LE PETIT RE-PORTEUR

N°03

La sottise est comme le bambou: vide dedans mais inébranlable. Tao Li Fu

HAÏKU DU MOIS

Craquements délicats Ourlée de vif argent La feuille gantée de glace Février 2021

ÉDITO

Chaque soir, le silence tel une chape de coton recouvre nos villes. Couvre-feu, quarantaines, confinements... Dans cette période si propice à l'isolement et à une lassitude certaine, j'entends ou je lis que ce serait une bonne idée de demander aux anciens et autres seniors de se cloîtrer volontairement. Nos anciens déjà claquemurés à domicile ou dans les EHPAD se laissent doucement glisser vers une sorte de fatalité. Par « anciens », on peut penser également aux 65-75 ans dont certains travaillent encore. Quant aux autres "seniors", si je suis les références consternantes du marché de l'emploi, les femmes sont déclassées comme seniors à 40 ans et les hommes à 50. Si c'est le cas, ça va enlever du monde des supermarchés, des ascenseurs et des transports en commun. Dans les grandes villes on demande aux passagers du métro de s'abstenir de parler pendant les trajets...mais qui parle dans le métro ? Personne ! On regarde juste le plafond. Qu'importe ! Place aux jeunes! Enfin de l'air! Ne resteront que les forces vives du pays. Mais justement, les jeunes et les étudiants ne sont pas absents de cette problématique sociétale. Un peu partout s'installent dépérissement et découragement..

Que faire ? Quoi faire ? Sortir de nos zones de confort. Faire reculer les peurs. Aller de l'avant et rebondir. Pourquoi ne pas se réinventer un univers tourné vers l'expression ou la réflexion. Lire, écrire, chanter, peindre, hurler ou parler tout seul peut-être. Que sais-je encore ?

Pourquoi ne pas exprimer le temps suspendu de nos existences, le clair-obscur de nos couvre-feux.

Dans le Paris de 1869, après la mort de Charles Baudelaire, un ensemble de ses poèmes en prose, écrits entre 1853 et 1864, paraît sous le titre Le Spleen de Paris. Le terme spleen (rate en anglais) a été employé avant Baudelaire, par des écrivains romantiques anglais et allemands. Le spleen est une sorte de mélancolie. Bien entendu, je veux parler de la mélancolie dans son acception romantique et poétique. Celle de nos sentiments et de nos émotions.

Au salon d'automne 1846 Charles Baudelaire écrit ; « Le romantisme est...dans la manière de sentir. Pour moi, c'est

l'expression la plus récente, la plus actuelle du beau. Qui dit romantisme dit art moderne, c'est à dire intimité, couleurs, aspiration vers l'infini exprimée par tous les moyens que contiennent les arts.» Tout est dit dans cette véritable profession de foi. Son ami Lamartine n'aurait pas dit mieux. Alors, dans le silence assourdissant de nos craintes, de cette ombre envahissante, essayons de retrouver les sources d'une lumière sensible faite de lenteur, de réflexions et de contemplations. De rêves aussi. La littérature, la poésie, c'est écouter les images en admirant les musiques de l'âme...

Souvent sur la montagne, à l'ombre du vieux chêne, Au coucher du soleil, tristement je m'assieds; Je promène au hasard mes regards sur la plaine, Dont le tableau changeant se déroule à mes pieds.

lci, gronde le fleuve aux vagues écumantes; Il serpente, et s'enfonce en un lointain obscur; Là, le lac immobile étend ses eaux dormantes Où l'étoile du soir se lève dans l'azur.

Au sommet de ces monts couronnés de bois sombres, Le crépuscule encor jette un dernier rayon, Et le char vaporeux de la reine des ombres Monte, et blanchit déjà les bords de l'horizon.

Cependant, s'élançant de la flèche gothique, Un son religieux se répand dans les airs, Le voyageur s'arrête, et la cloche rustique Aux derniers bruits du jour mêle de saints concerts.

Mais à ces doux tableaux mon âme indifférente N'éprouve devant eux ni charme ni transports, Je contemple la terre ainsi qu'une ombre errante: Le soleil des vivants n'échauffe plus les morts.

