



Visite de la ferme d'une paysanne et celle d'un paysan a Tréziers 11230 (a 10km de Mirepoix sur la route de Limoux)le samedi 26 juin.

Sur nos petites fermes nous cultivons tant que se peut la biodiversité cultivée , du moins une partie de celle ci qui ,a travers les millénaires s'est développée pour quasi périr depuis quelques decennies.

La semence c'est la base de toute agriculture, celle ci a été adaptée au mode de culture industriel depuis la seconde guerre mondiale.D'une semence paysanne REPRODUCTIBLE adaptée a des terroirs, elle est devenue une marchandise standardisée adaptée a la « ferme france »,non reproductible a l'identique pour de nombreuse espèces et clairement dépendante des molécules créés par la pétrochimie.

Nos fermes essayent de faire revivre cette biodiversité naturellement adaptée a la culture bio,mais aussi mémoire vivante de nos ancêtres cultivateurs.

Si les clones créés par l'industrie pour l'industrie ne reflètent aucune luminosité,les variétés de population ancestrales sont multicolores ,mémoire heureuse!

D'autres aspects peuvent aussi être très interessant notamment pour la construction :la longueur et grosseur des pailles peuvent être un atout pour une écoconstruction de qualité.

programme de la journée:

-matinée a partir de 10h , jeux collectifs pour enfants et grands organisés par le groutcha (groupement d'achat ariégeois) en bord de rivière,suivi d'un pique nique ou chacun amène un plat qui sera partagé.

-début d'après midi : visite de la collection vivante des céréales ancestrales , discussions en bout de champs des intérêts agronomiques, nutritionnels ,gustatifs de ces variétés de populations.Discussions aussi sur l'origine , l'historique et l'intérêt social et culturel de les sauvegarder.Sachant que l'historique de ces blés dépasse pour certains de plusieurs millions d'années la présence humaine sur cette bonne vieille Terre...l'historique sera donc très léger, mais chacun pourra faire un bouquet..

-en suivant ,visite de l'atelier de triage du grain, meunerie(meule de pierre de lave),questions

_ensuite nous visiterons l'atelier de transformation et les champs de Patricia Corsini.L'atelier éco-autoconstruit en paille et bois.Elle nous expliquera la démarche de la fabrication des pâtes a la ferme, questions.

-rafraîchissement et discussions :-avis d'utilisateurs sur les produits issus de biodiversité paysanne et bio: des représentants d'AMAP, de groupements d'achats ,des cuisiniers de collectivité ou autres ,boulangers, pastiers ...présents et discussions générales sur les intérêts -de se nourrir localement avec Nature et progrès 11, Stéphane Linou le locavore local;
-la perte des savoirs faire et notamment concernant les plantes sauvage avec l'Ortie.

-discussions autour des liens qui nous rassemblent notamment entre paysans /consom 'acteurs/ batisseurs.Outre l'alimentation elle même , les « résidus » des produits alimentaires peuvent très facilement devenir des matériaux de construction ou des « co-produits agricoles ».Des bastides historiques comme ici mirepoix sont encore bien présentes après plus d'un millénaire d'existence.Hors celles ci sont belles et bien construites en paille, terre et bois.Que dire de nos HLM en béton que l'on est obligé de dynamiter après seulement quelques décennies d'existence.Si on va plus loin , on peut se demander ce que coûte en terme d'énergie fossile et donc de gaz a effet de serre la fabrication du béton et de tout le « pac finition » qui va avec. Des membres de l'association ARESO seront présent pour nous en dire quelques mots et répondre a nos questions.

-les thèmes de l'eau, épuration , toilettes sèches seront aussi abordées , notamment avec l'association terr'eau ,questions.

Repas convivial offert par l'association semences poétiques

Pour tout renseignement Jjmathieu 0468202179, merci d'avance pour votre présence .