

L'AGRICULTURE DU FUTUR (PROCHE)



Pour nourrir ses habitants, créer du lien et des emplois, Romainville, construit une vaste ferme urbaine verticale qui verra le jour en avril 2019. La serre géante implantée en plein cœur de la commune située à 3 kilomètres de Paris produira 12 tonnes par an de fruits et légumes. Outre une exploitation agricole, la cité maraîchère abritera un centre de sensibilisation et de formation à l'agriculture urbaine ouvert aux professionnels et aux particuliers. En revanche, les méthodes d'exploitation ne sont pas celles de nos aïeux ! Les fruits et légumes pousseront hors-sol, alimentés par des substrats issus à 100% de produits organiques, sans pesticide ni engrais chimique, sans chauffage ni lumière artificielle et disposés sur les 6 étages. Avec ces méthodes, la ferme citadine vise une production de 12 tonnes par an de fruits, légumes, champignons, fleurs comestibles, plants et semences. Elle permettra ainsi de couvrir la consommation de 200 familles.

OLIVES VERTES, OU NOIRES ?

L'olive est riche en calcium, en magnésium, en antioxydants, elle est anti-inflammatoire. En culture intensive les olives sont ramassées vertes pour les dénoyauter plus facilement. En enlevant l'amertume, on détruit une partie des nutriments.

Pour les rendre noires, les olives vertes dénoyautées sont ramollies dans des cuves puis oxydées et enfin recolorées avec du gluconate et du lactate ferreux (E 579 et 585). L'olive ressort noire et luisante, mais exempte de nutriments... Leur préférer celles portant la mention « au naturel, au sel sec ou à la grecque ».

Il faut dire que la demande en olives noires a augmenté de 62% en quinze ans !

Pour profiter de nos olives, voici une recette « au naturel » :

Olives noires confites. Laissez sécher à l'air les olives cueillies à maturité pendant deux ou trois jours. Dans un pot de grès, déposez les olives, du basilic en poudre, du poivre et du sel en alternance ; puis recouvrez d'huile bien parfumée.

Olives noires à la grecque. Mettez les olives dans un saladier et mélangez avec le sel. Laissez macérer 1 mois en mélangeant bien tous les jours et en les pressant légèrement. Egouttez-les également chaque jour. Au bout d'un mois, rincez les olives et laissez sécher. Mettez-les dans des bocaux et recouvrez d'huile d'olive. Fermez les bocaux et conservez à l'abri de la lumière durant 2 semaines avant de déguster.

NOS ACTIONS

La Joëlette

Avec « La joëlette » de l'association « Handicap évasion 04 », nous avons fait deux sorties, le 20 juin sur le Sentier botanique, et le 8 septembre à Notre Dame de Beauvoir pour la messe de l'aube.

La Joëlette inventée par Joël Claudel, est un fauteuil tous terrain, mono-roue, dont l'essieu est relié au siège par une suspension pour assurer à la personne assise un plus grand confort.

Nous remercions tous les bénévoles qui ont aidé à porter la joëlette, en particulier pour la montée jusqu'à la chapelle ND.

Le Parc du Verdon dispose de deux joëlettes disponibles sur demande préalable.



La rencontre champêtre

Le 2 juin, nous avons rencontré un viticulteur bio de Quinson, M. Espitalier, qui nous a accueillis dans sa vigne et nous a expliqué ses modes de culture, de récolte et de transformation du raisin en vin. Il nous a également expliqué la réglementation sur les garanties de la qualité, AOC, AOP, Bio, etc....

Nous sommes ensuite allés à la Cave coopérative de Quinson où, en 2005, les viticulteurs ont fait le choix de tendre vers un label de qualité. C'est en 2013 que la récolte ainsi que la vinification est certifiée AB. Les viticulteurs souhaitent alors coupler cet engagement sur les pratiques par une reconnaissance territoriale forte. La marque Produit du Parc naturel du Verdon est attribuée en 2015 pour les vins AB des gammes Quintius et Azur (rouge et rosé).

La Cave est ouverte toute l'année, pour les horaires, se renseigner au 04 92 74 40 44.

Le nettoyage nature

Le 13 octobre, le nettoyage s'est fait dans le village aux abords des parkings, ceux du Cimetière, du Boulodrome et Ste Anne, des Magnans ; la descente de la Maladrerie, la déviation et son parking, les berges de la Maire. La récolte était constituée de nombreuses cannettes, de plastiques, papier WC.

