



La feuille de chou

Petit journal de l'association
La graine et le potager

Sommaire

Editorial

2 La mare

5 Les animaux du compost. Sachez les reconnaître.

7 HVE : Le label qui veut la peau du bio ?

11 Le miscanthus, plante d'avenir.

12 Latulu ? La revue Silence !

13 à 15 Recettes d'automne

16 Novembre, plantations et semis



Editorial

Quel sera le devenir de nos jardins avec le changement climatique ?

Nous avons subi en 2018, 2022 et 2023 des étés difficiles.

La température moyenne qui sera relevée dans la région au cours de la période 2040-2070 pourrait atteindre dans le scénario le plus pessimiste de 2,5 à 5,3°C de plus que celle qui y était enregistrée durant la période 1976-2005.

Aux alentours de 2050, des vagues de chaleur dureront 3 à 5 semaines de plus que dans le climat actuel, soit près d'un mois et demi.

Les précipitations seraient en progression légère, mais ces pluies devraient tomber durant un nombre de jours plus limité; mais mal réparties dans le temps (elles tomberont davantage en hiver) ne permettront pas de compenser l'évaporation accrue liée à ces températures plus élevées. De fait, les sols bourguignons et francs-comtois vont s'assécher de plus en plus souvent, et de manière de plus en plus importante.

Alors : quelle adaptation de nos pratiques, de nos sols, de la gestion de l'eau, du type de culture ?

Moins complexe que la sylviculture, qui joue sur le temps long, la pratique du maraîchage permet d'adapter plus rapidement ses cultures et ses méthodes.

Comment avez-vous vécu ces étés secs et chauds ? Quelles astuces avez-vous mises en oeuvre ? Avez-vous changé de culture ? Amélioré vos sols, augmenté vos réserves d'eau, modifié vos arrosages ?

Faites-nous part de votre vécu, de vos évolutions, de vos interrogations, des astuces à partager. La feuille de chou se fera un plaisir d'en informer nos adhérents.

René Montagnon



LA MARE

Changement climatique aidant, les étés sont de plus en plus difficiles à traverser. De plus, la végétation et la faune aquatique sont source d'émerveillement ; les bords de l'eau sont pour moi une grande joie et le grand jardin arboré de notre maison méritait ces reflets du ciel et ce petit bruit de cascade qui fait le charme du Morvan que nous avons importé en partie chez nous dans l'arrière-côte. *René Montagnon*

Une petite étendue d'eau essentielle pour la biodiversité

Créer une mare constitue une oasis de biodiversité. C'est à la portée de tous, pourvu que l'on dispose d'un peu de place, d'un peu d'argent (environ 1500 € pour le creusement de départ et le liner). En effet, il faut tout de même creuser assez profondément afin que la mare dispose d'une profondeur permettant un volume mettant les habitants à l'abri de la sécheresse estivale et du réchauffement de l'eau. Par ailleurs, il faut aussi disposer d'eau naturelle : source, puits, eaux pluviales ; l'eau du réseau étant à éviter car trop chlorée et chargée en polluants (nitrates et pesticides).

Dans un jardin, cette petite étendue d'eau dormante joue un rôle majeur pour la biodiversité et le microclimat du site. Elle va servir d'habitat, de zone de reproduction et d'alimentation à une multitude d'insectes, vers, mollusques, batraciens, oiseaux.

Les étapes de la création

Etape 1 la fouille A noter les banquettes faites à la pelle pour avoir des hauteurs d'eau différentes pour les plantes, les lagunes pour les insectes, la toilette des oiseaux, etc.



Etape 2 Installation du liner Nous avons fait déborder à l'amont (arrivée de la cascade) et à l'aval (déversoir vers un autre bac). Il faut remplir au fur et à mesure pour que le liner -posé sur du sable- colle bien au relief



A ce stade et très vite, il faudra installer des plantes venant de zones humides à prélever dans les fossés, bords d'eau, etc. Les plantes du commerce sont en général stériles du point de vue des micro-organismes, des pontes diverses, etc. Important, car avec la pullulation inéluctable de larves de moustiques, il convient de rééquilibrer le plus vite possible l'écosystème en prédateurs : ([gyrins](#), dans leurs incessantes circonvolutions à la surface de l'eau, les [notonectes](#), qui plongent vers le fond à grands coups de rames, les [hydromètres stagnants](#),

les [gerris](#) glissant sur l'eau ; les redoutables [dytiques](#), et bien sûr les larves de libellules.

Une mare est un écosystème complexe, très souvent riche en biodiversité (amphibiens, libellules, mollusques, crustacés, insectes aquatiques, plantes) et fortement lié aux écosystèmes voisins (zone de reproduction, de refuge, ou de garde-manger de très nombreuses espèces). Ce sont aussi des abris

permettant à beaucoup d'êtres vivants de survivre à des conditions climatiques temporaires difficiles.

Etape 3 les plantes sont installées et leur contenu caché (oeufs, larves) livrent déjà leur faune



Une mare a donc un intérêt majeur pour la biodiversité, mais elle offre bien d'autres services (cadre de vie et bien-être, îlot de fraîcheur, épuration de l'eau car elle fonctionne comme une mini station de lagunage), zone tampon pour maîtriser les ruissellements.

Son fonctionnement hydrologique exercera une influence déterminante sur sa biodiversité, sur sa physico-chimie et sur sa trajectoire évolutive. Les espèces qui s'y installent détermineront elles aussi son évolution. Les conditions météorologiques, les particularités microclimatiques locales exerceront également une influence, comme la nature du sol dans la mare et autour, mais aussi le type de berges, la qualité de l'eau. Ainsi seules certaines espèces s'y maintiendront, ayant trouvé les conditions qui leur sont favorables.

Au plus fort de l'été, le ballet incessant des insectes et des oiseaux dans les zones peu profondes du plan d'eau en souligne le rôle important avec l'arrivée des super prédateurs. Grenouilles (pas trop quand même) et crapauds, et chez nous surtout triton alpestre ; sans oublier la couleuvre à collier qui est venue faire ses petits.. (éviter les poissons qui vont détériorer la qualité de l'eau et surtout faire le vide dans votre bestiaire).



Cette masse d'eau constituera aussi une réserve d'humidité au bénéfice de la végétation environnante, au gré des cycles d'évaporation et de condensation.



