permet d'avoir un vrai bon impact sur l'environnement ; **je crois que les agriculteurs peuvent sauver le monde.** Je cherchais donc du terrain agricole pour faire ce que je savais faire déjà (mes parents étaient pépiniéristes) : planter, élever des arbres, pour moi c'est important pour la planète, j'ai donc choisi ce métier par conviction. Si je gagne des sous, c'est bien aussi....

- Est-ce qu'il y a besoin d'une formation spécifique pour être pépiniériste ?

Oui, pour l'autorisation d'exploiter, c'est bien d'avoir une formation agricole ; j'ai le BTS agricole en gestion et protection de la nature ; en fait, j'ai beaucoup appris sur le terrain, avec mes parents : dès l'âge de 5, 6 ans j'ai appris à greffer ; plus tard j'ai fait pas mal de boulots saisonniers dans des pépinières, aussi en maraichage, jardinage, ou animation nature.

- Car il y a sûrement plein de choses à apprendre ?

Oui bien sûr ; mais en fait, plus je travaille et plus j'ai l'impression de ne rien connaître. Par exemple, il y a des choses qui vont très bien marcher pendant 5, 6 ans et puis tout d'un coup, attaque d'insectes que tu ne connais même pas et que tu ne sais pas contraindre.... En agricole on apprend tous les jours et c'est très bien ; plus je fais ce métier et plus il me passionne ; j'en suis vraiment très heureuse. Mais effectivement ma 1^{ère} formation, ça a été avec mes parents qui élevaient des

pommiers en Normandie ; d'ailleurs quand j'ai un doute, j'appelle mon père !
- Tu t'es donc installée ici à Bellefontaine sur la commune de Ste Brigitte, sur quelle superficie ?

J'ai commencé sur 1,7 hect ; j'ai une partie pépinière, une autre plantée en verger « haute-tige » (des arbres qui ne donnent pas tout de suite), et une autre partie en « basse-tige » ; j'ai acheté récemment un 2^{ème} terrain, juste à côté, où j'ai commencé à planter et à installer une autre petite pépinière pour permettre des rotations.

- Je me dis que ça doit être un métier d'observation ...

C'est un métier de paysan, avec les années qui ne se ressemblent pas ; par exemple, je greffe des châtaigniers, c'est un arbre compliqué qui doit être greffé très tard, début mai ; l'année dernière c'est ce que j'ai fait, sauf que je n'ai pas pensé qu'il pouvait geler encore après les Saints de Glace ; et bien, si ! il y a eu des gelées tardives et du coup j'ai eu très peu de greffes qui ont pris ; mais c'est le métier qui veut ça... c'est aussi pour ça que je diversifie mon activité : avec l'atelier jus de pommes, la pépinière, et le verger, les choses s'équilibrent. En tout cas, cette année, les pommiers ont super bien pris ; c'est même la 1^{ère} année qu'ils ont de si belles pousses !

- Hélène, parlons de la terre de ton terrain ; est-elle bonne pour ce que tu fais ?

Quand j'ai acheté le 1^{er} terrain, il y avait ici de la culture de fraisiers sous serre qui demandent beaucoup de matières organiques ; donc j'ai récupéré des terres un peu affaiblies qui avaient faim ; grâce à l'atelier jus de pomme, je récupère le marc de pomme avec lequel je fais du compost (en y mélangeant de la paille et du BRF). Ma terre s'améliore vraiment ; l'été dernier, dans une poignée de compost, j'avais un 50aine de vers de terre !! **Je suis devenue folle amoureuse des vers de terre !** Plus on met du compost plus il y a des micro-organismes, des alliés du sol qui arrivent ; le compost se décompose bien plus vite maintenant qu'au début ; à force de travailler dans ce sens, j'améliore beaucoup ma terre.

- Si on faisait un calendrier des différentes activités au long de l'année, il doit y avoir des périodes spécifiques pour la plantation, d'autres pour le greffage ?

