

## Gazette de l'association A Fleur de Pierre - N° 6 - Année 2012

5 place du Marché - 04000 Digne les bains - 04 92 31 69 74 et 06 10 56 74 34 - afleurdepierre@orange.fr - www.afleurdepierre.com

### Edito



Trois Jardins Solidaires à Digne les Bains, et depuis 2010, la promesse d'un 4<sup>ème</sup>...

Car, c'est sûr, leur existence génère la demande, et les candidats sont nombreux aujourd'hui sur les listes d'attente. La ville de Digne et l'association A Fleur de Pierre en sont bien conscients et travaillent ensemble pour ce fameux nouveau jardin.

Des candidats ont été mobilisés et ont planché sur le projet. Depuis ils attendent.

Et oui ! ils attendent... Ce projet, comme tant d'autres, a rencontré des imprévus, des retards, des retours... Un an et demi plus tard, on espère bien arriver au bout - enfin ! Alors courage à tous ces futurs adhérents-jardiniers, bravo pour leur patience, et à bientôt !



### Sommaire

A Fleur de Pierre : où en sommes-nous ?....	p.2
Mon Jardin Bio.....	p.4
La permaculture	
Poème de Jardinière.....	p.6
Les Jardiniers cuisinent.....	p.7
Les Jardiniers se rencontrent.....	p.7
Le Réseau des Jardins Solidaires Méditerranéens	
Graines d'Ortie	
Bonnes idées pour les Jardiniers.....	p.8
Transition en Pays Dignois	
Festifric : des monnaies locales et solidaires	
Jardins d'ailleurs.....	p.10
Z'histoire la Réunion (2)	
Les Jardiniers bouquinent.....	p.12
Les Jardiniers s'amusent.....	p.12



## Année 5...

Petite chronique, désormais traditionnelle, sur l'évolution de l'association depuis la dernière Feuille de Chou. Notre progression devient routinière : nos 3 jardins, nos 100 et quelques adhérents, nos 3 salariés...

**Ah non ! Nous voilà CINQ salariés, c'est vrai !**

## Du côté de l'équipe agroécologique :

Le travail augmente et se précise : les travaux sur les Jardins solidaires, les missions chez les particuliers, et de plus en plus, les prestations autour du **compostage collectif**. Après la collecte dans le quartier du Pigeonnier-Barbejas, voilà les restes de repas du restaurant scolaire des écoles de Digne qui nous arrivent, et bientôt, ce seront ceux du collège Borelli. Niche d'emplois nouveaux, de compétences à développer, de projets à monter, nous voilà aux premières loges d'une activité prometteuse et totalement en lien avec nos valeurs et nos objectifs... et nos adhérents-jardiniers apprécient de plus en plus la manne de ce compost disponible et de qualité pour leurs parcelles !



Donc, pour étoffer cette équipe, une embauche supplémentaire a été nécessaire : c'est **Florent** qui nous a rejoints en juillet 2011, portant au nombre de trois nos paysagistes... Rapidement efficace, il a su trouver sa place, tranquille et travailleur.

## Du côté de l'animation :

Là aussi, les activités s'intensifient : il s'agit de conduire la dynamique des groupes de jardiniers, bien sûr, et les séances au jardin pédagogique qui reçoit les écoles, mais également les formations et les activités de sensibilisation au jardinage naturel qui rencontrent un succès croissant. Nous avons participé en 2011 au programme du Conseil Général 04 "Alternatives aux pesticides" en organisant des ateliers pour les jardiniers amateurs à travers le département. Nous recommençons cette année pour le Parc du Luberon.

Et nous caressons en outre l'ambition d'organiser de mieux en mieux les achats collectifs au sein de nos adhérents pour bénéficier de produits locaux et bios et... pas trop chers !

La création d'un poste d'animateur pour seconder Christel était donc indispensable : c'est **Leslie** qui a tout d'abord intégré l'équipe, en novembre 2011, et s'est faite appréciée de tous, pendant les 3 mois de son contrat. Mais une offre d'emploi très prometteuse du côté de chez elle (le Var) a précipité son départ en février, même si elle reste adhérente et participera, par exemple, aux prochains Jardins en Fête..

Voilà **Lucie**, depuis avril, qui reprend le flambeau.

Arrivée en plein boum de printemps, où tout est à lancer, à mener, à suivre, elle ne s'est pas découragée devant l'ampleur de la mission et a pris le train en marche tout naturellement.

En premier lieu, ce sont les **Jardins Solidaires** qu'elle a découverts, et c'est elle qui reprend la parole à ce sujet...

## Le fabuleux voyage de la nouvelle arrivée

### Le petit poumon des villes

Me voici toujours étonnée de découvrir au milieu de notre monde civilisé, fait de tuiles, de parpaings, et de murs, un espace bucolique verdoyant et vivant, qui me parle de campagne, de souvenirs d'enfance, de pique nique en famille avec les grands-parents. Non, je ne suis pas en vacances, mais non loin du centre ville de Digne les Bains, et de sa zone commerciale.... En vérité, je suis au **Jardin des Phacélies**.

**« Je me présente : Lucie, nouvellement embauchée en tant qu'animatrice à A Fleur de Pierre, et qui vient participer à sa première journée de travaux collectifs. »**

Il fait beau, c'est le printemps, et la pluie est passée ces derniers jours... Nous arrivons avec le camion presque encombrant sur ce chemin qui nous conduit aux Phacélies. Un petit groupe est déjà présent, et la journée commence par les nouvelles à discuter, les ressentis à partager, les requêtes à émettre, ou les souhaits à formuler.

Comment s'exprimer, s'écouter, se sentir à sa place alors même que l'on est différent, que l'on ne s'est pas choisi, et que l'on ne se voit pas si souvent. C'est tout l'intérêt d'une telle journée.

Se voir, faire ensemble pour mieux se retrouver et discuter.

Au jardin des Phacélies, il y a cette atmosphère d'Antan, grâce à ses vieux arbres fruitiers, et ses canaux à rénover. Chacun vit sa parcelle à sa façon, même s'il est toujours question de respect, et donc parfois de remise au point, le tout est de pouvoir le déposer au groupe.



