

A VOIR, À FAIRE, À LIRE

A SAVOIR / A FAIRE, décrypter les codes barres pour connaître le pays de Production ou de Fabrication :
<http://www.aurel32.net/elec/codes_barres.php>

le mode de production des oeufs :

<[http://www.commentfaiton.com/fiche/voir/7419/
comment_fait-on_pour_lire_le_code_barre_present_sur_les_oeufs](http://www.commentfaiton.com/fiche/voir/7419/comment_fait-on_pour_lire_le_code_barre_present_sur_les_oeufs)>

Raphaëlle

A VOIR, UN FILM : Home est un film unique dans l'histoire du cinéma. Dès le départ, son réalisateur et ses producteurs ont cherché à le diffuser le plus largement possible, sur tous les supports, au mépris des règles établies. Il est donc sorti le 5 juin 2009 simultanément à la télévision, sur Internet (YouTube.com), en DVD, et, dans certains endroits, en salles. Du jamais vu.

Home est une épopée des origines. Prenant le point de vue (la "vue du ciel") qui a fait sa gloire, le photographe Yann Arthus-Bertrand se saisit d'une caméra et survole en hélicoptère de nombreux lieux spectaculaires de la planète. Beaucoup de paysages à couper le souffle, quelques gros plan sur des groupes humains et leurs activités souvent destructrices, un montage et un commentaire d'une pédagogie exemplaire.

Le réquisitoire est sans appel : depuis plus de deux siècles, la croissance démographique et le développement de la civilisation industrielle ont changé la donne. L'humanité a désormais sur son environnement le même impact qu'avaient eues, il y a plusieurs milliards d'années, les algues unicellulaires à l'origine de l'oxygène atmosphérique. Sous-produit de la combustion du bois, du charbon et du pétrole, le gaz carbonique s'accumule lentement, provoquant le bouleversement climatique le plus important des derniers milliers d'années. D'après tous les experts scientifiques, il est urgent d'agir.

A partir de là, Home cesse d'être un film. On l'accuse de manipuler les élections européennes. Des pamphlets surgissent ça et là, qui prédisent l'arrivée prochaine d'une dictature verte, qui commencerait déjà à s'emparer insidieusement des esprits. Les gens les plus sûrs de leur bon droit ("je n'ai jamais rien fait") commencent à prendre peur : serions-nous tous coupables ? C'est que Yann Arthus-Bertrand et ses complices n'ont pas fait dans la langue de bois : tout est dit. Le grand Négatif s'est insinué dans les consciences bien-pensantes. Comme la crise financière de l'automne 2008, Home a permis que s'exprime ouvertement la critique totale : le système nous mène à notre perte. Ne rien changer serait criminel. Le parti-pris radical du photographe (la "vue du ciel") prend alors tout son sens. Incompris par une partie du public, qui ne voit pas l'intérêt d'un film où le visage humain n'aurait pas toute sa place, il choisit de montrer d'un seul coup le monde. C'est la seule façon de prendre du recul, au sens propre, et d'étudier le phénomène tel qu'il se déploie à l'échelle du globe. La Terre et l'humanité sous un gigantesque microscope, il fallait y penser. A partir de là, on voit tout sous un jour nouveau : la démesure ridicule des cités modernes, le gigantisme avide des mines et des usines, le contrôle mortifère de l'agriculture industrielle.

Tout concours à montrer en grand ce que chacun devrait pourtant savoir. Faisons un exercice de pensée : on vous présente chaque seconde la photo d'un être humain. Combien d'années sans sommeil vous faudra-t-il pour voir l'ensemble des habitants de la planète ? Plus de deux siècles. Loin de l'aveuglement habituel, voilà ce qui s'appelle prendre la vraie mesure des choses.

