

J'agis pour l'environnement

Reiñ a ran bec'h evit an endro



UN NOUVEAU TOURNANT ! 1^{ER} JANVIER 2019

« Modifions nos pratiques et changeons de regard ».

Plus que quelques mois et les pesticides chimiques de jardin seront interdits de vente, de détention et d'utilisation par les particuliers et jardiniers amateurs. Une avancée considérable qui vient conforter les efforts déjà entrepris par les agents communaux depuis l'entrée en vigueur de la loi Labbé il y a bientôt 2 ans (1^{er} janvier 2017).

Pour éviter d'y avoir recours, il convient de connaître les alternatives possibles en matière de désherbage et techniques préventives : utilisation du pousse-pousse pour désherber les allées qu'elles soient gravillonnées ou sablées, paillage des massifs, utilisation de plantes couvre-sol, proscription de certains aménagements de type bordures.

Mais une autre solution est possible (pour favoriser la biodiversité et moins se fatiguer !) : envisager de changer notre perception envers la flore spontanée en tolérant les « indésirables » que l'on rencontre sur notre chemin ou dans le moindre recoin. Mal jugées, elles présentent pourtant de nombreux atouts (riches en nectar et pollen pour les pollinisateurs, vertus bienfaisantes...), auxquels nous devrions davantage nous intéresser. Ainsi, nous nous rendrions très vite compte que l'étiquette de « mauvaises herbes » qu'on leur colle est vraiment inappropriée.

Jardinons autrement, et arrêtons de vouloir éradiquer coûte que coûte ces herbes, apprenons à composer avec elles, les découvrir et apprécier les avantages qu'elles offrent là où elles décident de s'installer.

Pour vous aider au mieux dans le passage à un jardinage plus raisonné n'hésitez pas à nous contacter.

Et de nombreuses informations et renseignements vous attendent sur :

www.jardinonsaunaturel.org



Trèfle blanc « Trifolium repens »



agenda
VOS PROCHAINS
RENDEZ-VOUS...

→ **DIMANCHE 2 DÉCEMBRE 2018**

Foire aux graines à Belle-Isle-en-Terre

→ **JUSQU'AU 28 DÉCEMBRE 2018**

Exposition photo « Léguer Sauvage »
à la Maison du Littoral de Ploumanac'h
(Perros-Guirec)



Vous souhaitez vous débarrasser de produits ou vieux bidons que vous auriez encore chez vous : renseignez-vous auprès de la déchèterie la plus proche. Les déchèteries du secteur sont habilitées à recevoir ces déchets dangereux.

CRÉER ET AMÉNAGER UN RÉSERVOIR DE VIE : UNE MARE NATURELLE



En ce début de période hivernale, n'est-ce pas le bon moment pour aider la vie sauvage à s'établir dans le jardin ? En créant une mare chez vous, vous contribuez à conserver des continuités écologiques mais aussi à préserver la biodiversité animale et végétale.

Comment s'y prendre ? Tout d'abord, réfléchissez bien à l'endroit : **ni dans une zone humide***, **ni par dérivation d'un cours d'eau** (règlement du SAGE Baie de Lannion et Loi sur l'Eau et Milieux Aquatiques).

La mare sera plutôt créée sur un terrain « sec » et alimentée par des eaux des gouttières ou de ruissellement.

*Le Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) de la Baie de Lannion (Règle n°3) indique que « la mise en eau, l'imperméabilisation ou le remblai de zones humides quelle que soit la surface impactée sont interdits ».

Pour mieux vous y aider voici les principales étapes :

Emplacement : Veillez à installer la mare dans un endroit clair (semi-ombragé) ce qui limitera l'évaporation en plein été.

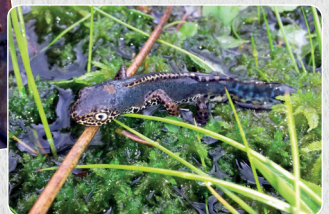
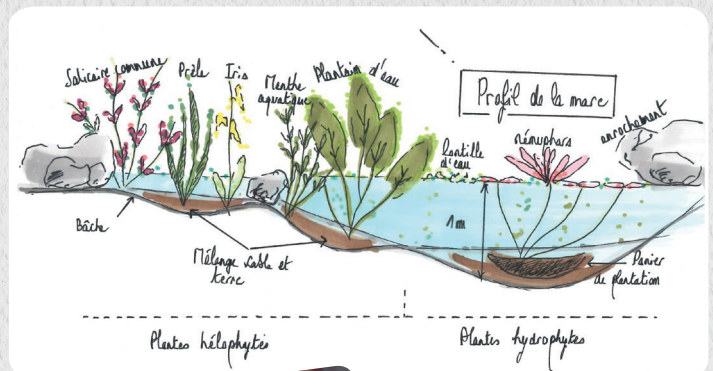
Taille : 3 m² suffisent pour voir grouiller nombre de batraciens et insectes, mais l'idéal reste entre 4 et 8 m².

