



# La feuille de chou

Petit journal de l'association  
La graine et le potager

## Sommaire

### Editorial

2 Visite du jardin de Yannick LOUBET et de sa fille

7 Tri mécanique des graines

9 Deuxième visite à la forêt-jardin de Diconne

10 Tri manuel des graines chez Clotilde.

11 A tout bout'champ ! Nous y étions.

12 Latulu ?

16 Calendrier plantations et semis



## Editorial

### En toutes saisons, tout le monde dehors !

Mais pour quoi faire ?

Pour se déplacer (pied, vélo, skate, trottinette...), pour jouer (grimper aux arbres, sauter dans une flaque, se rouler dans l'herbe, manier un cerf-volant, construire une cabane, tirer à l'arc...), pour créer (branches, cailloux, boue, fleurs...), pour lire ou écrire, pour dormir (dans son landau pour le petit – sieste nordique-, dans un hamac, par terre...), pour collaborer (<https://www.vigienature.fr/> , <https://www.vigienature.fr/fr/suivi-temporel-des-oiseaux-communs-stoc> , <https://noe.org/observatoire-biodiversite-jardins>).

Les études s'accroissent pour confirmer que la nature nous fait du bien et même à petite dose.

A tous les niveaux nous pouvons et devons agir : les parents doivent diminuer les temps d'écran et passer au moins vingt minutes dehors avec leurs enfants, les assistantes maternelles doivent animer des temps dehors (diminution du stress des petits, amélioration de la coopération), les enseignants de tous niveaux doivent organiser des « classes dehors » (meilleur apprentissage, enfants plus calmes), les élus de toutes les strates doivent mettre en place des politiques publiques d'éducation à la nature en finançant des séjours nature.

« Dedans on a le contrôle, dehors il nous échappe. Aller dehors, ce n'est donc pas seulement changer d'espace, c'est aussi changer de temps. Dedans, l'horloge est humaine, c'est celle de nos relations et de nos communications, celle de la vitesse. Dehors, c'est l'horloge du vivant qui reprend le contrôle du temps : l'inattendu, comme le temps long. » Bernard Kaloara, professeur de sociologie.

(Suite page 16)

# VISITE DU JARDIN DE YANNICK LOUBET ET SA FILLE KARINE

Cirey les Nelay le 9 septembre 2023

## Installation : la terre, l'eau, la méthode de culture

La création de cet immense potager d'un hectare à flanc de coteau a eu lieu en 2016, pour la production de graines (Graines de folie, Agrosemens) , la conservation/consommation familiale, la vente de légumes en surplus et la nourriture des cochons. La terre est bonne à présent, le terrain ayant été dépierré il y a 7 ans et les premières buttes installées, grâce à un rotovator qui émiette la terre finement. Un « actisol » a été passé, un engin muni de

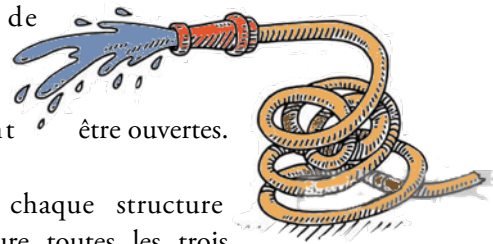


tiges (5 dents sur environ 1,50 m) qui décompactent les 25 premiers centimètres (alors qu'une « sous-soleuse » émiette la terre sur une trentaine de centimètres). Depuis cette date les sols n'ont jamais été touchés, grattés ou retravaillés. Tous les 3 ou 4 ans les bâches changent de place pour la rotation des cultures (les trous pour les légumes ne sont pas aux mêmes endroits) : on en profite pour passer dessous tous les déchets qui étaient dessus, dans les allées entre les buttes, et pour ajouter du compost en surface, à base de fumier de bovin. Ne pas toucher aux couches existantes laisse se développer le mycélium (pas de grelinette non plus, cela casserait les liens souterrains).



Yannick voudrait modifier sa structure actuelle en aménageant des carrés de 25 m séparés par de larges allées, car une distance est nécessaire entre certaines plantes pour une production de graines certifiées. Nous pouvons constater que la production est belle et abondante. Les bâches tissées, qui peuvent durer une vingtaine d'années (le tracteur passe régulièrement dessus !), sont maintenues par des agrafes et permettent la respiration du sol. Avec elles, on peut arroser beaucoup moins, ce qui est crucial dans ce versant où l'eau manque et où le soleil donne.

Tout est équipé en goutte à goutte, avec des tuyaux microperforés dont le débit est maintenu grâce à des pièces intérieures qui régulent la pression d'un bout à l'autre du tuyau, qu'on peut trouver sur Jardinet : <https://www.jardinet.fr/fr/arrosage-goutte-a-goutte-c67.html>. L'arrosage est sectorisé, avec des piquets bleus plantés de chaque côté, entre lesquels les vannes peuvent être ouvertes.



Yannick arrose chaque structure trois-quarts d'heure toutes les trois semaines, car il y a une quinzaine de structures, et la réserve d'eau ne permet pas plus. Cet été le puits ne suivait plus, alors l'arrosage a été réduit deux jours par semaine. Cette possibilité est due au sol qui n'a pas été travaillé, et qui ne se tasse pas lorsque l'eau s'y infiltre. Un sol tassé ne permet pas une bonne circulation de liquide, qui va ruisseler en surface puis s'évaporer. Justement, le sol a été observé par un collègue du MSV (Marâchers Sol Vivant) qui a dit à Yannick, après avoir bêché : « on dirait que tu viens de le remuer. »

Dédé demande si ce mode de culture oblige à ne faire que du repiquage, mais non, on peut aussi semer dans les

trous (haricots). « Pourquoi bâcher plutôt que pailler ? ». Déjà, je préférerais mettre du foin plutôt que de la paille, cette dernière nécessitant plus d'eau, et créant une faim d'azote, car elle consomme de l'azote pour se détériorer, provoquant ainsi des carences chez les plantes. La bâche a un intérêt quand il pleut : quand l'eau tombe, elle coule dans les allées et rentre par le dessous, allant plus bas où elle reste beaucoup plus longtemps, car le sol est une éponge et la retient. Le terrain étant en pente, l'eau descend aussi progressivement.

Yannick ne pensait pas qu'il arrêterait de travailler le sol ! A certains endroits sans apport de fumier, on ne voit pas de différence, car un sol bien vivant n'a pas besoin d'apport. Une année il a produit des melons, dont le goutte à goutte n'avait pas fonctionné sur une planche, et bien celle-ci n'a pas posé de problème et a donné des melons comme les autres planches, même

## SUR LE VIF...



*Dédé, pas à court de questions*

plus sucrés. Dans un carré, cette année, des courgettes ne sont pas arrosées depuis le mois de juin.

Comme Yannick travaille seul avec Karine, ils ne traitent pas en biodynamie, car le sol est suffisamment



## L'ELEVAGE

Arrivés au bas des cultures, nous avons sur notre droite l'enclos des cochons, loin de nous sous les arbres car le soleil donne ! Ils peuvent atteindre les 200 kilos, avant d'être transportés à l'abattoir d'Autun, le lundi à 7h du matin. Ils n'ont pas à manger pendant une

journée, et le lendemain la nourriture est placée dans la remorque, où ils vont monter plus volontiers. Ce n'est pas toujours évident, car ils se doutent que ce n'est pas une situation normale ! Surtout les derniers, qui n'ont pas revu leurs congénères depuis leur départ...



équilibré, leur évitant ainsi les contraintes des passages de préparations à des jours et heures bien déterminées.

Le seul traitement qui a eu lieu cette année a été le cuivre après la grêle, sinon ... rien !

Pas d'insecticides, pas d'anti-limaces, pas de bouillie cuivrée s'il n'y a pas de grêle.

## Les tomates à la peine



Les tomates ayant subi une forte grêle début juillet, de la bouillie a été déposée afin qu'elles cicatrisent par le cuivre, et depuis elles se sont bien refaites. Les pieds n'étant pas taillés, ils forment une épaisseur de branches et de feuilles qui amortissent les impacts, qui sont fatals aux fruits. Cultiver sur toile permet de laisser courir les tomates, sans qu'elles pourrissent les années humides, puisque l'eau ruisselle tout de suite. Les limaces, qui se régalaient des tomates au sol, ne font pas trop de ravages car elles doivent être mangées par les prédateurs qui circulent ici : faisans, renards, hérissons...

Les tomates ne sont pas mises les unes à côté des autres, car des distances sont nécessaires à la production de graines de chaque variété. En revanche elles peuvent rester en place une dizaine d'années, cela ne posera pas de

problème. Les courges, courgettes changent de place tous les cinq ans. Une année, un contrôle a révélé une bactérie dans les tomates. <https://ephytia.inra.fr/C/5044/Tomate-Clavibacter-michiganensis-chancrebacterien>

Yannick a dû subir la suppression de pieds infectés mais n'a pas voulu tout brûler, ni désinfecter les sols à l'eau de javel, comme on le lui demandait, et a tout laissé pourrir sur place, comme d'habitude... et la bactérie n'a pas reparu... Bien sûr, si la bactérie apparaît en milieu fermé, par exemple dans une serre avec des plants F1, tout risque d'être détruit.

### La production

Nous marchons quelques mètres et observons de très jolis *tithonias* (tournesols mexicains) et *cosmos*



*sulfureux*. Les *piments*, qui ont été grêlés, ont du coup fait beaucoup plus de branches, et sont énormes. Les *betteraves cylindra* sont gigantesques car laissées à maturité pour de la graine l'an prochain, les



choux

commencent à pousser, après avoir été « cuits de chez cuits » et être mangés par les altises (champ de colza à proximité).

Pas de lutte contre les altises, car il est impossible de voiler tous les plants, sans compter le vent qui souffle !



Les *haricots* grimpent sur les mailles d'un filet tendu entre des piquets. Ils ont des fils car ils ne sont pas arrosés. Plus loin, nous voyons de *l'amarante sauvage* (<https://youtu.be/s7z-MSI1xS8>), que Yannick laisse monter en graines, car une graine contient énormément d'énergie qui n'est pas perdue pour tout le monde...



la *bardane* (dont la longue racine appelée « jambon végétal » se mange), plantée sur deux bandes qui ont bien protégé d'autres plants du vent (<https://youtu.be/UISxpZIS9DE?t=14>). Les *poivrons* sont en bas, suffisamment écartés des piments. Nous passons devant le *maïs Stowell's Evergreen*, qui pousse malgré les épreuves (chaleur, hydratation...), le *poivron cubo orange* (très gros, bien carré, à chair épaisse), les *artichauts*, le *cresson de Para*, les *brèdes* <https://www.jardinsdefrance.org/les-bredes-legumes-feuilles-des-pays-tropicaux/>

Après avoir passé le tracteur dans l'allée, les amarantes seront laissées au sol et nourriront le système. Les *côtes de bette rouges*, non arrosées, ont pris de l'oïdium, mais feront de la graine l'an prochain. Nous passons devant *des haricots rouges*, *des petits piments* (petits = très forts) de différentes couleurs, *des tomates gouttes d'eau* (d'une taille en rapport avec leur nom, et donc longues à cueillir...) qui fournissent des graines minuscules. Les tomates sont demandées par « Graines de folie » en Bretagne (contrat avec cette société de 105 variétés sur les 200 cultivées cette année, <https://www.grainesdefolie.com/>, et de 5 avec Agrosemens, <https://www.agrosemens.com/>).

Pour récolter les graines de haricots, les tiges sont coupées (les racines restant sous la bâche), puis mises en tas (sur une plate-forme bétonnée), sur lesquels le tracteur va passer (les pas mûres sont aplaties, mais les mûres ne sont pas écrasées).

Plus loin, voici *du basilic mammoth*, à grosses feuilles, de

, les *Tagetes anisata*, aussi appelées *estragon du Mexique*, plantes composées de feuilles et de fleurs au goût anisé, le *shiso*, le *tabac*, aux graines microscopiques (avec celles d'une seule gousse, on peut produire sur un hectare), dont les tiges montent et peuvent décorer nos jardins ou servir de coupe-vent

## Les bâtiments

Nous remontons le versant



et passons par la serre, qui a été blanchie, où poussent les semis, arrosés vers 7h tous les matins.

Avant de se retrouver pour un déjeuner sur l'herbe, sous l'arbre, nous passons dans une pièce d'un bâtiment où les graines ensachées

## La fécondation des courges

La fécondation des *courges* est manuelle : le soir, on marque une fleur femelle et une fleur mâle d'un autre pied de la même variété, et le matin, tôt, avant la chaleur, on procède à la fécondation sur la fleur femelle, que l'on referme (voir « la feuille de chou n°2, pages 6 et 7).