Etre propriétaire d'une mare est une responsabilité, un engagement sur la durée, car elle nécessite un minimum d'attention et d'entretien, si l'on souhaite qu'elle offre longtemps certains services et qu'elle conserve toutes ses qualités pour la biodiversité.

Pour aller plus loin : Vous pouvez télécharger plusieurs livrets sur la mare, édités par l'association « Eau et rivières de Bretagne », en cliquant ici :

<http://www.eau-et-rivieres.org/livrets-peda> pour les adultes

[Coin des enfants | Eau et Rivières de Bretagne \(eau-et-rivieres.org\)](http://www.eau-et-rivieres.org) pour les enfants

[Outils pédagogiques | Eau et Rivières de Bretagne \(eau-et-rivieres.org\)](http://www.eau-et-rivieres.org) pour les enfants

Mare pédagogique

Aire Terrestre Educative (2021-2023)
Projet porté par l'école élémentaire de
Saint-Romain en partenariat avec la Maison du
Patrimoine (AREHR)

Pourquoi faire la mare ?

Nous avons fait cette mare pour sauver deux espèces en voie de disparition : l'Alyte accoucheur et le triton alpestre. Nous avons repris le projet initié il y a longtemps par l'école de Saint-Romain.

Les aires terrestres éducatives confient à des élèves et leur enseignant la gestion participative d'un petit bout de zone humide, de forêt, de rivière, de parc

urbain... Cette démarche a pour but de sensibiliser le jeune public à la protection du territoire mais également de découvrir ses acteurs grâce à un projet pédagogique et écocitoyen.



Origine des aires terrestres éducatives

Une aire terrestre éducative est une zone terrestre de petite taille (parc urbain, friche, zone humide, forêt, rivière, etc...) qui devient le support d'un **projet pédagogique de connaissance et de préservation de l'environnement** pour des élèves du CM1 à la 3^{ème}, leur enseignant et leur référent (un acteur de la sphère de l'éducation à l'environnement).



Cette **démarche écocitoyenne** est basée sur la **gestion participative** d'une zone délimitée par une classe.

En se réunissant sous la forme d'un « conseil des enfants », les élèves réfléchissent et prennent toutes les décisions concernant leur aire terrestre éducative.

C'est l'occasion pour eux de **découvrir leur territoire et ses acteurs** dans le cadre d'un projet d'éducation à l'environnement durant lequel ils développent les compétences du programme scolaire.



Les étapes de la construction de la mare pédagogique : Pose de l'argile et battage, treillis de protection, aménagement des murets et de la vanne de prise d'eau

<https://www.francebleu.fr/infos/environnement/les-elev-es-de-l-ecole-primaire-de-saint-romain-ont-cree-une-mare-pedagogique-dans-leur-commune-5669505>

LES ANIMAUX DU COMPOST



Vers blancs : Cétoine ou hannetons ?

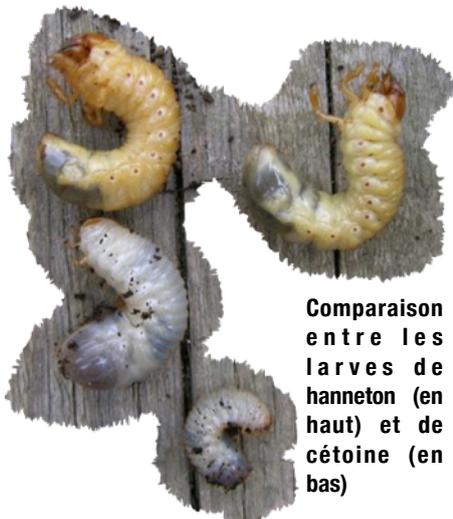
La **Cétoine dorée** (*Cetonia aurata*), sous sa forme adulte un magnifique Coléoptère aux chatoyants reflets vert métallisé, est utile au jardin à tous les stades de sa vie : d'abord, au stade larvaire, en dévorant la matière organique, l'aidant ainsi à se décomposer ; ensuite, au stade adulte, comme insecte pollinisateur puisqu'elle se nourrit de pollen, de préférence sur certaines fleurs (sureau, reines-des-prés, pivoines, roses...).

Il arrive qu'on confonde sa larve avec celle du **Hanneton commun** (*Melolontha melolontha*), qui, lui, est considéré comme « nuisible » parce qu'il consomme des racines et, comme adulte, des feuilles et bourgeons, et peut donc

endommager les cultures. Les deux ressemblent à de gros vers blancs et passent plus de temps à vivre sous forme de larve – 2 à 3 ans – que d'imago – quelques semaines tout au plus.

Voici quelques critères pour les différencier :

La **larve de cétoine** est présente dans les **matériaux organiques en décomposition**, composteurs ou



Comparaison entre les larves de hanneton (en haut) et de cétoine (en bas)

terreau des pots de fleurs ; la larve de hanneton, elle, aime vivre dans les profondeurs du sol, sous les pelouses ou près des arbres.

La larve de cétoine est d'une couleur plutôt **blanc grisâtre**, celle du hanneton plus jaunâtre et annelée.

La **tête** de la larve de cétoine est **plus petite que son corps**, son abdomen est enflé ; à l'inverse, **grosse tête petit cul pour la larve de hanneton**.

La larve de cétoine a des **pattes courtes**, plus courtes que la largeur de son corps ; c'est l'inverse pour la larve de hanneton.

La larve de cétoine a sur le dos des **poils dressés** dont elle se sert pour se mouvoir. Mettez-la sur le dos, elle gigotera ; celle du hanneton, qui se déplace à l'aide de ses pattes, ne bougera pas une fois retournée.

Alors, nuisible ? utile ? Utile à qui ? À l'humain qui serait le centre ? Le vivant est un tout, un ensemble d'êtres interdépendants dans lequel l'existence de chacun (y compris la nôtre!) est liée à celle des autres. Nous sommes tous dans le même bateau, la Terre. Ce que l'on appelle la biodiversité est un équilibre, respectons-le et tout ira beaucoup mieux que si nous nous mêlons de « réguler » !

