

Quoi l'automne, qu'est-ce qu'il a l'automne ?

Sur l'autonomie alimentaire comme paradigme d'un Soi rugissant en toutes saisons

Salut les amis et fidèles lecteurs de mes chroniques. Je vous sais désespérés mais c'est pas grave car tout le monde l'est un peu en ce (long, trop long moment) alors je ne vais pas m'apitoyer. Plus sérieusement, si vous voulez péter la forme, ben faut vous bouger et profiter que pas de confinement, que des pass « verts » (ciel!) à l'horizon. Ben alors quoi, pas heureux ? Z'êtes vraiment des gros pénibles et, sérieux, va falloir se bouger. Et pour ça, rien, non jamais rien de tel que le jardin et plus exactement le potager vivrier. Je précise « vivrier » parce que les courges tatouées pour Halloween, franchement, qu'est-ce qu'on s'en bat les flancs. A moins, justement, de les transformer en flans. Et d'ailleurs ce pourrait être l'une des recettes du précieux hors-série des 4 saisons, édité comme chacun sait par les fameuses Éditions Terre Vivante. (Je dis « comme chacun sait » et « fameuses » car, comme les politiques, je ne m'adresse qu'aux gens déjà convaincus peu susceptibles de me contredire).

Bon, autant vous dire tout de suite, ou plutôt vous rappeler pour ceux qui me connaissent déjà, que je ne suis pas à la page. Cela signifie que le hors-série en question date de 2020, ben rien de bien méchant, j'ai fait pire, donc rien de bien méchant surtout vu l'éternel sujet, tala : Objectif autonomie, des récoltes toutes l'année ! Je passe bien sûr sur le gros mot « autonomie » parce que c'est vraiment indécent et illusoire de prétendre être autonomes dans un système-non-mais-c'est-quoi-ce-bordel tout basé tout sur la dépendance à tous les niveaux et les zétages. Je passe. Mais c'est bien la dernière fois, bande de chenapans douteux sur eux ! Bon, concrètement, pourquoi faut-il se précipiter pour acheter (7,70 euros!) ce numéro ? D'abord parce qu'il est magnifiquement illustré, ce qui donne du courage quand il s'agit d'aller se les peler en plein air pour dire qu'on fait du sport, un truc comme une activité, et que si les salades qu'on a semées trop tard refusent de pousser ben même pas mal, on peut découper les photos et se les mettre en poster à défaut de dedans un saladier. Perso, je trouve que ce premier argument claque et donc je m'arrêteraient bien là mais bon, comme c'est vous, je développe un peu. Décidément, ce qui me touche et me convainc le plus, sans doute parce que je suis aussi écrivain à mes heures de jardinage intime (sous le nom de plume pas cacatée et soyeuse d'Elena Varécy, tous à vos claviers pour me google-iser), c'est le titre des articles. Putain, à les lire, déjà on est partis, ça y est on y est, on est des as du vivant par nos soins renouvelés-olé. Je cite -parce que c'est beau et ça meuble- : « Rêve de jardin nourricier », « Donner pour être autonome » (oui mais pas trop, c'est quoi ce traquenard?), « Quatre saisons à l'abri » (on aimerait tant, en mode berger/bergère), « Tunnel mobile : pratique et

productif » (attention, ceci n'est pas une annonce coquine dans Le chasseur français ni Biocontact), « Raisonner l'eau au jardin » (j'aimerais tant...), « Faire pousser ses ressources » (attention, ceci n'est pas... un article de Psychologies magazine), « Produire ses semences » (là, je rougis)... surtout vu la suite : « Conserver avec la chaleur ». Enfin, je relèverai « Confire avec huile et vinaigre », traitement amical à réserver à ses pires ennemis.

Vous l'aurez compris et déjà apprécié, sur une petite centaine de pages, on voyage et ça déménage. Bon, beaucoup plus sérieusement, pourquoi est-ce que quoi je recommandè-je-je de s'avoir sous le bras ce zinemaga ? Tout simplement parce qu'il dit beaucoup en peu, avec peu, et que même ça c'est l'avenir et que même ça se base intelligemment sur un mix entre l'expertise de Terre vivante et ses lecteurs-jardiniers, donc double expérience et pas de carabistouilles sinon cet automne pas de citrouille. Vous l'aurez donc compris, au cas où ça ne serait pas clair je répète, le zinemaga en question parcourt tout le spectre qui va de la planification des cultures à la transformation en passant par la culture elle-même. Etant paresseuse de contre-nature, voici quelques-unes de mes glâneries au fil des pages :

le jardin nourricier n'est plus vu comme un passe-temps pour vieux et d'ailleurs ce sont les plus jeunes, les moins de 35 ans, qui l'utilisent le plus comme alternative au circuit marchand.

une dame qui cultive fait cette réflexion pertinente : « (...) le jardin a besoin de temps, même l'hiver il faut préparer, réfléchir aux rotations, aux associations... ».

