

"FEUILLES"

La mythologie des plantes

Ce sont les dieux qui auraient découvert les vertus thérapeutiques des herbes (ce que nous appelons mauvaises herbes). Symbole curatif, revivifiant, elles redonnent la santé, la virilité ou bien encore la fécondité. On leur adressait des prières ("O Herbes, ô vous, mères, c'est vous que je salue comme des déesses !") ainsi que des sacrifices d'animaux.

La médecine celtique primitive se servait beaucoup des herbes médicinales. L'origine de la tradition est mythique : dans la bataille de Mag Tured en Irlande, les Tuatha Dé Dànnann (gens de la déesse Dana), trempaient leurs blessés dans une fontaine de santé (sorte de fontaine de jouvence). Ils guérissaient grâce à un plant de chacune des nombreuses herbes médicinales poussant sur les terres d'Irlande et placés par le dieu-médecin Diancecht.

Oyez, Oyez

Au Moyen-âge, les mauvaises herbes étaient appelées « simples ». Elles étaient consciencieusement cultivées selon leur nature intrinsèque, froide, sèche, humide ou bien encore chaude, (comme mentionné dans le livre des "Subtilités des créatures divines" de Sainte Hildegarde Von Bingen au XII^{ème} siècle). On connaissait leurs vertus thérapeutiques et étaient agencées subtilement dans les jardins en fonction des quatre points cardinaux, sous forme de carrés ou de monticules, (cf. "Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs" d'Olivier de Serre, paru en 1600), formant ainsi un véritable laboratoire pharmaceutique.

Aujourd'hui, elles poussent spontanément dans nos jardins, nos potagers, à notre grand désespoir, mais n'oublions pas qu'elles sont de véritables traces archéologiques vivantes...

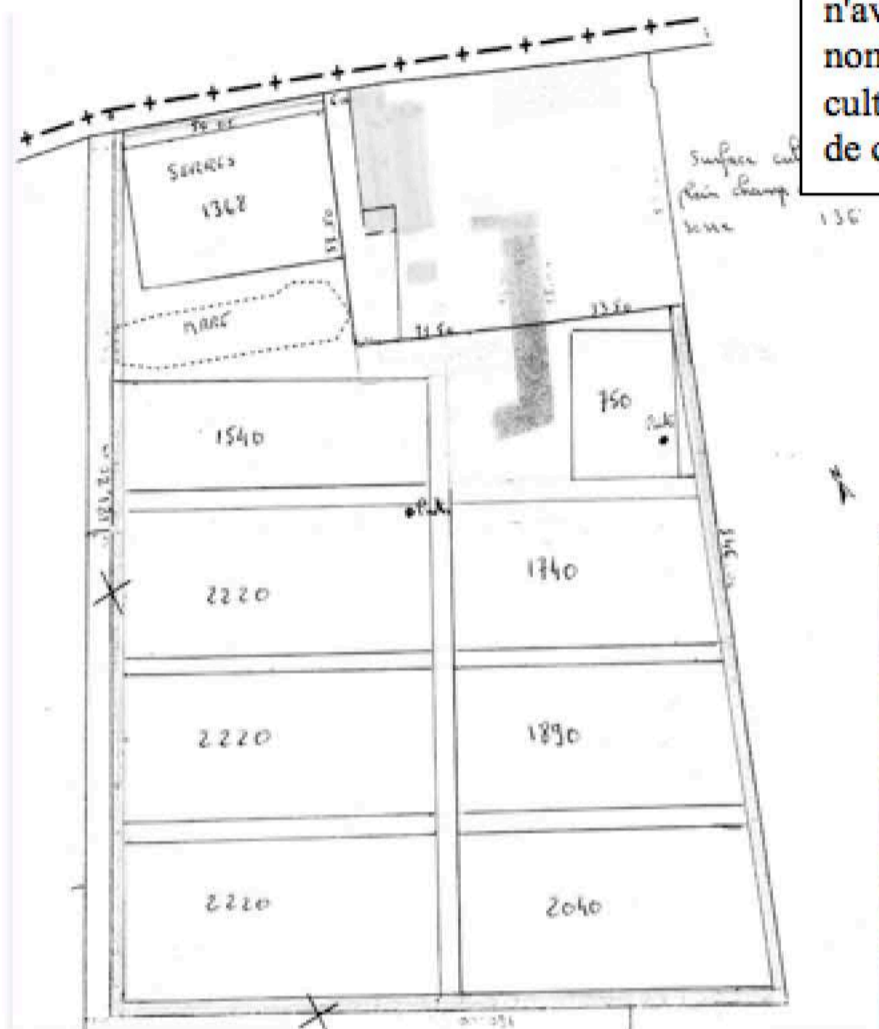


Présentation de l'exploitation

L'exploitation, d'une surface totale de 2.3 hectares, est située sur les hauteurs de Saint-Augustin où nous pouvons admirer les vallées de l'Aubetin et du Grand Morin. Elle bénéficie d'un environnement boisé et calme. La surface cultivable réelle est de 1.6 hectare dont une serre de 1 400 m², des bâtiments sur 160 m² utiles, une mare de 500 m² qui sert de réservoir pour l'irrigation et le restant pour les commodités d'accès aux bâtiments et aux cultures.

Sur cette surface, un tiers était en pré et n'avait pas été cultivé depuis de nombreuses années, l'autre partie était en culture conventionnelle mais est en cours de conversion bio jusqu'en avril 2013.

La terre est argilo limoneuse de bonne qualité et les planches de travail sont de 30 mètres de long pour éviter le découragement du maraicher et des Amapiens lors des séances de désherbage. L'ensemble est irrigué par un réseau souterrain alimenté par la réserve et un puits qui, malheureusement, ne se remplit pas vite.



L'ensemble de l'exploitation est clôturée par un grillage coté serre et par une clôture électrifiée pour empêcher les animaux de rentrer et de se régaler de bons légumes bio. Une haie a été plantée cette année tout autour par des Amapiens pour permettre le développement de la biodiversité et pour servir de brise vent.

La serre, un tri tunnel de 1 400 m², fut installée en 2011 pour recevoir les premiers semis et plants de légumes que vous trouverez dans vos premiers paniers.

Recette du mois

Riz au lait au potiron

500 gr de potiron / 1 litre de lait / 100 gr de riz rond / 1 gousse de vanille / 120 gr de sucre / 4 jaunes d'œufs.

Coupez le potiron en petits morceaux. Les faire cuire avec le lait et la vanille pendant une vingtaine de minutes puis mettre la vanille de côté et mixez-les. Remettre sur le feu avec la vanille. Après reprise de l'ébullition, ajoutez le riz rond. Laissez cuire 15 min. Coupez le feu, laissez légèrement refroidir. Pendant ce temps, faites blanchir les œufs et le sucre, y ajouter petit à petit le riz au lait sans cesser de fouetter. Remettre sur le feu et faites épaisser sans faire bouillir. Gratter la vanille et mettre dans des ramequins individuels ou un moule à charlotte.