

Sommaire

Foire éco-bio Longchaumoises
Vie des commissions
Membres du CA
Le coin des coordinateurs
Un petit tour en Andalousie
A vos calepins

Foire éco-bio Longchaumoises

**S'inscrire de toute URGENCE auprès de Doudou (Didier Poncet : 03-84-45-70-33)
Laisser un message s'il est absent !**

Quoi	Quand	Personnes encore manquantes	
Installation chapiteaux, marquage des stands, etc.	Vendredi 23 octobre à partir de 9h30	8	
soupe	Samedi 24 à partir de 9H30	3	
Installation, fléchage		4	
Accueil des exposants		3	
Point info accueil	Samedi 24 après-midi	14h à 16h00	1
		18h à 20h00	2
buvette	Samedi 24 après-midi	13h à 15h00	1
		17h à 19h00	2
		19h à 21h00	1
		21h à fermeture	3
ménage	Dimanche 25 de 8h30 à 10h00	3	
buvette	Dimanche 25	9h30 à 12h00	3
		12h à 15h00	3
		15h à 17h00	3
Point info accueil	Dimanche 25	10h à 12h00	2
		12h à 14h00	1
		14h à 16h30	2
rangement	Dimanche 25 à partir de 17h30	Le plus possible	
Démontage des chapiteaux	Lundi 26 (matin pendant 2h)	10	

Un chapiteau Humeur Bio sera tenu pendant la foire (de 14h à 18h00 le samedi et de 14h à 16h00 le dimanche) pour développer un espace de dialogue et d'information. Les membres du CA disponibles sont conviés à la permanence.

Vie des commissions

• Commission

conférence/décroissance :

Réunion de rentrée le 8 octobre. Les participants choisissent de privilégier un travail autour de la décroissance. Ils souhaitent mettre en place des actions, simples ou ambitieuses, selon le temps et les énergies qui se grefferont aux projets. Ils aimeraient également se pencher sur la formation.

La prochaine réunion aura lieu le 19 novembre à 19h00 à Chaumont chez Marie-Pierre Banos (cf. adresse ci-dessous). A l'ordre du jour : « Noël autrement » et la formation.

Membres du CA :

- Jean-michel Galopin
2, Rue de la poste
39310 Septmoncel
03 84 60 93 89
- Françoise Petit
Rue Monneret
39200 Villard saint Sauveur
03 84 45 05 85
- Valérie Pitel
20 grande rue
39400 Longchaumois
03 84 41 26 99
- Marie-Pierre Banos
20 Rue des Lapidaires
39200 Chaumont
03 84 41 60 30
- Khorine Banos
Ferme de la Freta
Petit Chatel
39170 Pratz
03 84 42 77 26
- Anouk Jeannon et
Emmanuel Josserand
Rte de Montépile
39310 Septmoncel
03 84 41 27 75
- Josiane Rouchouse
Sur la roche
01130 Belleydoux
03 84 33 59 61
- Sylvain Dampenon
2 quartier Sarrures
39170 Ravilloles
03 84 42 34 57
- Florence Gentner
Le pré Bijonnet – Désertin
39370 Les Bouchoux
03 84 42 41 81
- Sandrine Paulat
39360 Vulvoz
03 84 42 59 97

Le coin des coordinateurs

Compte-rendu de la réunion des coordinateurs du jeudi 1^{er} octobre à Chaumont (par Marie-Pierre Banos)

Présents : Coordinateur
Chaumont, Bouchoux,
Longchaumois, Septmoncel,
Belleydoux
Excusés : Pratz/Lect ; Villard sur
Bienne ; Bellelune ; Lajoux

L'ordre du jour était :

- de repréciser le rôle des coordinateurs
- de faire le point sur les adhésions
- de faire le point et d'échanger sur le fonctionnement des groupes
- de recréer du lien

Après un moment de dépit devant le peu de participants, la diversité des tartes sucrées et salées a remonté le moral des présents.

La question de la pertinence de ce rôle de coordinateur s'est cependant posée, si celui-ci n'est plus prêt à faire du lien et à être moteur de communication entre son groupe et l'association.

Et comment créer du lien sans se voir ? Nous comptons beaucoup sur la foire d'Humeur Bio pour recréer ce lien qui semble se distendre. Alors n'hésitez pas à venir même si vous n'avez pas de courses à faire.

Les échanges de la soirée ont ensuite porté sur les expériences de vie collective au sein des groupes présents : achat de biens d'équipements en commun, échange de services, coups de main ponctuels... de la décroissance donc. Des expériences qui pourraient s'étendre à toute l'association, via la feuille et des rubriques spécifiques.

Les coordinateurs reçoivent avec la feuille la liste des adhérents de leur groupe. Il leur est demandé de faire un appel à

cotisation pour ceux qui ne l'ont pas encore réglée.

Le stand Humeur Bio à la foire pourra servir à cela également.

