LE PETIT RE-PORTEUR

N°04

Veux-tu oignons, seigle et petits pois ? Sème-les à la Saint Benoît. (21 Mars)

Mars 2021

HAÏKU DU MOIS

Le chemin du Tram…
Noisetiers gainés de blanc
Embruns de vélin

L'ÉDITO
DE PIERRE BREILLAT

RETOUR DU PRINTEMPS EN 9 LETTRES…RENOUVEAU

Au jour de la Saint Valentin, la magie hivernale figeait nos campagnes par un phénomène très rare dit de ***surfusion****. Aussi surprenant que rare. Sous nos yeux, toute la nature se transformait en sculptures de glace.*

Les branches corsetées dans leur gangue de verre ployaient sous le fardeau. *Chaque bourgeon oint de vif argent semblait statufié dans une fragile éternité. Puis au redoux revenu, les arbres doucement s'étirèrent comme pour mieux sortir de ce conte éphémère. Des taillis, des frondaisons on percevait alors, mille gémissements, crissements délicats libérant enfin la nature de son carcan de cristal. Beauté fugace, illusoire symphonie de silice brisée. Après cette délicate débâcle, le miracle du printemps devenait presque palpable.*

À la mi-carême

Le carnaval s'en va, les roses vont éclore ;
Sur les flancs des coteaux déjà court le gazon.
Cependant du plaisir la frileuse saison

Sous ses grelots légers rit et voltige encore,
Tandis que, soulevant les voiles de l'aurore,
Le Printemps inquiet paraît à l'horizon…

Alfred de Musset

ÉPHÉMÉRIDES DU MOIS DE MARS

DIMANCHE 7 MARS - *Fête des Grands-Mères.*

LUNDI 8 MARS - *Journée internationale des droits des femmes*

SAMEDI 20 MARS - *L'équinoxe nous rappelle au bon souvenir du printemps revenu. Moment où le Grand Horloger ajuste la nuit au jour. Nous accostons tout juste cette saison encore timide. Période de la renaissance, du renouveau, du retour à la lumière et à une douceur tant attendue, saison des amours…Nous reprenons le chemin de nos jardins afin de commencer les travaux indispensables à de belles récoltes. Ici, telle une source qui sourd entre les cailloux, les herbes folles reprennent vigueur, là le lilas reprend goût à la vie. On ne sait plus où donner de la tête et des bras. Au sortir du long sommeil du Septentrion on s'enivre de mille fragrances qui nous font oublier l'amère morsure du froid.*

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…

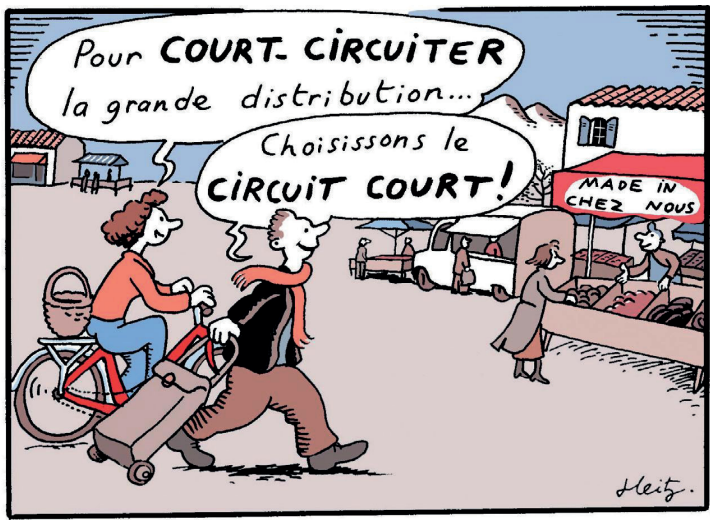
WWW.PORTEURSDEVIVRES.FR

CIRCUITS COURTS OU COURTS-CIRCUITS ?

Dans la mémoire encore vive de mon père (94 ans) se trouve la vie grouillante du bourg de Champdeniers.

Né à la Véquière il traînait dans la tuilerie de son oncle Onésime. Son univers s'étendait alors de Xaintray à Champdeniers. Le nom de ce gros bourg placé aux portes de la Gâtine argileuse évoque toujours pour lui ces marchés populeux sur la Grand' Place ou sous la halle du Paradis. Les cris des vendeurs, les poignées de main des maquignons, le rémouleur, les regrattières…autant de souvenirs désormais dans les tiroirs des écomusées.

