

Recettes de cuisine au miel

Le poulet sauté au sésame et au MIEL

500 gr de blancs de poulet,
3 oignons verts, 1 botte de brocolis, 1,5 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
1 c à café d'huile de sésame, 1,5 c à soupe d'huile d'arachide, ½ c à café de « cinq-épices »
4 c à soupe de sauce soja claire, 1,5 c à soupe de sauce d'huître, ½ c à soupe de fécule de maïs(zena)
3 c à soupe de graines de sésame grillées, quelques feuilles de coriandre, 3 c à soupe de MIEL liquide.

Mélangez dans un bol le « cinq-épices », la sauce soja, la sauce d'huître, le MIEL et le facule de maïs.
Hacher grossièrement le brocoli, tailler les oignons verts et râper le gingembre.
Tailler le poulet en fines lamelles.
Chauffez le wok avec l'huile d'arachide et de sésame, puis faire dorer le poulet à feu vif. Ajoutez le gingembre et les oignons.
Après 2 minutes ajouter les brocolis et mouiller avec deux cuillères à soupe d'eau, laisser revenir jusqu'à ce que les feuilles flétrissent.
Ensuite verser le mélange de sauce et laisser épaissir en remuant sans cesse.
Retirer du feu, puis ajouter les graines de sésame.
Servir avec les feuilles de coriandre fraîche et du riz blanc.

Touring explorer de juillet-août 2013

Boulettes aux pêches à l'aigre-doux

(Pour 4 personnes, préparation + cuisson 25 minutes)
500 grammes de haché porc/bœuf nature, 1 œuf, 30 g de chapelure, 4 pêches, 2 petits oignons frais
5 cuillères à soupe de MIEL liquide, 5 c à soupe de vinaigre de vin, 5 c à soupe de sauce soja
5 c à soupe de ketchup, ½ c à soupe de sauce anglaise
2 c à soupe rases de liant express pour sauces brunes, une noix de beurre, sel et poivre

Préchauffez le four sur thermostat 6 (180°C).
Mettez la viande dans un saladier. Ajoutez l'œuf, la chapelure et les petits oignons finement hachés.
Assaisonnez très légèrement et malaxez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Confectionnez des petites boulettes et disposez-les au fur et à mesure sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Faites-les cuire 10 min au four.
Pendant ce temps, mélangez le MIEL et le vinaigre au fouet dans un bol. Ajoutez la sauce soja, le ketchup et la sauce anglaise. Réservez.
Pelez les pêches et coupez-les en morceaux. Faites-les dorer à feu modéré dans une poêle contenant l'huile
Versez les boulettes dans une sauteuse, ajoutez 2 cuillerées de sauce et mélangez 2 min à bon feu. Ajoutez le restant de la sauce, 20 cl d'eau et le liant express. Laissez mijoter 2 min à feu doux.
Servez les boulettes avec les pêches et du riz blanc.
Hors saison, utilisez des pêches en boîte ou de l'ananas.

Téléoustique du 25 septembre 2013

Tatin de pêches au MIEL

(Pour 6 personnes, préparation 30 min, + cuisson 35 minutes)
1 kg de pêches (pêches de vigne, pêches ou nectarine jaunes)
½ citron, 1 pâte feuilletée pur beurre à dérouler, 40 gr de beurre demi-sel, 150 grammes de MIEL.

Ebouillantez les pêches 30 secondes. Egouttez, pelez, dénoyautez-les. Coupez chacune en 4 quartiers.
Faites chauffer le MIEL avec le jus de citron dans une casserole jusqu'à ce qu'il caramélise légèrement.
Ajoutez les quartiers de pêche. Laissez cuire 7 à 8 min sur feu doux.
Beurrez généreusement un moule. Déposez-y les pêches chaudes, faces bombées contre le moule et laissez refroidir durant 1 heure.
Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6). Déroulez la pâte feuilletée. Coupez-la en un rond un peu plus grand que le diamètre du moule choisi. Piquez toute la surface de la pâte à la fourchette.
Déposez-la sur les pêches en faisant glisser les bords entre la paroi du moule et les pêches. Enfouissez pour 25 minutes. Laissez reposer 5 min hors du four puis démoulez la tatin. Accompagnez d'une glace à la verveine.

Revue Femme actuelle

Le petit mot du rédacteur :

Les convalescents Roger et JF se portent mieux, ils gambadent (toutes proportions gardées) dans des prés (qu'on espère fleuris).

