

mai 2012

Le

vers

de

TerRE

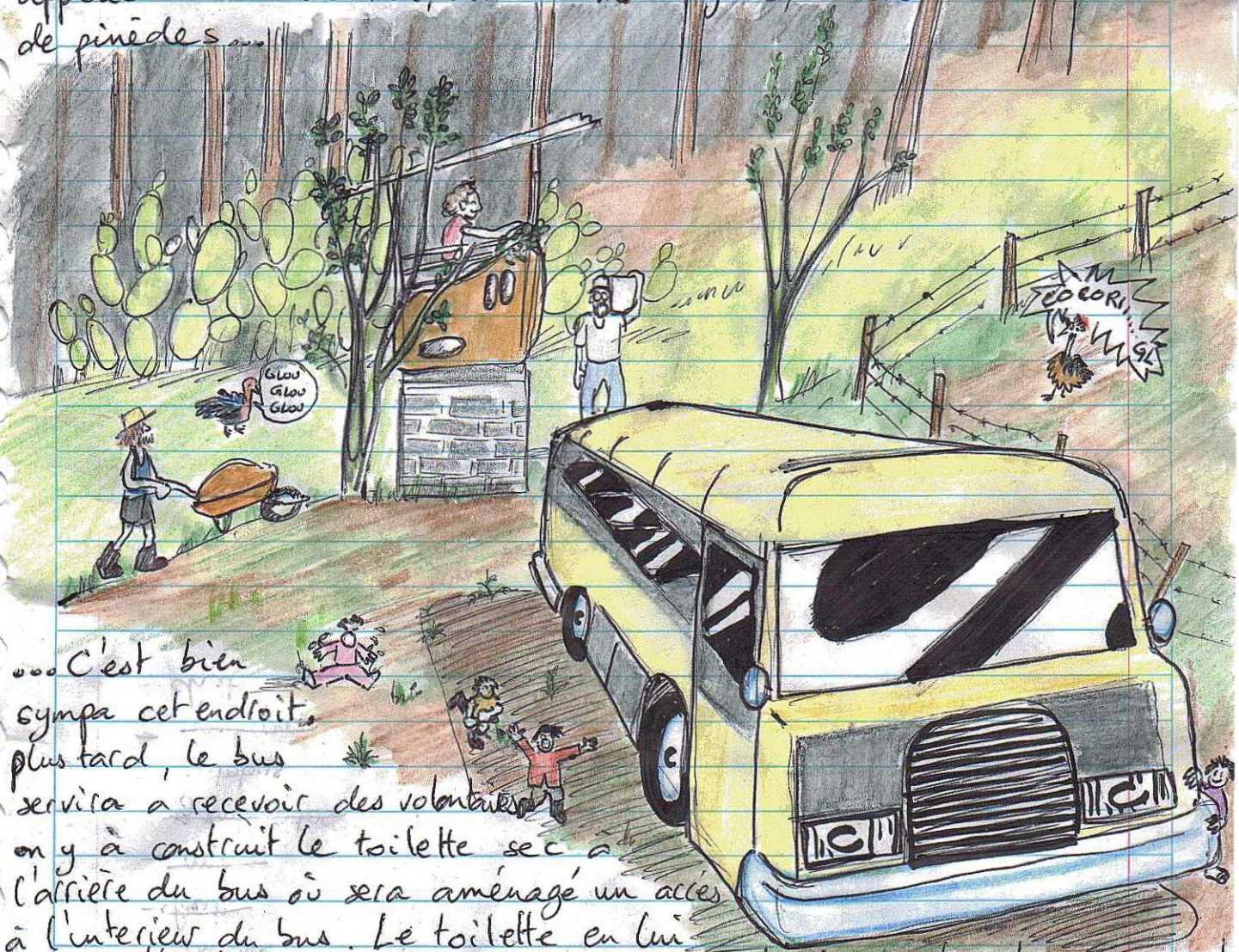
4



Limón, le chat de la collee à la OUVIECH.