Matériel : Une bêche, une pioche, une pelle, une brouette, la bâche, un cutter, du sable. Et c'est parti !

Profil : Favorisez les pentes douces (différents paliers successifs, au moins 3), ce qui permettra non seulement à la faune de sortir aisément et de se déplacer mais également d'augmenter la diversité de plantes (plantes de berges, semi-aquatiques, aquatiques, immergées). Une zone un peu plus profonde (environ 1 m), servira à abriter la faune l'été (en cas de trop fortes chaleurs) et l'hiver (en cas de gel).

Étanchéité : Si l'endroit n'est pas naturellement argileux (imperméable), veillez à retenir l'eau avec un revêtement adapté type bâche en EPDM caoutchouc ou composite (plus résistante que la bâche PVC et surtout non toxique).

Remplissage : Vous pouvez remplir les paliers avec un mélange de sable et de terre du jardin puis commencez à positionner quelques plantes.



Végétation et faune : Implantez des végétaux indigènes de préférence et diversifiez la palette végétale en fonction des paliers (plantes de berges, semi-aquatiques, aquatiques, immergées, etc.). Veillez à ne pas introduire d'espèce animale (et à ne surtout pas en capturer sur un autre site !). La faune sauvage (grenouilles, crapauds, tritons, salamandres) trouvera progressivement sa place. Évitez d'y relâcher des poissons carnivores qui se nourrissent des larves d'insectes et d'amphibiens.

Finitions : Découpez le surplus de bâche et enfoncez les bords pour solidifier l'ouvrage. Finissez de remplir la mare avec de l'eau de pluie puis installez des éléments qui viendront masquer la bordure de la bâche (exemples : pierres, plantes couvre-sol, etc.).

Entretien : Une fois la mare bien implantée et habitée (plusieurs mois), fauchez certaines plantes et retirez celles trop immergées pouvant recouvrir la surface. Enfin (après plusieurs années), vous pourrez curer la vase qui se sera accumulée, afin d'éviter d'asphyxier le milieu.



Un ouvrage intéressant sur le sujet :

« **J'aménage ma mare naturelle** » de Gilles Leblais
Collection Terre Vivante.



PRÉSERVONS LES SENTINELLES DE NOS JARDINS !

NOS PLUS GRANDES ALLIÉES : LES ABEILLES



Abeille domestique « *Apis mellifera* »

« Si l'abeille disparaissait de la surface du globe, l'homme n'aurait plus que quatre années à vivre ».

Albert Einstein.

Quelques explications

Les abeilles représentent l'un des éléments essentiels de notre écosystème ! En effet, **elles sont responsables à elles seules de 80% de la fécondation des plantes à fleurs des jardins**, alors nous pouvons nous poser la question de ce que deviendrait le monde sans elles !



Abeille sauvage « *Eristalis pectinax* »

En butinant les fleurs, elles rendent un service précieux, mais savez-vous qu'il existe de nombreuses espèces et que les abeilles dites domestiques (*Apis mellifera*) qui vivent en colonies et produisent le fameux miel ne représentent pas la majorité ? Il en existe de nombreuses autres toutes aussi intéressantes et précieuses, les abeilles sauvages et solitaires autrement dit celles qui ne produisent pas de miel mais sont de vraies championnes de la pollinisation et représentent plus de 1 000 espèces : halictes, andrènes, osmies, abeilles charpentrières, etc. Toutes de l'ordre des hyménoptères, elles se nourrissent de nectar et pollen récoltés dans les fleurs. Cependant, les abeilles sauvages sont peu mises en avant car ne représentant pas d'intérêt économique majeur. Grossière erreur ! Quand on sait que la pollinisation est assurée à part à peu près égales par les abeilles à miel et les abeilles sauvages.

La réglementation : Une avancée majeure !

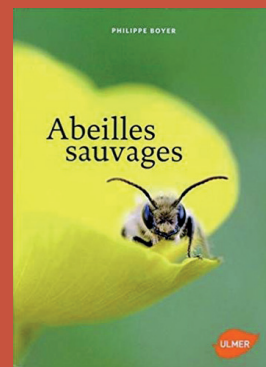
En France, depuis le 1^{er} septembre 2018, une famille d'insecticides participant au déclin des populations d'abeilles (qui s'attaque au système nerveux) vient d'être interdite, il s'agit des néonicotinoïdes. À ce jour 5 substances interdites : Clothianidine, Thiaméthoxame, Imidaclopride, Thiaclopride et Acétamipride.