Et clôturons d'abord mon petit cas personnel : merci à Daniel Gilbert et à Paul Wadeux pour leur aide précieuse afin de terminer mon hivernage dans de bonnes conditions.

Plusieurs informations **très importantes** dans ce numéro :

L'assemblée générale du Cercle se déroulera le **dimanche 20 octobre à 15H00 au Canotier**.
Précédée d'une conférence : « **Plantes mellifères de Nivelles et Environs** » par **Roger Bauduin**.
La convocation est jointe à la revue.

Il en sera question ce jour-là, ce serait donc sympa et amical pour notre trésorier de déjà penser à votre **cotisation pour 2014**. Non seulement les instances de l'Union de Wallonie UFAWB demandent très tôt dans l'année la liste des membres pour les abonnements à la « Belgique apicole », de plus nous aimerions pouvoir nous y retrouver plus facilement pour les envois de notre revue. Nous faisons notre possible, mais des cotisations qui arrivent en avril ou en mai compliquent notre travail.
Et il est tout de même rappelé que cette cotisation implique aussi une **assurance** pour son rucher.

Plus festif, le **souper de Saint-Ambroise** est programmé pour le **samedi 14 décembre** au soir.
Guy Van Ael devrait nous fournir toutes les infos lors de l'AG.
Invitation réitérée pour nous y rencontrer.



Des chiffres, des lettres et des dates

Par ailleurs, puisque le comité adore les statistiques ☺, nous aimerions connaître les adresses-mail de nos membres qui sont d'accord de nous les fournir et nous nous demandons quelle est la moyenne d'âge de nos membres et amis apiculteurs, à charge pour « votre rédacteur » de tout collationner.

Si accord de votre part, un petit mail avec votre date de naissance et le tour est joué et pour les chiffres, et pour les lettres ☺. Vous trouverez mon adresse-mail dans la revue ou, pour beaucoup d'entre vous, dans votre carnet d'adresse ☺ Les résultats statistiques pour début de l'an prochain.

En plus de tous les événements importants déjà cités, il me faut vous signaler la réunion plénière du **PCDN (plan communal de développement de la nature)** de Nivelles le 24 octobre 2013 et l'organisation de « **La journée de l'Arbre** » qui se déroulera le **23 novembre 2013** sans doute au cloître de la Collégiale.

Pour le reste, cette revue d'automne est surtout confectionnée d'articles et d'infos que je tenais « en réserve » parfois depuis longtemps. C'est un peu éclectique et tout ne tourne pas forcément autour de nos amies les abeilles. Mais la nature, la vie font partie d'un grand ensemble où tout se tient, parfois de très loin... Je compare toujours la société à un « grand panier d'osier ». Tirer ou pousser un des brins se répercute parfois « aux antipodes ».

Apicoles & amicales salutations à tous.

Jean-François



L'Assemblée Générale précédée de la conférence « Plantes Mellifères de Nivelles » présentée par Roger Bauduin a été fixée au 20 octobre 2013 à 15H00 au Canotier

Cycle des conférences du Cercle apicole de Nivelles à déterminer lors de l'AG

(Local « Le Canotier » Grand'Place à Nivelles. Contacts: **Roger Bauduin** 067 / 21.77.03)

Notre grand repas de la Saint-Ambroise se déroulera le samedi 14 décembre.

Conférences et cours de l'Abeille du Hain

(18 Rue du Zouave Français Michel 1440 Wauthier-Braine **Agnès Beulens** 02/366.03.30)

Cycle des cours 2013-2014 : Première année d'un cycle complet de deux ans avec **37** inscrits.

- | | | |
|------------|--|----------------------------------|
| 19/10/2013 | Biodiversité, pollinisation, insectes | (Véronique Gillyns de 14 à 15 h) |
| | Importance, avantages de l'apiculture en Belgique, 1ers contacts avec les abeilles, Histoire, littérature (Agnès Beulens de 17h à 18 h) Pratique : visite du rucher « Maya » de 15 h à 17 h (J-F Charlier) | |
| 16/11/2013 | Comment débuter en apiculture | (Agnès Beulens de 14 h à 17 h) |
| | Travaux pratiques : visite du rucher école Jan Vermeylen de 17h à 18 h | |
| 23/11/2013 | Montage, collage, enfilage et gaufrage des cadres J-F Charlier | Jan Vermeylen de 14 à 18 h |
| 30/11/2013 | Les habitants de la ruche | (Véronique Gillyns de 14 à 17 h) |

Conférences

Le 18 octobre avec monsieur **Thierry Lucas** spécialiste à l'ONU dans le domaine des pesticides.

