

Solidairement Asbl
27 rue de Virton
B - 6769 Meix-devant-Virton
00 32 (0)63/57 88 77
001-5234238-97
BIC : GEBABEBB et IBAN : BE 54-0015-2342-3897

Centre d'Animation Globale du Luxembourg
rue Camille Joset, 1
B - 6730 Rossignol
00 32 (0)63 41 15 96
cagl@belgacom.net

Réseau « Grosses légumes »
Gazette d'info n°17 - 10 mai 2010
lesgrosseslegumes@laposte.net
<http://grosses.legumes.over-blog.com>

ChèrEs AbonnéEs,

Encore deux semaines et c'est reparti !

C'est vrai que' on s'ennuyait de vous !

Espérons que malgré ce printemps froid, les producteurs réussiront à remplir nos paniers...

Cette gazette qui est la première pour les nouveaux abonnés parviendra bien sûr aux réabonnés, et aussi aux personnes qui ont renoncé à l'abonnement (sauf si vous nous signifiez clairement que vous ne le désirez pas). En effet, les infos, les recettes, les contacts, la caravane des images, les abonnements fruits et puis les GAC, GAG, et groupements de la fourche à la fourchette peuvent peut être intéresser tout le monde.

Cette première gazette contient des infos sur

1. Les dépôts et les heures
2. Les Gac, GAG, et les groupements « de la fourche à la fourchette »
3. Certification participative : visite des producteurs du réseau
4. Caravane des images: une date à retenir le vendredi 21 Mai

Et surtout, les abonnements doivent avoir commencé à être payés pour qu'ils soient effectifs et validés : merci d'y penser, les références bancaires sont en haut de la gazette.



I. Les dépôts et les heures

L'an dernier, nous avons dix dépôts, cette année 11. Le dépôt de Bleid a disparu et deux nouveaux dépôts ont vu le jour : Bouillon et Orgeo.

Attention, si vous avez des difficultés avec les horaires, n'hésitez pas à nous contacter, on essaiera d'accommoder... De même il vous est toujours possible de changer de dépôt à condition de le dire bien à l'avance. (063/41.15.96)

Reprenons chacun de ces dépôts:

Ceux du mercredi sont:

1. **Bouillon:** après de nombreuses demandes infructueuses, le dépôt aura lieu à l'atelier de marionnettes « Yvan et les 7 plumes » 19 rue des quatre moineaux 6832 Curfoz - Bouillon.

Pour y arriver **par Bouillon**, prendre la route qui mène à Noirefontaine, passez devant le Centre sportif et Poncin-Cléban, prendre à gauche, la route vers Curfoz, après être passé devant deux, trois maisons, à votre droite, entrepôt en blanc, c'est là.

En venant **par la grand-route Florenville-Bouillon-Menuchenet N89-E46**, à hauteur de « l'Aldi », prendre la petite route vers Curfoz sur 200 m ; dans le village, juste avant le cimetière, prendre petite route à votre gauche, nouvelles constructions, continuez et à votre droite, vous rencontrez la route qui descend vers Bouillon, prenez là et 300m plus loin, sur votre gauche, vous trouverez l'entrepôt de marionnettes.

Il est important de garer sa voiture le long de la route pour ne pas abîmer le chemin de terre. L'horaire de **18h à 19h**. Nous sommes présentEs pour la première semaine.

