

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

Des carottes, des carottes et des carottes...



Jeudi 24 novembre nous sommes allés à la ferme de Toussacq avec nos hôtes du Jardin Solidaire et des jeunes d'Spasse 24. Nous étions 13 au total. Après un départ laborieux vers Toussacq, les sens interdits montreuillois n'étant pas forcément très aidants pour quitter la ville (<http://www.youtube.com/watch?v=RYgQJdm7f0E>), nous avons rejoint la ferme après une heure et demie de route, pour une fois, sans nous perdre et sans trop galérer. Arrivés là-bas assez tardivement dans la matinée, nous avons été accueillis par Clément, le paysan-maraîcher, qui livre deux AMAPs à Montreuil et Fontenay. Il s'occupe d'une couveuse AMAP également, « les Champs des possibles » qui prépare des jeunes maraîchers à ce travail spécifique de distribution de paniers à des groupes de consommateurs-trices - ou "consom'acteurs". Il nous a présenté sa ferme, les serres et les différentes cultures du moment : haricots, choux de toutes sortes (de Bruxelles, Brocolis, choux fleurs etc. etc.), poireaux et surtout... des carottes qu'il y a à foison sur plusieurs lignes ! Des navets venaient d'être récoltés mais les autres légumes poussaient tranquillement et les carottes étaient prêtes...

Là-bas, nous avons retrouvé Kevin notre ancien salarié du Jardin Solidaire et toujours membre de l'association qui suit désormais une formation de maraîchage bio à St-Germain-en-Lay et fait son premier stage, justement chez Clément. Et puis, nous nous sommes progressivement mis au travail, les carottes nous attendaient. Notre mission : les déterrer, retirer la terre et couper les fanes, puis les mettre dans une grande caisse qui peut contenir près d'une centaine de kilos de légumes.

Après une bonne heure et demie de travail, la faim commençait à se manifester. Une belle table installée par Clément nous attendait à côté d'un hangar. Gwenola avait tout préparé pour les jeunes d'Spasse 24 et nous avons acheté quelques sandwiches et fruits pour nos hôtes du jardin. Nous avons également pu goûter au délicieux plat de lentilles que Gwenola avait préparé.

Après ce bon repas, nous avons découvert le frigo en paille en construction dans un des hangars de la ferme, censé maintenir une température constante entre 12 et 15° pour la conservation des légumes et notamment des courges. Clément et Kevin nous ont ensuite rejoints avec de nouveaux ballots de pailles que nous avons entreposés à côté du frigo. Puis nous sommes tous ou presque (deux d'entre nous sont restés avec Clément pour l'aider sur le frigo), repartis allègrement vers les carottes que nous avons encore déterrées et nettoyées pendant près de deux heures, sous le soleil, qui était de la partie et qui, en cette fin d'octobre, faisait plaisir à voir et à sentir...

Puis nous sommes repartis vers 17H00, après avoir salué Clément, Kevin et les autres salariés de la ferme, dans un remerciement réciproque pour un accueil chaleureux ainsi qu'une aide conséquente pour la récolte des carottes des Amapiens-nes. La journée a été belle, ensoleillée, le travail plutôt gai et peu pénible, malgré quelques courbatures. Nous sommes tous rentrés le sourire aux lèvres...

L'ortie dans tous ses états – retours

8 novembre 2013, Casa Poblano.

****Elle brûle et n'est pas du poivre, elle cuit mais ce n'est pas le feu, elle pique et ce n'est pas le serpent...****

Une soixantaine de personnes s'est déplacée pour obtenir la réponse à cette devinette et suivre la soirée intégralement consacrée à cette plante magique remplie de vertus.

Le Sens de l'Humus a, encore une fois, brillé par la qualité et la générosité de ses apéros-grignotages en proposant aux participants une belle table emplie de préparations à base d'Urtica Dioica. Au menu, le pesto de Christophe, la mousse et le tsatsiki de Lino et la terrine de Vincent ont enchanté les papilles des plus sceptiques. En effet, mixée ou cuite, elle ne pique plus. Les recettes de notre mousse, tsatsiki et terrine sont à découvrir sur <http://senshumus.wordpress.com/> ;

(Un avant goût des réjouissances avec la recette du pesto d'ortie en page 3).