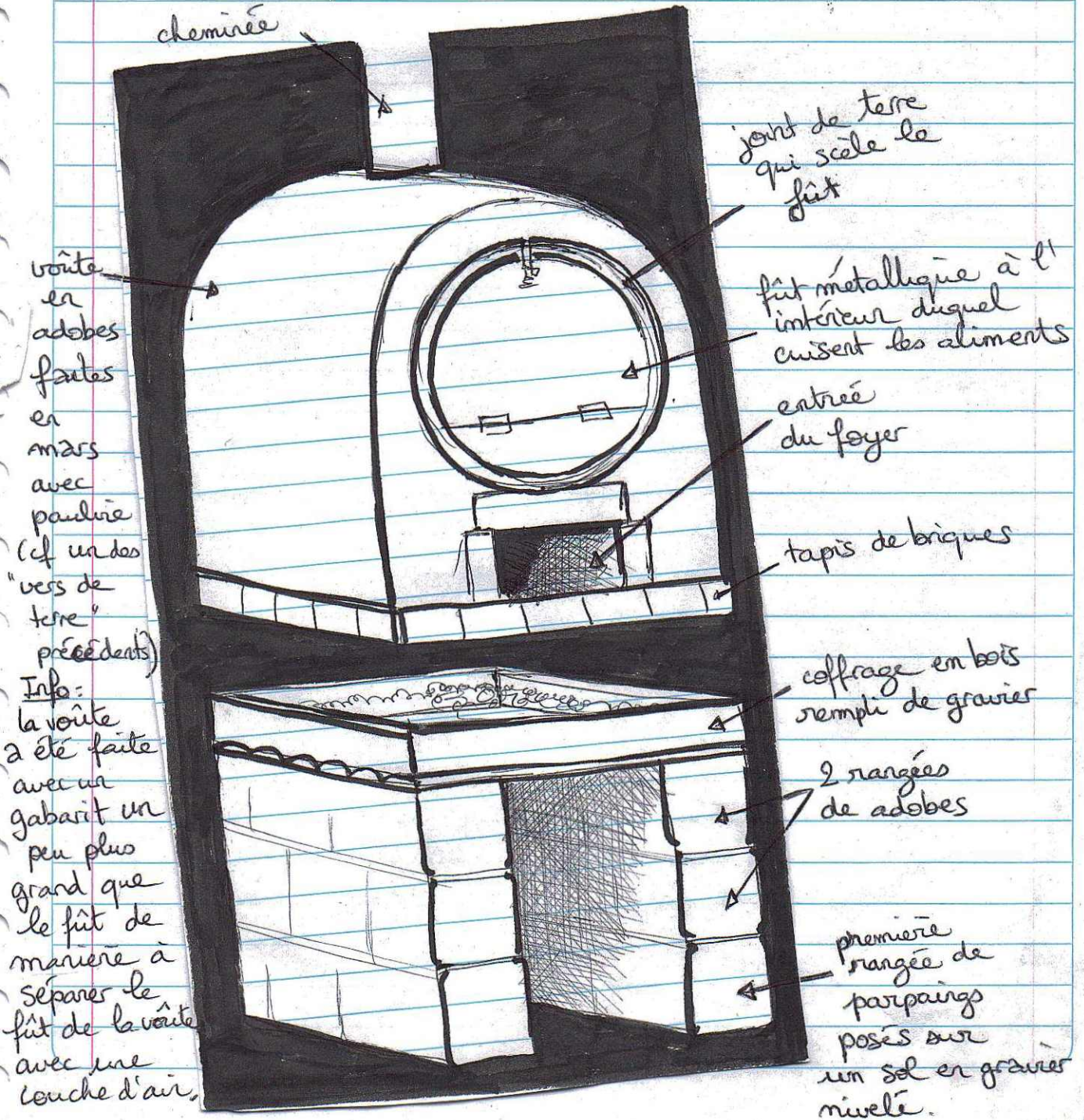
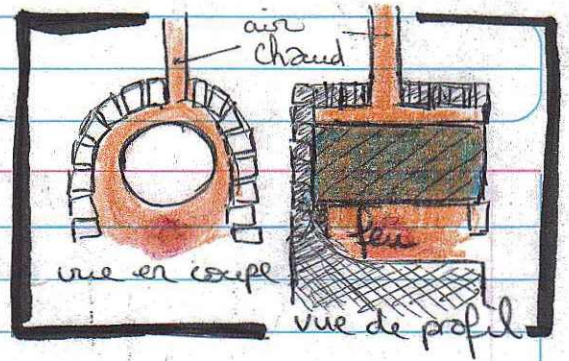
# "BABYLON BY BUS"