La meilleure période pour la plantation (et du coup pour l'arrachage pour moi puisque je vends mes plants), c'est de novembre à février ; en mars ça commence à être un peu tard ; le meilleur mois reste novembre, lorsque l'arbre commence à faire plein de racelles sur ses racines tandis qu'il perd ses feuilles ; l'activité du sol est augmentée et même s'il y a un printemps sec, il va mieux s'en sortir que si on le plante plus tard dans la saison. Mon objectif est que les arbres que je plante reprennent.

En décembre, c'est la fin de la saison jus de pomme ; la vente des arbres continue ; fin décembre je commence à m'occuper de mes petits plants ; j'achète la plupart d'entre eux à « Graines de Bocage » (c'est un pépiniériste qui ne prend ses graines que sur le Massif Armoricain) ; je dois donc préparer le terrain.

En janvier et jusque début février, je récolte les greffons : je vais dans des vergers-conservatoires pour les récolter sur des arbres qui ont déjà donné pour être sûre de la variété (au Sourn, à l'Eco-musée du Pays de Rennes....)

Février c'est le mois le plus calme mais je plante encore ; **oui, j'ai une maladie, il faut que je plante !**

En mars c'est le début du greffage ; je commence par les cerisiers, il faut le faire le plus tôt possible ; les pommiers, c'est plus tard, à la fin du mois. En fait les nouveaux petits plants sont greffés l'année suivant leur plantation sauf s'ils semblent déjà assez forts la 1^{ère} année ; je vends les arbres greffés d'un an ou deux.

- Parlons du greffage ; tu pratiques la greffe à l'écusson

Oui, sur des arbres qui auront un tronc plus droit, que je vendrai en haute-tige ; je les plante, je

les écussonne l'année suivante ; ils forment leur tronc pendant 2 ans et je les regreffe le printemps suivant pour les



vendre à l'âge de 3 ou 4 ans.

La greffe à l'écusson, c'est une petite greffe qu'on fait l'été, au pied de l'arbre sous forme d'une incision, dans laquelle on met une pousse de l'année.

- *Quelle est la différence entre « haute-tige » et « basse-tige » ?*

Les « haute-tige » sont toujours des pommiers francs, c'est-à-dire issus de semis, mais on peut faire un « basse-tige » greffé sur un pommier franc qui fera un arbre vigoureux ; il sera « basse-tige » juste parce qu'on ne lui fait pas faire de tronc. Il y a aussi des « basse-tige » qui sont greffés sur des porte-greffes soit M26, soit M106 : les arbres en M26 ne pousseront pas à plus de 2,50m ou 3m tandis que ceux en M106 montent à 4m en moyenne. Du coup on peut avoir un « basse-tige » qui va monter à 3m maximum et un autre « basse-tige » aussi, qui va monter à 4m et même à 6m. Donc, quand on achète un arbre c'est vraiment important de savoir quel est son porte-greffe ; l'idéal est d'acheter directement à des producteurs qui savent bien renseigner.

- *Combien de variétés de pommier élèves-tu ?*

J'en ai une 60aine, principalement des pommes à couteau, ou alors qui peuvent être les 2, c'est-à-dire à couteau et à cidre ; des variétés comme les « Fil rouge », « Fil jaune » sont de bonnes pommes dans les deux cas. En tous cas je ne fais pas de pommes spécifiquement à cidre, à part la « Guillevic », car mon verger est petit ; en plus je n'y connais pas grand-chose en cidre (en fait je n'aime pas trop le cidre, donc je ne serais pas bonne conseillère) ; je fais ce que je connais et aime, c'est bien plus facile pour conseiller : pour le jus, pour manger.

- *Quels sont les autres sortes d'arbres ?*

J'ai aussi des poiriers (une 15aine de variétés), des pruniers, des cerisiers (5, 6 variétés), des châtaigniers, noisetiers ; mais les pommiers c'est ce que je connais le mieux.

- *As-tu des fruits rouges ?*

Beaucoup de gens m'en demandent mais il faut faire des choix ; je n'ai pas le temps de tout faire même si j'aimerais bien.