Le 15 novembre monsieur **Michel Fraiteur** président du Cercle de Wavre les « vins de fruits ».

Événement apicole d'envergure



Cette année aura lieu à deux pas de chez nous un événement majeur pour l'apiculture belge et européenne. En effet, le **2^{ème} congrès européen d'apiculture**, baptisé **BEECOME**, se déroulera à Louvain-la-Neuve du **samedi 9 au lundi 11 novembre 2013**.

Ce congrès sera couplé à l'anniversaire des 30 ans du CARI ainsi qu'à l'organisation de la manifestation « COULEUR MIEL » qui revient donc de ce fait en Brabant wallon.

Vous avez sans doute tous reçu le programme des trois jours de colloques, conférences, ateliers et autres à travers la revue ActuApi insérée dans votre revue « **Belgique apicole** ».

Donnons-nous donc tous rendez-

vous lors de cette grande fête de l'Abeille et de l'Apiculture et informons notre entourage afin de les inciter à au moins aller visiter les nombreuses expositions qui y seront réalisées.

La petite page scientifique

NDLR : un petit article qui permet de se remémorer d'où on vient dans la recherche climatologique. Et qui devrait nous interpeller. **Aujourd'hui, où en sommes-nous ?**

Les prophètes du changement climatique

Le 30 septembre 1861, il y a 150 ans, John Tyndall, physicien irlandais, publia un article dans un journal scientifique, attribuant l'effet de serre à vapeur d'eau et dioxyde de carbone (CO²).

Svante Arrhenius, chimiste suédois (prix Nobel en 1903), étudia les glaciations et découvrit que le climat varie en fonction de la concentration de gaz carbonique dans l'atmosphère. Il trouva une formule mathématique prédisant que la réduction de moitié de la concentration de CO² dans l'atmosphère induirait une baisse de 4 à 5°C de la température moyenne en Europe.

Un autre physicien suédois, Arvid Högbom, évalue la température moyenne globale si la concentration de gaz carbonique double dans l'atmosphère : la température moyenne globale augmenterait de 5 à 6°C.

Reprenant les travaux des Suédois, l'Américain Chamberlin énonce que le changement climatique résulte des actions combinées de l'atmosphère, des océans, des volcans, des forêts et de la géologie. Il calcule les stocks de carbone contenus dans l'atmosphère, les mers, les roches, les sols et les forêts, et ouvre la voie à la connaissance du cycle du carbone. Il devint président de l'Association américaine pour l'avancement de la science (AAAS).

Fin des années 1930, les météorologues se demandent si le climat ne se réchaufferait pas. Fêré de météorologie, l'ingénieur anglais Callendar analyse les courbes de températures recueillies dans le monde entier, et il en déduit que la température moyenne globale a progressé de 0,5°C depuis le début du siècle. Spécialiste des machines à vapeur, Callendar calcule que la concentration de CO² dans l'air a crû de 6% entre 1900 et 1936.

Dans les années '50', le canadien Gilbert Plass énonce que le pouvoir de réchauffement du dioxyde de carbone est supérieur à celui de la vapeur d'eau : un doublement de la concentration du gaz carbonique ferait monter la température moyenne globale de 3,6°C. Autre découverte : l'océan ne peut absorber qu'une partie du CO² anthropique (= relatif à l'activité humaine, tout élément provoqué directement ou indirectement par l'homme). Devenu professeur de la Texas A&M University, il calcule que la combustion de toutes les énergies « fossiles » à notre disposition (charbon, pétrole, gaz naturel) ferait bondir le thermomètre planétaire de 7°C.