Martine Desbureaux

Scarabée rhinocéros européen

Description

Avec une longueur de 20 à 40 mm, le Scarabée rhinocéros européen est l'un des plus gros Coléoptères qui se rencontrent en France ! Il est de couleur brun rougeâtre ou châtain plus ou moins foncé et d'aspect vernissé. Le dessous du corps et les jambes sont couverts de longs poils roux. Le dimorphisme sexuel est très marqué chez cette espèce : le mâle se reconnaît facilement à sa longue corne recourbée en arrière sur le devant de la tête. La femelle est dépourvue de corne et possède un simple tubercule à la place.

Caractère biologique

Habitat : 4 sous-espèces sont distinguées en France. Leurs milieux de vie restent cependant proches, à savoir les chênaies et hêtraies de faible et moyenne altitude. Le Scarabée rhinocéros européen a réussi à s'adapter à la présence de l'Homme, à tel point qu'on peut aussi le trouver en milieu boisé urbain !

Période d'observation : de juin à août, souvent au crépuscule et en soirée.

Alimentation : se nourrit de feuilles et de bois pourri ou de sciure décomposée.

Reproduction : Pendant la saison des amours, le mâle utilise sa corne comme arme pour soulever son adversaire puis le projeter au sol. Après l'accouplement, la femelle pond ses œufs dans de la matière végétale en décomposition. Les larves qui sortiront des œufs se nourriront de petites racines dans les 5 à 10 cm supérieurs du sol. Après la nymphose, les adultes sortiront du sol entre fin juin et mi-juillet.

Anecdote

Avec le Lucane cerf-volant, le Scarabée rhinocéros européen est le plus gros Coléoptère d'Europe.

Il peut transporter jusqu'à 850 fois son propre poids !



Oryctes nasicornis (Linnaeus, 1758)

Classe des Insectes / ordre des Coléoptères / famille des Scarabaeidae

Où peut-on l'observer en forêt ?

Dans une souche creuse ou un arbre mort, de la sciure, des copeaux et des déchets de bois en décomposition.

Relecture : Martine Desbureaux



HVE LE LABEL QUI VEUT TUER LE BIO ?

Créée en 2011, la certification environnementale comporte trois niveaux. Le niveau 1 demande seulement le respect de la réglementation, et le niveau 2 ajoute quelques exigences peu contraignantes en termes de bonnes pratiques agricoles. Seul le 3^e niveau, est contraint par un cahier des charges nettement plus exigeant, et permet d'obtenir le label HVE (Haute valeur environnementale). Pour y prétendre, l'agriculteur a le choix entre deux options :

- **L'option A** s'appuie sur quatre indicateurs : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et de l'irrigation. Chacun est composé d'une série d'items, comme le nombre d'espèces animales et végétales sur l'exploitation, les infrastructures agroécologiques (haies, mares...), l'ampleur des traitements phytosanitaires...
- **L'option B** s'appuie sur deux indicateurs : la part d'infrastructures agroécologiques ou de prairies, et le poids des intrants (eau, engrais, pesticides, carburant, produits vétérinaires, aliments, etc.). Cette option, jugée trop permissive par FNE et d'autres ONG, est aussi moins utilisée, et sa suppression est dans les tuyaux.

La « Haute valeur environnementale » (HVE) est censée garantir des pratiques agricoles vertueuses sur le plan environnemental : usage modéré des pesticides, des engrais, de l'eau, mesures en faveur de la biodiversité, etc. Propriété du ministère de l'Agriculture, ce label public apparaît de plus en plus

souvent sur des aliments tels que des vins, des fruits et légumes, mais aussi de la farine, des pâtes... Au 1^{er} janvier, près de 15 000 exploitations étaient labellisées.

Mais l'Office Français de la Biodiversité critique vertement le HVE, dont les exigences insuffisantes « ne permettent pas de sélectionner des exploitations particulièrement vertueuses », notamment dans la filière viticole, qui constitue 82 % des fermes labellisées. Une étude du BASIC pour Greenpeace et le WWF, publiée le 28 septembre, [confirme cette insuffisance](#). Elle montre un impact peu avéré sur les ressources en eau, la biodiversité, la qualité de l'air ou le climat, modéré sur la qualité des sols, et nul sur le revenu des agriculteurs. « Haute » valeur, vraiment ?

L'analyse approfondie des critères de la certification HVE fait apparaître qu'en l'état actuel de son cahier des charges, cette certification ne peut prétendre accompagner une réelle démarche de transition agroécologique.

La voie B qui permet d'accéder à la certification dans le cadre d'une approche globale, essentiellement basée sur la part des intrants dans le chiffre d'affaires, est structurellement défailante car elle



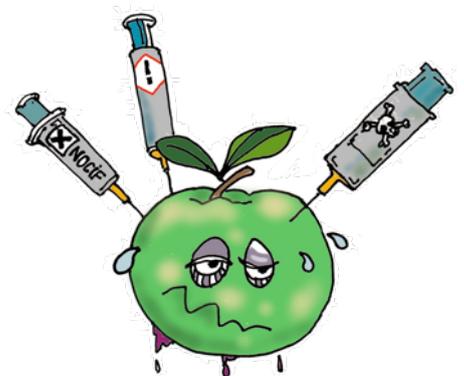


complète du fonctionnement des exploitations agricoles et de leurs impacts sur l'environnement. Ses différents indicateurs doivent cependant être revus et complétés pour que l'obtention de la certification corresponde à une réelle performance environnementale, en cohérence avec les objectifs actuels de transition agroécologique pour la décennie à venir.

présenti, comme critère d'accès privilégié à la restauration collective – à la suite de la loi **Egalim** – ou pour ouvrir droit à un crédit d'impôts – dans le cadre de la loi de finances 2021. En effet, elle se révèle très en retrait par rapport aux autres pratiques et certifications plus vertueuses (comme l'agriculture biologique) qui y seront rémunérées. Un dispositif HVE défaillant affaiblit l'ensemble des labels, en ouvrant une brèche dans les exigences environnementales pour accéder aux aides publiques. Il est au contraire important de soutenir spécifiquement les certifications

ne tient pas compte des différences très importantes de valeur ajoutée et de répartition des charges dans les différentes filières. Elle favorise de fait la filière viticole, qui est pourtant l'une des filières les plus dépendantes d'une utilisation intensive de produits phytosanitaires, dans des contextes peu favorables à la biodiversité. A contrario, elle disqualifie l'élevage herbager extensif du fait de son faible produit brut hors primes.