Cependant, à la fin du film, le malaise surgit. On sait pourtant que tout est minutieusement documenté, mais le raisonnement dérape. D'après ce qui est dit, il nous reste dix ans pour prendre enfin des mesures contre la crise climatique qui nous menace. C'est peu, mais on aime les défis. Pour illustrer cela, on nous montre des champs d'éoliennes à perte de vue, trois vaches dans un pré, un nouveau type de centrale à charbon. C'est peu, et on ne comprend plus. Yann Arthus-Bertrand est pris au piège. Comme pour les grands réalisateurs hollywoodiens signant des fins heureuses sur ordre, et finalement sans trop y croire, on sent que le financeur de Home (le groupe PPR) a dû intervenir. Il ne faudrait tout de même pas casser la baraque : dans quelques mois, pensez à nous pour vos achats de Noël ! On touche évidemment là aux limites de l'exercice : le diagnostic est brillamment établi, mais aucun traitement sérieux n'est proposé. Et la croissance exponentielle de tout, qui épuise inévitablement les ressources dans le bocal hermétiquement fermé de la biosphère terrestre ? C'est sûr, il faudra faire quelque chose. On s'en remet prudemment à la sagesse des nations.

Home propose pourtant, sans même peut-être le savoir, une approche intéressante à ce problème complexe : la république du vivant. Voilà trop longtemps que le monarchisme humain règne sans partage. Il est temps de s'écouter les uns les autres et de s'occuper de la chose commune : comment décider autrement qu'en tenant compte de l'intérêt de tous, humains et non-humains ? Est-ce trop demander à l'humanité actuelle ? Sans doute. Il s'agit ni plus ni moins d'un changement complet dans la culture, les modes de vie, les valeurs de la plupart des civilisations. C'est sûrement là que se trouve le vrai défi, et non pas dans la course technologique salvatrice, qui n'est qu'une fuite en avant de plus. Tout cela, et on comprend pourquoi, Home le passe sous silence. Néanmoins, comme le film le rappelle avec justesse, il est désormais trop tard pour être pessimiste. David

A LIRE, UN LIVRE : La Terre de Zola. Je l'ai dévoré cet été, et c'est encore tellement d'actualité que je le recommande aux plus de 15ans (vous comprendrez en le lisant !!) Raphaëlle



RÉUNION DE L'AMAP DES FEUILLANTINES LE MARDI 22 SEPTEMBRE

Vous êtes adhérent-e à l'AMAP des Feuillantines. La saison commencée le 12 mai 2009, se terminera avec la distribution du 03 novembre 2009. Il est donc temps de faire le point sur déroulement de cette demi-saison. Pour préparer cette réunion, relisez la **charte des AMAP** (http://amap.feueillantines.free.fr/article.php?id_article=128).

Le constat / observations sur les dernières saisons :

- Critiques de la qualité, de la quantité et de la diversité des produits
- Depuis 2008, absences de plus en plus fréquentes de notre producteur aux distributions
- Quelle est l'expérience de Sabine et Karine qui devaient s'associer à Loïc pour s'installer sur une exploitation complémentaire de celle de Loïc.

Pour partager toutes ces informations, recueillir vos analyses et souhaits, nous vous proposons de venir à une **réunion le 22 septembre 2009 à 20h, dans la salle du bas, à la Clé**. Votre participation nombreuse et active est importante. Le bureau.

LES DISTRIBUTEURS DU MOIS

N'abandonnez plus vos paniers... Si vous ne pouvez pas venir à la distribution, vous pouvez faire don de votre panier. Il sera redistribué à la délégation de Paris de l'association humanitaire Secours Catholique qui aide les personnes en difficulté. Pour cela rien de plus simple, remplissez le formulaire sur le site : <http://tinyurl.com/amap-don>

15 Septembre	Raphaëlle	Bertrand
22 Septembre	Gilles	Pierre & Virginie
29 Septembre	Alexis	Luca
6 Octobre	Christine	

LA CULTURE DU POTAGER : LE BOCAL AUX POIVRONS ROUGES



Le thème du bocal aux poivrons rouges semble avoir obsédé Matisse à l'époque-clé de sa carrière où il se détachait progressivement de l'influence de Cézanne pour se tourner vers un cubisme encore en gestation. Ces trois compositions, réalisées entre 1912 et 1920 témoignent de l'évolution de son art. La première (à gauche), la plus classique, montre le bocal au milieu des fleurs, et se joue avec malice des reflets des légumes sur les parois du bocal. Dans la seconde toile, peinte en

