N°155
4ème trimestre
2019

Bouffée d'Air

Le bulletin de l'association
Environnement et développement alternatif

Grégoire Jacob

Edito

Plus que jamais, notre développement doit emprunter des chemins alternatifs si nous voulons qu'il soit durable !

Le sol et ses enjeux ont toujours occupé un rôle essentiel au sein d'EDA. Que ce soit au tout début de l'histoire de notre association (1990), autour du site Metaleurop, ou encore à Halluin sur les terres polluées par les dioxines, nous avons toujours accordé une importance essentielle aux sols, aux recherches de solutions pour leur réhabilitation. Nous avons été attentifs à leurs usages et à leurs qualités nourricières.

Envisager une société réellement durable, c'est mettre en place des systèmes qui s'appuient sur des solutions respectueuses de la Nature et de l'Homme. Et les sols y jouent un rôle incontournable car, entretenus en préservant leurs spécificités et les écosystèmes locaux, ils nous procurent une alimentation de qualité.

Hélas, la révolution verte (politique de transformation de l'agriculture fondée principalement sur l'intensification par l'utilisation de variétés de céréales uniformes sur tout le territoire, à hauts rendements, d'engrais, de pesticides et d'irrigation) n'a pas tenu ses promesses. Son modèle est basé sur une approche simpliste du sol, ramené au rôle de support, et sur une conception industrielle du vivant, réduit à une masse de bio molécules et de matières premières. Il a rendu l'agriculture polluante, destructrice de l'environnement, productrice de « malbouffe » jusqu'au cœur des élevages intensifs et, de plus, incapable d'assurer la sécurité alimentaire de la France et la survie économique des agriculteurs.

Il est plus que temps de comprendre qu'un champ est bien plus qu'une source de profit, il est le tout qui nous porte et nous nourrit. Dorénavant il ne s'agit plus de l'exploiter de façon rationnelle pour en tirer le maximum d'argent, comme l'agro business l'exige depuis 70 ans, il s'agit de prendre le temps d'entretenir sa pérennité pour assurer la nôtre et celle de nos enfants, de gérer sa fertilité pour garantir notre sécurité alimentaire et d'accepter sa complexité pour préserver la nôtre.

Des orientations qui seront présentées dans le document que nous préparons pour la fin d'année, intitulé « LES SOLS, enjeu du 21ème siècle ». Au-delà du constat, nous proposerons des pistes de réflexion et d'actions pour garantir au sein de notre métropole mais aussi dans la région, des sols capables de fournir l'essentiel d'une nourriture de qualité permettant d'envisager le futur avec davantage de sérénité du fait des perspectives de gisements de proximité. Une tendance qui s'amplifie à en juger par les exemples de paysans Boulangers qui se multiplient et l'engouement positif des consommateurs qui se pérennise. Toutes les démarches de proximité, respectueuses des sols et des semences anciennes sont à encourager car les obstacles à surmonter restent nombreux. Il y a quelques années, ces idées pouvaient paraitre utopiques, aujourd'hui elles se révèlent viables et porteuses d'espoir.

Les enjeux environnementaux constituent une préoccupation majeure : la mobilisation des jeunes en témoigne. Les écouter ne suffit pas mais mettre en œuvre avec eux des solutions à court terme et en envisager d'autres nécessitant davantage de temps pour faire émerger des sociétés plus enviables car plus solidaires, humaines et justes est notre objectif 2020.

« Environnement Développement Alternatif » le nom de notre association n'est pas un hasard mais au contraire, l'illustration parfaite de notre vision d'un développement plus respectueux de la Nature et donc des Hommes qui en font partie et que nous appelons de nos vœux !

Nous avons besoin de vous ET de toutes les énergies
Rejoignez nous !

EDA Environnement & Développement Alternatif

Sommaire

Participations au cours de l'année p. 2

Constats d'impuissance p. 3

Heureusement... p. 3

Initiatives positives p. 5

2ème épisode de notre découverte de la Guyane française avec notre correspondant Jérémy Brassart p. 8

EDA et les initiatives d'agriculture en ville un poumon vert menacé résiste ! p. 9

Agenda p. 10

Participations au cours de l'année

au CCC - Conseil Communal de Concertation de la Ville de Lille Françoise Giroux nous représente à la Commission « Équipements, infrastructure, qualité de vie ».