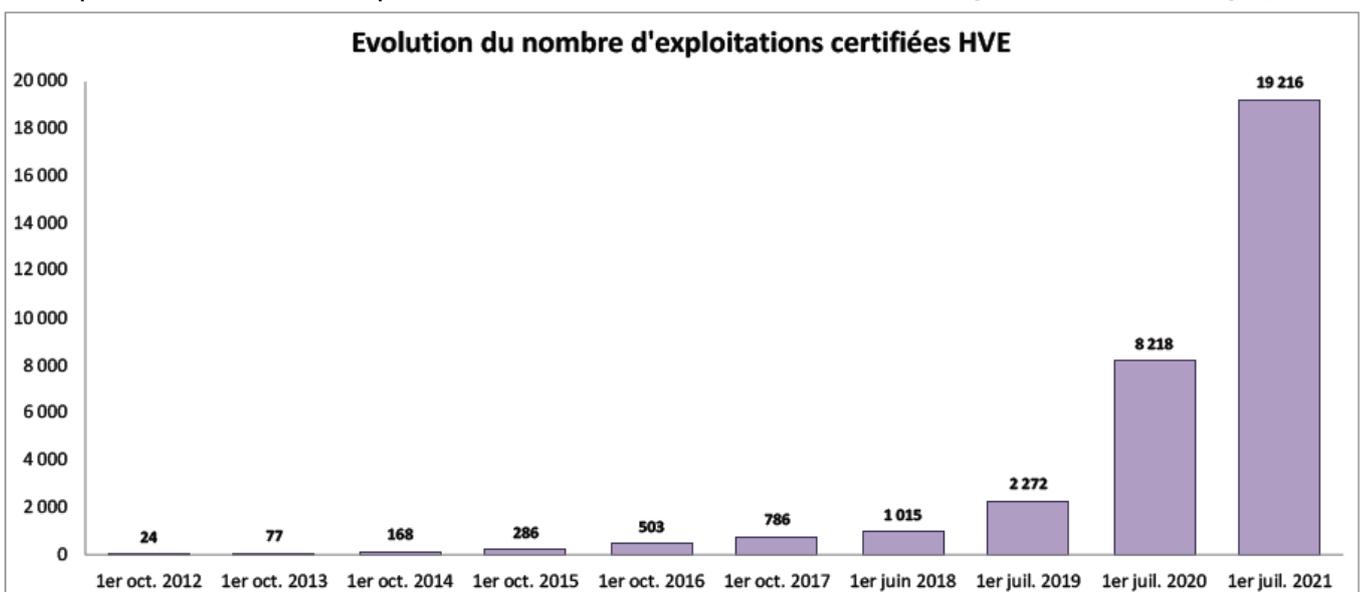
Ainsi, la suppression de la voie B et la révision profonde des critères de la voie A sont les seules conditions qui peuvent permettre à la certification HVE d'être valorisée dans le cadre des politiques publiques visant à accompagner les agriculteurs vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et du climat.



La voie A est plus intéressante car elle permet une vision plus

Sans ces évolutions importantes, elle ne peut être utilisée dans le cadre des écorégimes de la future PAC ou encore, comme il est

ayant une réelle valeur ajoutée environnementale démontrée, et notamment l'agriculture biologique et



Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

ENCADRÉ. LISTE DES INDICATEURS ÉVALUANT LES COMPOSANTES ENVIRONNEMENTALES DE LA VOIE A DE LA CERTIFICATION HVE

BIODIVERSITÉ

- Pourcentage de la SAU en infrastructures agro-écologiques (IAE)
- Poids de la culture principale (en % de la SAU)
- Nombre d'espèces végétales cultivées
- Nombre d'espèces animales élevées
- Présence de ruche
- Variété, race ou espèce menacée

STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE

- Surfaces non traitées (item commun)
- Indicateur de fréquence de traitement phytosanitaire (IFT)
- Utilisation de méthodes alternatives à la lutte chimique (item commun)
- Pourcentage de la SAU engagé dans une MAE visant la réduction de la consommation de produits phytosanitaires (item commun)
- Conditions d'application des traitements visant à limiter les fuites dans le milieu (item commun)
- Diversité spécifique et variétale
- Enherbement inter-rang (vigne, arboriculture et cultures ornementales)
- Recyclage et traitement des eaux d'irrigation (légumes, fruits hors arboriculture, PAPAM, cultures ornementales)

GESTION DE LA FERTILISATION

- Bilan azoté
- Utilisation d'outils d'aide à la décision (OAD)
- Pourcentage de la SAU non fertilisé
- Part des légumineuses dans la SAU
- Couverture des sols

GESTION DE L'IRRIGATION

- Enregistrement des pratiques d'irrigation
- Utilisation d'outils d'aide à la décision
- Utilisation de matériel optimisant les apports d'eau
- Adhésion à une démarche collective
- Pratiques agronomiques mises en œuvre pour économiser l'eau
- Part des prélèvements en période d'étiage
- Recyclage des eaux d'irrigation (cultures hors sol)
- Récupération des eaux de pluie

ambitieux au niveau européen via une mobilisation croisée auprès du Conseil, du Parlement et de la Commission.

La certification environnementale et plus largement l'ensemble des informations et accompagnement des agriculteurs concernant la valeur environnementale des produits sont des enjeux majeurs pour favoriser les changements à venir, qui ont été soulignés en particulier lors de la Convention citoyenne pour le climat, et dont dépendent la crédibilité des politiques publiques au service de la transition écologique.

Le label HVE est contraire au droit français depuis 2011

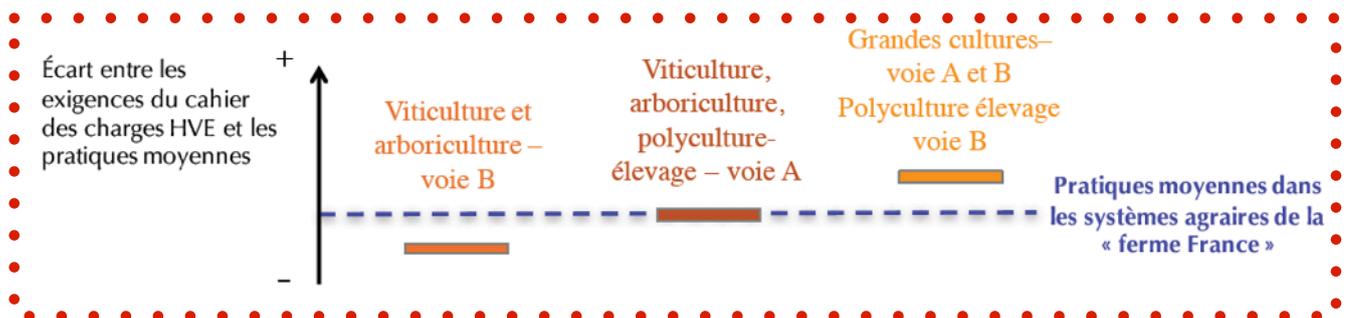
La loi française indique depuis 2011 que le label H V E doit revaloriser des modes de production censés être particulièrement respectueux de l'environnement.