1915, le peintre semble hésiter entre le style léger qu'il affectionnait jusqu'alors et une palette plus austère annonçant déjà le cubisme. C'est ce dernier qui domine dans le troisième tableau, quasi non-figuratif. C'est donc un condensé d'histoire de l'Art Moderne que Matisse nous offre ici dans ces trois œuvres profondément personnelles qui illustrent à merveille le dossier Poivrons de la Feuille de Choux des Feuillantines. Gilles

LA CITATION LÉGUMIÈRE : « L'imagination dispose de tout ; elle fait la beauté, la justice, et le bonheur, qui est le tout du monde » **Pascal**

LE LÉGUME DU MOIS : LE POIVRON

Le poivron, *Capsicum annuum* est une plante annuelle de la famille des Solinacées. Cette espèce comporte de nombreuses variétés, soit douces, les poivrons, soit piquantes, les piments. Certaines sont même cultivées pour l'aspect décoratif de leurs fruits, comme plantes d'ornement, les piments d'ornement. Le poivron est une espèce très polymorphe. Les variétés cultivées sont innombrables.

Il existe trois grandes variétés :

- Carré, il vient de Hollande, il a une chair épaisse et croquante.

- Rectangulaire, il est de production française avant tout. Il est long, large et presque plat.

- Triangulaire, il est moins courant. Il peut être doux comme piquant et sa couleur varie du jaune pâle au rouge.

Ses petits noms ? : doux de Valence, petit vert marseillais, doux long des Landes, piquant d'Algérie (un peu piquant), California Wonder....

Cette plante n'est connue qu'à l'état cultivé. Elle est très vraisemblablement originaire d'Amérique du Sud et a probablement été domestiquée au Mexique où l'on a retrouvé des graines vieilles de 5000 ans lors de fouilles archéologiques.

La production mondiale de poivrons est estimée à 23,2 millions de tonnes (source FAO, 2003). Le premier producteur mondial est la Chine avec 11,5 millions de tonnes, soit près de 50 %. La France en produit 27 000 t, mais en importe 115 000 t, principalement d'Italie et d'Espagne. (N'oubliez donc pas de vérifier leurs

LE DOSSIER : POURQUOI TANT DE VIANDE ?

L'homme est un omnivore qui mange des plantes, de la viande et de l'imaginaire » écrit le sociologue Claude Fischler. C'est vrai que 'nourrir' en latin veut dire aussi bien donner à manger qu'éduquer, former l'esprit. Les préhistoriens pensent que le passage d'un régime purement frugivore à un régime partiellement carné, avec les activités collectives de chasse que cela implique, a dû jouer un rôle majeur dans le processus d'homnisation, et mettre en avant, autour de la viande un certain nombre de valeurs plutôt masculines. L'invention de l'agriculture (où se développent plutôt des valeurs féminines ?) aurait pu changer tout cela, mais relisez l'Ancien Testament et vous verrez que Jéhovah marque clairement sa préférence pour les offrandes carnées d'Abel le pâtre, par rapport aux légumes amoureuxment cultivées par Caïn, le laboureur !

Dans la civilisation occidentale moderne, les protéines animales ont pris une place prépondérante : 65% de la ration humaine de protéine sont d'origine animale en France et en Amérique du Nord, contre une moyenne de 11% dans les pays en développement. Depuis 1960, La Chine est passée de 7% à 40% de protéines animales dans sa consommation domestique. La frénésie de consommation de viande fait partie de

provenances lorsque vous en achetez)

Le poivron aime les sols riches et copieusement fumés. Il est semé en février-mars en serre chauffée, de préférence en godets. La récolte se fait de fin Juillet jusqu'aux gelées, selon les besoins et avant complète maturité. Ils continuent de prendre de la couleur et de mûrir après avoir été récoltés. Il est également possible de les faire sécher au four, à 50/60° (thermostat 1 ou 2) Broyés, on en fait le Paprika.