Le Conseil municipal ayant adopté le 4 octobre une motion sur l'urgence climatique, les thèmes de réflexion 2019-2020 porteront sur « Mobiliser tous les acteurs de la Ville pour réduire leur empreinte Carbone : comment aller plus vite et plus loin pour changer la trajectoire ? »

La Ville de Lille s'est en effet engagée avec 4 villes européennes dans le projet MOLOC - Morphologies urbaines bas carbone. L'objectif est de développer ensemble un modèle urbain durable qui réponde aux enjeux climatiques alliant qualité de vie et performance énergétique.

au Repair café

Lieu où l'on répare gratuitement des objets de la vie courante, petits appareils ménagers le plus souvent dans une ambiance conviviale et où André Populaire, membre d'EDA « a plaisir à manier le tournevis plutôt que le stylo » !

Le 5 octobre dernier les rencontres régionales ont eu lieu à Lille et force est de constater que les repair cafés ont le vent en poupe ! Se rendre utile, lutter contre le gaspillage, dépanner, réparer, conseiller, retrouver du lien social... autant de points positifs pour retrouver le goût du bricolage. L'occasion pour les bénévoles retraités de passer le relais à de jeunes étudiants sur de petits savoirs précieux qu'il serait dommage de perdre.

Christophe Goddon salarié à la MRES est également chargé de mission régional pour les repair Cafés et son souhait pour le futur « en avoir un dans chaque commune » !

aux CCSPL commissions consultatives des Services Publics Locaux de la MEL

Chaque année la MEL, Métropole Européenne de Lille, présente aux associations les bilans des décisions, travaux réalisés en matière de gestion de l'eau (production/distribution et assainissement), gestion des déchets ménagers, choix énergétiques, gestion des équipements sportifs ainsi que les rapports d'activités des concessionnaires de services publics. Les membres présents sont invités à poser des questions et émettre des propositions pour l'année suivante. Les échanges sont en général constructifs.

En fin de séance il est demandé aux participants d'approuver ou non les documents présentés qui ensuite seront soumis au vote des élus. Nous participons régulièrement à ces réunions et rédigeons des remarques notamment pour les rapports concernant l'eau potable, l'assainissement et les déchets.

Constats d'impuissance

Si, à brûle pourpoint, nous devions faire un bilan de l'année 2019 nous évoquerions l'ampleur des **dérèglements climatiques**, les conséquences irréversibles des incendies en Amazonie, Sibérie, Afrique, à Madagascar... et puis surtout les conflits permanents en de nombreux points du globe avec l'**aggravation tragique des migrations** de populations obligées de fuir leurs pays d'origine. Nous sommes impuissants face aux milliers de personnes confinées dans des camps aux frontières de pays qu'ils pensaient accueillants au moins pour un temps, le temps que la paix revienne chez eux et qu'ils puissent éventuellement choisir d'y retourner ou pas.

Insalubrité, chaos face au surnombre, violences, peurs.. et des murs, des barbelés qui se multiplient. Cela nous paraît d'autant plus inacceptable que ce n'est pas ce pour quoi nous militons depuis le **Sommet de la Terre à Rio 1992 « citoyens du monde »** « ici là bas, nous sommes sur la même planète » nous parlions solidarité, partage.

Nous étions sur une vague positive avec l'organisation des forum sociaux où les complémentarités permettaient d'espérer un progrès social universel, les solutions des uns répondant aux problèmes spécifiques des autres. Lors de la **COP 21 en France en 2015**, 195 pays plus l'Union Européenne s'étaient pourtant engagés pour le climat et surtout l'aide aux Pays en voie de développement, qu'en est-il aujourd'hui après le retrait des États Unis ? Trop peu de volonté d'engagements financiers pour les pays pauvres, une augmentation des rejets de gaz à effets de serre et l'impossibilité évidente de contenir l'élévation de la température à 2° d'ici à 2100.

Face à de tels constats, pouvons nous rester sans réagir même si cela peut paraître dérisoire ?

Heureusement...

D'éminentes personnalités poursuivent inlassablement leur chemin et se préoccupent de la qualité des sols, des écosystèmes, de la biodiversité pour que la planète subisse moins d'agressions et puisse encore nourrir les êtres humains qui l'habitent.

