

DÉCEMBRE 2014

La Limace

Bulletin d'information paraissant deux fois par an, tiré à 250 exemplaires
Clef des champs - CP 1134 - 2900 Porrentruy



La Limace, le 27 novembre 2014

Invitation

*Chères coopératrices, chers coopérateurs,
Le comité vous invite à la prochaine
assemblée générale de la Clef des Champs
qui aura lieu :*

*Samedi 31 janvier 2015 au Centre
paroissial et culturel, Rue du 23 juin, à
Courgenay*

■ *A 16 heures, ouverture de l'assemblée
par le président.*

■ *Et dès 18 heures, l'apéro sera servi,
suivi de la traditionnelle choucroute.*

*C'est un moment intéressant et important
de la vie de notre coopérative. Et c'est
aussi l'occasion de faire la connaissance
des membres que vous n'avez pas croisés
au jardin.*

*L'ordre du jour vous parviendra
ultérieurement, ainsi que l'inscription
pour le repas.*

Cette invitation tient lieu de convocation.

A bientôt!

Jardiniers/jardinière

Hansjörg, Maxime et Céline
079 / 265 42 05
jardiniers@clef-des-champs.ch

Président

Jean-Pierre Cafiso
Rue de l'Eglise 36, 2900 Porrentruy
076 / 679 95 72 – 032 / 466 35 86
presidence@clef-des-champs.ch

Administrateur

Laurent Moine
Rue des sels 9, 2800 Delémont,
032 / 422 43 45
admin@clef-des-champs.ch

Secrétariat

Dominique Gigon
Rue St-Miche 32, 2900 Porrentruy
079 / 352 27 86
secretariat@clef-des-champs.ch

La Limace (mise en forme)

Yves Juillerat
Jolimont 21, 2740 Moutier
032 / 493 69 08
yvesju@bluewin.ch

Edito

Chères coopératrices, chers coopérateurs,

L'année 2014 était bien partie avec un printemps sec et ensoleillé. Nous avons même du arroser pour la première fois au mois de mars ; du jamais vu depuis 30 ans. Le beau temps jusqu'au mois de juin nous a permis de travailler dans des conditions optimales. Cela s'est senti en particulier sur la production des oignons, lesquels ont pu être sarclés et désherbés régulièrement en début de culture. La météo de l'été a malheureusement généré beaucoup de pourriture et rend difficile leur conservation. De manière générale, l'été pluvieux n'a pas gâté les légumes de garde que ce soit en taille ou en nombre ni pour la qualité de leur conservation.

Malgré cet épisode mouillé, le jardin avec l'aide de ses trois jardiniers au moral infaillible et ses coopérateurs infatigables a fourni de manière très satisfaisante de quoi remplir les fameux paniers hebdomadaires ! L'automne nous a consolé par sa chaleur et permis de « tirer » les cultures sous tunnel jusqu'à fin octobre. Les sarclages abandonnés en été ont pu reprendre ainsi que quelques semis tardifs en pleine terre.

Tandis que le jardin s'endort sous la bise hivernale, de nouvelles idées germent déjà dans l'esprit des jardiniers, impatients de les faire fleurir au printemps prochain !

Maxime

L'année 2015 (dès le 1^{er} panier de l'année, fin janvier) offre plusieurs places disponibles au sein de notre coopérative ! Si vous en avez l'occasion, merci d'en parler autour de vous en distribuant notre petit flyer, par exemple...

S'engager à consommer bio et local c'est 100% possible à la Clef des Champs et participer à la production en mettant les mains à la terre est fortement recommandé et apprécié (18 h par année). Mais cette dernière condition, ne doit en aucun cas empêcher quiconque de devenir coopérateur, car d'autres façons de faire ses heures sont possibles.

Coup de cœur du comité

Notre sortie de comité du 24 août 2014 fut une vraie réussite car elle a emballé tout le monde !

Nous nous sommes rendus dans le petit village d'Engollon au Val-de-Ruz, entre la Vue des Alpes et le lac de Neuchâtel, sur l'exploitation agricole de Bertrand Comtesse.

Le cadre apaisant du lieu et son originalité nous a séduit rapidement ;

Car ce n'est pas une exploitation agricole comme les autres que nous découvrons en ces lieux, mais toute une philosophie de vie et une mise en pratique tout en beauté et en qualité, exceptionnelle ! Ici se pratique **une agriculture « féerique »** et un partage d'un idéal commun qui permet, du coup, un épanouissement d'un projet humain !