Toutes les variétés de chaque sorte de fleur ou de légume sont dessinées sur un plan, qui change chaque année en fonction des rotations (l'an prochain les haricots ne seront pas à la même place, certaines bâches changeront de place). Le plan est nécessaire quand les étiquettes disparaissent, pour une raison ou pour une autre.

et étiquetées (50g, 100g) restent à une température sans changement brusque (comme pour les vins !) et sont mises en carton avant expédition pour Graines de folie. Dans une pièce d'un autre bâtiment, les tomates sont en préparation, elles fermentent dans des seaux. La fermentation va dissoudre la pellicule autour de la graine et la désinfecter aussi. La couche blanche qui se forme sera lavée à l'eau, dans des seaux (les graines vont couler) dont on videra le liquide avec ses

suspensions. Deux passages semblent suffisants avant de tamiser. Karine, qui a l'habitude de ces manipulations, traite environ 80 variétés par jour.

### La situation géographique

Nous empruntons quelques mètres d'un GR (qui part à gauche au Bout du monde) et nous nous rassemblons près de la croix pour admirer le panorama : Cirey les Nolay, Nolay, le mont Rome-Château, le mont Rème...



**Grâce aux semencières et semenciers, on sème tous beaucoup dans l'association !**

### Adrien Pittion-Rossillon



## OÙ TROUVER VOS GRAINES ?

Le tabac : <https://www.lejardindesthorains.fr/boutique/graines-de-bourgogne-bio/graines-de-fleurs/tabac-alata-rose.html>).

L'artemisia annua : <https://www.aujardin.info/fiches/artemisia-plante-actualite.php>

L'aubergine orange de Turquie : <https://plandejardin-jardinbiologique.com/aubergine-orange-de-turquie.html>

L'aubergine striped Togo : <https://www.lejardindesthorains.fr/boutique/graines-de-bourgogne-bio/graines-de-legumes/aubergine-striped-togo.html>

L'aubergine dourga : <https://www.grainesdefolie.com/aubergines/509-aubergine-blanche-dourga-bio.html>),

le chapeau mexicain : <https://jardin-secrets.com/chapeau-mexicain.html>

L'epazote : <https://fr.hiloved.com/herbe-depazote/>

L'emilia : <https://jardinage.pagesjaunes.fr/plante/voir/938/emilia-coccinea>

Le ricin : <https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/ricin,1363.html>

# Tri mécanique des graines chez Yannick

N'ayant que peu d'affinité avec les machines, même artisanales, je m'en suis tenue aux tamis et autres passoirs à nouilles comme chez moi, la convivialité en plus (c'est pour elle que je viens, et pour la magie du lieu).

En fait la plupart du temps je regarde béatement les machines sans chercher à comprendre, seulement pleine d'admiration pour les cerveaux d'*Homo faber* qui les ont conçues. Qu'il sorte des graines de laitue du sac de débris qui a été versé m'apparaît comme un pur miracle, et je m'émerveille...

S'il n'avait tenu qu'à moi l'humanité en serait encore à l'âge de pierre... mais aurait-ce été un bien, finalement ?



On dirait des caisses de sardines sur le pont d'un chalutier..... mais ce sont des haricots qui séchent en attendant d'être écosés. Impressionnant

Abondance colorée de poivrons et piments



Yannick présente les systèmes ingénieux de ses trieuses, conçues pour certaines à L'Atelier Paysan.

Article Martine Desbureau

# Un peu de technique

La séance de tri de semences chez Yanick a été l'occasion de voir le fonctionnement de deux machines, la batteuse de semences potagères et la colonne de tri densitométrique. Elles sont utilisées par les professionnels qui produisent des graines en grande quantité.

Yanick les a mises à notre disposition, nous permettant de constater leur efficacité et leur rapidité, en particulier pour les graines de chicorée.

A cette occasion, il a rappelé que leur fabrication a pu être réalisée grâce au partenariat avec l'atelier paysan (<https://latelierpaysan.org/>), une coopérative d'autoconstruction qui propose de nombreux plans et tutoriels de matériel agricole. Sur le site, on peut d'ailleurs trouver le contexte et

l'historique de la création de ces outils, ainsi que le groupe paysan, dont faisait partie Yanick, qui a participé à leur développement. On sait à quel point ces valeurs solidaires lui sont chères.

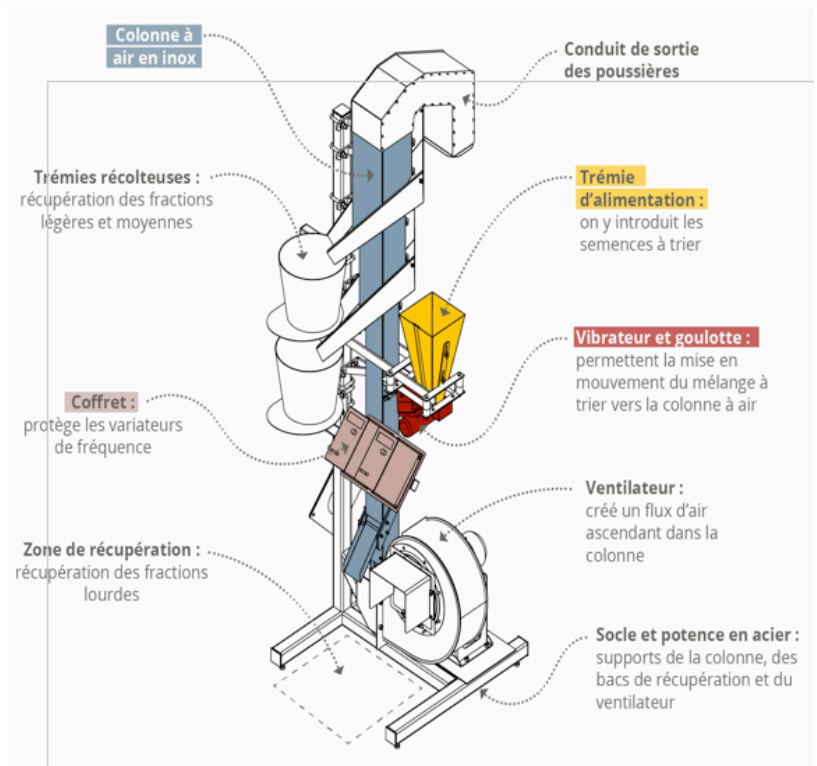
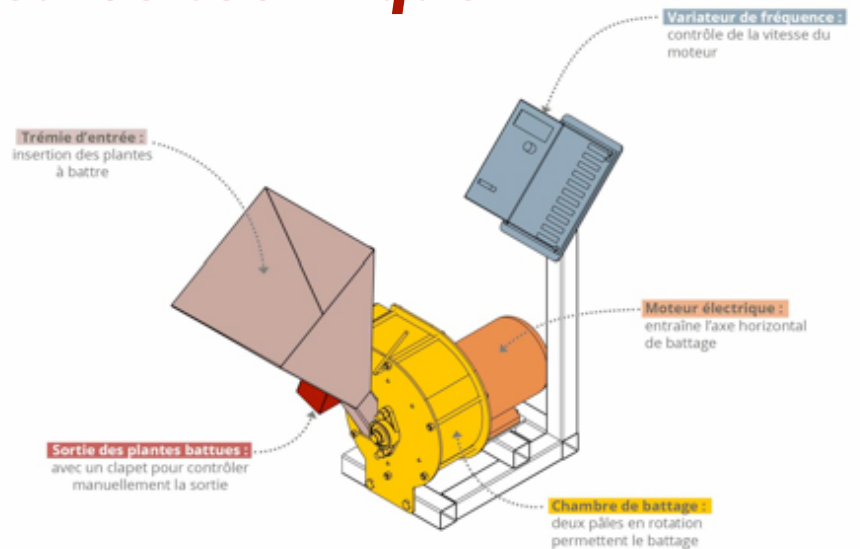
## Batteuse de semences potagères

