9 allée des Vosges, 55000 Bar-le-Duc
Tél : 03 29 76 13 14
Courriel : mne.asso@wanadoo.fr
Site : meuse-nature-environnement.org

Meuse Nature Environnement

Bulletin

Mai 2015

Echologie

Edito

Grâce à la présence d'un grand nombre d'adhérents, et de beaucoup de sympathisants, la soirée annuelle de Meuse Nature Environnement (Assemblée Générale et débat) fut un beau moment de notre association ! Notre projet était de donner la parole à ceux qui arpentent nos forêts, à ceux qui ouvrent leurs yeux, leurs oreilles, leurs narines et se laissent caresser par ses branches basses... Et que ces prises de paroles authentiques soient entendues par les professionnels de la forêt, eux aussi présents. Ce qui fut fait.

Nous avons perçu des positionnements différents ; nous avons senti les liens profonds qui unissent les Meusiens à leurs forêts. Nous avons réalisé que plusieurs d'entre vous aimeraient aller plus loin dans l'analyse ou la défense de ce milieu de vie ; nous avons réalisé qu'il nous faudrait travailler notre positionnement associatif environnementaliste et le donner à entendre clairement au grand public. Et c'est pourquoi, nous allons initier plusieurs actions d'envergure pour les volontaires :

Nous serions heureux de lancer – avec vous - un **Groupe forêts** associant des visites sur le terrain, prises de photos, recherches théoriques, contacts avec les professionnels, prises de position, rédactions d'articles... afin que ce volet - forestier - de la réalité devienne notre affaire ;

Au même titre que nous vous proposons une rubrique « Vergers » avec le Fruitoscope, nous aurons à cœur d'enrichir notre *Echo-logie* d'une rubrique sur la forêt, à partir de Septembre 2015. Nos forêts sont en pleine mutation, la belle saison qui débute est l'occasion d'aller y plonger nos semelles pour se faire une idée de ce qu'elles sont et deviennent ! Contactez-nous si vous souhaitez prendre part à l'aventure !

Impossible aussi pour chaque lecteur de ne pas trouver dans ce numéro au moins un sujet qui l'intéresse, tellement l'ensemble est varié : cela passe par le récit de diverses sorties et animations sur la **biodiversité** : oiseaux, rapaces, plantes sauvages à manger, abeilles à la sauce cool et également les quinzaines de l'eau, autre excellente occasion de vous consulter sur un sujet très sensible : **l'eau !** On rêve pour nos enfants de selfs sans pesticides ? un article fait le point sur **l'agriculture** biologique. Voulez-vous que le **loup** devienne votre affaire ? Participez au week-end de confection de mesures de protection proposé ici…

Vous trouverez également dans ce numéro le très beau programme de nos animations au second semestre : vous retrouverez avec plaisir certaines manifestations comme la fête "Courges et Merveilles" et vous découvrirez des nouveautés fort sympathiques ! Enfin, jardiniers « au naturel », mai et juin proposent leur lot de sorties pour vous !

Notre association bouge, s'ouvre à de nouveaux domaines, de nouvelles questions, de nouvelles expérimentations ; cet élan, que vous avez perçu lors de notre AG se vérifie aussi dans notre journal. Rejoignez nos activités pour transformer cet essai et diffusez les informations militantes glissées dans ce bulletin autour de vous (STOP TAFTA, 1000 000 pas à Bure). Merci !

François

Dans ce numéro :

Page 1
Édito

Pages 2 et 3
Vie associative : assemblée générale et bilan 2014

Pages 4 à 7
Animations grand public passées et à venir

Page 8
Préparation de la fête « Courges et Merveilles »

Pages 9 à 12
N°2 du Fruitoscope :
A la recherche de la pomme originelle
Vieux vergers, préparez la relève !

Page 13
Agriculture : Des brevets européens pour voler la vie !

Pages 14 et 15
Agriculture : Du bio et local en restauration collective

Page 16
Loup en Meuse : chantier bénévole en juin

Page 17
Vie associative : Un grand merci !

Page 18
Sponsors

Page 19
Commande de graines de courges et bulletin d'adhésion

Page 20
Calendrier des animations à venir

Vie de l'association

2014, année riche !

Mercredi 18 mars 2015 s'est tenue **l'Assemblée Générale** de MNE à la salle des fêtes de **Villotte-sur-Aire**, commune que nous remercions chaleureusement pour leur accueil de qualité et la mise à disposition de leur salle ! Entre 18h et 19h15, une soixantaine de personnes, adhérent-e-s comme curieux-ses, ont assisté à la présentation des activités menées par l'association en 2014 suivie d'un point sur les comptes et du vote pour le nouveau conseil d'administration…

Compte-rendu d'activités
Année 2014

Une année 2014 qui semble avoir duré plus de 12 mois, tellement il y a eu d'événements, de richesses dans les actions, les engagements, les luttes parfois, les personnes rencontrées... Le compte-rendu d'activités d'une trentaine de pages remis aux participants lors de l'AG en est le témoin. Pour ceux qui ne l'ont pas eu, il est envoyable par courrier sur simple demande ou téléchargeable sur le site de l'association à www.meuse-nature-environnement.org/assemblee_generale-32.html.

Le deuxième semestre a marqué une montée en puissance de MNE, avec l'embauche de notre nouvelle coordinatrice, Pauline, l'arrivée de Sébastien, notre volontaire en service civique missionné sur le loup de Meuse...

MNE, ce sont tout de même 6 salariés qui bossent généreusement pour l'environnement, dans des domaines et des structures très variés. Les pâtures de l'Aire ont été arpentées par les pieds de Sébastien et les nôtres, venus rencontrer certains éleveurs à la suite des attaques du loup ; les tapis d'un certains nombre de collectivités territoriales et ceux des instances administratives, ont aussi été foulés fréquemment par nos salariés, administrateurs et bénévoles, à l'occasion d'appels à projets, de conventions diverses, de commissions, de réunions de toutes sortes ; un nombre accru de salles de classes ont aussi accueilli nos chargés de mission, dans le cadre de leurs animations « nature » auprès des scolaires, interventions d'ailleurs facilitées par des outils pédagogiques conçus par nos salariés.

Des milliers de visages nous ont croisés, lors des centaines d'heures d'animation tous azimuts : journées et stages, travaux sur les deux terrains animés par MNE (Massonges et Champ-le-Prieur), sorties, conférences thématiques, marchés, visites, jusqu'à la première fête de « Courges et merveilles » qui fut une vraie réussite... Et sera renouvelée cette année !

Et nous pourrions parler d'actions, ici, à la Côte sainte Catherine, dans l'unité Alzheimer du CHS de Fains, sur les rives de l'Ornain, au bord des routes avec la mise en place de crapauducs, pour le creusement de mares et la restauration de haies dans le sud meusien... Bure, la forêt de demain, le retour du loup ont aussi été nos centres de réflexion et ont occupé nos bénévoles et salariés. Toutes ces activités supposent un élargissement du cercle de nos partenaires, évidemment !

Si nous avons été un peu trop discrets ces dernières années et pas assez visibles sur la place publique, notre volonté renouvelée de communiquer commence à porter ses fruits : notre revue Echo-logie explose jusqu'à compter 20 pages dans son dernier numéro ; nous passons assez régulièrement dans les médias : télé régionale, radios régionales, et très souvent dans l'Est républicain. Notre site s'est amélioré et devient attractif…

Vie de l'association

Trois nouvelles administratrices pour l'année 2015 …

Et les finances, me direz-vous ? Une année difficile pour MNE avec un bilan négatif malgré un travail important de l'équipe et des bénévoles… Ah, si nous pouvions vivre d'eau fraîche ! C'est effectivement un lieu d'inquiétude, les subventions baissant parfois, mettant du temps à rentrer, les prestations se gagnant au compte-gouttes, malgré une chasse intensive... qui portera certainement ses fruits au cours de cette année 2015 et en 2016...

Après ce flot d'informations sur 2014, voici esquissées très brièvement quelques perspectives pour 2015 : nous consacrerons un temps certain à la formalisation de notre projet associatif, nous réduirons la part des animations périscolaires qui pourraient nous occuper sans limites, pour reporter davantage nos efforts sur des actions de formation des animateurs. Nous développerons également notre programme d'animations sur les Espaces Naturels Sensibles, en lien avec la politique du Conseil Général. Nous ouvrons notre communication aux réseaux sociaux (avec une page facebook !). Nous participerons à la mise en place de l'Agenda 21 sur la ville de Bar le Duc. Et bien sûr, nous ne lâcherons pas les éleveurs ovins...ni le loup et accentuons nos efforts pour accompagner ce retour le plus sereinement possible !