Nous sommes accueillis au restaurant de la ferme « Terre Ô Fées », pour un petit café. C'est là que nous rencontrons Bertrand Comtesse qui nous emmène aussitôt visiter ces cultures féeriques ; Sarrasin, lin, petit épeautre, lentille-avoine, orge-pois-caméline, pommes de terre...certaines cultures sont associées et se portent à merveille, car cela créer un incroyable équilibre. Nous avons sous les yeux des cultures saines qui dégagent le respect et l'écoute que le paysan Bertrand a su leur apporter. Nous le nommerons « le paysan-magicien » ! Son approche du travail de la terre, à travers son agriculture féerique, permet une harmonisation entre le travail

de l'homme et la nature ; une collaboration possible et visible dans une sorte de respect mutuel !

Et ce n'est pas tout : le lieu offre encore beaucoup d'autres choses plaisantes !

Un restaurant décoré avec goût et qui met en valeurs produits bios et du terroir (où nous avons dégusté un délicieux brunch). Qui offre une cuisine saine et équilibrée servie par une équipe jeune, chaleureuse et dynamique ! **« Terre Ô Fées »** c'est l'histoire de 5 associés (dont les propriétaires du lieu : Bertrand et sa femme Sylvie) qui souhaitent que les talents et les rêves de chacun puissent s'exprimer dans un monde un peu magique !

Une chambre d'hôte « La Tanière des Fées » vous accueille pour une ou plusieurs nuits dans l'esprit du lieu, **une petite échoppe** en self-service **« L'Antre des Fées »** vous propose les produits de la ferme tout en bio, l'atelier de Vannerie vous invite à prendre des cours et un cabinet de **thérapies naturelles** vous offre le choix de soins en : aromathérapie, phytothérapie, homéopathie, fleurs de Bach, massages et réflexologie plantaire !

Si le cœur vous en dit, nous vous invitons à y faire un tour virtuel d'abord : www.agrifee-rique.ch et ensuite peut-être, une balade en chair et en os jusque là-bas !

Pour le comité ; **Céline**

Et si on parlait **d'aliments sains et produits dans des conditions équitables et écologiques** et de **souveraineté alimentaire**.

Depuis ce printemps nous pouvons devenir actifs au niveau légal. Dans la pratique – comme membre de la Clef des Champs et éventuellement comme consommateur-trice de Saveurs de Saisons - nous sommes déjà engagés. La récolte de signatures pour deux initiatives populaires fédérales a commencé en mai respectivement en octobre 2014.

L'initiative « pour des aliments équitables » fixe des règles écologiques et sociales. Elle veut empêcher l'importation de viande aux hormones ou provenant d'élevage industriel, renforcer une agriculture qui travaille avec la nature et qui ménage les ressources, demander des conditions de travail équitables et soutenir les produits de saison et régionaux. Elle est soutenue par un comité d'initiative de personnalités des milieux environnementaux, agricoles et sociaux et une dizaine d'associations diverses. Elle a été lancée par les Verts suisses. www.aliments-équitables.ch

L'initiative « pour la souveraineté alimentaire'». L'agriculture nous concerne toutes et tous » veut mettre les êtres hu-

ains et la nature au cœur du débat alimentaire. Elle demande une agriculture paysanne, sans GM, diversifiée et nourricière, des prix et des revenus équitables, un marché transparent, la proximité et le commerce équitable. Elle est soutenue par un comité d'initiative de personnalités des milieux agricoles, syndicaux, sociaux et environnementaux et une bonne quarantaine d'organisations et de producteurs agricoles. Elle a été lancée par le syndicat de paysans UNITERRE. www.souverainete-alimentaire.ch

Les deux initiatives sont comme deux sœurs, l'une issue plutôt des milieux des consommateurs et consommatrices soucieux de l'agriculture écologique et de l'alimentation et l'autre des milieux agricoles. Les deux veulent faire avancer la justice sociale, l'agriculture paysanne et familiale, la production écologique, de proximité et associative et militent pour un environnement préservé.

Vous trouverez des feuilles de signatures aux dépôts de la Clefs des Champs, sur les sites respectifs et chez le jardinier (Hansjörg).

Hansjörg

1 « La souveraineté alimentaire » est le droit d'une population, d'une région, d'un pays ou de groupe de pays à définir une politique agricole et alimentaire, sans dumping de prix vis-à-vis de pays tiers. **Ce concept a été conçu au milieu des années 90 par des organisations paysannes provenant de tous les continents réunies dans le mouvement « via campesina »** www.viacampesina.org

Formation continue des jardiniers

C'est dans un souci et une volonté d'amélioration de nos cultures, que nous nous formons régulièrement en maraîchage biologique. Grâce au précieux appui du FiBL (Institut de recherche en agriculture biologique) qui organise régulièrement des cours et publie des fiches techniques concernant les conclusions de leurs essais.

