

PAWÒL NOU TOUT

Des idées qui s'élèvent; des voix qui s'affirment !

Journal en ligne de Radio APAL Jikanbout. Responsable de publication : Jean ABAUL

Contact : contact@radioapaljikanbout.com Chemin Vinbert - Lotissement La-Haut 97235 Rivière-Salée

LE JARDIN CRÉOLE, QUELS INTÉRÊTS POUR LE JARDINIER D'AUJOURD'HUI ?



Pendant longtemps, les tenants du modernisme à tout prix ont qualifié notre jardin traditionnel de système dépassé et sans avenir Jusqu'à ce que la science agronomique s'empare du courant

de la durabilité pour étudier la possibilité d'une production de fleurs, de fruits, et de légumes plus respectueuse de l'environnement. Je m'en voudrais donc de débiter cette rubrique sur le jardinage agroécologique par un autre thème que le jardin traditionnel martiniquais !

Le jardinage est la discipline qui permet à monsieur tout le monde de cultiver, fleurs, fruits, légumes et arbres dans de petits espaces.

Sommaire



Page
1

**LE JARDIN CRÉOLE, QUELS
INTÉRÊTS POUR LE JARDINIER
D'AUJOURD'HUI ?**



Page
4

**SE RELIER À LA TERRE OU
SERVIR LE SYSTÈME ?**



Page
5

**KI MOUN KI PE JODI ?...MI
GRAN DEBA !**



Page
6

**VIV ÉPI RISK-LA ; L'ART
D'ÊTRE PRÊT.**



Page
7

TI PLA TITINE
• TI-NAINS/TRIPES

LE JARDIN CRÉOLE, QUELS INTÉRÊTS POUR LE JARDINIER D'AUJOURD'HUI ? (SUITE)

Le jardinage agroécologique s'inspire lui des techniques paysannes traditionnelles, tout en tirant bénéfice des découvertes scientifiques les plus récentes. Cette pratique du jardinage agroécologique suppose la prise en compte de plusieurs fondamentaux :

- La non d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse dans le cadre de la gestion des ravageurs des cultures (insectes, champignons...)
 - Réduction des achats d'intrants grâce à la réalisation de compost, des plants, des préparations naturelles à base de plantes, l'utilisation du fumier des élevages familiaux
 - Respect des équilibres naturels existant entre le sol, la plante et le climat
- Mais quel est donc le lien, existant entre l'agroécologie et le jardin traditionnel martiniquais me direz-vous ? En fait, le jardin traditionnel est un parfait résumé de ce qu'il faut retenir de l'agroécologie.

Ce système de jardin est le fruit de la rencontre entre plusieurs cultures, africaine, indienne, amérindienne et européenne et permet d'observer par exemple :

- Le paillage cette technique utilisée dans nos jardins bòkay sur les fosses d'igname permet d'éviter la concurrence des herbes indésirables, limite l'évaporation de l'eau et enrichi le sol en se dégradant.



- L'association de cultures qui permet de profiter des synergies pouvant exister entre les plantes, l'exemple le plus connu, c'est l'association dachine/igname.
- La forte utilisation de matière organique d'origine animale (fumier) pour maintenir ou améliorer la fertilité de sols, elle est obtenue par la rotation des animaux aux piquets, ou l'apport de fumier à la plantation.
- L'agroforesterie, le jardin créole à depuis longtemps intégré la cohabitation entre arbres (arbres à pain par exemples) et cultures diverses.
- La prise en compte des saisons dans la production des fleurs, fruits, légumes et arbres.
- La dimension multi usages du jardin, un jardin réussie devait permettre il y a cinquante ans de satisfaire les besoins fondamentaux d'une famille tels que l'alimentation (fruits, légumes), la santé (plantes et arbres possédant des propriétés médicinales), les ustensiles (calebassiers, bois lélé).

Autrement dit, le jardin traditionnel martiniquais est un excellent support pour tous ceux qui désirent connaître le jardinage agroécologique, et mettre ainsi en valeur leur jardin, leur balcon, voir l'unique pot en terre cuite oublié dans un coin de la véranda.

LE JARDIN CRÉOLE, QUELS INTÉRÊTS POUR LE JARDINIER D'AUJOURD'HUI ? (SUITE)

Il ne s'agit donc pas de reproduire forcément un jardin traditionnel mais d'adopter la logique » en mettant par exemple sur votre balcon une jardinière comprenant les deux ou trois épices et condiments que vous utilisez le plus, oignons pays, persil, thym.

