N°21 Juillet 2015

Responsables de la publication
Anne-Marie LEPETIT
Philippe PESNELLE

Le Jardin de l'Orchidée

Sommaire :

p 1 Calendrier du 2e semestre

P 2 à 5 La permaculture

p 6 à 8 Articles Orchis des bulletins municipaux

P 8 Deux dates importantes :
La réception de nos amis du DCV
et l'assemblée générale.

Recette d'Annie LEHOUELLEUR
testée et appréciée à la Hougue
en septembre 2014 avec le DCV.

Filet mignon ou magret de canard au sel

Mettre dans un récipient un lit de gros sel. Déposer la viande et l'enfouir dans le sel. La laisser au moins 24 h au réfrigérateur puis la rincer et bien l'essuyer.

Mettre la viande dans un torchon avec poivre et herbes, bien serrer ficeler et l'oublier au bas du réfrigérateur pendant 3 semaines.

Couper en tranches fines et bon appétit (le filet mignon peut rendre de l'eau alors l'essuyer et répéter la mise au sel pendant une nuit).

Le mot du vice-président !

Il est presque fini, le lavoir des Étoquets

Elle est entourée, la dune de Montfarville

Des projets on en a plein les quilles !!!!…

❖

Même pas vrai ! On va bientôt recommencer.

Notre travail n'a pas atteint son terme :

Les chemins vont bientôt nous voir

Avec les Anglais et leurs fameux savoirs

Le centre Jean Itard nous attend de pied ferme

Mais avant on va un peu se r'poser

Prendre le soleil et puis aller s'baigner…

Calendrier du 2e semestre 2015

du 26 au 28 septembre : Réception de nos amis du DCV

En septembre: Participation à l'Opération Nettoyons la Nature

7 novembre : Nettoyage du littoral de l'île Tatihou

21 novembre : Assemblée générale

Permaculture ? Vous avez dit : permaculture ?

Au bout d'une chasse de quelques centaines de mètres, nous avons découvert pour vous un lieu surprenant, l'endroit où Céline DULOIR, que certains d'entre nous ont remarquée sur le marché de Saint-Vaast ou ailleurs, exerce cette activité pour l'instant mystérieuse : la permaculture.

Pour qui s'attendrait à une exploitation rationnelle, où les légumes se pressent les uns à côté des autres, nourris par une abondance d'engrais, soignés par une abondance de pesticides, ce serait le moment de faire un sérieux retour sur soi et sur son approche des productions légumières. Ici on n'enjoint pas aux légumes d'aller au plus vite dans l'assiette du consommateur, via la grande surface du coin et à grand renfort d'heures de camion.

Ici les légumes sont invités à pousser dans le respect de leur biotope et de la nature. Mieux, en s'intégrant dans la chaîne alimentaire, ils contribuent à corriger les erreurs du passé en convertissant à une production respectueuse de l'environnement des terres malmenées par l'agriculture productiviste.

C'est en effet sur une parcelle engagée grâce à elle à une telle reconversion que Céline DULOIR a installé les serres et jardins où elle applique les principes de la permaculture. « Je travaille avec l'écosystème et non contre l'écosystème » aime-t-elle à dire. Dès lors, les moyens et les techniques employés découlent tous de ce principe, même si les contraintes l'obligent parfois à ne pas verser dans l'intégrisme. Ainsi, pour l'instant, cette exploitation ne dispose pas d'un puits pour l'irrigation ce qui l'oblige à solliciter le tracteur du voisin pour aller chercher l'eau nécessaire. Céline attend avec impatience le moment où elle sera raccordée à une source voisine pour éviter le recours à ce pétaradant animal mécanique.

Elle préfère de beaucoup ses ânes et son cheval, un « trait comtois » qui attend sur la butte voisine, au sommet de laquelle on distingue des ruches. Et s'il s'agit de détruire les doryphores qui risquent d'envahir les pommes des terres, elle va employer les moyens « ad hoc ». Chef d'exploitation, elle accepte le réalisme.

Qu'est-ce que la permaculture ?

La **permaculture** n'est pas un mode de pensée mais un mode d'agir qui prend en considération la bio-diversité des écosystèmes. En outre, elle vise à créer une production agricole durable, très économe en énergie (travail manuel et mécanique, carburant...) et respectueuse des êtres vivants et de leurs relations réciproques, tout en laissant à la nature « sauvage » le plus de place possible.

