

La gazette de l'association



informer

partager

proposer

agir

juillet 2021

Une équipe

En complément des salariées, **les bénévoles** de l'association s'impliquent dans plusieurs tâches périodiques ou ponctuelles.

Didier, Isabelle, Monique H et Monique S assurent l'ouverture de la boutique et tiennent la caisse en l'absence d'une salariée ou un jour férié.

Chaque semaine, Gisèle, Jean-Luc, Jean-Michel et Laurent BC et, en suppléante, Michèle, aident à la réception des palettes et au rangement des produits. Tout n'étant pas toujours livré, un.e bénévole va donc récupérer les produits, chez un producteur.

Gisèle, J.-Luc et J.-Michel se partagent aussi régulièrement le portage des encombrants à la déchetterie et dans le cadre d'une politique zéro déchet, d'autres récupèrent et compostent ce qui peut l'être.

Une boutique, c'est aussi de l'entretien. Pour les gros nettoyages annuels, une équipe variable se relaie sur 2 à 3 demi-journées. S'y ajoute l'entretien des éléments réfrigérés, la vérification des dates de péremption par Gisèle et Lucile, les lessives régulières des éléments textiles par Gisèle et J.-Michel.

Beaucoup de travaux ont été réalisés par Didier et Matthieu : pose d'étagères, menuiserie, aménagements intérieurs et extérieurs (voir p. 2).

Bienvenue aux bonnes volontés pour renforcer l'équipe, même ponctuellement et, avec vos idées, développer Natura Ventoux !

Un esprit bio et solidaire

Nous voulons consommer des produits sains, issus de pratiques respectueuses de la terre, de l'environnement comme des femmes et des hommes qui y travaillent. Tout le contraire d'un agro-alimentaire dont la production est conçue comme une marchandise source de profits et dividendes, qui se verdit grâce à un bio productiviste et au label Haute Valeur Environnementale non contraignant.

Les productions bio de notre bassin de vie, que nous recherchons à Natura Ventoux, demeurent insuffisantes pour couvrir tous les besoins alors même que des jeunes, surtout, souhaiteraient s'investir dans ce domaine. Pour qu'ils puissent vivre dignement de leur métier, avec une juste rémunération et de bonnes conditions de travail, il faut les aider à trouver des lieux d'implantation, du financement, de la formation, et un accompagnement de proximité.



Terre de liens est une association « née en 2003 de mouvements liant l'éducation populaire, l'agriculture biologique et biodynamique, la finance éthique, l'économie solidaire et le développement rural ». Elle repose sur une structure nationale associant des correspondants régionaux et locaux, dont maintenant un membre de Natura Ventoux, Laurent BC.

Grâce à l'épargne citoyenne, à des legs, des donations et l'acquisition d'exploitations, Terre de liens peut louer des fermes à celles et ceux qui ont un projet de proximité, biologique et à taille humaine. L'association assure ainsi la pérennité de fermes et terres agricoles qui, sinon, risqueraient de disparaître ainsi qu'une "relève générationnelle",

Le conseil d'administration de Natura Ventoux avait fixé dans ses objectifs de contribuer au développement du bio. C'est la raison de son adhésion ce printemps à Terre de liens.

(Illustration extraite du site de Terre de liens)

Méninges et huile de coude

* Les un.e.s sont solides, ont un peu de temps, d'autres ont un jardin qui s'endort. Denise et Lucile peuvent vous mettre en relation pour un partage des ressources. Manifestez-vous !

De leurs champs à la boutique

La ferme de Margolive

Isabelle et Christian Doursin font revivre la ferme du quartier des Olives depuis plus de 20 ans.

Petite ferme traditionnelle au dessus de Reilhanette, elle abritait au début du XXe siècle quelques brebis, un ou deux cochons, sans doute une ou deux mules ou ânes comme en témoignent les anneaux d'attache dans la cave (ancienne écurie). Abandonnés avec la déprise agricole, les vignes et oliviers alentour ont déperissé, restent une lande et des bois.

En 1985 Christian s'y installe pour élever des faisans et des perdrix, puis, en 1999 avec Isabelle, il monte un petit troupeau de moutons et cultive du lavandin. En 2000 ils achètent leur première vache : Margo est née à Reilhanette ! Ils se font certifier bio en 2007.



Actuellement ils élèvent 200 poules pondeuses et une douzaine de vaches dont quatre laitières. La production est variable selon les années, l'humeur des vaches et la quantité de pâtures et de foin disponible... Isabelle y adapte la transformation en fromages et yaourts.

La surface cultivée est à ce jour de 45 ha, la vente des produits s'est toujours faite en direct, essentiellement via des points de vente collectifs ou des épicerie associatives. Le lien avec Natura Ventoux répond aux motivations premières : proximité, bio, engagement collectif. On y trouve les fameux yaourts aux fleurs (en pots de verre recyclables) qui valorisent les productions PPAM¹ emblématiques des Baronnies.

A l'approche de la retraite, ils rêvent de faire de la ferme un lieu d'accueil pour la transmission des savoir-faire et la réalisation d'activités culturelles : « *Le milieu rural est un vivier en perpétuelle évolution mais aussi protecteur d'un mode de vie résilient qu'il est important de faire connaître !* »

¹. Plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

Les projets avancent

Les accès extérieurs s'améliorent.

* Et les adeptes du vélo, qui étaient en manque depuis longtemps, sont maintenant gâtés. Natura Ventoux l'a commandé, Matthieu l'a scellé: un "garage à vélo" peut accueillir 4 cycles simultanément.

* Nous espérons dès l'automne, ne plus avoir à slalomer entre les flaques d'eau à l'entrée : réflexions en cours pour l'achat des matériaux et l'aménagement par des bénévoles.



De la boutique à votre table

* Pour une **courgette à la ricotta et au miel** il vous faut :

1 courgette, 100 gr de ricotta, 2 c. à s. d'herbes (ciboulette, persil, thym frais,...), 1 oignon frais ou une échalote, 1 c. à s. de miel, du sel, du poivre.

- Chauffez le four à 180°.
- Plongez la courgette entière dans l'eau bouillante, laissez frémir 8 à 10 mn. Laissez-la reposer, avant de la couper en long et de retirer délicatement ses graines.
- Hachez les herbes, coupez menu l'oignon ou l'échalote, ajoutez-les avec le miel, le sel et le poivre à la ricotta pour obtenir un mélange onctueux.

- Garnissez les deux moitiés de courgettes avec ce mélange et enfournez 15 à 20 mn selon votre four. Les petits morceaux d'oignon doivent dorer mais non griller.



* Demandez en boutique la recette de bulles saines et faciles de **kéfir de fruits** que nous avons testée.

Vous avez la parole

Concernés par l'anti-gaspi et le zéro-déchets, l'équipe de Natura Ventoux et ses clients seront sûrement intéressés par la journée du 8 août organisée par le collectif Eco-citoyens Nord-Ventoux, qui y invite artisans et associations. Avec pour thème **Récupérer, Réparer, Recycler**, décliné en ateliers créatifs, conférences, expos et présentations, gratifieria, buvette et restauration. Le tout en plein air,,, sauf météo contrariante.