Début mai, on s'est fait "embaucher" par Rodrigo pour construire un toilette sec ver Teopisca, sur son terrain. Le projet de Rodrigo et Béli s'appelle "Terra Plena". Ils sont en train d'aménager un bus en dortoir, là où nous avons dormit durant le chantier. Il y a aussi un petit jardin botanique avec quelques arbres fruitiers datant d'un verger abandonné. Le terrain en lui même est dans une communauté appelée Chichixtan, dans les montagnes, entouré de pinèdes...



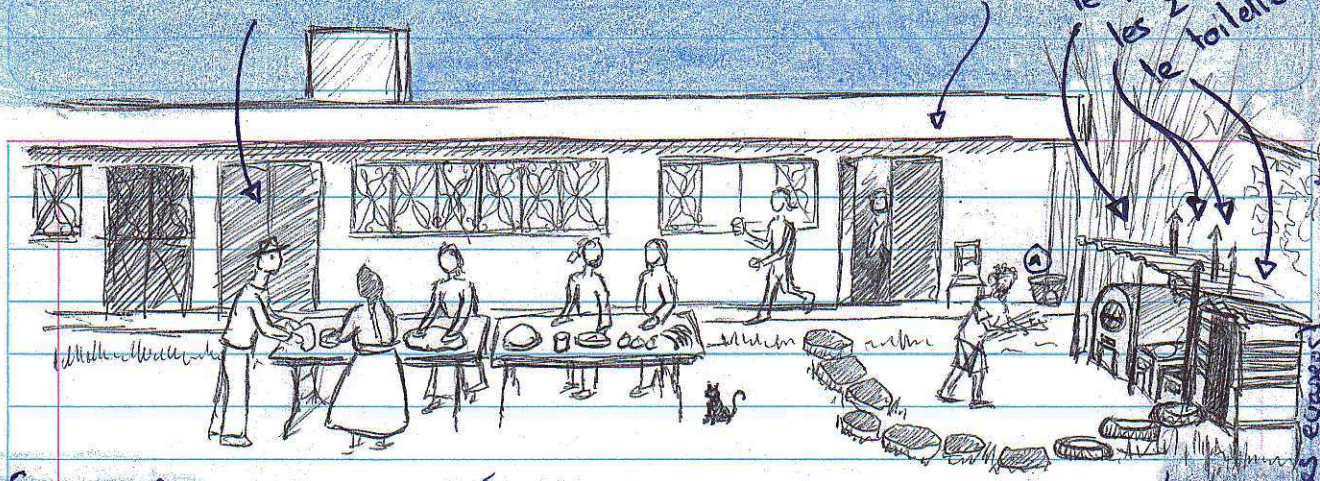
... C'est bien sympa cet endroit. plus tard, le bus servira à recevoir des volontaires on y a construit le toilette sec à l'arrière du bus où sera aménagé un accès à l'intérieur du bus. Le toilette en lui même c'était une première étape pour construire la chambre à compost en parpaings (3 ou quatre jours) puis quelques dix jours plus tard, nous sommes revenus pour construire la cabane en torchis (baja reqe) voir le ver de terre n°2). On a bossé tous les trois, Lydiane, Vincent et Rodrigo Béli sa femme nous apportait de quoi manger ou bien nous achetions un peu de maïs au voisin Juan. Il y avait les enfants de Rodrigo et Juan pour nous divertir toute la journée. Et puis on sent déjà que Rodrigo est un bon pote...