Après vérification aucun mandat d'administrateur n'arrivait à terme en 2014. Sur les 112 adhérent-e-s de 2014, 3 candidates se sont portées candidates et ont été élues pour entrer au Conseil d'administration en 2015, ce qui a élargi le cercle à 10 personnes :

CONSEIL D'ADMINISTRATION

PRESIDENT
François SIMONET

TRESORIER
Jean-Marie HANOTEL

SECRETAIRE
Marcel CAUCHETEUX

ADMINISTRATEURS
Romain ERARD, Michel LAURENT, Marilyne MENOUX, Dempsey PRINCET, Bernard STOUFFLET, Vanessa TANI, Martine ZABE

Après un repas dinatoire convivial, l'assemblée s'est élargie pour faire place à une soirée débat sur la forêt qui a permis à environ 80 personnes d'exprimer leurs craintes et souhaits vis-à-vis des forêts meusiennes… Dès septembre, une rubrique spéciale fera son apparition dans nos pages afin de répondre aux questions du public et préciser le positionnement associatif.
Pour réaliser tous nos projets et gonfler cette dynamique, nous avons bien sûr toujours besoin de vous, adhérents, bénévoles, amis, partenaires... Nous comptons sur vous ! MERCI !

François

Animations

Un franc succès pour les actions grand public !

En Meuse, le public s'est mouillé lors des Quinzaines de l'eau !

Pendant les vacances de février et d'avril 2015, ce sont plus de 230 personnes qui ont participé aux quinze animations organisées par MNE dans le cadre des quinzaines de l'eau en partenariat avec les acteurs du territoire. Ces animations sur des thèmes très variés en lien avec l'eau ont permis à MNE de recueillir l'avis du public sur la politique de gestion de l'eau sur le bassin Seine Normandie.

Une richesse de questions et d'apports que nous aborderons lors d'un article dans un prochain Echologie une fois le bilan réalisé. Pour ceux qui n'ont pas pu se déplacer, il n'est pas trop tard, vous avez **jusqu'au 18 juin** pour donner votre avis sur les actions menées en lien avec l'eau. Selon votre commune, rendez-vous sur : http://www.eau-seine-normandie.fr/ **ou** http://consultation.eau-rhin-meuse.fr

Miam ! Pour le plaisir de cueillir soi-même et manger !

Mercredi 6 mai après-midi, une trentaine de personnes a participé au stage « Cuisine des Petits Chemins » animé par Virginie au Verger de Massonges… ! Après avoir rappelé les prérequis pour glaner des plantes sans risques, Virginie a précisé où, combien, quand et comment cueillir ! Des plantes comestibles ont été découvertes par les participants et des conseils pour bien les stocker et préparer ont permis à tous de repartir avec des idées culinaires originales pour consommer ces plantes offertes par la nature, crues ou cuites ! Un livret récapitulatif a été remis à chaque participant. Une deuxième session est demandée pour aller plus loin et réaliser la cueillette en direct ! Affaire à suivre !

A quand les prochaines balades de découverte ?

Samedi 30 mai - 14h-17h : "Marche aux Orchidées" : balade de découverte d'une pelouse calcaire à Salmagne

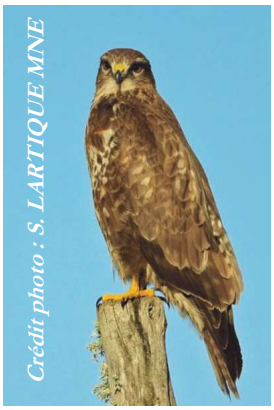
Samedi 27 juin - 14h-17h : RDV avec la Gentiane croisette et son papillon : découverte d'une pelouse sèche à Naives-devant-Bar

Samedi 11 juillet - 14h-17h : En Meuse comme à la Montagne ! découverte de la vallée de l'Ognon à Horville-en-Ornois

Pour plus d'infos, contactez Antoine à MNE !

La tête vers le ciel ... et les abeilles !

A la rencontre des géants du ciel en mars, mai et juin !



Le samedi 21 mars dernier, une sortie « Découvrons les rapaces » a été organisée pour la première fois par Meuse Nature Environnement près de la commune de Vavincourt. Ce jour-là, 13 participants étaient présents, dès 9h du matin, pour en apprendre davantage sur la vie de ces oiseaux fascinants. Ainsi, au cours d'une balade de 5 km, mœurs et petites anecdotes ont pu être racontées par Sébastien Lartique entre deux arrêts sur des points d'observation permettant de contempler **buses** et **faucons**.

A la demande de plusieurs personnes, Meuse Nature Environnement a organisé une **deuxième sortie « rapaces »** qui a eu lieu **dimanche 10 mai** à Sommelonne. Cette fois-ci la sortie a été axée sur une espèce moins commune, revenue récemment de migration et qui niche seulement depuis quelques jours : le **Milan noir**. Auprès de plus de 20 participants, Sébastien a parlé également des rapaces les plus communs que nous pouvons rencontrer autour de chez nous jusqu'aux espèces les plus rares comme le **Balbuzard pêcheur** ou encore le géant de Lorraine : le **Pygargue à queue blanche**.

A quand les prochaines sorties Rapaces ?

Samedi 13 juin - 9h-12h : Découverte des buses, faucons et éperviers (lieu à definir)

Dimanche 14 juin - 14h-16h : Découverte des milans noirs aux étangs Franchot à **Sommelonne**

Pour plus d'infos, contactez Sébastien à MNE !

Bzzz Bzzz ! Cool les abeilles !!!

Dimanche 5 mai, à MNE, un groupe de curieux a suivi le stage de formation « Des abeilles à la sauce cool » animé par Karine Devot du CPN Apicool. L'occasion de découvrir la diversité du monde de l'abeille, au-delà des abeilles domestiques. Un apport de connaissances a permis de clarifier la distinction entre les abeilles sociales et les abeilles solitaires et les abeilles sauvages et domestiques…
Des échanges et une sortie sur le terrain ont permis de faire le lien spécifique entre l'abeille et le végétal (pollinisation, fleurs pour les abeilles) et d'explorer des pistes pour accueillir les abeilles dans son jardin sans forcément devenir apiculteur (nichoirs, ruche de pollinisation, pratiques apicoles...). Un participant en a profité pour présenter un modèle de ruche solaire qui n'a pas manqué d'alimenter la discussion !!

A quand les prochaines animations « pour plus d'autonomie » !

Mercredi 24 juin - 10h-17h : Chantier participatif « Bois de récup' » : toilettes, mobilier…
Mercredi 22 juillet - 14h-17h : Sortie « Jeux et Jouets au naturel » : jouons avec bâtons et bouts de ficelles !
Pour ces deux animations, RDV au terrain dit « Champ-le-Prieur » à Bar-le-Duc

Pour plus d'infos, contactez Antoine ou Virginie à MNE !

35 espèces d'oiseaux sur les bords de Meuse !

Le 5 avril, 6è sortie « oiseaux des bords de Meuse » avec APPELS à Lérouville

La sortie annuelle « Observons les oiseaux des bords de Meuse » organisée conjointement par les associations APPEL et Meuse Nature Environnement (MNE) a permis à une douzaine de personnes de partager observations et connaissances ornithologiques.

Une promenade apaisante, où Rémi, l'intervenant de MNE, a proposé de nombreux arrêts pour permettre à tous de découvrir une vie sauvage environnante des plus intéressantes. Cette sixième édition a amené le groupe à la roselière située entre le chemin de fer et le canal côté Commercy. C'est une boucle de 3,5 km sur un site d'intérêt européen. Une sortie nature afin de faire découvrir les oiseaux nicheurs et migrateurs de bords de Meuse. Une balade qui était accessible à tous et qui a permis d'écouter et d'observer à l'aide de jumelles 35 espèces présentes en cette matinée ensoleillée, mais quand même un peu fraîche.

Liste des espèces observées et/ou contactées

Bergeronnette grise (*Motacilla alba*)
Bouvreuil pivoine (*Pyrrhula pyrrhula*)
Buse variable (*Buteo buteo*)
Canard colvert (*Anas platyrhynchos*)
Chardonneret élégant (*Carduelis carduelis*)
Choucas des tours (*Corvus monedula*)
Corneille noire (*Corvus corone*)
Étourneau sansonnet (*Sturnus vulgaris*)
Fauvette à tête noire (*Sylvia atricapilla*)
Gallinule poule-d'eau (*Gallinula chloropus*)
Grimpereau des jardins (*Certhia brachydactyla*)
Grive litorne (*Turdus pilaris*)
Grive musicienne (*Turdus philomelos*)
Héron cendré (*Ardea cinerea*)
Hirondelle de fenêtre (*Delichon urbicum*)
Hirondelle rustique (*Hirundo rustica*)
Linotte mélodieuse (*Carduelis cannabina*)
Martin-pêcheur d'Europe (*Alcedo atthis*)
Merle noir (*Turdus merula*)
Mésange bleue (*Cyanistes caeruleus*)
Mésange charbonnière (*Parus major*)
Mésange nonnette (*Poecile palustris*)
Milan noir (*Milvus migrans*)
Moineau domestique (*Passer domesticus*)
Pie bavarde (*Pica pica*)
Pigeon biset domestique (*Columba livia f. domestica*)
Pigeon ramier (*Columba palumbus*)
Pouillot véloce (*Phylloscopus collybita*)
Roitelet huppé (*Regulus regulus*)
Rougegorge familier (*Erithacus rubecula*)
Rougequeue noir (*Phoenicurus ochruros*)
Serin cini (*Serinus serinus*)
Tourterelle turque (*Streptopelia decaocto*)
Troglodyte mignon (*Troglodytes troglodytes*)
Verdier d'Europe (*Carduelis chloris*)

Crédits photos : J.M. Hanotel

A quand la prochaine sortie Oiseaux ?