Mon coup de cœur de ce jour fut pour le vieux prunier courbé aux différents troncs tordus, qui pour l'espace d'un temps, servira de cabane d'enfant :



Mes aventures du moment m'amène tranquillement :

### Au Jardin des Grelinettes

Dans ce petit jardin urbain, les jardiniers n'ont pas chômé. Lors des habituelles journées collectives, des toilettes sèches se sont montées, ainsi qu'un établi pour les semis.

Voici maintenant, tels quel jetés, les pensées et ressentis de jardiniers ravis, quand je leur demande ce qu'inspire ce lieu.

Ce qui s'en dégage d'abord c'est étonnamment le bien être psychologique éprouvé au sein de ce jardin. Françoise adore y aller, car ce lieu fait figure pour elle d'Oasis de paix. « C'est comme le yoga, on oublie tout le reste ». Pour d'autres, c'est telle « une église, un lieu de paix ». Les évocations poétiques, « tranquillité joyeuse », « bulle de paix » nous élèvent doucement, dans le flottement léger si souvent recherché.

Mais l'équilibre, semblent-il tous me dire, ne peut se vivre que grâce à l'aspect terrien des jardins. « Les mains dans la terre, ça ancre l'aérien » et « plus ça va, plus je me sens comme une plante, qui a besoin du nourrissage de la terre et de l'air ». Sans oublier la satisfaction du corps, la possibilité de « sentir ses muscles » par l'effort physique.

Une jardinière nous parle de l'importance du temps à accorder au jardin, car c'est aussi ce qui permet le lien privilégié avec le lieu, « venir tous les matins tôt l'été, dans le silence... », et si les enfants ne s'impliquent plus autant, finalement ça lui permet d'avoir « son jardin secret ».



Les journées de travaux collectifs semblent aussi avoir leur importance, il s'y dégage une énergie, une dynamique efficace tant concrètement que psychiquement.

Ravis les jardiniers ? Plus que cela, il nous semble, telles de jolies fleurs, tous tout à fait épanouis !!



Premier rencontré, Dernier raconté...

### Le Jardin des Cerises

Le fameux Jardin des Cerises ne cesse d'évoluer grâce ses artisans jardiniers, tant concrètement qu'humainement.

D'abord, pour ce qui est du visible, une pergola a vu le jour, au détriment d'une cheville foulée certes, heureusement notre demoiselle se remet doucement !

**Au passage, coup de chapeau à José pour cet édifice !**



Cette pergola permettra à tous ses habitants d'être à l'abri quand ils se retrouveront autour de la grande table, pour des repas ou des réunions.

La vigne sera-t-elle assez vigoureuse et motivée pour aller grimper tout là-haut ? Affaire à suivre...

Quant à la serre, elle est enfin sur pied grâce au travail acharné de l'équipe des paysagers. Elle arrive au moment où les semis commençaient à envahir les appartements des habitants du Pigeonnier et de Barbejas.

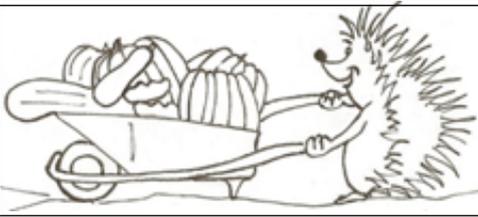
«La serre de la solidarité» pourrait-on l'appeler, et oui, avec tout ce que l'on nous a donné !

Concernant la vie des jardins, il semblerait que les outils d'organisation mis en place ont permis d'enrichir le «vivre ensemble». Et si tout était histoire de volonté ?

*Les jardins partagés, j'en ai rêvé,  
j'en ai quelque fois visités,  
mais jamais véritablement intégrés.  
Alors imaginez, d'y travailler... quelle belle destinée !.*

*Lucie*





## Mon Jardin bio...

### La permaculture

Le mot « permaculture » signifie agriculture permanente : c'est-à-dire un **"système intégré et évoluant d'espèces d'animaux et de plantes pérennes utiles à l'homme"**.

Au delà de la simple méthode culturale, nous avons là un courant philosophique, une éthique de vie, où les aspects sociaux font partie intégrante d'un véritable système durable, souvent décrit en 3 points :

- **prendre soin de la Terre** : reconnaître que la Terre est la source de toute vie. Les êtres humains doivent donc s'en occuper avec respect.
- **prendre soin des Hommes** : créer des sociétés où les humains vivent en harmonie, par la coopération et le partage.
- **distribuer équitablement** : s'assurer que les ressources limitées de la planète soient distribuées de manière égalitaire.

Comme souvent au cours de notre histoire humaine, cette évolution est née dans la même période (années 70-80) sur plusieurs coins de la planète, et surtout :

- au Japon, c'est Masanobu Fukuoka, microbiologiste de formation devenu agriculteur et conférencier, qui a mis au point **l'Agriculture naturelle**, décrite dans son livre « La Révolution d'un seul brin de paille »,
- en Australie, ce sont Bill Mollison et David Holmgren qui ont développé le concept et les principes de la **Permaculture**, avec un traité éponyme en 2 volumes.

Dans notre modeste gazette de jardiniers, ce sont bien sûr des techniques de cultures dont je vais vous parler, nous papoterons philosophie tout notre saoul à l'occasion !

### La méthode

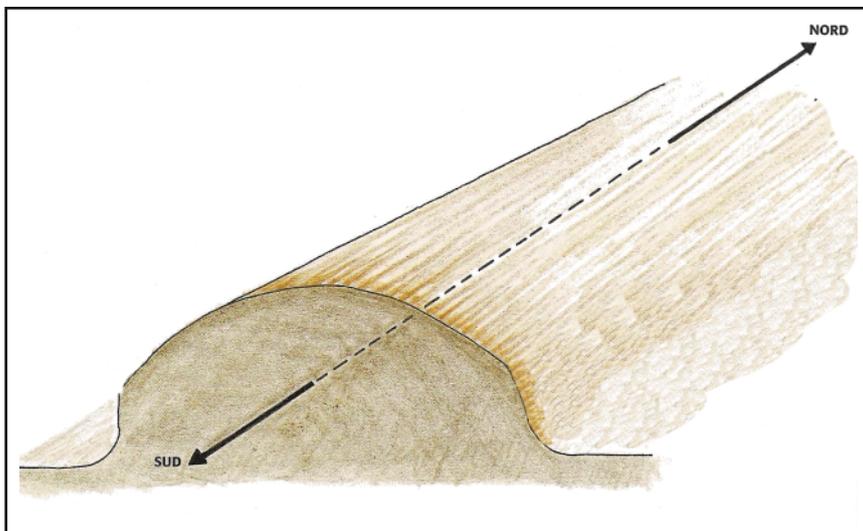
Le principe de base cherche à **reproduire fidèlement la nature en développant des écosystèmes comestibles qui ressemblent à leurs équivalents naturels**.