ça y est, depuis le temps qu'on en parle on l'a ce fameux four ! Il nous aura pris du temps, et ça en aura valu la peine parce qu'il cuit le pain super bien (blé moulu et levain réalisés par nos soins! 😊) avec son fût et sa voûte magnifique en adobes !  
Balancez vos recettes, ça va chauffer !



ATTENTION  
ÇA CHAUFFE

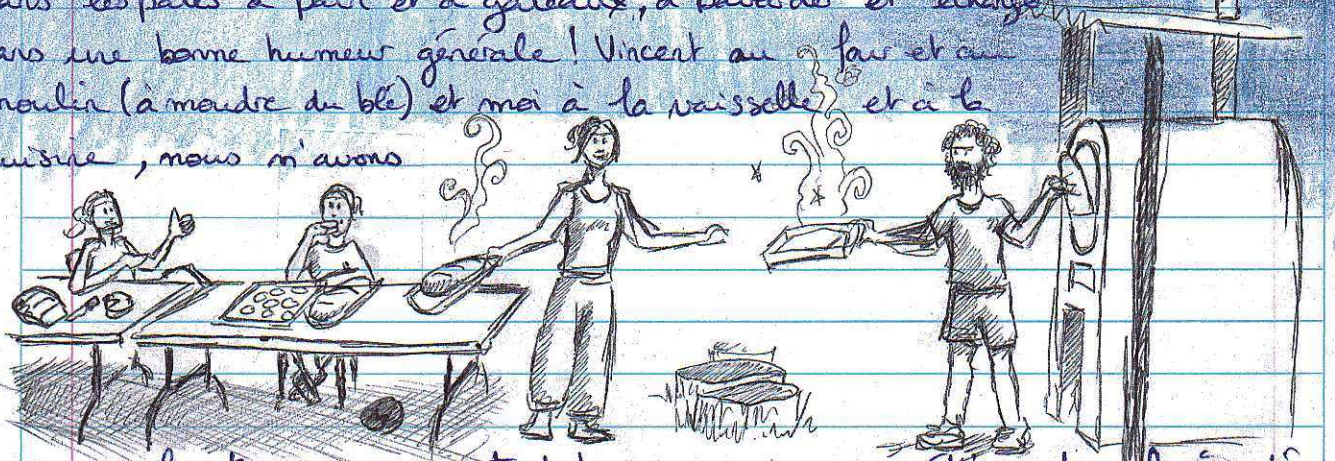
notre cuisine  
le four  
les 2 cuisinières  
le toilette sec



Samedi 2 juin, avec pour prétexte l'inauguration officielle du nouveau four, nous organisons un atelier pain et pâtisserie à la OUIECH pour les gens de l'asso. A 10h30 il n'y avait que Vivi et Julie nos 2 amies venues spécialement de Tzajala... Mais vers midi les gens ont commencé à arriver et à s'animer. Nous étions 20 maîtres dans les pâtes à pain et à gâteaux, à bavarder et échanger dans une bonne humeur générale! Vincent au four et au moulin (à moudre du blé) et moi à la vaisselle et à la cuisine, nous n'avons



Ricette du gâteau à la carotte  
- 3 heures de cuisson après  
- 1 litre de farine  
- 1 litre d'huile  
- 1 litre de sucre (ou 1/2 + levure + gingembre et vanille)  
- 1 œuf  
→ 20-40 minutes à 180°