Nous parlions de Claude et Lydia Bourguignon ainsi que de Marc Dufumier dans nos deux précédents numéros de Bouffée d'air. Aujourd'hui nous ne résistons pas au plaisir de partager une rencontre le 23 octobre dernier avec **Gilles Clément** de passage à Roubaix et Lille, un enchantement !

... **Un voyage** au cœur des **Tiers lieux** ou Tiers paysages : des friches, des espaces en transition, délaissés car pollués, des bords de routes, des talus de voies ferrées, des lieux considérés comme négligeables en attendant d'autres usages. Ils sont dénigrés alors qu'ils sont d'une richesse absolue du point de vue biodiversité, ***« réservoirs génétiques de la planète, espaces du futur »***.

Il se trouve qu'à Lille, au cœur du Parc Matisse une île inaccessible a été érigée avec les gravats de la construction de la gare Lille Europe, un espace où l'homme n'interfère pas. Sur la surface plane à 7mètres de haut, sur 3500 m2, une « forêt idéale » s'est peu à peu installée grâce à la seule nature, une végétation spontanée, un réservoir précieux de biodiversité. Appelée l'île Derborence en écho à l'île du même nom qui se trouve aux antipodes, elle sert de matrice et d'indicateur pour une gestion dans la plus grande économie possible des huit hectares du parc alentour.

... **Un voyage** au cœur de **jardins en mouvement ou friches apprivoisées**, des lieux qui ne sont pas destinés à produire des légumes mais où rien n'est prédéfini, où le jardinier observe et fait peu pour ne pas altérer la richesse spontanée qui s'exprime et s'ajuste en fonction des interactions dans le temps. C'est lui qui s'adapte, contourne, favorise les alternances de strates herbacées et de flore spontanée toujours différente selon les années. Plutôt modifier un cheminement que d'enlever les espèces ayant choisi « leur » emplacement. Rien ne se perd dans ces lieux : tontes, broyas, compost tout est recyclé.

Ce sont les lieux où se développe la connaissance du vivant et de sa diversité, **« le génie naturel »** ce que la nature en se développant au cours de l'évo-

lution a mis au point pour continuer à vivre et que la mainmise de l'industrie sur l'exploitation industrielle du territoire tente de balayer : le pire exemple actuel est le projet Europacity !

Ces jardins sont des lieux d'ajustement, des lieux d'équilibre, des lieux à part qui ont conduit le **philosophe Gilles Clément** à inventer le **concept de jardin planétaire** destiné à envisager de façon conjointe et enchevêtrée la diversité des êtres sur la planète et le rôle de l'homme face à cette diversité, et ce, à l'heure de la prise de conscience de la finitude de la biomasse non indéfiniment renouvelable et donc épuisable. Cette révélation s'est exprimée via une mémorable exposition à Paris La Villette en 1999-2000.

Que révèle le jardin planétaire ? La conscience de partager un seul et même enclos « fini » donc fragile : la planète entière. Chacun est donc en quelque sorte jardinier avec ce que cela induit comme état d'esprit à adopter individuellement et collectivement ***« nous sommes tous dans le même bain car l'eau que nous buvons a déjà été bue : l'écologie nous met en condition de partage et d'égalité ».***

… Un voyage tellement riche et varié qui redonne espoir en nous ouvrant les yeux sur l'incroyable richesse qui nous entoure : le rôle des oiseaux, des courants marins qui ont assuré et assurent encore le transport des graines : leur rôle est déterminant pour perpétrer un brassage planétaire, originellement réglé par le jeu naturel des éléments. Il ne cesse aussi de s'accroître du fait de l'activité humaine, elle-même toujours en expansion.

Chaque jardin, fatalement agrémenté d'espèces venues de tous les coins du monde, peut être regardé comme un index planétaire. Chaque jardinier comme un entremetteur de rencontres entre espèces qui n'étaient pas destinées, à priori, à se rencontrer. A l'heure des communications entre humains par satellites, les plantes, les arbres continuent à communiquer entre eux : nous avons encore beaucoup à apprendre.

…. et pour terminer ce magnifique voyage : deux réalisations récentes, originales et inattendues :

la Tour à eau : il s'agit d'un principe de piège à eau basé sur la condensation de la vapeur d'eau des nuages utilisé dans les régions désertiques. L'eau ainsi collectée se déverserait au pied du Mont Gerbier des joncs,où la Loire prend sa source. Et si en plus d'aller vers l'Atlantique elle allait aussi vers la Méditerranée ?