De colline en colline en vain portant ma vue, Du sud à l'aquilon, de l'aurore au couchant, Je parcours tous les points de l'immense étendue, Et je dis : « Nulle part le bonheur ne m'attend. »

Que me font ces vallons, ces palais, ces chaumières, Vains objets dont pour moi le charme est envolé? Fleuves, rochers, forêts, solitudes si chères, Un seul être vous manque, et tout est dépeuplé.

Alphonse de Lamartine



PORTEURS DE VIVRES est une association fondée par le **collectif citoyen Vivre Ensemble** à **Champdeniers** en avril 2020. Le principe est simple, faciliter le lien entre les producteurs locaux et les habitants du Val d'Égray, au juste prix... Du local, Bio ou raisonné, rémunérant au juste prix les producteurs engagés dans notre démarche. Adhérer à Porteurs de Vivres, c'est défendre une économie locale, sociale et solidaire! Rendez-vous le mercredi entre 16h et 17h45 et le samedi entre 9h30 et 12h dans notre local au **5 rue de Genève à Champdeniers**, ou passez votre commande hebdomadaire avant le dimanche à 23h sur notre site internet pour retirer votre panier le mercredi...

WWW.PORTEURSDEVIVRES.FR

PENSER BIOLOGIQUE, C'EST CROIRE À LA VIE, L'AIMER ET LA RESPECTER.

Depuis plusieurs années, de plus en plus d'agriculteurs prennent conscience du désordre qui s'installe sur notre planète Terre. Ils s'aperçoivent qu'ils doivent toujours dépenser plus pour obtenir des résultats bien aléatoires.

De leurs côtés, les consommateurs sont inquiets en voyant leur santé se dégrader tandis qu'apparaissent de nouvelles maladies dites « de civilisation » (affection cardio-vasculaire, cancer, viroses, obésité...). Ils en attribuent la cause à juste titre, à une alimentation malsaine, à la pollution de l'air, de l'eau et du milieu dans lequel nous vivons.

Le monde agricole conventionnel est particulièrement bien placé pour en découvrir l'origine, les causes en sont multiples :

- Le déboisement intempestif et irréfléchi, la mauvaise gestion du remembrement, l'abattage de nos talus et brise-vent ont contribué à dérégler le régime des pluies, l'érosion, à supprimer une grande partie de la faune utile de nos campagnes, prédateurs naturels des parasites de culture,

- La suppression des petits domaines entraîne le développement d'une monoculture ne visant qu'un rendement élevé à l'hectare pour faire face à un endettement croissant, au détri-

ment de l'espace laissé à l'élevage oublié et indispensable,

- La terre devient un support inondé d'engrais chimiques solubles et de pesticides en tous genres, enrichissant surtout les grandes firmes de l'agrochimie.

Dans ce tourbillon, essayons de voir clair et de faire un premier bilan à l'échelle planétaire. Les cris d'alarme ne manquent pas pour le pire et le meilleur:

- Pollution de notre environnement et avilissement de notre ali-

mentation, désertification dans les pays du tiers monde, réchauffement de notre planète, exploitation du monde animal (élevage hors sol...), emprise de l'argent sur l'activité humaine, - Impuissance de l'homme à dominer les techniques.

Telles sont les principales causes du désordre actuel qui ont motivé par un réflexe d'auto-défense ou peut-être par *instinct* de conservation, la naissance de l'agriculture biologique.

Il existe plusieurs méthodes, nous citerons les plus connues:

- La biodynamie, dont les promoteurs ont été Rudolf Steiner et Ehzeinfried Fpfeiffer, elle est fondée sur la fécondité de la terre à partir de l'humus activé par des préparations à base de plantes en symbiose avec le cosmos,
- Les méthodes Müller, Howard et Jan ont été les charnières avant la pratique Lemaire et Boucher, qui a donné naissance à notre agriculture biologique contemporaine.