Cette méthode a été créée dans les années 1970 par les Australiens Bill Mollison et David Holmgren. Le terme *Permaculture* signifiait initialement "agriculture permanente" (*Permanent Agriculture*[3]

Pour plus de précision sur cette technique on ne peut que vous inviter à vous reporter à la page Permaculture de WIKIPEDIA

Ce souci d'une approche globale décompose l'activité de la permacutrice en plusieurs strates (lieu d'activité, outils, techniques culturales, force animale, réseaux, activités complémentaires) auxquelles elle s'efforce d'apporter les meilleures solutions en fonction de son environnement en appliquant deux principes :

— limiter drastiquement les intrants (engrais, pesticides)

— limiter, voire interdire l'utilisation de carburant.

Le lieu d'activité

Il est situé dans le bocage de la Frégère, à peu de distance de la route Quettehou-le Vast en l'occurrence un champ autrefois dédié au maïs, à l'herbe, aux carottes et qui était composé autrefois de quatre parcelles. Seul un hêtre a survécu à cette époque. Il est choyé par Céline car il abrite toute une faune profitable à ses cultures.

Une partie de ce terrain est occupé par trois serres. Une autre partie par des jardins dédiés à la culture de plein champ, la troisième partie à un jardin Mandala. La quatrième sert à la circulation, au stockage.

L'exploitation est conçue comme un ensemble. Par exemple, les jardins sont délimités par des arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers, …) Cela s'appelle l'agroforesterie. Des nichoirs accueillent mésanges et autres oiseaux prêts à se nourrir des insectes.

Les outils vont de la serre ventilée et desservie par un tuyau pour l'irrigation (6m^3 d'eau par semaine pour l'ensemble, ce n'est pas excessif) , à des instruments spécifiques comme le chariot porte-outils (kassine) destiné à être traîné par un animal (avec suivant le besoin un soc, une herse) à l'outil individuel, comme la grelinette (outils à plusieurs dents permettant d'aérer le sol sans le retourner), la billonneuse, permettant de réaliser des buttes (pour la culture sur buttes ou sur billons (surélévation des cultures sur des plateaux trapézoïdaux). Sans oublier **la binette à roulette** et autres instruments qui rappellent ceux de nos ancêtres. Un point commun (hormis la débroussailleuse) le minimum d'utilisation du gasoil ou de l'essence.

Les techniques

Celles-ci vont de la préparation du sol (par bâchage réutilisable préalablement à un labourage animal, poursuivi par un travail avec des instruments légers comme la grelinette), à la plantation des légumes (dans le cas d'un plant par creusement d'un trou refermé après y avoir mis terreau ou fumier pour accompagner la plante) à la conduite de la culture (sous serre, sur billon, sur butte, en jardin mandala) par un paillage, par un arrosage contrôlé.

L'utilisation de moyens de lutte naturelle contre les prédateurs ou insectes ravageurs (utilisation de végétaux associés come la bourrache, le souci, mais aussi apport de certains prédateurs d'insectes ravageurs comme la chrysope) est permanente. De préférence à l'utilisation de purin d'ortie dont l'odeur est gênante, Céline utilise la tisane d'ortie.

À la terre, la « permacultrice » incorpore : compost, bois mort et BRF (bois raméal fragmenté), paillage destiné à éviter les arrosages. Tout fait paillage dans cette exploitation, y compris les herbes indésirables qui sont arrachées. Des associations sont privilégiées. Dans certains cas, un végétal associé éloigne les prédateurs

naturels (bourrache) dans d'autres cas, les plantes collaborent entre elles comme dans le système mexicain où un pied de maïs permet à un haricot grimpant de s'élever tandis qu'une courge protège le sol.

— **le Jardin mandala** est un concept complexe à partir d'un cercle constitué d'une succession de cernes (comme le tronc d'un arbre coupé) où chaque couronne serait une butte. Il comprend donc des secteurs Nord-Est-Sud-Ouest, dévolus chacun, théoriquement, à certaines catégories de légumes. Céline n'applique pas strictement ces règles.

La force animale

Trois ânes et un cheval, qui au moment de notre visite paissaient dans un champ voisin, sont sollicités pour les travaux dans les parcelles. Un soc canadien, sans comparaison avec les énormes dents que l'on voit couramment derrière les tracteurs, retourne la terre, ensuite les animaux vont parcourir ces jardins en traînant des outils derrière eux. La végétation, avant labour, a été généralement réduite par un bâchage. Mais s'ils sont indisponibles (le cheval est arrivé récemment) Céline n'hésite pas à faire appel au tracteur du voisin.

Imaginons la situation de Céline sans l'apport de cette force animale!

