

Potin d'Ortie 2008

Feuille de chou de l'association des Amis de l'Ortie
Parution variable, dépendant de facteurs bio-socio-climatiques

Le piquant de l'Ortie piquante.

Souvenons-nous des virées en vélo de notre enfance se terminant dans le fossé peuplé d'Orties avec, en prime, les bras et les jambes couverts d'urticaire, ou encore Grand-mère frictionnant le bas du dos de Grand père avec une poignée d'Orties fraîchement cueillies ; et comme par enchantement la disparition du mal de dos. Dès que l'on évoque l'Ortie, nos souvenirs se perdent par de multiples exemples personnels. Mais quelle est donc cette plante si controversée ?

De la famille des urticacées, elle pousse sur des terrains humides, riches en matières organiques. Nous la retrouvons par exemple sur les bords de Loire, là où celle-ci sort de son lit pendant les crues hivernales. Ou encore dans les prés bas occupés par des bovins ou ovins.

En l'observant de plus près, sa tige creuse prédomine d'une couleur vert clair, contrairement à ses grandes feuilles, larges et fines à la fois, et d'un vert prononcé. Ces feuilles recouvertes de poils irritants. L'inflorescence culmine cette plante pouvant atteindre les 1.50 mètres, voir plus. Il faut privilégier la pousse de printemps bien plus riche que celle d'automne. La récolte s'effectue autour du 1^{er} mai ; ne pas trop attendre car elle se couche facilement rendant l'opération difficile.

Sa culture est bien évidemment possible, mais l'observation a été faite, que, cultivée, l'Ortie est bien plus agressive et brûlante, car on peut dire que coupée dans son élan naturel, elle se rebelle.

Chère divine petite sauvageonne qui ne cherche qu'à nous faire du bien !

YANNICK CAILLEAU, producteur de plantes bio et biodynamie, Chemillé, Maine et Loire.

Le mot du président

Bonjour,

Les potins d'Ortie se suivent et ne se ressemblent pas, 2007 a été une année riche en événements heureux et malheureux, mais laissons place à l'optimisme.

Les rubriques que nous avons amorcées ne seront pas toutes là, faute de temps et un président hors-service pendant quelques temps. Mais la création du site des Amis de l'Ortie, va nous permettre de communiquer ensemble plus souvent. Un petit rappel, l'assoc des a de l'o n'a pas le monopole de cette plante. Les dates que nous vous indiquons pour les événements autour de l'Ortie, sont celles où nous sommes organisateurs ou présents en tant qu'association. Dans ce potin vous n'aurez pas la suite de la classification des Urticacées, commencées par Maurice Lançon, celui-ci étant parti chasser, entr'autres, les Urticacées aux Canaries ; la suite au prochain numéro. Perrine et Yan, « nos reporters globes trotter de l'Ortie vont suivre Maurice quelques jours et nous attendons maintenant leur film sur dame Ortie, sortie prévue pour Orties'folies. Je laisserai la place à Bernard b étant notre interlocuteur auprès du ministère de l'agriculture pour vous faire le point sur l'actualité des préparations peu préoccupantes. Pour finir et laisser place aux informations, l'ONU a décrété 2008 l'année de la pomme de terre, alors pourquoi pas dans votre prochaine cure de printemps concocter pour vous et vos amis un pâté aux pommes de terre farcies avec Croque'Orties dont la recette est sur notre site.

Pour 2008 je souhaite qu'avec le plus grand nombre nous puissions échanger nos travaux : culinaires, traitements pour les plantes, le sol, les animaux et pourquoi pas nous-mêmes. Nous vous donnons rendez-vous sur les manifestations où nous serons présents pour vous rencontrer.

Dominique Jeannot

Pensez-y...le site de l'association...

Vous cherchez des infos sur les Amis de l'Ortie, un bulletin d'adhésion ou, au contraire, faire connaître vos activités autour de l'Ortie, vos manifestations, etc... Une seule adresse :

www.lesamidelortie.fr

Une adresse pour diffuser une info :
stephane@terran.fr

(Attention cette adresse ne prend pas en compte les questions et ne peut y répondre !)

