

NEWS LETTER



mai-juin 2018

Dans une lettre ouverte au ministre de l'Agriculture, Damien Deville, membre de EE-LV et cofondateur de l'association Ayya, rappelle que l'écologie est une lutte contre la vulnérabilité, un art de vivre et une émancipation.

Monsieur le ministre de l'Agriculture, dans une intervention récente à l'Assemblée nationale vous avez fustigé «les petits marquis de l'écologie qui ont mis l'écologie politique par terre depuis dix ans», ceux-là mêmes qui selon vous «ont fait en sorte que rien n'avance dans le domaine de l'écologie». Ils vous accusent aujourd'hui de favoriser les intérêts de différents lobbys, ce à quoi vous objectez que votre énergie quotidienne sert à favoriser des démarches écologiques.

Par cette tribune, je ne souhaite pas analyser les intérêts que vous défendez, au fond, depuis ma table de travail, il serait présomptueux d'affirmer que je connais ces derniers. Je souhaite seulement rappeler quelques préceptes inhérents à une lutte écologique véritable et désintéressée et démontrer qu'elles portent des trajectoires qui ont pour horizon une société relativement différente de celle portée par les actuelles politiques gouvernementales.

Penser la vulnérabilité

Malgré le divorce qu'ont amorcé les sociétés modernes entre les humains et les autres êtres vivants, nature et culture ont toujours été étroitement liées. Si les humains projettent sur leurs environnements leurs visions du monde, les éléments naturels demandent aux sociétés d'adapter leurs techniques et parfois même leurs croyances. Tout en se modifiant au contact de l'environnement, les paradigmes humains modifient ce dernier en retour. Je me souviens, pour ma part, l'émotion que j'ai ressentie en lisant pour la première fois des lignes d'anthropologie. Dans les écrits de Claude Lévi-Strauss et Philippe Descola ressort de la compréhension des sociétés tant modernes que traditionnelles, un fort sentiment d'indépendance aux autres et aux mondes. Car les humains comme les non-humains sont fragiles et sont vulnérables : ils survivent et s'émancipent par la rencontre. Ces rencontres forment des événements, ces événements des histoires et ces histoires façonnent les sociétés. Monsieur le ministre, avez-vous déjà ressenti ce sentiment de fragilité ? Je conçois qu'il soit difficile d'appréhender la vulnérabilité depuis le confort des canapés de la dominance. Et pourtant dominés comme dominants, humains comme non humains, ont en commun cette situation de vulnérabilité. Des bactéries de notre corps nous aidant à digérer et à respirer, à la nourriture que les écosystèmes nous donnent, en passant par la main tendue d'une mère ou d'une communauté pour signifier amour et confiance, nos individualités ne sont que la somme des relations qui nous entourent. Seuls nous ne sommes rien.

Suite page 2

*La nature offre à la fois ce
qui nourrit le corps et le
guérit, émerveille l'âme, le
cœur et l'esprit.
Pierre Rhabi*



Dans ce numéro

- La tribune de Damien Deville
- Retour sur la journée du 26 mai
- Carnet rose
- La lacto-fermentation

Le chiffre du jour

Production du miel en France

1990 : 35 000 tonnes

2013 : 15 000 tonnes

2018 : 8 800 tonnes

Et demain ????

Suite

Penser l'écologie c'est lutter contre ces processus de vulnérabilité en créant des liens renouvelés entre humains et non humains. L'écologie est un soutien pour le fragile, un appui pour l'hésitant, un guide pour l'aveugle, une méditation entre un soi délicat et mortel et le monde qui s'étend au-delà. L'écologie s'inscrit dans une lutte permanente face à la précarité des êtres et des mondes et permet ainsi, pour reprendre la magnifique idée défendue par la philosophe Corine Pelluchon, de questionner en retour nos propres humanités. Monsieur le ministre, vous qui dites pratiquer l'écologie au sein du gouvernement, pouvez-vous m'expliquer où sont les dynamiques de soutien lorsque sont retirés cinq euros d'allocations familiales par mois aux plus précaires ? Où est la lutte contre la vulnérabilité lorsque, pas plus tard qu'hier à l'heure où j'écris, l'intégralité des députés de vos rangs a voté contre de nombreuses améliorations des conditions d'élevage pour les animaux ? Où est le soutien aux espaces fragiles lorsque la «loi littoral» est mise sur la sellette à des fins d'aménagements touristiques et économiques ?