Cette belle réception digne d'un ambassadeur en accueillait bien un en son sein, en la personne de Bernard Bertrand, à qui l'on peut dédier sans aucun doute ce titre d'ambassadeur de l'ortie, car c'est bien d'elle dont il s'agit. En effet, grand spécialiste de cette plante, Bernard lui a consacré plusieurs ouvrages aussi bien en qualité d'auteur (écrivain-paysan) qu'en qualité d'éditeur au travers de son incontournable maison d'édition, Les éditions de Terran.* Il a donc rempli parfaitement son rôle de défenseur et promoteur de la réhabilitation de cette plante bien mal aimée et oubliée en nous délivrant une foule d'informations pendant presque une heure et demie. Conférence absolument passionnante qui a permis de très nombreux échanges avec le public avide de questions et qui a été illustrée par la projection du bonus du documentaire L'ortie fée de la résistance de Perrine Bertrand et Yan Grill.

... SUITE ↗

*<http://www.terrano.fr/>



Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

... **SUITE** ➤ Différents usages et aspects de l'ortie furent abordés :

Les bienfaits de l'ortie pour le bétail

La pique de l'ortie qui relève d'un phénomène d'allergie pouvant être très différent d'une personne à l'autre ; en cas de pique, plusieurs plantes fraîchement frottées peuvent calmer la douleur comme le plantain ou l'oseille

Le purin d'ortie ou plus exactement 'extrait fermenté' et non 'purin' et qui agit comme stimulant.

La législation face à la guerre à l'ortie

La cuisine de l'ortie (conseil de Bernard pour la soupe : il faut jeter les orties à la dernière minute lorsque les pommes de terre sont cuites afin de préserver les précieuses vitamines.

L'usage textile de l'ortie et de la ramie...

Sous le charme de cette incroyable plante, les participants se sont ensuite attablés pour un repas à base d'ortie concocté par le chef de Casa Poblano. Au menu une excellente soupe d'ortie et une succulente quiche aux orties.

Merci à toutes et tous pour cette belle soirée qui ne manquait pas de piquant !!!

HIER



Poursuite des semis de blés paysans en ville, un enjeu majeur, et une orientation plus pédagogique : semis avec des enfants...

(nous mentirions en disant que personne n'est rentré avec un coup de soleil !) sur le bord du canal pour participer et mettre en œuvre une belle « Fête du blé... Paysan ».

Tout au long de la journée, et grâce à la petite équipe du Sens de l'Humus, plus d'une cinquantaine de jeunes et moins jeunes ont suivi les différentes étapes permettant au blé de devenir farine. Fauchage au sécateur (!), battage au fléau, vannage avec notre beau tarare dépoussiéré et mouture des blés avec les animateurs du Parc de la Bergère. Une fois les grains broyés, une boulangerie ambulante, coutumière de ce genre d'animation et regroupant des boulangers à la retraite, était là pour fabriquer et façonner de bons pains à ramener à la maison.

Là encore, nous en avons profité pour proposer une animation de reconnaissance des différentes céréales qui a plu !

"C'est laquelle l'amarante ?" "Ca ressemble à ça l'avoine !" "C'est quoi ça le Sorgho ?" Et bien entendu, tout au long de la journée, nous avons causé semences anciennes !

Pour 2014, encore une fois, pas de semis d'ampleur pour cette nouvelle année, cette activité demande beaucoup d'énergie et nous n'étions même pas sûrs de pouvoir la renouveler. En revanche, une rencontre, comme souvent, nous a permis de nous relancer. Mathieu, un jeune gars des Hautes-Pyrénées devenu récemment parisien, un peu par la force des choses, expérimenté et connaisseur des semences et de la boulangerie paysanne a été séduit par l'asso. et interpellé par les actions que



nous avons menées sur le blé paysan, depuis plus de 4 ans déjà. Du coup, en échangeant avec lui, nous avons eu l'idée d'utiliser une parcelle du Jardin Pouplier pour faire un semis d'une 12aine de variétés de blés, issues d'une maison des semences, des Hautes-Pyrénées justement (Terre en Vie). On fait toujours un peu de poésie quand on cite le nom de ces blés : *Sarragnet, Hermès, Golden Drop, Touselle Anone, Spelta des Asturies, Amidonnier noir de Souabe, Blé de Georgie, Rouge du Roc, Poulard d'Auvergne, Mélange de blés populations, Petit Epautre...*