L'observation et la connaissance de son environnement sont donc très importantes, et vont nous permettre de garder un sol vivant et de favoriser la synergie d'une biodiversité « naturelle ».

**1) Le sol** de la forêt est l'exemple parfait de la constitution d'un humus riche et naturel, issu de la décomposition des matières organiques (animales et végétales) qui tombent et forment la litière. Les feuilles mortes, les plantes fanées, les déjections animales, les petits cadavres, etc., tous sont fragmentés, morcelés, pré-digérés et finalement assimilés par les décomposeurs : bactéries, champignons, protozoaires, nématodes, collemboles, insectes, acariens, myriapodes, lombrics, mollusques... chacun, à sa taille, à son niveau, à son heure, tient son rôle dans ce processus.

Dans la forêt, pas de jardinier, pas de retournement de sol, pas non plus de piétinement, pas d'apport d'engrais (!), encore moins de pesticides, mais tout simplement un système qui tourne bien rond, un sol protégé par sa litière, habité par sa microfaune, aéré, décompacté, entretenu, nourri et devenu accueillant pour des plantes... *heureuses* !

**La butte de permaculture** est dans nos jardins la meilleure méthode pour tenter de reproduire ce phénomène :



- en surélevant la terre, on arrête de la piétiner, et donc de la compacter ;
- en maintenant en permanence une litière, on la protège des intempéries et du ruissellement ;
- en apportant (ou en laissant) les matières végétales du jardin, on participe à la nutrition et donc à la vie de ses habitants...

**2) les plantes** vivent ensemble dans la nature : elles peuvent se plaire ou se concurrencer, mais surtout elles sont mélangées. La biodiversité est le mot clé pour l'équilibre des cultures : pas de concentration d'une même espèce qui va surconsommer les mêmes oligoéléments du sol et donc se retrouver fragilisée, pas de « monoculture » qui va attirer plus facilement (par la vue, par l'odeur...) les prédateurs.



Dans son jardin, plus on mélange les végétaux, en touffes, en petites lignes, en sujets isolés, plus on conjugue les effets positifs de cette synergie entre les plantes : certaines peuvent protéger des « ravageurs » et les maladies, certaines sont capables de fertiliser le sol par fixation d'azote, certaines favorisent une utilisation optimale de l'espace (tant aérien que racinaire) etc... : **plus le nombre d'espèces est grand, plus le système est stable.**

## La technique

Une butte de permaculture demande d'abord un gros effort – et il est vrai que sa confection est d'une grande violence pour le sol. Elle réclame ensuite de l'entretien, du soin, de l'attention. Et peu à peu, le sol s'équilibre, l'humus se forme, les plantes indésirables se raréfient, les autres se ressèment naturellement, les vivaces se pérennisent, et toutes poussent de mieux en mieux. Au bout du compte, en 3 ou 4 ans, la butte devient de plus en plus facile à mener.

Pour l'installer dans son jardin, on va préférer une orientation nord-sud, mais bien sûr en tenant compte de la déclivité du terrain, il ne faut pas que l'eau de ruissellement tape directement dessus.

Sa largeur est de 1 m à 1,20 m maximum (pour travailler des 2 côtés sans poser le pied), les allées de séparation, 50 cm.

Sa longueur s'adapte au jardin, sa forme à l'humeur du jardinier : allongée, en haricot, en zig-zag, en cercle, en spirale...

**1ère étape** : si on peut, on prépare le sol quelques mois avant, en le protégeant par une couche de cartons et une bonne épaisseur de paille. Il sera ainsi nettement plus facile à bêcher, et débarrassé de nombreuses indésirables.

**2ème étape** : on décompacte (à la grelinette, c'est mieux!) la première couche du sol, celle qui est la plus humifère (sur 10 à 20 cm d'épaisseur) sur toute la surface de la future butte PLUS la surface des futures allées. Ensuite, on délimite au sol la forme de la butte par des piquets et de la ficelle. Le façonnage est tout simple : à la pelle, on envoie sur le centre de la butte la terre décompactée des allées. Ainsi, la butte monte, les allées se creusent, et on arrive à un dénivelé de 40 à 60 cm de hauteur.

Attention de modeler une forme bien arrondie, et même un plat sur le sommet, et non pas une butte toute pointue.

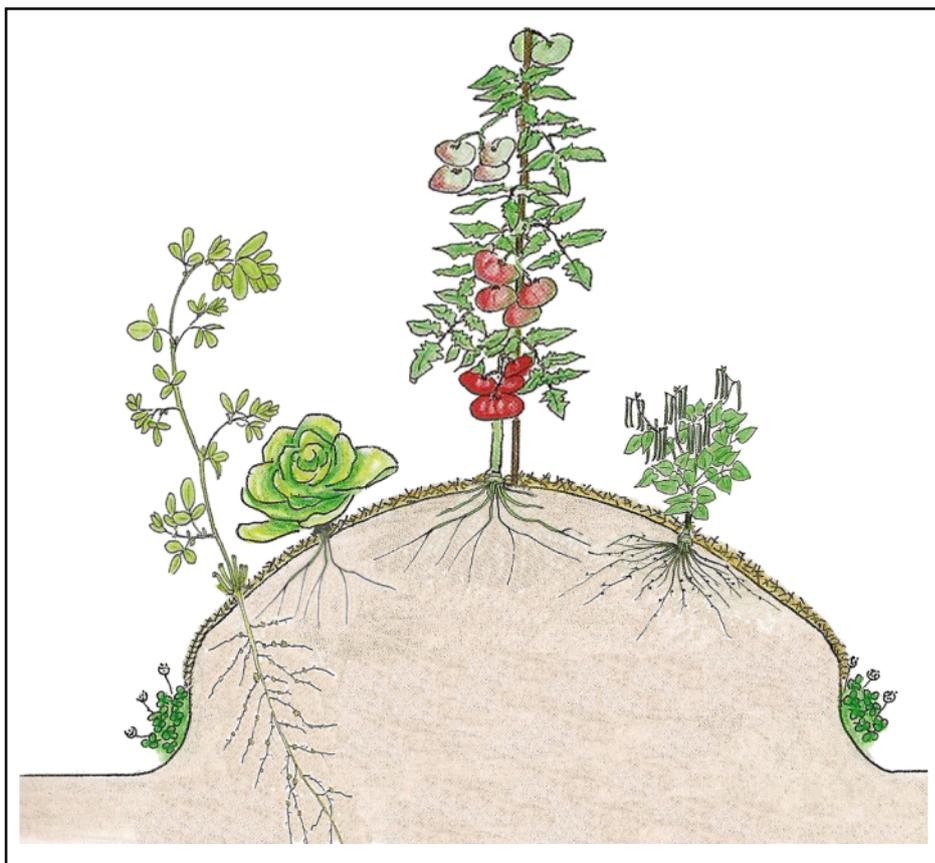
**3ème étape** : on plante et on sème, en mélanges, en poquets, en diagonales, en isolés... Voici quelques règles :

- en haut de la butte, les plantes qui demandent le plus d'eau, salades, tomates, etc...
- sur le tour, les plantes les plus « protectrices » : ail, oignons, poireaux, ciboules...
- un peu partout, des « légumineuses » (haricots, pois, lentilles, fèves, et même luzerne) qui enrichissent naturellement le sol en azote grâce aux bactéries (les rhizobiums) logées dans les nodosités de leurs racines ;
- pas de plantes trop volumineuses (courgettes, potiron) ou alors on les conduit sur des structures aériennes (qui apporteront de l'ombre, coup double !), pas de plantes qui demandent un défouissement radical, comme les pommes de terre (puisque l'on ne touche plus au sol de la butte).

**4ème étape** : on maintient une couverture permanente, avec du paillage, des feuilles, des épluchures, de la laine, tout ce qui nous tombe sous la main... On écarte un peu quand on sème, on remet au fur et à mesure que les plantes grandissent.

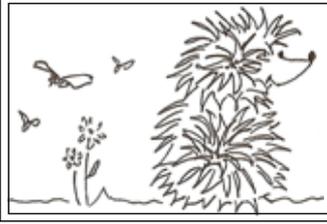
C'est une habitude à prendre, une autre attitude à adopter - par exemple, quand on cueille une salade, 2 nouveaux gestes sont à exécuter :

- tout d'abord, **on n'arrache pas**, mais on coupe la plante à son collet : les racines se décomposeront dans la terre, en nourrissant la microfaune et en laissant leurs sillons vides pour la circulation de l'eau et de l'air dans le sol ;
- ensuite, **on nettoie sur place** : les feuilles externes de la salade, si elles sont un peu abîmées, seront directement déposées sur la litière.



Et n'oublions pas :  
en ne remuant plus du tout le sol, en le maintenant toujours couvert de litière et de plantes, en ne le piétinant plus, on va favoriser son aération et la genèse de l'humus, les « mauvaises herbes » vont se raréfier par manque de place et de lumière !

Christel



# Poème de Jardinière

## *A fleur de pierre...*

A fleur de pierre, y'a des jardins  
Tu les as vus j'en suis certain  
Tous différents sur les chemins  
Ils s'articulent en serpents  
Moi, j'aime humer tous ces parfums  
Qui se dégagent des lopins  
Et toi, si t'y reviens demain  
Tu verras peut-être le tien :

*Un jardin à ton image  
Ou un jardin de passage  
Celui avec qui on voyage  
Celui qui nous rend si sage*

A fleur de pierre, y'a des jardins  
Tu les connais, j'en suis certain  
Au printemps, de mars à juin  
Ils chantent le même refrain  
Celui de ces petites mains  
Qui mettent en terre des p'tits grains  
Et toi, si t'y reviens demain  
Tu verras peut-être le tien :

*Un jardin à ton image  
Ou un jardin de passage  
Celui avec qui on voyage  
Celui qui nous rend si sage*

A fleur de pierre, y'a des jardins  
Si tu ne les connais pas bien  
Visite le mien sur le chemin  
Il sent le thym, le romarin,  
Les légumes s'y sentent bien  
Parmi les herbes et autres brins,  
Et toi, si t'y reviens demain  
Il sera peut-être le tien :

*Un jardin à ton image,  
Ou un jardin de passage  
Celui avec qui on voyage  
Celui qui nous rend si sage...*



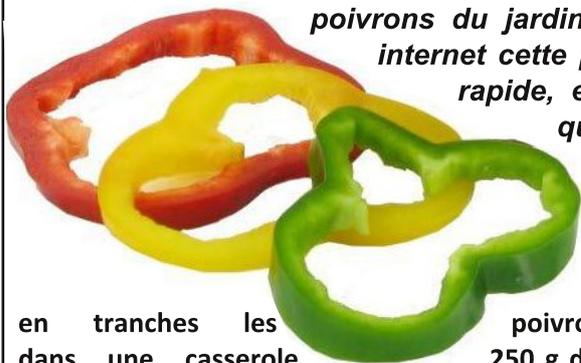
*Hélène*



## Les Jardiniers cuisinent

### Conserve de poivrons marinés à l'huile d'olive

*Cet été, je me suis retrouvée avec une abondance de petits poivrons du jardin, et j'ai trouvé sur internet cette petite recette facile, rapide, et surtout si bonne que je ne peux pas la garder pour moi !*



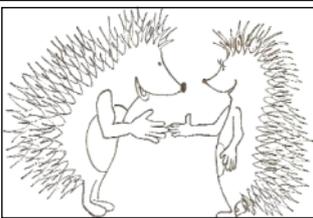
Pour 750 g de poivrons (rouges, verts et jaunes) : découper en tranches les poivrons rincés. Chauffer dans une casserole 250 g de vinaigre blanc, 20 cl d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier, 1,5 c. à s. de sucre, un peu de sel, et dès la première ébullition, ajouter les poivrons et laisser bouillir 5 minutes. Ensuite, placer les poivrons dans des bocaux et verser dessus le liquide bouillant. Fermer aussitôt. Les bocaux se conservent quelques temps, et il faut patienter au moins 2 ou 3 semaines avant de les déguster...