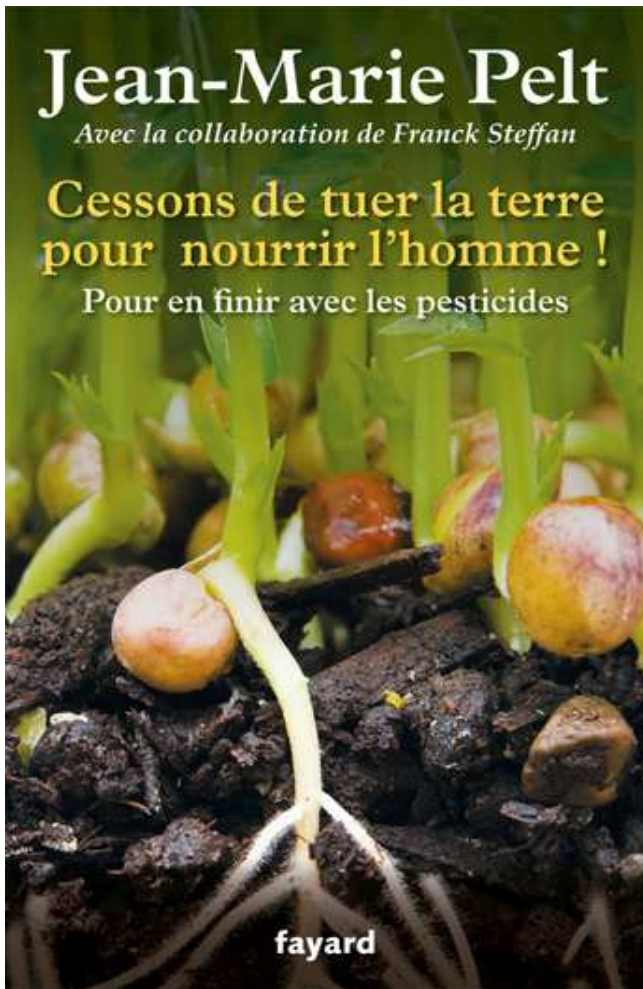
En 1957, à la suggestion de Roger Revelle, océanographe américain, l'observatoire de Mauna Loa, à Hawaï, qui bénéficie d'une atmosphère d'une exceptionnelle pureté, est destiné à l'analyse du taux de CO² dans l'atmosphère. Charles Keeling devient le premier scientifique consacrant sa carrière à la mesure de l'évolution du dioxyde de carbone. Dans les années '60', il écrit : « au début de la décennie, la quantité de CO² dans l'air était de 7% supérieure à celle du milieu du siècle dernier ». Et le rythme s'accélère. « Si le rythme d'émission reste comparable à celui de 1959, le total de CO² injecté dans l'atmosphère sera, en l'an 2000, de 28% supérieur à ce qu'il était en 1950 ».

En 1968, l'Organisation météorologique mondiale (OMM) et le Conseil international pour la science (CIS) lancent de concert un programme de recherche sur l'atmosphère globale. En 1974, le secrétaire général de l'OMM souligne, au cours de la première conférence mondiale sur l'alimentation, que de nombreux résultats « font état de possibles changements climatiques sur la production mondiale de nourriture et d'autres activités humaines ». Le 15 juillet 1977, à la Une du New York Time : « Les scientifiques craignent, que l'utilisation massive de charbon puisse nuire au climat ».

Les conférences internationales se succèdent à partir de 1978. En octobre 1985, à la conférence de Villach (Autriche), les climatologues affirment que les activités humaines sont responsables d'une hausse de concentration dans l'atmosphère de CO² et d'autres gaz à effet de serre (GES). Ce changement dans la composition de l'atmosphère augmentera la température moyenne globale et provoquera une montée du niveau des mers estimée entre 20 et 140 centimètres.

Les principaux points de la déclaration de Villach sont repris par la Commission Brundtland, chargée par l'ONU de plancher sur le développement durable. En mars 1987, les Etats du monde sont appelés à coordonner leurs efforts pour mettre en œuvre des stratégies d'adaptation et de réduction des émissions de GES. En mai 1987, un dispositif est prévu pour diffuser régulièrement l'état des connaissances climatiques. Ce système de veille scientifique est placé sous la tutelle des gouvernements : c'est le GIEC. Celui-ci a produit des rapports d'évaluation dont le 5^{ème} vient d'être publié. Ses conclusions n'ont jamais démenti les découvertes des pionniers de la climatologie.

« *Le Sillon Belge* » du 1 juin 2012



Quelles sont les solutions que vous préconisez pour que cesse cette course folle aux rendements générée par les produits chimiques de synthèse ?