Le réseau relationnel

Une telle exploitation ne peut se concevoir sans clientèle, mais auparavant il exige un investissement qui doit être rationalisé au mieux. Cela suppose un réseau local qui permette de s'approvisionner en fumier, en produits pour la couverture des sols (sciures des chantiers Bernard et de l'entreprise Gourbesville). Les cagettes pour les tomates proviennent d'Intermarché qui met à disposition de qui les veut ses contenants perdus. Les serres sont d'occasion, installées et montées par les soins de la famille. Les outils sont d'occasion souvent trouvés sur « le Bon coin »…

C'est donc à des ressources très locales que Céline fait appel, surmontant les préjugés relatifs à la récupération, au recyclage.

Céline s'est associée avec un scieur de bois et une boulangerie pour réaliser un point de vente à Théville. Mais elle fréquente aussi les marchés pour écouler sa production.

Des sites Internet font valoir ses produits (Bulle de miel, la butineuse) et un système de mailing Internet informe sa clientèle habituelle des produits disponibles. Aux productions de saison s'ajoutent un certain nombre de produits bio qu'elle revend dans le cadre d'une épicerie itinérante appelée « éco-nomade ».

Une activité complémentaire : la fabrication de savon

Disposant d'une dizaine de ruches dites « Warré », et constatant que la production attendue ne permettait pas d'en attendre un revenu suffisamment régulier, Céline a eu l'idée d'utiliser les sous-produits de ces ruches en fabriquant du savon, d'ailleurs très apprécié de sa clientèle. Elle dispose de moules lui permettant d'en fabriquer 6 kg, mais la demande est telle qu'elle envisage d'acheter un moule supplémentaire qui lui permettra de passer à 9 kg. Couleur, texture, odeur peuvent être variées ce qui permet de s'offrir un petit cadeau « pas cher »… et joli dans sa salle de bain.

❖

Céline est installée depuis peu de temps, et elle a abattu un travail phénoménal qui suscite l'admiration. Nous n'oublierons pas au passage, comme elle le fait elle-même, de souligner la contribution de son mari, Florent, employé par ailleurs au port de Saint-Vaast.

On est frappé de voir, en quittant cette exploitation, comment, mises à part les serres qui se sont généralisées dans les années soixante et qui sont un réel progrès pour l'agriculture, les techniques sont héritées de celles qui pouvaient être pratiquées autrefois. Cependant, à aucun moment on ne peut dire qu'il s'agit d'une méthode rétrograde. Et si cette opinion pouvait tourmenter un instant l'esprit du lecteur, rappelons-lui à quel point la permaculture est respectueuse de l'environnement. La permaculture est une technique en pleine évolution (pour suivre l'évolution et pour se former Céline DULOIR adhère au groupement des agriculteurs bio de la Manche, organisme voué à devenir régional).

Ce bref article n'a pu vous donner qu'un aperçu de cette science agricole. Mais lorsque vous la croiserez, vous pourrez peut-être penser : « Chapeau Céline ! ». Et lui acheter un de ses produits. Pourquoi pas ?

Complément d'informations sur le savon pris sur le site de Céline sur Internet
www.bullesdemiel.fr

Mes savons sont fabriqués artisanalement dans le Nord-Cotentin (Manche), à Saint-Vaast-la-Hougue, par le procédé de saponification à froid.

Savons sans conservateur, sans parfum de synthèse, ils sont naturellement riches en glycérine et surgras pour nourrir et hydrater la peau.

Le miel et la cire proviennent de mon activité d'apicultrice. Les orties et les soucis sont cultivés dans mon jardin et sont labellisés BIO ou en conversion BIO.

Le lait de vache BIO vient d'Yvetot Bocage (50700), « La Ferme de Dom et Isa ».

Toutes les autres matières premières sont issues de l'agriculture biologique, certaines sont également issues du commerce équitable (certaines huiles essentielles, le café, le cacao).

J'ai choisi ne pas utiliser d'huiles végétales dites nobles afin de réduire le coût de fabrication et proposer des savons accessibles à tous.

Cependant, chaque savon de ma gamme contient au minimum 50 % d'huile d'olive sur le poids total des huiles végétales et de la cire d'abeille.

Les huiles végétales d'olive, coco, tournesol et colza sont des huiles vierges afin d'en préserver toutes les qualités.

Mes savons sont au minimum surgras à 5% (pourcentage d'huile non saponifiée dans le savon) afin d'assurer une bonne hydratation et éviter les tiraillements et les sensations de peaux sèches après la douche.

En bref, des savons simples et naturels mais bons pour notre peau et pour la Nature !