Pour rendre visible ce principe, Gilles Clément a imaginé une Tour à eau construite en phonolithes, la roche volcanique présente au Gerbier. Sa forme évoque un phare dont le cœur est une colonne creuse. L'eau se condensant sur ses parois extérieures sera dirigée vers le creux de la tour, recueillie dans une vasque plus orientée d'une part vers la Loire, de l'autre vers le Rhône.

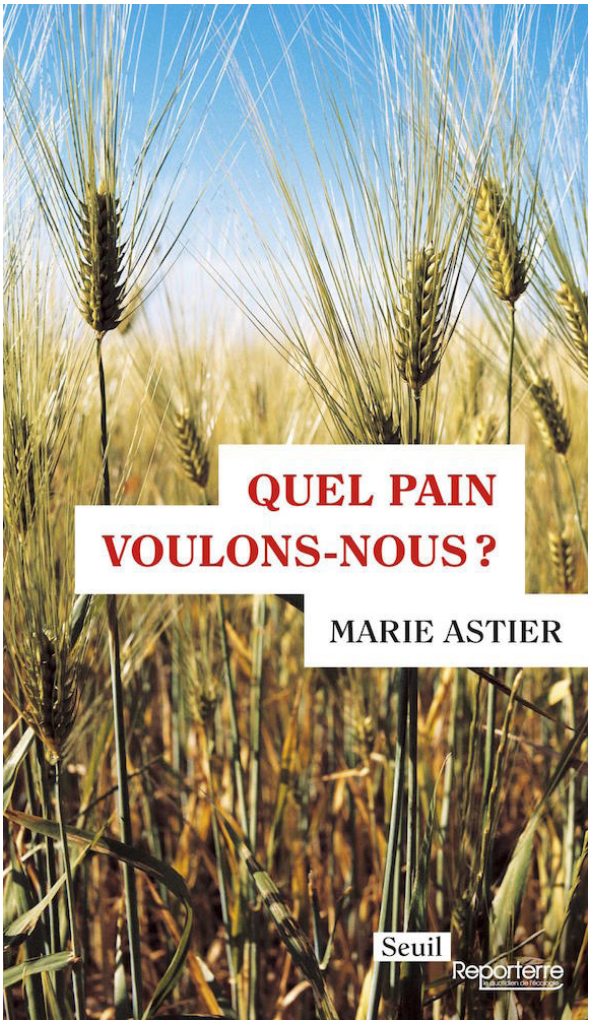
Le jardin des taupes dans le parc Guillemin à Pully près de Lausanne : en hommage aux taupes qu'il a tuées lorsqu'il était étudiant, Gilles Clément leur a dédié un jardin en forme de cadran solaire dans un écrin de fleurs des champs pour mettre en lumière leurs incessants déplacements et la richesse et la variété des graines qu'elles remontent à la surface contribuant perpétuellement à maintenir la biodiversité grâce à la re-naissance d'espèces perdues ou oubliées.

« Nous ne défendons pas la nature,
nous sommes la nature qui se défend ».

Sommes nous en train d'assister à un changement progressif des modes de consommation ? En effet, ce sont les choix alimentaires de chacun qui finiront par influencer les modes de production. L'agro industrie soumise à la pression des lobbies connait une crise qui met en porte à faux les agriculteurs emprisonnés dans une spirale dont ils ne peuvent s'extraire comme en témoigne le film « ***Au nom de la terre »*** sur les écrans en cet automne 2019. Ils se sentent impuissants face à leurs échéances bancaires et en plus incompris par l'opinion publique qui réagit violemment face aux pesticides, OGM, poulaillers géants, méthodes d'élevage imposées... Ils sont conscients des dérives qu'ils sont contraints de subir et parfois en meurent.

Mais, ici ou là en France, depuis plusieurs années, des initiatives très modestes naissent et, mieux, perdurent car les **porteurs de projets** trouvent leur motivation non seulement dans le plaisir de produire des aliments de qualité, mais surtout dans celui de fidéliser une clientèle qui apprécie. Moins endettés, **ils se sentent plus libres**, plus autonomes et même s'ils travaillent beaucoup, la satisfaction d'être en harmonie avec leurs choix est une motivation permanente.

