

ASSOCIATION

Une nouvelle coordinatrice pour l'association

Laure Tettamanti-Bassin

Notre Panier Bio. Avec ces trois mots, tout est dit.

Le terme « Notre » réunit des notions de terroir, de territoire, d'ancrage local. Le mot « Panier » représente un récipient, ouvert sur l'extérieur, qui accueille ce qui a été cueilli et développé avec soin et passion. Il évoque également un contenant tressé, où les brins s'imbriquent pour former de subtils motifs. Quant au « Bio », il fait allusion au respect de la nature, de la vie et de l'être humain, à la durabilité et à un mode de vie sain.

C'est pour ces valeurs que j'ai la chance d'être la nouvelle coordinatrice de notre association et d'avoir ainsi la possibilité de m'engager davantage auprès de Notre Panier Bio. Archéologue de formation, avec une spécialisation dans l'étude des derniers chasseurs-cueilleurs et des premiers agriculteurs de Suisse et d'Europe entre 6000 et 5000 avant Jésus-Christ, je trouve essentiel les réflexions que nous apporte cette discipline. En posant un regard sur les transformations des modes de vie de nos ancêtres, l'archéologie nous montre la diversité des chemins d'évolution de l'humanité. Elle nous offre l'espoir d'une nouvelle voie pour notre société en mutation.

En effet, mes recherches autour du passage d'une économie de chasse et de cueillette vers une économie d'agriculture et d'élevage mettent toujours plus en évidence l'extraordinaire capacité d'adaptation des populations humaines. Pour tous les sites archéologiques étudiés dans ce contexte de transition, j'observe une réponse locale à la nouveauté, une adaptation mêlant, dans des proportions différentes, les nouvelles conditions et la tradition en fonction de la situation régionale. Face aux mutations actuelles de notre société, je trouve l'éclairage du passé particulièrement pertinent. Quelle qu'ait été l'importance des changements – climatiques, économiques, spirituels, structurels –, des migrations et/ou des modifications globales des sociétés, les populations anciennes que j'ai étudiées ont su trouver des solutions à la fois innovantes et adaptées à leurs régions. Ainsi, l'enrichissement que m'apporte l'archéologie est évident, mais je ne me sentais jusqu'ici pas parfaitement comblée par cette activité professionnelle qui n'offre pas de possibilité d'agir directement pour notre environnement et pour notre quotidien. Le patrimoine naturel a pour moi autant de valeur que le patrimoine culturel. Il me manquait par conséquent



Laure en Islande ©Rocco Tettamanti 2018

un réel ancrage dans le présent, et, étant jurassienne d'origine, un « enracinement » dans le territoire fribourgeois actuel. Pour mon présent et ma région, je cherchais une activité qui m'apporte davantage de sens, tout en restant liée à la terre.

Pour l'archéologue que je suis, je considère que le lien à notre terre (et à notre Terre) est fondamental. Celle-ci nous livre une histoire, un passé, une identité... Cependant, la terre est également source de renouvellement, de curiosité, d'ouverture... Par exemple, pour la femme éprise de voyages que je suis, la terre est découverte, un monde féérique, comme ces poussières d'Afrique à l'odeur de vanille ou ces terres volcaniques aux milles contrastes. Pour la femme que je suis tout simplement, la terre, le sol, est d'abord un précieux don qui nous est fait, à respecter, mais aussi un monde fantastique où la magie s'opère lors du processus de création de l'humus et où des merveilles se réalisent quand les plants de mon jardin poussent. La terre est également un bonheur perceptible par les sens, lorsque je lis, assise dans l'herbe. Finalement, pour la nouvelle coordinatrice que je suis désormais, la terre, mais aussi le terroir, soit son potentiel d'exploitation respectueuse, sont à valoriser. Avec de nouveaux modèles de circuits courts à promouvoir comme celui de Notre Panier Bio, la terre est surtout actuellement un

avenir possible pour notre descendance et un présent acceptable pour nous.

