

Le point sur l'agriculture biologique, raisonnée et intégrée

L'agriculture biologique exclut l'usage de produits chimiques, d'OGM et limite l'emploi d'engrais. Elle fait l'objet d'une réglementation européenne spécifique pour toutes ses activités (la production, la transformation, distribution, etc.).

L'agriculture raisonnée est un mode de culture et d'élevage dont l'objectif premier est de réduire la quantité de substances chimiques utilisées et de minimiser leur impact sur l'environnement, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations. L'agriculture raisonnée peut-être encadrée par un cahier des charges, le référentiel porte sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail et le bien-être des animaux.

L'agriculture intégrée a pour objectif de réguler les nuisibles de nos cultures de manière la plus naturelle possible (mauvaises herbes ou ravageurs). Elle s'effectue par la mise en place d'une combinaison de pratiques : moyens mécaniques, assolement variétal, lutte biologique, etc. Les intrants chimiques ne sont utilisés qu'en dernier recours.

Balade «les inconnues du caniveau»

Les démarches de réduction de l'usage de produits phytosanitaires dans les communes s'accompagnent d'un changement des pratiques d'entretien de tous les espaces publics. Les matériels de substitution utilisés (désherbage mécanique, à flamme, brossage, débroussailluse, etc.) s'utilisent de manière curative - une fois que la plante est apparue - ainsi, la gestion des espaces peut s'accompagner de la pousse de certaines herbes folles dans nos espaces communaux.

Le CINE de Munchhausen a travaillé avec la Mission eau pour réaliser des balades afin d'inviter les habitants à découvrir les herbes folles de leurs communes, dans le but de connaître et d'apprécier les inconnues de nos caniveaux ! Ces visites permettent d'une part d'expliquer la démarche de la commune, et d'autre part de découvrir tout au long d'un parcours de 2h la diversité que nous cotoyons chaque jour.

La 1^{ère} balade «les inconnues du caniveau» s'est déroulée le 8 septembre à Offendorf. Mme Claire Sutter, botaniste et guide bénévole de la Maison de la Nature de Munchhausen a partagé ses connaissances sur les herbes sauvages de nos rues au cours d'une balade constructive et conviviale.



Sauvages de ma rue : les plantes urbaines sauvages ont désormais un observatoire

<http://sauvagesdemarue.mnhn.fr>

Cet observatoire se consacre à l'étude de la flore urbaine des villes de France. Les scientifiques du muséum national d'histoire naturelle lancent un appel aux citoyens pour observer la nature. Pas besoin d'être un expert pour participer, tout le monde peut devenir observateur !

Le livre «Sauvages de ma rue» (Ed. Seuil) présente les 240 plantes sauvages les plus répandues dans les rues des villes de France métropolitaine. Chaque espèce est décrite d'une façon claire, sans terme technique afin que tout citoyen, sans aucune formation en botanique, puisse apprendre à identifier celles qui poussent dans son environnement immédiat. Les descriptions sont assorties de photographies et des informations sont fournies sur l'écologie de ces espèces (les endroits où on les trouve préférentiellement) ainsi que sur leurs usages alimentaires ou médicinaux.



Remerciements. Un grand merci aux partenaires financiers de la Mission : AERM, SDEA, SIAEP de Roeschwoog et env, SMPE de la région de Wissembourg. Merci aux communes qui ont pris en charge la distribution. Crédits photos : Missions Eau, SDEA, AERM/Doncourt et ferme Moyses



Numéro 17 - Octobre 2012
Édition trimestrielle diffusée par les 4 Missions Eau sur les zones pilotes

Plus d'informations ?
Contactez l'animatrice en charge de la Mission eau :

Magali MERCIER
SDEA Centre Nord
Tél. 03.88.05.32.38
magali.mercier@sdea.fr

Site internet :
www.mission-eau-alsace.org

Rejoignez-nous sur facebook
pour suivre nos actualités !
Mission Eau Zones Pilotes

facebook

Menu du jour de la lettre de l'eau

Des herbes pas si mauvaises : l'ortie ! p 2

Retour d'expérience : conversion à l'AB p 3

Balade «les inconnues du caniveau» p 4



La lettre de l'eau

La Lettre des Missions de protection des eaux souterraines
Secteur de Haguenau

Edif'eau

Les 4 Missions Eau alsaciennes sont nominées cette année pour les Trophées de l'Eau de l'Agence de l'eau Rhin Meuse. Vous pouvez les soutenir en votant pour le candidat et les actions en faveur de l'eau que vous appréciez le plus en visitant cette page :



<http://www.lestropheesdeleau.fr/>

Un petit film et une fiche descriptive présentent les actions de chaque nominé. Le vote des internautes est ouvert jusqu'au 31 octobre, il comptera pour 40 % dans la note finale. Les lauréats des Trophées de l'eau 2012 seront connus le 30 novembre prochain.

