

La Vagabonde

le journal de La Baligande



Edito

Ce numéro 4 de la Vagabonde clôt une première année de publication et s'ouvre vers la deuxième. Cette transition se fait au moment où nous pouvons sentir les prémices du printemps. Cette atmosphère particulière, qui semble avoir une vibration au fond de l'air, apporte une envie de fraîcheur et de renouveau. Un nouvel élan nous porte vers de nouveaux projets, de nouvelles découvertes, de nouvelles rencontres.

Dans ce numéro, vous retrouverez les articles à présent habituels et de nouvelles contributions libres, proposées par l'équipe éditoriale. Ce printemps qui s'annonce est l'occasion de s'ouvrir encore plus au partage, aussi nous avons souhaité ajouter de nouvelles pages à La Vagabonde. Nous serions ravis de faire d'autres belles découvertes : venez donc participer à la suite de l'aventure ! La réunion de préparation du n°5 aura lieu le 14 mars à La Baligande.

Ce fourmillement qui caractérise l'arrivée des beaux jours va vous pousser à tester une nouvelle activité (yoga, peinture, vélo électrique), à (re)découvrir ceux qui nous entourent (un producteur, la personne que vous croisez au Café) et à passer du temps avec des plantes (dépolluantes ou punk selon votre choix).

Ce numéro a été rédigé collectivement par Juliette, Florence, Marie-Claude, Dominique, Benoit, Isabelle.

Article

Un jardin punk, kesako ?

Eric Lenoir, issu du mouvement punk et exerçant la profession de paysagiste, a décidé d'appliquer les grands principes de ce mouvement au jardinage : « Je n'ai pas d'argent, je n'ai pas le temps pour m'occuper du jardin, je ne veux pas spécialement le faire, j'ai un bout de terrain, alors qu'est ce que j'en fais ? »

Le jardin punk est un jardin où l'on va s'adapter au milieu plutôt que de le forcer à s'adapter à ce que l'on veut. Il faut passer du temps à observer son jardin : où coule l'eau ? où le froid est-il le plus intense ? quel est le secteur le plus venté ? quelles sont les plantes qui y poussent le plus naturellement, comment et pourquoi ?

Mais c'est aussi un lieu d'expérimentation car le jardin n'est pas figé. Eric Lenoir recommande de ne pas se laisser impressionner par la « science du jardinage ». Au final, « il faut que ça soit facile à faire, économique, sans rajouter des trucs chimiques dedans, et que ça ne demande pas beaucoup d'efforts à entretenir, l'objectif étant qu'il soit plus beau que le précédent.»

Et pourquoi ne pas reconsidérer le désordre ? Une prairie, par exemple, procure ombre, fraîcheur, capte bien mieux l'eau au contraire d'une pelouse tondue. De même la terre des taupinières est naturellement tamisée et peut être utilement étalée pour nourrir le sol ou récupérée pour réaliser de meilleures plantations.



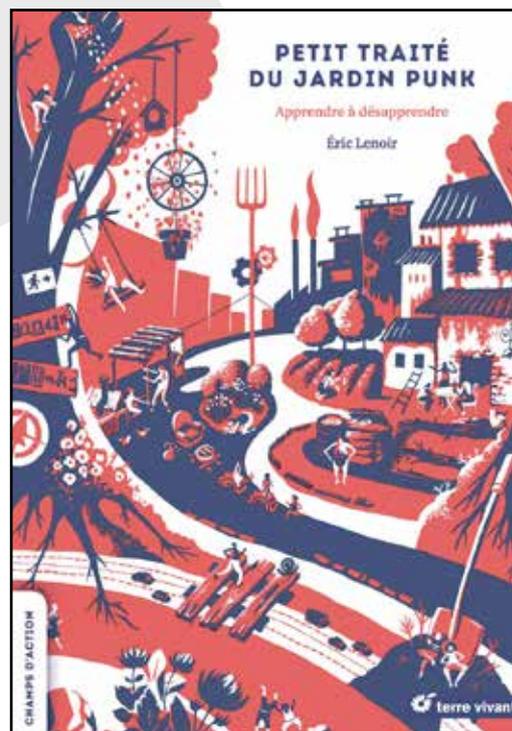
crédit photo : Eric Lenoir

On partage !

Musique : premier album de Joy Crookes *Skin* : une jeune chanteuse anglaise à la voix soul absolument touchante.

Festival : Le Chili est à l'honneur pour la nouvelle édition de *Regards d'ailleurs*, festival de film à Dreux du 2 au 30 mars organisé par l'association *Fenêtre sur films*.