Préparations naturelles peu préoccupantes*, où en est-on ?

Après les dernières réunions du groupe de travail, réuni par le ministère de l'agriculture, sur l'allègement des conditions d'obtention d'autorisations de mise en marché (AMM) pour les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP), le devenir de celles-ci semble s'éclaircir durablement...

Bien que le texte définitif du décret permettant la définition des PNPP ne soit pas encore disponible, une version validée par l'ensemble des participants a cependant été retenue, celle-ci ne devant pas changer « sur le fond », comme le précise le compte rendu de la réunion du 06 septembre 2007.

Il a été défini deux catégories distinctes de PNPP :

1 : les PNPP du « domaine public », dont la recette sera publiée au Journal Officiel et donc accessible à tous, citoyens et entreprises. Elles seront encadrées par le décret évoqué précédemment et les arrêtés d'application sur lesquels un groupe de travail restreint va maintenant concentrer ses efforts, et...

2 : les PNPP d'entreprises protégées par un brevet, une marque commerciale, un mode de fabrication complexe, etc, dont la recette ne sera pas accessible au public, et qui ne seront donc pas couvertes par les procédures simplifiées telles qu'envisagées dans le futur décret.

L'association des Amis de l'Ortie se réjouit de cette conclusion qui répond en tous points à ses revendications de départ, à savoir :

- La création d'un véritable pôle de PNNP* qui seront considérées comme étant du domaine public, leurs recettes étant accessibles à « tout utilisateur final », dicit les termes de l'arrêté lui-même ;
- Le soutien total des pouvoirs publics, y compris financier pour porter les dossiers d'agrément jusqu'au niveau européen ; et
- L'engagement des pouvoirs publics de diminuer considérablement les taxes dues au titre des dépôts de demande d'AMM des PNPP d'entreprises (protégées par licence commerciale), les premières réflexions présentées le 4 octobre dernier par M A. Blogowski étant tout à fait significatives en ce sens.

Si les Amis de l'Ortie sont également satisfaits, c'est qu'en plus des acquis formulés dans le texte, le groupe de travail a validé plusieurs idées forces et parfois novatrices telles que :

- La reconnaissance des effets globaux des PNPP sur

* Parmi les PNPP visées ici figurent les extraits végétaux fermentés ou non (tisanes, décoctions), mais aussi des préparations minérales simples, etc.

les cultures

- Retenu le principe de bénéfices agronomiques.
- La volonté maintes fois réaffirmée par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'inscrire cette démarche dans le temps, d'y apporter une solution légale conforme aux législations européennes en cours et à venir.
- Le soutien financier de la DGAL aux essais réalisés sur l'efficacité des PNPP du domaine public. (Reste à définir le degré « d'obligation » de ces essais).
- La possibilité de communiquer librement, hors cadre commercial bien évidemment (les produits naturels font encore trop souvent le cas de publicité mensongère, nous ne manquerons pas une occasion de le dénoncer !), sur la nature de ces produits et leurs effets confirmés ou supposés, ce qui permettra de créer autour de ces mêmes produits une vraie dynamique constructive permettant d'approfondir nos connaissances sur le sujet.
- Enfin, la volonté affichée d'une transparence et d'une concertation totale sur l'ensemble du dossier. Ainsi les principaux acteurs concernés, dont en particulier les représentants du collectif Ortie & cie, sont associés à la préparation des décrets d'application de l'arrêté en question.

Si l'on fait un bond en arrière d'un peu plus d'un an et que l'on se rappelle l'épisode douloureux qui avait permis de souligner les problèmes générés par la Loi d'Orientation Agricole de janvier 2006, on ne peut que se féliciter de l'évolution de ce dossier et de l'efficacité dont a fait preuve l'administration pour y apporter des solutions concrètes.