Christel

### « Courges sucrées »

Choisir une variété douce comme la « Sucrine du Berry » par exemple. Éplucher et couper en gros dés. Les mettre dans une casserole et les saupoudrer de sucre. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé, tout en gardant les cubes en forme. Sortir les morceaux, laisser refroidir. Pour servir, parsemer de pistaches ou de noix broyées : voilà un très bon dessert, simple et diététique !

Yasmine



## Les Jardiniers se rencontrent

### Le RJSM, échanges et partages entre tous les Jardins de la Région

Dans un jardin solidaire, on sème, on plante, on récolte, on cultive son potager mais aussi la convivialité, le partage, la solidarité entre voisins et habitants.

Le jardin partagé ou solidaire est un outil d'aménagement du territoire. C'est un lieu innovant face à l'urbanisation croissante. C'est un espace de nature cultivé ou sauvage à taille humaine, une « parenthèse de verdure » dans un contexte de béton.

Chaque jardin est unique, pourtant tous se reconnaissent parce qu'ils partagent et portent les mêmes valeurs : respect de la personne et de l'environnement, solidarité et partage.

Depuis 10 ans, une cinquantaine de jardins se sont organisés en réseau pour conjuguer et démultiplier leurs expériences, leurs pratiques et leurs savoirs... Rejoignez-nous !



Jardins Solidaires  
Méditerranéens

Et tout près de chez nous, il y a aujourd'hui ... :

*Graines d'ortie, un jardin ouvert à toutes et à tous !*

On y produit des légumes en bio, on participe à des ateliers, mais on vient aussi prendre l'air, bouquiner, siester...

A Puimichel, sur les restanques, entre tournesols et aromatiques : on profite d'un vrai bol d'air. A Dabisse, on ramasse ses légumes...



**Joseph, Aurore et les autres Graines vous attendent nombreux ! !...**

Contact : [grainesdortie@hotmail.fr](mailto:grainesdortie@hotmail.fr)

Aurore





## Bonnes idées pour les jardiniers

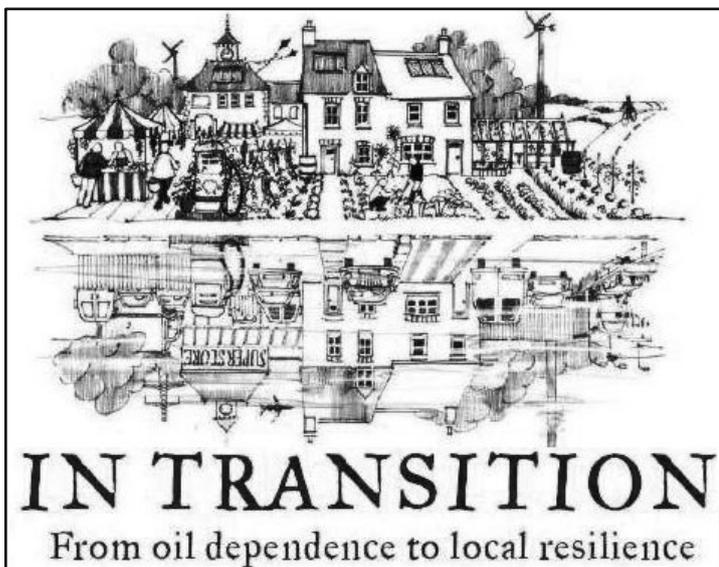
### Bonne nouvelle ! : Cafetage au Café

Depuis mars 2012, des citoyens du Pays Dignois ont pris l'habitude de se réunir dans un café du centre-ville pour parler de la **TRANSITION\***

Nommé «*Transition en Pays Dignois*» (pour le moment), ce groupe informel réunit deux soirs par mois les personnes désireuses d'agir pour notre société à l'échelle locale.

Inspiré par le mouvement des **Territoires en Transition\***, le collectif s'intéresse aux thèmes liés au pic pétrolier, au changement climatique, aux crises écologiques, sociales, et économiques, et toutes les conséquences qui en découlent.

Mais loin du catastrophisme, c'est la **résilience** qui intéresse le groupe, c'est à dire notre capacité à réagir face aux crises, à réfléchir aux solutions et surtout à faire preuve d'**optimisme**...



...d'où le nom des 1<sup>ères</sup> actions qu'il va mettre en place :

#### Les Cafés Bonnes Nouvelles

Lieux d'échanges et de partages sur les initiatives locales, c'est aussi le moyen de développer un réseau de citoyens engagés dans des démarches d'autonomie, de respect de l'environnement ou encore de sobriété énergétique et d'envisager par la suite des actions concrètes.

Actuellement dans sa phase de démarrage, le collectif « **Transition en Pays Dignois** » cherche à fédérer les acteurs locaux, les institutions et associations existantes, mais aussi et surtout, les habitants interpellés par les problématiques contemporaines.

#### \*La Transition

Le mouvement de **Transition** est né en Grande-Bretagne en septembre 2006 dans la petite ville de Totnes.

L'enseignant en permaculture Rob Hopkins avait créé le modèle de Transition avec ses étudiants dans la ville de Kinsale en Irlande un an auparavant.

Il y a aujourd'hui des centaines d'Initiatives de Transition dans une vingtaine de pays, réunies dans le réseau de Transition (**Transition Network**).

