



post-it, libre et gratuit, de l'association Villa Alta Jumelage

## Graine de moutarde, fleur de colza

*Pitié pour les herbes folles !*

Traquée à tout bout de champ, bannie des cultures, chassée des jardins, la mauvaise graine ne sait plus où se réfugier. Des chercheurs de l'INRA de Dijon ont analysé 158 parcelles plusieurs années de suite, à environ trente ans d'intervalle. Résultat : pratiquement la moitié des espèces d'*adventices* (mauvaises herbes) a disparu (revue *Biological Conservation*, janv.2009). Les agriculteurs ont réussi à nettoyer leurs terres des ennemis des cultures, et à augmenter les rendements, comme leur commande leur mission de nourrir la population. Mais c'est au prix de la biodiversité.

Les paysans ne sont d'ailleurs pas seuls en cause. La pollution lumineuse des zones d'habitation et des côtes littorales perturbe aussi la faune et la flore, désoriente les oiseaux migrateurs, perturbe certains reptiles, contrarie dramatiquement les amours des vers luisants, menaçant la survie de l'espèce, nuit au développement de certaines plantes, accélère le rythme biologique d'autres. L'extension des villes et des zones d'activité, la construction des infrastructures (LINO, TGV, ...), en détruisant ou en morcelant les systèmes écologiques et l'habitat des différentes espèces végétales et animales, cassent la chaîne alimentaire et ses mécanismes biologiques de régulation. Sans oublier le développement invasif d'espèces arrivées clandestinement ou acclimatées sans précaution de lieux trop lointains.

Entre 1989 et 2006, l'abondance des oiseaux communs a baissé de 30 % en milieu agricole. En Europe 59 % des espèces d'amphibiens et 42 % des espèces de reptiles sont en déclin.

Par bonheur les chercheurs de l'INRA ont retrouvé en bordure de champs et le long des routes environ un tiers des adventices éliminées des exploitations (revue *Innovations Agronomiques*, vol.3 déc. 2008). Bleuets, coquelicots, chardons et chicorée sauvage regardent passer les 4x4. La marguerite, l'orchis, le géranium sauvage et la scabieuse se réfugient au jardin. Le héron, le pic vert, l'épervier d'Europe, le martin pêcheur ont refait leur nid à Paris (et le grillon dans le métro) ; d'une façon générale la diversité ornithologique se maintient ou s'accroît en milieu urbain.

Tandis que les campagnes deviennent hostiles, la ville se fait plus verte.

Alors, rurbain mon frère, écoute la nature, allège tes épandages et sois plus accueillant aux herbes folles.

## vie de l'association (VAJ)

*sans objet*

## des nouvelles d'Hauteville et des associations

*inutiles*

## des nouvelles d'Altura

*sans intérêt*

## gastronomie en deçà des Pyrénées, gastronomie au-delà

*Salade du jumelage*

Salade tiède d'endives (pour quatre). Ingrédients : endives (3), noix (12), Roquefort ou Bleu des Causses (50 g.), gros avocat (1) ; germes de soja (150 g.), dattes dénoyautées (10) ; ail (1 gousse), sel, huile d'olives d'Altura (¼ verre), moutarde de Dijon à l'ancienne (1 cuiller à soupe), vinaigre (une cuillerée), miel (1 petite cuiller) ; Bourgogne aligoté bien frais, crème de cassis.

Préparation : dans un mortier, hacher et écraser la gousse d'ail avec le sel, ajouter et mélanger la moutarde, le vinaigre, le miel et l'huile ; monter en une sauce homogène. Dans une poêle faire revenir le soja et les dates débitées en lamelles. Dans le saladier, découper les endives en rondelles, émietter les noix et le fromage, couper l'avocat en petits cubes ; ajouter le mélange chaud ; napper de sauce.

Servir tiède, en entrée, accompagné d'un Kir.

## petites annonces estudiantines

*voir Michelle Soumier.*

*Postez-moi à tout-va, en mail ou imprimé : aux voisins de rue et de quartier, aux adhérents de vos autres assoc., à vos correspondants à Altura. Comment participer ? Ce sont les infos qui manquent le plus. Comment adhérer ? Voir Florence Labille (0380552734). Tarifs : 8 € l'adhésion individuelle, 15 pour un couple, 20 pour une famille (parents et leurs enfants mineurs). Pour se procurer les précédentes livraisons : yves.gorges@libertysurf.fr.*



Semilla de mostaza, flor de colza

Vida de la asociación (VAJ):

Noticias de Hauteville y de las asociaciones:

Noticias de Altura:

Gastronomía de este lado o al otro lado de los Pirineos:

*Ensalada del hermanamiento*

**Ensalada tibia de endibias** (para 4 personas). Ingredientes: endibias (3), nueces (una docena), queso roquefort o azul (50 g.), aguacate grande (1); germen de soja (150 g.), dátiles sin hueso (10); un diente de ajo, sal, una cucharada de mostaza de Dijon (a la antigua), una cucharada de vinagre, una cucharilla de café de miel, medio vaso pequeño de aceite de oliva de Altura ; vino blanco seco de Côte d'Or, crema de cassis de Borgoña.

Préparation: machacad en un mortero el diente de ajo con la sal; después meted la mostaza, el vinagre, la miel y el aceite y removed todo hasta obtener una salsa homogénea. Saltead los dátiles cortados en tiras largas y el germen de soja en una sartén. En una ensaladera meted las endibias y las nueces cortadas en trozos medianos, el queso desmenuzado y el aguacate cortado en dados pequeños, todo mezclado. Añadir la mezcla caliente y la salsa. Degustadla tibia con un vaso de Kir (vino blanco seco muy fresco, con un poco de crema de cassis).

Pequeños anuncios estudiantiles: