

Mail 21 : Produire ou trouver (en partie) son alimentation, en pratique...

Bonjour à tou/te/s !

Nous avons vu la semaine dernière comment le jardin peut nous aider à limiter nos émissions de CO₂ (avec pas mal d'effort, mais sans être professionnel, on peut atteindre un maximum de 200 kg en cultivant 100 m² d'une manière raisonnée). Maintenant place à la pratique ! Certains d'entre vous sont certainement bien plus en pointe sur le sujet que nous, n'hésitez pas à partager vos expériences, nous ferons suivre ! Dans notre philosophie, le jardin sort de l'espace privé pour une production égoïste. Nous vous présentons donc des manières de partajardiner partout, pour tous ! Et le glanage ? Avez-vous vu le chef d'œuvre d'Agnès Varda "les glaneur" et la glaneuse" ? Sinon, c'est le [moment](#) ! C'est un des moyens les plus efficace d'atteindre le 0 C en "compensant" quelques centaines de kg de CO₂ supplémentaire... Quand CO₂ rime avec heureux : baisser nos émissions, c'est bien, mais aujourd'hui c'est surtout notre qualité de vie qu'on améliore !



Comment produire ou récolter peut limiter nos émissions de CO₂ ?

Préambule : Jardiner est bon pour le climat, avoir un jardin pas forcément... Un article au titre provocateur : « [Avoir un jardin, c'est mauvais pour l'environnement... Sauf si...](#) » décrit quelques uns de ses inconvénients : étalement urbain responsable de l'augmentation des transports (+ artificialisation des sols) et diminution des espaces naturels qui sont les milieux les plus intéressants pour la biodiversité. La densité d'habitants sans jardin (10 à 20 000 hab/km²) est 6 à 10 fois moindre avec un jardin. Comme nous le disions dans le mail 9, diminuer sa surface d'habitation reste un facteur important. Mais si le jardin est là, profitons-en. Sinon, pas besoin de déménager ! Balcons, jardins partagés, Incroyables comestibles, il existe de nombreuses solutions. Enfin, la production agricole est souvent moindre au jardin avec parfois plus d'intrants (engrais, pesticides)... Rappel de notre mail 4, ce qui émet le plus dans notre alimentation ce n'est pas les transports ou l'emballage mais le mode de production...

QUELQUES CHIFFRES

Compost : Il faut l'aérer régulièrement, sans air (O₂) il émet des odeurs et du méthane, avec un bilan C 300 fois pire. Les chiffres sont très variables, mais un compost maison bien fait produit 3 à 20 kg CO₂ pour 140 pour le compostage industriel... Une étude australienne montre que pour chaque tonne de déchet alimentaire, le compostage maison bien fait émet 2,6 kg_{eq} CO₂, sans O₂, ça passe à 7142 ! Le compostage industriel 340 et la mise en décharge 1858... Donc bien composter réduit ses émissions de CO₂ ! [Source](#).

Tondeuse : l'électrique (avec 70 kg_{eq} CO₂ à l'achat et 0,06 par heure d'utilisation (0,5 en Allemagne) émet moins que les robots (110 à l'achat + travaille plus longtemps) et surtout la thermique (respectivement 209 et 2-3)

Un jardin bon pour le climat et la biodiversité (complément du mail 20)

Éviter les grandes pelouses à tondre fréquemment. Laisser des arbustes, haies, herbes hautes, refuges de biodiversité. Bien connaître son sol et son climat pour avoir une bonne récolte sans trop d'intrants. Pour utiliser le sol le plus efficacement possible, semer en même temps des légumes à récolte rapide (laitues, radis, épinards) et des légumes de développement plus lents (choux, carottes) qui leur succéderont dans les mêmes parcelles. Associer ceux qui s'étaient (comme les courges) qui éviteront la croissance des adventices (qui les appelle encore mauvaises herbes?) et conserveront l'eau du sol, à ceux qui grimpent (comme les framboises, groseilles, cassis). Attention aux pesticides (même bio), la bouillie bordelaise, la chaux, (même les cendres) peuvent être nocives. A utiliser avec modération. La lutte biologique à l'avantage de n'apporter aucune molécule indésirable. Mais le mieux, pour limiter l'affluence des insectes ravageurs, est d'avoir une biodiversité bien portante (dans le sol, les

oiseaux...). Ainsi chaque espèce mangera peut être quelques fruits, mais sera régulée par les autres !

Et le [purin d'ortie](#) ? Facile à faire, Il stimule la croissance et rejette pucerons et acariens.

Pour les [graines](#), privilégier les bios, les associations de graines paysannes et les nombreux sites d'échanges, de dons... Attention, certaines graines du commerce produisent une génération efficace, mais des rejetons peu productifs

Avec une grande surface, privilégier des légumes se conservant bien: pommes, noix et noisettes, pommes de terre, carottes, poireaux (qui tiennent l'hiver dans le jardin), courges butternut, potimarrons... permettent de faire des réserves pour l'hiver, sans aucune émission de CO₂ ! Penser à échanger/partager avec les voisins !

Le [verger](#) : Les arbres stockent du carbone (surtout les grands arbres, comme le monre cette [étude](#)) : dans les écosystèmes forestiers, les arbres les plus imposants (plus de 50 cm de diamètre) ne représentent que 3 % des effectifs d'arbres mais stockent 42 % du carbone ! Les grands arbres accumulent donc plus de C à un coût très bas et fournissent des abris pour les populations sauvages. Noyers, pommier, prunier, cerisier, figuier, pêcher, vigne, châtaigner, poirier, cognassier, arbre à kakis... nécessitent souvent peu de traitement et pas de labour ! En plus il est possible de faire des conserves avec des bocaux en verre ou d'amener ses pommes à un pressoir collaboratif pour faire son jus de pommes maison en grande quantité

Enfin ne pas oublier de laisser des coins un peu dense, semi-sauvages dans le jardin pour les petits animaux (hérisson, rongeurs, écureuils, oiseaux).

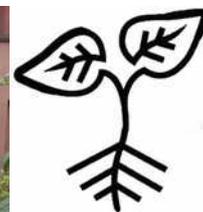
Que planter en mai ?

Inspiré du site [Rustica](#), voici quelques conseils : que ce soit au balcon (voir plus de conseils pour le balcon [ici](#)) ou au jardin : plantes aromatiques annuelles (ciboulette, menthe, persil...) mais aussi aubergines, céleris à côtes, raves, chicorées, concombres, cornichons, melons, piments, poivrons, poireaux et tomates. C'est aussi le moment de repiquer les choux (Bruxelles, fleurs et pommés). Bref, il y a du travail ! Faire ses semis de courge. C'est enfantin !

Un petit truc ? Vous avez repérer une plante que vous aimez, prenez une branche, mettez-là dans l'eau, avec un peu de chance, des racines sortiront et votre bouture sera prête à être replantée dans son jardin. Pour donner un coup de pouce, mettre quelques branches de saule dans de l'eau et obtenir une [hormone de bouturage](#) naturelle. Fleurs ou potager. Vous ne parvenez pas à vous décider... Voici la [solution](#) !

Les incroyables comestibles

Tout part d'une belle histoire à Todmorden, en Angleterre, racontée dans cette petite [vidéo](#) de 11 minutes (à voir absolument, surtout si vous avez un petit coup de blues). Comment une petite ville sur le déclin (déindustrialisation), avec un taux de chômage record est devenue une des villes les plus agréables à vivre d'Angleterre... L'idée : planter partout, devant le commissariat, l'hôpital. Et pour éviter que les gens volent, tout est gratuit. Nourriture à partager est le leitmotiv. Et vous, où pourriez-vous cultiver dans



vous ville ? Il y en a un peu partout en France, ici, le plus proche de chez vous sur une [carte](#).

Si vous ne trouvez pas votre village/ville, [voici](#) comment créer facilement et en étapes votre groupe...

Et à Munich, il y a [cette possibilité](#)...

Le glanage de plantes cultivées, un plaisir...

C'est une véritable philosophie de vie, qui change notre rapport aux aliments, à la nature, à la gratuité et au partage. Glaner consiste à l'origine à ramasser ce qui reste dans le champ et est donc perdu, après la moisson.

Autrefois très répandu dans nos campagnes, c'est un peu devenu tabou. Les agriculteurs sont attachés à la propriété privée et les glaneurs craignent d'être assimilés à des précaires. On peut aussi ramasser ce qui reste à la fin d'un marché, cueillir ce qu'il y a sur les arbres des bords de route...

Que dit la loi ? En 1554, un édit royal stipule que le glanage est autorisé aux pauvres. Ce texte est toujours en vigueur, mais on se référera plutôt à l'article 520 du code civil et à l'article R26 du code pénal. Le glanage est désormais autorisé pour tous, après la récolte et en journée, sauf si le terrain est cloturé ou en cas d'arrêté municipal contraire. Dans les faits, demander la permission au propriétaire permet de créer un lien qui vaut autant que ce qu'on récoltera. Le grappillage (cueillir ce qui est sur l'arbre) est aussi licite dans les mêmes conditions. Sans permission, la jurisprudence peut l'assimiler au maraudage, donc au vol. Par précaution, limitez-vous aux fruits tombés. Enfin, le râtelage qui consiste à utiliser un instrument est interdit. En bio, la rotation des cultures est fréquente et laisser traîner des patates si l'on veut mettre des épinards est gênant. Le glanage, c'est aussi du temps de gagné pour les agriculteurs ! ». Proposez vos services aux maraîchers bios que vous connaissez !

... et un bon moyen d'atteindre la neutralité carbone

Peut être le meilleur moyen...

Un légume/fruit non glané pourri sur place ce qui rejette CO₂ voire méthane CH₄ (cf le **rappel de lycée n°2...**) Ainsi on peut considérer que chaque kg de fruits/légumes glanés correspond à environ 1 kg_{eq}CO₂...

Si vous êtes à 5 t de CO₂ émis par an, il vous faudra glaner 3,2 t de nourriture pour obtenir le précieux graal de la neutralité C !! Impossible dites-vous ? Voyez donc cette petite histoire :

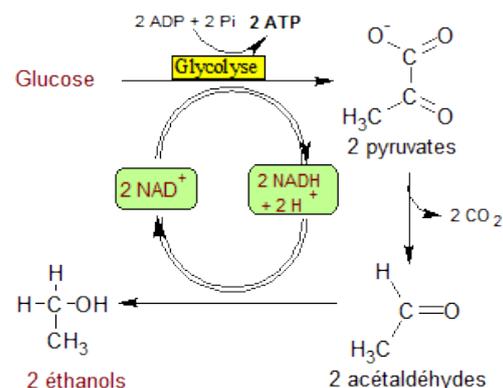
«Beaucoup de fruitiers sont devenus des arbres d'agrément et ont perdu leur fonction nourricière. Lassé de voir pourrir des fruits sur pied dans les jardins et vergers autour de Dijon, Thierry Deiller, fondateur de l'association Relais Planète solidaire, a décidé de les ramasser. « En septembre 2007, j'ai lancé un appel à travers la presse locale. Des dizaines de particuliers m'ont ouvert leur jardin. À l'automne 2009, avec un groupe de bénévoles, nous avons organisé notre première collecte Fruimalin et récolté cinq tonnes de fruits ! » L'expérience s'est renouvelée et Fruimalin est aujourd'hui une activité économique qui salarie une personne à l'année. Les plus beaux fruits – environ 10 % de la récolte – sont donnés au propriétaire du jardin, aux bénévoles qui les ramassent et au secteur caritatif. Le reste est transformé en confitures ou en jus, que l'association vend sur les marchés.» Pour en savoir plus : voir cet article de [Bastamag](#).

Un exemple concret ? En Corrèze, sur les bords des chemins en août, ce sont des dizaines de kg de prunes qui se perdent que l'on peut ramasser facilement, idem pour les mûres, les châtaignes en octobre. Et à Munich, les pommes en septembre avec les noisettes... Si vous en avez trop, pensez aux banques alimentaires !

Rappel de lycée n°2...

Un fruit qui pourrit est décomposé par des insectes et des microbes qui le respirent dans une équation inverse de la photosynthèse (voir Rappel de lycée de la semaine dernière) : la matière organique + O₂ → CO₂ + H₂O.

Si les fruits sont les uns sur les autres ou recouverts de feuilles et que le dioxygène vient à manquer, alors il peut y avoir une fermentation qui produit du CO₂ + alcool et des bactéries méthanogènes peuvent produire du méthane -CH₄- avec un pouvoir réchauffant 20 fois plus grand que le CO₂ !



Le glanage de plantes sauvages

Les promeneurs le savent, il y a dans la nature de nombreuses plantes qui se mangent. Une récolte **raisonnée** permet de se nourrir sans émission de CO₂. Ail des ours, fraise des bois, noisettes, orties, pissenlits, plantain, ronces... Sur ce [site](#), vous en aurez environ 200 (avec photos et recettes...) ! Mais attention, si vous n'y connaissez rien, c'est une activité risquée ! Le mieux c'est un stage de formation, ou bien cueillir avec un habitué. On peut aussi ramasser les champignons et les [escargots](#) (un apport animal neutre en CO₂ !) bien sûr ! Un conseil, dessinez votre carte de glanage, avec toutes les plantes autour de chez vous avec les plantes à récolter chaque mois. A partager avec ses voisins !

Alors, tous au jardin et si vous avez un peu peur de vous lancer, sachez que "c'est en se plantant que l'on peut pousser !" Bonnes récoltes et à la semaine prochaine...