Le but étant de donner un caractère pédagogique à ce semis, de faire des visites avec des groupes d'enfants et d'adultes (découverte de la variété et de la richesse de ces blés) et de réaliser des panneaux présentant ces semences et leur histoire.

Nous souhaitions également profiter de ce semis pour dire que cette parcelle, issue d'un riche passé horticole montreuillois pouvait faire l'objet d'un autre traitement que celui qui lui a été réservé l'année dernière (squat et décharge) ainsi que celui qui devrait lui être réservé dans l'année ou les années à venir (1).

-2-

SUITE ... ➤



Cette année au tout début du printemps, en plein parc de la Bergère à Bobigny, le Sens de l'Humus a organisé en collaboration avec les animateurs nature du Conseil Général, son premier semis de l'année avec des enfants d'école primaire de la ville (4 classes Ce2 Cm1). Au programme : Blé de Mars Barbu, Rouge de Bordeaux et Avoine.

Des ateliers "d'éducation à l'environnement" traitant de ces semences ont été menés en parallèle avec ces classes afin qu'elles puissent situer ces blés dans la grande famille des céréales.

Quelques mois plus tard, alors que la pluie, le soleil et les nutriments du sol avaient bien fait leur travail, le blé était prêt ! Le 4 août 2013 exactement, dans le cadre du Festival de l'Ourcq : Christophe, François, Fred, Alicia et Pauline se sont retrouvés sous un soleil de plomb

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

... **SUITE** ➔ La date choisie, le 30 novembre 2013, et après avoir joliment et astucieusement (Lino et Pauline) délimité le terrain pour accueillir ces semences, une quinzaine de personnes se sont retrouvées, en une belle et fraîche matinée d'hiver, pour semer collectivement et symboliquement, ces blés anciens. Une journaliste du magazine local était même présente et nous a gratifiés d'un chouette article dans l'édition qui a suivi ce semis.

<https://we.riseup.net/assets/170891/Article%20%27%27Tous%20Montreuil%27%27%20semis%20de%20bl%C3%A9%20hiver%202013.doc>

Quant au choix de ces blés, nous ne vous référons pas, une fois de plus, de grands discours, sur l'intérêt de ces semences (2), aussi bien au niveau de notre alimentation (farine de qualité présentant notamment des caractères de meilleure digestibilité) qu'au niveau agricole (grande diversité génétique de ces semences permettant une meilleure résistance aux aléas climatiques) – une diversité biologique qui s'oppose aussi, aux velléités d'appropriation du vivant par les multinationales agro-semencières, tant au niveau légal (interdiction de mise sur le marché, coûts prohibitifs pour les petits paysans – achat des semences et taxations diverses- brevetage, COV – Contribution Volontaire Obligatoire- etc.) qu'au niveau biologique (semences stériles –hybrides F1-, manipulation génétiques, semences mutées etc.)

Nous insisterons, pour cette fois, sur leurs propriétés évolutives, un enjeu majeur pour les périodes à venir. Là encore, vous n'êtes pas sans savoir qu'au mieux, dans les décennies qui viennent, il devrait y avoir de plus ou moins grandes variations climatiques sur notre planète entraînant globalement un réchauffement d'au moins 2 degrés (hypothèse basse). Ce qui, même à ce faible niveau va entraîner des changements considérables (déjà en cours) : fonte des glaciers, montée des eaux, déplacement des espèces (étude de 2011 / 17 km par décennie) et des populations, etc. etc.