Comme son nom l'indique, elle permet un battage des plantes, et donc un pré-tri des graines. Elle est utilisable sur tous les types de graines potagères. Techniquement, la batteuse et la colonne de tri densimétrique sont complémentaires.

## Colonne de tri densitométrique

La colonne de tri densimétrique est une solution relativement simple et fine de tri ou nettoyage pour de nombreuses cultures. Facile à régler, elle permet un tri doux sans endommager les graines. Elle s'adapte en l'état à de multiples situations (pas de changement de grilles) mais son débit reste limité, et donc adapté à de petites productions.

Annick MOREL







## Visite de la forêt-jardin à Diconne

(Découverte par une nouvelle équipe)

<https://foretgourmande.fr/>

**Vendredi 06 octobre 2023**

Constatant le fort intérêt exprimé par les visiteurs du 2 juin 2023, La Graine et Le Potager a de nouveau offert à ses adhérents la possibilité de découvrir la Forêt Gourmande de Diconne.

Nous étions donc 12 adhérents de La Graine et le Potager venant de toute la Côte d'Or et même du Jura à nous retrouver. Notre visite a eu pour guide Manu, maraicher paysan à Sens-sur-Seille (entre St Germain du Bois et Bletterans). Manu utilise le cheval pour l'aider à ses travaux de maraichage, il est membre de l'Association Forêt Gourmande et, ayant suivi le projet depuis sa création en 2010, il donne régulièrement des coups de main à Fabrice DESJOURS. Il nous a donc fait sillonner pendant 3 heures à travers ce dédale d'arbres, arbustes et plantes innombrables en répondant à nos questions.

Passionnant de découvrir de visu les descriptions offertes par les deux premières « Feuilles de Chou » ! Deux mots définissant le mieux une forêt-jardin : DENSITE, DIVERSITE

Dans la conception d'une forêt-jardin, imaginer d'abord les artères et planter ensuite.

Les espèces « A.F.I. » pour « Architectural – Fertilisant – Ingénieur »

**Architectural** : fait sortir de la 2D, tailler pour que cela ne se referme pas.

**Fertilisant** : on laisse tout sur place, on recrée un écosystème forestier

**Ingénieur** : il se passe énormément de choses sous le sol, compétition (pour l'eau, pour l'ombre...) mais aussi collaboration/mutualisme (les plantes vont s'aider entre elles)

Les espèces cibles : chêne, saule, aulne, noyer, ginkgo, catalpa, paulownia. Toujours planter plusieurs arbres ensemble : noyer, PLAQUEMINIER...

Le frêne est condamné à disparaître du fait d'un champignon, la chalarose : <https://jardinage.ooreka.fr/astuce/voir/616585/chalarose-du-frêne>

Le hêtre aussi, du fait du réchauffement.

<https://www.rtb.be/article/le-hetre-mis-en-danger-par-le-rechauffement-climatique-10886381>

Conseil : planter du chêne vert ballote dit à glands doux : glands beaucoup moins chargés en tanin, donc moins de lessivage. L'avantage de la farine de glands est qu'elle est sans gluten.

Variétés observées (entre autres)

- L'ARBRE A FAISAN

- Le RAGOUMINIER (cerisier chinois)



- L'ARGOUSIER

- LA VIORNE OBIER (très mellifère, mais pas bon, on laisse les baies pour les oiseaux)

- L'ANGELIQUE EN ARBRE du Japon (Aralia Elata)

- L'IPOMEE AQUATIQUE ou liseron d'eau : feuilles excellentes poêlées. Il existe 60 variétés comestibles aquatiques en Europe mais bien faire cuire contre parasites

- La LAVATERE (famille Malvacées) comestible – fleurs blanches ou roses, ressemble hibiscus

- L'HOSTA origine Chine Japon, aime l'ombre et l'eau

- L'ASIMINIER ou Paw-Paw, fruit entre mangue et banane, besoin de soin au début, pas de soleil direct au démarrage, besoin de beaucoup d'eau les premières années

- L'ELEANUS UMBRELATTA ou Chalef d'automne (Maghreb), baies comestibles acidulées – en grappes comme une fontaine

- Le TOONA SINENSIS ou Cédrele de Chine, pousse très vite jusqu'à 20m de haut, fruits comestibles, attention à ne pas confondre avec l'Ailante qui lui ressemble et qui lui est toxique

- Le KIWAÏ, il vaut mieux le faire pousser sur un support inerte, le fruit est plus petit que le kiwi mais il pousse mieux dans nos contrées.

Quelques observations glanées au passage :

« où pousse un noyer, rien ne pousse » est une légende ;

chardons : plutôt les couper que les arracher pour laisser de la matière organique dans le sol ;

le lierre n'a aucune incidence pour l'arbre, au contraire, donc on peut le laisser grimper sans problème contrairement aux conseils de certains (une autre légende) ;


les guêpes se nourrissent beaucoup de chenilles

Nicolas de Chassey

### LES PARTICIPANTS

Marie-Solange MALFROID (Arcenant), Aurore MAILLARD (Bouilland), Paul DESCHAMPS (Voudenay) : en co-voiturage depuis Beaune avec Nicolas de CHASSEY, (Marigny-lès-Reullée), Christian & Evelyne BEGASSE (Blaisy-Bas), Sophie REGIS (Marcilly & Dracy), Christian BESSON (Marsannay), Michèle RIEHL & Moussa (Dijon), Sophie POTIN et Philippe JOURDAN (Dôle)

# Tri de graines chez Clotilde



Clotilde explique à quoi va servir le matériel disposé sur les tables.