Dans l'idéal, cette agriculture s'adresse à des fermes de tailles moyennes, 50 à 100 hectares et de préférence en polyculture-élevage.

Pour se réaliser, elles utilisent les moyens suivants :

- Proscrire et supprimer toutes substances non naturelles reconnues toxiques (pesticides) ou même naturelles susceptibles de nuire à tout être vivant.
- Retrouver un équilibre des superficies plantées en bois (15 à 20 %), en prairies (35%) et en cultures (40 à 45%) avec une bonne surface réservée aux céréales pour une production suffisante de paille indispensable à la formation d'humus.
- Entretenir dans le sol une VIE et une activité microbienne intense.
- Assainir la fumure organique par la pratique du compostage.
- Associer aux cultures des plantes améliorantes (légumineuses.)
- Pratiquer des cultures dites dérobées d'engrais verts et incorporés au sol, ou encore mieux laisser les champs en jachère après chaque récolte.
- Cultiver de façon appropriée par le mulching, supprimer les labours ou les labours de surface, sous solage.
- Associer un type d'élevage extensif en faisant appel à une alimentation biologique, aux médecines douces, dans le respect du bien-être des animaux.

Les résultats obtenus après plusieurs années (2 à 3 ans), sont

- souvent spectaculaires dans la mesure où les sols utilisés n'ont pas été auparavant désertifiés. Pour pratiquer l'agriculture biologique et sécuriser le consommateur, le ministère de l'agriculture a mis en place un cahier des charges que l'agriculteur doit respecter moyennant:
- Trois années de conversion avant de commercialiser sous le logo AB (France) ou le logo européen Eurofeuille,
- Un certificat et une licence sont remis annuellement par ces organismes.

-> Le certificat donne le

droit de produire en mode de production biologique.

-> La licence précise les cultures et les élevages mis en place sur la ferme.

Des organismes certificateurs, agréés par le Ministère de l'Agriculture, délivrent après contrôle ces types de documents (ECOCERT, CERTIPAQ...). Des contrôles inopinés sont pratiqués régulièrement sur les produits par la DGCCRF (Inspection des fraudes) et les organismes certificateurs.

Aujourd'hui, nous sommes en face de deux formes d'agricultures biologiques :

- une agriculture de proximité à l'échelle humaine ouverte au commerce local,
- une agriculture industrielle au-delà des frontières européennes distribuée en priorité par la GMS (grande distribution).

Malgré une approche environnementale très lente, l'agriculture au XXIème siècle nous donne l'impression que nous sommes tombés dans l'ignorance ou l'oubli de l'essentiel, LA NATURE!

L'agriculture biologique, malgré ses difficultés agronomiques, a le mérite d'apporter une réponse, le bonheur et la joie, par



l'écoute et le respect de notre biodiversité.

Cette écoute, dans la mesure où le paysan est convaincu, permet de développer un véritable lien universel entre le monde du vivant, l'homme et le cosmos.

L'association Porteurs de Vivres s'inscrit dans la continuité de cette démarche par :

- La distribution de produits alimentaires issus de méthodes respectueuses de notre Terre Mère.
- La création et le maintien des liens sociaux dans un projet participatif.
- -> avec la production biologique, agricole, locale, maraîchères, d'élevage, pour un circuit court.
- -> avec le consommateur, en lui assurant traçabilité et qualité des produits proposés.

Pour conclure, « penser biologique, c'est croire à la VIE, l'aimer et la respecter ». La Terre nous a été donnée pour notre bien, l'exploiter c'est la détruire, sans oublier les conséquences pour les générations futures!

François Marchesseau

AVOIR 16 ANS PENDANT LE COVID...

Confinement, reconfinement, couvre-feu, aujourd'hui la jeunesse est enfermée. Comme le reste de la population, les jeunes subissent les conséquences de cette pandémie mondiale.

Suite aux cours à distance, la majorité des étudiants a vu leur motivation baisser. L'inquiétude grandissante autour du niveau d'étude qui ne sera certainement pas atteint après les diplômes est bien présente et nous oblige à remettre notre avenir professionnel en question.