Or ces semences paysannes, contrairement à celles (fortement manipulées, stériles pour une bonne part et très pauvres génétiquement) destinées au commerce, ont des propriétés adaptatives particulièrement intéressantes et propres à faire face aux défis qui nous

attendent, tout au moins en matière de biodiversité cultivée. Et sur cette question, nous ne résisterons pas à citer ce brillant primatologue qu'est Pascal Picq, qui évoque justement cette question et l'importance majeure de cette diversité pour notre espèce et pour les générations qui vont suivre.

"Darwin disait toujours : « Variation, variation, variation... » Il a toujours plaidé cette idée fondamentale que moins nous avons de diversité : génétique, anatomique, morphologique, physiologique, cognitive et sociale, moins nous avons de chances de répondre à des changements de l'environnement auxquels nous ne nous attendons pas.



Attention, ce que nous faisons aujourd'hui conditionne, le jeu des possibles demain. Si on a compris ce qu'est l'Évolution [la théorie], on comprend pourquoi nous avons besoin de la biodiversité maintenant, on comprend pourquoi on a besoin de la diversité des cultures humaines. Parce que plus nous éliminons la diversité des espèces naturelles et domestiques, et aussi de la diversité culturelle, moins nous aurons de chances de répondre aux enjeux de notre avenir pour les générations futures." (3)

Pour terminer et pour mettre de l'espoir, on pourrait même dire, quelques graines d'espérance dans cet océan d'incertitude que nous traversons, nous terminerons comme nous l'avons commencé, avec des enfants, de tous petits enfants cette fois, de moyenne section de maternelle avec lesquels, nous avons aussi, à la fin de cette année

2013, semé dans leur école (4), quelques blé anciens, (Amidonier, Petit Epeautre, Mélange de Blés Population).

Ils sont notre avenir, mais ils portent aussi notre lourd héritage, donnons-leur au moins la chance de pouvoir faire mieux que nous !

(1) Le garage du tramway qui devrait occuper 25 000 m² de Murs à Pêches, dont la quasi-totalité de cette parcelle historique appartenant à la famille Pouplier (près de 800m² de terrain). Il est sûr que ces terres utilisées par les Roms, les Gitans, encore en friche pour certaines et facilement "expropriables", sont intéressantes pour les promoteurs. Peu importe l'importance majeure des ces lieux et de leur préservation pour notre avenir : leur priorité c'est de construire ! Et puis, c'est le tramway, écolo et d'intérêt général... Quid des Murs à Pêches, leur histoire et leurs terres, dont nous risquons d'avoir sacrément besoin dans les années à venir !

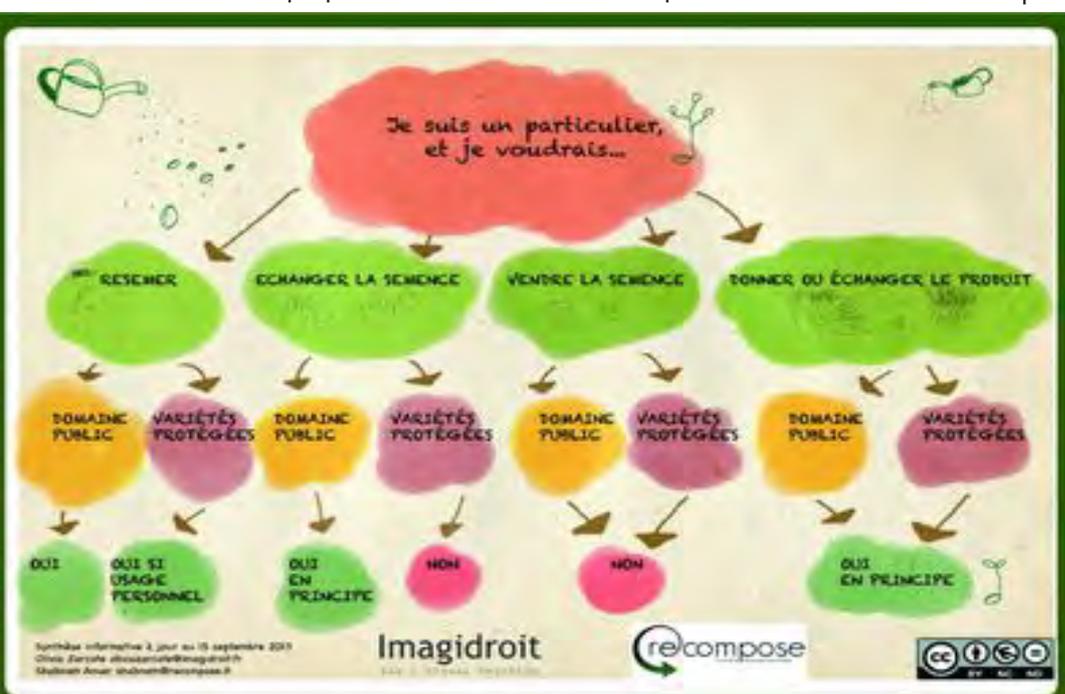
(2) On peut supposer que les lecteurs de cette lettre d'info sont au fait de ces questions.