Liste des coordinateurs actuels

BELLELUNE

Annie Velard et Frédéric Pitel 03 84 41 66 44

BELLEYDOUX

**Josiane Rouchouse
03 84 42 73 77**

CHAUMONT

**Didier Poncet
03 84 45 70 33**

CUTTURA/ PRATZ

**Sandrine Dougy
03 84 42 34 57**

LA PESSE

**Jorg Breitchneider
06 30 53 20 39**

LAMOURA /LAJOUX

**Benoit Pasquier
03 84 41 26 34**

LES BOUCHOUX

**Sandrine Paulat et Jérôme Fortier
03 84 42 59 97**

ETIVAL

**Michèle Rome
03 84 44 82 53**

LONGCHAUMOIS

**Michel et Françoise Petitgonnet
03 84 45 39 58**

SEPTMONCEL

**Anouk Jeannon
03 84 41 27 75**

VILLARD SUR BIENNE

**Karine et Jérôme Fleurence
03 84 41 08 88**

SAINT-CLAUDE

**Pas de coordinateur pour le moment.
Toutes les propositions sont les bienvenues.**

Un petit tour en Andalousie

Bienvenue au Pays de Bruno, Colette et Gaspard Chaumier ! Pour qui ne connaît pas ce trio sympathique, peut-être que les envois d'oranges, citrons, avocats, noix de pécan, amandes, cherimoyas...vous font encore vibrer les papilles. Gaspard a eu 11 ans cette année, un vrai petit bout d'homme, déterminé, inventif, qui connaît la nature comme sa poche. Une aide précieuse aussi pour son père Bruno (instituteur démissionnaire de l'Education Nationale) qui s'est mis crudivore et paysan quand la santé lui a joué des tours et l'a poussé il y a plus de 20 ans à trouver des terres plus hospitalières et généreuses en fruits sucrés que le Haut-Jura. Colette, la maman, enseigne toujours à des petits suivant la méthode Montessori ...en espagnol maintenant. Accessoirement, c'est Colette qui fait l'intermédiaire dans les commandes d'agrumes, depuis un ordinateur relié à Internet à 20 km de chez eux dans un local spécial style cybercafé que l'on appelle là-bas « locutorio ». Elle s'y rend deux fois par semaine pour consulter et envoyer des messages, bref, prendre nos commandes.

Et voilà notre Bruno qui épluche nos desideratas, traduisant les kilos en cagettes, disséquant les lignes pour contenter tout le monde. Il va lui falloir maintenant réunir les marchandises et penser à sa palette. Tout n'est pas si simple car il n'a que très peu de production à lui. Ce qui motive ses envois en France, en premier lieu à des amis, à des amis d'amis...c'est de voir tout le gâchis par terre au moment où tous les fruits sont mûrs,

c'est un peu comme les pommes dans les vergers chez nous à l'automne ! Ce n'est pas perdu pour tout le monde, la terre est de toute façon engraisée et les petites bêtes au sol aussi. C'est juste que Bruno qui a vécu dans nos contrées pense que nous manquons de bons fruits gorgés de vitamines et que s'il peut nous en envoyer au lieu de les voir pourrir, c'est mieux. Et il a bien raison.

Donc, voilà notre Bruno en quête des très rares vergers non traités depuis des années, dont il peut consommer les fruits les yeux fermés, l'Espagne étant un des hauts-lieux de l'agriculture chimique. Pour un crudivore, la qualité du fruit est primordiale sinon gare aux réponses du corps...quasi instantanées. Et il en a trouvé des vieux vergers à réhabiliter, à entretenir...et il a négocié avec les propriétaires (voir dans le paragraphe suivant). Et dans sa petite vallée prolifique à 50 km de Malaga, 40 km de Marbella, dans les terres il a même converti des voisins, dont Rafaël, producteur d'avocats, à la culture biologique voire naturelle. Dans cet endroit de l'Espagne, tout est très vert encore en mars. Rien à voir avec l'aridité du plateau de Madrid et d'autres nombreux endroits semi-désertiques voire désertiques de la péninsule ibérique. Le Rio qui coule au fond de la vallée et les sources sur les pentes de la Sierra, pour l'instant, n'ont jamais été à sec, la gestion de l'approvisionnement en eau et de l'irrigation est cependant délicate, Bruno bénéficie d'une heure seulement d'eau par semaine. Il y a quelques années le père de Rafaël a été abattu d'un coup de carabine par un

voisin pour une histoire d'eau. Le dossier est sensible ! Surtout que les riverains ont interdiction de capter l'eau du Rio, eau qui est destinée à alimenter les villes et les douches et WC des ...touristes en saison chaude !