Les études produites par l'Office Français de la Biodiversité et l'IDDRI (Institut du développement durable et des relations internationales) ont démontré que le contenu du label HVE n'était pas plus exigeant que la moyenne des pratiques agricoles françaises. (voir ci-dessous).

Une révision du référentiel adoptée en novembre 2022, ayant pour but affiché de le rendre plus exigeant n'a pas amélioré la situation. Le dernier rapport de l'Office Français de la Biodiversité de 2022 confirme que les modifications du référentiel ne sont pas celles



l'élevage extensif. Dans le contexte européen actuel, la France ne peut cependant s'engager seule dans un dispositif d'écorégime ambitieux au risque de créer des distorsions de marché défavorables aux agriculteurs français engagés dans une démarche de progrès. Les acteurs français (gouvernement, syndicats, société civile) doivent donc agir de conserve pour, non seulement montrer la voie à l'échelle nationale, mais aussi pousser pour l'adoption d'un cadre



attendues pour améliorer la performance environnementale du label.

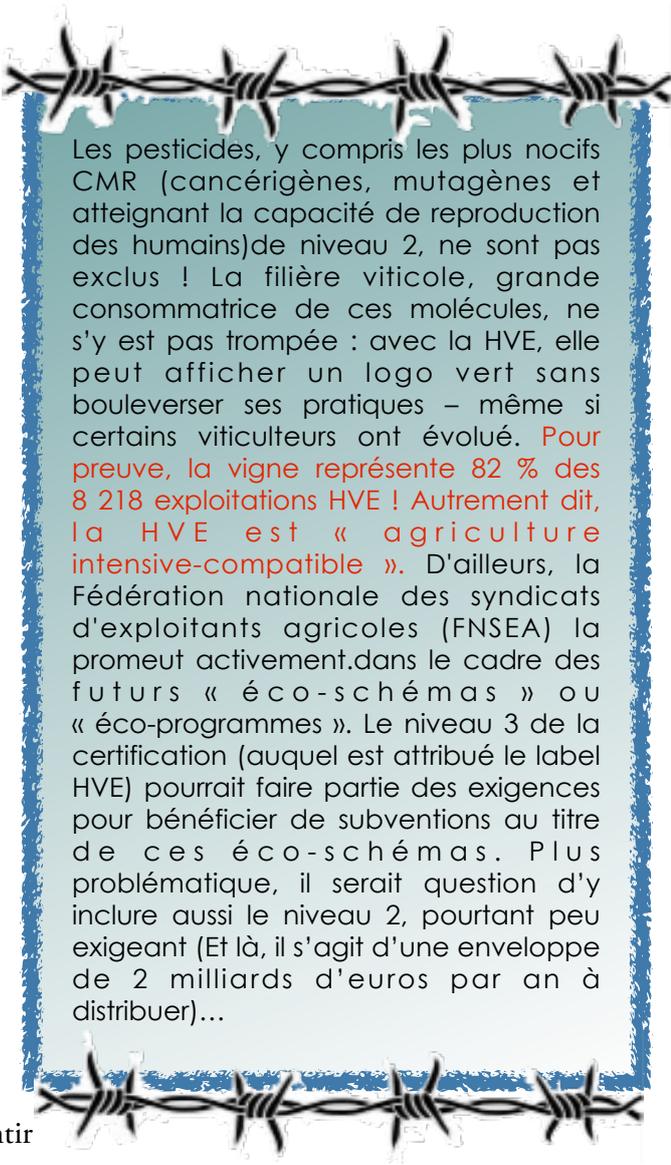
Notamment **le respect des règles environnementales de base de la Politique Agricole Commune n'est pas exigé**, mais plus grave l'utilisation d'intrants chimiques comme des engrais et pesticides de synthèse particulièrement néfastes pour l'environnement ou pour la santé humaine reste autorisée !

Ainsi, des aliments ayant été produits avec des substances perturbatrices du système endocrinien, pouvant être cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques possibles ou des produits polluants des eaux, ou ayant des effets délétères pour la biodiversité restent autorisés. Plutôt étrange pour une mention qui devrait attester (ou garantir une) d'une Haute Valeur Environnementale.

La tromperie du consommateur doit cesser !

Le label HVE représente une tromperie du consommateur dans la mesure où la promesse d'excellence environnementale sous-entendue par le nom du label et exigée dans la loi n'est toujours pas remplie par le nouveau référentiel.

La HVE, avec un référentiel peu ambitieux, n'a pas comme réalité de reposer sur une performance environnementale réellement élevée. Sa finalité doit être d'amener à minima les agriculteurs à réfléchir à leurs pratiques avec la perspective de les faire évoluer. Le problème c'est qu'en l'état actuel, et alors qu'il est de plus en plus apposé sur les produits, il induit en erreur les consommateurs et les citoyens en général qui y voient, par méconnaissance, un modèle agricole ayant un impact positif pour l'environnement. Tout soutien



Les pesticides, y compris les plus nocifs CMR (cancérigènes, mutagènes et atteignant la capacité de reproduction des humains) de niveau 2, ne sont pas exclus ! La filière viticole, grande consommatrice de ces molécules, ne s'y est pas trompée : avec la HVE, elle peut afficher un logo vert sans bouleverser ses pratiques – même si certains viticulteurs ont évolué. **Pour preuve, la vigne représente 82 % des 8 218 exploitations HVE ! Autrement dit, la HVE est « agriculture intensive-compatible ».** D'ailleurs, la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) la promeut activement dans le cadre des futurs « éco-schémas » ou « éco-programmes ». Le niveau 3 de la certification (auquel est attribué le label HVE) pourrait faire partie des exigences pour bénéficier de subventions au titre de ces éco-schémas. Plus problématique, il serait question d'y inclure aussi le niveau 2, pourtant peu exigeant (Et là, il s'agit d'une enveloppe de 2 milliards d'euros par an à distribuer)...

de l'Etat à des allégations commerciales mensongères qui brouillent la perception du consommateur doit cesser.

