

Feuille de chou N°8

Association « Amapiens au Pays de Brive »

Rappel

Prochain bureau
(ouvert à tt
adhérent)

Mercredi 13-4
Salle Dauzier

- Nouvelles de Philippe et des tendres légumes
- Panier légumes : conseils d'organisation ...
- Réflexion sur le goût et notre aptitude à en changer
- Visite d'un élevage de porcs bio (autre Amap ?)
- Présentation de l'Amap pain
- Pommes et Compagnie
- Visite de la Ferme Lafargue
- Brèves ...

On continue de
manquer de
référénts pour
lancer de
nouveaux
contrats avec des
producteurs ...

Les infos de Philippe et des tendres légumes ...

Mars 2011

Arraché les pieds de tomate et préparé la serre à la motobineuse.
Planté mes pommes de terre dans les serres début février.
Réparé l'irrigation (les cables avaient été sectionnés par des rongeurs).

Premiers semis de salades mis à germer au chaud devant la fenêtre du salon.

Dés herbé les épinards d'automne, ce qui leur a fait beaucoup de bien.
Après un bon arrosage les voilà repartis avec l'augmentation de l'ensoleillement sous les serres.

Ressemé des carottes pour le printemps.

Vu la levée du cerfeuil tubéreux qui finalement a l'air de bien réussir sous la serre.

Planté des bulbilles d'oignons blancs.

Vu les fèves bien levées. Semé des petits pois. Installé des goutte-à-goutte.

Semis de cresson alénois, navets de printemps, roquette.

Dés herbage des cassissiers.

Fin février, la récolte des salades qui ont passé l'hiver sous les petits tunnels redémarre.

Philippe Baudon

Manifestez-vous
pour participer
aux visites chez
les producteurs ...
ce n'est pas
réservé aux
membres du
bureau !

En cette saison ...

ail, bettes,
betteraves,
carottes, choux,
courges, épinards,
navets, panais,
poireaux, pommes de
terre, radis d'hiver,
topinambours, etc.

Comment gérer tous ces légumes et surtout ceux qu'on aime moins ?

Pour l'avoir vécu dans le passé je sais que le principe du panier n'est pas toujours facile quand on doit faire face à une profusion de légumes qu'on n'avait pas l'habitude de manger ou de cuisiner.

Voici des recettes de base pour écouler facilement tous les légumes du panier:

les soupes, bien sûr.

les salades. Presque tout se mange en salade: laitue, épinard, carotte, betterave, céleri rave, courge, chou, chou rave, concombre, tomate, poivron, fève, petit pois, radis, ... en petits morceaux ou râpés, avec du vinaigre de cidre, de l'huile de colza et du sel. En petites quantités on peut rajouter de la ciboulette ou des petits morceaux de feuilles de poireau ou des feuilles d'oignons blanc au printemps. Une de mes associations préférées l'été, les betteraves râpées avec des tomates en morceaux (mélange sucré, salé, acide). L'hiver j'aime bien les betteraves avec des carottes ou des courges râpées et des échalotes plus une feuille de chou découpée en morceaux pour le croquant.

les mélanges de légumes coupés en dés et cuits doucement à l'étuvée dans une casserole à fond épais avec couvercle.

***Principe de la cuisson à l'étuvée:**

C'est une cuisson très saine, à basse température, sans eau ni matière grasse. Il faut une casserole en inox à fond épais avec couvercle. Remplir la casserole au $\frac{3}{4}$ (minimum) d'un mélange de légumes coupés en morceaux puis refermer. Eventuellement rajouter un tout petit peu d'eau. Chauffer à feu vif pendant 5 mn environ jusqu'à ce que le couvercle soit chaud. Cette première phase fait suer les légumes et c'est la vapeur d'eau dégagée qui chauffe le couvercle. Mettre ensuite à feu très doux quand le couvercle est chaud et finir doucement à l'étuvée (10-15 mn petites casseroles / 25-30 mn grandes casseroles). Éviter d'ouvrir sinon l'eau de vapeur s'en va et on risque de brûler au fond.

On peut sans problème mettre dans la casserole tous les légumes du panier, quelque soit leur temps de cuisson. La saveur dominante du mélange sera un peu différente à chaque fois et dépendra de la couleur du panier qui change chaque semaine. Pas de risque de cramé ou de surcuisson si on oublie la casserole sur le feu une fois qu'on est passé en cuisson douce.