**Samedi 21 octobre**, nous étions 12

ce jour-là pour trier et nettoyer les semences récoltées. Clotilde a expliqué la technique toute simple qui consiste à mettre les plantes entières, sèches et mûres dans un vieux drap que l'on referme puis que l'on piétine avec vigueur, chaussures au pied, afin que les graines se séparent de leur support. On passe le tout dans un tamis assez fin pour laisser passer les graines mais retenir tous les gros déchets.

Ensuite, on peut au contraire utiliser un tamis suffisamment gros pour retenir les semences mais laisser passer tous les petits déchets.



Quand on a un on coup de poignet, comme notre ami Michel Pirou, on peut donner de petites secousses en ramenant les poignets vers soi, comme le faisaient les paysans autrefois.

Là encore, il faut bien faire attention à la force et au sens de vent. C est ainsi que dans la pelouse de Clotilde poussent toutes sortes de plantes qui ne s'y trouvent que par accidents dûs aux entrainements intensifs des participants !

Suivant le type de graines et la quantité, on peut après les avoir débarrassées des gros déchets, les mettre dans un récipient rond du genre plat à gâteau, on ne se place surtout pas face au vent et on souffle tout en tournant régulièrement le plat.

Ainsi, les déchets très légers s'envolent. Toute la difficulté réside dans le fait de souffler de la façon adéquate : point trop n'en faut, sinon adieu les semences... et ce jour-là, il y avait un fort vent très capricieux qui nous a obligés à finir dans la maison et... à passer l'aspirateur.



Clotilde DE MIN



Atout Bout d'Champ, c'est un festival convivial et engagé, porté par l'association RISOMES. Deux jours de rencontres, de débats, de spectacles, de conférences et d'animations pour penser et vivre ensemble les alternatives agricoles, alimentaires et écologiques. Un festival qui se déroule sur un lieu où s'expérimentent concrètement d'autres façons de vivre, de produire, de se nourrir. En plein air et dans la bonne humeur .

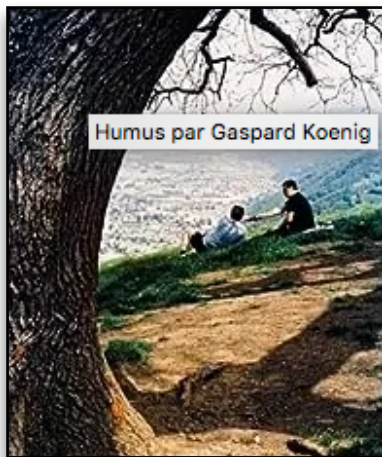


Nous y étions, proposant trois stands : « la graine et le potager » (stand de semences et, le dimanche, dégustation de tomates et exposition des légumes de nos jardins) , « semences potagères



» (Yanick Loubet), dégustation de plantes sauvages (Martine Desbureaux, Pascale Burel, Sophie Régis).

Yanick est intervenu dans l'atelier-forum « La bio en crise, quels avenir ? ».



**Humus** de Gaspard Koenig  
(L'Observatoire) 2023, 22€  
La planète sauvée par les vers de terre ?

Passionnés par les vers de terre, deux étudiants décident de leur consacrer leur vie. Souvent méprisés, les lombrics sont pourtant indispensables aux humains et à la Terre. C'est d'ailleurs la première biomasse animale terrestre. Dans un contexte de crise écologique, les deux jeunes hommes décident de chacun élaborer un projet pour pallier l'appauvrissement des écosystèmes. L'un veut réimplanter des vers de terre dans le sol, l'autre veut créer un vermicompostage. Après plusieurs bouleversements, aucun projet n'aboutit. Arthur finit par se radicaliser jusqu'à devenir le chef d'Extinction Rébellion pendant que la start-up «verte» de Kevin cartonne. Peut-on vaincre le réchauffement climatique grâce aux vers de terre ?

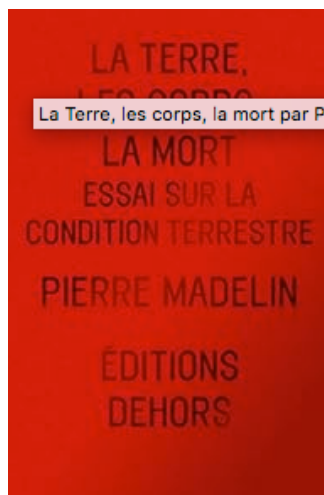
Gaspard Koenig a (fort bien) écrit un roman passionnant d'initiation, d'apprentissage, très documenté. « Il y a une connexion très profonde entre mon amour de la liberté individuelle et la nature, entre l'écologie politique et la décentralisation. C'est l'idée qu'on est responsable de son territoire, de son terroir, qu'on voit les conséquences de ses actes, que c'est en expérimentant de manière autonome, en local, que petit à petit on va améliorer la situation plutôt que de faire des grands plans à partir de l'Etat, que la transformation écologique est avant tout existentielle, individuelle, que c'est en faisant des minuscules gestes, comme mettre un vermicomposteur sur votre balcon, que petit à petit vous comprenez plein de choses et que vous finissez par évoluer... ».

« Darwin a, le premier, conceptualisé le rôle du ver de terre comme laboureur de la terre et a écrit qu'il était l'animal le plus important pour la vie sur terre, parce qu'avec ses amis les microbactéries et les champignons, il transforme la mort en vie. « Homme » vient de « humus », étymologiquement et bibliquement, et quelque part ne pas prendre soin du sol, c'est, au sens propre, être inhumain ! »

Gaspard Koenig est un philosophe, il consacre quelques pages à la mort, au travers des pensées de son personnage Arthur qui, victime d'acouphènes très douloureux, passe en revue toutes les manières d'en finir :