Nous restons sensibles et désireux de prendre soin de la terre (notre chère Terre-Mère), cela se traduit par un travail du sol respectueux des micro-organismes et de son activité biologique.

Nous souhaitons plutôt prévenir que guérir au sujet de certaines maladies des plantes, c'est pour cela que nous apportons des purins végétaux afin de renforcer le système immunitaire de la plante et que nous sommes intéressés à mettre en pratique des associations de fleurs et légumes, par exemple, pour lutter contre certains ravageurs.

Nous cherchons à améliorer sans cesse le désherbage mécanique afin de limiter la concurrence des « mauvaises » herbes dans nos cultures. Notre équipement en maraî-

chage reste assez simple et basique, mais cela n'empêche pas que nous réfléchissons régulièrement à nous équiper de systèmes durables et qui peuvent nous simplifier la pratique de certaines cultures.

Nous mettons en place, chaque année, un essai dans nos cultures qui s'avère quelques fois concluant d'autres fois non. Cela nous permet d'évoluer et de continuer à chercher des solutions aux problèmes que nous rencontrons régulièrement à chaque saison de jardinage.

Bien sûr, certains problèmes rencontrés sont parfois indépendants de notre volonté, comme les conditions météorologiques. Mais cela nous interpelle toujours et nous encourage à la réflexion ; comment s'adapter à une météorologie toujours plus instable... ?

Nous jardinons avec la lune, avec nos bras et nos jambes, mais aussi avec nos têtes !!!

Pour les jardiniers : **Céline**

Pain au levain

Chaque semaine, vous pouvez agrémenter votre panier de légumes d'une des 7 sortes de pain au levain, à base de blé ou d'épeautre. Le pain au levain est préparé sans adjonction de levure et cuit au four à bois. Les céréales sont fraîchement moulues, au fur et à mesure, à la meule de pierre. Elles sont de culture biologique certifiée bio bourgeon, ainsi que tous les autres ingrédients (Sekowa bio). Le froment et l'épeautre, ainsi que les farines, proviennent d'exploitations jurassiennes. Le pain est livrable sur «abonnement» dans les dépôts de la Clef des Champs.

Renseignements et commandes:

Elsa Aubry - Tél. 032 422 43 45 - E-mail: elsa@jurassik.ch

Internet: <http://www.clef-des-champs.ch/cms/fr/nos-partenaires/pain-au-levain> ou 032/422

En manque d'idées pour les cadeaux de Noël?

Le metteur en page de La Limace a le plaisir de vous annoncer la sortie du livre-CD illustré «Peter Pan» dont il est le co-auteur avec Alain Tissot.

Ce conte musical nous emmène dans les aventures du «garçon qui ne voulait pas grandir». Le disque permet la découverte, au fil d'une partition en quinze tableaux, d'un opéra de chambre où le dialogue s'installe petit à petit entre le narrateur et les musiciens. Le livre accompagne ce magnifique voyage musical en invitant au rêve et à l'émerveillement. L'utilisation d'une encre magique – qui révèle des éléments cachés lorsqu'on la frotte – offre une approche interactive et ludique au Pays imaginaire.

En vente dans toutes les librairies de suisse romande et sur www.editionslep.ch.



Informations utiles:

Titre: Peter Pan

Auteurs: Alain Tissot, Yves Juillerat

Editeur: Editions Loisirs et Pédagogie

Prix: 34.-

Réf. 935192

ISBN 978-2-606-01561-9

Calendrier d'hiver 2015

À GARDER ET/OU À AFFICHER

SAMEDI 3 JANVIER

Journée de travail, au jardin à Courgenay,
Ensuite toujours le premier samedi du mois.

■ **SAMEDI 31 JANVIER**

Assemblée générale, à 16h00, à Courgenay

• **JEUDI 29 JANVIER**

Première récolte d'hiver : récolte/distribution de légumes (choucroute, doucette, choux...).

Ensuite toujours le dernier jeudi du mois.

SAMEDI 7 FÉVRIER

Journée de travail au jardin à Courgenay.

• **JEUDI 26 FÉVRIER**

Dernier jeudi du mois : récolte/distribution de légumes.

SAMEDI 7 MARS

Journée de travail, repiquage, plantations dans les tunnels, etc.

• **JEUDI 26 MARS**

Dernier jeudi du mois : récolte/distribution de légumes.

SAMEDI 4 AVRIL (samedi de Pâques !)

Journée de travail au jardin, plantations, désherbage, repiquage.

• **JEUDI 23 AVRIL**

Reprise des récoltes hebdomadaires en 2015 !

Merci d'informer les jardiniers par téléphone si vous souhaitez venir travailler au jardin durant le mois de décembre (079 265 42 05)