Très récemment, nous avons découvert un article de Fabien Ginisty (magazine Âge de faire – 18 octobre 2019) qui évoque un certain nombre de témoignages fort intéressants ***« Paysans-boulangers, l'autonomie plutôt que la soumission à l'agro-industrie ».***



Il fait écho au livre publié en septembre 2016 par Marie Astier ***« Quel pain voulons nous ? »*** et chemin faisant. nous en avons découvert plusieurs autres rédigés par les journalistes de Reporterre, illustrant tout à fait un changement progressif des modes de production répondant aux souhaits de consommateurs de plus en plus soucieux de la qualité de ce qu'ils mangent. Des expériences ici ou là sur tout le territoire français et bien sûr en Hauts de France.

- - Une annonce tout à fait symbolique pour « planter le décor »

« A pourvoir : emploi nécessitant de nombreuses compétences théoriques et pratiques, mais pas en informatique. Goût pour les travaux agricoles, le feu de bois et la relation commerciale. Sens de l'organisation et ***master en débrouillardise*** *vivement recommandés. Débouchés garantis. Revenus suffisants pour vivre.* ***Liberté assurée. »***

- - Une réponse encourageante : *« le pain de qualité trouve toujours preneur car c'est l'aliment symbole c'est un produit simple et naturel »* …

- - Un constat irréfutable : *« La plupart des pains résultent d'une standardisation dangereuse pour le goût et notre santé... Depuis une dizaine d'années, l'industrialisation s'accélère sous la pression des grands moulins et des nouvelles chaînes de boulangeries »*

Face à ces dérives, **une formation pionnière « paysan boulanger »** a vu le jour en 2011 au Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) de Montmorot, dans le Jura. Chaque année, elle accueille une vingtaine de participants, 95% d'entre eux en reconversion professionnelle. Le programme rejoint tout à fait ce que nous disaient Claude et Lydia Bourguignon à savoir: point n°1 *« connaître le fonctionnement des sols pour pouvoir faire en sorte que semences anciennes et terroir soient en harmonie. »*

En Saône et Loire, Romain Ménaboeuf cultive une variété locale de blé qu'il améliore lui-même d'année en année en conservant les plus beaux grains qu'il enrichit «avec les variétés des copains » puis s'ensuivent le tri des grains, leur conservation pendant plus d'un an avant de moudre pour obtenir la farine, faire le pain avec du levain et le vendre. Sa fierté : faire du pain apprécié par ses clients tout en étant libre.

Dans le Tarn, Daniel Coutarel a décidé de sortir du modèle productiviste intégré, c'est-à-dire dépendant des grandes entreprises de l'agro-alimentaire. Il valorise les céréales qu'il a peu à peu sélectionnées, en les transformant lui-même en farine qu'il vend directement aux boulangers et particuliers. Son activité de paysan meunier s'intègre comme un élément parmi d'autres dans le **système de polyculture-élevage** qu'il a peu à peu mis en place car la paille du blé fournit litière et complément alimentaire pour les animaux. Au final, une agriculture qui tire le meilleur parti du vivant sans l'épuiser, indépendante des cours mondiaux et de l'agro-industrie, une agriculture qui laisse toute responsabilité et liberté au paysan : **une agriculture autonome**.

Le seul problème c'est que **le lobby minotier** a exigé la multiplication de contrôles de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) sur les petites exploitations de ce type. Il voit d'un mauvais œil le développement de la fourniture de farine par de petits paysans assimilés pour le coup à des meuniers. ***« Les paysans boulangers sont-ils plus boulangers que paysans, ou plus paysans que boulangers ? »***

Ils essaient de faire valoir leur droit de transformer leur production mais ce droit n'est pas reconnu. Certains se sont vu refuser des aides pour s'installer ce qui risque de compromettre l'avenir de petites structures agricoles souhaitant simplement vendre leurs productions et répondre à une demande de plus en plus forte de la part des consommateurs locaux. C'est à ce niveau que la vigilance citoyenne doit s'exercer et militer pour changer les règles !

Dans les Yvelines à Epônes Daniel Boitard, « heureux converti » pétrit son pain à la main et le cuit au feu de bois. Il fournit le pain aux écoles, amaps, commerces locaux alentours. La farine provient d'une coopérative bio locale où une partie du blé est transformée en farine grâce à des meules en granit. Il recherche des blés à haute tige, anciens, ceux d'autrefois, avant que les semenciers n'imposent leurs variétés. Il mène des programmes de recherche pour sélectionner les grains les mieux adaptés à son terroir. D'autres recherches similaires sont menées partout en France au sein du Réseau Semences paysannes.

Ces transformations progressives reposent sur beaucoup de ténacité de la part des ces neo-paysans. Certains ont connu des difficultés avec des semences anciennes restées trop longtemps en dormance et il leur a fallu beaucoup de patience pour les ré-adapter aux terroirs, au climat, qui entre temps s'étaient modifiés. Avec l'aide de chercheurs, Jean François Berthellot a beaucoup œuvré et milité pour y parvenir ***« On est toujours en recherche, car avec le vivant, tout évolue, on est sans cesse amenés à remettre nos acquis sur la table.»***

Malgré tout, de plus en plus de paysans boulangers cherchent à s'émanciper de la pression du système agricole industriel. Cela se traduit par des surfaces cultivées plus petites à gérer, complétées par une production locale de pains à base de farine de blés anciens qui ont du goût, qui sont plébiscités par les consommateurs, leur procurant de ce fait un revenu décent et surtout le plaisir de créer des produits de qualité.

Dans les Hauts de France aussi, des paysans redonnent vie aux blés anciens ***« du champ à la boulangerie en passant par le moulin »*** A contre-courant d'une agriculture conventionnelle trop polluante à ses yeux, Didier Findinier à Campagne les Boulonnais souhaite ***« redonner toute leur noblesse aux petits paysans »***. Il explique qu'avec « les blés modernes, la molécule de gluten a été considérablement augmentée et par voie de conséquence de nombreux consommateurs ont développé des allergies. En revanche, le gluten du blé ancien est beaucoup plus digeste. » Dans ses parcelles, il pratique l'agroforesterie, avec des rangées d'arbres d'essences nobles pour de futurs rendements en ébénisterie, des haies protégeant les récoltes des vents et procurant une biodiversité propice à un équilibre sans pesticides. Les rendements sont moins importants mais *«la priorité est de* ***redonner de l'abondance à la terre*** *afin d'offrir à nouveau de la qualité aux consommateurs. L'aliment doit redevenir un médicament !* ».

Nous restons en droite ligne avec les propos de Claude et Lydia Bourguignon et de Marc Dufumier (Bouffée d'air 153 et 154).

A Godewaersvelde, au cœur de la Flandre, un commerce original a vu le jour, **le Calibou** : une libraire où l'on peut aussi acheter des pains « dé-paysants » au levain naturel cuits par deux néo-boulangers dans un four à bois mobile qui peut aller de marchés en marchés.

Les farines sont issues de semences de blés anciennes, moulues sur meule de pierre. A peine livrés, aussitôt vendus car très appréciés pour leurs qualités gustatives et la longévité de leur conservation.

Enfin **à Quesnoy sur Deûle** près de Lille, à l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) du **Cœur Joyeux**, depuis septembre 2019, il est possible d'acheter du pain bio au levain depuis que Frédéric Guyot, informaticien pendant dix-sept ans, vient de réaliser son rêve : fabriquer son pain et bientôt, son propre blé.

Pour ce faire il a suivi une formation notamment auprès de boulangers qui pratiquent la panification au levain, ce qui était son objectif. CAP boulangerie en poche il produit uniquement sur commande afin de ne pas jeter d'où sa présence seulement au sein de 3 AMAPs.

… des parcours positifs
qui donnent espoir en cette fin d'année...

2ème épisode de notre découverte de la Guyane française avec notre correspondant Jérémy Brassart

Six mois ont passé depuis notre arrivée en Guyane. L'adaptation s'est faite en douceur et nous prenons plaisir à voir notre enfant évoluer dans ce département. Son vocabulaire animalier s'est enrichi. Il parle de Toucan, de singes, notamment après la rencontre avec ceux de l'îlet La Mère, petite île au large de Cayenne. En 1981, des singes d'Amérique du Sud, les saïmiris, ont été transportés jusqu'à l'îlet La Mère par l'institut Pasteur pour l'élaboration d'un traitement antipaludique. En 2001, l'Institut Pasteur se retire et les saïmiris ont fait de cet archipel leur territoire. Il arrive aussi d'apercevoir d'autres espèces de singes, comme le singe hurleur à proximité des marais de Kaw (entre autres), le singe Capucin sur les îles du Salut. Ces rencontres se font dans le plus grand respect de la vie animale, en se gardant de leur donner de la nourriture, car ce serait les desservir.

