

« Potins d' rties »

AUTOMNE 2008

Le mot du Président.

*Le « Potins d'Orties » nouveau est arrivé, un cru millésimé j'en suis sûr !
Tout d'abord il sent bon la pellicule, un petit goût d'extrait fermenté,
des secrets qui se dévoilent. La fête à l'horizon....
Et comme on dit par chez nous,
« CHABAZT D'ENTRAR. »
(Finissez d'entrer)*

Les éditions de Terran présentent

L'ortie fée de la résistance

Une co-production éditions de Terran
et Oko za Oko



Synopsis :

En quelques années, un véritable engouement pour l'ortie a vu le jour. Pourquoi, en quelques années, l'ortie est-elle devenue le symbole de luttes aussi variées que celles contre la marchandisation et l'outrance, l'uniformisation de nos modes de penser culturels et agri-culturels ou la confiscation de notre patrimoine semencier et de notre biodiversité ? Traitées avec humour et poésie, ces questions trouvent ici des réponses claires et sans langue de bois, qui sans doute dérangeront l'ordre établi, mais permettent à chacun de prendre ses responsabilités et de résister au rouleau compresseur qui tente d'éliminer toute alternative, pourtant crédible, à une

société industrielle à bout de souffle, mais oh combien destructrice...

1^{ère} diffusion publique : 25/10/2008
à Melle (79).

A 15 h au cinéma de Melle

Le soir, à 20 h 30 causerie sur ces
"Mauvaises herbes chéries", avec
Gilles Clément, Bernard Bertrand et de
nombreux invités surprises

Organisation à Melle

Samuel

Tel : 05 49 27 24 51

Programme complet

www.terran.fr

www.lesamisdeltortie.fr

Demandez les dernières nouvelles !!!

L'ouvrage "Les secrets de l'ortie" sera
augmenté de plusieurs dizaines de pages pour sa
10^{ème} édition. Parution : octobre 2008.

*Un **p**etit nouveau dans la **l**assiette"
Boutd'pomme et Sauvageonnes" de Bruno
Delaunay aux Editions de Terran.

Parution fin octobre

Le tout au 24^e festival international du film
Ornithologique de Ménigoute du 28 octobre au
2 novembre Renseignement : Mainate BP5
79340 Ménigoute

Tel : 05 49 69 90 09

mainate@wanadou.fr

www.menigoute-festival.org

L'ASPRO-PNPP : en état de vigilance !

8 mois après sa création, l'Association Pour la
Promotion des Produits Naturels Peu
préoccupants (ASPRO-PNPP) peut compter sur
un soutien important tant d'adhérents
individuels que d'associations (Nature et
Progrès, Les Amis de l'Ortie bien entendu, Les
Amis de la Terre...) et d'entreprises
(BOTANIC, NATURENDIE,
VERTINNOV...).

Entre autres, ce sont pas moins de 7
producteurs de « purins » d'ortie et autres
plantes et autant de distributeurs qui ont rejoint
l'association !

Ce ne sera pas de trop car l'actualité récente
génère des doutes voire des inquiétudes et le défi
relayé par l'ASPRO-PNPP va nécessiter de
rester en alerte.

En juin, la réunion qui se déroule au Ministère
de l'Agriculture laisse entrevoir des avancées :
l'ITAB (Institut Technique de l'Agriculture
Biologique), de par ses compétences sur le plan
technique, se voit confier la mission de réaliser
les dossiers de demandes d'inscription à
l'Annexe I de la Directive européenne n°
91/414/CE pour 5 plantes (ortie, prêle,
consoude, fougère et neem) ainsi que les

« Les amis de l'ortie » Association, Confrérie : « Les Broches » 27350 La Haye-de-Routot

Tel Fax : 02 32 57 35 74.

Mail : orfol@aol.com ou ortiejeannot@orange.fr Site www.lesamisdeltortie.fr

demandes d'Autorisation de Mise sur le Marché en tant que PNPP du domaine public pour les extraits et « purins » concernés.

Peu après cette réunion, un fraiseur de la France se voit importuner par les services de la Répression des Fraudes parce qu'il employait des purins de plantes (de plus, en collaboration avec les services de la Chambre d'Agriculture du secteur géographique en question !). Branle bas de combat : l'Association des Amis de l'Ortie et l'ASPRO-PNPP réagissent vivement et se tournent aussitôt vers les services du Ministère en charge du dossier. Il n'y aura pas de suites. pas plus que de réponse du Ministère !

Début juillet, c'est un producteur de « purins » du Maine et Loir qui est (à nouveau) visé par ces mêmes services et voit, en son absence, un certain nombre de documents administratifs et comptables perquisitionnés sans qu'aucun Procès Verbal ne soit établi.

Encore une fois, le début de l'été n'a pas empêché notre réaction qui restera, une fois de plus, sans réponse. Là encore, l'affaire n'ira pas plus loin !

Aujourd'hui, nous apprenons que, par un avis « aux fabricants, distributeurs et utilisateurs de

produits phytopharmaceutiques » paru au Journal Officiel le 21 août dernier, « conformément aux dispositions des Directives européennes et en application des décisions de la Commission des 4 et 10 avril 2008 », l'extrait d'ortie (prêle) allait devenir interdit de fabrication, de vente et d'emploi. Nous avons interpellé les services concernés du Ministère dans l'attente d'une réponse qui pourrait tarder à venir. Alors, le purin de prêle, classé dans les PNPP, est-il concerné ? Nous menons des investigations en vue d'obtenir des éléments de réponse mais il est fort à parier que nous ne sommes pas au bout de nos peines !