Par contre si on veut vraiment découvrir la vraie saveur d'un légume et faire des découvertes gastronomiques il faut essayer de vraies recettes où ils sont mis en valeur (c'est le cas pour les bettes), mais ça demande plus de temps et ce n'est pas forcément tous les jours.

Philippe Baudon



Réflexion sur le goût et notre aptitude à en changer.

On pense que nos goûts en matière de nourriture sont une chose aussi intime et personnelle que nos traits de caractères et qu'ils sont immuables. En fait l'expérience m'a appris que nos goûts sont fabriqués par notre cerveau en fonction de notre vécu et surtout que loin d'être un trait de personnalité ils peuvent être modifiés si on s'en donne la peine. J'ai fait cette découverte d'abord grâce à l'arrêt de la cigarette qui m'a appris beaucoup sur le rôle du cerveau dans les addictions. Ensuite, quand j'ai fortement réduit la dose de sucre que je mettais dans mon café j'ai vu en quelques mois ma perception du sucré s'inverser complètement: j'en arrivais à douter avoir sucré un café noir alors qu'avant je l'aurai recraché aussitôt. En même temps je ne pouvais plus supporter la dose de sucre que je mettais avant. C'est comme si à sensation égale mon cerveau avait décalé l'échelle du sucré ! Plus tard quand j'ai réduit ma consommation de café j'ai vu comment le café était aussi une addiction. Lorsqu'on s'est abonné aux paniers de légumes il y a quelques années, je n'aimais pas beaucoup les poireaux, les topinambours, les choux de Bruxelles, les épinards ... Aujourd'hui j'aime ces légumes autant que les autres.

La morale de tout ça est que comme nos goûts peuvent se modifier, autant s'habituer à manger ce qui est bon pour notre santé, pour notre budget et pour la planète.

Les légumes qu'on n'aime pas: les diluer en petites doses avec le reste pour faire disparaître le goût qu'on n'aime pas ou pour en avoir juste une légère trace. Notre cerveau va s'accoutumer à cette saveur nouvelle et au bout quelques mois on pourra augmenter les quantités et même finir par aimer le dit légume (c'est mon expérience). La limite de tout ça est qu'il faut être assez réceptif pour tenter l'expérience car certaines personnes peuvent rester bloquées sur un légume qui leur a laissé un souvenir désagréable dans le passé.

Bon appétit ! Philippe Baudon

Reportage sur Philippe notre maraîcher ...

Reportage TV à consulter :

<http://www.demain.fr/les-chaines/demaintv-a-la-carte/demaintv-a-la-carte/fiche-edition/aux-4-coins-de-la-region/>

Retrouvez chaque semaine la liste des légumes distribués sur :
amapiens-brive.org/lundis et amapiens-brive.org/jeudis

Contacts

Contacts Adhésions : ALAIN
leymarie.alain@wanadoo.fr

Contrats : JOELLE
joelle.amap@sfr.fr

Distributions paniers Lundi :
leymarie.cheyssial@wanadoo.fr

Distributions du jeudi :
fam.caporal@wanadoo.fr

Mise en page : FRED
f.gourment@free.fr

Site web (work in progress ...)
<http://amapiens-brive.org>



Aides Distribution

Jeudi 18h30 - 19h30

Voir sur :

www.amapiens-brive.org/jeudis

Lundi 18h30 - 19h30

Voir sur :

www.amapiens-brive.org/lundis

Visite producteur « Viande de porc bio » 4-03-11

Producteurs: Pierrette & Bernard FOSSARD La Faurie - 19170 ST HILAIRE LES COURBES
Blog: viande-biologique.over-blog.fr

Généralités:

Après une carrière dans le bâtiment pour Bernard et dans l'assurance pour Pierrette, les deux sont revenus aux terres à Saint-Hilaire-les-Courbes où Pierrette est née. Au début un élevage de gibier (faisans et perdreaux) il se sont tournés vers les brebis après l'acquisition d'un terrain vers Chamberet. A partir de 2001 la ferme est en bio avec le début de l'élevage de porcs. La ferme se situe à 79 km de Brive et à 640-700 m d'altitude.

