



Une agriculture pour soigner la Terre

La bio-dynamie considère la Terre comme un « Tout », une être vivant suivant sa propre évolution mais lié à son environnement cosmique qui lui imprime ses rythmes, journaliers ou annuels avec le soleil, mensuels avec la lune... Il apparaît aujourd'hui que cet être vieillissant est rendu malade par certaines activités humaines (pollutions chimiques et radioactives, ondes électromagnétiques, éclairage artificiel...).

Au niveau agricole, les progrès scientifiques permettent, pour un temps au moins, un affranchissement toujours plus grand vis à vis des cycles et des phénomènes naturels. Juché sur son tracteur, le paysan d'aujourd'hui en oublie d'être à l'écoute de son environnement et compense la perte de fertilité des sols et de vitalité des plantes et des animaux grâce à toujours plus de béquilles chimiques et technologiques.

Comment sortir de cette fuite en avant techno-industrielle et restaurer des terroirs fertiles, capables de nourrir leur habitants?

L'agriculture bio-dynamique peut apporter un élément central de réponse à cette question brûlante.

En effet, si ses pratiques agronomiques de base (rotations longues, culture de légumineuses et d'engrais verts, travail modéré du sol, désherbage mécanique, thermique ou manuel, compostages des matières organiques...) sont semblables à celles de l'agriculture biologique, ses pratiques spécifiques représentent une véritable médecine pour les sols et les plantes tels : le concept d'organisme agricole diversifié et autonome, le compostage avec apport des préparations, les préparations à pulvériser et le travail avec les rythmes cosmiques, sans oublier l'élevage des animaux.

Source : *Biodynamis, la revue de l'agriculture, du jardinage et de l'alimentation Bio-Dynamiques, numéro spécimen, avril 2006.*

Monique



Commandité par :



HARICOTS, HARICOTS, ENCORE DES HARICOTS...

On n'est pas certain de l'origine du terme « haricot ». Il pourrait venir de l'ancien français *harigoter*, qui signifiait « couper en morceaux » et qui, par déformation, donna *hericoq*, mot désignant un ragoût de mouton aux fèves. À moins qu'il ait été emprunté à l'aztèque *ayacolt*, qui désignait une petite légumineuse récoltée en Amérique du Sud.

Au Québec, on appelle « petites fèves », les haricots frais, expression qui, d'un point de vue botanique, est erronée puisque le mot « fève » ne s'applique qu'aux plantes du genre *Vicia*.

Conservation :

Le haricot filet se conserve difficilement, surtout l'extra-fin qui perd rapidement son humidité. Le mettre au réfrigérateur dans une serviette humide.

Le haricot mange-tout se conserve une semaine au réfrigérateur. Il se congèle bien après avoir été blanchi deux minutes. Choisir de préférence des variétés à congélation. On peut lactofermenter le mange-tout après l'avoir fait cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée. On peut aussi le déshydrater.

Nutriments les plus importants

magnésium, fer, manganèse, vitamine B2, vitamine B9, vitamine C, vitamine K.

Source :

http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=haricot_commun_frais_nu

Pour des recettes à n'en plus finir :

<http://www.recettesdecuisine.tv/recette-i115-f5/haricots+verts/recette+haricots+verts.html>

Commandité par :