Le 30 mai à Reffroy !

Avec le CPN le Muscardin, Rémi vous propose une seconde sortie d'observation des oiseaux samedi 30 mai de 8h à 12h. **Pour plus d'infos, contactez MNE !**

En mai-juin ! Partout en Meuse, des jardins refuges de biodiversité !

A quand les prochaines sorties « Jardin au Naturel » ?

Les premiers mercredis du mois, Rendez-vous au Verger de Massonges pour des ateliers bénévoles au jardin !

Samedi 23 mai, c'est le **Marché Bio** à Bar-le-Duc, venez nombreux rencontrer les producteurs locaux, nous retrouver sur le stand de MNE et partager un moment de convivialité. Plus d'infos sur le tract en PJ.

Le dimanche 24 mai de 14h à 17h, au Jardin partagé de Bar-le-Duc, rue du Port prolongé, MNE organise la rencontre des jardins "100 refuges de biodiversité" et propose une animation/formation ouverte à tous **"Cultivez sur butte ou lasagne - feuilles, paille, carton, BRF... "** (réservation souhaitable, prix libre).

Le dimanche 7 juin de 14h à 18h, à l'Ecomusée d'Hannonville : après midi "Jardin pour tous" (entrée 1€)

Le dimanche 14 juin à partir de 14h, avec le CPIE, écomanifestation "Jardin pour tous" **dans 8 jardins** :

- *Le jardin en butte : 3 bis rue de la mairie 55160 Trésauvaux*
- *Le jardin des épouvantails : 10 rue chaude 55160 Bonzée*
- *Le jardin biodiversité : 7 rue Géricotte 55160 Mont-Villers*
- *Le jardin du moulin aux champs : 8 rue du moulin aux champs 55160 Bonzée*
- *Le jardin patchwork : 7 rue St Brice 55160 Mesnil*
- *Le jardin d'Ingrid : 22 rue Ulysse Guinard 55500 Cousances aux bois*
- *Le jardin « terre de rêves » : 17 route de Woinville 55300 St Mihiel*
- *Le jardin des oiseaux : CPIE de Meuse : 14 rue chaude 55160 Bonzée*

Si à votre tour, vous avez envie de partager, en 2016, vos trucs et vos astuces en ouvrant les portes de votre jardin, n'hésitez pas à contacter l'association la plus proche de chez vous :
MNE (03 29 76 13 14) - CPIE Meuse (03 29 87 36 65) - Ecomusée (03 29 87 32 94).

Préparez-vous ! Fête Courges et Merveilles le 25 octobre !

Cette année, la fête « Courges et merveilles » aura lieu le 25 octobre à Aulnois en Perthois
Une rencontre autour de la biodiversité cultivée, éthique, artistique, gourmande et conviviale !

Préparez-vous dès maintenant pour participer à l'exposition et au concours de courges de l'automne (de la plus grosse, de la plus belle, de la plus originale…). Et n'oubliez pas de venir à la fête ! (restau-potiron, expo, stands de découverte, de dégustation et de vente).

Quelques conseils pour choisir espèces et variétés de courges à cultiver :

Choisissez une ou des variétés adaptées à nos régions, (pas d'hybride (F1)). N'oubliez pas de noter le nom de la variété et l'origine des graines (important pour l'exposition).
Pour le choix des semences, nous vous recommandons les catalogues des petits semenciers comme **Germinance**, **Semailles**, **Biaugerme**, ou encore **La ferme de la Sainte-Marthe** (graines proposées page 18 de ce bulletin !) où vous trouverez des courges originales et de qualité. Par exemple : la coloquinte *'Griffe de diable'*, les courgettes *'Blanches de Virginie'* et *'Jaune Coutors'*, ou bien encore les potirons *'Galeux d'Eysines'* et *'Tristar Triamble'*.

Quelques conseils pour semer, planter et conduire vos courges :

Le semis peut s'effectuer à partir de fin mars **sous abri** et en godet avec un **repiquage** après tout risque de gelée, ou directement **en place** à partir du mois de mai. La courge aime la chaleur et a donc besoin d'un climat tempéré à chaud pour lever correctement. Pour le **semis en godet** au printemps, il doit se faire environ 3 semaines avant le repiquage en pleine terre. Il ne faut donc pas semer trop tôt. Enfoncer légèrement 2 à 3 graines par godet. Une fois levées, on ne garde que la plante la plus vigoureuse. 3 semaines après, on peut mettre en terre à condition que tout risque de gelée soit écarté. On peut aussi effectuer un **semis directement en terre** à partir du mois de mai.

Plus votre terre sera riche, plus votre production sera bonne. N'hésitez donc pas à apporter du fumier ou du fertilisant dès la plantation. Bien ameublir la terre avant semis. Respectez l'espacement nécessaire pour un bon développement des courges. Paillez le pied, arrosez régulièrement, surtout au début.

Argh ! et les limaces ? N'oubliez pas de protéger vos jeunes plants, par exemple en piégeant les limaces avec une planche et en les coupant chaque jour. Il existe la cendre de bois à renouveler après chaque pluie et aussi des granules anti-limaces sans formaldéhyde, qui contiennent du phosphate ferrique (ferramol).

Bonnes plantations !

Virginie

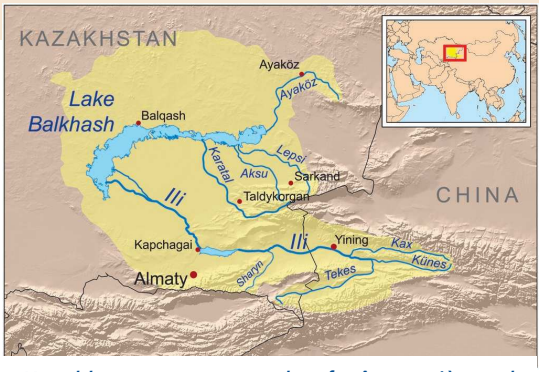
A la recherche de la pomme originelle

« Si nous nous en rapportons à Moïse, le premier auteur qui parle de pommes et de pommiers ; le pommier et la pomme préexistaient à l'homme dans le paradis terrestre, puisque les arbres fruitiers furent créés le troisième jour et l'homme le sixième »

Extrait de la lettre de A Dumas père au Directeur de la Société d'Horticulture du Centre de la Normandie : Origine du pommier (1868)

C'est en Asie Centrale, au Kazakhstan, aux frontières de la Chine, dans une région aux températures allant de -40°C à +40°C, que poussent encore aujourd'hui les ancêtres de nos pommiers actuels : les pommiers sauvages ***Malus sieversii***. Ces pommiers existaient déjà il y a plus de 65 millions d'années en même temps que les dinosaures. Ils forment des forêts entières, peuvent atteindre 30 mètres de haut, vivre jusqu'à 300 ans et surtout, ils donnent en énormes quantités des pommes de couleurs, tailles et goûts extrêmement variés. Cela est dû au fait que le pommier ne s'autoféconde pas, il a besoin d'un « partenaire sexuel » pour se reproduire (d'où l'importance des insectes pollinisateurs). Dans la nature, chaque pommier sauvage naît d'un pépin unique et tous sont différents comme les êtres humains.

Initialement décrit par le naturaliste allemand Johann August Carl Sievers, qui l'avait repéré dans les montagnes de l'Altaï en 1793, il fut nommé Pyrus sieversiien en 1833 par Karl Friedrich von Ledebour, qui reprit les travaux de Sievers.