2. **Florenville:** le dépôt se passera non plus à l'Espace (il n'y a plus de salle disponible) mais chez Patrick Besure et Christine van Roy, qui mettent aimablement à notre disposition une grande pièce.
Où? À Lacuisine, rue du Chêne, 2.
Pas compliqué à trouver, puisque c'est la maison se trouvant en face de l'église où vous pouvez garer votre voiture sans problème.
L'horaire de **18h à 19h**.
En même temps que la distribution des premiers paniers s'organise, un nouveau groupement « de la fourche à la fourchette » voit le jour
3. **Orgeo:** le dépôt a lieu à « la Ferme du Bijou » chez Christine Ansay, chez qui - ne l'oublions pas - est organisé un marché fermier tous les samedis à partir de 16h.
Le dépôt des légumes, lui, aura lieu le mercredi de **18h à 19h**.
Nous sommes présentEs pour la première semaine
4. **Saint-Léger:** Comme l'an dernier, c'est toujours Mme Cornette-Henry, rue du Chauffour, 14, qui vous accueillera sur sa jolie terrasse auprès de son jardin. Merci à elle encore. Vous pouvez venir chercher vos paniers de **19h 30 à 20h**
5. **Virton-St-Mard:** le lieu ne change pas : la cafétéria du cinéma de Saint Mard.
Vous pouvez retirer vos paniers de **20h à 20h45**. Ici aussi il y a un groupement qui se fait appeler *GAG - G* comme Gaume bien sûr- !

Quant au jeudi, il y a les dépôts suivants:

1. **Anlier:** Comme l'an dernier, vous pouvez retirer vos paniers légumes au CRIE d'Anlier, rue de la Comtesse Adèle (route principale), parking sur le côté. L'horaire: de **17h45 à 18h15**.
Ici aussi, vous pouvez participer au *GAC*.
2. **Arlon:** Mme Monique Lahaye, rue Hamélius, 32, vous accueillera à nouveau chez elle. Merci à Monique pour sa présence et son aide.
L'horaire: de **17h à 18h30**
3. **Athus:** le dépôt se fait au Centre culturel d'Athus, 17 rue du centre, où Martine nous prête gratuitement une salle chaque jeudi de **18h à 19h**.
4. **Meix-devant-Virton :** le dépôt se fait dans l'arrière boutique de notre épicerie coopérative l'Epicentre, rue de Virton, 27 (rue principale) à côté de la Poste. L'horaire : de **17h à 19h00**. Un nouveau groupement « de la fourche à la fourchette » s'organisera chaque semaine à partir de 17h30
Françoise Humblet vous fixe le premier rendez-vous le 3 juin de 17h30 à 18h30,
5. **Villers-la-Chèvre Longwy :** le **GASPL** (Groupement d'Achats Solidaires des Pays de Lorrains) vous accueille à la salle socio culturelle des Gaillots, rue des écoles. L'horaire : de **17h jusque 20h**. Là aussi, s'organise depuis

plus d'un an un GAC très complet, menant aussi de temps en temps, des activités culturelles, un lieu bien chaleureux où l'on discute autour d'un bon verre.

6. **Marbehan**: nouveau dépôt à deux pas de la gare dans les locaux du CAP et du Syndicat d'initiative (ancienne poste). L'horaire: de **17h30 à 19h**.
Nous sommes présentEs pour la première semaine

ATTENTION

- Pour les dépôts d'Arlon, d'Anlier, du GASPL, d'Epicentre, de Marbehan, de Saint-Léger, et de Virton-Saint-Mard, la prise en charge des caisses est faite soit par l'organisation locale, soit par la personne chez qui les caisses sont déposées.

Les coups de main sont bienvenus, notamment à Villers-la-Chèvre pour le rangement de la salle (un numéro de téléphone: 00 33/54.42.95.40)

- Pour les dépôts de Athus, Florenville, Orgeo: la clef passe de main en main c'est-à-dire que chaque abonnéE se fait un plaisir, de temps en temps, de tenir la permanence qui consiste à ouvrir et fermer les portes, à vérifier la propreté du lieu en le quittant, à s'assurer que personne n'a laissé son panier et avertir si nécessaire par téléphone cette personne... Prière donc de vous arranger entre vous (en veillant que ce ne soit pas toujours les mêmes...)