Association : A Bras Cadabra œuvre en faveur des bébés prématurés : ils cherchent des bénévoles pour TRICOTER, COUDRE, CROCHETER des petites confections pour ces bébés.



Les portes de la peinture

En ces temps de perplexité, d'isolement parfois aussi, comment s'inventer un rêve ? Parmi les voies offertes, la peinture est un élixir pour auto-rêver. Sans se prétendre Michel-Ange ou Claude Monet, voici quelques conseils pour oser s'y plonger.

Au démarrage est le crayon, mine de plomb, fusain ou autre, il vous permettra de passer de la feuille blanche à l'esquisse d'un sujet, vous savez, cette graine de vie qui se niche dans votre esprit créatif. C'est le stade primaire, dit croquis ou « crobard », celui qui vous autorisera à oser plus loin. Pomme, oiseau ou portrait d'un enfant, réaliste ou abstrait, peu importe. Vient ensuite l'instant crucial du choix d'un médium afin de mettre en scène, modeler, ombrer, colorer, en somme donner son « coup de patte ».

Partons du plus simple.

Le crayon de couleur caresse le papier et l'apprivoise sans trop d'effort.

Un cran au dessus, le pastel – bâtonnet dur ou tendre –, déploie un éventail de couleurs qui s'interpénètrent, s'estompent et se nuancent à l'infini.

Le lavis, lui, simple mélange d'eau et d'encre (noire, bleue, sépia, sanguine...), mène le pinceau vers la subtilité monochrome. Il trace le chemin vers l'aquarelle où l'eau capte toute l'éventail des pigments à l'exception du blanc, jalousement réservé au fond du support papier.



crédit photo : Benoît Baron

Viennent les matières plus solides, certainement moins aisées, celles qui imposent un matériel complet allant du chevalet à la palette et à la batterie de pinceaux. La gouache s'invite, bien sûr, peinture rapide et adaptable sur un papier épais ou un carton. Carton ouvert également à l'acrylique, technique moderne à séchage express qui s'apparente à la peinture à l'huile du pauvre et en partage le support-roi, la toile.

Nous voici donc à la porte du Graal, l'huile (qu'est plus difficile qu'la peinture à l'eau qu'est plus rigolo). Elle réclame de la technique dans les mélanges, de la maîtrise dans leur application et de la patience dans le séchage. Mais c'est la star, tous les musées vous le diront.

Voilà pour les quelques indications. A chacun de jouer selon ses affinités, son expérience et son talent. Ne pas oublier enfin : l'art est un éternel apprentissage de doutes et de bonheurs mêlés.

Boîte à livres : l'association La Gatine a installé une boîte à livre à côté de l'abri bus dans le village de St Laurent la Gâtine. Empruntez un livre, échangez !

Randonnée : La Plaine de Houdan et la Villa Romaine de la Pièce du Fient : un joli parcours à la rencontre des vestiges d'une des plus anciennes villas romaines de France. Départ depuis la gare de Houdan, balisage rouge et jaune. 3h pour 10.5 km. Détails sur visiorando (fiche n°273443)

Application mobile : *PlantNet* : identification «automatique» de plantes à partir d'une photo

Portrait



crédit photo : Biocoop Paris 12

Germain Baubion, producteur

Bonjour, je m'appelle Germain Baubion, j'ai 38 ans, marié et père de deux enfants et je suis agriculteur biologique. Je représente la 5^{ème} génération d'agriculteur de la famille Baubion à Serville. Je n'habite pas sur la ferme, ce sont mes parents, mais à proximité, à Charpont, avec ma merveilleuse femme, ma fille (12 ans) et mon fils (10 ans).

Mon parcours.

J'ai quitté la région pour faire mes études dans le tourisme, j'ai commencé par des stages et des boulots de saisonniers. Puis j'ai obtenu un poste en CDI à l'office du tourisme du Pays Houdanais. Ce travail me plaisait mais au bout de 6 années et la trentaine passée, j'avais fait le tour et je me suis questionné sur mon avenir, mes envies, et sur la ferme de mes parents... Mon père m'avait toujours laissé la porte ouverte, et avec le soutien de ma femme, j'ai donc pris la décision de me rapprocher de mes racines... J'ai demandé à mon père si je pouvais venir travailler à la ferme pour « essayer », car je suis fils d'agriculteur mais je n'étais pas prédestiné à le devenir. Enfant je ne courais pas après le tracteur, ni après les moissons et mes parents nous ont toujours, ma sœur, mon frère et moi-même, laissés libres du choix de nos études. Mon père m'a donc embauché pendant presque deux ans comme salarié agricole. A l'issue de ces deux ans, je me suis décidé et mon installation a été facilitée car mon père m'a transmis une partie de la ferme et de ses activités: 40 hectares de terres dont 5 hectares en légumes avec la vente aux distributeurs. Il est certain que j'ai eu une chance inouïe car mon père avait fait sa conversion en Bio il y a plus de 20 ans et que tout était en place. Le fonctionnement, les fournisseurs, les débouchés, la clientèle... Je ne suis pas certain que j'aurai été capable de sauter le pas sans tout cela.