La Transition en question est le passage «**de la dépendance au pétrole à la résilience locale**». Les populations locales sont invitées à créer un avenir meilleur et moins vulnérable devant les crises écologiques, énergétiques et économiques qui menacent en agissant dès maintenant pour :

- réduire la consommation d'énergie fossile ;
- reconstruire une économie locale vigoureuse et soutenable et retrouver un bon degré de résilience par la relocalisation de ce qui peut l'être ;
- acquérir les qualifications devenues nécessaires.

Aussi, vous pourrez prendre part aux premiers "Cafés Bonnes Nouvelles" et autres évènements inscrits au programme de :

#### « Cité Solidaire en Mai » :

Dimanche 13 mai à 16h : "**Jardins en Fête**" aux Cerises,

Mardi 22 mai à 20h30 : "**Transition 2**", projection d'un film et débat au Centre Culturel René Char,

Samedi 26 Mai à 16h30 : "**Café Projets**" au Millésime.

Et les réunions du collectif tous les 2<sup>èmes</sup> et 4<sup>èmes</sup> mercredis de chaque mois à 18h00 au bar du Millésime.

Bonne nouvelle !  
« Transition en Pays Dignois »  
n'attend plus que vous...

Raphaël





Février 2012 : j'assiste au festival "Festi'fric"

à Salon de Provence (organisé par l'Apeas, JournArles, Fokus 2 et Le Ravi) un événement ludique sur le pognon, pour une réappropriation citoyenne de l'argent rendu à un usage social et solidaire.

On commence les festivités sur une réflexion globale sur les monnaies complémentaires : elles ont pour but de faciliter l'échange en limitant l'action de la monnaie à un domaine ou à un territoire. Pour résoudre des problèmes d'une manière originale et efficace, les échelles de valeurs peuvent être basées sur :

- des réserves de ressources réelles (or, pétrole, matières premières, services, etc.) ;
- le temps : la monnaie est évaluée par le nombre d'heures passées pour réaliser un service, comme l'**Ithaca Hours**, le **Time Dollar** aux États Unis ou même les **SELS** en France ;
- des savoirs et savoir-faire comme les **Réseaux d'échanges réciproques de savoirs** créés en France dans les années 80.

La monnaie permet de décaler dans le temps l'acquisition d'un bien, d'un savoir... avec la notion de dette, c'est à dire je donne puis je reçois (je vends pour acheter) ou au contraire la notion d'investissement, je reçois pour donner plus tard (j'achète pour vendre). C'est également un indicateur de valeurs, mais... « **qu'est-ce qu'une valeur?** »

Galilée disait « *mesure ce qui est mesure, rend mesurable ce qui n'est pas mesurable* », et comme on le sait, aujourd'hui, nous mesurons la richesse par rapport à la valeurs des objets échangés.

Quelques monnaies sont ensuite présentées : leur rôle, leurs difficultés, leurs avantages, leurs spécificités.

En voici 2 qui m'ont particulièrement intéressée :

Le **Moniba** est une monnaie complémentaire dont l'idée est née lors du 1<sup>er</sup> forum «**InnovAfrica**» au Mali en 2009.

Il facilite l'échange de formations tout en donnant à ceux qui n'ont pas de ressources financières un accès à la formation professionnelle diplômante.



Cette monnaie fonctionne en 2 temps.

Tout d'abord une personne formée à une tâche jugée utile par un ami ou un voisin lui donne un **Moniba**. Tout le monde commençant à zéro, on peut se trouver en solde négatif. Une fois formé, chacun peut former les autres.

Dans un 2<sup>ème</sup> temps, les gouvernements et les organismes d'aide à l'emploi peuvent utiliser le **Moniba** pour identifier les meilleurs candidats et leur allouer des bourses et ainsi permettre à ceux qui n'en ont pas les moyens d'accéder à des formations officiellement reconnues.

Le projet **Moniba** devrait être lancé dans un 1<sup>er</sup> temps au Mali avec l'Agence Nationale Pour l'Emploi du Mali et au Sénégal avec les étudiants d'une école de journalisme.

Une autre monnaie complémentaire qui vaut le détour, le **Fureai Kippu**, touche 1,8 million de japonais, elle est affectée à l'aide aux seniors. Cette monnaie s'intéresse à tout



ce qui n'est pas couvert par l'assurance maladie et invalidité. Le **Fureai Kippu** (*billets de relation bienveillante*) a été mis en place en 1995 par la fondation **Sawayaka Welfare**. L'unité de compte est une heure de service à une personne âgée. Cette monnaie peut être gagnée par des seniors qui en aident d'autres, par des personnes qui les transfèrent à leurs parents ou les conservent pour leur propre vieillesse. Les personnes âgées préfèrent payer les services en **Fureai Kippu** plutôt qu'en Yen de par la nature de la relation plus personnelle entre les aidants et les aidés.

Avant tout, ce colloque a permis d'explorer la monnaie dans son sens le plus large, et de présenter des exemples concrets qui fonctionnent tels que le **Palmas** du Brésil, l'**Accorderie** au Québec, la **Brixton Pound** d'Angleterre, et même en France avec le **Sol Violette** de Toulouse, la **Mesure** de Romans, ou qui se mettent en place comme le **ProvenSel** à Salon de Provence, le **Gaston** à Marseille... Il en existe des milliers et ça marche!

Pour plus de détails sur ces initiatives, procurez-vous le dossier du **Festi'fric** avec **le Ravi** n°93 de février.

Pour finir, quelques liens intéressants :

- <http://monnaie-locale-complementaire.net/>
- <http://www.scoop.it/t/innovation-monetaire>
- <http://www.spirale.attac.org/content/monnaies-complementaires>





# Jardins d'ailleurs

## Z'istoires la Réunion (2<sup>ème</sup> partie)

(Reste une seule voyageuse, mais la deuxième lé touzour dan lo cœur)

Ou rappel nout article a Gwen et moin sur Barbe rouge ? Ben depuis nana z'affaires la chanzé ! Gwen la finn retourné en métropole, et a moin ma la du artrouve nouveau colocs. A l'époque nout caze l'été tro bétonnée, n'avait point rien d'intéressant pou dire dessus. Aster moin la amiénagé dan un autre caze, et la mi peu dire aou mi lé à la Réunion ! Ça oui !

