



MARIE RUSSILLO

Quentin Gobert montre comment cultiver le strophaire rouge-vin aux participants de l'atelier de culture de champignons.

deux à trois ans, selon le type de matériaux et la quantité utilisée”, précise le formateur.

“Apprendre ces savoirs, c’est une manière de reprendre possession de ce qui constitue la base de nos besoins: la nourriture”, motive Amandine Brouwers. Car aujourd’hui, “on a délégué notre alimentation aux grands producteurs et à l’industrie, si bien que des savoirs ont été perdus, que l’on ne sait pas ce qui compose nos assiettes, que l’on s’est éloigné du vivant”. Les ateliers organisés par Nourrir Demain sont dès lors une “tentative de gagner en autonomie, d’être moins dépendant de filières qui nous échappent, de relocaliser son approvisionnement et de se le réappropriier tout en diminuant l’empreinte carbone de notre alimentation et en recréant du lien avec la nature.”

Si le “système craque...”

Alors que Marc et Olivier sympathisent en attendant de passer à la dernière étape de l’atelier, Antoine poursuit, un brin gêné: “J’avoue que je suis un peu éco-anxieux. Apprendre de nouvelles techniques, c’est ajouter une corde à mon arc. Cela me rassure de savoir que je ne serai pas totalement désemparé si...” Si un jour, ce modèle venait à être mis en sérieuse difficulté, comprend-on. “Si le système craque, on part avec!”, abonde Laura. “Par les temps qui courent, mieux vaut être capable de se nourrir soi-même”, s’amuse Olivier.

“La société de consommation a un impact considérable sur l’environnement. En produisant moi-même, je court-circuite ce système dont on est aujourd’hui hyperdépendants”, argumente encore Antoine.

“Ce qui nous importe, c’est de donner le goût et la satisfaction de faire soi-même; que chacun puisse se sentir acteur de son alimentation et par ce biais, adopter des comportements plus durables, favorisant ainsi une transition écologique”, avance Amandine Brouwers. Pour autant, “nous prenons chacun où il est et l’accompagnons à son rythme, sans pression”. La philosophie des petits pas... D’ailleurs, “les petits ruisseaux font de grandes rivières”, conclut Antoine.

## En pratique

### En autonomie... ou presque!

Si le champignon a fondamentalement besoin d’humidité, “il peut être récolté presque toute l’année”, souligne Quentin Gobert. Encore faut-il en maîtriser la culture!

**La production** de champignons est divisée en trois étapes: la production du mycélium, celle du substrat (fabrication, inoculation et incubation) et enfin, des champignons en tant que tels (la fructification). L’autonomie en matière de culture du champignon varie en fonction de la maîtrise de ces différentes étapes. Sans oublier que l’on touche au vivant et qu’un nombre de paramètres ne sont dès lors pas maîtrisables.

**En kit.** Pour les novices, il existe des “kits” permettant de se familiariser avec la culture de champignons. Il est ainsi possible d’acheter un mélange de mycélium et de substrat dont il faudra entailler le contenant afin que les fruits puissent pousser. Idéal pour la culture en intérieur.

**Semi-autonomie.** Le mycélium se produit souvent en laboratoire. Il n’est donc pas donné à tout le monde d’en faire la sélection et la multiplication. Il est par contre possible de s’en procurer dans le commerce. Avant de l’inoculer, il faudra broyer – avec une tondeuse par exemple – et pasteuriser la paille (ou autre substrat). Pour ce faire, il convient par exemple de l’immerger dans de l’eau bouillante – idéalement à 70 °C afin de conserver certaines bactéries qui défendront le champignon sans être en compétition avec lui – et de l’égoutter. Autrement, le substrat peut lui aussi être acheté dans le commerce!

# “La tragédie du 11 septembre se poursuit”

**Santé** Les maladies liées aux fumées ont fait plus de morts que les attaques elles-mêmes.

**D**avantage de personnes semblent être mortes de maladies liées aux attentats du 11 septembre 2001 que le jour même des attaques, selon un rapport du fonds d’indemnisation des victimes publié la semaine dernière. Plus de 67 000 demandes d’indemnisation ont été adressées à ce fonds depuis son ouverture, en 2011, aux personnes qui se trouvaient près des lieux frappés par les djihadistes d’Al-Qaïda, il y a 20 ans, et ont depuis développé des pathologies.

Près de la moitié des dossiers concernent des patients atteints d’un cancer.

La plupart concernent des personnes habitant ou travaillant près des tours jumelles du World Trade Center, à New York, dont l’effondrement a dégagé des fumées toxiques qui ont recouvert le quartier pendant des semaines.

Près de la moitié des dossiers concernent des patients atteints d’un cancer et 3 900 ont été déposés au nom de personnes décédées.

**Neuf cents dossiers chaque mois**

“Ça veut dire que le bilan des personnes dont la mort semble avoir été causée par des maladies liées au 11-Septembre est désormais supérieur à celui des personnes mortes le 11-Septembre” (quelque 3 000 personnes, Ndlr), a souligné Rupa Bhattacharyya, la responsable du fonds.

Un fonds d’indemnisation avait été créé peu après, pour les proches des disparus et les rescapés. En 2011, une loi l’avait relancé et élargi à de nouveaux publics après l’apparition de cancers notamment chez les pompiers et les personnes qui ont déblayé les gravats à New York. En 2019, son mandat a été étendu jusqu’en 2090.

Les demandes continuent en effet d’affluer, avec 900 nouveaux dossiers déposés chaque mois en 2021, selon M<sup>me</sup> Bhattacharyya, pour qui il est encore difficile d’estimer le bilan total du drame. “La tragédie du 11-Septembre se poursuit”, a-t-elle noté.

Pour l’heure, le fonds a jugé plus de 41 000 dossiers légitimes, dont 2 132 portent sur des personnes décédées, et a versé un total de près de 9 milliards de dollars d’indemnités. (AFP)