Ce nettoyage, effectué par cinq volontaires bénévoles, représente 15 heures de travail.

Merci à Michel Fertin qui a utilisé son camion personnel pour évacuer ces déchets, la Mairie ayant fourni les sacs poubelle.

Les cartouches d'encre toutes marques

Les collecteurs se trouvent au 1^{er} étage, dans le hall de la Mairie. N'hésitez pas à y apporter vos cartouches : cela aidera l'association qui s'occupe des enfants maltraités.

Les bouchons d'amour

En 2017, nous avons collecté 10 sacs de 13 kilos. Trois collecteurs sont à votre disposition : au 8 à 8, à l'école et à la Mairie. L'association des « bouchons d'amour » revend les bouchons et aide à acheter des accessoires destinés aux handicapés.

NOËL POUR TOUS

Du 15 au 30 novembre, une collecte de jouets et vêtements d'hiver, cartables et matériel scolaire encore en bon état pour bébés et enfants jusqu'à 12 ans. Un grand carton est posé sous les boîtes aux lettres, à gauche, destiné à recevoir vos dons. Vous pouvez y joindre des denrées alimentaires non périssables dont manque aussi le foyer.

Le foyer d'accueil de la Meyronnette est unique en région PACA ; il accueille les mamans avec leurs enfants.

Si vous souhaitez aider financièrement cette association, en voici les coordonnées

Association Benoît Labre, La Meyronnette, 46 avenue François Cuzin
04000 Digne les Bains Tél. 04 92 36 04 94

LES ARBRES DE DECORATION

Pour ne pas couper des arbres inutilement, ne préféreriez-vous pas les acheter en pots ? Les fêtes finies, ATOM pourra les récupérer devant votre porte après l'Épiphanie (7 janvier) pour les replanter sur les zones brûlées de notre commune.

L'ASSEMBLEE GENERALE OUVERTE A TOUS

aura lieu le vendredi 21 décembre 2018 à 17 heures, à la Salle polyvalente de la Mairie.

M. Mme

Adresse.....

.....

téléphone

mail

ci-joint ma cotisation pour l'année 2019 : 10 €

suggestions pour le bien être environnemental de notre village :

.....
.....

A rapporter le jour de l'assemblée générale ou à renvoyer à ATOM, quartier Marzols,
04360 Moustiers sainte Marie, tél.06 71 88 25 78

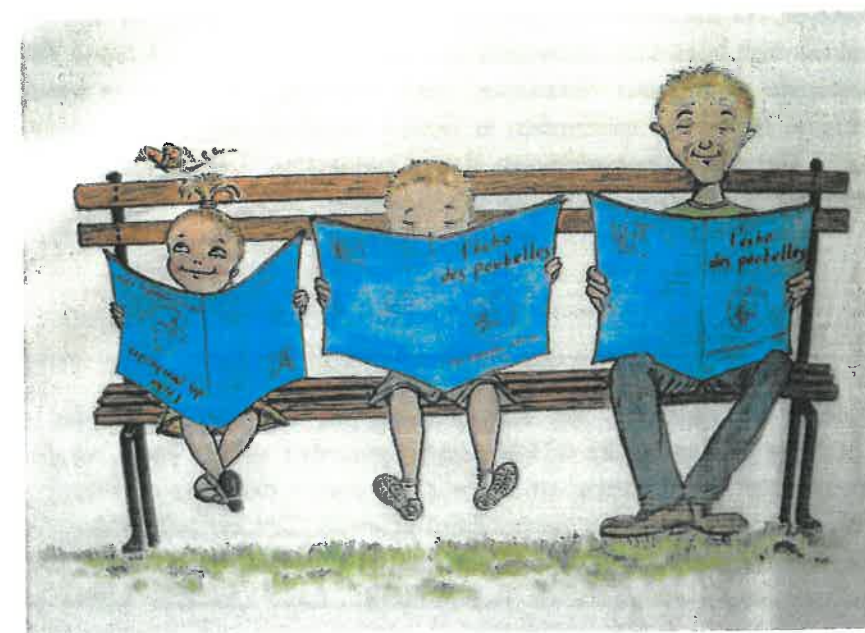


Soigner la terre, c'est soigner l'homme.

*La nature offre à la fois ce qui nourrit le corps
et le guérit, émerveille l'âme, le cœur et
l'esprit.*

Pierre Rabhi

L'ECHO DES POUBELLES



Lettre d'information d'ATOM, n°30
De novembre 2018 à mars 2019