Merci de votre soutien !

Denis HOMMEL
Président de la Mission Eau

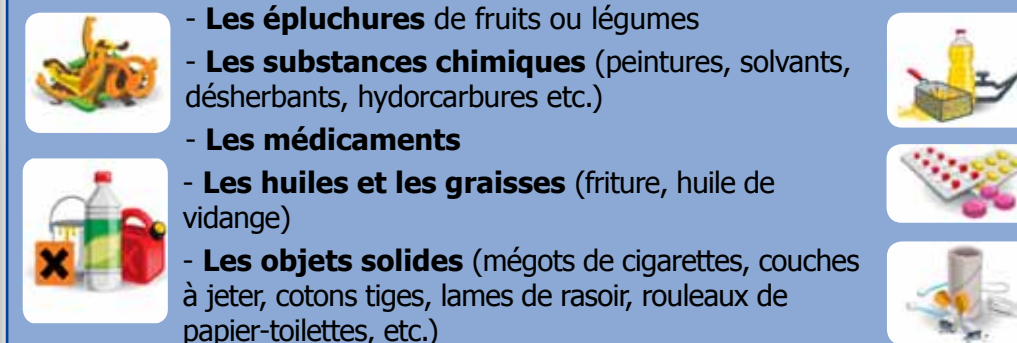


Les gestes à adopter

Ne jetez pas «tout à l'égout»

Afin de préserver notre milieu naturel, certains produits doivent impérativement être mis dans vos poubelles, ou déposés en déchèteries ou en pharmacie.

Les produits suivants ne doivent en aucun cas se retrouver dans les réseaux d'assainissement !



Ces gestes éco-citoyen permettent à nos stations d'épuration de continuer à fonctionner correctement.

Si vous en utilisez, jetez les lingettes dans votre poubelle ! Elles sont dites «biodégradables», cependant elles n'ont pas le temps suffisant pour se dégrader entre nos maisons et leur arrivée dans les stations d'épuration.



Des herbes pas si mauvaises !

L'ortie, la reine des herbes folles utiles !

Depuis des décennies, cette plante qui pique est aussi mal aimée que le chardon ou le liseron, systématiquement arrachée ou désherbée chimiquement par les jardiniers. Au Moyen Age, **l'ortie faisait partie des « simples », des plantes médicinales cultivées dans les monastères.** Jusqu'à l'avènement de l'agriculture intensive, les paysans l'utilisaient comme **plante alimentaire, médicinale, textile ou fourragère.** Abondante partout, elle n'est pas toxique et ne peut être confondue avec une autre plante.



Vertus

- **Riche en vitamines**, surtout au début du printemps dans les jeunes pousses, à consommer en soupe, salade, en quiche, en jus de pomme aux orties, en gelée... Dans 100g de feuilles d'ortie fraîche, on a la **totalité des apports journaliers recommandés de calcium et de fer, ainsi que 6 fois les apports journaliers recommandés de pro-vitamine A et 4 fois ceux de vitamines C.**
- **Les phytothérapeutes la considèrent comme une des plantes majeures de notre pharmacopée :** elle est reminéralisante, dépurative et antioxydante, elle régénère le sang, stimule les fonctions digestives... Riche en zinc pour soigner l'acné, en flavoïdes et en sélénium pour ralentir le vieillissement cellulaire, en caroténoïdes pour se protéger du soleil.
- **En purin ou en décoction, pour jardiner au naturel.** Le purin **active la croissance et la résistance des plantes en stimulant leurs défenses naturelles**, retardant ainsi l'apparition de certaines maladies. C'est également un bon stimulateur de compost : il favorise la décomposition des matières organiques. Il a également des vertus insecticides et insectifuges (il agit comme un pesticide, ou comme un répulsif) contre le doryphore, le puceron, les vers de la pomme, de la carotte ou du poireau.
- **L'ortie favorise également la biodiversité :** elle nourrit les punaises et les papillons, les oiseaux et notamment les bouvreuils qui en mangent les graines.



En pratique

La couper (et non l'arracher, pour garantir la repousse) loin des lieux pollués : éviter les bords de routes et les zones traitées avec des produits phytosanitaires. La saisir du bas vers le haut, pour éviter de se piquer.

