

Petite histoire de l'agriculture

Episode 1

L'histoire humaine est liée à l'évolution de son environnement. Les prémices de l'agriculture nous ramènent à notre identité commune, dans notre rapport à la nature. De la domestication animale à la mécanisation de l'agriculture, ce long processus vous sera résumé en plusieurs épisodes.

L'environnement à la préhistoire était principalement forestier. Pour leur alimentation, les hommes ont « encouragé » certaines espèces près de leur habitation, formant des sortes de « forêts cultivées ».

La domestication est survenue au néolithique (à partir de -10 000 ans av J.C) au Proche- Orient, parallèlement à un réchauffement planétaire. La domestication c'est l'action d'appriivoiser pour rendre utile à l'homme. La mutation génétique du loup en chien s'était déjà opérée depuis des dizaines de milliers d'années. En différents endroits du monde, les animaux étaient divinisés par la pratique de rites. Dans l'ordre chronologique la chèvre, le mouton, le cochon, le bœuf, le cheval, l'âne se sont éloignés de l'espèce souche sauvage.

Concernant les végétaux, le blé fut le premier domestiqué puis vinrent de nombreuses autres plantes. Les possibilités de stockage et l'émergence de la notion de propriété ont profondément bouleversé l'organisation sociale de certains groupes. Cette période est marquée par les débuts d'une organisation sociale pyramidale.

L'agriculture était néanmoins pratiquée en lien étroit avec la faune et la flore sauvage, notamment pour le pâturage des bêtes. Le gland à chêne doux (variété donnant un gland comestible cru et quasiment disparu), par exemple, fut probablement l'aliment de base de nombreux peuples des zones tempérées jusqu'à cette époque.

Le dernier cheval sauvage, le Przewalski



Statuette en bronze représentant un taureau, Mésopotamie, 3^e millénaire avant J.C



Feuille de Chou N°98



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°20
Du 11 au 15 mai 2015

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67

Acquisition d'une motteuse

Son fonctionnement

La motteuse sert à façonner des mottes de terreau en vue d'y semer les différentes graines.

Le terreau, préalablement humidifié, est versé dans la trémie (réservoir) de la machine. Ensuite, un tapis mobile amène le terreau vers le « presse-motte » actionné par un embiillage. Enfin, une plaque dotée d'un emporte pièces découpe des cubes de terreau de 4cm de côté. Une autre plaque munie de poinçons impriment les trous qui serviront à placer les graines.

Son utilité

Pourquoi utiliser des mottes (plutôt que des plaques alvéolées) ?

- gain de temps, lors des semis et des plantations (pas de dépotage)
- levées des graines plus régulières (meilleure densité)
- économie de terreau (pas de perte sur le sol)
- cadence, rapidité
- homogénéité de la levée
- professionnalisation du travail



Légumes	Variété	Unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Pomme de terre nouvelle	Margot	Kg	5 €	0.500 Kg	2 €50	0.500 Kg	2 €50
Radis	Flamboyant	Botte	1 €50	1	1 € 50	1	1 €50
Oignon Blanc	Mussona	Botte	1 €80	1	1 €80	1	1 €80
Fraise	Mélange	Kg	12 €	0, 250 Kg	3 €00	0, 250 Kg	3 €00
Persil	Frisé	Botte	1 €	1	1 €	1	1 €
Navet	Rose hatif	Kg	3 €			0, 330 Kg	1 €
Salade	Mélange	Kg	10 €			0,170 Kg	1 €70
Petits pois	Wandoo	Kg	7 €			0, 360 Kg	3 €00
TOTAL					9 €80		15 €50

Zoom sur le jardin

Entretien :

- désherbage des poireaux, des fraisiers, des choux
- débroussaillage de l'enclos des oies, des passages entre les serres
- palissage (raccrocher au fil, au tuteur) des petits pois et des tomates
- taille des gourmands sur les plants de tomate

Semis : courges, choux de milan



Le légume de la semaine... ...et sa recette

Galettes de pommes de terres **nouvelles**

Ingrédients (4 personnes) :

800 grammes de pommes de terre, assez grandes
 1/2 citron confit au sel
 2 CS de persil coriandre, basilic, ou menthe haché
 1 cc de cumin en poudre
 1 cc de piment d'Espelette broyé
 3+3 CS d'huile d'olive vierge extra

Préparation de la recette :

Couper le demi citron en 8 fines lamelles, avec la pointe d'un couteau bien aiguisé enlever la pulpe, couper le zeste confit en petits morceaux.
 Eplucher, laver et râper les pommes de terre dans une râpe à gros trous. Dans un bol mettre les pommes de terre et ajouter les autres ingrédients (1/2 citron coupé tout petit, cumin, piment, "herbe") sauf l'huile, et bien mélanger.
 Dans une poêle anti-adhérente mettre trois CS d'huile, la faire chauffer mais pas fumer, verser les pommes de terre déjà préparées et bien aplatir avec le dos d'une cuillère pour former une belle galette, n'hésitez pas à presser pour bien compacter le tout.
 Laisser cuire à feu moyen-haut pendant 4 minutes (une belle croûte dorée doit se former), à l'aide d'une assiette ou d'un couvercle bien plat tourner votre galette, mais avant de la remettre dans la poêle huiler cette dernière avec les autres trois CS d'huile. Laisser cuire encore 4 minutes aussi l'autre face. Pendant ce temps chauffer le four à 200°.
 Terminer de dorer aussi la deuxième face de la galette et la placer sur une plaque, ou un plat assez grand allant au four, et cuire encore 8-10 minutes au four.