(Vous vous rappelez notre article, de Gwen et moi-même, sur Barbe-Rouge ? Depuis, les choses ont changé ! Gwen est rentrée en métropole, et j'ai cherché de nouveaux colocataires. A l'époque, notre case était trop bétonnée, rien d'intéressant à en dire. Aujourd'hui, j'ai emménagé dans une autre case, et là, je peux vraiment dire que j'habite la Réunion !)



Et mon zardin lé valab ! Un vrai ti zardin tropical... pou faire rêve un peu a zot, ma raconté kossa nana un ti peu endan...

(Et mon jardin est vraiment superbe ! Un vrai petit jardin tropical... Pour vous faire un peu rêver, je vais vous raconter ce qu'on y voit...)

On n'y trouve pas d'espèces endémiques\*, mais beaucoup d'exotiques\* venant d'Amérique et d'Asie, apportées et acclimatées par l'homme depuis le 17<sup>ème</sup> siècle - et ainsi depuis des générations, les réunionnais cultivent l'art du jardin créole.

Y peu classe ban végétaux en deux grandes catégories : les ornementaux et les utiles (nutritives et médicinales). Seulement, nana lé les deux en même temps, alor na faire un ti maillage entre tout ça !

### Petit lexique du voyageur botaniste

Endémique : espèce indigène et locale, elle n'existe qu'en ce lieu

Indigène : présente naturellement (sans intervention humaine) en un lieu, mais connue aussi naturellement en d'autres lieux.

Exotique : qui vient d'ailleurs, acclimatée par l'homme.

The first number one is : ***Oiseau de paradis*** (pour les pointilleux, *Strelitzia reginae*, famille des *Strelitziacées*), un vrai régal des yeux ! Son nom vient de la forme de ses fleurs ressemblant à des têtes d'oiseau, aux vives couleurs orange et bleues, qui émergent des épais feuillages



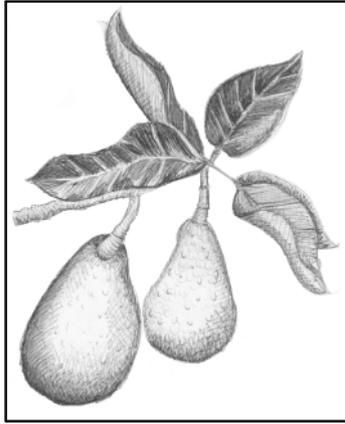
***L'Alpinia*** qui orne l'entrée fait aussi des inflorescences, roses ou rouges cette fois-ci, mais il est plus discret. Il fait partie de la famille des *Zingibéracées*, en fait, c'est tout bonnement le cousin du gingembre et du curcuma... Il en a les mêmes grandes feuilles longues et lisses, et le même type de fleurs, mais ses rhizomes ne sont pas du tout comestibles ni même parfumés !

C'est surtout l'inflorescence d'***Heliconia pendula*** (ou *bec de perroquet*) qui fait concurrence à l'oiseau de paradis, avec ses grandes fleurs spectaculaires rouges et jaunes.



Juste à côté, dans une jardinière, j'ai planté ma **pervenche de Madagascar** rose (elle se fait un nom en phytothérapie grâce à ses principes actifs, vinblastine et vincristine, qui ont une action anti-tumorale), des **aloès**, aux si nombreuses vertus et un **vieux garçon** de la famille des Lamiacées. Une autre pervenche à fleurs blanches va bientôt les rejoindre, parce que mi aime bien cette plante !

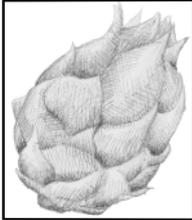
Nana aussi un tas fruitiers : un gros pied **litchi** (miam !), des **bananiers**, et un **papayer** dont le fruit est très riche en vitamine C (64mg/100g, plus que les agrumes), provitamine A ou carotène, vitamines B, potassium et calcium..



Nana un **zavocat** (remiam !) : l'avocat, contrairement à de nombreux fruits, croît sur l'arbre... sans mûrir, c'est après la récolte qu'il entame son processus de maturation.

Nana des pieds de **goyaviers** (ne pas confondre avec la goyave : ce fruit est plus petit, de la taille d'une mirabelle et a un agréable goût sucré à peine acidulé.)

Et voilà le **pitaya** (ou *fruit du dragon*), le plus joli fruit que j'ai jamais vu ! Il pousse sur une grimpante cactée, et après sa belle fleur blanche, il est rouge fuschia. Il se mange frais, sa chair est douce et légèrement croquante avec les petits pépins.



Juste à la porte de la cuisine, nous avons les aromatiques : le bon vieux romarin, de la citronnelle, de la menthe - et du **kaloupilé**, une plante au parfum très spécial : on en rajoute quelques feuilles dans les *caris* (plat typiquement réunionnais) surtout dans le *massalé*. Le **kaloupilé** possède aussi des vertus médicinales (contre l'hypertension).

Le **palmier multipliant**, quant à lui, pousse le long du grillage, formant ainsi une haie de plus de 6 m qui nous protège de la proximité des voisins (ne protège pas du bruit, donc pas des essais en chanson médiocres de la petite voisine). Ses fruits contiennent de l'acide oxalique et sont ainsi toxiques. Mais comme son ombre est agréable !

Il y a aussi un **faux vanillier** (*Duranta repens*), avec ses petites fleurs violettes, néanmoins très odorantes et esthétiques, et son port « pleureur », un **jasmin de nuit** (encore bébé) dont les fleurs, dès le soir tombé, dégagent un subtil et sublime parfum. Et un **fruit de la passion**, dont la fleur passiflore rappelle la crucifixion (d'après les jésuites missionnaires), dont les parties aériennes ont des propriétés anxiolytiques et sédatives, et les fruits sont si délicieux !

Et dans mon zardin nou peu trouv aussi 3 poules, a cause do zefs lé tro cher ! (*On a aussi 3 poules, car les œufs sont vraiment trop chers ici !*)

Et lé difficile trouv autre chose à la boutik que do zefs y vienne de poules élevées en cage (de catégorie 3 quoi)...