Ces informations et ces événements nous montrent à quel point nous devons rester sur nos gardes et communiquer partout où il est possible de le faire sur ce dossier. Non, contrairement à ce que pensent beaucoup de jardiniers, « la guerre de l'ortie » n'est pas terminée !

En attendant, et à l'heure où nous écrivons ces lignes, une convention entre l'ATAB et l'ASPRO-PNPP formalisant la coopération entre les deux associations dans le « montage » des dossiers visant à la reconnaissance des extraits de plantes comme les « purins » est sur le point d'être signé.

3 demandes d'inscriptions à l'annexe I de la Directive européenne (étape incontournable avant les demandes d'homologation) devraient être prêtes pour la fin 2008.

Enfin, comme prévu par l'Assemblée Générale qui s'est tenue en juin dernier, l'ASPRO-PNPP se dote d'un site internet consultable dès maintenant : <http://www.aspro-pnpp.org>. Il doit connaître quelques améliorations prochainement (avant la fin 2008) et il faut attendre encore un peu pour accéder à une actualité régulière remise à jour dans les meilleurs délais.

De plus, ce nouvel outil de communication va s'accompagner d'un nouveau support papier sous la forme d'un triptyque. Vous pourrez le télécharger via le site dès qu'il sera disponible. Pour terminer, l'ASPRO-PNPP a quitté la ville pour la campagne. Voici nos nouvelles coordonnées postales :

ASPRO-PNPP « Le Pied de Chat » - 50490 MUNEVILLE le Bingard

Contact : Vincent MAZIERE « Tél. : 02.50.69.10.75 « Portable : 06.82.82.58.13

Email : aspro.pnpp@gmail.com

Pour poursuivre nos objectifs et mettre en œuvre les moyens qui y sont associés, nous avons besoin de votre adhésion... Pour l'ASPRO-PNPP, Vincent MAZIERE

Le coin cuisine de Nicolas : Escalope de volaille, sauce à l'ortie.

Pour 4 personnes: 4 belles escalopes de volaille (dinde rouge des Ardennes de préférence mais toute autre volaille de qualité peut faire l'affaire), 150 G d'orties, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 2 cas d'huile, 20 cl de crème fraîche, sel, poivre. Couper les escalopes, les faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile pendant quelques minutes; réserver.

Couper l'oignon et le faire revenir dans une c à s d'huile, le faire blondir, ajouter l'ail et la viande. Blanchir puis mouliner les orties et ajouter cette purée encore humide à la viande et aux oignons. Ajouter la crème fraîche et la laisser réduire quelques minutes. Servir ces escalopes vertes avec une céréale, une purée, ou des pommes de terres à l'eau.,

Nicolas Potdevin

Le Bois des Haies
08290 Liart

Tel : 03 24 52 82 41

je produis orties, légumes anciens et plantes sauvages sur 2 ha dans les Ardennes. Je transforme tout cela en quiches, sauces, gelées, crêpes, soupes, plats cuisinés...

Orties Folies 2009 La Haye-de-Routot (Normandie) le 28 et 29 Mars 2009

Cette année la salle des fêtes se changera en restaurant le samedi et dimanche midi. 2008 c'était le Limousin qui était derrière le piano Rappel du festin pour vous mettre l'eau à la bouche

Soupe d'Orties du Limousin « Rôti de porc à la Limousine « ou Terrine d'Orties (pour repas végétarien) « accompagné d'une compotée d'orties aux petits légumes, avec de la semoule aux Orties « Fromage « DESSERT Pancake aux Orties et aux épices douces « accompagné de son " sorbet aux Orties "

Nous vous offrons les recettes sur www.lesamisdelortie.fr

(Cliquez sur *nous contacter*)

Puis faire votre demande

Infos pratique saisonnière:

En ce mois d'octobre, l'ortie est grasse et généreuse, sachez en profiter.

Il n'est pas utile de redire ses bienfaits thérapeutiques.

On peut la mettre partout et sans limite de créativité.

Les recettes sont nombreuses et si vous souhaitez que votre création paraisse dans le prochain

Potin d'ortie de printemps,

faites nous parvenir votre texte de recette. Nous ferons une sélection.

Pensez aussi qu'avant les mois d'hiver, vous pouvez faire sécher de l'ortie (à l'ombre dans un lieu aéré)

Ensuite vous le stocker dans une poche en PAPIER et le conservé au sec.

Ainsi fait, vous pouvez en saupoudrez votre potage, entrée, plat de résistance, fromage, dessert ou faire des infusions

(voir recette avec de l'ortie sec dans "Grignotages Sauvages" aux Ed de Terran) Voilà pour cette petite parenthèse; infos pratique et bonne découverte.

Arrêt Pipi :

Les amies de l'Ortie et les éditions de Terran vous invitent à faire une pause sur l'esplanade des Monts de Guéret, Aire des Monts de Guéret R N 145 « sortie 49.

Nous sommes présent dans la boutique qui n'est pas un magasin mais un jardin. Un thé vert à la menthe ou une soupe d'Ortie vous sera offert de la main même d'Ortillolo !!!!

Offrez vous,
Offrons nous,
Nos recettes

Une seule adresse « *Les amis de l'ortie* »

« Les amis de l'ortie » Association, Confrérie : « Les Broches » 27350 La Haye-de-Routot

Tel Fax :02 32 57 35 74.

Mail : orfol@aol.com ou ortiejeannot@orange.fr Site www.lesamisdelortie.fr