*"Passant en revue les possibilités d'en finir, du cyanure de noyaux d'abricots à l'amygdaline et aux comprimés chimiques Claustrophobique, la perspective d'un cercueil l'ennuyait.. La crémation ? Deux cent cinquante kilos de carbone envoyés dans l'atmosphère. De quoi gâcher au dernier moment une vie de sobriété ! Arthur s'intéressa alors à une nouvelle méthode venue des Etats-Unis et tout juste autorisée en France, l'humusation, c'est à dire la transformation du cadavre en humus. Revêtu d'un linceul biodégradable, le corps est déposé à même le sol puis recouvert d'un tumulus de matières végétales savamment dosées. Bactéries et champignons se régalaient pendant plusieurs mois, accélérant la décomposition des chairs. A mi-parcours, un croque-mort New Age vient récupérer et broyer les os. Au bout d'un an ne subsiste qu'une petite butte noire et humide, seule trace d'une existence dérisoire. Les héritiers récupèrent quelques mètres cubes d'excellent engrais qu'ils peuvent répandre où ils le souhaitent, pour le plus grand bonheur des vers de terre. Ainsi l'homme, plutôt que de s'échiner en vain à monter au ciel, peut-il paisiblement retourner à la terre, suivant le chemin de milliards de créatures chaque jour, et fournir à la nature de quoi poursuivre son improbable aventure dans un coin de notre galaxie. »*

<https://reporterre.net/Compost-humain-Nous-avons-peur-d-etre-manges-par-des-petits-vers>



**La terre, les corps, la mort, essai sur la condition terrestre**, de Pierre Madelin aux Editions Dehors, 2022, 18€

« D'où vient cette impression si étrange que notre destin et celui de la Terre sont étrangers l'un à l'autre ? D'où vient chez certains cette assurance qu'il est possible de détruire la nature sans que cette destruction ne se retourne jamais contre ceux qui en sont responsables ? D'où vient ce sentiment d'immunité, d'impunité, et, à bien des égards, d'indestructibilité ? Ne pourrait-il pas être lié au rapport que nous entretenons avec la mort, individuellement et collectivement ? [...] Existe-t-il un lien entre notre rapport à la mort, les représentations que nous formons de celle-ci et la destruction des conditions de vie sur la Terre ? Y a-t-il une relation entre la façon dont nous concevons notre propre finitude et la façon dont nous concevons les limites de la biosphère, de ses cycles et de ses

ressources ? Autrement dit, la difficulté à accepter la mort, qui prend à l'époque moderne la forme d'un véritable déni, n'est-elle pas l'une des sources de l'incapacité dans laquelle nous sommes aujourd'hui d'habiter notre foyer, la Terre, sans le détruire ? »

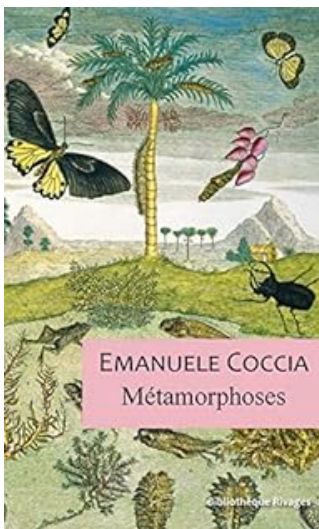
Cet ouvrage expose les formes majeures du déni de la mort dans l'histoire du monde occidental et propose une approche écologique de ces grands processus de civilisation. Trois parties le composent : Déni de la mort et déni de la Terre, Le transhumanisme, et Habiter avec la mort.



**Dans l'oeil du crocodile (L'humanité comme proie)** de Val Plumwood, aux éditions Wild project, 2021, 20€ (philosophe écologiste australienne qui survécut à une attaque de crocodile dans le parc national de Kakadu).

M'étant rendu plusieurs fois en Australie pour des raisons familiales, j'ai eu envie de découvrir cette théoricienne de l'écologie (1939-2008), audacieuse,

dont ce récit de survie est une réflexion unique sur le sens de nos vies humaines, de nos combats et de notre mort. A ses yeux, s'inspirant des récits mythologiques des Aborigènes australiens et des Egyptiens de l'Antiquité, le crocodile est un *trickster*, une créature qui juge sévèrement la prétention des êtres humains à s'extraire du cycle de la vie. Inachevé au moment du décès de l'autrice, ce récit est complété par quatre essais touchant à notre rapport alimentaire au vivant : sur la mort d'un wombat, sur l'ontologie végane, sur le film *Babe, le cochon devenu berger*, et sur la vie dans nos cimetières.



**Métamorphoses,**

Emanuele Coccia,

Editions Payot et Rivages,

2020, 18€

Emanuele Coccia, auteur de *La vie sensible*, *Le bien dans les choses* et *La vie des plantes* (2017, traduit en 10 langues), philosophe contemporain novateur, qui m'a fait découvrir Val Plumwood dans son chapitre « Réincarnations », aux parties « Alimentation et métamorphose » et « Être

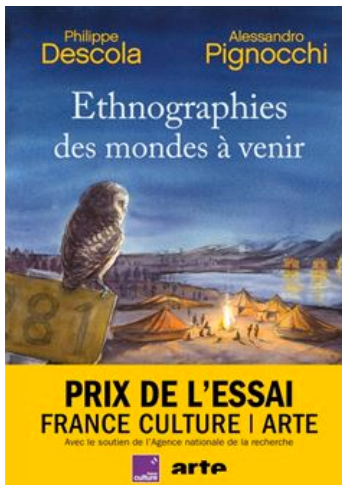
« L'alimentation est aussi l'évidence que la mort ne peut être pensée comme l'opposé de la vie : elle est le passage de la vie commune à toutes et tous d'une forme à l'autre. La mort ne pourra jamais interrompre la vie, elle en change le mode d'existence. Un « cadavre » est vie et repas d'autres vivants. Toute mort est une continuation de la vie sous d'autres visages. »[...] C'est à partir de la réflexion autour de la nutrition que la pensée écologique contemporaine en est arrivée à des conclusions de ce type. [...] Attaquée par un crocodile, Plumwood raconte ne pas avoir été assaillie par le sentiment de peur face à la mort. Elle fut en revanche saisie par une impression d'irréalité. [...] L'image du monde que nous chérissons ne prévoit pas « l'expérience humiliante de devenir la nourriture d'un autre animal [qui] est complètement étrangère, presque impensable ».

L'auteur affirme que la métamorphose – ce phénomène qui permet à une même vie de subsister en des corps disparates – est aussi la relation qui lie toutes les espèces entre elles, qui unit le vivant au minéral. Bactéries, virus, champignons, plantes, animaux : nous sommes toutes et tous une même vie. Chacune de ces vies est à son tour la métamorphose de la chair infinie du monde. Nous sommes le papillon de cette énorme chenille qu'est notre Terre.