Pour Bouillon, il n'y aura pas de permanence organisée étant donné la précarité du lieu (auvent !). Le premier arrivé, dispose les caisses pour que chacun prenne ses sachets de légumes et le dernier arrivé empile les caisses vides dans un coin.

N'oubliez surtout pas de vous munir d'un ou deux sacs ou d'une caisse pour y mettre vos légumes.

II. Les GAC, GAG, GAS et Groupe « de la fourche à la fourchette », c'est quoi ce truc?

Depuis plusieurs années se sont créés des GAC (Groupement d'achat commun) à Anlier, Bleid, Virton GAG- G pour Gaumais- et Longwy GAS, -S pour Solidaire-.

Lieux de rencontres, lieux d'échanges, lieux où l'on refait le monde (rural), ces groupements sont partis de l'idée de faire les courses autrement, de la constatation que ce qui se trouve dans notre assiette n'a plus de lien avec la terre, avec les paysans, que la majorité des gens que nous sommes, se comportent comme des consommateurs et font profiter l'industrie agro-alimentaire des supermarchés.

Des achats en commun sont répartis, des échanges se nouent autour de la solidarité avec le monde paysan, des consomm'acteurEs, et de recroiser les fourches et les fourchettes....

Chaque groupement est différent, dépendant évidemment des personnes qui s'en occupent, mais ils représentent tous une belle opportunité de s'approvisionner, outre les paniers de légumes, en produits fermiers, pains, et produits d'entretien non nocifs.

N'hésitez pas à rejoindre un des groupes déjà formés à Anlier, Virton et Villers-la-Chèvre ou à participer à la formation d'un nouveau groupe à Florenville et Meix-devant-Virton... ou ailleurs si l'aventure vous tente !

C'est comme cela que les choses bougent !

III Le réseau et la « certification participative »:

Avec « l'année 2 » du réseau démarre la « certification participative ».

Suite à l'atelier, lors de la rencontre-souper du 21 novembre 2009, le réseau a souhaité se doter d'un outil qui bien que nouveau en Wallonie, a déjà été expérimenté en France, au Brésil, en Australie...

La pratique de la « certification participative » à l'agriculture biologique contraste fortement avec la pratique de « certification par un organisme tiers ». La première est basée sur **un échange dans la confiance**, la seconde est un **contrôle technique**.

Certes, ce que nous réussissons à faire du concept de « certification participative » ne remplace par la certification par un tiers, pas plus que la garantie de la mention « Nature et Progrès » qui depuis sa création est d'ailleurs une mention participative. Les différentes mentions peuvent très bien s'ajouter et certifier le même producteur, pour autant qu'il en fasse la demande...

Mais devant les tendances actuelles aux fusions de ce type d'organisme et à la mainmise de la grande distribution sur tout ce qui est bio, nous choisissons une démarche associant producteurs et mangeurs. De plus, les exigences européennes en matière de certification à l'agriculture biologique ne cessent de diminuer... (tolérance à un pourcentage d'OGM,...) !

Mode d'emploi provisoire de notre certification(dans sa phase d'essai)

Chaque producteur du réseau est visité chaque année par un groupe constitué d'au moins deux autres producteurs du réseau (appelés producteur-visitant pour la circonstance), deux personnes des asbl, et d'au moins deux abonnés, et si possible d'une personne extérieure ayant un regard compétent sur l'agriculture

biologique, ainsi que d'autres producteurs et abonnés du réseau que ces visites intéressent...

Le groupe visitant parcourt la culture du producteur-hôte et échange sur les pratiques culturelles, la manière d'envisager le travail et de le partager, les joies et soucis que rencontrent les producteurs de légumes...

Il s'agit en un échange de resserrer les liens de l'ensemble du réseau, de s'assurer de la qualité biologique des récoltes (conformément à la charte du réseau), ou de constater l'évolution dans une reconversion à l'agriculture biologique.

Chacun s'implique dans ces visites à sa manière : qui avec des questions naïves, qui avec un conseil de sage, qui avec un bon petit truc astucieux !!!