- *Tu n'as pas le label « bio » ?*

Non, en effet. Dans ce cas il faut suivre un cahier des charges que, dans ma pratique je suis, en fait ; mais je n'aime pas l'administratif, je n'ai pas envie de me rajouter du travail de paperasse ! Dans les faits, c'est sûr que je suis en bio ; il y a même des choses autorisées en bio que je ne m'autorise pas parce que je ne les trouve pas bonnes ; par exemple, les insecticides à base de plantes sont autorisés en bio, car ce n'est pas nocif pour l'environnement mais je trouve que ça n'est pas très bon au niveau de l'équilibre des insectes ; mais je comprends ceux qui ont ces pratiques, je ne juge pas. Par exemple l'attaque de pucerons que j'ai eu sur mes cerisiers cette année, ça aurait pu être simple à résoudre, en mettant du pyrèthre, autorisé en bio, mais je n'ai pas envie de le manipuler car ce n'est pas bon pour le foie, donc pour moi-même, mais non plus pour les insectes auxiliaires : le pyrèthre tue les larves de coccinelles, de syrphes ; je préfère perdre des arbres une année, tant pis ! Ma croyance c'est que les insectes auxiliaires vont se développer, seront de plus en plus présents pour lutter contre les problèmes ; c'est pour ça que je plante des haies qui font venir et gardent les auxiliaires. En fait les pucerons ne sont allés que sur les cerisiers, et pas sur les pommiers. Je me dis que je vais peut-être planter des artichauts qui sont des plantes qui attirent les pucerons, encore plus que les cerisiers, pour que l'année prochaine ils aillent sur ces plantes-appât.

En fait mon idée est de travailler avec la nature et pas contre ; il y a toujours des solutions pour gérer les problèmes ; je préfère trouver les solutions dans la nature, mais il est vrai que c'est plus compliqué que de mettre un produit chimique et ça demande de l'observation. Je suis paysanne dans l'âme ; une autre façon de faire face aux problèmes c'est de consulter les « anciens » parce qu'ils ont plus d'expérience et, donc parfois, des meilleures

réponses que sur Internet, même si je m'en sers aussi....

- *Ton petit domaine reflète bien ça ; on y voit une diversité de plantes, d'arbres....*

J'essaie de trouver un équilibre ; c'est bien de vouloir gagner des sous, mais la terre n'est pas qu'aux êtres humains, il faut la partager. Donc j'essaie de garder la biodiversité. J'ai aussi par exemple la chance d'avoir une petite zone humide, et tout autour de mon terrain, des zones que je laisse pour la faune et la flore sauvages, où mes oies ne vont pas pâturer (elles restent dans le verger qu'elles nettoient) ; bien sûr j'essaie de contenir les plantes envahissantes, ronces, rumex....

- *Pour en revenir à l'atelier jus de pomme, comment ça se passe ?*

Les gens arrivent avec leurs fruits lavés et triés ; je leur explique comment ça marche, c'est eux qui font leur jus, mais je suis présente - bon, je ne veux pas faire trop de pub parce que j'ai déjà beaucoup de clients ! J'aimerais réduire mes semaines de 60h !! (à titre d'info, normalement, une copine va s'installer à Baud l'année prochaine).

- *On peut toujours venir t'acheter des plants ?*

Oui, cette année il me reste surtout des pommiers, un peu de noisetiers ; j'ai une spécificité : je propose le prix libre (avec une fourchette), car je n'ai pas envie que le prix soit un frein ; mon objectif, c'est que les gens plantent ; il est vrai aussi que mes prix sont un peu plus élevés qu'en jardinerie, mais mon travail demande plus de temps.

Pépinière de Belle-fontaine, 1 Belle-fontaine - Ste Brigitte

Ouverte tous les jours sur RV - tél : 0297276435 (laisser un message)

(Durant cet entretien, Hélène m'a parlé d'un livre passionnant pour ceux qui voudraient planter des haies : « Les haies composites, réservoirs d'auxiliaires » de Omer Baudry - éditions CTIFL)

Propos recueillis par Andréa Le Gal



Bibliothèque



**La folle histoire des plantes T.1
la BD qui ne raconte pas de salades**
de Sandrine Boucher et Mathieu Ferrand
aux éditions Terre Vivante (oct. 2019)

