

LE PROGRÈS

MARDI 25 AVRIL 2006

OUEST LYONNAIS

TASSIN-LA-DEMI-LUNE

Le potager bio de Côté jardins

Côté jardins est un potager associatif, biologique et éducatif, unique dans la région. Présentation

ACCROUIS sous une grande serre, une quinzaine de personnes désherbent. «Il y a des carottes cachées en dessous», plaisante Vincent, les mains dans la terre. Comme chaque dimanche, les membres de Côté Jardins récoltent les légumes arrivés à maturité. Créé en 1988, ce potager collectif regroupe quelque 150 adhérents qui se relaient chaque week-end pour planter, surveiller et ramasser l'une ou l'autre des cinquante variétés de légumes présentes sur la parcelle.

«Légumes bio de qualité»

Malouin, qui vit l'aventure Côté Jardins depuis le début prévient d'emblée: «Tous ces légumes sont cultivés selon les règles de l'agriculture biologique». «Cela veut dire que l'on utilise ni engrais organiques, ni désherbants», complète Jean-Jacques, jardinier-ét unique salarié de l'association. Les légumes sont donc cultivés selon le rythme naturel des

saisons. Aujourd'hui, carottes et radis sont à l'honneur. La production, «assez importante» est ensuite partagée

entre tous les adhérents. En contrepartie, ceux-ci s'engagent à venir un dimanche toutes les huit semaines. Mais



Cécile et Vincent désherbent les carottes au potager associatif Côté jardins / Photo Vincent Lonchamp

cela n'a vraiment pas l'air d'être un calvaire. «Je viens ici pour passer une bonne journée, me reposer», explique Vincent. «Et pour le côté convivial aussi. Il y a des jeunes, des plus vieux, certains viennent du monde militant et d'autres non». A côté de lui, Cécile, «citadine» vient ici pour la première fois et est sous le charme.

«Il n'y a que du positif», assure Jérôme qui se réjouit d'avance de pouvoir goûter «des légumes bio de qualité». Il est accompagné de son fils de huit ans «lui aussi demandeur». Mais Côté Jardins ne se résume pas à ces récoltes dominicales. Le potager est aussi éducatif.

Une animatrice organise des animations en direction des enfants et des adultes sur le site, ou en extérieur. Côté Jardin est aussi à l'initiative d'un livre de recettes de cuisine imaginées à partir des aliments récoltés au potager.



Un orto conviviale in città

DI ETAIN ADDEY - FOTO DI FRANCIS MAINARD

L'esperienza di un orto biologico nel centro di Lione, che vede coinvolte più di cento persone. A turno, ci si occupa di coltivazione, raccolta e distribuzione. Un momento sociale, per preservare e trasmettere i «patrimoni nutritivi».

Questa storia me la raccontò un pellegrino francese che spuntò poco dopo l'alba sul sentiero che dall'Abbazia di Valingegno porta verso Assisi, attraversando i boschi attorno al fiume Chiascio. Io ero nell'orto, assorta nei miei pensieri in mezzo alla nebbia mattutina di novembre: smontavo i pali che reggevano le piante di pomodoro, ormai morte. François Michiels mi salutò in italiano e si mise ad osservare quello che rimaneva ancora del nostro orto estivo: le bietole, il prezzemolo, qualche pomodoro e zucchine tardive, le grosse zucche gialle ormai pronte, il mais, le piazze di cicoria e di barbabietola rossa e qualche cavolo ancora da trapiantare nell'orto invernale. Lo invitai a prendere un caffè.

Il santo degli ecologisti

Mi piacciono questi incontri a sorpresa con i pellegrini che seguono la stradina che San Francesco ha percorso nella sua fuga dal padre e dalla vita commerciale. Chiesi a François se questo pellegrinaggio lo faceva perché era cattolico. Mi

rispose che lo faceva perché San Francesco è il santo degli ecologisti. Fui d'accordo con lui: è un santo molto amato e credo che il suo compito di salvare la Chiesa dal declino sia più attuale che mai.

Mentre bevevamo il caffè, scoprii che nonostante le evidenti conoscenze di orticoltura François abitava in un centro urbano.

«Ma allora come fai? Hai un orto in città?» chiesi.

«Faccio parte di un gruppo che coltiva un ettaro di terra alle porte di Lione con il metodo biologico. Ognuno di noi paga una quota e dedichiamo almeno sei domeniche all'anno al lavoro nell'orto e quattro ore di sarchiatura».

«E quanto è la quota?»

«Una quota intera costa 280 euro, che rappresenta il consumo annuale di una famiglia di due adulti e due bambini. Ma si può anche pagare una quota doppia di 560 euro e usufruire di una quantità doppia di verdura».

«E a cosa servono questi soldi?»