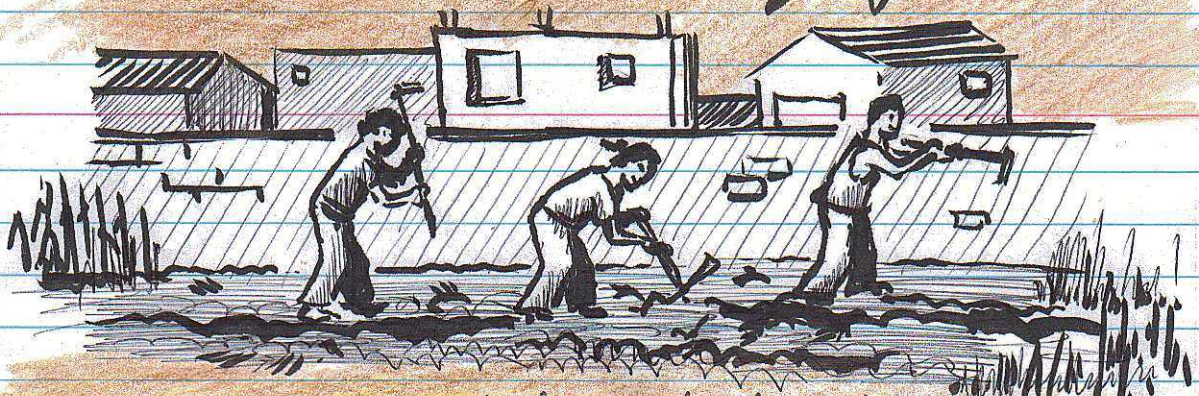


pas eu le temps penser tout heureux que nous étions de faire découvrir un peu de gastronomie française et d'écotechnologie. Pour 30\$ (2€) chaque participant est reparti avec 1/2 pain 1/3 de pain sucré, 1 part de tarte et 1 de gâteau à la carotte et 5 galettes d'avoine (+ dégustation sur place et infusion de plante au fagnon rocket) (cf @). En fin de journée, laissés seuls entre français(es) nous avons savouré 2 fromages envoyés par nos familles sur du pain fraîchement cuit une récompense de plus après l'agitation joyeuse de l'après-midi.

Mi mai 2012

# LA MILPA

Bla Bla Bla



A la omiech, les salariées de l'organisation ont chacune un bout de terrain sur lequel ils cultivent leur propre maïs (+ fuydes = haricots, et autres plantes plus rustiques). Doña Sebastiana, la présidente de l'asso nous a offert la possibilité de travailler et semer sa parcelle cette année.



Nous avons bien évidemment scutés sur l'occasion et avec Flavio et un volontaire argentin nous avons retourné le terrain.


(30x15 m) Flavio s'est ensuite chargé de semer le maïs, au grand plaisir des conseilles qui paraît-il ont mangé plus d'un grain de maïs (il va falloir

resemer!) et ça c'est la milpita (= petit champ de maïs) du maïs du pérou, 2° saison, épisode 1, à voir si ça passe, on va être au petit soir! Avec compost, urée, paillage, poly culture, amour, eau fraîche!



NB info de dernière minute = le maïs noir du Pérou passe super bien!

# Le coin des Plantes

C'est qu'à la cuisine, Lydiane et moi reprenons l'habitude de faire germer des graines, c'est  ment bon, plein de vitalité, un genre de complément alimentaire fait maison.

## PREMIERE TECHNIQUE

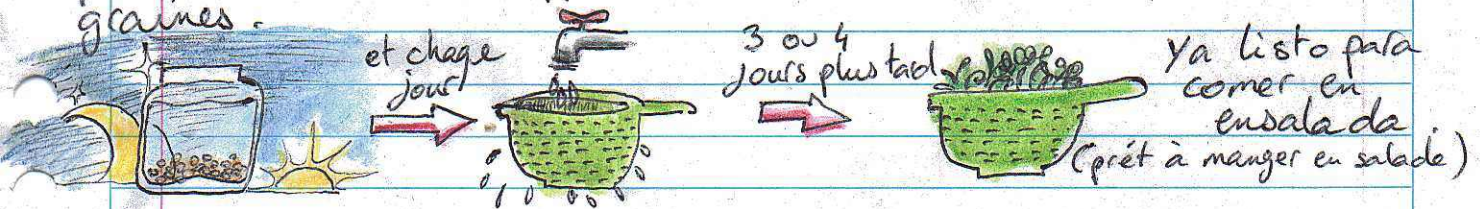
Les graines de tournesol ou de blé par exemple peuvent se semer dans un bac recouvert d'une couche de terre. Les graines sont préalablement mises à tremper une nuit.