« Il faut se libérer du mythe qui nous oblige à nous penser comme radicalement différents de tout ce que nous avons autour de nous. Ce refus de reconnaître que notre vie est la même que celle qui traverse tout autre corps n'est pas seulement d'ordre théorique : la revendication d'être « différents et supérieurs aux autres créatures », d'être faits « de matière mentale », nous a non seulement poussés à provoquer l'extinction réelle de tous les grands prédateurs, et à transformer la prédation en « quelque chose que nous faisons aux autres, les inférieurs, mais que nous ne subissons jamais ». Il nous a surtout amenés à répéter à l'infini l'illusion de supériorité et d'aparté. Ainsi, dans le choix de l'enterrement dans un cercueil solide, on peut voir le besoin d'empêcher le « corps humain occidental (au moins suffisamment riche) de devenir la nourriture pour d'autres espèces ». Même la crémation semble nous donner l'illusion que notre corps restera intouchable alors qu'il sera, dans ce cas aussi, nourriture pour d'autres – en premier lieu des arbres qui séquestrent tout le carbone qui se libérera de notre corps. Nous ne pouvons que devenir d'autres vivants. [...] Il y a une volonté culturelle diffuse de « se protéger jalousement et de se tenir à l'écart, de refuser même de se conceptualiser comme comestible, et de résister à donner quelque chose en retour, même aux vers et à la terre qui nous ont nourris. »

Nous voici donc revenus à notre point de départ, **l'humus** valorisé par **les vers de terre**, avec ce tour d'horizon philosophique sur notre espèce qui prétend tout dominer. Nous pouvons encore nous demander que faire pour améliorer notre situation, en lisant :

mangé.e.s » :



**Ethnographies des mondes à venir** de Philippe Descola et Alessandro Pignocchi, au Seuil, 2022, 19€.

Au cours d'une conversation très libre, Alessandro Pignocchi, auteur de BD écologiste, invite Philippe Descola, professeur au Collège

de France, à refaire le monde. Si l'on veut enrayer la catastrophe écologique en cours, il va falloir changer de fond en comble nos relations à la nature, aux milieux de vie ou encore aux vivants non humains. En puisant son inspiration dans les données anthropologiques, les luttes territoriales et les combats autochtones, ce livre esquisse la perspective d'une société hybride qui verrait s'articuler des structures étatiques et des territoires autonomes dans un foisonnement hétérogène de modes d'organisation sociale, de manières d'habiter et de cohabiter. Des planches de BD, en contrepoint de ce dialogue, nous tendent un miroir drôlissime de notre société malade en convoquant un anthropologue jivaro, des mésanges punks ou des hommes politiques nomades et anthropophages en quête de métamorphoses.

« Le concept de nature, loin de désigner une réalité objective, est une construction sociale de l'Occident moderne. La plupart des autres peuples du monde se passent de la distinction entre nature et culture et organisent de façon toute différente les relations entre les humains et les autres êtres vivants. [...] Protection et exploitation sont les deux facettes complémentaires d'une même relation d'utilisation, d'un rapport au monde où plantes, animaux et milieux de vie se voient attribuer un statut d'objets dont les humains peuvent disposer à leur guise – fût-ce pour les protéger. Cela ne veut pas dire qu'il ne faut pas protéger ce qui peut encore l'être, mais cette prise de conscience ouvre des perspectives politiques autrement enthousiasmantes : défaire la distinction entre nature et culture pour inviter les plantes, les animaux et les milieux de vie à partager la sociabilité des humains.

**Adrien Pittion-Rossillon**

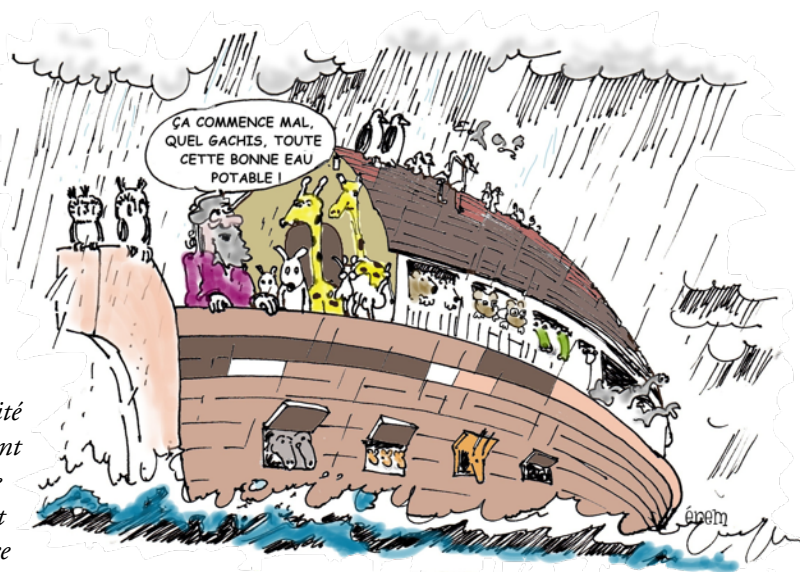


**Eau : l'état d'urgence,** d'Anne Le Strat.

Editions Seuil/libelle, 52 p, 4,50 €

Manquer d'eau ? En France ? De la sidération de l'été 2022 au plan eau du gouvernement en mars 2023, cette question est ici posée avec acuité. Encore faut-il savoir de quelle eau on parle : eau de surface, souterraine, eau du sol.

Distinguer prélèvements et consommation, connaître les ordres de grandeur et les tendances. Relier hydrogéologie, biodiversité et pratiques agricoles. Un petit livre pour se préparer au débat sur l'eau, fondé sur des connaissances et tourné vers la politique. Celle qui fut responsable d'Eau de Paris nous engage à ouvrir le débat sur les usages, sur le partage de l'eau et la gouvernance d'un bien commun menacé d'accaparement, de privatisation et d'extractivisme au moment même où il se raréfie. L'eau est un sujet trop sérieux pour le laisser aux seules administrations.



**Grenouilles, crapauds et cie,** de Françoise Serre Collet,

Editions Quae, 28€

Parlons d'anoures et protégeons les amphibiens : Entrez dans le monde des anoures, ces amphibiens sans queue que sont les grenouilles, crapauds etc...

L'auteur utilise la photographie et l'image pour éveiller

notre curiosité et pour répondre à toutes nos questions sur les espèces. A la fin du livre, les menaces et les solutions pour sauver cette famille la plus menacée au monde. Durant ces vacances d'été, découvrez toute la biodiversité de votre jardin, du parc le plus proche et même de la forêt ou de la rivière la plus sauvage.