De nouvelles stratégies doivent permettre d'éviter le recours systématique à des produits chimiques. Le monde végétal fait aujourd'hui l'objet d'intenses recherches dans les instituts d'agronomie. Stimulation des défenses naturelles des végétaux, utilisation de produits peu ou pas nocifs, développement de plantes qui « dépolluent » les sols, symbiose avec des champignons,... deviendront la nouvelle armada des gens qui cultivent la terre.

L'industrie cherche dans ce sens ?

L'agrochimie est très puissante et ne révèle pas ses secrets de fabrication. Mais de nombreuses expérimentations de chercheurs dans des universités ont déjà abouti à du concret. Je pense par exemple à ces extraits d'algues aujourd'hui commercialisés et pulvérisés sur les champs pour protéger les jeunes pousses de blé tendre des maladies. Une innovation qui épargne des milliers d'hectolitres de fongicides conventionnels sur des sols très éprouvés par les traitements de

choc d'engrais et pesticides.

La corrélation entre cancers et environnement est une certitude pour vous ?

Les cancers augmentent sans qu'on parle trop de leurs causes. Les problèmes de santé sont toujours liés aux problèmes de société. Quand j'étais gamin, avant-guerre, on redoutait la tuberculose. Cette maladie est apparue et s'est propagée suite au confinement des ouvriers (autrefois agricoles) dans des usines et mines sans air et ni lumière... On peut imaginer que nous subissons d'autres impacts depuis que la chimie a pris le dessus dans nos pratiques de culture. Et si on y ajoute les pollutions électromagnétiques...

Corriger le tir rapidement semble essentiel ?

Tout n'est pas négatif dans la chimie, on ne peut pas contester les résultats obtenus. Mais pour nourrir le monde, outre le traitement des sols, il faudra revoir les mécanismes d'échange des denrées alimentaires.

Et dans son propre potager ?

Le jardinier expérimente l'art de faire vivre ensemble des plantes et des insectes pour son plus grand profit. C'est un privilège. C'est plus difficile dans le maraîchage, car mélanger légumes et fleurs demande un surcroît de travail et se prête mal à la mécanisation. Cette nature à l'échelle du jardin se fonde sur des relations de coopération et de solidarité entre espèces et individus. C'est tout le sens à donner à mon dernier ouvrage.

Dominique Wauthy « Vers l'Avenir » du lundi 27 août 2012

La petite page pour préparer l'hiver

Transformer sa pelouse en prairie fleurie, c'est la garantie d'y attirer les coccinelles, les hirondelles, les papillons et autres hérissons. **Et surtout les pollinisateurs.** Et en plus, c'est joli et facile à entretenir. On se lance ? Voici quelques conseils rapides et adresses utiles.



Le temps des semis

Il est possible de semer d'avril à mai, mais les experts conseillent plutôt de passer à l'action de septembre à mi-octobre car certaines graines germent seulement si elles ont eu un coup de froid. Le moment est donc idéal pour s'y mettre.

Retourner le sol. Laisser reposer deux semaines et en enlever les herbes indésirables qui y auront repoussé.

- ➔ Réseau Nature de Natagora: 0486/27.46.44, www.reseau-nature.be.
- Mélange de fleurs annuelles Ecosem: 10 € pour 50 g (2,5 g/m²). Mélange de fleurs annuelles et de vivaces: 15 € pour 50 g (2,5 g/m²). Mélange de fleurs annuelles, de vivaces et de graminées: 38 € pour 250 g (5 g/m²). 010/88.09.62, www.ecosem.be

L'engouement est grand pour les bandes ou les pelouses fleuries, attention tout de même à quelques pièges qui pourraient survenir. Les graines en « grands magasins » contiennent jusqu'à 95% de variétés exotiques. En Belgique, seule une entreprise produit ses propres semences de fleurs sauvages : « Ecosem » à Corroy-le-Grand. Trois types de sachets : annuelles, avec vivaces ou avec en plus quelques graminées.

À lire

SUR LES PRAIRIES FLEURIES:
La brochure *Fleurs sauvages et prairies fleuries pour nos pollinisateurs. Guide technique et choix de mélanges*, publiée aux SPW éditions, est téléchargeable sur www.natagora.be/reseanature (onglet "Outils pour la nature", puis "Documentation").