(3) Pascal Picq (paléoanthropologue au Collège de France), Conférence au Jardin Botanique de Montréal « Espace pour la Vie » 8 juillet 2011.

Visible ici :

<http://www.youtube.com/watch?v=Ghil4CJUXFI>

(4) Ecole Maternelle Guy Moquet à Montreuil -3-



Enfin, un tableau très intéressant sur le droit à semer et sur les semences du Domaine Public. Dommage que les semences paysannes n'y figurent pas. Vous pourrez le constater de visu, le cadre légal est particulièrement complexe !

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

Bonjour à la grande famille du Sens de l'Humus !

L'hiver est là et le temps de regarder un peu en arrière est venu, pour mieux organiser et diriger l'année qui vient.

Dernièrement au jardin Pouplier, les forces des participants ont permis de faire vivre et d'animer ce précieux espace, même en ces froides périodes, en jetant les bases pour la création d'une marre, en classant et rentrant les dahlias, en entretenant les espaces cultivés et les allées.

Toute l'équipe, composée de nombreux bénévoles, de stagiaires et de bénéficiaires ont aussi commencé à créer des nouvelles zones de culture en caisse et en plein champs.

Des journées conviviales ont été organisées le mercredi avec des échanges de recettes sympathiques. Par exemple, des courges du jardin ont été préparées et consommées pour le plus grand plaisir du palais.

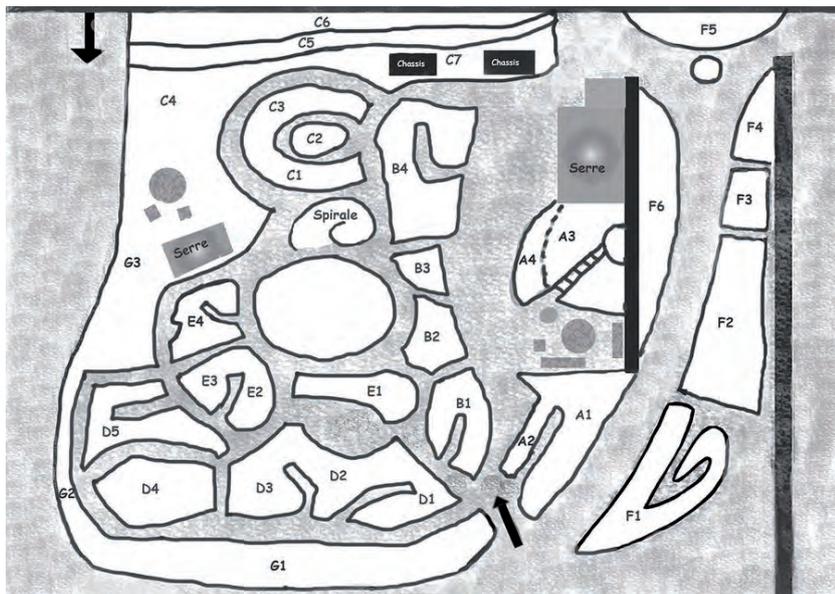


Un autre grand merci est dû aux nombreux personnes qui ont participé à une belle action de préparation de terrain dans la parcelle du 37 rue St Antoine, conduisant à un parcours pédagogique autour du blé et des engrais verts, avec des temps de semis successifs qui participent à la conservation de douze différentes variétés de blé et aboutiront à un très beau spectacle au printemps.