L'enquête réalisée par Interfel en 2022 sur les fruits et légumes montre que 55% des personnes interrogées croient que le label HVE est soumis à un cahier des charges strict, 48% que les fruits et légumes HVE sont strictement contrôlés et 44% qu'on peut faire 100% confiance aux fruits et légumes HVE

Ces chiffres sont bien la preuve que le consommateur est dupé par la mention même. Cette situation doit donc cesser au plus vite.

CONCLUSION DE L'ETUDE DE L'IDDRI

"L'analyse approfondie des critères de la certification HVE fait apparaître qu'en l'état actuel de son cahier des charges, cette certification ne peut prétendre accompagner une réelle démarche de transition agroécologique".



Miscanthus

Culture, récolte, utilisations

La plantation s'effectue au début du printemps. Peu exigeante, cette graminée vivace nécessite néanmoins une exposition bien ensoleillée, ainsi qu'une terre souple, bien ameublie, fraîche et humifère. On n'hésitera pas à apporter un compost bien mûr et de la poudre d'os.

L'entretien du Miscanthus. Le premier été, il est recommandé de prévoir un arrosage régulier. Puis, 3 à 4 arrosages par an, en zone sèche, suffiront. Le Miscanthus ne demande ni engrais, ni fertilisant, mais simplement une bonne couche de compost à l'automne. La taille s'effectue en fin d'hiver.

La multiplication du Miscanthus. Une division de la souche, au bout de quelques années en place, permettra de renouveler le plant. Au printemps, prélever des fragments en périphérie de la touffe, car celle-ci sera trop lourde pour être soulevée.

Il est important d'attendre la fin de l'hiver, lorsque les tiges ont séché, pour récolter le Miscanthus. Litière pour animaux, paillage au potager ou mulch : ses utilisations sont nombreuses, grâce à son important pouvoir absorbant. Sa culture est de plus en plus valorisée pour ses services écosystémiques, c'est-à-dire pour les biens ou les services que les hommes peuvent tirer de la culture pour assurer leur bien-être.

En 2017, le miscanthus a été intégré comme les taillis à courte révolution dans le cadre de la politique agricole. Cette culture pérenne permet de stocker partiellement du carbone dans les sols.

Les utilisations industrielles sont toutefois "bridées" car les espèces autorisées en culture sont stériles et ne peuvent pas devenir invasives. Néanmoins, comme toutes les cultures énergétiques, elle viennent en concurrence directe avec l'autosuffisance alimentaire en mobilisant des terres agricoles.

Le saviez-vous ? De nombreuses espèces de miscanthus présentent de nombreux avantages pour plusieurs industries : elles fournissent un bon isolant dans la construction, ont une valeur énergétique très élevée (plus que celle du bois) qui permet de les utiliser comme combustible, forment un paillage efficace dans l'horticulture, servent de litière aux animaux.... C'est le Miscanthus x giganteus qui est cultivé en France pour ces usages.

Toujours curieux (dans le sens « avide de découvertes ») le CA de l'association avait organisé par un froid vendredi de début février la visite de la ferme du miscanthus à Orchamps (39700) : on allait tout savoir sur cette herbacée vivace nouvellement promue pour le paillage des jardins ou la litière des animaux. Accueilli.e.s par le jeune agriculteur qui reprend l'exploitation parentale et la modernise, nous avons pu déambuler le long du champ, dans le champ, puis dans les hangars, pour observer de près ces très hautes tiges, leurs racines, l'impressionnant tas de miscanthus broyé en vrac, la dépoussiéreuse-compacteuse et l'ensacheuse-étiqueteuse.

Pour faire nos essais, nous sommes repartis avec des coffres pleins de sacs de 60 litres – 150

litres avant compactage - pour nous et pour les absents qui n'avaient pu venir... www.lafermedumiscanthus.fr

Personnellement j'ai paillé les framboisiers, les fraisiers, les oignons et les aulx, réservant aux légumes de printemps le foin coupé dans le verger attenant de ma voisine. J'associe dans une même planche les fraisiers et l'ail, dans une autre fraisiers et oignons, on dit que c'est gagnant-gagnant... Têtes d'ail grosses comme des balles de tennis, gros oignons (jaunes et blancs) peu nombreux, fraises en quantité, framboises aussi jusqu'à la visite annuelle de mon blaireau.

Résultat mitigé, paramètre nouveau ne pouvant être pris en compte si tôt. Du coup, je ne résiste pas à vous donner le lien vers un article très complet de Reporterre, présentant toutes les facettes de cette nouvelle culture qui demande des assurances (ici une collectivité) pour que les cultivateurs s'y lancent (sans bruit!! [silence, sans bruit... humour !]).

Adrien Pittion-Rossillon



La revue **SILENCE**

La revue *Silence* rencontre actuellement d'importantes difficultés économiques.

Le prix du papier a doublé depuis 2022, les frais postaux ont augmenté aussi, et le nombre d'abonné·es diminue (voir le bilan 2022 dans le "Quoi de neuf?" du numéro 524).

Silence, c'est **plus de 40 ans d'un mensuel écolo**. Ce

sont des bénévoles partout en France, 4 salarié·es et surtout des lecteurs et lectrices qui font vivre la revue. Aujourd'hui, ce sont aussi des projets comme l'affiche de l'écologie en 50 victoires et l'exposition des victoires, ou encore des dossiers d'enquête

approfondis comme celui sur l'agrivoltaïsme (n°524). Il est

important de continuer à informer sur la décroissance, les luttes écologistes, la non-violence,

l'écoféminisme, la question des terres et de l'autonomie paysanne, la

technocritique, des présentations de livres, et des infos récentes sur l'agriculture, les énergies, le

climat, le féminisme, la non violence, la santé, les libertés, les luttes locales, le nucléaire, les transports.

Tatiana Guille (chargée de diffusion de la revue), aimerait que *Silence* soit recommandée auprès des bibliothèques et médiathèques, à qui un numéro découverte gratuit peut être proposé.

contact@revuesilence.net 04 78 39 55 33.