La ferme

La ferme est conduite en agriculture biologique depuis 1998 et nous cultivons 12 à 13 cultures différentes. Notre cycle de travail dans les champs se déroule de mars à mi-décembre ; nous avons une très activité complète et très liée à la météo car notamment le désherbage mécanique se fait en fonction du temps, les interventions n'attendent pas et se font à plusieurs reprises. La diversité de nos cultures étale le travail dans l'année et augmente beaucoup les interventions. Cela demande également un outillage spécifique.

Le travail à la ferme demande donc des compétences agricoles mais aussi mécaniques pour les machines, des connaissances en entretien des bâtiments et en administratif pour la gestion et comptabilité.

On partage !

Lecture : roman graphique *Jours de sable* de Aimée de Jongh : aux Etats-Unis, pendant la Grande Dépression, un témoignage de la situation dramatique des agriculteurs à travers le voyage initiatique d'un jeune journaliste photoreporter.

Visite : fabuleux jardin de mosaïques, réalisées par l'artiste Hurfane. *Les jardins de la Feuilleraie*, lieu-dit La Ciroterie, Happonvilliers. Ouverture du 15/04 au 02/11, samedis, dimanches et jours fériés. 3,50 € ou gratuit - 16 ans. 02.37.29.59.20

Mon quotidien

Je commence ma journée par m'occuper de mes enfants puis j'arrive sur la ferme et y reste jusqu'à 19h30- 20h. Je conserve, quelle que soit la saison, le dimanche en famille et dès que possible le samedi. Sur place je suis soit à travailler physiquement (dans les champs ou dans la ferme), soit je délègue ce travail pour me dégager du temps à gérer l'administratif et les commandes, soit à assurer un jour et demi par semaine les livraisons à des magasins bio sur Paris et alentours. J'approvisionne aussi quelques cantines et maraichers locaux qui complètent ainsi leur gamme de légumes. Les céréales sont stockées dans la ferme et les coopératives viennent les chercher, le blé part dans une meunerie en Bretagne.

L'avenir du Bio

Ces dernières années, l'agriculture Bio a beaucoup bougé. La croissance de consommation en bio, après avoir connu une explosion, commence à stagner. Le volume de production est de plus en plus important, à cela s'ajoute le phénomène de l'augmentation du coût des matières premières et l'augmentation du prix des fertilisants naturels... Le marché commence donc à se tendre avec des marges qui se réduisent. Nous devons donc rester vigilants à ne pas faire les erreurs du passé en augmentant les surfaces de culture (agrandissement des fermes) pour baisser les coûts à l'hectare et faire des économies d'échelle. Il va nous falloir trouver l'équilibre pour assurer la pérennité du Bio c'est-à-dire savoir se diversifier et rester dans l'esprit de La Bio, une agriculture proche des gens, sociale et solidaire, qui respecte l'environnement.

Aujourd'hui la ferme Baubion.

Mon père est en train de prendre sa retraite après 42 moissons dont 21 en Bio et même s'il ne quitte pas totalement l'exploitation, je me retrouve comme lui, seul chef d'exploitation sur 165 ha. Je dois donc trouver une personne d'expérience et de confiance à qui je pourrai déléguer en plus des 2 salariés temps plein et d'un saisonnier mi-temps.



Dans l'avenir si mon frère ou ma sœur ne me rejoignent pas sur l'exploitation, je pense ouvrir la ferme à d'autres projets, d'autres agriculteurs éleveurs ou maraichers en mettant à dispositions des terres et en trouvant une façon de travailler ensemble....

crédit photo : Juliette Diaz

Magasins solidaires : ressourcerie : *Ressources&vous* - 46 bis, rue de la Madeleine, Épernon
vêtements de seconde main : *Vesti'boutique* de la Croix Rouge - 24, rue du Jeu de Billes, Houdan
Ding Fring - 8, place du Pressoir, Vernouillet

Vélos électriques : ouverture depuis le 04 février d'un magasin de vente (vélo / accessoires) et de réparation spécialisé dans les vélos électriques. Excellents conseils. *Just a bike 2*, rue des côtes d'Orval - Houdan

▣ Petits services entre nous

Pour publier votre annonce, déposez-la dans la boîte ou envoyez la par courriel !