Dans le dernier numéro de Bouffée d'Air, je mettais en avant la création de mon potager avec toute la préparation que cela implique. Pour ne rien vous cacher, j'ai eu du mal à adapter ma méthode de jardinage « métropolitaine » au climat tropical. Après quelques mois, le résultat est sans surprise : sur mes huit plants de tomates cerises, seuls deux ont résisté à la saison sèche. Le melon, quant à lui, résiste mieux, mais le paillage ne suffit pas à garder l'humidité.

Je comprends la difficulté qu'ont les agriculteurs locaux à cultiver sur cette terre. J'ai rencontré certains d'entre eux à l'occasion d'une session de formation organisée dans les locaux du CFPPA de Saint-Laurent Du Maroni, et dispensée par l'entreprise SOLICAZ. ***SOLICAZ se positionne comme précurseur de la restauration des sols par l'utilisation de plantes régénératrices de leur fertilité. Elle met son savoir-faire et son expertise au service des secteurs agricole, agroforestier, sylvicole, minier et de l'énergie.***

C'est en réponse à un mail envoyé à la société qu'Elodie Brunstein, gérante de SOLICAZ, m'a proposé d'accompagner William Montaigne, docteur écologue, à Saint-Laurent Du Maroni afin d'assister à son intervention auprès des agriculteurs de la région.

La formation était consacrée aux impacts agronomiques des différents types de « défriches » agricoles réalisées en Guyane et sur la fertilisation organique des sols. Différents points ont été abordés : quels sont les matières organiques disponibles en Guyane, leurs intérêts, leurs limites. Des préconisations pour limiter les impacts des défriches agricoles ont été émises. J'ai beaucoup appris durant cette journée et je remercie encore SOLICAZ de m'avoir permis d'être présent.

Ces opportunités permettent de prendre conscience de la diversité des métiers liés à l'agriculture en Guyane, aussi bien dans l'accompagnement que dans la production, des moyens mis en place par les agriculteur-trice-s pour avoir un minimum de rendement.

Christian ATZEL, jeune retraité, ex-Proviseur de Lycée, m'a gentiment ouvert les portes de sa ferme Bitassion-Patawa située sur la route des PK, avant la montagne des singes à Kourou.

Il consacre l'essentiel de son temps à l'agriculture, au tourisme et à la promotion de la langue créole. Avec son épouse Bernadette, chef d'exploitation, ils proposent leurs produits fermiers (œufs frais, fruits et légumes, etc.). Cette visite est l'occasion pour moi d'enrichir mon vocabulaire autour de l'agriculture en milieu tropical, d'avoir des réponses à mes interrogations.

Il m'explique l'intérêt de la serre en saison des pluies : elle protège les cultures fragiles. En effet, quand il pleut en Guyane, ce ne sont pas des gouttelettes qui tombent, ce sont des cordes !

Christian ATZEL associe à ses cultures le Basilic, l'œillet d'inde et la cive. Ils agissent comme répulsifs naturels. Il cultive en grande quantité la laitue, la courge et le giraumon. Le giraumon est une variété de potiron qui fait face aux périodes difficiles et se garde jusqu'à 6 mois. Il cultive aussi la banane rouge : c'est une banane dessert. Elle se vend 3€ le kilo. Ils l'associent avec la papaye.

Durant la visite, il a tenu à me montrer **les ravages de la fumagine** sur certains de ses arbres. En été, certaines plantes présentent des dépôts noirs charbonneux sur leurs feuillages, comme de la suie.

C'est la fumagine, ***une maladie cryptogamique, c'est-à-dire que l'agent infectieux est un champignon filamenteux. L'accumulation des excrétions d'insectes « suceurs-piqueurs » de sève donne le miellat. La plante est déjà affaiblie par l'attaque parasitaire primaire. La fumagine, maladie secondaire, peut provoquer une asphyxie de la plante concernée. En effet, la couche noirâtre sur les feuilles empêche la lumière de pénétrer dans les cellules, ce qui ralentit la photosynthèse.***

Si ce n'est pas traité à temps, la maladie peut proliférer sur toute l'exploitation. Pour la combattre, Christian ôte un maximum de ce feutrage noir et de miellat avec du chiffon, mais cela ne suffit pas. Il traite donc les insectes parasites avec du savon noir.

