

Petite histoire de l'agriculture Quelques points de repères Episode 2

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. Voici le dernier épisode d'une histoire d'interaction entre l'homme et son milieu.

Plusieurs foyers de domestication sont apparus dans différentes parties du monde à la même période (néolithique), mettant en lumière une pratique agro-pastorale. L'agropastoralisme implique des situations d'élevage nomades ou semi-nomades intégrant également des cultures. La production intégrée d'animaux et de bois, ou de culture et de bois, ou de cultures, d'animaux et de bois prévalait en différentes zones du globe : agroforesterie en milieu tropical par exemple.

En Europe, certains changements historiques ont concouru au recul de ces pratiques ou à leur marginalité :

- Entre 1000 et 1300, un accroissement de la population a accompagné une déforestation au profit de certaines cultures, céréalières notamment.
- Au 18^{ème} siècle, lors de la révolution industrielle en Angleterre, une sélection animale (cheptels de race bovine en l'occurrence) s'est opérée, augmentant la productivité des élevages. L'élimination de haies et talus, donc le recul des bocages, annonce la mécanisation à venir (agricole et industrielle). Ce schéma s'est étendu peu à peu dans toute l'Europe
- Dans les années 60, la révolution verte a orienté les systèmes d'exploitation agricoles vers de l'intensif, la norme devenant la mono-culture. Elle est désormais la base de notre économie mondialisée.

Pourtant, une économie domestique, ou une agriculture vivrière et soutenable perdure dans de nombreuses sociétés. Leur organisation sociale et culturelle est stable. D'autre part, des expériences ont montré qu'il est possible de reforester des zones désertiques arides, ou encore des sols pollués, lessivés, érodés dans l'objectif de nourrir les populations locales.



On a le choix



Feuille de Chou N°99



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

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

Semaine n°21
Du 18 au 22 mai 2015



Alerte sangliers !

Un de nos adhérents a signalé la présence de sangliers aux abords de notre ferme. Afin d'éviter une probable introduction de ces derniers dans les cultures, nous avons décidé d'ajouter une clôture électrique à celle préexistante autour de la surface maraîchère.

Pour cela, Catherine, Marie-Lyne, Arben, Abdi, Gérald et Aelig ont entrepris de débroussailler les bordures du terrain, et de dégager les branches d'arbres. Les fils de fer de la partie inférieure de la clôture ont été décrochés et remplacés plus haut. Un nouveau fil, celui-ci électrique, a été installé à 40 cm du sol. Un dernier fil au ras du sol vient rendre la frontière pour ainsi dire infranchissable.

Nos amis phacochères
ne nous rendront pas
visite inopinément.

Enfin, adviennent
ce qu'ils pourront !



Légumes	Variété	unité	P. U.	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Pomme de terre nouvelle margot		Kg	5 €	0.500Kg	2.50 €	1 Kg	5 €
Mesclun		Kg	10 €	0,100 Kg	1 €	0,200 Kg	2 €
Carotte		Botte	2 €	1	2 €	1	2 €
Persil		botte	1€	1	1 €	1	1 €
Fraise		kg	12 €	0.250 Kg	3 €	0.250 Kg	3 €
Courgettes		Kg	4 €			0,500 Kg	2 €
TOTAL					9€50		15 €



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

Tarte aux fanes d'oignons nouveaux

Ingrédients (6 personnes) :

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 300g de fanes d'oignons nouveaux « très fraîches »
- 3 œufs
- 20 cl de crème épaisse
- un peu de beurre

Préparation de la recette :

Séparer les oignons des fanes et les laver. Les sécher puis les couper finement. Les faire fondre dans un peu de beurre quelques minutes. Chemiser un moule à tarte de la pâte de votre choix. Y verser les fanes rissolées. Dans une petite jatte, battre les œufs avec la crème, et verser sur les fanes. Enfourner dans un four (ventilé) préchauffé à 180° pendant 35-40 minutes.

D'autres fanes comestibles : radis (toutes les variétés), navets, oignons, betteraves

Zoom sur le jardin

Plantations : fleurs

Semis : courges, courgettes, concombres, melons

Entretien : désherbage carottes, panais, persil racine, poireaux
taille des tomates, concombres