L'association des Amis de l'Ortie tient à remercier tous ceux qui ont apporté leur contribution à ces travaux et en particulier le collectif Ortie & cie et M Alain Blogowski qui a présidé ce groupe de travail. Les étapes à venir sont importantes : le projet de décret final, validé par le service juridique de la DGAL, doit être soumis au Conseil d'état pour approbation, et notifié à la Commission européenne. Ce n'est qu'après ces « passages obligés » qu'il sera publié au JO et pourra entrer en vigueur.

Pendant ce temps, nous travaillons à la rédaction des arrêtés d'application qui permettront la validation des dossiers que nous devons déposer.

Et si le plus dur restait à faire ?

Pourtant, le climat de confiance qui règne au sein du groupe de travail et la volonté de tous les acteurs de ce dossier d'avancer rapidement font que nous sommes particulièrement confiants.

Alors fasse que 2008 signe l'aboutissement de nos efforts pour une reconnaissance de nos extraits naturels de plantes... Et pas que celui d'Ortie !

Les petits plats dans les grands !

Apéritif aux z'Orties...

À 15 ans il fut piqué par les plantes aromatiques dont l'Ortie, chez son maître de stage, Bruno Delaunay. Était-ce un bien ou un mal ? Vous allez en juger par vous-même, mais aujourd'hui à 18 ans, il nous propose une petite merveille d'apéritif à l'Ortie.

- 5 litres de vin blanc sec (type Bourgogne) ou vin blanc sec de votre région.
- 750 gr de sucre poudre blond
- 75 cl d'eau de vie
- 1kg de feuilles et de têtes d'Ortie

Mettre le tout à macérer dans un récipient fermé pendant 10 jours et brasser tous les jours.

Au bout de ce temps, filtrer, mettre en bouteille et boucher avec un bouchon en liège.

À conserver au frais.

Vous pouvez essayer la recette avec un Rosé ou un vin rouge. On attend de vos nouvelles.

Le parfum en bouche est unique, vous avez l'impression de manger de l'Ortie cru. Ce vin apéritif se consomme jeune, il n'aime pas le vieillissement, avec l'Ortie il aura tendance avec le temps à faire du pétillant!

Merci Donatien Poirier (dit Dodo), de Torfou (49).

Gâteau Moelleux aux Orties et Chocolat, d'Huguette et Denis

- 100 g de pointes d'Ortie piquante
- 125 g farine - 125 g beurre demi-sel mou
- 250 g sucre semoule
- 200 g chocolat, noir ou blanc, fondu au bain-marie
- 4 jaunes d'oeufs - 4 blancs d'oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Laver les pointes d'Ortie piquante à l'eau froide vinaigrée. Les blanchir dans un peu d'eau bouillante, puis les mixer.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6)

Dans une terrine : mélanger farine, chocolat fondu, beurre mou. Dans une autre terrine, faire mousser les 4 jaunes d'oeufs avec le sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau.

Ajouter à la préparation chocolatée ainsi que les Orties mixées.

Battre les 4 blancs d'oeufs en neige ferme, les incorporer doucement au reste de l'appareil.

Beurrer du papier sulfurisé, en garnir un moule à cake, y verser la pâte.

Cuisson : environ 45 mn, à four moyen, la pointe du couteau doit ressortir sèche.

Une recette du Musée du sabot,
27350 La Haye-de-Routot

L'agenda des Amis de l'Ortie...

Ecorismo à Arles les 10 et 11 mars, conférence sur l'usage des Produits naturels en espaces verts.

Les Z'Orties, les 29 et 30 mars, à la Haye-de-Routot dans l'Eure. Tél. : 02 32 57 35 74.

Le 1er mai **fête des plantes de Marans** (Charente-Maritime). Tél. : 05 46 01 86 04.

Festival Chapitre Nature, Le Blanc (Indre), les 1,2,3 et 4 mai. Tél. : 02 54 61 34 67.

Journées Portes Ouvertes, pépinière des Gounissoux les 1,2,3,4 mai, à Ajat (24). Tél. : 05 53 05 28 44.

Fête de l'Ortie et des plantes érotiques, La salvetat de savères (Lot-et-garonne), le 18 mai.