tel couple déguste son raisin de table tout en préparant sa choucroute (lactofermentée) pour l'hiver. Touchant.

petit rappel à la fois simple et encourageant : pas besoin d'être un professionnel pour viser un minimum d'autonomie. Il faut un peu de temps, de surface et d'organisation. A propos de surface, on estime à 400/500 m² celle nécessaire à nourrir une famille de 4 personnes. Pour le temps, c'est variable selon les saisons mais le jardin occupe en permanence, ce qui se traduit par des économies qu'une personne interviewée estime à 750 euros par an. Vous me direz que c'est peu. Pas faux. Sauf que la personne en question est célibataire, donc il faut multiplier si on est plus et alors le ratio devient encore plus intéressant. Cela bien sûr sans parler des bienfaits du jardin en matière de santé physique et psychologique mais ça, chut, faut se mêler de ce qui nous regarde et donc surtout pas de notre propre santé.

4 dessins du potager à chaque saison doublés d'un précieux calendrier des semis, des récoltes et des plantations vous fourniront une assise scientifico-rassurante pour vous lancer. Évidemment, il faut tenir compte de là où l'on vit et du climat mais aussi de la lune, surtout pour les hommes car les marées les

travaillent eux aussi, faut pas croire.

une astuce est donnée pour échelonner les récoltes car tout le monde doit avoir bien en tête le colon irrité et ses effets acidolaxatifs en fin d'été à force de bouffer des tomates et concombres en nombre et à maturation et alors faut les manger parce que si y'a des vitamines, c'est gorgé de soleil, fais tes réserves de vitamines et de soleil pour l'hiver je te dis, et ça, le reste, disons que sinon ça risque de se perdre, surtout pour le concombre parce qu'on n'a pas encore trouvé comment en faire du concentré de coulis pour la pasta tchouta en hiver. Du coup, comment échelonner pour, tant qu'à faire, ne pas tomber malade de son potager pétant le feu ? En ré-flé-chi-ssssant, bande de décérébrés analphabètes coupés de la terre, même plus chasseurs-cueilleurs et accros à vos touches de portable bientôt greffées dans le cerveau ! Réfléchir, en l'espèce, c'est se souvenir et activer quelque chose de, tiens, merveilleux, vous savez quoi ? La Biodiversité. Là, on parlera des différences variétales et du soin porté à planter précoces et tardives, genre pour avoir de belles Roma(s) au début, suivies d'Andines bon certes cornues plus vers la fin, justement des haricots. Idem pour les patates, les salades, les carottes, les courges et épinards et le petit radis dit « national » qui le dispute au « flamboyant » et au « glaçon » pour se faire une petite place du haut de ses 3 cm et demi. Je tiens à préciser que tous ces noms sont véridiques et ne sont absolument pas le fruit de mon imagination. Ils sont bien celui de mes congénères, avec une manie de nommer désormais bien connue (voir Robinson dans l'unique bouquin de Michel Tournier, Vendredi ou les limbes du Pacifique) et qui fait d'eux des poètes assez méconnus je dois dire.

un pan d'auto-construction de son propre outil de culture est largement évoqué à travers plusieurs articles sur des serres semi-enterrées ou en pleine surface (!), de même que sur le fameux tunnel (arceaux et bâche autour) modulable selon les saisons.

la question fondamentale de l'eau (souvenez-vous de Jean de Florette, Pagnol) est aussi traitée avec en bonus un schéma qui permet de calculer la capacité de stockage de son sol. En effet, que votre terre soit argileuse ou sableuse... la Justice ne vous traitera pas pareil, à non, mince, ça c'est La Fontaine. En tout cas, la réserve utile variera et autant le savoir avant de se casser le c... pour rien parce qu'on vient juste de planter, c'est vrai quoi, on vient juste de quitter Paris, marre de cette p... de ville polluée et avec tous ses drones de surveillance pendant les confinements, maintenant ça suffit, on télétravailllllleeeeeee, on met toutes nos économies dans une belle petite maison et la terre, bordel de merde, la terre elle nous a tellement manqué qu'on va la bouffer et alors, de transport aussi joyeux qu'un peu historico-pâlot, on sème un peu comme ça, à l'emporte-pièce et vas-y ce que tu pourras, sauf que mince, l'eau, si y'en n'a pas assez en réserve, alors comment on fait, on se décourage direct et on rentre direct à Paris ?

en tout cas, c'est comme les serres, surtout les semi-enterrées

en mode pièges mine de rien pour les lapins, méfi à la réglementation pour les puits et autres forages. Un petit focus est fait sur cet aspect, utile particulièrement pour Parisiens un peu trop pressés.