Conditions d'élevage:

Ils élèvent en trois bandes au total 70 cochons par an de races variées (Pietrain, Landrace, truie Chinoise). Les animaux sont dehors dans un parc de mai à octobre où ils labourent le terrain (on se croit sur la lune !), avec possibilité de bain de boue à volonté. D'octobre à mai ils sont libres dans un bâtiment d'élevage ouvert, sur paille où ils ont 3m² par animal d'espace.

Alimentation: les porcs mangent du maïs bio aplati de la ferme et de la farine bio avec les compléments nécessaires pour une bonne santé (vitamines, minéraux, oligo-éléments)

Traitements vétérinaires: les porcs sont rarement malades, si nécessaire ils sont soignés aux antibiotiques en respectant le cahier de charge bio bien sûr. Ils ne sont pas vaccinés,

Constitution du troupeau:

Jusqu'à cet année ils faisaient de la reproduction dans des cabanes Pleinair Concept avec nid chauffé. Mais les exigences de la DSV à un an de la retraite de Bernard les ont faire décider de ne pas faire les investissements, donc les porcelets âgés de 40 jours viennent de l'élevage bio du gendre du couple. Ils sont abattus à Limoges à 180 jours avec un poids maxi de 120 kg de carcasse.

Produits proposés:

Colis de 5 ou 10 kg de viande de porc bio, composé de rôti, côtes, grillades et saucisses. Et à côté de cela, des terrines, boudins, petit salé et andouilles au poids. Prix de colis de 5 kg avec 2 kg roti, 2 kg cotes + grillades et 1 kg de saucisses = 13,50 € par kg. Pour un colis de 10 le prix sera 13 € par kg.

Distribution des produits:

Ils écoulent leur production en vente directe sur des marchés, les restaurants hors domicile et dans des magasins bio.

Rentrer en AMAP:

Ils sont intéressés pour rentrer en AMAP à partir d'un minimum de livraison de 30 kg de viande.

Impression générales:

On a vu des porcs heureux qui sont élevés dans des bonnes conditions, un couple dévoué à leur élevage, une terrine excellente,

J'ai envie de citer Paul Eluard : «Il n'y a pas de hasard, il n'y a que des rendez vous» parce que de prime abord on pourrait croire au hasard justement mais l'aventure se révèle trop belle pour n'être que cela... De plus près, voilà ce qui se passe.

J'aime le «fait maison» aussi la réalisation de nos pains quotidiens depuis près de 3 ans occupe une partie de mon temps de façon passionnante, la préservation de notre planète ainsi que le soutien aux personnes font échos en moi. Après une première expérience dans l'associatif sportif, je restais sur ma faim. Quand mon tendre époux a lancé « si tu veux, on _l'association amapiens au pays de brive_ a besoin d'une référente pain» je ne suis pas restée indifférente !

Une question au président et hop me voilà promue au rang des coordinateurs d'AMAP Un mail riche de quelques infos et rendez vous est pris avec Nathalie et Jean-Claude Vergnes, Sylvie Leymarie se propose gentiment de m'introduire auprès d'eux en m'accompagnant le vendredi 4 Février dernier.

Fin de journée, les Vergnes ont cuit aujourd'hui nous en profiterons pour faire quelques achats-dégustation. De l'extérieur, rien ne laisse deviner une fabrication de pain, tout juste une habitation mais... dès la porte poussée, hum ... même les yeux fermés, vous non plus n'auriez eu aucun doute ! L'ODEUR !!!! pas vraiment celle du pain chaud qui sort du four, car ils le sont déjà depuis quelques heures et le four est froid mais celle mêlée de farines chauffées, de levain,mais peut-être faut-il être déjà passé à l'arrière d'une boulangerie pour la reconnaître ?

Si vous ne connaissez pas ça alors il ne faudra pas manquer une visite à Escougne pour découvrir la magie de la boulange.

Dans le laboratoire, il fait un peu froid, au fond, les «pas encore vendus» attendent sûrs de finir dans un feu d'artifice de plaisirs gustatifs dont ils seront les étincelles. Jean Claude nous accueille donc dans sa maison bâtie en grosses bottes de paille où trône un poêle à bois qui diffuse une douce chaleur et le thé nous attend. Il nous raconte l'histoire de cette construction où l'on se sent de suite bien...