Je remercie à nouveau monsieur Atzel pour son accueil. Je le retrouverai sur le marché du bourg à Kourou où il vend ses produits.

A bientôt pour le 3ème épisode...

EDA et les initiatives d'agriculture en ville
un poumon vert menacé résiste !

En dix ans, près de 1 500 hectares de terres agricoles - l'équivalent de 2 000 terrains de foot - ont disparu sur le territoire de la MEL : **une « irrésistible bétonisation »** pour répondre aux appétits du monde économique, au nom de l'attractivité du territoire, carrefour européen. Les années précédentes des hectares avaient déjà été sacrifiés au nom de l'étalement urbain pour répondre aux demandes de logements pavillonnaires à proximité de la ville centre.

A l'heure de l'adaptation aux effets du changement climatique, les objectifs évoluent et **les terres agricoles redeviennent attractives** au titre de leur fonction première à savoir nourrir les habitants via des circuits courts plutôt que de faire venir des légumes spécifiques de notre terroir d'Espagne : les poireaux par exemple !

Les petites surfaces maraîchères réunies en point de ventes directes connaissent un regain d'intérêt de la part de consommateurs avertis, cherchant la qualité de produits de saison. D'ailleurs **le PLU2** en cours de validation **a été remis en cause** par le préfet pour préserver des terres agricoles dans la zone des champs captant au détriment de nouveaux projets d'urbanisme. En d'autres secteurs, des surfaces préemptées pour accueillir des activités tertiaires ont été gelées et soumises à de nouvelles négociations.

Tanguy Dumez - Muchaux

Après des années de résistance, un territoire a réussi pour le moment à garder sa vocation agricole au détriment d'un vaste projet immobilier. **Le hameau des Muchaux** proche de Lambersart est **un poumon vert** constitué de terres agricoles fertiles et encore cultivées **qu'il serait regrettable de sacrifier** alors que, par ailleurs, d'autres lieux existent pour accueillir un projet immobilier.

Cette zone serait propice pour que se développe un nouveau point de vente directe de produits maraichers locaux, pour recréer une zone arborée, des cheminements pour vélo et piétons : autant d'arguments qui reçoivent l'approbation de nombreux citoyens résidant dans ce secteur.

Cyprien Richer

Ils se sont constitués en collectif et proposent une alternative séduisante basée sur le lien social, un nouveau projet **« un ecopôle alimentaire »** comme cela existe en d'autres lieux dans notre région (Audruicq) et en France, fédérant tous les acteurs du secteur avec des perspectives d'emplois pour produire, vendre et accueillir au sein de « points gourmands » qui donnent envie.

Des perspectives qui répondent tout à fait à nos objectifs de valorisation d'initiatives locales que nous ne manquerons pas d'évoquer dans nos prochains numéros : à suivre donc !

Plusieurs rendez-vous au planning pour cette fin d'année :

19 novembre 13h30-17h – Gare St-Sauveur Lille

« 4ème rencontre Radioprotection dans le milieu médical Tous concernés ».

En préparation, **SOLS**, enjeu du 21ème siècle, un « arrêt sur image » en quelque sorte de près de trente années dédiées à la qualité des sols, socle universel, avec l'air et l'eau de la vie sur la planète TERRE.

Décembre

La Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités, notre siège social, quitte le 23 rue Gosselet Lille qu'elle occupait depuis plus de 30 ans pour laisser place au Musée d'Histoire Naturelle qui s'agrandit.
Elle s'installe dès janvier 2020, **5 rue Jules de Vicq à LILLE-Fives**, où nous poursuivrons nos activités au sein d'un quartier en pleine mutation.

Joyeuses fêtes de fin d'année

Environnement et Développement Alternatif
23 rue Gosselet, 59000 Lille Tél : 03 20 52 02 12 Fax : 03 20 86 26 06
Membre de la MRES Site internet : www.eda-lille.org
https://agriculture-urbaine-metropole-lille.com

Co-financé par la DREAL
NORD PAS DE CALAIS

Mise en page : Céleste Josèphe