pour les enthousiastes tendance kamikazes tendance Pascal avait raison l'Homme (pas les femmes, bien sûr, pas que ça à foutre) est un incorrigible qui s'ennuie tout le temps et alors essaie tout le temps de se distraire, il y a le chapitre « Faire pousser ses ressources ». Ça, ça veut dire que limite tu rejoues au docteur comme quand t'étais petit mais cette fois-ci avec tes petites plantes. Et alors tu en cultives pour fabriquer tes purins qui puent mais sont efficaces, je peux en témoigner. Surtout le purin d'ortie, fertilisant et stimulant, au pire vous vous le mettez sur la fatche si z'avez plus ni concombre ni avocat ni yaourt au frigo. Et vous verrez après la mine éclatante. Bien sûr si vous êtes vous-même un sol riche en azote et frais, exposé plutôt à mi-ombre sans être tout à fait ni lunatique ni dépressif.

dans la même veine, on peut faire son terreau et, perso, je ne me gêne pas rien que parce que ça fait chier les voisins de zieuter sur ma terrasse et de voir des pommes et épluchures en tous genres qui pourrissent. Moi j'adore parce que ça me fait un peu comme les vanités sur les tableaux, ça me rappelle ma propre finitude chaque matin et chaque soir quand je ferme les volets. Et même que c'est grâce à ça que je suis une grande sage devant l'Eternel alors que mes voisins, eux, à force d'avoir nié de leur vivant, ils risquent d'avoir quelques problèmes au passage étroit de l'accouchement au Purgatoire.

dans la toujours même veine, y'a produire son paillis et pourquoi pas tailler ses arbres afin de recueillir quelques branchouilles qui finiront en tuteurs, perches et piquets. Mais le mieux c'est de créer des liens, en fait, on dirait pas mais faut pas grand chose. Même avec des tiges d'ortie on peut en faire, même qu'on dirait pas comme ça, qu'il suffit peut-être juste d'un peu de curiosité et d'entraînement, et même que c'est une belle nouvelle ça, faire des liens avec des orties (séquence émotion, donc je vous espère touchés).

un passage transgressif et assumé comme tel -voir nos amis de Kokopelli dont c'est le leitmotiv et le cœur d'activité- porte sur la production de ses propres semences. On vous rappelle la nature hautement politique et commerciale du sujet puisque l'Etat se mêle de ce sujet de même que de tant d'autres notamment à travers un catalogue officiel et que moins on est autonome dans ce domaine et plus on achète... et potentiellement on sait pas ce qu'on achète... et potentiellement on achète des semences one-shot c'est-à-dire super, résistantes, productives et tout et tout et tout... sauf que l'année prochaine, grâce aux miracles désintéressés de toutes les techno-bio-sciences, eh bien votre semence sera comme par miracle stérile et alors faudra remettre le couvert si vous voulez le mettre vraiment et alors en racheter à des semenciers altruistes. Je schématise un peu mais comme dans tout ce que je dis, c'est

documenté donc y'a du vrai, vous ferez le tri, ça vous entraînera pour les fake news.

bon, pour les gourmands de mon espèce, c'est pas le tout mais faudrait songer à se mettre à table, justement. D'où la dernière partie qui est un festival de lieux de conservation tous plus suggestifs les uns que les autres (en silo, dans le cellier ou le fruitier). Séquence nostalgie et rappel que le stockage était autrefois, il n'y a pas encore si longtemps, tout un art. Vous savez ce que ça veut dire un « art » ? Du temps et de l'amour, bande de pressés décatés avant l'heure à force de pas assez de jus de pelouse bio verte si possible ! Pour vos beaux yeux, vous trouverez donc un autre calendrier, celui de la conservation des fruits, autrement dit quoi se conserve combien de temps pour pas finir trop vite dans le compost qui fait chier les voisins mais d'un autre côté ils z'ont qu'à pas zieuter sur ma terrasse.

enfin, je me tais et je laisse la place à la musique des recettes, comme une petite farandole de délices au fond de nos âmes affamées : pêches au muscat et au géranium rosat, ratatouille sans cuisson, glaçons d'herbe aromatiques, cerises au vinaigre, cornichons de courgettes, marmelade de carottes, beurre de pommes aux épices douces.

Sur ce, le soleil se lève enfin alors je vous dis bonne nuit et à bientôt sur Air LocoBio, la compagnie aérienne sans compensation carbone qui en a toujours de bonnes:)

PS : bon, je sais, cette chronique n'est intéressante que pour ceux qui ont de la terre. Tant pis pour les autres. Z'ont qu'à aller voir du côté des maraîchers pro si pas besoin d'un coup de main ou des jardins partagés alentour. On va pas non plus pleurer. C'est vrai quoi, le monde il est capitaliste ou quoi ? C'est quoi ce délire de l'autonomie, de la terre et tout le tralala ? Et pourquoi pas le collectivisme tant qu'on y est ?!

Yolaine de LocoBio,

Octobre 2021