Réunissant à la fois des valeurs qui me touchent profondément et me permettant d'œuvrer activement pour la promotion de ce terroir qui me tient tant à cœur, mon nouvel engagement auprès de Notre Panier Bio m'enchanté. Tout en relevant les défis qui se présentent pour valoriser une agriculture de proximité dans un esprit de communauté, je me réjouis de rencontrer tous les acteurs-trice-s – producteurs-trice-s et consommateurs-trice-s – qui font vivre ce réseau porteur de nourritures substantielles et spirituelles, de valeurs, d'échanges humains et de fantastiques produits régionaux à (re)découvrir.

Pour davantage d'informations sur les derniers chasseurs-cueilleurs de Suisse, le Service archéologique de Fribourg a publié en 2020 un ouvrage numérique qui concerne, notamment, l'abri sous roche d'Arconciel/La Souche, situé dans le canyon de la Petite Sarine. Ce dernier livre des informations d'importance internationale pour ces questions de transformation des modes de fonctionnement de chasse et de cueillette vers l'agriculture en Europe.

<https://www.fr.ch/dics/saef/sommaire/publications-archeologiques?page=1#detail>

NOUVELLES

Nouveau site web

Dès à présent, allez visiter notre nouveau site www.notrepanierbio.ch. Cette plateforme rénovée avec soin nous permet d'inaugurer une année 2021 orientée spécialement vers la promotion et la communication vers l'extérieur.

Marché Bio 2021

Pour fêter les 10 ans du Marché Bio Fribourg, les deux associations co-organisatrices, Bio Fribourg et Notre Panier Bio, vous proposent **non pas un mais deux marchés bio cette année!** Le premier marché bio aura lieu le dimanche 6 juin 2021 sur la place du Marché à Bulle, le deuxième aura lieu comme d'habitude sur la place G.-Python à Fribourg, le samedi 25 septembre.

Pour ces deux occasions, des places de bénévoles sont encore disponibles. Si ce job vous intéresse, prenez contact avec la coordinatrice Hélène Ewald-Suss: coordination@marchebio-fribourg.ch 076 224 02 07. www.marchebio-fribourg.ch

Assemblée générale 2021

Situation sanitaire oblige, Notre Panier Bio n'a pas pu tenir son Assemblée générale 2021 comme prévu le 4 mars. Une assemblée par correspondance a été donc organisée, afin que les statuts soient respectés. Les résultats montrent que la participation en ligne n'est pas plus attractive que la participation physique : 41 membres ont voté (entre 30 et 40 membres se déplacent habituellement aux assemblées). L'adoption du procès-verbal de l'AG 2020 s'est fait avec 39 oui et 2 abstentions ; les comptes 2020 ont été acceptés à l'unanimité; le budget 2021 a été adopté avec 40 voix et une abstention ; les modifications dans la liste des prix ont été acceptées par 38 membres. Le rapport annuel 2020 est disponible sur notre nouveau site.

Pas d'élection cette année, les membres actuels du comité, soit Fanny Duckert, Virginie Pasquier, Markus Koch et Samuel Python, ont en effet été élus ou réélus en 2020. Xavier Allemann a choisi de se concentrer sur ses activités professionnelles et a ainsi quitté le comité courant 2020. Le comité le remercie chaleureusement pour ses années d'activité. Dans ces colonnes, nous avons pu souvent profiter de ses textes et ses images magnifiques. Merci Xavier.

Nous avons finalement le plaisir d'accueillir un nouveau producteur de pommes et poires, Rudolf Burgdorfer à Wallenried. Bienvenue à lui.

RECETTE

Gâteau moelleux à la rhubarbe

Marlyse Messer

Vite fait, cette délicieuse recette s'adapte bien à d'autres fruits

Pâte

130 gr de sucre
85 gr d'huile végétale (par ex. tournesol)
1/2 cc de sel
1 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
250 gr de farine mi-blanche ou bise de blé
2.25 dl de jus de fruit ou d'eau

Pour garnir

env. 250 gr de rhubarbe découpée en petits dés
3 cc de sucre glace pour le dessus du gâteau

Préparation

Mettez tous les ingrédients – sauf la rhubarbe et le sucre glace – dans un bol et fouettez bien jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Huilez un moule rectangulaire (taille environ 25 cm sur 35 cm) à bords assez hauts ou un plat à gratin de taille plus ou moins similaire. Versez la pâte dans le moule et répartissez sur le dessus les dés de rhubarbe.

Cuisson

30 minutes dans un four à 200°. A la sortie du four, saupoudrez avec le sucre glace. Attendre un peu qu'il refroidisse avant de découper des parts de la taille qui vous convient pour accompagner le thé ou pour la pause

Remarque et suggestion

Aussi parfait avec des cerises ou des raisinets, par exemple. Personnellement j'utilise de la farine d'engrain, qui donne une jolie couleur jaune au gâteau.

IMPRESSUM

Une publication de Notre Panier Bio

Rédaction: Marlyse Messer, Virginie Pasquier, Mathieu Schmitt, Laure Tettamanti-Bassin, Martine Wolhauer
Relecture: Monique Oggier Huguenin
Contact: Laure Tettamanti-Bassin, bulletin@notrepanierbio.ch
Impression sur papier recyclé
Imprimerie CricPrint, Marly, www.cricprint.ch

www.notrepanierbio.ch
www.unserbiokorb.ch

AVRIL / MAI 2021 | N° 46

Unser Biokorb
Notre PanierBio



LA TÊTE DANS LE PANIER

ou quelques nourritures immatérielles...

EDITO

Pesticides en question, un argumentaire Marlyse Messer

En fin d'été 2017, lors des festivités autour des 10 ans de Notre Panier Bio, nous organisons une table-ronde sur le thème des pesticides. A ce moment, une initiative venait d'être lancée et nous voulions nous donner une chance de mener un débat car déjà la question créait un clivage.

Marlyse Messer

Entre temps, cette initiative a abouti et sera l'objet d'une votation populaire en juin. L'initiative «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse» veut une interdiction de ces pesticides dans la production et la transformation agricoles et pour l'entretien du territoire. L'importation de denrées alimentaires qui contiennent des pesticides de synthèse ou ont été produits avec eux, doit également être interdite. Le délai de mise en œuvre est de 10 ans, avec des mesures d'accompagnement.

Marlyse Messer

Ces derniers mois, la campagne pour le Non est relayée par certaines organisations paysannes. Ce qui est pour moi assez énigmatique, voire énervant. En effet, de mon point de vue, les paysans et les paysannes ont tout intérêt à cesser d'utiliser des produits chers et dangereux et à "innover", c'est-à-dire décroître leur dépendance à l'industrie agro-chimique, développer d'autres manières de cultiver (et aussi de vendre leurs produits) et de suivre les voies plus durables et écologiques. Chaque jour d'ailleurs, je vois dans l'agriculture biologique qu'on peut cultiver sans produits de synthèse. Si les organisations paysannes s'opposent à cette initiative c'est certainement parce que les enjeux sont complexes, mais aussi parce que le changement de paradigme que prévoit cette initiative soulève des craintes. Il faut rappeler que pas toute la branche s'oppose à cette initiative, loin de là. Bio Suisse notamment a pris position en faveur de l'initiative, comme l'Association des petits paysans et d'autres.

Marlyse Messer

Cité dans un article du Temps du 14 mars 2021, Kilian Baumann, agriculteur bio, membre du comité directeur des petits paysans suisses et conseiller national (Verts/BE) résume leur position: *«L'USP (L'Union suisse des paysans) ne représente plus les intérêts des agriculteurs mais ceux de l'industrie agroalimentaire. Qui veut qu'on continue de produire en Suisse de la manière la plus intensive possible. Je travaille la terre et je soutiens les deux initiatives.*

C'est la dernière possibilité qu'il nous reste pour que notre agriculture aille de l'avant, que nous atteignions les buts fixés par la Confédération dans l'Accord de Paris et que nous prenions davantage soin de nos sols.»