La présence de deux abonnés au moins, par visite, nous semble un gage de bonne tenue de cette initiative, car il y va pour les abonnés d'essayer de garantir la qualité de leur repas quotidien...

En fonction des répartitions géographiques, nous désignerons à chaque visite deux dépôts concernés. Ainsi pour la première visite, le dimanche 6 juin, seront concernés au matin deux personnes du dépôt d'Arlon et l'après-midi deux personnes du dépôt d'Anlier puisque nos hôtes-visités habitent à Habay-la-Vieille.

Le dimanche 13 juin, deux personnes du dépôt de Virton se rendront à Vance chez Christophe Adams et deux personnes du dépôt de Marbehan chez Thierry et Nathalie Dion à Winville.

A chaque dépôt de se choisir en son sein, deux représentants (au moins) pour mener ces visites.

Sur le blog des « Grosses Légumes », vous trouverez d'autres renseignements concernant cette certification participative

La certification participative : rappel du calendrier des visites

Visiteurs

- 1) David M, Thierry D
- 2) La Gaume (Lionel)
- 3) Viviane B, et José A
- 4) Marc V, Marc et Isa D.
- 5) Asinerie et Florence H.
- 6) Yves B. et Christophe A

Visités

- | | |
|-----------|--------------------------------|
| vont chez | Marc et Isa D. et Asinerie(Y) |
| vont chez | Christophe A. et Thierry D. |
| vont chez | « la Gaume » Lionel et Yves B. |
| vont chez | José A. et Viviane B. |
| vont chez | Marc V. |
| vont chez | David et Florence H |

Calendrier des visites

dim 6/06/2010	Marc et Isabelle Dolisy	10h	68,rue de la Rochette, 6723 Habay-la-vieille	063 422212
------------------	----------------------------	-----	---	------------

dim 6/06/2010	Asinerie de l'O	14h	26,rue du Bua, 6723 Habay-la- vieille	063 433800
dim 13/06/2010	Christophe Adam	10h	rendez-vous près de l'église de Vance (6741)	476297164
dim 13/06/2010	Thierry Dion	14h	24, rue du facteur 6860 Winville (Fauvillers)	063 433654
dim 4/07/2010	"La Gaume"	10 h	90, rue des saucettes, 6730 Breuvanne	063 440070
dim 4/07/2010	Yves Bonhomme	14h	Rue de l'enfer 6730 ST Vincent	063 444969
dim 1/08/2010	José Arnould	10 h	3,les Rouges Eaux 6827 St Médard	061 415024
dim 1/08/2010	Viviane bay	15h	10, rue Gilbert Leprope 5575 Riennes	061 589506
dim 5/9/2010	Marc Van Overschelde	10h	ferme du Hayon 6769 Sommethonne	063 579080
dim 19/9/2010	David et Nath Malhomme	10 h	8, rue fontenas 08250 Fléville	3338226518 3
dim 19/09/2010	Florence Hardouin	15h	5, gd rue, 54260 petit Xivry (Grand Faily)	3338226518 3

Producteurs visités

Dépôts présents

Marc et Isabelle Dolisy
L' asinerie

Arlon le matin
Anlier l'ap-midi

Christophe Adams
Thierry Dion

Virton au matin
Marbehan

Yves bonhomme
Lionel (la Gaume)

Villers-la-Chèvre (gaspl) matin
Meix (l'Epicentre)ap-midi

VivianeBay
José Arnould

Bouillon
Florenville

Ferme du Hayon

St-Léger

D et N Malhomme
Florence Hardouin

Orgéo au matin
Athus l'après-midi

IV La caravane des images: un film à voir et à manger

Quand? vendredi 21 Mai à 20 heures

Où? à la grande salle de musique du cercle Musical de Meix-devant-Virton

ce sera une soirée « à voir et à manger »

où la restauration sera présente avec, bien entendu, les ressources des producteurs régionaux. Ouverture du repas à partir de 18H30 et aussi après le débat.