Recette du purin d'orties : 1 à 3 kg d'orties fraîches pour 10 litres d'eau de pluie ou de source non traitée ; couvrir le bac non hermétiquement ; remuer tous les jours, jusqu'à **disparition de la mousse blanche**, signalant la fin du processus de fermentation (2 à 3 semaines) ; filtrer soigneusement. **Diluer de 5 à 10 % pour pulvériser les feuilles et 20 % pour un arrosage au sol.**

Livres sur le sujet

- Les secrets de l'ortie et Purins d'ortie et compagnie de Bernard Bertrand, éditions De Terran et Terre Vivante
- Le jardin naturel, de Vincent Albouy, éditions delachaux et niestlé
- Gastronomie et plantes sauvages de Daniel Zenner
- La cuisine naturelle des plantes d'Alsace, Simone Morgenthaler, Editions Nuée Bleue
- Pierre Lieutaghi - Le Livre des Simples - Ed Actes Sud

Film

L'ortie, fée de la résistance de Perrine Bertrand et Yan Grill, éditions De Terran

Sites internet

www.lesamisdelortie.fr, www.mission-eau-alsace.org pour le téléchargement de l'article sur l'utilité des plantes sauvages et les lettres de l'eau



RETOUR D'EXPÉRIENCE : CONVERSION À L'AB

Un rapide historique

Dans la famille Moyses, à Feldkirch (68), on pratique l'agriculture depuis plusieurs générations : historiquement dédiée à l'élevage laitier, cette activité a été abandonnée dans les années 80 au profit d'un système plus intensif mêlant élevage de taurillons et monoculture de maïs. L'élevage de poules pondeuses « plein air » fut également pratiqué pendant 10 ans. **En 2005, Jean-Christophe Moyses, jusqu'à associé à son père, reprend l'intégralité de l'exploitation familiale et donne une nouvelle orientation à la ferme qui est convertie en Agriculture Biologique.** Il se fixe alors pour objectif de cultiver ses terres sans aucun intrant et viser ainsi l'autonomie en changeant ses pratiques agricoles.



La rotation des cultures c'est...

...la succession des cultures années après années dans une même parcelle, par opposition à la monoculture. Elle est un élément important du maintien ou de l'amélioration de la fertilité des sols et est donc indispensable lorsqu'on n'utilise aucun produit chimique de synthèse.

La monoculture de maïs est abandonnée au profit d'une rotation plus ou moins longue selon les parcelles : blé, soja, maïs, seigle, orge, sarrasin, etc. Le labour et les apports d'engrais sont petit à petit abandonnés. Aucune intervention n'est faite entre le semis et la récolte de blé.

« Pour limiter au maximum le travail du sol et la pousse des herbes indésirables, **les sols doivent être couverts le plus longtemps possible** : si dans une parcelle, le blé a été plutôt maigre, je sème une légumineuse d'hiver (féverole ou pois) qui va apporter les éléments nutritifs nécessaires à la croissance de la culture suivante ; si le champ est propre (sans « mauvaises herbes »), je peux me permettre de planter du soja, du tournesol ou du maïs ; si, au contraire, le champ est envahi d'adventices, alors je sème du seigle ou du sarrasin. Je cultive également de l'orge pour notre production de bière. Le choix des cultures entrant dans ma rotation dépend également du prix des céréales. **Globalement, mes rendements sont moindres, mais je vends par exemple le blé bio 30 % plus cher qu'en conventionnel** »

Sauvegarde de la biodiversité cultivée

La Ferme Moyses est membre de **l'association Kerna ùn Sohma** (graines et semences). Elle regroupe, en Alsace, des producteurs (paysans, maraîchers, viticulteurs), des transformateurs (meuniers, boulangers, viticulteurs) et des consommateurs. Son objectif est de promouvoir une agriculture saine, en particulier, par la gestion des semences, depuis leur collecte jusqu'aux semailles. L'un de ses moyens d'action, par exemple, est la **création et le suivi de conservatoires de plus de 200 espèces de blés anciens**, auquel la Ferme Moyses participe activement. On y trouve également 55 variétés d'arbres fruitiers. 5 500 arbres ont été plantés en 1995 et 1996.

« Je cultive de nombreuses variétés de blés anciens : rouge de Bordeaux, d'Altkirch et d'Alsace, rose de Feldkirch, Berthelot, etc. Certains sont barbus, ce qui permet d'**éviter les attaques de ravageurs ; ils sont plus résistants aux maladies.** Les grains sont valorisés en farine et en pain, le reste étant vendu à une minoterie située en Haute-Saône. »

Diversification des cultures et valorisation en « circuit court »

La production de céréales a rapidement été complétée avec la production de légumes, de fruits et d'œufs, de haricots de plein champ, de pain et occasionnellement de bière. Tous ces produits sont **vendus au magasin à la ferme, aux restaurateurs et aux traiteurs bio ou transformés sous la forme de menus lors de manifestations culturelles** comme « les Jeudis du Parc » à Mulhouse, ou de pizzas, 5 soirs par semaine. 4 000 à 5 000 repas sont servis chaque année lors de ces différentes manifestations.