Mais ce n'est pas tout, la vie sociale d'un jeune d'aujourd'hui est réduite. Les soirées étudiantes sont interdites, les activités qu'elles soient culturelles ou physiques sont pour la majorité annulées. Les rencontres au cinéma ou dans les cafés sont impossibles, la vie se résume donc aux études.

Près de 40% de la population (toutes générations confondues) estime que c'est la jeunesse qui est la plus responsable de la situation actuelle. C'est là qu'il y a une incompréhension de la part de certains jeunes. La journée type d'un étudiant com-

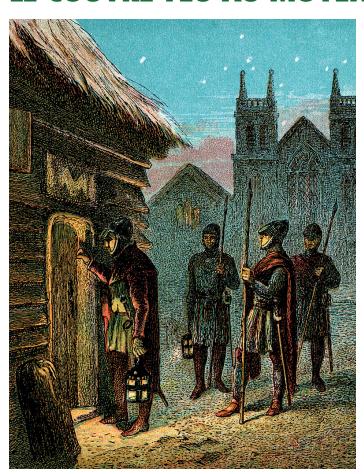
mence à 8h00 et finit vers 19h00. Tout du long nous portons un masque. Donc chaque fois que nous allons en cours (transport compris) nous portons durant 11h00 un masque (même s'il faut admettre que certains ne respectent pas toujours les consignes, la majorité le fait). Alors qu'il suffit de se rendre dans le centre ville de Niort pour voir des personnes entre 65 et 75 ans se balader, faire leurs courses avec leurs amis sans masques, certains sont même étonnés, voire révoltés qu'on ne les laisse pas rentrer dans les commerces sans masque.

Les jeunes sont exposés plus que jamais face à cette épidémie et si l'on rajoute le fait qu'on nous mette sur le dos la responsabilité de la contamination de la France et même pourquoi pas du monde, on peut facilement comprendre pourquoi certains sont en dépression.

Les années qui étaient censées être les plus belles de notre vie sont devenues aussi embrumées que les rues de Wuhan avant le Coronavirus.

Clovis Breillat

LE COUVRE-FEU AU MOYEN-ÂGE



En 595, une ordonnance du Roi établit la surveillance de nuit par des guets de quartiers. Dans les villages, les bourgs et les villes, le crépuscule voyait annoncer le couvre-feu signalé par la corne du guet ou la cloche de l'église. Ordre était alors donné aux populations de rentrer dans ses foyers et de recouvrir les feux de cheminée d'un couvercle de fonte afin d'étouffer les braises. Pendant la nuit, les feux couvant pouvaient accidentellement provoquer des incendies dévastateurs et meurtriers car au moyen âge, les maisons sont en très grande majorité faites de bois. La pierre coûtant très cher elle était réservée aux bâtiments officiels, à la cathédrale, au palais et aux fortifications.

Le couvre-feu permettait également de réguler la criminalité nocturne mais aussi de réduire les mouvements séditieux et autres soulèvements insurrectionnels. Le guet bourgeois institué par Louis IX était une charge non rémunérée et donc peu efficace. Des groupes de métiers devaient alors faire leur part du guet une nuit toutes les trois semaines afin de contrôler maîtres et compagnons qui ne devaient pas travailler en dehors des heures légales, et ainsi garantir une loyale concurrence entre tous les artisans.

Au fur et à mesure les dérogations commencèrent à affranchir les boiteux, les fous, les hommes ayant subi une saignée dans la même journée...puis assez rapidement d'autres exemptions négociées par les mestres de métiers dispensèrent les notaires, procureurs et avocats, les mon

nayeurs, catendreurs, les brodeurs de soie, les étuvistes, les courtepointiers, les vanniers et corbeillers, les imagiers, chasubliers, selliers, libraires, parcheminiers, enlumineurs, écrivains, tailleurs de pierres, les écorcheurs, bateliers, vendeurs d'écuelles et échelles, tondeurs de draps, les potiers d'étain, verriers, les chapeautiers, haubergiers, ébuffletiers, oubliaiers, apothicaires, orfèvres et tapissiers.. La corvée du guet finalement professionnalisée fut remplacée par une taxe qui disparut en 1789.