Donc, voilà notre Bruno et son Gaspard qui partent avec le stock de cagettes, les sacs en bandoulières avec fermeture éclair au fond du sac (c'est plus pratique pour transvaser la récolte jusque dans les cagettes !). L'indispensable couteau est bien présent aussi car avant toute cueillette, nos deux hommes goûtent quelques fruits de l'arbre sélectionné, testent leur maturité, leur variété. Un oranger, ça a l'air tout bête, tout simple. C'est compter sans l'intervention humaine qui greffe, qui dirige un peu notre arbre, qui le ratiboise, le taille, le bichonne...Une branche peut très bien être de l'orange douce, et l'autre de la Navel, de la China ou de la Washingtona, parfois un rejeton non greffé nous donne l'orange amère, celle qu'on affectionne surtout pour les confitures. Et puis, un oranger, ça se défend avec de longues épines qu'il vaut mieux savoir contourner, surtout les branches non greffées ! Les orangers, il y en a aussi de toutes les tailles, des petits aux branches accessibles aux plus grands qu'il faut escalader sportivement à l'aide de longues échelles. Certains arbres, notamment près de Genalguacil, sont dans des côteaux très escarpés non irrigués et mesurent plus de 7 mètres de haut. Nos deux hommes s'arqueboutent, se hissent, bref jouent les valeureux singes à la cueillette de nos chers fruits acidulés. La

cueillette dure au-moins deux jours. Quand c'est nécessaire, Bruno continue à la frontale pendant que Gaspard dort du bon sommeil du juste, c'est qu'il a fallu acheminer les cagettes du verger jusqu'à la camionnette louée pour l'occasion. C'est la course contre la montre. Actuellement, Bruno entretient principalement deux vergers, un à l'est de Coin à une trentaine de kilomètres de chez lui et un deuxième près de Genalguacil à une centaine de km dans les montagnes. Pour qui connaît le réseau routier espagnol qui s'est d'ailleurs considérablement développé et étoffé depuis les aides de l'Europe, il sait aussi que le réseau secondaire est assez précaire et que ce sont souvent des pistes plutôt que des routes. Et puis, l'Andalousie a un relief extrêmement contrasté. De la neige sur les sommets, nous en avons eu encore fin mars. La Sierra de las Nieves porte bien son nom.

Nous retrouvons Bruno et Gaspard avec la camionnette chargée d'oranges, citrons, pamplemousses, avocats... En pleine nuit, les voilà qui arrivent chez le transporteur. Vite, faire la palette en prenant garde qu'elle ne soit pas mise en chambre froide... et c'est parti pour un périple de plus de 2000 km.

J'espère que ce petit voyage en Andalousie vous aura plu. Concrètement, les envois pour la France sont le seul revenu de Bruno (OK, c'est son choix). Pour avoir vu les difficultés liées aux récoltes, à la topographie des lieux, au travail dans les vergers... tout cela dans l'urgence car les denrées sont périssables, j'ai eu envie de

vous faire partager une petite partie de la réalité sur place.

Anne Lançon

Cette année Anne Lançon et Patrick Abraham se chargeront de la gestion de la commande d'agrumes. Hum... Vivement l'hiver !

A vos calepins

- La prochaine **réunion du CA** aura lieu le mercredi 18 novembre à 13h30 à la salle Ponard (Fraternelle).
- **Commission décroissance 19 novembre** à 19h00 à Chaumont. Possibilité d'apporter un plat salé ou sucré.
- **Foire éco-bio à Longchaumois les 24 et 25 octobre...**
- **Et aussi...**

Jour de la nuit , le 24 octobre. Oui, jour de la foire.

Les associations sont invitées à organiser des animations et les collectivités à éteindre tout ou partie de l'éclairage publique.

Peut-être pourrions-nous marquer le coup ?

Au programme de cette fin d'année :

Samedi 28 novembre de 9h à 12h30 :

avec Olivier François, paysagiste, pépiniériste.

Les travaux de taille et d'élagage nécessaires à la rénovation des arbres fruitiers âgés

- Principes et mise en pratique de la taille d'entretien
- Techniques de coupes (masticage ...)
- Outils et sécurité
- Cas particuliers liés à la taille sanitaire : le gui, le chancre européen
- Cas particulier des vieux espaliers

Inscription obligatoire et nombre de places limité !

Dans le cadre de la semaine de la solidarité internationale, le CPIE du Haut-Jura s'associe au ciné de la Fraternelle pour la diffusion du film « **Vers un crash alimentaire** », suivi d'une **conférence**.

On vous attend nombreux, rendez-vous le **5 novembre, à Saint Claude !**



HAUT-JURA

CPIE du Haut Jura
1 grande rue
39170 St Lupicin
Tél. : 03 84 42 85 96
Fax : 03 84 42 24 01
www.cpie-haut-jura.org
contact@cpie-haut-jura.org

Petit retour en arrière...

Le compte-rendu de l'assemblée générale paru dans la feuille précédente a été apprécié. Pourtant son auteur n'était pas cité.

En exclusivité nous allons le mettre sous les feux des projecteurs. Mesdames et messieurs, il s'agissait de ... (roulements de tambours)
Sandrine Paulat.
Merci à elle !