Un art de vivre

L'écologie est une science, l'écologie est une politique et l'écologie est un art. Elle fait appel aux sensations, aux ressentis et aux émotions. Les sons, les odeurs, le toucher, le goût, les sentiments de bonheur et de partage, mais aussi parfois, quand on n'y prend garde, la violence et la défiance, structurent nos façons d'agir et de penser. Je suis de ceux qui pensent que la couleur de la terre sur laquelle nous avons grandi influence le corps et les esprits. Appréhender la vie dans ce sens, fait naître un sentiment grandiose : celui de se sentir appartenir à une terre, de se sentir appartenir à la Terre. L'écologie comme art offre des perspectives pour penser une politique des émotions où le progrès ne serait pas une fin en soi, mais une «médiance paysagère» pour reprendre l'expression du géographe Augustin Berque, qui développe notre écoute au monde.

Mais où est cette beauté lorsqu'une mine d'or transforme les forêts éternelles de la Guyane française en cratères de boue et de poussière ? Où est la poésie lorsque la diversité des villes petites et moyennes et des campagnes françaises est sacrifiée sur l'autel de l'attractivité des grandes métropoles ?

De nouvelles voies de libertés

Enfin l'écologie brandit le drapeau de la liberté. Non pas des libertés au sens néolibéral du terme inhibant le social et l'environnement. Pas plus des libertés dogmatiques limitant l'émancipation et l'esprit de chacun. L'écologie ce sont des libertés d'être et de penser. C'est avoir la capacité de dire autre chose que ce qui nous a été appris. C'est la possibilité de comprendre que rien n'est universel, que tout est construction et que dans ce cadre chacun doit être en mesure de choisir sa propre trajectoire de vie. Enfin c'est la liberté d'affirmer nos différences dans le vivre ensemble sans craindre l'opprobre et le mépris.

Là encore, Monsieur le ministre, où est la liberté lorsque des zadistes expérimentant de nouveaux modes de vie se font matraquer et grenader à longueur de journée ? Où est la liberté lorsque Adama Traoré n'a toujours pas eu raison de son procès ? Où est la liberté lorsqu'est imposée une marche forcée vers un monde toujours plus connecté et virtuel ? Les différentes questions que je viens d'apposer ne dépendent peut-être pas de votre ministère, mais l'écologie est une pensée globale, elle offre une assise théorique dans laquelle peut se déployer l'intégralité des démarches politiques. Celles portées par le gouvernement ne font que renforcer la vulnérabilité de nos sociétés et inhiber ses diversités.

Malgré tout, l'écologie politique n'est pas morte, elle s'invente en dehors des institutions. Partout dans les territoires, des personnes s'engagent pour faire vivre les valeurs de l'écologie. Oui, certains, attirés par des plaisirs éphémères, par des vœux de notoriété et de succès, ont bafoué les pensées écologistes. Après tout c'est le risque lorsque l'on favorise toujours la confiance à la défiance. Néanmoins les véritables écologistes n'ont jamais été aussi nombreux dans les territoires. Qu'ils soient dans l'ombre et ou dans la lumière, des centaines de milliers de citoyens changent par des gestes quotidiens les façons de vivre et de penser. Les vrais écologistes n'ont jamais fait partie des dominants, ils sont davantage mousquetaires que marquis, la diversité comme épée et la solidarité comme credo.

Monsieur le ministre, vos mots devant l'assemblée avaient un goût âpre et amer, un goût de cendre. Mais un jardinier ne vous a-t-il pas dit que les cendres étaient d'un terreau fertile pour l'émancipation de graines nouvelles ? Ne vous a-t-il pas dit que lorsque ces graines germent, le monde qu'elles déploient offre aux cœurs une multitude d'horizons : le soleil est du nombre.

Damien Deville anthropologue de la nature

Jardin des Hamaïdes

Le samedi 26 mai, nous avons ouvert le Jardin au public et avons eu le bonheur de recevoir sous un soleil radieux, une quarantaine de visiteurs !

Plus que des mots, voici quelques photos de cette belle journée :



Guy fait découvrir le jardin aux visiteurs, petits et grands....



Le jardin est équipé de nombreux panneaux d'information



Avec Agnès, autour de la mare, nous essayons d'apercevoir les tritons....



...mais ils sont trop timides et rapides



Les enfants étaient aussi présents



Le magnifique hôtel à insectes réalisé par Philippe



Des photos et des informations étaient mises à la disposition du public



Le jardin déserté de ses visiteurs, retrouve sa sérénité sous le soleil de fin d'après midi.



Carnet Rose....

Nous avons le plaisir de vous annoncer l'arrivée de 3 tritons crêtés, dont 2 dans la mare n°3 et le petit dernier (photos ci-dessous) trouvé par Philippe sous une souche

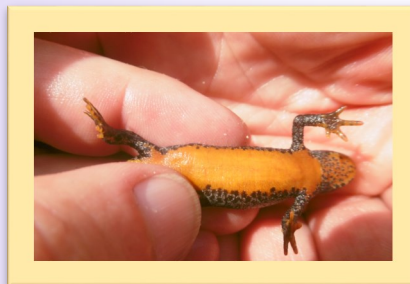
NOUVEAUX LOCATAIRES SUR LE JARDIN DES HAMAÏDES

L'association Hainaut Naturellement aménage depuis février 2011 l'ancienne friche du jardin des Hamaïdes.