Je prête

Un stérilisateur, le temps d'un week-end ou d'une semaine : Isabelle 0640106098

Je cherche

Personnes motivées pour courtes opérations de nettoyage de la nature : Isabelle 0640106098

De vieilles briques pour refaire ma terrasse
Gautier 06 089 04 33 60

A apprendre le portugais : Isabelle 0640106098

Je donne

Une valise pleine de coffrets de disques 78 tours de musique classique : Marie-Claude 0628293960

Un carton plein de CD de musique classique
Gautier 0689 04 33 60

Une armoire Louis-Philippe, bon état, trois étagères réglables (H 2m, largeur 1,13m)
Benoît 06 81 20 30 58

Je vends

Montre Forerunner 110 en très bon état
Avec sangle de poitrine et chargeur Usb et sec-
teur 80 €

▣ Actus de La Baligande

Graines d'envie

Après un franc succès, de la première édition autour du spectacle "C'est pourtant facile !...?" de la Cie du Spectacle de Poche, en janvier, avec la venue de 10 classes (210 jeunes spectateurs) des écoles élémentaires de Broué, Boissy, Faverolles, Gallardon et de Villemeux et une représentation tout public, nous aurons le plaisir de proposer une représentation de "Traces" de la Cie du Théâtre Buissonnier pour les enfants des écoles maternelles de Coulombs, Villemeux et Chaudon ainsi qu'aux assistantes maternelles du canton, les 28 et 29 avril prochain.

Les partenaires officiels, sans qui ce projet n'existerait pas : la Ligue de l'Enseignement FOL 28, le Conseil Départemental d'Eure-et-Loir, la Cie du Spectacle de Poche.

La Baligande Spectacle
Tout public
à partir de 10 ans

Samedi 19 mars à 20h
Ouverture dès 19h30

COWBOY OU INDIEN ?
Une fresque théâtrale qui convoque à la fois l'émotion et l'idiotie, l'absurde et le grinçant, la tendresse et la cruauté.

Écriture et jeu : Sébastien Lazennec et Antoine Meunier du groupe déjà.

adhésion à : 12 €
Non adhérent à : 15 €
Tarifs réduits : 6 €
* Repas fait maison : 12 €

La Baligande
23 rue d'Archeville - Boissy
28210 St Laurent le Garnois
02 37 43 30 66
labeligande@gmail.com
labeligande.org

Réservations indispensables
insérer timbres pour le concert et/ou le repas

Théâtre le 19 mars

Cowboy ou indien ? Par le groupe Déjà

Martin et Benoit sont frères, c'est tout, et c'est déjà trop ! Devenus adultes, ils trainent avec eux les traces indélébiles de l'enfance et les promesses qu'elle n'a pas tenues.

Groupe Déjà questionne à nouveau « la famille » en s'attaquant cette fois à la fratrie. Entre frères et sœurs, tous les jeux d'alliance et de conflit sont possibles. Cherchons à saisir cette infime frontière entre amour et haine, disputes et complicités... Une fresque théâtrale qui convoque à la fois l'émotion et l'idiotie, l'absurde et le grinçant, la tendresse et la cruauté.

Tout public (à partir de 10 ans)

Écriture et jeu : Sébastien Lazennec et Antoine Meunier

Tarifs : 12, 15 et 6€

Spectacle à 20h00 - ouverture du lieu à 19h30

Avec le soutien PACT de la Communauté de Communes des Portes Européennes d'Ile-de-France

Recettes

Cuisine

Boules de neige

Si Noël est derrière nous, les premiers mois de l'année sont encore propices à la dégustation de cette friandise

Pour 30 à 32 boules de neige (de la taille d'une noix) :

- 1 tasse de beurre mou
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1/2 tasse de sucre glace
- 2,25 tasses de farine
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 3/4 de tasse de noix coupées en tout petits morceaux

Attention : cette recette est américaine et les quantités sont mesurées en volume et non en poids. Comme repère, se baser sur la graduation 30cl d'un verre doseur, ce qui correspond à 1 tasse dans la recette.