Trucs & astuces

pour les attirer au jardin

- **Préférez dans votre jardin des fleurs sauvages et indigènes, aux couleurs vives et aux morphologies diversifiées, plutôt que des fleurs horticoles et exotiques (d'apparence attractive mais peu riches en nectar et pollen).**
- **Choisissez des plantes mellifères qui fleurissent au fil des saisons.**
- **Conservez un gazon rustique en laissant le trèfle s'épanouir (les abeilles adorent !) Voir illustration 1^{re} page.**
- **Maintenez les zones où se développe le lierre, par exemple sur les arbres.**



ABEILLES SAUVAGES

Philippe Boyer - Éd. Ulmer - 2015

Vous ne les aurez jamais vues d'aussi près : capturées par le téléobjectif du photographe Philippe Boyer, les comportements souvent étonnants de ces mystérieuses butineuses se dévoilent, de l'andrène, insecte terroir, immortalisé à l'entrée de sa galerie, au xylocope, la plus grande des abeilles !

De quoi apprendre tout en s'émerveillant !



ET DEMAIN, QUE MANGERONT NOS ENFANTS ?

Du 20 juillet au 21 décembre 2017 se sont déroulés les États généraux de l'alimentation. Des temps d'échanges, des consultations publiques ont permis d'aboutir à un projet de loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable ». Après plusieurs allers-retours entre l'Assemblée et le Sénat, la loi a été définitivement votée le 2 octobre 2018.

Dans cette loi, différentes mesures ont été prises dont certaines en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous.

C'est-à-dire ?

- À partir de 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs, dont les « restaurants scolaires », devront comporter au moins 50% de produits locaux ou sous signe de qualité dont 20% de produits bio. C'est-à-dire qu'à partir de cette date, dans les restaurants scolaires, les assiettes de nos enfants seront composées au moins de moitié par des produits bio, des produits locaux, des produits labélisés, des produits du commerce équitable (Article 11).

- Pour les miels composés d'un mélange de miels en provenance de plus d'un pays, l'origine de tous les pays devra être indiquée sur l'étiquette.

- Les restaurateurs auront l'obligation de vous fournir des contenants réutilisables ou recyclables vous permettant d'emporter le reste de votre assiette ainsi que votre bouteille non terminée.

Pour plus de détails sur la loi et retrouver tous les articles :
<http://agriculture.gouv.fr/les-etats-generaux-de-l'alimentation>



Et à la maison ?

Le fait de manger local c'est se faire plaisir en cuisinant des produits de saison, c'est retrouver un lien avec les saveurs, c'est encourager les producteurs locaux et soutenir l'économie locale. Pour cela, vous rencontrerez des producteurs locaux sur les marchés locaux, les marchés de producteurs, les magasins de producteurs et directement chez certains qui font de la vente directe.

+ D'INFOS : JAPE N°43, 44 et 46



GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 800 g de pommes de terre
- 750 g de poireaux
- 125 g de lardons fumés
- 70 g de beurre
- 125 g de comté
- 4 cuillères à soupe de farine
- noix de muscade, sel, poivre

≈ POUR 6 PERS. ≈

PRÉPARATION

- Chauffez le four th.6 (180°C).
- Nettoyez les poireaux, débitez-les en rondelles et cuisez-les, dans une sauteuse, à feu doux avec 15 g de beurre, sans colorer et à couvert 10 min.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles.
- Râpez le comté. Faites rissoler les lardons à sec dans une poêle.
- Préparez une béchamel : sur feu doux, faites fondre 40 g de beurre dans une casserole, incorporez la farine et versez le lait peu à peu, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez le comté puis assaisonnez avec la muscade, le sel, le poivre.
- Beurrez un plat à gratin puis étalez les pommes de terre, les lardons et les poireaux. Nappez de béchamel. Couvrez de papier aluminium, enfournez 1 heure. Retirez le papier et faites gratiner.

Idee :
Pour un repas complet,
accompagnez-le d'une salade
verte aux noix



**VOUS AVEZ DES QUESTIONS ?
VOUS SOUHAITEZ RECEVOIR
LE BULLETIN PAR COURRIER
ÉLECTRONIQUE ?**

Contactez-nous au 02 96 05 01 37
ou par email :
aline.richard@lannion-tregor.com

PLUS D'INFOS :

www.lannion-tregor.com

www.vallee-du-leguer.com