Une journée du semis du blé s'est déroulée le 30 novembre sous un beau soleil, même si le froid était manifeste ! La presse et une bonne quinzaine de personnes étaient présentes pour passer un bon moment convivial, mais aussi poussées par la curiosité de découvrir, tout en discutant des durcissements législatifs concernant les pratiques agricoles inhérentes aux semences. L'après-midi, grâce au soleil et à l'esprit de partage des non adhérents, un beau repas a été organisé au jardin Pouplier.

Convaincu que nos beaux moments sont ceux où l'on partage les activités, pour l'année prochaine on voudrait multiplier les différentes actions en donnant lieu à des ateliers à court terme pour mieux suivre la vie du jardin et plus facilement pouvoir se retrouver pour des intérêts communs.

AUJOURD'HUI



Gobétue hiver 2013-2014

Alain l'a même pris en photo (affichée dans la serre), moi je ne l'ai pas encore vu ... le hérisson, ce nouvel hôte du jardin, qui pourrait bien nous aider à lutter contre les limaces !

Car le phosphate ferrique, cela commence à bien faire ! Si vous voyez notre ami dans le jardin, signalez sa présence sur le cahier de liaison dans la serre. Sous le noyer, Sylvie, Alain et Anna ont réaménagé l'espace de réunion, pique-nique : nouvelle table avec touret et mobilier de récupération, élagage des arbres et création d'un jardin de rocaille.

Le plan du jardin fait par Lino a été revu et mis à jour, chaque butte à un numéro, le balisage sur le terrain sera fait cet hiver avec de petites plaques de grès afin que chacun puisse s'y repérer.

Grâce au travail d'Alain, Nelson, Aude, Sébastien, Sylvie, Fabienne, Péter, on peut observer quelques cultures : mâche, chou, chicorée pain de sucre géante, roquette, artichaut, angélique archangélique, poireau, vesce, moutarde, seigle, orge, avoine, épeautre, etc. Cela met parfois du temps à sortir lorsqu'on sème tard en saison, entre 3 et 4 semaines pour les céréales semées début novembre, mais elles ont fini par pointer leur nez !

Des plantes ornementales ont été récupérées sur un jardin destiné à être rasé : rosiers, fougères, asters, campanules, pivoines, muscaris, giroflée ... un nouveau paysage à venir...

Les travaux d'hiver ne manquent pas : taille, élagage, arrachage des plantes trop envahissantes, réparation de la vitre de la serre, paillage avec des feuilles. On évite de bêcher avec retournement, d'arracher toutes les herbes, on maintient des cultures et des engrais verts pour favoriser la vie du sol.

Venez donc vous y balader, vous initier au jardin, partager vos expériences, mettre en œuvre des idées, préparer le sol pour nos premières cultures, car le printemps, c'est presque demain !



Le nouveau salon de jardin, bien apprécié quand il fait très chaud & Le salon principal, restauré avec la nouvelle table

Le Sens de l'Humus

Lettre d'information

JANVIER 2014

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

DEMAIN

Faisons le point sur l'implication des membres du Sens de l'Humus !

En septembre, l'équipe du Sens de l'Humus est rentrée en pleine forme, prête à déplacer des montagnes. A défaut d'avoir trouvé à Montreuil des montagnes à la mesure de nos ansvies, nous nous sommes plutôt lancé dans un programme appelé « dispositif local d'accompagnement ». Son but ? Clarifier le projet associatif du Sens de l'Humus, en partenariat avec la Ligue de l'enseignement 93 et Michel Rouah, médiateur associatif.

Valeurs, objectifs, activités... nous avons débroussaillé le terrain. Au terme de longues heures de discussions, nous sommes ravis d'avoir posé sur le papier ce que nous avons en tête sans l'avoir réellement formulé collectivement. Mais ce n'est encore pas terminé. Et c'est là que vous rentrez en jeu !