Nous passons aux choses sérieuses avec l'arrivée de Nathalie. J'ai listé quelques items à aborder pour monter cette AMAP. Les produits, les prix, les jours de cuisson, de livraison, la fréquence, la souplesse possible de commande.... Tout cela est abordé, les «avantages», les «impératifs» et finalement au fil de la discussion les choses se posent d'elles-mêmes comme des évidences que nous n'aurions pas su voir du premier coup d'œil !



Premiers pas vers une AMAP 2/2

Qu'importe le temps, la rencontre est belle, sereine, riche d'une belle humanité, pleine de promesses ...

En repartant, Sylvie et moi faisons notre marché, sur la table il y a un peu moins de produits, tout le temps de notre échange, Jean-Claude n'aura eu de cesse de se lever pour accueillir les clients, tous des habitués qui ont réservé leur commande d'une semaine sur l'autre...un peu comme nous très bientôt !

De notre expédition, je ramène plusieurs pains : un long, un au pavot, un autre aux céréales et des pains au lait, la fougasse au fromage a disparue avant que l'appareil photo ne s'extirpe de son fourreau... tant pis pour cette fois ci !



Contrats à rendre lundi 14-3 dernier délai à la distribution ...

J'en profite pour demander à Nathalie de me montrer le four à bois. A l'intérieur, ils sont ronds, en pierre réfractaire, de la brique je crois ?...le socle est tournant grâce à une pédale, de façon à pouvoir surveiller et sortir les pains qui se présentent au fur et à mesure devant la petite ouverture.

Il nous faut partir, ma tête fourmille d'envies tournées vers la mise en place de cette AMAP, une première pour moi...

Françoise Gourment, votre coordinatrice pain
coordinationamap.painbio@yahoo.fr



Pommes et Compagnie 1/2

Voici quelques nouvelles du Verger du Pré de Sagne.

En ce moment, les bourgeons des pommiers commencent à gonfler (voir photo).

En février, j'ai terminé la taille des pommiers basse-tige. Je viens de nettoyer les nichoirs pour les mésanges qui étaient bien présentes l'année dernière et je suis à la veille de la mise en bouteilles du cidre de 2011. J'ai également donné un coup de sécateur dans la haie que j'ai plantée en 2010, pour obtenir une haie plus dense. Cette haie va jouer un rôle important dans l'avenir : elle abritera des insectes, oiseaux, reptiles et mammifères qui vont jouer un rôle d' « auxiliaires », comme dévoreurs ou parasites des « ennemis » des pommiers.

En 2011, je souhaiterais aussi aménager le terrain autour de mon bâtiment pour mieux accueillir mes clients et visiteurs et pour travailler plus facilement et plus proprement (moins de boue devant la porte).

J'en suis aux préparatifs.



Mais d'abord, je voudrais dire quelques mots de l'historique de mon parcours et du verger : après un master en gestion d'entreprise et un parcours atypique de stages et formations agricoles - en passant par le Brésil, j'ai repris en 2006 le verger de Mme et M. Gouzon, qui faisaient depuis 1984 les produits bio que je propose aujourd'hui. La moitié de la surface du verger était en pommiers haute-tige (plein-vent) et l'autre moitié en pommiers basse-tige. Les pommiers les plus âgés ont été plantés dans les années 1950. A l'époque, on voyait encore partout dans la région des pommiers plein-vent dans les champs : c'était avant l'arrivée de l'arboriculture intensive. Dans mon verger, il reste les derniers « survivants » de cette époque.

Pommes et Compagnie 2/2

Petit à petit, j'ai planté des centaines de pommiers ces dernières années (toujours d'anciennes variétés de pommes de la Corrèze) avec l'objectif de créer à long terme un verger avec uniquement des pommiers plein-vent. Pourquoi? Parce que c'est magnifique, ces grands arbres et parce que, écologiquement, c'est le système le plus équilibré et, économiquement, parce que ce système me permet de garder le verger à une taille humaine: l'agriculture paysanne !

Je me rends compte en écrivant ce petit message qu'il me reste encore plein de sujets à vous raconter. Mais je continuerai dans une prochaine Feuille de Chou !



Je vous invite toutes et tous, avec vos familles, à la visite du Verger du Pré de Sagne, le dimanche le 17 avril prochain. De 15h00 à 17h00 environ, on se promènera dans le verger et je vous montrerai entre autres les choses dont je viens de vous parler dans ce message. A la fin, on boira ensemble un verre pour clôturer la visite. Je vous conseille de mettre des bottes au cas où le temps serait humide (l'herbe aura poussé !). A bientôt !