Trois mares ont été creusées sur le site pour accueillir des batraciens, espèce protégée au niveau national et emblématique des zones humides et figurant sur la liste rouge de certaines régions.

Sur les 4 espèces de tritons que l'on peut trouver dans le Nord-Pas de Calais, les mares du Jardin abritaient 3 d'entre elles : le triton alpestre, le triton ponctué et le triton palmé jusqu'à aujourd'hui. Toutes trois espèces protégées comme tous les batraciens mais au statut plus ou moins commun.

Lors de l'ouverture du jardin le samedi 26 mai après-midi 2018, nous avons découvert la troisième espèce tant attendue de zones protégées : le triton crêté espèce classée NT sur la liste rouge (quasi menacée) dans le nord/pas de calais. Un couple s'ébat dans la troisième mare et nous avons découvert une femelle supplémentaire juvénile ce jeudi 31 mai, en livrée d'été noire et dessous de la queue jaune, sous une souche, ce qui nous a permis de prendre plusieurs photos car les individus de la mare sont difficiles à saisir sur photo.



Cette espèce est de grande taille entre 15 à 19 cm pour les femelles, le mâle en période de reproduction arbore une crête dorsale importante. Ventre jaune ou orangé marbré de grandes taches noires pour les adultes et possédant une peau verruqueuse et humide ainsi que des taches blanches sur les flancs et la gorge, cette espèce se trouve dans les espaces ouverts (campagnes, bosquets, haies, friches, prairies). Elle affectionne les points d'eau sans poisson mais ensoleillés et à végétation aquatique abondante. En période de reproduction elle est diurne et aquatique, en été elle est plutôt nocturne et terrestre.



Nous attendons avec impatience l'identification de larves d'ici 2 à 4 mois, preuve que cet espace est en tout point conforme à leurs attentes.

Nous espérons maintenant la venue de la salamandre tachetée espèce qui se fait rare également. Pourquoi pas ?!

AUBERGE ESPAGNOLE—INVITATION

Tous au Jardin des Hamaïdes,
le **vendredi 29 juin prochain à 19h00**,
pour fêter ensemble la fin de l'année.

Pensez à amener vos assiettes, verres et couverts et bien sûr, l'une de vos délicieuses spécialités, salée ou sucrée, liquide ou solide, à partager dans la joie, la bonne humeur et la convivialité.

LA FERMENTATION LACTIQUE OU LACTOFERMENTATION

Fabienne

De quoi s'agit-il ?

S'il s'agit d'une méthode ancestrale de conservation des aliments, et c'est aussi une excellente manière de les sublimer, tant au niveau gustatif, qu'au niveau de leur qualité nutritionnelle : plus d'enzymes, plus de vitamines, des aliments plus digestes...Ainsi, si la récolte au potager a été abondante, l'on peut conserver les légumes de cette manière et en profiter toute l'année !

La lactofermentation est un processus de décomposition de la matière organique, qui se produit en anaérobiose (sans air), dans une saumure. L'on va s'intéresser ici à la lactofermentation des légumes, mais l'on parle aussi de lactofermentation pour la préparation de yaourts, de laits fermentés, de fromages...

Il existe en fait de nombreuses bactéries lactiques à la surface des légumes. L'ajout de sel et d'eau aux légumes, favorise la présence des bactéries lactiques, qui vont se développer. Les bactéries lactiques vont convertir les glucides contenus dans les aliments en acide lactique. La préparation va devenir de plus en plus acide, ce qui va empêcher le développement des mauvaises bactéries, des levures et des champignons indésirables. Lorsque le PH est aux alentours de 4, la préparation devient stable, ce qui permet une longue conservation du produit (environ 1 an). Les bactéries lactiques sont donc des bactéries « amies », encore appelées des probiotiques, qui viennent prêter main forte à notre propre flore bactérienne. Elles pré-digèrent en quelque sorte les aliments et fabriquent par la même occasion, des prébiotiques ayant des vertus antitumorales, antivirales et anti cholestérol.

Eh oui ! la biodiversité, ca vaut aussi pour les bactéries et c'est bon pour notre santé.

La méthode de fabrication

Il vous faut des bocaux hermétiques, de l'eau du robinet, du gros sel gris de mer.

En général l'on fait une saumure à 3%, c'est-à-dire que l'on dissout 30 g de sel par litre d'eau.