Il y a quelques jours, vous avez dû recevoir dans votre boîte aux lettres virtuelle un questionnaire s'intitulant « Votre participation au Sens de l'Humus ».

En quelques minutes, en nous donnant votre avis d'humusien et d'humusienne, vous nous permettrez de faire le bilan de participation et d'engagement passés et surtout d'en tirer des enseignements et de réfléchir aux perspectives de l'association.

Allez, un petit clic :

https://docs.google.com/forms/d/15sJkg-8eE0nYQ3caHCmSpJrJLbqC5AcQ5HI_21m7ViE/viewform

... et on vous promet une année 2014, encore plus fantastique que 2013 !



Vu au jardin Gobétue, une cardère à foulon (cabaret des oiseaux) qui remplit bien son rôle d'abreuvoir pour les oiseaux ... et au jardin Pouplier, un mimosa de saison !



A VOS AGENDAS !

Ouverture du **jardin Pouplier**, rappel : **du mardi au vendredi, de 10h à midi et de 13h à 15h.**

Pour plus de renseignements, contacter Lino : uzzim@hotmail.it

Journée de **taille des fruitiers**, les formations se poursuivent...

Dimanche 2 février :

10h à midi, salle Mathilde Schyns pour la théorique, Jardin Pouplier pour la formation pratique l'après-midi.

Vendredi 7 février :

10h - 13h, Jardin Pouplier...

...pour une seconde formation pratique.
(déjeuner collectif le midi).

Week-end permaculture

les **22 et 23 Février !**

Plus de détail à venir...



Le Sens de l'Humus

Lettre d'information

JANVIER 2014

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

Mise en CULTURE

RECETTE - *Mousse d'orties*

- un saladier bien rempli d'ortie ou de feuilles d'ortie
- 500 g de fromage blanc
- 200 g de tofu soyeux
- jus d'un demi-citron jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 demi-échalote
- sel- poivre
- 1 botte de ciboulette



Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et mixer. La texture assez liquide demande à être un peu épaissie, peut-être avec un fromage de chèvre frais ou du soja.

Vous pouvez retrouver l'article consacré à la soirée orties et diverses recettes mettant l'ortie à l'honneur sur : <http://senshumus.wordpress.com/>

« Quand l'ortie est jeune, la feuille est un excellent légume ; quand elle vieillit, elle a des filaments et des fibres comme le chanvre. La toile d'ortie vaut la toile de chanvre. Hachée, l'ortie est bonne pour la volaille ; broyée, elle est bonne pour les bêtes à cornes. La graine d'ortie mêlée au fourrage donne du luisant au poil des animaux ; la racine mêlée au sel donne une belle couleur jaune. C'est du reste un excellent foin que l'on peut faucher deux fois. Et que faut-il à l'ortie ? Peu de terre, nul soin, nulle culture. Seulement la graine tombe à mesure qu'elle mûrit, et est difficile à récolter. Voilà tout. Avec quelque peine qu'on prendrait, l'ortie serait utile ; on la néglige, elle devient nuisible. Alors on la tue. Que d'hommes ressemblent à l'ortie ! »

Victor Hugo, *Les Misérables*.

A VOIR ET A ENTENDRE...

ARTICLES ET REVUES

-- Concernant les assos --

Un article sur les 40 000 suppressions d'emploi prévisibles dans le secteur associatif. <http://www.bastamag.net/40-000-suppressions-d-emplois-en>

-- La Revue de référence sur la Décroissance : **Entropia**

On vous recommande chaudement l'avant-dernier numéro (n°14 - La Saturation des mondes), qui n'est pas des plus gais, mais qui secoue ! Il y a urgence à ralentir, à changer nos modes de vie et à pousser nos gouvernants... dehors ou, faute de mieux, à changer radicalement leur politique de démesure...