La revue **Silence** (48 pages, 5,50 euros) est diffusée uniquement **par abonnement** et dans un certain nombre de lieux en dépôt.

Les numéros épuisés sont téléchargeables sur le site de la revue sur la page <https://www.revuesilence.net/numeros/>

Il est possible de recevoir un numéro de *Silence* gratuitement pour découvrir la revue, sur simple demande, en contactant la revue par téléphone, courrier ou par le formulaire de contact sur son site.

L'abonnement est également possible directement sur <https://www.revuesilence.net/abonnement/>

revue
SILENCE
exploratrice d'alternatives



écologie • alternatives • non-violence

Silence est une revue sans pub, ce qui lui donne sa liberté de ton. Pour conforter notre indépendance financière et éditoriale, vos soutiens sont nécessaires ! Ils augmentent notre liberté d'agir et nous permettent de multiplier les reportages pour explorer davantage d'alternatives. Par cette action, vous fortifiez l'association et contribuez à maintenir une presse indépendante. [Merci de votre soutien.](#)

Pour pouvoir concrètement continuer à sortir la revue fin 2023 et en 2024 et retrouver un peu d'oxygène, l'objectif de cette campagne de dons est d'atteindre 60 000 € d'ici le 26 novembre 2023.

Pour faire un don, vous pouvez aller sur [Faire un don - Revue Silence](#) où il est possible de faire un **don défiscalisé**. Vous pouvez aussi donner par chèque à l'adresse de la revue : 9 rue Dumenge, BP 4215, 69241 Lyon Cedex 04.

Merci de **diffuser au maximum ce message** autour de vous ! Chaque don compte pour que la revue continue à exister !

Je peux prêter à qui veut mes numéros personnels, je suis abonné depuis de nombreuses années.

Adrien Pittion-Rossillon

N'arrachez pas le mouron blanc, mangez-le en salade !



Si, à la faveur des pluies ayant succédé à la sécheresse, vous voyez apparaître dans un coin frais et ombragé de votre jardin un joli tapis vert tendre comme celui-ci, vous êtes devant du mouron blanc, *Stellaria media*, une Caryophyllacée aussi appelée mouron des oiseaux, herbe à l'oiseau ou morgeline (de « mordre » et « géline », parce que les poules, ainsi que les oiseaux granivores, sont friandes de ses graines).

C'est une plante couvre-sol, raison pour laquelle elle est considérée comme « indésirable » au potager – elle est pourtant bien utile pour garder au frais les légumes qui poussent au milieu d'elle ! Ses tiges cylindriques, aux nœuds renflés et à la ligne de poils blanchâtres, vont bientôt s'allonger et ramper, avant de se redresser pour porter de délicates petites fleurs blanches en forme d'étoile.

Avant floraison, le mouron blanc pourrait être confondu avec le mouron rouge (*Anagallis arvensis*, ou bleu selon certaines variantes), qui est toxique à cause des saponines qu'il contient, mais celui-ci appartient à une famille botanique différente (les Primulacées), ses tiges sont anguleuses et l'envers de ses feuilles est parsemé de points brunâtres.

Comme plante bio-indicatrice, le mouron blanc apporte une bonne nouvelle : c'est un indice de sol équilibré. Mais surtout, il est délicieux avec son goût de petit pois cru et de noisette ! Récoltez-le aux ciseaux lorsqu'il est encore jeune et tendre, avant la montée à fleurs, et joignez-le à vos salades composées. Il contient deux fois plus de calcium que la laitue, trois fois plus de potassium et de magnésium, sept fois plus de fer, deux fois plus de vitamines A et C, ainsi que les vitamines B1, B2 et B3 et du sélénium. Les « mauvaises herbes » du jardin sont un trésor...

Martine Desbureaux

Source:

<https://plantes-sauvages-comestibles.com/mouron-des-oiseaux-mauvaise-herbe-ou-ingredient-des-chefs/>

Recettes

Tomates séchées

Couper les tomates (celles qui ne sont pas juteuses) en rondelles de 0,5 cm environ. Les étaler sur les plaques du déshydrateur, ou bien au soleil (mais dans ce cas il faut saler, utiliser des moustiquaires et être sûr qu'il fera chaud et sec plusieurs jours de suite), ou bien encore dans le four entrouvert à basse température. Programmer le



déshydrateur sur 52 degrés et environ 8 h. Quand ça a la consistance d'un cuir assez souple et collant, les décoller des plaques puis les mettre dans un saladier. Faire tiédir du vinaigre de cidre en petite quantité que vous versez dans le saladier, remuer rapidement puis égoutter. Mettre au fond de chaque pot : 1 gousse d'ail, une branche de romarin (ou thym), un piment oiseau, 1 clou de girofle. Tasser les rondelles de tomates à la main puis verser un mélange d'huile bio de colza et d'olive (moitié/moitié) : veiller à bien totalement recouvrir les tomates. Fermer le pot, étiqueter, ranger à l'abri de la lumière, au garage ou à la maison, mais pas au frigo. Commencer à déguster après un mois (plus vous attendrez, et meilleur ce sera).



Récupérer l'huile pour vos préparations culinaires. Attention à ne pas croquer le piment oiseau du fond.

Clotilde de Min

Pizza chou-fleur 4 personnes

Râper très finement (râpe fine à carottes de votre robot) 300 g de chou-fleur cru (ou bien du brocoli). Dans un bol, **battre** 2 œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux puis incorporer le chou-fleur et 150 g de fromage râpé (90g si vous la voulez plus légère). **Etaler** cette pâte à la main en pressant bien après avoir recouvert votre plat ou plaque de four de papier cuisson. **Cuire** environ 35 minutes à 200°C. Laisser dorer. **Recouvrir** la pâte cuite d'un mélange de concentré de tomates, de tomates pelées concassées, d'origan, puis ajouter des ingrédients au



choix : salami, olives, câpres, anchois au sel rincés et égouttés, ou autre selon votre envie. Vous pouvez aussi ne mettre que des légumes : olives, fonds d'artichauts, champignons, câpres, rondelles de courgettes agrémentés de quelques anchois dessalés et/ou lardons. **Parsemer** de fromage et **faire dorer** 10 minutes au four à 220 °c ou bien 5 minutes au grill. Régalez-vous !!!