*Dans les montagnes du Tian Shan, à cheval sur les frontière de la Chine et du Kazakhstan, poussent des forêts entières de pommiers sauvages **Malus sieversii**, tous différents les uns des autres.*

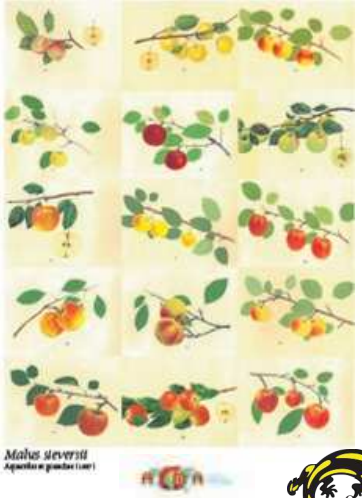
Certains ***Malus sieversii*** du Kazakhstan donnent des pommes grosses et sucrées qui pourraient rivaliser avec succès avec nos variétés commerciales. Comment cette espèce est-elle apparue alors que les autres pommiers sauvages ***Malus sylvestris*** donnent des fruits petits et amers ? La réponse est dans la nature. Depuis la préhistoire *Malus sieversii* a été « sélectionné » par… les ours du Tian Shan ! Ces gros ours végétariens sont de grands consommateurs de pommes. Très gourmands, ils préfèrent depuis toujours les fruits les plus gros, les plus parfumés, les plus sucrés… Et ils en rejettent les pépins dans leurs excréments en permettant ainsi la germination !

*Les pommiers sauvage **Malus sieversii** peuvent vivre plusieurs centaines d'années et atteindre des tailles gigantesques.*

La "malus sieversii" offre une grande diversité de couleurs, de tailles et de goûts

⇦ ***Possédant souvent plusieurs tronc à partir d'une seule souche, il peut atteindre 30 mètres de hauteur , 2 mètres de diamètre (à hauteur d'homme) et … vivre 300 ans***

Biodiversité des pommes sauvages des montagnes de Zaliaski Alatan et de l'Alatan de Dzoungaria – Kazakhstan ⇨



La route de la pomme

Partie du Kazakhstan, cette pomme voyage depuis plus de 10 000 ans avant notre ère. Portée par les nomades puis par les caravanes de la route de la soie, au gré des guerres et des migrations de population, ; elle traverse les civilisations de l'antiquité, croise les perses et les grecs et arrive en Gaule par les romains. Fruit illustre de la renaissance cette pomme atteindra les rives du nouveau monde à bord des caravelles des grands explorateurs.

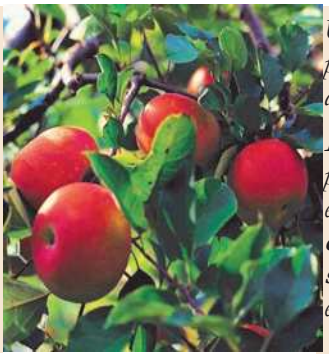
Photo Wikipédia

Malus sieversii, l'ancêtre vivant de toutes les pommes cultivées

Pour comprendre l'histoire de ***Malus sieversii*** il est nécessaire de savoir que jusqu'en 1989 tous les travaux réalisés par des chercheurs soviétiques, étaient inconnus du monde occidental. On supposait alors que nos pommiers cultivés descendaient de pommiers sauvages disséminés dans la grande forêt de feuillus couvrant l'hémisphère Nord (*Malus sylvestris, Malus orientalis et Malus prunifolia*). Les fruits de ces pommiers petits et amers faisaient le régal des oiseaux et des petits mammifères. Mais lorsque en 1989, le généticien Herb Aldwinckle se rend au Kazakhstan, il découvre d'immenses forêts de pommiers sauvages ne présentant aucun élément de comparaison avec les arbres solitaires d'occident. Leurs fruits d'une étonnante biodiversité sont à la fois plus gros et sucrés.

Fort de cette découverte, il s'aperçoit que deux éminents chercheurs Nicolaï Vavilov et Aymak Djangaliev s'étaient bien avant lui penchés sur ce phénomène unique. **Dès 1929**, le russe Vavilov affirme que le **Tian shan est le centre de l'origine de la pomme**, et Aymak Djangaliev son disciple consacrera sa vie au recensement et à l'étude des pommiers *Malus sieversii*. Le fin mot de cette histoire sera apporté par le généticien Barrie Juniper en **2002**. Grâce à des outils moléculaires il démontre que ***Malus sieversii,*** la pomme du Kazakhstan, est à l'**origine de toutes les pommes cultivées**.

L'analyse génétique de feuilles de pommiers du Tian Shan a montré de nombreuses séquences d'ADN communes entre M. sieversii et M. pumila. Barrie Juniper considère même que M. pumila et M. sieversii ne sont qu'une seule et même espèce, M. pumila n'étant qu'une version génétiquement appauvrie de M. sieversii du fait d'une sorte de cette "consanguinité" liée à l'utilisation d'un petit nombre d'individus pour créer depuis 2 000 ans l'ensemble des variétés cultivées actuelles.



Une équipe européenne dirigée par Velasco fournira la preuve irréfutable de cette origine à l'aide du séquençage du génome complet de la pomme fin 2009. `

En 2010, *la description complète du génome de la pomme et la comparaison des gènes de toutes les espèces entre elles établit définitivement que les* ***pommiers domestiques sont apparentés aux pommiers sauvages kazakhs****, et effectivement distincts des espèces sauvages européennes et des autres espèces.*

On dénombre aujourd'hui, plus de 20000 variétés dont environ 6000 parfaitement identifiées, toutes issues de ce jardin d'Eden.

Le ***génome du pommier domestique a été intégralement décrypté par une équipe italienne en août 2010*** *:*

Les chercheurs montrent l'existence de 992 gènes de résistance aux maladies et une « duplication complète du génome relativement récente qui a provoqué la transition de 9 chromosomes ancestraux à 17 chromosomes du Pyreae », ancêtre de la pomme. Ce phénomène de polyploïdie (qui s'est également passé chez le poirier et le peuplier) a eu lieu il y a 50 à 65 millions d'années et pourrait provenir d'une réaction de survie (« effet de vigueur ») face à une catastrophe ayant entraîné une destruction massive d'espèces, notamment des dinosaures.

Une résistance hors norme aux maladies et aux attaques d'insectes

Habituée à vivre à l'état sauvage depuis des millions d'années selon les principes de la sélection naturelle les *malus sieversii* ont su développer des résistances aux maladies notamment celles qui frappent aujourd'hui nos vergers modernes tels la tavelure, l'oïdium et le redoutable feu bactérien. L'extraordinaire résistance aux maladies de *Malus sieversii* pourrait nous offrir demain des pommes sans pesticide.

Un patrimoine mondial en péril.

Victime de la déforestation massive, la forêt primitive a perdu, en moins d'un siècle, 70% de sa superficie. Si cette forêt d'exception disparaissait, nous perdrions avec elle un patrimoine naturel, paysager et génétique inestimable !

Info : *- En 2002 Aymak Djangaliev fait inscrire Malus sieversii sur la liste rouge des espèces menacées*

- La partie ouest du massif du Thian Shan a été proposée candidate au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2010.

Source documentation et photos Malus sieversii : ALMA association des Amis d'Aymak Djangaliev pour la sauvegarde de Malus sieversii.
laconfreriedesfinsgoustiers.org/article-l-origine-de-la-pomme-116805153.html. Image Jardin d'Eden : forum-metaphysique.com

Vieux fruitiers : préparez la relève !

Fatigués ? A bout de souffle ? Vos vieux fruitiers n'en peuvent plus ? Ils ne produisent plus grand-chose et ont perdu tout intérêt à vos yeux. Sachez pourtant qu'ils demeurent, plus que jamais, très précieux en matière de patrimoine variétal et, au titre de la biodiversité (même mort). Ne soyez donc pas trop pressés de les supprimer, offrez plutôt à ces "chouettes" arbres quelques années de sursis le temps de préparer la relève !

Si vous êtes pressés, vous pouvez planter ou contre planter des jeunes arbres "de bonnes origines", tout faits, tout prêts. Pour le cas où les variétés proposées par le pépiniériste ne vous satisferaient pas, il est même possible de faire réaliser des "greffages à façon" c à d. les faire greffer avec vos variétés préférées ou celles auxquelles vous tenez particulièrement.

Par contre, si pour vous le facteur temps n'est pas une priorité, il existe une autre option beaucoup plus intéressante, ludique et … gratifiante qui est de "fabriquer" vous-même vos arbres. Alors pourquoi vous priver d'un tel plaisir ?

Vous n'êtes pas expert en greffage, qu'à cela ne tienne, même sans connaissances spécifiques, il vous sera facile d'effectuer une grande partie du travail vous-même. Le moment venu, faites vous accompagner par une personne expérimentée qui réalisera les gestes plus "techniques". L'aventure a toutes les chances de s'avérer fort sympathique, conviviale et surtout de vous donner l'envie de continuer et de vous former.

Avant d'aller plus loin, commençons par revoir quelques notions de base qui aideront à la compréhension de l'arbre fruitier.