Vous pouvez les acheter soit en me renvoyant le bon de commande que vous trouverez sur le site, soit en venant me rendre une petite visite à la boutique.

Les articles d'Orchis dans les bulletins municipaux

Saint-Vaast

Du nettoyage des plages de Tatihou à la découverte des oiseaux du littoral.

L'île de Tatihou est un havre de paix pour les oiseaux marins. Ils s'y reposent, se nourrissent, se reproduisent. Seuls les passionnés du **G**roupe **O**rnithologique **N**ormand (GONn) savent que cette île est un endroit exceptionnel pour leur observation et le dénombrement qui permet de suivre l'évolution de pour eux. Depuis des années, ORCHIS épaule le GONn dans un nettoyage de plage annuel. La vasière, au nord, est un lieu essentiel pour la nourriture des oiseaux c'est pourquoi le nettoyage y est particulièrement soigné. En novembre 2014, 3 m^3 de déchets au total ont été évacués. L'île de Tatihou est un milieu fragile malheureusement très impacté par l'activité humaine et notamment ostréicole.

Afin d'approfondir la sensibilisation de membres d'ORCHIS à la présence de nombreuses espèces d'oiseaux, migratrices ou non, le GONn représenté par Alain BARRIER a organisé une sortie découverte sur le littoral de Morsalines au cours de laquelle plus de vingt espèces ont pu être entendues ou observées. Ce fut l'occasion de renforcer la motivation de membres d'ORCHIS pour le prochain nettoyage de Tatihou qui aura lieu en novembre 2015. Voilà un exemple de coopération avec une autre association qu'ORCHIS s'efforce de faire dès que cela est possible.

Ainsi ORCHIS a ouvert un partenariat avec la commune de Saint-Vaast en acceptant de prendre des jeunes en stage dans le cadre de l'aide au permis de conduire.

Quettehou

Découverte et mise en valeur du lavoir des *Étoquets

* étoquaé : en normand se dit d'une personne ou d'un animal malingre.
étoquaer: soutenir une construction par de la maçonnerie.

Lors de notre assemblée générale de novembre 2013, M. Jean-Pierre LEMYRE, maire de Quettehou, avait demandé à l'association Orchis s'il lui serait possible de découvrir le lavoir situé aux Étoquets en face de l'exploitation agricole de M. CAEN à Quettehou. C'est un lavoir communal qui n'a pas été entretenu depuis de nombreuses années. Le lavoir se trouve où ? À part quelques Quettehouais bien informés, personne ne sait le situer ! Une petite intervention était prévue ce 19 février 2015 pour dégager les alentours du lavoir et permettre aux membres d'Orchis d'avoir la place nécessaire pour travailler sans se gêner.

En effet, ce lavoir n'était absolument pas visible et il était donc difficile d'évaluer l'importance du chantier. Nous avons dégagé en partie le chemin d'accès en coupant les végétaux qui l'obstruaient de telle façon que l'on puisse se rendre au bord de ce lavoir enfoui dans la végétation.

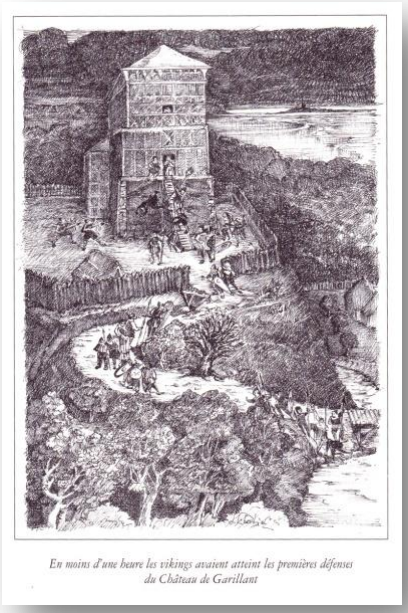
Nous sommes retournés débroussailler les lundi 11 mai et samedi 30 mai. Notre objectif est de permettre aux randonneurs de passer entre la haie et le cours d'eau sur une centaine de mètres en ayant toujours une vue sur celui-ci.

Le cours d'eau s'appelle le Ruisseau d'Escarbosville. Long de 4,8 km, il prend sa source dans un étang éponyme et se jette sur la rive droite de la Saire près du Pont du Gravier à Réville après avoir traversé 5 communes : Le Vast, La Pernelle, Quettehou, Saint-Vaast-la-Hougue et Réville.

Par la suite, il est prévu d'installer quelques marches et une rampe afin de faciliter l'accès au chemin.