À même le sol poussiéreux, poules, canards, oies, ânes, mules cherchaient preneurs. Sur les étals de la halle on trouvait beurre en motte, fromages, œufs, légumes…que de couleurs, d'odeurs et de bruits dans ce carrefour devenu vide en moins de 50 ans. Tous les anciens vous le diront, Champdeniers était incontournable. **Les foires, les marchés rassemblaient des centaines de fermiers producteurs, d'éleveurs de bovins, ovins et autres mulassiers.** En 1900, ils s'y trouvaient plus de quarante auberges pour accueillir les voyageurs et clients venus de la région et de toute l'Europe. Plusieurs fois par an, la Grand'Place accueillait les marchés aux bestiaux. Champdeniers était alors une place d'importance pour le marché aux mules. Les habitants vivaient de petits métiers, journaliers, manutentionnaires sans oublier tous les commerces à l'entour. Évidemment, pas de mouton de Nouvelle Zélande, pas d'orange d'Espagne ni de viande d'Argentine. Tout ce qui concernait le commerce de bouche découlait d'une logique géographique, sociale et périphérique qu'on nomme aujourd'hui Circuit Court.



Depuis les années 50, les distances et le temps ont été abolis par les transports rapides et les accords de commerce internationaux successifs. Nous retrouvons désormais dans nos assiettes des aliments du monde entier qui s'affranchissent allègrement des saisons et des milliers de kilomètres. Légumes hors sol du sud de l'Espagne, haricots verts du Kenya, avocats d'Israël, ananas et bananes du Honduras, oranges de Floride, pommes ou viandes d'Argentine…nous mangeons n'importe quoi en toutes saisons. Mais si cela contente notre plaisir hédoniste ainsi que nos appétits féroces et plus encore les traders de Chicago ou les transitaires et autres intermédiaires, le petit producteur local qui respecte sa terre et la saisonnalité de son offre, se trouve désarmé face à un commerce devenu hors sol et hors saison. A part une petite clientèle de marchés locaux, d'AMAP (Association du Maintien …) et autre commerces de proximité, rien de tout ça ailleurs. Ou si peu et si épisodiquement.

Il faut bien avouer que le premier confinement a passé nos doutes et certitudes au crible des réalités. Chacun a compris les enjeux de la production locale qu'elle soit industrielle ou artisanale. Pourquoi faire fabriquer à l'autre bout du monde pour quelques roupies afin de consommer plus et moins cher. Bien sûr nous ne pouvons pas tout fabriquer et nous-mêmes exportons dans de nombreux pays. Clous, vis, automobiles, avions, trains que sais-je encore ? Mais l'alimentation mérite mieux que de faire le tour de la terre.

Courts-circuits c'est ce qui arrive quand notre conscience rencontre la réalité du monde. Manger mieux et moins, c'est possible. Manger en respectant les saisons c'est raisonnable. Permettre à des producteurs locaux de vivre dignement et dans le respect d'une demande en adéquation avec santé et plaisir, c'est plus qu'envisageable.

Circuits courts c'est d'abord une définition légale mais c'est plus simplement le projet de Porteurs de Vivres. Un objectif, une éthique, une vie plus saine et du relationnel. Pour que nos centres-bourgs revivent, il faut aussi un peu de jugeote et de bon sens. Quand nous aurons enfin compris et remis les pendules à l'heure, nous reprendrons le chemin d'une vie plus sereine et nous pourrons nous regarder dans la glace, nous parler et échanger ensemble au lieu de nous claquemurer. Au boulot !

Le Circuit court, un système vertueux ?

La définition du Ministère de l'agriculture :« *Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.* »

Cette définition restrictive ne concerne que le secteur agricole.

Ceci définirait donc de façon assez exhaustive une manière de commercer le plus directement entre le producteur et le consommateur. Une forme de transversalité.

Mais ceci laisse à penser également que si j'achète des légumes à Rungis et que ces derniers viennent d'un producteur breton, nous sommes dans un circuit court car la notion géographique n'existe pas. Même chose si j'achète des kiwis en Nouvelle Zélande et qu'ils me sont directement livrés à Champdeniers, nous sommes là aussi dans le circuit court.

Mais ce peut être de la vente « directe » entre producteurs et consommateurs. Et là nous devons suivre une morale citoyenne qui nous mettent en relation avec des circuits traditionnels comme les marchés, les AMAP la vente à la ferme et bien entendu notre Porteurs de Vivres qui fabrique du lien entre producteurs et consommateurs locaux.
Quant à la « transversalité »… Amazon et C Discount ont fait savoir que du bio serait bientôt dans leur catalogue. Bonjour la récupération. Ça devient de la transversalité verticale !

Pierre Breillat

Le mois prochain : l'empreinte carbone.

LES JARDINIERS DU PARADIS

L'édition 2021 se prépare au sortir de ce long hiver humide et froid. RDV toute la journée du 1er Mai au Boulodrome de Champdeniers.

L'équipe des bénévoles de l'Association Partage commence à fourbir ses outils et son énergie. Pour des raisons de Covid, cette année verra la manifestation centrée sur le boulodrome de Champdeniers. L'équipe de Maryse et d'Yves finit de rassembler les exposants, en particulier, fleuristes et horticulteurs. Comme tous les ans, « l'équipe des tomates » sera de la partie. Reste à répartir tout ce monde en toute sécurité. Il faudra bien faire respecter les distanciations et les gestes barrières.

L'équipe de Porteurs de Vivres a proposé sa collaboration afin de donner un coup de main en regroupant les producteurs de légumes locaux. L'équipe s'occupera également de proposer des causeries et conférences qui seront présentées au public.

À VOS AGENDAS

LE SAMEDI 1ER MAI 2021 sera un retour au monde que nous aimons tant. La tradition qui perpétue la transmission et le savoir-faire de passionnés. Le jardin, nous l'avons bien compris, redevient une valeur depuis le premier confinement. Que ce soit sur son balcon, sa terrasse ou dans les jardins, chacune et chacun cherche à retrouver des gestes et des techniques transmises par nos anciens. ***Reconquérir le plaisir, le bonheur de déguster des légumes qu'on a plantés, entretenus, arrosés et protégés.*** Le jardin c'est aussi du lien social car en pleine saison, les légumes se bousculent bien souvent et cela devient un plaisir d'en offrir à ses voisins, ses amis. On échange aussi des graines, des plants…et des petits secrets ! ***Nous espérons bien vous y rencontrer...***

LE SACRE DU PRINTEMPS

MUSIQUE DE STRAVINSKI & BALLET DE NIJINSKY

Igor Stravinski vers 1920.

En 1913 - *quelques années après le scandale du tableau de Picasso,Les Demoiselles d'Avignon* - **un musicien, Stravinsky et un danseur étoile Nijinsky** vont, par une alchimie incroyable, créer une œuvre révolutionnaire: Le Sacre du Printemps. Un ballet dont la première est jouée pour l'ouverture de la première saison du Théâtre des Champs Elysées devant un Tout- Paris impatient. Stravinsky désirait faire une œuvre provocante, iconoclaste afin de symboliser les rites primitifs du printemps. Il réussit son coup. Les couleurs musicales en seront inoubliables.

Quant à la chorégraphie de Nijinsky, étoile russe, elle explose la scène dans un déchaînement de positions, trépignements et entrechats non orthodoxes qui scandalisent la critique. Les deux créateurs se font éreinter… mais la route est déjà ouverte aux Béjart, Tanaka, Graham.. Le ballet fut interrompu après 8 représentations.

On en parle encore ! *P.B.*

LA TARTE AUX POIREAUX

LA RECETTE DU MOIS PAR GUILLAUME DUMOULIN

Pâte brisée salée

2 oeufs
0,15 l. de lait ou d'eau
250 g. de beurre
750 g. de farine
3 g. de sel

1. Détailler le beurre en petits cubes.
2. Sabler le beurre et la farine et le sel.
3. Introduire les oeufs et malaxer.
4. Ajouter le lait ou l'eau et malaxer afin d'obtenir une pâte homogène.

Appareil à tarte

3 oeufs
20 cl. de crème fraîche ou végétale
1 pincée de muscade
1 pincée de poivre blanc
2 pincées de sel

1. Casser les oeufs dans un saladier.
2. Battre les oeufs en ajoutant la crème.
3. Ajouter la muscade, le sel et le poivre.
4. Laisser reposer quelques minutes.

Garniture

1 kg de poireaux
1 noix de beurre

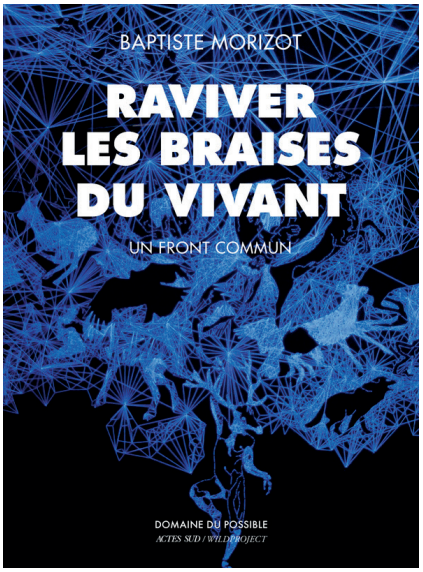
1. Laver soigneusement les poireaux.
2. Réserver les feuilles les plus vertes pour un potage ou un bouillon de légumes.
3. Entailler le poireau avec un couteau plusieurs fois dans toute leur longueur.
4. Couper finement tous les poireaux.
5. Laver plusieurs fois les poireaux dans une grande bassine d'eau.
6. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle à fond épais et ajouter les poireaux.
7. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une fondue de poireaux. Assaisonnez avec du poivre et du sel.

Montage et cuisson

1. Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à patisserie pour obtenir l'épaisseur souhaitée.
2. Beurrer et fariner le moule, appliquer la pâte en la poussant vers les bords.
3. Précuire le fond de tarte à blanc dans un four à 180°C pendant 10 min.
4. Ajouter ensuite les poireaux en les répartissant bien sur toute la surface.
5. Verser l'appareil sur toute la tarte et enfourner à 180°C pendant 30 à 40 minutes.
6. Laisser refroidir légèrement avant de servir accompagnée d'une salade vinaigrée.

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

LE LIVRE DU MOIS



Baptiste MORIZOT
Raviver les braises du vivant.
Éd. Actes Sud.

Le tissu du vivant dont nous sommes des fils se déchire tout autour de nous, fragilisant nos futurs possibles. Nous le savons, et pourtant le sentiment d'impuissance domine. Pourquoi ? C'est qu'on défend mal ce qu'on comprend mal. Et si nous nous étions trompés sur la nature de la "nature" ? On imagine volontiers le monde vivant aujourd'hui comme une cathédrale en feu. Mais le tissu du vivant, cette aventure de l'évolution qui trame ensemble toutes les espèces de la biosphère, n'est pas un patrimoine figé et fragile. Il est une force dynamique de régénération et de création continue. Le vivant, ce n'est pas une cathédrale en flammes, c'est un feu qui s'éteint.

Comprendre le vivant de cette façon rend visibles les paradoxes qui nous lient à lui. Il n'a pas besoin de nous, mais il est à défendre. Il est affaibli par nos atteintes mais plus puissant que nous. Ce n'est pas nous qui l'avons fait, c'est lui qui nous a faits. Le défendre, ce n'est pas le rebâtir comme une cathédrale en ruine, c'est l'aviver. Il peut toujours repartir si nous lui restituons les conditions pour qu'il exprime sa résilience et sa prodigalité natives. Le problème devient désormais : comment raviver les braises ? Cette voie nous redonne une puissance d'agir.

À partir d'une enquête de terrain sur des initiatives de défense de forêts et des pratiques d'agroécologie, ce livre propose une nouvelle cartographie des alliances entre les usages de la terre qui sont des gardiens du feu. Il donne des outils critiques pour révéler au grand jour le rapport au vivant partagé par ceux qui le détruisent. Et offre un guide de négociation pour sortir des oppositions stériles entre producteurs et protecteurs. C'est un appel à faire front commun contre les vrais ennemis du vivant : toutes les forces de l'exploitation extractiviste.

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°04 - Mars 2021 - EXEMPLAIRE GRATUIT - Ne pas jeter sur la voie publique