**En famille ou à l'école, ce numéro de Flak fait découvrir la mare en automne.**

**Téléchargez-le, il est gratuit !**

Flak est un petit magazine pour **découvrir la nature**, selon différents thèmes.

Avec Flak, les éducateurs d'Eau et Rivières de Bretagne vous invitent à partir à la découverte du jardin, du parc le plus proche et même de la forêt ou de la rivière la plus sauvage et découvrir toute la biodiversité du ruisseau.

Dans ce numéro : une chasse aux trésors, un conte, un bricolage, un coloriage, des jeux... Le plein d'infos sur la nature pour tout connaître sur la mare en automne. N'hésitez pas à nous faire des retours, à nous tenir au courant de vos découvertes et de vos réalisations !

<https://www.calameo.com/erb/books/005294852e41a1c1457d9>

Partagez vos découvertes, vos dessins, croquis ? Une question ? Ecrivez-nous ! [anouck.bonjean@eau-et-rivieres.org](mailto:anouck.bonjean@eau-et-rivieres.org)

## Courrier des lecteurs



Merci encore aux rédacteurs de cette feuille de chou grand format. Je ne verrai plus les larves de la même façon. Je pense que je trouvais des larves de cétoine dans mon terreau, mais je ne les éliminais pas car je croyais que c'était des larves de hannetons, ces bêtes nuisibles, mais "c'est pas faute à moi", ils me rappellent mon enfance et ... j'aime bien les hannetons. Il faut bien que tout le monde vive!! **Jacqueline Ledoux**

Encore bravo, je suis estomaqué par la cadence de sortie des feuilles de chou. **Nicolas de Chassey**

## Le calendrier indispensable des semis

JANVIER ET FÉVRIER			
Plantations à l'extérieur			
Ail de printemps	Asperge (griffes)	Fraisier	Topinambour
Arbres	Crosne	Hélianthe	
Arbustes	Échalote	Oignonnet	
Semis à l'intérieur (entre 10 et 25 °C)			
Ail	Chardon	Kaki	Pois rond
Alliaire	Chou à couper	Hémérocalce	Pulmonaire
Arbousier	Chou blanc	<i>Houttuynia cordata</i>	Radis hâtif
Artichaut	Chou-fleur hâtif	Joubarbe	Raifort
Asperge	Chou rouge	Laitue à couper	Raiponce
Asperge des bois	Chou vert	Laitue de printemps	Rhubarbe
Aspérule	Ciboule	Laitue toutes saisons	Salsepareille rouge
Berce	Ciboulette	Livèche	Sanicle
Cardamine	Clématite potagère	Maceron potager	Tanaisie
Cardon	Consoude	Mâche	Tussilage
Carline	Crambé maritime	Éillet	Violette
Cébette	Cresson	Oignon hâtif	
Céleri à couper	Épinard	Persil	
Cerfeuil tubéreux	Fève	Plantain corne de cerf	
Semis à l'intérieur (entre 15 et 20 °C)			
Angélique	Fougère	Passiflore	Sauge
Capucine tubéreuse	Goyavier du Brésil	Pélagonium	Sédum
Capucine	Guimauve	Rose trémière	
Cumin	Lantanier	Salicaire	
Semis à l'intérieur (entre 18 et 20 °C), à partir de fin février			
Aubergine	Ficoïde glaciale	Pastèque	Tagète lucida
Canna comestible	Kiwano	Piment	Tomate
Caroubier	Melon	Poivron	
Concombre	Papayer	Riz	
En rouge : plantes courantes.			

En 2015, un sondage réalisé dans le cadre de la Fête de la Nature révélait que 96% des Français interrogés percevaient la nature comme un « lieu de bien-être et de ressourcement ».

120 minutes par semaine dans la nature suffisent à améliorer la santé et le bien-être.

50 minutes de promenade à pied dans la nature augmentent de 20% la mémoire et la concentration.

Pour les jardiniers, plus de santé mentale, de récupération, de force musculaire des mains, de densité osseuse et de conscience écologique... tout bénéf ! (<https://www.prescri-nature.ca/pourquoi-la-nature>)

La sylvothérapie, ou thérapie de forêt, remonte aux années 80 au Japon. Le gouvernement incita ses citoyens à pratiquer le Shinrin-Yoku, « prendre l'atmosphère de la forêt » pour leur bien-être physique et mental.

L'immersion en forêt renforce le système immunitaire grâce à l'inspiration des phytoncides (molécules sécrétées par les arbres pour se défendre contre les bactéries), diminue le taux de glucose dans le sang des diabétiques, diminue l'agressivité, développe les cinq sens.

Quand les jardiniers bêchent leur terre, ils évoquent souvent une sorte de sentiment d'euphorie, grâce à certaines bactéries qui, une fois absorbées à travers la peau ou par la respiration, rejoignent notre microbiote intestinal et fonctionnent comme des petites usines à neurotransmetteurs au fort effet antidépresseur.

En octobre, faites un affût en soirée (au sol ou perché dans un arbre), créez une mare (Feuille de chou n°3 pages 2 à 4) ou entretenez votre mare existante, faites-en un refuge à grenouilles, récoltez des glands pour les cuisiner (purée, farine, pâte), les sculpter (toupies, figurines), les planter...

En novembre, taillez vos haies et vos arbres en maintenant une diversité de strates, faites divers aménagements pour favoriser la faune dans votre jardin à partir des éléments de la taille (abri, bordure

en plessis, haie de branches, paillage, bûches et fagots à abeilles...), récoltez les fruits de l'automne que vous pourrez, après les avoir congelés, sortir en cas de grands froids pour les donner aux animaux sauvages.



Adrien



Il y a deux mois, nous avons lancé une campagne de dons pour pouvoir continuer à faire vivre la revue. L'objectif était d'atteindre 60 000 € de dons avant le 26 novembre.

Nous avons atteint la somme de 73 615 € !!! Silence perdure et c'est grâce à vous. Vous avez été 682 à participer.

L'équipe du mensuel peut ainsi se consacrer sereinement à la réalisation et à la publication de la revue papier, avec des dossiers et des enquêtes de qualité. Grâce à vous nous allons pouvoir continuer à promouvoir l'écologie et la non-violence, à dénoncer les mensonges et à donner voix aux alternatives, à faire connaître Silence dans de nouveaux réseaux.

En cette fin d'année, on vous propose de faire découvrir la revue à vos proches en [offrant un abonnement](#). Si tout votre entourage est déjà abonné, vous pouvez offrir un abonnement suspendu pour une personne qui n'aurait pas les moyens de s'abonner.



## 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](mailto: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.