Il faut veiller à arroser de temps en temps... au bout de plusieurs jours les germes commencent à sortir, on peut les récolter au fur et à mesure.

## DEUXIEME TECHNIQUE

La première étape est la même, on laisse tremper les graines une nuit (lentilles sèches, blé entier, graines de radis, luzernes, maïs etc... libre cours à votre imagination, toutes les graines ne fonctionnent pas forcément). Ensuite, on dépose les graines dans des passoirs ou des bocaux que l'on couvre d'un torchon. Chaque jour les graines sont lavées et essorées dans leur propre contenant pour éviter le développement de moisissures et arroser les graines.



Le top du top, c'est faire germer quelques poignées de graines chaque jours dans les bacs, bocaux ou passoirs décalés d'un jour chacun. Ainsi, tous les jours, on peut profiter de germes prêts à manger.

Aussi il faut savoir que les germes se mangent crus pour conserver leur apport en vitamines.

Lundi 21 mai 2012 = fête de fondation de Santa Rita.  
 Invités par enfermia, mais nous y rendons pour 4  
 jours; au programme : tamales, bal, et élection de  
 miss S<sup>ra</sup> Rita; bal, du loud! le mercredi nous nous  
 rendons à la palapa : le bois est débité, 1/3 des palmes  
 pour le toit sont coupées, il me manque plus que

Les professionnels pour continuer de monter la  
 structure. Le plus impressionnant c'est le travail  
 réalisé dans les champs : 10 hectares (entre  
 2 palapas) de fliche ont été brûlés et sont en vent  
 éte semés (maïs, haricot, citrouille) pas de panique  
 culture sur brûlis est contrôlée et ne laisse pas les 3-5  
 ans en rotation. De plus une grande surface de Selva est  
 laissée vierge

# La Palapa de Santa Rita

Caravane Sierra - terre & humanisme 2° volet

21 mai 2012



Ⓢ

23-05-2012 S<sup>ra</sup> Rita, la nueva palapa.

# Un four à poterie à Tzajala

PS: VIVI  
NO TOQUES LA  
CAL  
SIN GANTES  
PORQUE QUEMA  
LA PIEL!!!  
Vivi

A l'initiative  
de Vivi, amatrice  
de céramique ar-  
rivée en novembre

L'atelier des  
potières, à droite  
le tour à poterie.

dernier, et l'aide de Daniel et d'autres de la  
famille Ha Omeka, c'est construit le four à  
poterie, tout en adobes. L'ancienne chambre  
de Fileman, qui fut ensuite culture de pleurotes est  
devenu maintenant l'atelier à poterie.

Une nouvelle étape est franchie pour la  
communauté. Après tant de connaissances acquises  
en agroécologie, artisanat, apiculture, médecine  
naturelle etc... Après des mois à préparer différents  
type de terre, aller rencontrer les femmes potières  
d'Abasolo, le village d'à côté. Ce sont  
Julie, Sylviane, Lydiane (un peu moi  
aussi) à cette grande aventure.

Avec Lydiane, nous avons pu  
assister à la deuxième cuisson.  
toute une nuit à surveiller le  
four et à confectionner d'autre  
pièces.



Convivialité  
La suite  
numéro...



Le four à poterie en adobe,

les pièces après 8 heures de cuisson on le laisse ouvert pour laisser refroidir