1) Origines

Arbre non greffé
= franc de pied

Multiplication sexuée
= Reproduction
= Brassage des gènes

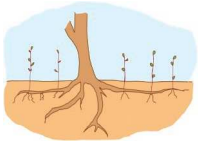
Le nouvel arbre, issu de semis,. donnera des fruits différents de ceux des ses parents. Si on connaît l'arbre qui a produit la pomme en revanche, on ignore celui qui a fécondé la fleur. La variété fruitière sera donc inconnue et unique.

Source dessins jeuxvidéo.com

Multiplication végétative (*rejets, marcottes, boutures, etc.*)
= reproduction asexuée = Pas de brassage de gènes

Le jeune plant donnera des fruits identiques à ceux de l'arbre mère.
Vérifiez bien que l'arbre mère ne soit pas greffé !

Source dessin Careli.over-blog.com



Drageonnage = mécanisme naturel de reproduction de certains végétaux et notamment des pruniers, mirabelliers, reine claudiers, quetschiers

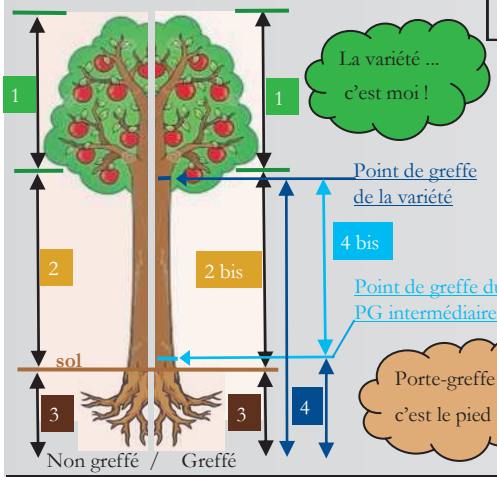
Drageon : Rejet naissant d'une racine d'un arbre ou un arbuste et, se développant à la base ou à distance de l'arbre mère. ***C'est de cette manière que l'on obtient les meilleures Quetsches et Mirabelles de Pays !***

Arbre greffé

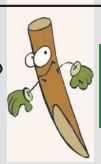
Multiplication artificielle par assemblage d'une partie racine (porte greffe) et d'une partie variété (greffon).
Le nouvel arbre produira les fruits de la variété greffée. Ce type d'arbre n'existe pas à l'état naturel.

2) Anatomie

Greffage : Cette technique est utilisée pour reproduire les variétés (notamment fruitières) que l'on ne peut obtenir à l'identique, ni par semis, ni par multiplication végétative.



1 : charpente ; 2 : tronc ; 2 bis : fût ; 3 racines : 4 : PG; 4 bis PG intermédiaire

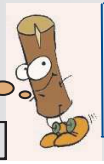


Greffon : Fragment de plante (tronçon de jeune rameau) prélevé sur un arbre mère afin d'être greffé sur un porte greffe ou sujet qui fournit les racines.

Les arbres des pépiniéristes possèdent très fréquemment un ***porte-greffe intermédiaire****. Cette technique vise à :*

- *Donner à l'arbre un tronc bien droit*
- *Pallier les problèmes d'incompatibilité de bois entre variété et PG (risques de greffe mal soudée).*

On rencontre ce problème principalement chez les poiriers pour lesquels il y a souvent des duretés de bois différentes



Porte-greffe : Sujet qui fournit les racines. Ses qualités sont gage d'adaptation de l'arbre à la nature du sol (calcaire, acide, sec, filtrant, profond, fertile, humide, etc.). Il détermine vigueur et développement (taille et diamètre) ainsi que la forme culturale (forme dirigée, basses tige, arbre de plein vent …)

source idessin©Can StockPhoto-csp6305504

3) Où se procurer des porte-greffes ?

Vous pouvez **acheter vos PG** chez un pépiniériste ou un arboriculteur fruitier, auprès d'associations ou d'organismes spécialisés (Croqueurs de Pommes, Mordus de la pomme, AREF, etc.), **semer** pépins et noyaux (toutes essences fruitières, bons résultats pour pêches de vigne et noix), **marcotter** (en cépée, couchage de rameaux) pommiers, cerisiers, pruniers, **bouturer** pruniers et cerisiers ou, **utiliser la méthode des anciens** qui consiste à **récupérer** drageons et plants issus de semis spontanés.

Baliveau ⇨

Image : Lesitedujardinier.fr

Le marcottage en cépée *est une méthode très utilisée par les pépiniéristes pour multiplier aisément et rapidement leurs porte-greffes.*

Source dessin : fairesonjardin.fr

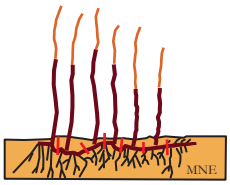
Technique : ***En hiver****, couper (rabattre) un arbre vieillissant ne produisant plus beaucoup de fruits ou dont les parties aériennes sont endommagées à 10 cm de la surface du sol* ***Au printemps suivant****, dès que les nouveaux rameaux ont atteint une taille de 10 cm,* ***former une butte*** *de mélange fin et léger (tourbe + sable). Maintenir une bonne humidité.* ***À l'automne*** *après la chute des feuilles, vérifier l'enracinement en ôtant la terre de la butte. Quand les* ***rameaux auront atteint une vingtaine de centimètres et que de belles racines se seront formées****, détacher les tiges de la plante mère à l'aide d'un sécateur désinfecté et bien affûté. Rempoter les rameaux dans des pots individuels drainés avec un lit de billes d'argiles puis remplis d'un mélange de terre de jardin et de terreau. Maintenir le substrat bien humide jusqu'aux premiers signes de reprise. Arroser et stocker en pépinière jusqu'à l'installation définitive des jeunes plants l'année suivante.*

4) La Réussite dépend de la préparation !

4a) Sélectionner, avec soin, les sujets que vous souhaitez implanter dans votre verger. Choisissez des plants **sains, équilibrés, vigoureux**. Ne multipliez pas les arbres qui présentent des signes visibles de maladies (tavelure, oïdium, chancre, Sharka, etc.) ou ayant des sensibilités particulières. Si pour l'instant ils ont une allure un peu sauvageonne, pas d'inquiétude, vous disposerez de tout le temps nécessaire pour les former à votre convenance lorsqu'ils seront installés au verger et auront bien repris.

4b) Travaux préparatoires

4b1) Affranchir (= sevrer) les rejets du pied mère et entre eux



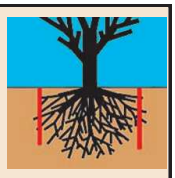
Jardinnage.comprendrechoisir.com

Ils doivent apprendre à vivre sur leur racines

4b2) Cerner les racines

⇧ Bêche
⇦ Louchet

Le cernage vertical préalable est une opération qui consiste à couper, avec une bêche ou mieux un louchet, les racines du sujet à transplanter à une certaine distance, tout autour du tronc. Le diamètre de bêchage doit correspondre à celui de la couronne.



source dessin © 2013 arrosirs-sécateurs.com

Le louchet *ressemble à une bêche, son fer est un peu moins large mais beaucoup plus long que celui d'une bêche ordinaire ce qui permet de descendre plus profondément dans le sol pour couper les racines.*

Le cernage *est une étape quasi-obligatoire lorsqu'on veut déplacer correctement un arbre (ou un arbuste;) il fait parti des travaux couramment effectués en pépinières (ornementales ou fruitières). La connaissance du système racinaire des arbres permet de mieux comprendre l'intérêt de cette pratique. En effet,* ***c'est à l'extrémité des racines principales que se trouvent les petites racines et les poils absorbants qui acheminent les nutriments nécessaires à la survie de l'arbre.*** *Lors de l'arrachage, les racines les plus éloignées du tronc (celles qui assurent la fonction alimentaire !) restent sur place ou sont endommagées.* ***Pour que la transplantation soit la moins traumatisante possible, il faut contraindre l'arbre à produire des racines près du tronc****. Ainsi, lors de l'arrachage, elles sont toutes comprises dans la motte de terre prélevée. C'est là qu'intervient le cernage ! La coupure des racines provoque le développement d'un chevelu racinaire pourvu de poils absorbants à l'endroit même de la coupure, près de la base du tronc. Les plants ainsi préparés auront une bien meilleure reprise.* ***Il est conseillé de faire le cernage au moins deux ans avant la transplantation*** *(compter beaucoup plus pour les gros arbres) afin que le système racinaire ait le temps de se reconstruire. C'est à partir de l'automne, et tout l'hiver (hors période de gel), pendant la période de repos végétatif, que l'on procède au cernage.*

4c) La bonne manière de transplanter

C'est une étape importante que nous aborderons en détails … dans notre prochain numéro.