<http://www.entropia-la-revue.org/spip.php?article130>

-- Concernant les semences --

Une loi a été adoptée à l'unanimité le 20 novembre 2013 concernant les contrefaçons. Deux articles soulignent les menaces qu'elle fait peser sur la liberté de semer :

<http://www.bastamag.net/article3548.html>

<http://www.reporterre.net/spip.php?article5027>

Deux articles plus réjouissants sur le domaine public des semences :

<http://scinfolex.com/2013/10/05/le-domaine-public-des-semences-un-tresor-menace/>

La source du précédent article :

<http://kaizen-magazine.com/3-manieres-de-soutenir-legalement-les-semences-libres/>

Et la chouette petite vidéo associée sur le droit de semer :

<http://www.youtube.com/watch?v=33DwBp2QTgg>

CHANSON - Dans la série des chansons en rapport avec le jardin, une petite trouvaille :

"**Le jardinier qui boîte**" de Mireille et Jean Nohain, également chantée avec talent par Charles Trenet (1932) :

<http://www.youtube.com/watch?v=uwGmyWQZheWchanté>



JEUX VIDEOS - Une fois n'est pas coutume, on vous propose un jeu vidéo créé par le groupe Molleindustria -

<http://www.molleindustria.org/> - Enfin autre chose que les valeurs habituellement présentes dans ce média (qui est habituellement en lien étroit avec l'industrie militaire...) ! Il s'agit de faire tourner une entreprise de production de Hamburgers (Mickey's) de l'élevage à la vente en Fast-food, afin d'avoir en temps réel une vision - pleine d'humour - du fonctionnement délétère de l'industrie agro-alimentaire.

Mac Donald Vidéo Game :

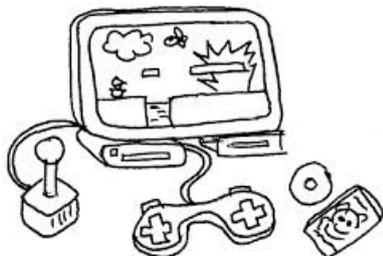
<http://www.mcvideogame.com/game-fra.html>

Dans la même veine mais plus sérieux, réalisé par l'excellent documentariste David Dufresne* et co-produit par Arte :

Fort Mc Money - un Jeu Documentaire au cœur de l'industrie pétrolière :

<http://fortmcmoney.com/fr/>

*Auteur du [web]-documentaire mainte fois primé « Prison Valley - L'industrie de la prison ».



RADIO

Les Mangeux de terre : passionnante émission d'Ecologie Sociale, les premiers lundis du mois sur radio libertaire, 18H00 - 20H00 ; a télécharger sans tarder !

Revue de presse et revue Silence au programme de ce mois :

http://media.radio-libertaire.org/backup/02/lundi/lundi_1800/lundi_1800.mp3

La grille des programmes : <http://backup.radio-libertaire.org/>

Terre à Terre : toujours super intéressant d'écouter les émissions de Ruth Stégassy.

Dans un genre plus pasible : Les Plantes plaisir nous emmène à la découverte des plantes sauvages et leurs utilisations traditionnelles culinaires, tinctoriales, médicinales... Avec Dominique Coll, ethnobotaniste, association Les Coll'buissonnières.

<http://www.franceculture.fr/emission-terre-a-terre-les-plantes-plaisir-rediffusion-de-l-emission-du-19-mai-2012-2013-07-27>



LIVRES

Serge QUADRUPPANI, La disparition soudaine des ouvrières, Editions du Masque, 2011, 219 pages.

Après *Saturne*, une nouvelle enquête de la commissaire romaine Simona Tavianello. Simona Tavianello se réjouissait de passer quelques jours avec son mari dans cette magnifique vallée des Alpes piémontaises. Au programme : amour et cuisine. Mais une série de meurtres et des tracts signés « La Révolution des Abeilles » ont tôt fait d'interrompre leurs vacances. La commissaire, simple consommatrice de miel, se retrouve mêlée bien malgré elle à une bataille qui oppose écologistes radicaux et industrie agro-alimentaire...

Le blog de Serge Quadruppani :

<http://quadruppani.blogspot.fr/?view=classic>