«Servono per pagare l'affitto del terreno, che si trova accanto a un

bosco e vicino al fiume Ponterle, per gli attrezzi e anche per il lavoro di un giardiniere che cura l'orto a tempo pieno durante la settimana». «Mi sembra un'idea geniale! Ma funziona? Da quanto tempo esiste questo gruppo?».

«Dal 1989. Quindi sono più di 15 anni che Coté Jardins va avanti. Siamo un centinaio di persone. Ognuno è libero poi di andare a lavorare nell'orto quando vuole, basta mettersi d'accordo con la giardiniera. Si può anche approfittare di quel bel luogo per passeggiare o fare un picnic. Ci vogliono 15 minuti di macchina dal centro di Lione per arrivarci. Ogni domenica a turno qualcuno si occupa della raccolta e della distribuzione dei cesti di verdura agli altri soci».

«E chi organizza i turni?».

«Quello è il compito del giardiniere, Jean-Jacques: coordina il lavoro di tutti, progetta la semina e organizza le raccolte. Non si vende niente, tutto viene diviso fra noi soci».

«E le persone vengono a lavorare quando è il loro turno?».

«Che scherzi? Le nostre domeniche sono momenti conviviali: si lavora insieme e si prepara un pranzo delizioso. Abbiamo certi bravi cuochi! Quando torno in Francia ti manderò il nostro libro di ricette».

Costi e benefici

Il calcolo del fabbisogno termico dell'edificio, pari a circa 130 m², quindi 400 m³, si aggira intorno a 60 kWh/m² l'anno¹. Per riscaldare la casa occorrono dunque circa 7.800 kWh l'anno, pari a 780 euro in gasolio, 900 euro in gpl, 600 euro di metano o 250 euro di pellets.

L'apporto solare passivo della serra (la cui superficie è di 18 m²) corrisponde al 20% del fabbisogno energetico totale dell'edificio, quindi significa che grazie ad essa si riesce ad integrare circa 1.560 kWh/anno, pari a un risparmio annuo di 156 euro in gasolio, 180 in gpl, 120 in metano o 50 euro nel caso di stufa a pellets.

Questo calcolo indicativo serve non solo a valutare la spesa annua per il riscaldamento, ma permette anche di ridimensionare l'impianto di riscaldamento al fabbisogno reale della casa, tenendo conto dell'apporto della serra. In alcune zone d'Italia (ad esempio la provincia di Firenze) è già in vigore una legislazione che definisce nel dettaglio forme, materiali e dimensioni delle serre solari e considera tali strutture

vani tecnici di produzione di calore da energia rinnovabile e pertanto non vengono calcolate come cubatura e non sono soggette al pagamento di oneri.

Il costo e la messa in opera della serra in questione (struttura in legno lamellare, due porte vetrate, coprifili, fermavetri e struttura termocamini, vetro) inclusi trasporto e montaggio, completa dei lavori di lattoniere è stato di circa 580 euro/m². È molto probabile che sulla terraferma, grazie alle minori spese di trasporto e manodopera, sia possibile ridurre tali costi, che possono essere abbattuti anche del 35-40% se parte dei lavori sono eseguiti in autocostruzione. Confrontando tali costi con il risparmio nell'acquisto di carburanti appaiono evidenti i vantaggi dal punto di vista non solo economico, ma anche ecologico e ambientale.

D'altra parte, mettendo da parte le considerazioni tecniche e i calcoli dell'efficacia termica, non si può di certo quantificare il piacere di prendere una tisana seduti comodamente al caldo nella serra di accumulo termico durante una splendida, ma

rigida, giornata di sole a gennaio, mentre fuori magari la temperatura è solo di pochi gradi sopra lo zero. ●

Note

1. Tale valore corrisponde ad un'abitazione classe C secondo i criteri Casa clima, un valutazione chiaramente da relativizzare in base alle diverse zone climatiche in cui si trovano gli edifici... e quindi serve solo ad avere un'idea della prestazione termica.

Riferimenti

- Progettista: arch. Rainer Toshikazu Winter, Firenze.
- Consulenza energetica: cooperativa T.e.r.r.e, Roma, www.terrecoop.it, terrecoop@tiscalinet.it, tel 06 8273542.
- Vetri: Vetreteria Vitrum, Lucignano (Ar), tel 0575 810182.
- Struttura in legno: falegname Bruno Bolano, Portoferraio (Li), tel 0565 914293.
- Committente: Vittorio Rigoli, agriturismo «Orti di mare», tel 0565 914293 - 347 2728387
- Per contatti e approfondimenti: Ecoform (laboratorio di formazione professionale in bioedilizia) www.ecoform.org, winter@ecoform.org, tel 328 6171884

Preservare i patrimoni nutritivi

François riprese il suo cammino verso Assisi con qualche mela nostrale e il libro «Selvatico e Coltivato» da leggere e io tornai nell'orto a riflettere su questo cittadino bioregionale che avevo conosciuto.