Au sommaire du prochain numéro :

Noms de fruits … et fruits de renom, Vieux fruitiers … préparez la relève ! 2ème partie

Source documentation : arrosirs-sécateurs.com, Rustica.fr, MNE ***Ghyslaine***.

Rendez vous au prochain bulletin

Photo : afar-asbl.net

Des brevets européens pour voler la vie !

La décision était attendue depuis longtemps : suffit-il de découvrir un lien entre une séquence génétique existant naturellement dans une plante cultivée et un caractère particulier de cette plante pour devenir propriétaire de toutes les plantes qui expriment ce caractère ? Dans une décision du 25 mars dernier**, la Grande Chambre de Recours de l'Office Européen des Brevets a répondu oui.** Les brevets de deux sociétés anglaise et israélienne sur les procédés permettant de sélectionner des choux brocoli contenant une certaine quantité d'une substance amère décrite comme anticarcinogène et des tomates dites « ridées » car contenant peu d'eau avaient pourtant été annulés précédemment : il ne s'agit en effet que de croisements naturels. Les caractères particuliers de ces choux et de ces tomates n'ont pas été inventés, ni fabriqués artificiellement. Ils existent naturellement dans des choux ou des tomates cultivées depuis longtemps ou encore dans leurs parents sauvages. Cela n'annule pourtant pas les brevets accordés sur tous les choux et toutes tomates portant les séquences génétiques naturelles décrites dans ces brevets. Toute personne cultivant ou commercialisant ces choux ou ces tomates devra désormais **obtenir l'autorisation de ces deux sociétés et leurs payer des droits de licences.**

Les sociétés multinationales disposant des moyens technologiques de décoder les séquences génétiques des plantes cultivées et des animaux d'élevage vont ainsi pouvoir s'approprier tout ce que nous mangeons. **Les paysans ne pourront plus semer ou faire naître des animaux sans d'abord obtenir l'autorisation de la part du détenteur du brevet** contre monnaie sonnante et trébuchante. « *C'est un bond en arrière de trois siècles qui rétablit la dîme versée par les paysans aux seigneurs du moyen-âge et la porte ouverte à une biopiraterie généralisée* » dénonce Michel Metz, administrateur du Réseau Semences Paysannes.

Nos lois nationales doivent interdire immédiatement ces brevets sur les « traits natifs ». De nombreux députés l'ont demandé lors du débat parlementaire sur la loi Biodiversité votée mardi en première lecture à l'Assemblée Nationale. C'est le meilleur moyen de les interdire aussi dans les lois européennes **comme le réclament le Parlement européen depuis juin 2012.**

Pour le Réseau Semences Paysannes et la coalition internationale No Patents on Seeds, il n'est plus temps d'attendre !

Pour aller plus loin : Réseau Semences Paysannes : www.semencespaysannes.org
No Patents on Seeds : : www.no-patents-on-seeds.org

COMMUNIQUE DE PRESSE du Réseau Semences Paysannes, du 27 mars 2015

Conférence-débat

OGM, OGM cachés et Alimentation

S'informer pour comprendre

avec **Christian Vélot, Biologiste, Vice-président du CRIIGEN.**

Vendredi 12 juin, 20h00 précises

Salle Louis Pergaud, LAXOU Village

Entrée Gratuite

contact@lordesgraines.fr

Des produits bio et locaux pour les enfants à la cantine ?

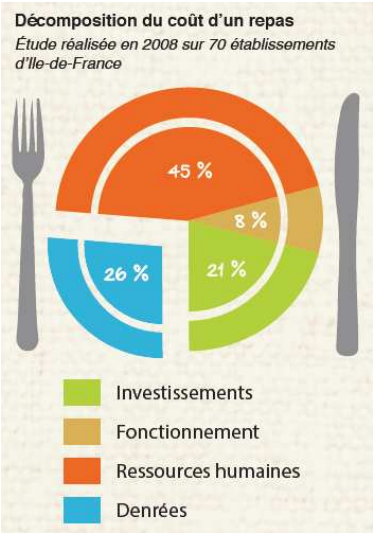
Le 23 mai, MNE sera présente à Bar-le-Duc au Marché Bio aux côtés des paysans bio et locaux. Puis ce sera le Rallye Bio qui se tiendra à Ménil-la-Horgne le 21 juin à la ferme de la famille Vauthier.

En attendant, les agriculteurs bio bougent en Meuse ! Et MNE soutient ce mouvement. Mardi 31 mars se tenait au collège de Saint-Mihiel l'AG du GAB 55 (Groupement des AgroBiologistes Meusiens) fédérant les producteurs bio de Meuse. Dominique Gosio, Président, a rappelé **l'intérêt de co-construire et de ne pas se déchirer** pour le développement du bio localement. En Meuse, nous avons la chance d'avoir un groupe de paysans motivés et des jeunes qui assurent la relève ! Si les surfaces converties progressent annuellement d'environ 10%, le nombre total de fermes bio reste faible (environ 80). Après 9 conversions en 2014, déjà 6 fermes sont engagées en 2015... L'effort est soutenu.

Les agriculteurs bio livrent leurs produits à 7 AMAP (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) pas forcément meusienne, au Drive fermier meusien et en vente directe (pour moitié)… Mais d'autres débouchés semblent possibles…

Près de chez nous :
L'AMAP Le jardin de Cérès de Bar-le-Duc recherche des consommateurs pour les paniers de légumes pour soutenir les maraichers de la ferme du Vallet Bona.
Plus d'infos sur : **http://amap-barleduc.org/**

Une réflexion très intéressante a été engagée dans l'après-midi sur les pistes permettant **d'introduire de façon durable de l'alimentation biologique et locale en restauration collective** notamment scolaire et de lever les freins (quantité à livrer, prix, régularité…). Mme CHALANDRE, principale du collège de Vézelize, Mme PORTIER, chargée de mission Restauration collective à la FNAB (fédération nationale de l'agriculture biologique) et Mme FRANCOIS gérante de Paysan Bio Lorrain ont échangé avec le public sur les problèmes et pistes pour introduire de façon pérenne le bio en restauration collective sans un surcoût insurmontable.



Il faut savoir que le coût des denrées est d'environ un quart du coût des repas, aussi, le choix d'une alimentation bio, plus chère doit nécessairement s'accompagner d'un travail sur les autres coûts … Au collège de Vézelize, le surcoût d'environ 1000€ par mois a été en partie compensé par un soutien du Conseil Général 54, fonction de la part de bio dans le menu et par une réflexion globale sur le fonctionnement de la restauration et l'implication des équipes et élèves…

Les problèmes et appréhensions rencontrés par les équipes de cuisines et gestionnaires sont à entendre : des légumes trop terreux nécessitant plus de préparation, des fruits trop petits par rapport à la ration, des poulets trop gros pour faire 4 parts, un prix trop élevé, des aliments à travailler pour un personnel qui ne sait pas ou plus le faire, un temps de travail augmenté avec un manque de main d'œuvre, etc.

Pour découvrir des expériences positives :
http://www.restaurationbio.org/
Pour télécharger un document pour communiquer sur le bio dans les cantines :
http://www.repasbio.org/une-plaquette-pedagogique-pour-maitriser-son-budget

Et si c'était faisable en Meuse… et pas forcément plus cher ?

Des préalables…

Dans un premier temps, le projet **doit être collectif** et combiner les entrées multiples visant les différents publics et mettre les convives au cœur du projet pour les rendre acteurs et moteurs !

A Vézelize, les **élèves** ont été impliqués dans le cadre de leur programme scolaire de 5ème mais également par un atelier volontaire de jeunes dit « les ambassadeurs du tri » voué à sensibiliser les **parents** (lors des réunions parents-professeurs…) et élèves. Le lien a été fait entre les disciplines : outils de sensibilisation sur le gaspillage créé en Arts plastiques, lien avec la problématique des déchets et de la faim dans le monde étudiée en Géographie, création et suivi d'un jardin pédagogique…

Il est également indispensable d'impliquer les **équipes de cuisiniers**, de faire se rencontrer les **paysans** producteurs et les cuisiniers, et redonner goût au travail des aliments pour que les cuisiniers retrouvent du sens à ce métier de bouche et de plaisir… qui doit être autre chose que réchauffer du surgelé !

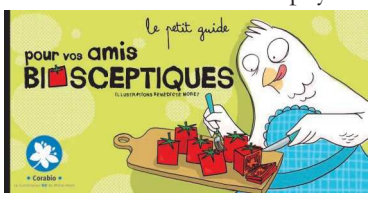
Auprès des **décideurs, chefs d'établissements et gestionnaires**, il faut éviter de comparer les prix avec des produits habituels de moindre valeur, et sortir de la logique client-fournisseur. Les établissements publics doivent assumer leur rôle dans le développement du territoire et d'emplois non délocalisables !