Clotilde de Min

Cornichon et concombre marinés

Ingrédients

En fonction de la quantité de cornichons que vous souhaitez faire mariner, ajustez en conséquence.

2 tasses d'eau froide
 3 tasses de vinaigre (j'utilise le vinaigre du forum car il n'est pas piquant)
 2 cuillères à soupe de sel gemme (vous pouvez utiliser du sel casher)
 3 cuillères à soupe de graines de coriandre
 3 cuillères à soupe de grains de poivre
 1 cuillère à soupe de baies de genièvre
 4 clous de girofle
 2 feuilles de laurier
 500 grammes de concombres persans ou de concombres anglais coupés en tranches de 6 mm
 4 oignons blancs
 6 gousses d'ail émincées
 Aneth frais si vous le souhaitez

Préparation

1. Préparer les légumes - couper les concombres en tranches (optionnel) les placer dans une passoire avec de la glace et les laisser pendant 20 minutes environ (cela les rend croquants) les égoutter et les sécher en les tapotant ou les éponger.

2. Préparer la saumure: dans une casserole, mélanger le vinaigre, l'eau, le sel, les graines, les grains de poivre, les clous de girofle et les feuilles de laurier. Porter à ébullition à feu vif. Puis laisser mijoter pendant 10 minutes à feu doux. Retirer du feu et laisser refroidir.

3. Une fois le tout refroidi, placer les concombres, l'oignon, l'ail et l'aneth dans le récipient et verser le liquide. Veillez à ce que les concombres soient recouverts. Pressez les concombres pour libérer les bulles d'air.

4. Fermez hermétiquement les bocaux et mettez-les au réfrigérateur pendant la nuit avant de les consommer.

Préparer un bocal de conservation en verre de 500 ml. Pour le stériliser, placez de l'eau froide dans le bocal et faites-le cuire au micro-ondes pendant 20 minutes. Retirer l'eau et laisser refroidir.

Recette de Maria Bortolotto

Mbdb808@gmail.com

Trempe aux haricots, noix de cajou et oignons

Ingrédients

3 oignons de taille moyenne
3 gousses d'ail
250 grammes de noix de cajou fraîches
600 grammes de haricots verts frais
Le jus d'un citron
Sel et poivre à volonté

Dans une poêle, mettre l'huile d'olive, les oignons et l'ail coupés en morceaux et les faire cuire environ 15 minutes. Cuire les haricots dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres et les couper en petits morceaux. Faire griller les noix de cajou dans une poêle huilée.

Ajouter le mélange d'oignons au robot et mélanger, puis ajouter les noix de cajou et mélanger, puis les haricots et mélanger. Ajouter le citron et l'huile supplémentaire si nécessaire. Le

mélange peut être laissé croquant selon la texture désirée.

[Maria Bortolotto contact@thecabinlorne.com](mailto:contact@thecabinlorne.com)



Merci pour cette feuille de chouXXXXXLL !
Beaucoup de travail pour les rédacteurs, mais un réel plaisir de lire les articles. Bravo !
Jacqueline Ledoux

Bravo messieurs, ce 2ème numéro est très réussi. Clotilde de Min

Hello Adrien, Very good I just read it. Thank you for the to do list. Merci Maria Bortolotto





La feuille de chou

Journal de l'association " La Graine et le potager "

<https://www.lagraineetlepotager.com/blog/le-journal-feuille-de-chou/>

Articles et photos à envoyer à Adrien
PITTION_ROSSILLON : adrien.pr@free.fr

Rédaction, Adrien PITTION-ROSSILLON et René MONTAGNON (mise en page)

Merci de transmettre de préférence en format .doc (word) ou .odt (Open Office) et les images en format .jpg ou à défaut .png.



Que semer ou planter en novembre ?

En novembre, il est encore possible de planter et semer quelques légumes au potager. Il est aussi important de commencer à protéger son jardin des premières gelées !

De la bâche au voile d'hivernage en passant par le compost protégez vos sols jardin vivant au mois de novembre !

Tout d'abord, c'est le mois des arbres et particulièrement des feuillus, qui développeront leur réseau racinaire pendant l'hiver.

Ail : Planter les caïeux la pointe vers le haut à 3/4 cm de profondeur en gardant 10 cm sur la ligne dans une terre saine, riche et ameublie. Si sol très humide, faire de petites buttes avant de planter

(Ail blanc et violet

Vous pouvez semer l'ail (Allium Sativum) en automne, c'est-à-dire d'octobre à novembre, ou au printemps de mars à avril. Pour cela, creusez des sillons de 3 cm de profondeur et ajoutez des billes



d'argile ou des petits cailloux afin d'évacuer l'excès d'eau et favoriser son infiltration dans le sol. Les sillons doivent être espacés de 15 cm et les rangées de 30 cm. Ensuite, disposez délicatement les caïeux avec la pointe vers le haut, de sorte qu'elle affleure la surface du sol. Enfin, recouvrez de terre et

arrosez. Vous pourrez récolter l'ail environ neuf mois après le semis).

Echalotes : Planter la pointe vers le haut en gardant 15/20 cm en tous sens en laissant dépasser un peu le sommet des bulbes.

Oignons : Planter les bulbilles la pointe vers le haut en les laissant dépasser tout juste dans un sol drainant en gardant 10 cm entre les plants

(Le repiquage de l'oignon blanc (*Allium*) sera réalisé d'octobre à novembre en espaçant les lignes distantes d'environ 20 cm.) Repiquez les plantes potagères tous les 10 cm et éclaircissez régulièrement afin de leur laisser



suffisamment de place pour se développer. La récolte a lieu à partir de juin (voire dès le printemps, selon les régions).

Cerfeuil tubéreux

: s a v e u r délicieuse de pomme de terre et de châtaigne Ne pas enterrer

les graines, disposez sur un lit de terreau de semis puis tasser. La levée aura lieu au printemps suit.



Sur les parcelles que vous mettez en repos pour l'hiver (celles où il n'y a pas de culture, de paillage), "il est possible de réaliser un compost sur une parcelle pour maintenir une activité au sol". En effet, les déchets



se dégradent au cours de l'hiver et favorisent une activité biologique. Le compost sera un refuge pour les escargots et les limaces (mais n'en élevez pas trop tout de même sinon, ou serez de corvée pour sauver vos semis....).