PAF : libre participation aux frais

Le buffet lui est payant (originalité: prix en fonction du poids de l'assiette !!!)

De quoi s'agit-il? D'un film, en présence du réalisateur, montrant des luttes réussies, où l'on retrouve le goût des légumes et où les agriculteurs sont heureux :



La présence de Denys Piningre, d'agriculteurs et du réseau des Grosses Légumes devrait permettre de proposer des alternatives à « l'assiette sale ».

« L'ASSIETTE SALE (*des Omi aux Amap*) »

un film documentaire de 80 minutes écrit, filmé et réalisé par Denys PININGRE,

Chaque année, le département des Bouches-du-Rhône accueille 5000 ouvriers agricoles saisonniers étrangers. Sans eux, l'agriculture dans ce département n'existerait pas. Les conditions de travail, de logement et les salaires qui leur sont imposés sont dans de très nombreux cas indignes. Il suffit de rappeler qu'aucun droit à l'ancienneté ne leur est accordé, quand certains viennent en France depuis 30 ans, que leur couverture sociale s'arrête à nos frontières alors que certains traitements chimiques dans les plantations provoquent des maladies « à retardement », cancers ou Parkinson... et la liste est encore longue.



Le film décrit cette situation et démonte les mécanismes qui l'engendrent. Au passage, il fustige l'agriculture intensive, ses excès et les dangers qu'elle suscite, pour aboutir à la description des méthodes de la grande distribution. La quasi-totalité du marché des fruits et légumes est concentrée entre les mains de six centrales d'achat, qui disposent ainsi de tous les moyens de pression sur les producteurs français et étrangers pour obtenir des prix toujours plus bas, et permettent des marges toujours plus élevées.

Devons nous subir sans rien dire, accepter qu'à nos portes se pratique une forme moderne de servage ? Et nous rendre malades à force d'ingurgiter les résidus de fongicides, pesticides, engrais chimiques, tandis que la terre se gorge de ces produits qui se retrouvent ensuite dans la nappe phréatique ? Est-ce une fatalité ? **L**e film montre qu'au contraire, d'autres formes d'agriculture existent, qu'elles permettent la pérennisation d'exploitations viables, à taille humaine, et souvent un mode de relation directe entre le producteur et le consommateur.

Opter pour une autre forme de consommation, refuser de manger des tomates « hors-sol » en hiver, et retrouver le goût des produits naturels, fruits et légumes de saisons cueillis murs et distribués immédiatement, c'est à la fois garantir une vie plus saine à nos enfants et manifester son désaccord vis-à-vis des catastrophes engendrées par le libre-échange qui ne profite qu'à une poignée de privilégiés et empoisonne le reste du monde !

Et le Samedi 22 Mai
LA CARAVANE DES IMAGES
deuxième étape : Fourneau-Saint-Michel (Saint-Hubert)
« L'Assiette Sale » en présence du réalisateur

En effet, la Caravane se présente, avec film et réalisateur, au festival MAI'li MAI'lo organisé par la province de Luxembourg au Fourneau-Saint-Michel (Saint-Hubert) samedi 22 mai en après-midi : l'entrée y est gratuite pendant tout le week-end.

Si vous avez envie de venir nous rejoindre quelques heures,
Si vous avez envie de discuter avec nous ou/et avec des producteurs,
Si vous avez envie de nous aider pour la soirée du 21 Mai
Si vous avez envie de...
N'hésitez pas, vous êtes les bienvenuEs

A vos jardins,
A vos balades
A vos rencontres avec la nature et ses habitants
Fu, Marianne, Jean-Claude, Françoise H

Le réseau Grosses Légumes est soutenu
par la province de Luxembourg, la commune et le Cercle Musical de Meix-devant-Virton.