Quelques pistes et bonnes idées pour réduire le surcoût…

- privilégier des produits **locaux** et **de saison**, en direct avec les fermes les plus proches (ou fermes des lycées agricoles par exemple) et/ou via les plateformes d'approvisionnement régionales organisées pour la collecte et distribution aux professionnels (comme Paysan Bio lorrain www.paysanbiolorrain.org).
- **introduire des produits bio de façon progressive et régulière** (par exemple en substituant une ligne totale tel jour…) et planifier en amont pour que le producteur ne répercute pas le risque sur ses prix
- **lutter contre le gaspillage alimentaire** : créer une charte avec équipes et élèves ; changer la chaine retour de plateau pour trier les fermentescibles ; afficher les volumes et types de déchets produits…
- **faire participer les convives** à l'élaboration des menus et faire des tests gustatifs et assurer la **signalétique et l'information** sur la provenance des aliments proposés…
- **réduire et adapter les quantités** servies : réinstaurer le « rab » avec des points chauds « à volonté » ; proposer du pain complet **plus rassasiant**, une tranche par personne avec rab possible ; adapter les tailles des contenants aux différents appétits ; proposer des « salad'bars » avec des crudités de saison ou chacun se sert selon son besoin ; réduire les grammages des viandes bio (qui perdent moins d'eau à la cuisson) et privilégier les céréales complètes ou semi-complètes plus nourrissantes…
- **modifier la ration** : substituer en partie les viandes par des légumineuses ; éliminer ou remplacer par des produits fait-maison les produits coûteux sans intérêt nutritionnel (vinaigrettes, fonds de sauce…)
- **adapter la préparation** : cuire plus lentement pour un meilleur rendement et des économies d'énergie ; ne pas éplucher fruits et crudités (moins de préparation et de volume perdu) ; couper les pommes avec une mandoline pour proposer les fruits par quartier ; privilégier les achats de desserts au kilo et servir en ramequins plus ou moins remplis…
- **optimiser** : planifier le plus tôt possible pour sécuriser le producteur, simplifier des tâches quand d'autres sont rendues complexes, améliorer le suivi des effectifs à servir, augmenter la vente de repas à des extérieurs pour rentabiliser l'effort ; vendre des fruits à la récré ; optimiser l'utilisation des fluides…

Les enjeux sont de taille et ces expériences positives permettant d'introduire de façon durable le bio et local dans les cantines sont un bon signe… A nous tous d'en être le relais et d'être moteurs de cette transition pour lever les freins et assurer des débouchés locaux à nos paysans !

Pauline



← Un outil pour démystifier le bio et contre les idées reçues :
Le **petit guide pour vos amis bioseptiques téléchargeable** ici :
http://www.corabio.org/images/News/guide bio web.pdf

« WEEKEND SPECIAL LOUP » les 6 et 7 JUIN 2015

Préparation collective de mesures de protection d'urgence pour la protection des troupeaux

Les 6 et 7 Juin 2015 aura lieu un week-end spécial visant la **création de mesures de protection d'urgence** des troupeaux contre la prédation. L'objectif est simple : agir sur le terrain **pour protéger troupeaux ET loup.**

Durant ce week-end, nous vous accueillons au Verger associatif de Massonges (à Vavincourt) et nous vous proposons **divers ateliers** dont un qui portera sur la conception de **fladry**, mesure de protection d'urgence (morceaux de rubalises fixées sur un fil suspendu à 60 cm, cf. photo MNE/ASPA). Ce dispositif visuel et sonore a déjà fait ses preuves dans la région mais sa conception assez longue demande des mains, des bras et surtout des personnes volontaires et motivées pour agir sur le terrain.

A vos agendas !
6 et 7 juin à Vavincourt
Weekend spécial « Loup » avec Sébastien au verger de Massonges

Programme du Weekend

Samedi 6 juin
- Dès 9h30 : Accueil des volontaires, présentation du programme du week-end.
- Repas tiré du sac et début de la conception des mesures de protection.
- Soirée spéciale : l'espèce, en France et en Meuse, le contexte de plaine…
- Barbecue offert aux volontaires et causeries sur l'espèce.
- Nuit à la belle étoile ou en tentes près d'un feu de camp (matériel non fourni)

Dimanche 7 juin
- Petit déjeuner offert aux volontaires
- Suite des ateliers de conception de protection
- Repas offert aux volontaires
- En fin de journée, avant de se séparer, bilan du week-end.

Suite à ce week-end, nous garderons contact avec vous pour vous tenir au courant de l'évolution du loup en Meuse, partager les photos des protections lorsqu'elles seront en cours d'utilisation chez les éleveurs et vous informer sur les prochains chantiers participatifs sur ce sujet.

Pour aider les étudiants en BTS GPN, nous proposons de mettre en place durant ce week-end une aide pour la réalisation d'une « Situation Professionnelle Vécue » dans le cadre de l'examen écrit et oral de la formation.

Pour tous renseignements complémentaires ou pour réserver, n'hésitez pas à me contacter au 06 75 40 22 55 ou à loup@meuse-nature-environnement.org. **L'adhésion et la réservation sont obligatoires !**

Merci et venez nombreux !!!

Sébastien

UN IMMENSE MERCI !

Le Conseil d'Administration, l'équipe salariée de Meuse Nature Environnement et l'environnement remercient très chaleureusement :

Myriam Allemersch (Dutilleul) qui nous a donnés de très nombreux livres guides et outils pédagogiques.

Gérard Mathieu qui entretient nos débroussailleuses et se rend très souvent au verger de Massonges.

M. Pichon qui nous a donné des planches et portes en bois pour nos stands et autres bricolages.

Jean Louis Tridon, Jean Paul Drouin qui sont venus avec leur tronçonneuse rajeunir la haie du verger

Jéremy, Philippe, Sylvie, Danièle, le noyau dur des bénévoles des « Mercredi de Massonges ».

Gérard Andres et Viviane Leclerc et leur équipe de bénévoles qui font traverser la route chaque année à de nombreux batraciens.

Axel, fournisseur d'outils, monteur d'armoire et bricoleur de bois de récupération.

Régine, Dempsey, Michel, François, Guillaume, Gilbert, Marcel, Daniel, Bernard, Marc, Jean-Marie… tous représentants de l'association en commissions qui font un travail discret et non moins lourd pour l'environnement.

Il serait dommage que par souci d'oublier de remercier quelques individus, personne ne soit remercié… aussi **nous remercions toutes les personnes qui - même ponctuellement - nous soutiennent par leurs présences, leurs encouragements, leurs adhésions et leurs dons.**

D'ailleurs en cette époque de déclaration de revenus.. Pensez à votre déclaration de l'an prochain, pour ceux qui ont la chance de payer des impôts, nous rappelons qu'un don de 100 euros vous coûte en réalité 34 euros !

Nous avons besoin de vous ! Et de ...

Avec les beaux jours qui arrivent, peut être qu'en rangeant votre débarras ou votre grange, vous trouverez des cadeaux à nous faire ! En effet pour différents projets et stages nous recherchons :

- De la **sciure** fine et grossière (de bois non traité), des palettes en **bois**, des petits billots (bancs), des rondins,
- Des **outils** de jardins pour enfants et adultes et des outils de bricolage notamment à bois (rabots, ciseaux, vrille chignole…),
- Des **galets**, des **bouchons de liège**, du **sable** et du **gravier** (sentier sensoriel),
- Du **paillage**,
- Des **pots** en verre type crème brûlée (pour le ménage écologique),
- Des **vaporisateurs** (ouvrables, petits et grands),
- Des **plaques** d'Isorel ou contreplaqué (pour des supports d'écriture A4 et pour des supports d'affiches),
- Des **livres** portant sur l'environnement, naturalistes, des loupes…
- Des **photos** de nature vous appartenant pour notre fonds d'illustration.

Si vous le souhaitez, vous pouvez planter des courges pour approvisionner notre exposition de l'automne !

Enfin, vous pouvez nous accompagner pour la tenue d'un stand… ou venir aux mercredis de Massonges (tous les premiers mercredis de chaque mois, pour entretenir le verger) !

Nos sponsors

C'est grâce à nos sponsors et à l'aide du Conseil Régional et de la DREAL Lorraine que notre bulletin Echologie peut paraître tout au long de l'année en vous donnant les bonnes et mauvaises nouvelles pour notre environnement.