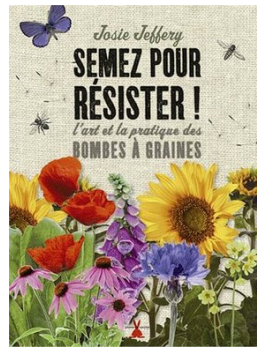
Pour échapper à une mort certaine dans l'assiette de Guy le jardinier, Azade la tomate, bien aidée d'Eglantine, la jeune voisine végétarienne, propose à Guy de lui raconter des histoires de plantes. Plus longtemps elle le tiendra en haleine et plus longtemps elle sauvera sa peau... Une BD documentaire qui raconte avec humour et pédagogie des aspects insolites de la vie des végétaux : botanique, permaculture, histoire, science, économie... Si vous y croisez une tomate qui parle, pas de panique : c'est normal !

Semez pour résister :

L'art et la pratique des bombes à graines

de Josie Jeffery aux éditions Plume
de carotte (mars 2012)

Ce livre propose un petit historique du mouvement de lancer de graines, mais également les portraits de 41 plantes communes à semer. Et après la théorie, la pratique ! Dix recettes de bombes à graines sont détaillées : certaines pour attirer les papillons, pour nourrir les oiseaux, d'autres pour avoir des fleurs colorées ou encore des plantes à parfum. De quoi devenir un adepte du lancer de bombes à graines !



Ma vie de libellule

de Daniel Magnin et Alain Cugno aux
éditions La Salamandre (sept. 2017)

Etranges créatures aux couleurs métalliques, les libellules nous fascinent depuis toujours. D'abord, elles ont un charme, une grâce et une élégance qui leur sont propres. Mais surtout, ces insectes aux immenses yeux globuleux mènent une vie tout à fait extraordinaire. Elles s'accouplent dans les airs, passent leur enfance au fond de l'eau, puis un jour grimpent et changent de peau pour se faire belles et prendre leur envol. Ma vie de libellule célèbre ce miracle de l'évolution. Inspiré par les photos renversantes de Daniel Magnin, le philosophe Alain Cugno livre des textes envoûtants qui donnent la parole à ces insectes au corps de feu. Les libellules se racontent avec poésie et offrent des réflexions philosophiques qui touchent de près l'existence humaine. Une leçon de vie insoupçonnée par ces délicates filles de l'air.

AGENDA

SPAP 2020

Semaine Pour les Alternatives aux Pesticides

du 20 au 30 mars 2020

Le Blavet au naturel

CONFERENCE

« La biodiversité en berne »
animée par Yves Thoron de
l'association « Cardamines et
libellules »

le samedi 21 mars 2020

à l'Espace Kenere PONTIVY

15H - Gratuit - Ouvert à tous

ACTION CITOYENNE ET
BIODIVERSITE

En partenariat avec Pty Com
- « Balade » avec recensement de la
faune et flore par Yves le Cœur
- Chantier de désherbage
participatif ouvert aux citoyens

Le dimanche 22 mars

de 14h30 à 17h

au Cimetière de PONTIVY

AG SANTE LIBERTE
BRETAGNE

Animée par Laura

Azenard, naturopathe et

auteur du livre « Comment j'ai
vaincu l'arthrose »

Un témoignage, des conseils,...

Le Samedi 18 avril 2020

à 14h30 au Foyer municipal de
LOUDEAC

Ouvert à tous



Vous partagez les objectifs de l'association Callune : promouvoir l'agriculture bio, protéger l'environnement, promouvoir le bien-être et la santé au naturel ?

En adhérant à l'association, vous la soutenez dans ses activités.

Cette cotisation est valable pour une année civile et se renouvelle en janvier de chaque année. Elle vous donne droit à un tarif d'entrée réduit aux conférences, visites et ateliers (voire la gratuité dans certains cas). L'association se veut aussi le relais des consommateurs auprès des magasins Biocoop callune.

Les activités sont annoncées dans vos magasins et/ou par voie de presse, ainsi que par courriel pour les adhérents. Le coupon d'adhésion est disponible à la caisse des magasins de Pontivy, Loudéac et Locminé.

Cotisation 2020 : 10 € (par chèque à l'ordre de « Callune asso » ou espèces)

Merci et au plaisir de vous rencontrer ou vous retrouver !