Dans ce débat, plus l'on se confronte aux divers arguments, plus la situation semble être complexe. C'est pourquoi la lecture de «Pesticides en question», une contribution technico-scientifique au débat sur les pesticides est très intéressante.

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives ou retraités du monde paysan, ont créé cet argumentaire qui permet de relancer le débat hors des prédictions terrifiantes des partisans du Non. Cinq grands thèmes sont traités dans leur texte, soit pesticides de synthèse et pesticides naturels, sécurité alimentaire, énergie et environnement, société, économie.

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

Trois extraits de l'argumentaire :

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

1. Sans pesticides de synthèses, l'agriculture n'arrivera pas à nourrir la planète en 2050 ? FAUX

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

Nourrir la planète ne dépend pas uniquement des capacités de production agricoles. La preuve est qu'aujourd'hui des millions d'êtres humains meurent de faim, alors que les pesticides sont autorisés. La sécurité alimentaire dépend d'une foule de facteurs, dont le gaspillage alimentaire, les habitudes (consommation excessive de viande), le mitage du territoire et la disparition des meilleures terres, la production d'agro-carburants, l'accès aux produits alimentaires, la surenchère sur les marchés agro-alimentaires sont autant de facteurs qui contribuent à la faim dans le monde. Mettre la sécurité alimentaire en lien direct avec les produits phytosanitaires est un raccourci inadéquat.

2. En Suisse, la qualité de l'eau potable est excellente. Elle n'est pas menacée par l'usage de produits phytosanitaires de synthèse ? FAUX

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

La plus grande partie de l'eau potable consommée en Suisse est conforme aux normes légales. Cela ne veut pas dire qu'elle est de bonne qualité et sans danger pour la santé de la population, car cette eau potable contient entre autres une foule de produits de dégradation des produits phytosanitaires de synthèse, pour lesquels aucune valeur limite n'a été fixé à ce jour. Le message global donné

par les autorités est rassurant, mais en contradiction avec la réalité des faits.

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

3. Le prix des produits alimentaires augmenterait massivement ? AFFIRMATION PROBLÉMATIQUE

Renoncer aux produits phytosanitaires de synthèse provoque une augmentation des frais de production pour les agriculteurs. (...) Mais le prix à la production n'est pas forcément le facteur le plus décisif dans l'élaboration du prix des produits pour les consommateurs ! En particulier, les marges de grands distributeurs sont exagérées. Et si d'avantage d'agent est consacré à l'alimentation par le consommateur, cela ne signifie pas forcément un manque à gagner. En effet, les coûts pour la santé et pour la réparation des atteintes à l'environnement pourraient diminuer de manière sensible. Le prix des produits alimentaires dépend donc de bien plus de facteurs que la possibilité d'utiliser ou non des produits phytosanitaires de synthèse.

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

Les prix dans le panier

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

Prenons un exemple que nous connaissons bien pour en avoir plusieurs fois parlé dans La Tête dans le panier. En vente directe (par ex. à travers le panier bio), les fruits et légumes bio de production locale et de saison sont entre 20 et 30% moins chers pour le client que s'il les achète au supermarché, alors même que pour le producteur, le prix de vente est bien plus avantageux. La question du prix est ici liée aux marges et non aux techniques de production. Il en va de même pour tout autre produit agricole vendu en direct, comme le fromage artisanal par exemple.

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

Trouvez plus d'une trentaine d'arguments explicités et développés ici : **<https://pesticides-en-question.ch/>**

Pour aller plus loin :

- Le Temps du 14 mars 2021 : "Les pesticides divisent les paysans suisses" https://www.letemps.ch/suisse/pesticides-divisent-paysans-suisse

Maurice Clerc, Sylvie Bonvin, Josy Taramarcraz et Isabelle Gabioud, actives

- Payons-nous le coût réel de notre alimentation ? https://www.biovision.ch/fr/nouvelles/payons-nous-le-cout-reel-de-notre-alimentation/

- La Tête dans le panier n° 38, mai 2018 "Vous reprendrez bien au peu de pesticides dans votre assiette?", sur www.notrepanierbio.ch

HOMMAGE

Jean-Pierre Gremaud, un fromager visionnaire

Virginie Pasquier

A l'entrée de Botterens, prendre à gauche direction le sentier du lac. Contourner la scierie, descendre la route. Bienvenue à la ferme de la Fin du Chêne.

Christine m'accueille, tablier de fromagère et sourire aux lèvres. Maintenant que je la vois, je m'en rends compte : c'est le portrait craché de son père, Jean-Pierre « des chèvres », décédé le 18 décembre 2020. On s'installe au soleil, généreux pour le mois de mars.

« En fait, ça me fait du bien, de parler de lui », me confie-t-elle, avant de me raconter la vie de son père, cet éleveur visionnaire bien connu dans notre région. Jean-Pierre est né le 19 avril 1947, à Botterens. Fils de fromager, il marche dans les pas de son père et suit la formation de fromager, puis d'agriculteur. Il se plaisait à raconter l'anecdote du jour de son examen oral pour la maîtrise de fromager. Il avait tellement étudié que lorsqu'il eut terminé, l'expert est sorti de la classe en s'exclamant : « Ce n'est pas un élève, c'est un professeur ! ». Cette petite histoire s'est révélée prophétique, car, toute sa vie, il a pris à cœur de transmettre sa passion, avec patience, auprès d'un grand nombre d'apprentis fromagers et agricoles.

Jean-Pierre Gremaud, un fromager visionnaire

Son père, François, avait déjà des chèvres et des moutons et fabriquait quelques tommes, à côté de la production de Vacherin et de Gruyère. En 1967, le contingent laitier venait de se terminer lorsque Jean-Pierre achève sa formation d'agriculteur. Le jeune homme se pose des questions et craint que le marché du lait de vaches soit saturé rapidement, surtout avec la montée de nouvelles races laitières. Il décide donc de miser sur les chèvres, pari osé à l'époque. Il augmente gentiment son troupeau, dans la ferme de sa sœur à Enney, tout en continuant à travailler à la fromagerie de Botterens.

En 1968, Jean-Pierre épouse Antonie Buchs, une jeune aide-familiale, fille du fromager de La Villette. Une femme volontaire, tout comme lui. Le couple se dit qu'il serait mieux si tout était installé au même endroit : troupeau, fromagerie et famille.

Il commence les recherches du lieu idéal, mais les occasions sont rares et les propriétaires ne prennent pas au sérieux ce jeune chevrier. Il en faut plus pour le décourager. Une idée folle germe dans son esprit : et s'il s'installait dans la gravière ? L'endroit lui paraît idyllique, et si le travail semble pharaonique, ça n'effraie pas Jean-Pierre, qui avait eu la chance, à 17 ans, de participer aux chantiers de fermes à Lausanne, construites à l'occasion de l'exposition



Jean-Pierre le fromager ©Jean-Pierre Bochud

nationale. Il acquiert alors une précieuse connaissance dans la construction. Il construit sa ferme de fond en comble, hormis la charpente.

En 1980, il installe les chèvres et un an plus tard, sa femme et leurs filles, Janine, Heidi et Christine. Cette dernière avait tout juste 8 ans : « On n'a avait pas de semoir. Je me rappelle que papa semait à la volée, tout à bras, et nous on le suivait avec de la sciure, et on marquait les bandes de son passage. ». Toute la famille participe. A cette époque déjà, le bio s'impose pour Jean-Pierre, soucieux du respect de la nature, des animaux et des humains.

Jean-Pierre Gremaud, un fromager visionnaire

Enfin installée dans leur nouveau domaine, la famille pouvait s'attendre à couler des jours heureux. Mais c'était sans compter sur l'arthrite encéphalite caprine (CAE), une maladie virale qui touche tous les troupeaux d'Europe. S'ensuivent des années difficiles pour le commerce de produits caprins. Il faudra 10 ans et trois renouvellements du troupeau à Jean-Pierre pour se débarrasser de ce fléau. « Et pourtant, me raconte Christine, il ne laissait rien transparaître, alors qu'il devait avoir du souci. » Fort de ses acquis dans le milieu de la construction, il travaille sur différents chantiers en parallèle, pour maintenir son exploitation à flot. Il se dévoue également durant 25 ans au conseil de paroisse de Botterens, et même lorsqu'il perd sa femme, sa partenaire de

CUEILLETTE

La beauté de la nature

Mathieu Schmitt

Mathieu Schmitt

Qu'est-ce qui nous fait éprouver la Beauté de la nature ? Je crois que c'est l'invitation qu'elle nous propose. La nature a une parole qui nous convie à une rencontre. Par elle, au-delà d'elle.

Une parole qui provoque la réjouissance et l'enthousiasme du plus intime en nous-mêmes, éprouvant la promesse d'une source intarissable à notre soif éternelle d'éternel.

Une parole qui l'habite. Une immance si intime qu'elle nous précipite dans une transcendance d'une proximité inattendue. Une parole qui aujourd'hui erre dans des déserts d'inattention. Rares sont les oasis. Rares sont les ermitages, ces auberges d'assoiffés qui le soir se tiennent debout, attentifs à la prochaine aurore qui va tout renouveler. Et ainsi d'aurores en aurores, de renouvellements sans fin.

Mathieu Schmitt

La Beauté de la nature ce n'est pas la nature.

La Beauté de la nature, c'est la nature et plus que la nature. La Beauté de la nature, c'est la nature, plus que la nature et une personne qui lui offre son écoute et son regard. La Beauté de la nature, c'est la rencontre entre l'attention qui habite la nature et l'attention qui habite une personne.

Mathieu Schmitt

En ce mois de décembre où ces lignes s'écrivent, les fleurs se sont retirées pour de bon (sauf la fidèle bourrache) me laissant, confiantes, arpenter le chemin qui mène au printemps. Je me souviens de ce matin d'été. Dans mon jardin j'ai vu danser le bleu des nigelles de Damas avec le bleu des lavandes. Derrière, une cascade de roses blanches. Ce matin-là, il m'a été donné de voir cela. Ca a sauvé le monde, dans la douceur et la détermination. Ce matin-là, il a été donné à mes yeux d'éclairer le chemin des anges. Ce matin-là, j'ai perdu mon temps, espérant qu'il ne me retrouve plus. Ce matin-là, l'auberge d'assoiffé qu'est mon cœur fut le lieu d'une aurore.

Mathieu Schmitt

C'est presque facile de s'abreuver aux roses blanches et au bleu des lavandes.

Mathieu Schmitt

Mais au jardin, il y a aussi une absinthe. Elle y est vive du même soleil et de la même pluie que les roses; elle se confie à la même terre que les lavandes. Mais elle n'a rien oublié du paysage de ses origines : les steppes arides eurasiennes, de Russie, de Mongolie.

"Un peu de temps s'écoula, la rosée s'évapora, l'air se figea et la steppe déçue reprit son aspect maussade de juillet. Les herbes se flétrissaient, la vie se mourait. Les collines hâlées, d'un brun vert, lilas au loin, avec leurs tons paisibles comme des ombres, la plaine avec ses lointains brumeux et le ciel renversé dessus, semblant, dans la steppe où il n'y a ni forêts ni hautes montagnes, d'une profondeur et d'une transparence effrayantes, paraissaient à présent infinies et pétrifiées de langueur..." (Anton Tchekhov, La steppe)

Mathieu Schmitt

La steppe plonge dans la nostalgie de l'avenir. **L'absinthe y veille.** Son extrême amertume nous intime l'ordre de ne pas en rester là. Hypnotisés par l'étendue monotone de notre conformisme, l'infusion d'une toute petite pincée de *l'Herbe sainte* (ou *Herbe aux vers*, chacun sa foi) nous remet en selle, tel un Gengis Khan bien décidé à conquérir une terre sans fin : nous-mêmes.

Mathieu Schmitt

L'amer est un remède à l'idéalisation, à la passivité, à la rêverie engourdie, à l'absence au réel, à l'inattention.