Qualche settimana dopo, ricevetti un pacchetto con una bella lettera da François e tutte le informazioni su Coté Jardins. Mi mandò anche il libro di ricette che alcuni soci hanno pubblicato, *Les légumes passent à table – recettes inattendues*, una collezione di ricette molto ricercate per cucinare le verdure dell'orto.

Nello statuto di Coté Jardins, si legge: «Con l'industrializzazione, la ricerca di produttività e di profitti nel settore agro-alimentare non sembra conoscere limiti. Monocoltura intensiva, concimi di sintesi e antiparassitari, meccanizzazione in eccesso conducono ad una specializzazione dei terreni, a un deterioramento dei paesaggi, a una perdita di biodiversità, a uno spreco delle risorse naturali, a un inquinamento generalizzato, con conseguenze molto gravi sulla salute umana e

animale. Le modifiche genetiche artificiali e i brevetti sul vivente completano questo sinistro panorama». Coté Jardins vuole contribuire invece alla «resistenza alla banalizzazione ed all'industrializzazione dei prodotti alimentari» e destare la coscienza delle persone sulla necessità di «preservare, rigenerare e trasmettere i patrimoni nutritivi». Il preambolo dello statuto conclude così: «Concretizzando un'opera collettiva e costruttiva, Coté Jardins desidera aiutare i suoi soci ad essere protagonisti delle loro vite».

Nel momento in cui ricevemmo il libro di ricette di François, avevamo dei bei finocchi nell'orto e abbiamo seguito la ricetta per «Salade de fenouil au roquefort»:

2 finocchi

50 g di roquefort (noi abbiamo usato il gorgonzola)

50 g di panna fresca

il succo di 1 limone (oppure aceto)

2 cucchiaini di olio d'oliva

1 cucchiaio di noci tritate

sale e pepe

Tagliare finemente i finocchi. Con una forchetta, fare a pezzi il gorgonzola. Aggiungere il succo di li-

mone, la panna, l'olio d'oliva, le noci tritate, sale e pepe. Al momento di servire, girare il tutto delicatamente.

Era squisita!

Un picnic da condividere

François concluse la sua lettera dicendo: «Se tu o i tuoi amici avete l'occasione di venire a Lione, non mancate di renderci visita una domenica nel nostro orto per una bella giornata con picnic da condividere!».

Visto questo invito gentile, ecco l'e-mail di François Michiels: pro@fmichiels.fr e il telefono +33 0478 446 025. L'indirizzo postale di Coté Jardins è: 31 rue Gervais Bussièrre, 69100 Villeurbanne, Francia. L'orto si trova all'angolo di Chemin Finat Duclos e Chemin Antoine Pardon, 69160 Tassin la Demi Lune.

Una visita all'orto di Coté Jardins potrebbe essere una bella esperienza di città bioregionale e forse anche una fonte d'ispirazione per un futuro progetto del genere in qualche centro urbano in Italia. Portate guanti da lavoro e qualche ricetta italiana per le verdure! ●

aiam terra nuova

novembre 2006 • n° 211 • € 3,36

Alimentazione • Ambiente • Medicina • il mensile per migliorare te stesso e il pianeta

INCHIESTA

Riso ogm

in tavola?

ELLE

n° 3198 semaine du 16 au 22 avril 2007



A LYON

Edition Rhône-Alpes / Centre



La boutique M.A.C

2



Arthur

8



Spa Mozaïc



ASSO C'EST UN PETIT JARDIN...

Collectif et 100 % bio.

A première vue, ce jardin-là a des airs néo-baba, voire carrément bobo. Tout faux ! Ce joli coin de verdure d'un hectare, implanté à Tassin-La-Demi-Lune et géré par l'association lyonnaise Côté jardin, réunit des jardiniers du dimanche de tous âges et de toutes convictions. Pour adhérer, il suffit d'aimer – un minimum, ça aide – la nature et les bons légumes. Chaque membre s'engage ensuite à venir jardiner six fois par an et se voit livrer, en échange, un panier hebdomadaire de légumes frais de saison. C'est le printemps, et l'association recrute. L'occasion de laisser pousser sa main verte (315 € à l'année par famille). L.G. Côté jardin. 32, rue Sainte-Hélène, Lyon 2°. Tél : 04 72 77 19 92.

Y NIGHT

où sortir à Lyon ?

irs branchés, clubs hype, us les plans pour passer une très inne soirée.

EAUTÉ

à faire belle avant l'été

os meilleures adresses pour e au top.

LE À LYON AVEC...

chocolatière Gaëlle Sève.

LE À LYON COURRIER

**s pouvez nous écrire à cette adresse :
ellelyon@elle.fr**