Orchis ne limite donc pas, contrairement à ce qu'on pense parfois, au nettoyage du littoral, mais parmi ses nombreuses activités décrites sur le site www.orchis-nature.com , la mise en valeur du patrimoine local prend toute sa place.

Supplément d'informations pour le Jardin de l'Orchidée



En moins d'une heure les vikings avaient atteint les premières défenses du Château de Garillant

Le lavoir des Étoquets tire son nom du groupe des maisons situées sur le site des Étoquets. Il se trouve sur le bord du ruisseau d'Escarboville qui rejoint la Saire. Sa position élevée rend légitime, bien qu'aucun nom de lieu ne permette de le certifier, de situer en cet endroit le château de Garillant (plus tard Thibosville) évoqué par WACE (dans son Roman de Rou rédigé vers 1170) et plus tard par Charles Brucan (Daniel Dubost) dans son ouvrage « Le Chevalier de Thibosville », illustré par Dominique Labadie. Ce « chastel », à l'origine une tour de bois, était destiné à la défense contre les Vikings. De fait, à proximité on trouve le lieudit Brattalihd, nom viking (ou saxon) s'il en est …

Grâce aux recherches d'Anne-Marie Le Grand on apprend ceci :

« Les Etoquets : lieu d'exécution des condamnés à mort lors de la sentence de haute justice par les Dames de Caen (Abbesses de l'Abbaye aux Dames de Caen) pendant la foire de la Pernelle jusqu'au XVIIIe (sans plus d'explication sur les raisons qui amenaient ces Abbesses à pratiquer une telle justice). Un autre nom, « les Tronqués » juste à côté pourrait faire penser à des raccourcissements du même ordre.

Montfarville — Un projet d'ORCHIS enfin réalisé. Pourquoi la dune de la plage de la Mare a-t-elle été clôturée ?

La dune de la plage de la Mare auquel s'adosse un parking voiture qui permet l'accès à cette plage est en effet agressée par des traversées piétonnières intempestives qui nuisent à sa stabilité et à sa pérennité. Sur une longueur de cinquante mètres, il a été en effet observé 14 passages créés par les usagers de la plage qui, après avoir garé leur véhicule, coupent au plus court pour rejoindre leur « terrain de jeu ». Ce phénomène s'amplifie depuis l'agrandissement du parking qui fait de cette plage agréable un lieu très fréquenté. Malheureusement cette pratique aura à terme l'inconvénient de faire maigrir au gré des coups de vent le sable de cette dune ainsi que la flore qui la maintient en place. Une dune est constituée du sable poussée en haut de la plage par le vent, et elle protège le chemin du littoral et les terrains situés en arrière. Elle a donc toute son utilité et il faut favoriser sa pérennité. Cette situation a été constatée par ORCHIS, qui, en concertation avec la commune de Montfarville, a proposé de ceinturer cette dune avec une clôture, dirigeant les usagers de la plage vers les accès prévus. Les frais sont pris en charge par la municipalité (environ 180 euros), tandis que la définition du projet et sa réalisation ont été effectuées par l'association de protection de la nature locale. Cela permettra d'éviter la disparition du sable de cette dune ainsi que le maintien de la flore naturelle.

Deux rendez-vous importants

1. Nos relations avec le Dorset Countryside Volunteers

Nos amis du DCV arrivent le vendredi 25 septembre à 13h 45 à la gare maritime et repartent le dimanche 27. Pour préparer leur accueil, faites-nous savoir par courriel à orchis-saint-vaast@hotmail.fr ou au 02 33 54 40 00 si vous acceptez :

- De prendre en charge 1 ou 2 membres du DCV (1 dîner, 2 nuits, 2 petits-déjeuners)
- Les achats étant faits par Orchis, de prendre en charge un pique-nique (le transporter dans votre voiture, prévoir table, chaises, vaisselle, eau chaude …) soit celui du chantier samedi soit celui du dimanche.
- Vous ne pouvez pas héberger mais vous pouvez peut-être aller les chercher au ferry et les ramener au rendez-vous (nous avons normalement un pot d'accueil) afin que les actifs puissent récupérer leurs hôtes après leur journée de travail
- De préparer la salle du repas du samedi soir (installation des tables, décoration, …)

2. L'assemblée générale

Vous vous sentez disponible pour faire partie du conseil d'administration. Les réunions se tiennent le 1er jeudi de chaque mois (18h 30- 20h) de septembre à juillet. Proposez votre candidature par écrit avant la prochaine l'assemblée générale prévue **le 21 novembre** à l'adresse suivante :

Orchis chez Anne-Marie LEPETIT
109 Rue Maréchal Foch
50550 Saint-Vaast-la-Hougue