Mathieu Schmitt

L'absinthe peut rappeler que la nature n'est pas gentille. Qu'elle est un lieu de combat, autant pour la lumière que pour la matière nutritive ; autant pour le territoire que pour l'accouplement. Méfions-nous des vendeurs d'une nature ayant accompli un "idéal" d'harmonie vautrée dans une nonchalance et une bienveillance trop sucrée.

Mathieu Schmitt

Mais dans la nature, il n'y a pas d'ennemi pour autant, il y a de l'adversité. Arthur Schopenhauer nous dit que *"Toute force dans la nature est volonté"*, sans en connaître la finalité. C'est à l'Homme de la dévoiler. Le feu libère les graines de conifères de la forêt boréale, l'aridité parfume l'organ des garrigues méditerranéennes, les dents du castor édifient les trognes de saules sur les berges. Des contraintes, des adversaires, de l'hostilité. Mais nulle part de la barbarie.

Mathieu Schmitt

A la langueur pétrifiée de la steppe, l'absinthe mobilise les forces de la confrontation face à la nature, cette altérité radicale. Son amer sauve d'une amertume défaitiste, victimaire. Si tu ne te mets pas en route, ton troupeau et toi mourrez de faim.

Mathieu Schmitt

Ses principes amers (des lactones sesquiterpéniques pour les intimes) stimulent l'appétit en augmentant les sécrétions des sucs digestifs et en améliorant les contractions des fibres

musculaires de l'estomac. Pardonnez la trivialité mais c'est l'envie de bouffer le monde qui s'éveille là !

Mathieu Schmitt

La phytothérapie l'engage aussi pour rétablir les convalescents et lutter contre les états dépressifs, neurasthéniques, atoniques. François-Joseph Cazin (médecin, père de la phytothérapie française, 1788-1864) relate ses succès contre les fièvres paludéennes grâce à l'absinthe, là où la quinine ne suffisait pas. Le Laboratoire CERES, fabriquant suisse de teintures mères de plantes de haute qualité (conformément aux usages actuels, je déclare n'avoir aucun conflit d'intérêt, pas même envers moi-même, c'est dire...) recommande, entre-autres, l'absinthe pour accompagner les traitements contre un certain coronavirus. L'armoise annuelle, une proche de l'absinthe (*Artemisia annua*, *Artemisia absinthium*) est d'ailleurs à l'étude dans cette même indication. Les femmes enceintes et les personnes ayant des troubles neurologiques importants (épilepsie par exemple) doivent s'abstenir de consommer l'absinthe. On ne fera jamais de cure prolongée. C'est un remède de l'immédiat, du coup de fouet, quelques jours suffisent.

Mathieu Schmitt

L'adversité est venue nous rencontrer, franchement. L'absinthe ne joue pas dans les nuances du peut-être. Elle contraste radicalement, ne gâchons pas le miel dans cette tisane, nous n'échapperons pas à cette tonique-amère ! Un oui est un oui, un non est un non. Rien n'est tiède dans la nature. Rien n'est mièvre dans l'attention.

Mathieu Schmitt

On se réveille, on se met en selle, on chevauche à travers la steppe à la rencontre de paroles qui la rendent belle. Nous ne sommes pas au bout de nos surprises. Le présent est la conséquence de ce qui advient derrière les collines. Tout vient de l'avenir pour les Hommes libres. On les reconnaît au bouquet d'absinthe qu'ils ont à la main, ceux qui ont vaincu l'ensorcellement de la steppe !

Mathieu Schmitt

Il y a tout à croire que le soir venu, alors que l'aurore fait déjà route vers nous, nous attend une tasse d'infusion de fleur d'oranger enveloppant une larme de miel de tilleul. Parce que radical oui mais extrémiste non. La détermination et la douceur, l'absinthe et le bleu des lavandes, l'intransigeance et l'attention qui nous habitent.

Mathieu Schmitt

C'est ce qui me fait aimer et éprouver nos Beautés rencontrées.