Salutations sincères - Martijn VAN LITH

Ps: Si vous avez commandé à l'AMAP Pommes & Cie du cidre bouché pour le mois de mars, il ne sera **pas disponible** avant la distribution d'avril. Je vous donnerai les bouteilles de vos commandes de mars en avril. Si vous souhaitez un remboursement, veuillez contacter le référent Philippe Arnaud philarna123@orange.fr



Visite de la ferme Lafargues 1/2

FABRICATION ET VENTE DE YAOURTS FERMIERS ET LAIT CRU

Producteur : Christian DESCARGUES, Lafargues dans le Lot

Adhérents de l'association présents lors de la visite : J Charreyron, S Leymarie et A Leymarie

Généralités :

Christian a débuté dans une exploitation bio puis quand il a repris la ferme familiale il a cherché à changer progressivement les pratiques des parents pour arriver à une exploitation bio.

L'exploitation est en fin de cours de conversion : elle obtiendrait le label **bio en juin 2011**.

Jusqu'à présent, il était seul sur l'exploitation mais Catherine, son épouse, a obtenu un congé de son employeur pour lui permettre de tenter une reconversion professionnelle (elle travaillait à Pôle Emploi).

La ferme se situe à 62 km de Brive et à 600 m d'altitude (moyenne montagne).

Conditions d'élevage :

Un troupeau de **23 bêtes** de races variées (montbéliarde, abondance, « gerseyse » et pie noire bretonne).

Il n'y a **pas de mutilation** pratiquée sur le troupeau, les cornes ne sont pas coupées.

Alimentation :

Les bêtes sont dans les **pâturages** d'avril à octobre. Ensuite la ration se constitue de foin, de regain et de concentré de **céréales** : tourteaux (résidus après pressage pour obtenir de l'huile) ruminant bio 18 **label écocert** achetés à Ferrières Sainte Marie (15).

Traitements vétérinaires / antiparasitaires:

Quand cela est possible il soigne son troupeau par **homéopathie** et il ne mettra pas en danger la vie d'une bête donc si cela est utile, il soigne aux **antibiotiques** (dans ce cas les produits sont sortis de la chaîne bio). **Les vaccins respectent les normes bio**.

Reproduction :

Elle est pratiquée **sur l'exploitation** : soit par sélection du sperme (mais cela coûte cher) soit de manière aléatoire (généralement). Ce qui implique la naissance de mâle donc il peut fournir des colis de veau.

Renouvellement du troupeau :

Que deviennent les « vieilles laitières » ? Il les envoie souvent en Corrèze pour pratiquer le veau sous la mère ou alors à l'abattoir.

Visite de la ferme Lafargues 2/2

Produits disponibles :

Christian est un producteur, un transformateur et un vendeur.

Il y a des yaourts et du lait entier.

La DLC (date limite de consommation) du lait est courte (3 jours) mais elle peut se prolonger de 4 ou 5 jours sans aucun problème après il faut le faire bouillir. En ce qui concerne les yaourts, la DLC est de 3 semaines.

Il vend 72000 yaourts par an.

Le lait ????

Il peut y avoir des colis de viande de temps à autre.

Distribution des produits :

A l'heure actuelle, ils écoulent leurs produits en vente directe sur la ferme (20%), par le biais de magasins (dont Leclerc), de l'hôtellerie et des particuliers lors d'une tournée ou de marchés de pays dans un rayon de 20 km avec une poussée sur Souillac.

A priori, il écoule une grande partie de son lait par la laiterie coopérative mais il supporte difficilement de savoir que son lait se mélange à celui d'autres producteurs (moins soucieux de la qualité). A terme, il souhaite se passer de la laiterie, actuellement c'est une sécurité pour lui (il est sûr d'écouler sa production).

Rentrer en AMAP :

Ils sont intéressés pour rentrer en AMAP mais pas à n'importe quelle condition. Ils accepteraient de nous livrer à partir de 300 yaourts hebdomadaires et 80 litres de lait.

Le jour de livraison serait à priori le lundi de 18H30 à 19H00 (à nous de prévoir une glacière pour les retardataires). Elle serait conditionnée par les intempéries (avec compensation).

Impressions générales :

Nous avons rencontré des passionnés d'élevage qui s'interrogent sur les conséquences de leur action au quotidien sur l'environnement au niveau de leur troupeau mais aussi sur les déchets que développent leurs produits (les yaourts sont dans des pots de verre avec des opercules plastiques. Ils récupèrent les deux, même dans les magasins, mais ne réutilisent que les pots et l'opercule est recyclé).

Son épouse souhaite optimiser l'exploitation (viabilité de leur projet).

Nous avons goûté leurs yaourts (de la crème !!!) et du lait chocolaté chaud (Joëlle n'a pas été malade alors qu'elle ne supportait plus le lait).

Pour nous, ils sont bio dans l'âme : la réflexion sur leur installation, des produits bio (tisanes, thés,...) qui traînaient dans le bureau ; ils se soignent par le biais d'un docteur homéopathe...

C'est à 62 km de Brive... mais comme nous le faisait remarquer Catherine un circuit court c'est à 80 km du lieu de production.

A notre avis, nous pouvons, voire devons, travailler avec ces gens là.

Remarques :

Ils nous ont parlé d'amis producteurs de produits laitiers chèvre qui ont juste commencé leur conversion en bio. Il s'agit du GAEC de l'autre chèvre route de St Céré 46 130 Prudhomat 05 65 38 60 99.

Les Descargues verraient bien une association des produits pour se partager les kilomètres parcourus lors des voyages à Brive...

Recette

Une note gourmande pour finir : Gâteau « RONDE DE POMMES » de Valérie Cupillard

Ingrédients : 100 g de margarine végétale, 120 g de compote (de pommes, de poires,...), 100 g de farine, 3 oeufs, 2 belles pommes, de la cannelle en poudre.

A température ambiante, mélangez la margarine ramollie avec la compote. Ajoutez un oeuf, puis la farine. Mélangez bien et ajoutez les deux derniers oeufs. Epluchez les pommes. Versez la pâte dans un moule à tarte huilé. Disposez les pommes coupées en fines lamelles, comme des rayons. Enfournez à thermostat 6 durant 30 minutes. Au sortir du four, poudrez de cannelle. Dégustez tiède.

Brèves ...

Le film « **Notre poison quotidien** » le 15 mars à 20 h40 sur Arte de Marie-Monique ROBIN, réalisatrice (et Claude BOURGUIGNON). Ce jour le livre sera dans les librairies ainsi que le DVD. Des infos sur : <http://robin.blog.arte.tv/category/notre-poison-quotidien/>
http://www.dailymotion.com/video/xh0qlb_dose-journaliere-admissible-de-poison-dja-par-m-m-robin_news

L'association « le **Jardin sauvage du riant Portail** » vous propose des sorties 'nature' autour de Brive ; voir l'agenda électronique sur le site web : www.jardinsauvage.fr
Exemples :

- le dimanche 13 mars à 14 h ; Grottes de Saint-Antoine à Brive; Circuit des Violettes dont la Violette blanche de Besser et autres plantes printanières.(DG/JS) ; (sortie tout public)
- le dimanche 3 avril à 14 h 30 ; Grottes de St Antoine à Brive : A la recherche des plantes sauvages alimentaires de la saison avec Catherine Huber du JS, dans le cadre de la semaine du développement durable ; (sortie tout public)

Comment agir concrètement pour permettre l'installation de paysans et le développement d'une agriculture biologique ?

C'est ce que propose le Mouvement **Terre de Liens**.

Le cout du foncier agricole devient inabordable pour les agriculteurs en installation. De plus, les terres sont plus souvent vendue pour de l'agrandissement que pour un nouvel agriculteur, surtout lorsqu'il n'est pas en agriculture chimique (quand ce n'est pas à l'urbanisation)

Terre de liens propose de changer le rapport à la terre, à l'agriculture, à l'alimentation et à la nature, en faisant évoluer le rapport à la propriété foncière.

Valorisant les dimensions collectives et solidaires pour l'accès à la terre et sa gestion, les membres de Terre de liens agissent, aiguillonnent, débattent et soutiennent les modes de vie et les pratiques agricoles soutenables pour l'humanité et sa planète. Terre de liens participe ainsi à recréer une responsabilité individuelle et collective pour la préservation du bien commun que représente la terre.

Terre de liens fonctionne grâce à l'énergie de personnes et de groupes engagés sur des territoires.

Plus d'infos : <http://www.terredeliens.org/>

Merci à Elisabeth pour ces brèves