Taille fruitière et ornementale, conception, choix variétal
Greffes, soins, plantation, fauche, entretien
Réhabilitation de vergers. Vente de végétaux

« Le Clos du Prieuré »
Au service du paysage
et des Vergers

Vincent Guillemin - 26 Grande Rue
55 500 Dammarie sur Saulx
- Fax 03 29 75 95 39 06 21 42 14 52

N° siret 441 800 505 00014 - RCS 441 800 505 Bar le Duc - code APE 014A Contrôle Phytosanitaire LO 03613

Atelier de tissage
Colette Châtelet
Linge de table (coton, lin),
châles, écharpes en soie...
55120 Brocourt en Argonne
(à 5 kms de Clermont en Argonne)
Contact : 03 29 88 45 52
mail : marcel.caucheteux@wanadoo.fr

Ferme biologique Courtois
située dans le nord meusien
Ferme Bio
Paysan Bio Lorrain
La Ferme Courtois
Vente directe
Viande de bœuf
Viande de Veau
Tél. : 03.29.80.87.03
Race Charolaise
Vente directe
Viande de bœuf
Viande de veau
Livraison gratuite à domicile
Plus d'infos sur : www.ferme-courtois.com
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VOTRE PUBLICITE ICI

Soit 5.5 cm x 9.3 cm

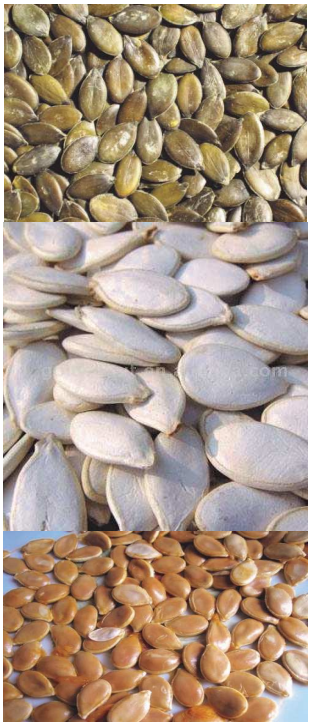
Vous pouvez vous aussi réserver pour une année votre encart publicitaire* !

Au tarif exceptionnel de 80 euros nets pour 4 numéros, soit une année (dimension carte de visite : 5.5 cm x 9.3 cm)

☐ Oui, je réserve un encart publicitaire pour les 4 prochains numéros d'Echologie. J'envoie dès aujourd'hui le présent coupon accompagné de mon règlement à l'ordre de Meuse Nature Environnement et je recevrai en retour ma facture acquittée. Pour tout renseignement, nous contacter.

* MNE se réserve le droit de refuser l'insertion d'une publicité qui ne correspondrait pas à son projet associatif

Commandes de graines pour le potager



L'été se rapproche, il est temps de commencer à réfléchir au plan du potager pour la prochaine saison ! En partenariat avec la Ferme de Sainte-Marthe, Meuse Nature Environnement vous propose à la vente des graines de courges (3,50 le sachet) des variétés suivantes :

Courge musquée du Berry, melon ancien vieille France, potiron vert d'hokkaido, potiron giraumon, potiron courge du pérou, courgette lady godiva, courgette greyzini, courge muscée muscade, courgette jack o latern, courge jack be little, courge butternut, courge longue de nice, courgette patidou, courgette patisson blanc, courgette patisson orange, courgette melonnette vendée, potiron de hongrie, potiron bonnet turc, courgette pomme d'or, potiron potimarron, potimaron trista

Pour commander : Merci de faire parvenir votre chèque à l'ordre de MNE en le déposant à nos bureaux barisiens ou en nous l'envoyant par la poste. Vous pourrez venir les chercher dès que vous le souhaiterez !

N'hésitez pas à contacter Antoine si vous avez d'autres questions.
Plus d'information sur www.fermedesaintemarthe.com

Rejoignez-nous !

Adhésion* :

( ) réduite (chômeur, étudiant) 10 €
( ) individuelle 20 €
( ) couple 30 €
( ) structure 50 €

Autre (bénévolat) :
nous contacter

Don* :

( ) 10 € ( ) 20 €
( ) 30 € ( ) Autre : ….
( ) En matériel ; précisez : ……...
( ) Mensuel ; précisez : ……...

Fidélisez votre soutien à MNE par le biais d'un prélèvement automatique.

Chèque libellé à l'ordre de
Meuse Nature Environnement
9, allée des Vosges – 55000 Bar le Duc
tél. 03.29.76.13.14

NOM ……
Prénom ……

Adresse complète :
……
……
……
……...

Tél ……

Courriel (envoi de notre bulletin) :
……

Si vous souhaitez un reçu fiscal,

COCHEZ ici ☐

* Adhésion et don sont déductibles des impôts (à hauteur de 66%)

ENVIE DE SORTIR entre MAI et AOUT 2015

(cf. programme plus complet à l'intérieur)

Samedi 23/05 : Marché BIO
Marché à **Bar-le-Duc - Tout public**

Dimanche 24/05 : Stage « cultures en buttes et lasagnes » et rencontre « 100 refuges de biodiversité » **
Rencontre de jardiniers au jardin bartagé à **Bar-le-Duc**
Tout public - Prix libre - 14h - 17h

Samedi 30/05 : Observons les oiseaux ! *
Sortie à **Reffroy** avec le CPN le Muscardin
Tout public - Prix libre - 8h - 12h

Samedi 30/05 : Marche aux Orchidées *
Balade de découverte d'une pelouse calcaire à **Salmagne**
Tout public - Prix libre - 14h - 17h

Mercredi 3/06 : Mercredi de Massonges **
Atelier au jardin-verger de Massonges à **Vavincourt**
Tout public - Gratuit - 14h - 17h

Mercredi 3/06 : Projection-discussions autour du film « Poubelle la vie »
Actualité du Projet d'enfouissement à Bure
Au Bar du Temps Perdu à **Bar Le Duc - 20h30**

Samedi 6 et Dimanche 7/06 : weekend spécial Loup : création de mesures de protection d'urgence **
Chantier participatif à **Vavincourt**
Tout public - Gratuit - à partir de 9h30

Dimanche 7/06 : 100 000 pas à Bure
Randos Activés autour du Labo
Tout public - Gratuit - *100000pasbure.over-blog.com*

Dimanche 7/06 : Jardin pour tous
A l'Ecomusée d'Hannonville
Tout public - A partir de 14h

Samedi 13/06 : Sortie Rapaces **
Découverte des buses, faucons et éperviers (lieu à définir)
Tout public - Prix libre - 9h - 12h - places limitées

Dimanche 14/06 : Sortie Rapaces **
Découverte des milans noirs aux étangs Franchot à **Sommelonne**
Tout public - Prix libre - 14h - 16h - places limitées

Dimanche 14/06 : Jardins pour tous
Dans 8 jardins en Meuse. Avec le CPIE de Meuse

Mercredi 24/06 : Chantier participatif « Bois de récup' » **
RDV sur le terrain de l'association dit Champ-le-Prieur à **Bar le Duc** pour fabriquer des toilettes sèches, des meubles…
Tout public - Repas tiré du sac - 10h - 17h

Samedi 27/06 : Rendez-vous avec la Gentiane croisette et son papillon *
Balade de découverte d'une pelouse sèche à **Naives-devant-Bar**
Tout public - Prix libre - 14h - 17h

Mercredi 1/07 : Mercredi de Massonges : **
Atelier au jardin-verger de Massonges à **Vavincourt**
Tout public - Gratuit - 14h - 17h

Samedi 11/07 : Balade en Meuse comme à la Montagne ! *
Balade de découverte de la vallée de l'Ognon à **Horville-en-O.**
Tout public - Prix libre - 14h - 17h

Mercredi 22/07 : Jeux et jouets au naturel : jouons avec des bâtons et bouts de ficelles ! **
Sortie à Bar le Duc au terrain dit Champ-le-Prieur
Tout public - Prix libre - 14h - 17h

Mercredi 2/09 : Mercredi de Massonges **
Atelier au jardin-verger de Massonges à **Vavincourt**
Tout public - Gratuit - 14h - 17h

Samedi 5/09 : Marché de produits locaux et Bio
Marché à **Commercy** organisé par La Corde verte

Dimanche 13/09 : Purin d'ortie et compagnie
Animation à **Ecurey / Montiers-sur-Saulx**
Tout public - Prix libre - dès 16h30

Samedi 26/09 : Une nuit dans la nature ! **
Ecoute du brâme du cerf et des bruits de la forêt
Tout public - Prix libre - dès 20h

** Réservation **conseillée** auprès de MNE*
*** Réservation **obligatoire** auprès de MNE*

Meuse Nature Environnement
9 allée des Vosges, 55000 Bar-le-Duc
Tél : 03 29 76 13 14
Courriel : mne.asso@wanadoo.fr
Site : meuse-nature-environnement.org

Bulletin de liaison édité par l'association Meuse Nature Environnement
Directeur de publication : François SIMONET (Président)
Rédaction : L'équipe salariale et les bénévoles de l'association
Impression par nos soins. Imprimé sur papier 100% recyclé
Ce bulletin est cofinancé par le Conseil Régional de Lorraine et la DREAL Lorraine