SUR LE JARDIN NATUREL:
Le livre *Jardin sauvage. Comment aménager un terrain pour inviter la faune et la flore*, distribué par la Fédération des clubs connaître et protéger la nature, est à commander sur www.fcpn.org

L'entretien

Très aisé : pas de tontes hebdomadaires mais une fauche annuelle avec ramassage de l'herbe en septembre. Voilà des heures gagnées pour l'observation de la nature (ou le farniente ☺). Tiré de « *Télemoustique* 11/09/2013

Aux abris

Tout ce qui vole, volette et rampe recherche un abri pour l'hiver. Dans notre jardin aussi. C'est le moment d'ouvrir un hôtel « Hérissons & Cie »

Ce n'est pas compliqué. Un tas de branches ou de feuilles dans un endroit sec et calme. On peut lui construire une « maison » caisse à vin avec ouverture et le mieux est de placer une sorte de tunnel de 30 cm devant l'entrée pour bloquer les prédateurs. Emplissez et couvrez de feuilles mortes en laissant aéré. C'est OK. Ne le nourrissez et dérangez surtout pas.

Abeille réserve « chambre single »

Les abeilles solitaires cherchent elles aussi un gîte pour l'hiver. Un simple bloc de bois avec des trous de diamètres différents et des profondeurs variées (avec une foreuse très simple). Orientation sud-sud-est (les apiculteurs connaissent).

Il existe des alternatives intéressantes avec un petit fagot de bambous confectionné de tronçons de 20 cm (voir photo) et chacun pourra libérer son imagination.



Un local phyto bientôt pour tous les usagers

NDLR : On ne me fera pas dire ce que certains voudraient. Au niveau des phytosanitaires, les agriculteurs étaient déjà très surveillés... Et le **tout gros pourcentage** des produits dilués en trop et rejetés dans la nature est le fait de « **monsieur Tout le Monde** », peut-être vous ou moi, un voisin, un cousin... C'est à nous apiculteurs qu'il convient de parler patiemment du problème autour de nous.

Tout stockage de plus de 25 kg de produits phyto nécessitera un local adapté destiné au stockage des produits phytos (un produit phyto-sanitaire est utilisé pour soigner ou prévenir les maladies des organismes végétaux). Il n'y aura donc rien de neuf du côté des agriculteurs car depuis plusieurs années, les produits, essentiellement destinés au traitement des cultures, doivent être stockés dans un local qui répond à un cahier de charge bien précis.

La mesure va désormais concerner tous les détenteurs d'au moins 25 kg de produits phyto. D'office, tous les agriculteurs sont concernés mais c'est surtout deux autres secteurs qui sont visés: les entreprises de parcs et jardins ainsi que les administrations publiques. «Ces secteurs stockaient leurs produits comme ils l'entendaient, confirme Jean Marot, conseiller technique à la Fédération wallonne de l'Agriculture (FWA). Souvent en dépit du bon sens, entre deux tondeuses.»

Géraldine Paps est gérante de Hedera, une entreprise de parcs et jardins basée à Étalle. De son côté, elle n'a encore rien reçu comme information. «J'en ai entendu parler... Je sais qu'il y aura des cours mais on n'a pas plus de nouvelle.» Elle ne se sent pas directement concernée car son stockage de produits phyto n'est pas conséquent. Mais il dépasse néanmoins le maximum de 25 kg. «Ce qu'on a, ce sont des produits désherbants et des insecticides. Si on prend un bidon de Roundup de 25 litres, on est déjà à 25 kg. Le reste, ce sont des petits conditionnements de 25 cl, un demi-litre.» L'entreprise avait déjà envisagé un espace pour ce stockage. «On a un nouveau bâtiment et c'est prévu d'y aménager un local. Je trouve que c'est tout à fait normal car ce sont des produits mortels et n'importe qui peut rentrer chez vous et y accéder.» Et dans les communes? À Clavier, le bourgmestre, Philippe Dubois, sait de quoi il parle quand on évoque un local phyto; l'intéressé étant agriculteur. «Dans la commune, on travaille depuis deux ans en gestion différenciée. On réduit les produits mais on en a toujours plus de 25 kilos en stock

Ce qui va changer :

Les agriculteurs étaient déjà tenus, par une obligation fédérale, à stocker leurs produits dans un local conforme, ventilé, fermé à clé et reconnaissable grâce à un pictogramme « tête de mort ». « *L'objectif est de garantir la santé des agriculteurs, des animaux et des riverains* », précise Jean Marot, conseiller à la FWA. A cette obligation fédérale vient se superposer une législation régionale qui vient d'être modifiée. Tous les nouveaux locaux devront être implantés à 5 mètres de la voie publique, 10 mètres des habitations et des eaux de surface ou d'un point d'entrée d'égout public.

Pour novembre 2014, les détenteurs de stocks de plus de 5 tonnes vont devoir investir dans leurs installations. 5 tonnes, c'est beaucoup. Sont donc concernés les grosses exploitations agricoles, les cultivateurs de pommes de terre (qui nécessitent un lourd traitement phyto) ainsi que les négociants en produits. « *Il y aura une obligation d'informer le service incendie, de placer des détecteurs et d'avoir une alarme reliée à un GSM.* » Pour toutes les catégories, l'encuvement du local devra correspondre au minimum à un quart de la quantité stockée. Et à partir de 2015, tout utilisateur devra détenir une « phytolicense ». Décernée à tous les utilisateurs actuels, ils devront suivre une formation pour la conserver.

« Vers l'Avenir » du lundi 30 septembre 2013

NDLR : dans cet ordre d'idée, je vous ai sorti un article de l'an passé. De nouveau, il ne faut pas penser que toute l'évolution exagérée de la « société chimique » va être résolue d'un coup de baguette magique. On est d'accord. Mais y réfléchir, et infléchir le mouvement est possible et devient inévitable à terme.

Cultures et alternatives à la chimie

Retourner à notre profit les équilibres de la nature. Pour Jean-Marie PELT, professeur émérite de biologie végétale et de pharmacologie, c'est possible. En faisant émerger d'autres pratiques de culture.



Cessons de tuer la terre pour nourrir l'homme. Le titre du dernier ouvrage de Jean-Marie Pelt confirme les dégâts. Pour en finir avec les pesticides, le botaniste-philosophe liste des centaines d'études sur les pouvoirs des végétaux, en détaillant des solutions possibles. Certaines sont déjà mises en œuvre.

Ces plantes qui en nourrissent d'autres

Lorsque les pionniers européens arrivèrent en Amérique du Nord, ils découvrirent que les tribus amérindiennes cultivaient en association du maïs, des fèves et des courges. Ils appelaient ce mariage : les trois sœurs. Dans ce système, la stratification hors du sol avec le maïs et les fèves en haut et les courges en bas, trouve une même symétrie dans la terre. Les fèves présentent un système racinaire étalé sous la surface, le maïs enfonce davantage ses racines, et les courges vont encore plus profond. Et sans se concurrencer pour l'absorption d'eau et de minéraux.

«*Dans ce ménage à trois, le maïs bénéficie des apports en azote de la fève une fois qu'elle se décompose, tout comme les courges. La légumineuse peut ainsi apporter de 20 à 40 kg d'azote par hectare et par an*», confirme Jean-Marie Pelt. «*On retrouve la même chose dans nos prairies quand le trèfle est associé aux graminées; c'est sans entretien et sans travail pour remettre les bovidés à l'herbe plutôt qu'au soja et au maïs*».

Autre exemple, après les moissons d'orge-escourgeon on sème un mélange de pois et de ray-grass. Avant les semailles d'automne, il fournira une récolte intercalaire, enrichissant le sol en azote et le fertilisant pour les semis de céréales qui suivront.

Allélopathie, une nouvelle voie

L'incorporation de molécules allélopathiques représente une nouvelle voie de recours alternative aux produits chimiques. L'allélopathie est l'ensemble des interactions biochimiques (positives ou négatives; directes ou indirectes) d'une plante sur une autre au moyen de métabolites secondaires tels les acides phénoliques, les flavonoïdes, les terpénoïdes et les alcaloïdes. Ces composés jouent un rôle important dans la compétition aux ressources que sont l'eau, la lumière et les substances nutritives, ainsi que dans l'armement chimique de défense des plantes contre leurs prédateurs.

Diverses variétés de blé, de seigle, de maïs produisent des acides fort étudiés depuis deux décennies. Ces molécules augmentent la résistance de ces céréales aux insectes, aux champignons et aux bactéries pathogènes. Mais possèdent surtout un fort pouvoir allélopathique par excrétion racinaire. Elles se positionnent donc comme d'excellents candidats herbicides.

« *Cessons de tuer la terre pour nourrir l'homme ! Pour en finir avec les pesticides* » J-M Pelt Fayard.
Dominique Wauthy « Vers l'Avenir » du lundi 27 août 2012