Aujourd'hui encore, suite à un édit de Guillaume le Conquérant au XIèmes., le beffroi de Pont-Audemer en Normandie s'ébranle chaque soir à 22h sonnant le couvre-feu. Attendez, ce n'est pas fini. Du haut des 153 marches de la tour de la cathédrale de Lausanne, le guet, lanterne en main crie chaque heure entre 22h et 2h. "C'est le guet, il a sonné dix, il a sonné dix." Depuis 6 siècles, cette activité qui ne donne plus l'alerte incendies continue malgré tout à perpétuer une tradition tenace. Chaque année, plus de 700 personnes attirées par "la noblesse de cette tâche" montent assister à ce qui est devenu un spectacle vivant. Quelques villes de Pologne, d'Allemagne et de Grande Bretagne continuent cette tradition séculaire.

En attendant citoyens, dans un monde chaotique, il est rassurant de conserver d'anciennes traditions. Alors, à quand le crieur du guet de Champdeniers ? Je l'entends déjà

"C'est le guet, il a sonné dix huit, il a sonné dix huit."

Pierre Breillat

Sources bibliographiques: Le moyen âge de Georges DUBY. La vie quotidienne au moyen âge de J. VERDON.

LE CÉLERISOTTO

LA RECETTE DU MOIS PAR GUILLAUME DUMOULIN

500 g de céleri rave 300 g de riz Arborio (riz à risotto) 1 gros oignon jaune 2 cl de vinaigre de cidre 1,5 l de bouillon de légumes 150 g de Parmesan

- 1. Coupez le céleri rave en brunoise (petits cubes de 1 à 2mm de côté.) Pour ce faire, coupez des tranches fines du céleri rave, puis ensuite des allumettes. Par paquet, débitez les allumettes en petits cubes. Un peu de patience, rendra votre brunoise exquise.
- 2. Coupez l'oignon en petits dés et faites-le revenir sans le brunir au fond d'un faitout avec un peu de matière grasse.
- 3. Lorsque les oignons deviennent translucides, déglacez au vinaigre de cidre et laissez s'évaporer l'alcool quelques minutes.
- 4. Ajoutez la brunoise de céleri rave et faire suer le mélange quelques instants pour libérer les sucs.
- 5. Positionnez les légumes dans un coin du faitout et versez le riz de manière à ce qu'il soit légèrement saisi par le feu pendant quelques minutes.
- 6. Ajoutez peu à peu le bouillon en veillant à remuer très régulièrement le risotto. Mouillez progressivement à feu moyen jusqu'à obtention d'une texture onctueuse (environ 40 minutes de cuisson.)



Si vous souhaitez partager vos recettes dans le Petit Re-Porteur, envoyez-les à porteursdevivres@gmail.com

- 7. À la fin de la cuisson, ajoutez 100g de parmesan râpé et laisser cuire quelques minutes.
- 8. Laisser reposer une vingtaine de minutes avant de servir. Une seconde cuisson développera les saveurs.
- 9. Vous pouvez agrémenter ce Célerisotto avec une crème de vinaigre balsamique, ou pour les plus gourmands, avec une huile à la truffe. Servez le tout avec une salade de roquette et des pignons de pin torréfiés.

LE PETIT RE-PORTEUR est édité par l'Association PORTEURS DE VIVRES - Place Porte Saint Antoine - 79220 Champdeniers

Directeur de la Publication: Guillaume DUMOULIN - Comité de Rédaction: Pierre BREILLAT - Annick PAPOT - Isabelle AUBIAN - Guillaume DUMOULIN Conception graphique: Guillaume DUMOULIN - Crédits: Association Porteurs de Vivres

Imprimé à Champdeniers grâce au soutien du Centre-Socio Culturel du Val d'égray - Merci à eux. Et Merci à vous, de nous lire...

N°03 - Février 2021 - EXEMPLAIRE GRATUIT - Ne pas jeter sur la voie publique