Zéro déchet

Engrais naturel aux coquilles d'oeufs

Les coquilles sont très riches en calcium (croissance de la plante), magnésium (photosynthèse) et phosphore (développement du système racinaire). C'est un excellent engrais. En plus, elles repoussent les limaces et escargots : lorsqu'elles sont disposées en cercle au pied des plantes, elles forment une barrière naturelle.

- Rincer les coquilles et les faire sécher à l'air libre 24 h
- Les écraser avec un pilon, un rouleau à pâtisserie...
- Disperser la poudre au pied des plantes

Préchauffer le four à 200°

Mélanger ensemble le beurre mou, la vanille liquide et le sucre glace.

Ajouter ensuite au mélange la farine, le sel et les noix.

Avec la pâte obtenue, réaliser des boules de la taille d'une grosse noix.

Placer les boules obtenues sur une plaque anti-adhésive non graissée.

Faire cuire au milieu du four entre 10 et 11 minutes.

Laisser refroidir, puis rouler dans du sucre glace.

Cette recette peut être réalisée avec l'aide des enfants.

Actus des autres asso'

Le Ressourc'Eure : Les prochains Apéro Blabl'Action (réunion mensuelles ouvertes à tous) auront lieu les 4 mars, 1 avril et 6 mai (19h30-22h00)

La construction du four à pain est en pause hivernale (le four sèche) reprise le 2 avril à 14h

Prochain mini-marché de producteur et artisans locaux le 29 avril de 17h à 20h

Prochaine fête du printemps le 22 mai

Le 16 Café de la Blaise : pas d'évènements prévus pour le moment

La Ferme d'Orvilliers propose des stages pain au levain : peut-être encore une chance pour le samedi 30 avril (info et inscriptions 06 61 10 93 48 ; lesateliersdorvilliers@gmail.com)

Un.Trapèze : Assemblée Générale le 23 février à 17h - cantine de l'école de St Laurent

La Gâtine : Assemblée Générale puis soirée «Moules - Frites & St Patrick» le 18 mars dès 19h30, participation 10 € - ouvert à tous

▣ Des nouvelles des ateliers

Atelier yoga : la voie du bien être

L'atelier est proposé par Sabine Baron, diplômée de l'Institut Français de Yoga (lundi 14 h, jeudi 19 h).

«Relier», «unir», sont quelques synonymes du mot yoga, une discipline millénaire qui favorise le bien-être dans toutes ses dimensions : corporelle, sensorielle, mentale, émotionnelle... Maître d'orchestre du mouvement, la respiration relie le corps et l'esprit. La posture, associée au souffle, permet un fonctionnement plus équilibré des grands systèmes qui nous gouvernent. Elle nous libère des tensions et du stress, fait travailler la concentration, assouplit, renforce... La pratique, émaillée de philosophie du yoga, s'achève toujours par un Prana-yama, technique respiratoire qui contribue à allonger le souffle. Elle ouvre la porte à l'assise méditative, retour silencieux sur soi-même.

Les effectifs réduits permettent de tenir compte des particularités de chaque élève et de s'adapter à leurs possibilités du moment.

Inscrivez-vous, vous cheminerez sur la voie du bien-être.

▣ Le saviez vous ?

Les plantes dépolluantes

Certaines plantes vertes d'intérieur, dites dépolluantes, auraient le pouvoir d'assainir l'air ambiant et de capter le CO₂: entre autres, spathiphyllum (voir photo), ficus, croton, lierre... Ce phénomène a été constaté par des laboratoires indépendants tels PHYTAIR (français) et la NASA (usa).

Les substances nocives seraient transformées en matière organique.

Certains prétendent cependant que ce mécanisme n'est valable qu'en laboratoire et non en condition réelles.

Info ou intox ?

Dans le doute, voyons « le verre à moitié plein » et n'hésitons pas à décorer nos intérieurs avec ces plantes qui, au mieux, sont très décoratives, alors pourquoi s'en priver?

D'autant qu'elles ne nécessitent que peu d'entretien ; un arrosage par semaine suffit.

Pour ma part, j'ai constaté une nette amélioration de la qualité de l'air, notamment contre les odeurs de tabac.

Alors essayez, vous n'aurez qu'à y gagner.



crédit photo : Marie-Claude Solignat

▣ La Baligande

23 rue d'Amfreville - 28210 Saint-Laurent-la-Gâtine - 02 37 43 50 86
labaligande@gmail.com

**Pour toute info ou proposition pour le journal : journalbaligande@gmail.com
Ou rejoignez l'équipe éditoriale pour un ou plusieurs numéros !**