Le poivron est à la base de nombreux plats traditionnels du bassin méditerranéen : la ratatouille en Provence, la piperade au Pays Basque, la paella et le gaspacho en Espagne, la caponata en Sicile... Les Hongrois l'utilisent également dans leur fameux goulasch. Dans les pays du Maghreb, on fait frire les petits poivrons verts dans de l'huile d'olive pour servir d'accompagnement aux brochettes de poulet et d'agneau.

Tout est bon dans le poivron. Bon pour la mémoire, il contient en outre une substance, la lutéoline, qui agit en activant des circuits neuronaux impliqués dans l'apprentissage. Le poivron serait actif contre les tumeurs cancéreuses : les capsates sont des substances chimiques du poivron qui agissent contre les tumeurs.

Le poivron se situe parmi les végétaux les mieux pourvus en fibres (2 g/100 g), qui stimulent efficacement le transit intestinal, et font de lui un précieux allié de l'élimination. Par ailleurs, ce légume-fruit est un champion de la teneur en vitamine C. Lucie DLM

cette course absurde à la richesse et au pouvoir qui sous-tend la sacro-sainte Croissance Mondiale. Et les hommes consomment plus de viande que les femmes.

Pour nourrir une population de 9 milliards d'habitants en 2050, il faudra augmenter de 50% la production de nourriture. Selon l'EFMA, l'Association Européenne des Producteurs d'Engrais, cela implique soit d'étendre les superficies cultivées au détriment des milieux naturels (adieu la Forêt Amazonienne !), soit de généraliser les techniques d'agriculture intensive (bonjour les engrais de synthèse, les pesticides et les OGM). Il y a pourtant une troisième voie dont ne parle pas l'EFMA: manger moins de viande ! En substituant pour moitié nos protéines animales par des protéines végétales, on double quasiment les disponibilités alimentaires.

Pour en savoir plus :

Claude Fischler (2001), l'Homnivore. Poches Odile Jaco

EFMA (2009), Modern agriculture feeds the world and helps protect the environment and the climate. www.efma.org

La Genèse, IV:3-5

Marylène Patou-Mathis (2009). Mangeurs de viande. De la préhistoire à nos jours. Perrin. Gilles

LES RECETTES :

[HTTP://WWW.ITALIEN-PASTA.COM/](http://www.italien-pasta.com/)

PÂTES DE FARINE DE BLÉ COMPLET AUX POIVRONS (4 pers.)

320 g de "penne" de blé complet -

* 150 g de Gorgonzola -

* 2 poivrons doux -

* 1 cuillère d'oignon haché, 1 gousse d'ail -

* 1 petit bouquet de thym et marjolaine -

* huile d'olive vierge extra - sel - poivre

Eplucher et hacher l'ail. Laver , couper en deux, épépiner et équeter les poivrons, puis les

BILLET D'HUMEUR : CHANGER D'ALIMENTATION, QUI EST POUR ?

J'ai acheté Libé ce matin. Là normalement, ceux qui ont voté Sarko ne lisent plus, on est peinard. Bon, j'ai acheté Libé ce matin, il y avait une interview de Nicolas Hulot. Alors non, pas de débat sur Nicolas Hulot. Je sais, y'a de quoi débattre, mais me fous pas en l'air mon intro s'il te plaît. Donc, Nicolas disait en gros, je paraphrase : le réchauffement climatique on le résoudra pas avec de nouvelles technologies, mais avec un changement de consommation.

Et là je me suis dis : c'est comme l'Amap. Et je me suis aussi dit que c'était vachement pratique, parce que sache lecteur, que je n'avais pas fais mon boulot pour la Feuille de Chou. Je devais faire un sondage sur l'alimentation, et puis tu sais ce que c'est, on part en vacances, on a 236 e-mails dans sa boîte de réception et le sondage finalement... Bon, voilà. Et puis là-dessus je me mets à sentir un mauvais Karma à l'Amap, alors la motivation à faire un article, pfiouu... A peu près au même niveau que la mer d'Aral à marée basse, c'est dire.

Et là, le Nicolas dans mon Libé matinal il m'explique que les gens sont bornés et qu'ils préfèrent crever la bouche ouverte plutôt que de couper leur clim en été. J'en vois un au fond qui s'dit : « attend, il est en train de nous enfumer avec son Nicolas Hulot, et son sondage, paf, disparu », et bah non, j'y viens regarde :

1 – Le sondage devait cerner les habitudes de consommation de viande des Amapiens, le but

COMPTE RENDU D'ÉVÈNEMENT : RETOUR SUR LA FÊTE DES AMAP D'ÎLE-DE-FRANCE

Le samedi 6 juin dernier avait lieu au Chai de Bercy à Paris, la fête des AMAP d'Ile-de-France. Je m'étais porté volontaire pour donner un coup de main aux organisateurs : j'ai donc pu voir les choses de l'intérieur. De chaque côté de ce vaste espace, de nombreuses associations (les AMAP bien sûr, mais aussi la revue S'lence et d'autres associations autour de la nourriture et de l'écologie) présentaient leurs activités. L'ensemble était fort instructif. Malheureusement, ni les groupes folkloriques, ni le merveilleux restaurant bio n'auront été assez fort pour contrecarrer l'influence du mauvais temps. Les visiteurs n'étaient donc pas si nombreux. En parallèle avec l'exposition, des tables-rondes étaient organisées dans l'Orangerie de Bercy, permettant de se familiariser avec des thèmes précis (par exemple, les jardins partagés) et de poser des questions

couper en allumettes . Faire chauffer 4 cuillères d'huile dans une poêle et y faire revenir l'ail et l'oignon. Ajouter les poivrons et une pincée de fines herbes , saler, poivrer et faire sauter à feu moyen . Dans l'attente, faire cuire les pâtes "al dente " à l'eau bouillante salée. Egoutter et déposer les pâtes dans la poêle en les mélangeant avec les poivrons. Faire sauter sur feu vif une minute , ajouter le Gorgonzola coupé en petits morceaux , saupoudrer de fines herbes et servir aussitôt.

étant de débattre de l'importance des cultures consacrées à la production de nourriture pour nos futurs steaks ;

2 – Nicolas nous rappelle une triste réalité : quand on devient un pays riche, on devient un pays con (bon d'accord, j'extrapole un poil mais c'est l'idée) ;

3 – La rentrée c'est pas mon truc, ça me rend bougon, et y'a cet article à pondre pour la Feuille de Chou.

Et hop je te plie le tout : nous vivons dans un pays développé qui devient obèse à vue d'œil et qui consomme à outrance des produits de mauvaise qualité. Il y a quelques renégats qui continuent à vouloir parler Corse, préserver leur culture Bretonne, déposer leur marque Camembert ou monter des Amaps, mais cela se résume, la plupart du temps, à des épiphénomènes qui, au mieux donnent bonne conscience à la masse, ou, au pire, sont la cible à abattre des représentants de la bienséance démocratique (pensons à Kokopelli).

Conclusion : pas besoin de sondage, même si nous étions tous des citoyens responsables et des terriens aimants, nous ne sommes qu'une goutte d'huile dans un vaste moteur. Maintenant, si certains veulent jouer les grains de sable et participer plus activement à la vie de l'Amap, je crois qu'il est temps que nous nous y mettions. Alors je demande, changer d'alimentation, qui est pour ? Pierre

à des spécialistes. Du fait de mon travail de volontaire (qui consistait à surveiller des enfants en train de faire des dessins, pour certains, avec beaucoup de talent) je n'ai pas assisté à beaucoup de ces présentations. La journée s'est bien terminée autour d'un verre et de quelques groupes de musique amateurs de qualité. Que faudrait-il souhaiter à la fête des AMAP pour 2010 ? Peut-être une seule chose : essayer d'attirer des non-amapiens ! En effet, l'impression générale était qu'il en manquait vraiment, limitant ainsi quelque peu l'ensemble à une opération de communication interne (réussie). En réalité, peut-être serait-il plus judicieux (quoique moins sympathique, il est vrai) de simplement louer un stand sur l'un des importants salons bio parisiens, afin de toucher un plus large public ? A suivre... David