## Lo ban zanimò

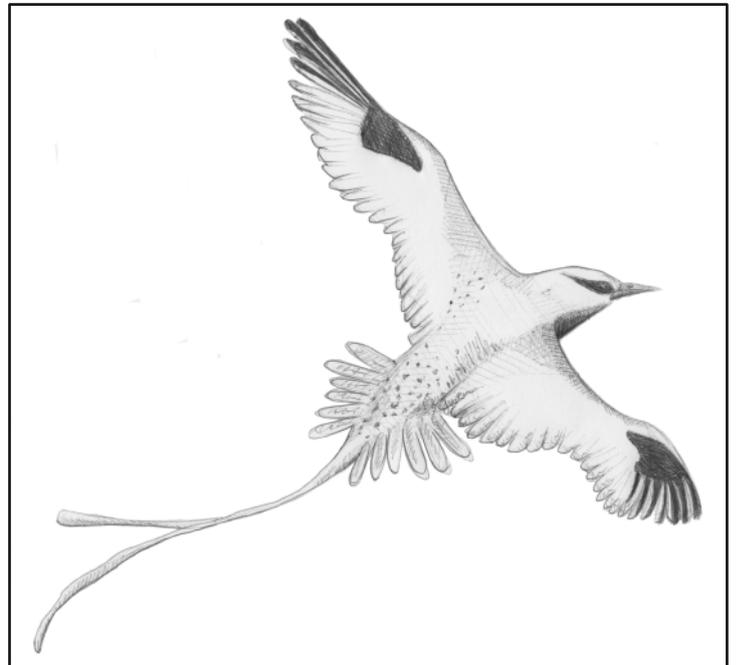
(Quand je lève les yeux dans mon jardin, je vois...)



Dans les arbres, si j'ai de la chance, je peux repérer un **endormi** : c'est un caméléon indigène\*, car originaire de Madagascar.

Le male est vert fluo, tacheté de jaune et de blanc, les yeux rouges. Il peut foncer sous le coup de la peur ou la colère. La femelle est orangée.

Plus haut, bien plus haut dans le ciel, passent les **paille-en-queue**. Oiseaux marins emblématiques de la Réunion, ils peuplent les falaises et les ravines tout le long de la côte. Fait rêv a nou un bon peu !

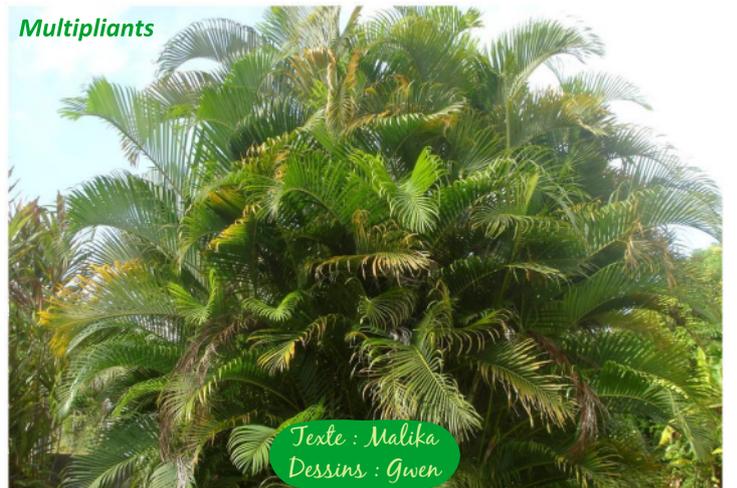


Lé fini pour zordi, mi di aou à une prochaine fois.

(C'est fini pour aujourd'hui, à bientôt !)

Mille couleurs pour zot !! (Zot, c'est vous !)

### Multipliants



Texte : Malika  
Dessins : Gwen





## Les Jardiniers bouquinent

SOPHIE BOUQUET-RABHI

# LA FERME DES ENFANTS

UNE PÉDAGOGIE  
DE LA BIENVEILLANCE



"Convaincue que la clé de la réussite de tout apprentissage se situe dans la création d'une relation d'amour et de confiance entre l'enseignant et l'enfant, Sophie Rabhi a fondé l'école La Ferme des Enfants, au sein de laquelle elle a développé une pédagogie originale et singulière. A travers cet ouvrage, l'auteure ouvre des perspectives en nous livrant son témoignage en tant qu'enseignante, pédagogue, mère et citoyenne. "

En plus de véritables visions alternatives quant à la relation adulte-enfant, la lecture de ce livre passionnant a réveillé en moi l'expérience vécue à La Ferme des Enfants. En effet, l'année dernière, j'ai eu la chance d'y vivre trois mois pendant lesquels j'accueillais les enfants à la ferme, l'un des ateliers proposés le matin à la yourte. A la ferme, ils nourrissaient chèvres, poneys, poules, cochons, travaillaient les chèvres avant de fabriquer les fromages. Une école où il n'y a pas de notes, mais une proposition de planning à la semaine, des repas du midi pris dehors toute l'année, une répartition des tâches entre enfants pour le bon fonctionnement de l'école... tout un panel d'organisation positionnant l'enfant dans le savoir vivre en groupe et le savoir faire, permettant la valorisation personnelle et la confiance en soi.

Une école qui nous donne véritablement envie de redevenir enfant, et de toute façon, de ré envisager notre regard et notre relation à l'enfant.

Belle aventure, que de lire ces sages pages humanistes...

Lucie



## Les Jardiniers s'amuse

La roche au coin du champ, pignons tombant du pin  
N'avaient que faire des six boules de terre au loin  
Car haute dans les airs, ailes déployées,  
La fée veut qu'on l'admira belle, que l'on court,  
Jette des graines vers elle de choux, fleurs pour que  
Pieds de plantes pas nés puissent voir le jour,  
Après y'aura qu'à prier et admirer !

**Jeu de mots :** voici un petit poème dans lequel j'ai caché des homophones (mêmes sons) de légumes et de fruits.

Il y en a 14 à trouver... Amusez-vous bien et bonne récolte !

Hélène



Réponses : L'arroche – Coing – Champignons – Navet – Ciboule – Carotte – Airelle – Fève  
Mirabelle – Courgette – Courgette – Choux-fleurs – Pourpier – Panais – Câpres