- Ebouillanter les bocaux pour les stériliser.

- Faire bouillir le litre d'eau avec les 30 g de sel et attendre le total refroidissement.

- Ranger les légumes à l'intérieur du bocal en les serrant le plus possible, remplir avec la saumure.

-Le niveau doit être assez haut pour couvrir les légumes mais le bocal ne doit pas être rempli à ras bord, il est recommandé de laisser 3 ou 4 cm de libre en haut du bocal.

Les préparations vont prendre en effet le volume en fermentant sous l'effet du gaz carbonique : Il y aura des bulles dans le bocal, signe d'une transformation vivante !

Il vaut mieux également mettre un poids sur les légumes s'ils ont tendance à flotter, afin qu'ils ne soient pas en contacts avec l'air. On peut utiliser un galet ou petit ramequin en verre, pour pousser les légumes dans le fond du bocal. Il faut ensuite fermer le bocal hermétiquement.

PICKELS VARIES A LA TURQUE (tursu)

Le tursu est la variante turque des légumes fermentés que l'on trouve des Balkans au Moyen-Orient et qu'on appelle torshi en persan. Il y a des légumes, mais aussi des fruits comme des prunes, des pêches ou des coings...Si on aime ajouter du vinaigre à la préparation en Iran, les Turcs optent plutôt pour une double dose de sel. Cette saumure appelée tursu suyu est d'ailleurs une boisson très appréciée. La recette qui suit est un assortiment de légumes typique en Turquie et au-delà ; on le retrouve en Bulgarie sous le nom de tsarska trushiya, ou « trushi du tsar ».

Préparation : 30 mn

Fermentation : 3 semaines

Conservation : plusieurs mois au frais

Ingrédients pour 1 bocal d'1,5 l : 1 carotte moyenne, 1 à 2 gousses d'ail, 500 g de chou-fleur, 1 petit poivron rouge, 3 piments verts, 2 branches de céleri, saumure à 3%

Lavez et taillez les légumes : couper la carotte en rondelles de 5 mm d'épaisseur, émincez l'ail et découpez les autres légumes en morceaux de 3 cm de côté.

Rangez-les dans le bocal en laissant 3 à 4 cm d'espace libre au sommet.

Faites fondre le sel dans l'eau à raison de 30 g par litre, puis versez la saumure dans le bocal jusqu'à ce que les légumes soient complètement immergés. Placez un poids dessus et fermez le bocal.

Laissez fermenter à température ambiante ou dans une pièce fraîche. Vous pourrez commencer à manger votre tursu au bout de 20 jours.

Bibliographie :

L'art de la fermentation (Luna Kyung et Camille Oger)

Le grand livre des aliments fermentés, (Anne Dufour et Camille Dupin)

AIL LACTOFERMENTE (super-protection du cœur et du cerveau)

Pour un bocal de 50 CL

Préparation : 15 minutes

Fermentation : 4 semaines

Ingrédients :

3 têtes d'ail frais

25 cl d'eau de source

1,5 c à c. de sel gris de mer.

Préparer la saumure : versez l'eau et le sel dans un saladier et remuez jusqu'à ce que le sel soit dissous.

Pelez les gousses d'ail et mettez-les dans le bocal. Recouvrez entièrement de saumure avant de fermer le bocal.

Gardez à température ambiante pendant 1 semaine. Ensuite entreposez le bocal dans un endroit frais pendant 3 semaines avant de consommer.

Le Conseil en +

Choisissez attentivement vos têtes d'ail : pas de germe ni de taches à l'horizon, les gousses sont fermes (et souples s'il s'agit d'ail nouveau, qu'on trouve sur les étals de mai à juillet).

Si son goût est un peu atténué par la lactofermentation, il exhale toute sa saveur, comme de l'ail frais, autour d'un poulet au four, mêlé à des légumes, pour relever vos salades, etc. Et vous serez surpris de sa consistance confite, en le croquant tel quel à l'apéritif !

Gardez le jus pour aromatiser une vinaigrette ou une sauce.

Hainaut Naturellement

Association déclarée régie par la loi du 1er juillet 1901

12, rue de la Poste - 59230 SAINT AMAND LES EAUX

Contact : hainautnaturellement@gmail.com

Site : <http://hainautnaturellement.weebly.com/>

L'association HAINAUT NATURELLEMENT est membre du réseau "Les AJONC" (Association des Amis des Jardins Ouverts et Néanmoins Clôturés) <http://www.ajonc.org>

L'association HAINAUT NATURELLEMENT a été labellisée « ECO JARDIN » par le Parc Naturel Scarpe Escaut.

L'association a pour objet de promouvoir

UNE ATTITUDE ECO-RESPONSABLE DANS LA VIE DE TOUS LES JOURS