Les 24 et 25 mai. **Au Jardin des Merveilles** à Saint Benoît du Sault, animations Orties.

Le 31 mai et le 1er juin **Orties'Folies**, au château de la Bussière, dans le Loiret. Tél. : 02 38 35 93 35.

Le 8 juin « **Vézin en herbe** » fête l'Ortie, salle des fêtes de Vézin (Aveyron), Tél. : 05 65 58 88 97.

Le 15 juin, à Urçay (Allier), « **fête de l'Ortie et des plantes sauvages** »... Tél. : 04 70 06 99 15

Le 27 juillet 2008, **aux Jardins de Sortilèges** (Sengouagnet, 31), un stage pour apprendre à cuisiner l'Ortie, Sureau et Consoude... Tél. : 05 61 88 59 51.

Avec, sur chaque manifestation : des conférences et ateliers sur la cuisine des plantes sauvages, les purins, le jardinage biologique, vente de produits naturels, artistes, associations environnements, livres...

Le rendez-vous à ne pas manquer : dans le Loiret,

Orties'Folies 2008, au château de la Bussière, les 31 mai et 1er juin... Tél. : 02 38 35 93 35.

Convocation à l'Assemblée Générale annuelle :

L'assemblée générale annuelle de l'association des Amis de l'Ortie, se tiendra le vendredi 30 mai 2008, à 18 h, au château de la Bussière

Cuisine suite...

Velouté d'Ortie, ou la recette du président !

Ingrédients : 100 g de têtes d'Ortie piquante, 1 courgette en très fines lamelles, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 litre d'eau, sel et poivre, huile d'olive, 2 cuillerées à soupe de gelée d'Ortie.

Recette : faire revenir 5 mn l'oignon finement émincé ; ajouter les lames de courgette et faire revenir quelques minutes. Ajouter la gelée d'Ortie, laisser glacer 2-3 mn... Ajouter l'eau, sel, poivre, ail haché (facultatif) et porter à ébullition 20 mn.

Ajouter les têtes d'Ortie préalablement lavées (à l'eau vinaigrée), essorées.

Cuire 4-5 mn seulement pour ne pas perdre les vitamines

Mixer, ajouter un jaune d'oeuf frais et déguster. Crème fraîche et croûtons aillés facultatifs.

Dominique Jeannot.

Appel à dons !

Nous ne sommes pas des habitués de l'appel à dons* ou à soutien et pourtant le rôle joué par les Amis de l'Ortie en faveur d'une reconnaissance des produits naturels traditionnels utilisés en jardinage, fait que les finances de notre petite association ne peuvent satisfaire tous les besoins indispensables à l'avancement des dossiers.

La nécessité de conserver intacte notre indépendance, fait que nous devons être très vigilants sur l'origine des aides. Nous avons déjà obtenu par le passé le soutien de fondations indépendantes, nous les solliciterons à nouveau, mais la participation de nos adhérents reste le meilleur gage de notre liberté de parole et d'action. Adhérer reste un moyen simple et utile de soutenir notre action, les membres bienfaiteurs peuvent contribuer à l'action associative par un don plus important... D'avance, merci à tous !

* Malgré l'intérêt " pour le bien commun " de notre travail et n'étant pas reconnus d'utilité publique (démarches lourdes), vos dons ne pourront faire l'objet d'avantages fiscaux ; un reçu vous sera délivré, avec la satisfaction de contribuer à la reconnaissance de savoirs populaires menacés !

Votre geste n'en aura que plus de valeur !

Bulletin d'adhésion à l'Association des Amis de l'Ortie

Membre de soutien : 10 euros - Membre actif : 15 euros - Membre bienfaiteur : 30 euros et plus

Nom : Prénom :

Qualité (facultatif) :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

e-mail :

J'adhère en tant que membre et je joins un chèque de euros

Je fais un don de euros

signature

Imprimez ou repopiez ce bulletin et adressez le à :

Association des Amis de l'Ortie - Chez M. Jean Lamane - 25, rue Pierre Loti - 16000 ANGOULÈME