Autre exemple, au lieu d'encombrer les bennes à ordures de vos déchets verts vous pourriez réaliser un composteur en matériaux de récupération et valoriser d'une part cette matière première et d'autre part faire réaliser des économies à la collectivité.

Dernier exemple, compte tenu du cout actuel de l'eau potable, étudier sérieusement la possibilité de récupérer l'eau de pluie afin d'arroser votre jardin, mais aussi de laver votre voiture. Les progrès réalisés dans ce domaine permettent aujourd'hui de concilier esthétique et efficacité du système.



**OLIVIER CAREME, GÉRANT DE LA
SARL BEL JADEN**

SE RELIER À LA TERRE OU SERVIR LE SYSTÈME ?

2 PROPOSITIONS, 2 MONDES QUI S'AFFRONTENT, 2 VISIONS QUI IMPULSENT DANS DES SENS CONTRAIRES, 2 APPELS À PARTICIPATION SUR NOTRE TEMPS LIBRE, CE SAMEDI 26 AVRIL.

L'un est tout simplement une opération de "GREENWASHING", ou encore "verdir" son image ; Les opérations lancées par les industriels et derrière leur association Entreprise Et Environnements, instrument environnemental des békés, fondé par GBH. Un appel aux salariés, à grand renfort de communication médiatique, pour "nettoyer notre peyi", de tous les déchets qu'ils importent de manière constante, incessante et croissante sur notre île. Des déchets récoltés qui leur permettent d'afficher une politique d'effort environnementale, qui leur permet une communication positive. Tous ces déchets étaient des produits d'imports, qui emplissent les conteneurs, passent dans leurs enseignes, et une fois récoltés sont enfouis ou font un chemin inverse vers quelle destination ? Sous couvert d'une opération vertueuse, nous faisons de manière bénévole le ramassage de leurs déchets.



L'autre est une opération de vie, une nécessité qui s'impose à nous - ANFAM nous invite à planter, à assurer l'autonomie de notre peyi, à mettre les mains dans la terre, ce qui nous fait un bien fou, nous apprend les techniques ancestrale, comme de nouvelles, loin des caméras, par la force du Yon A lot, ansanm ansanm, pour notre souveraineté alimentaire ; De plus en plus d'agriculteurs, d'initiatives avec le lasotè, de koudmen organisés, de chantiers participatifs pour nourrir notre cerveau, notre esprit, notre âme et notre corps de positif.

Ce samedi 26 avril 2026, nous avons 2 choix ; L'un était subventionné par l'argent public avec une communication massive dans le cadre de la semaine de l'eau, l'autre était relayé par les partages de cœur. Lequel protégeait réellement l'eau ?

Ce samedi, nous pouvions soit, continuer à servir le système qui nous asservit, et affaiblit notre résilience, gangrène notre santé, artificialise nos terres ; soit agir en pleine conscience, donner notre temps pour progresser ansanm ansanm à ceux qui nous donnent réellement le leur, faire un choix qui nous rend heureux et amène plus wo notre peyi !

Relions nous avec ceux qui nous nourrissent depuis notre terre.

LYAH

KI MOUN KI PE JODI ?...MI GRAN DEBA !

MÉ ZANMI !

Nou asiré ki lè nou ka mété kô nou an mannèv épi pèp-la, nou pé kolètèt-kolé zépol épi tou sa ki lé jwenn épi CNCP. Sé an mannyè pou di zot : "nou ja genyen !". Chak modan krab mérité nou konbat épi dinyté, pas nou péké moli ba yo.

Sa ki konsidéré lwa misyé « Micron » sé la vérité, yo ja pran fè ! Nou ka di zot sèl moyen pou pèp-nou genyen sé sav péyi-nou sé an trézô.

Fransé-a ka di-w «advienne que pourra !» : Nou pa ni tan gadé dèyè ; chak bourik pou trouvé mal yo oben fimèl-yo ! Nou ni trop tribilasyon ka poté pou nou rété bwa kwazé.

Asé Pléré annou Lité, sé vérité. Nou ké twouvé la fos, pas zansèt nou ba nou la jwa épi la viktwa an tout démélé. Fos nou adan tèt nou i pa adan ba nilon-yo.

Soutirè kay bwè épi manjé, mé chak kochon ni sanmdi-yo. Léta fransé kay manjé la vach anrajé. I bout! Yo péké sa tchoué nou. La viktwa sé ba pèp- nou !



CLARISSE



La Martinique est un territoire magnifique, mais aussi un territoire exposé. Cyclones, séismes, volcanisme, tsunamis, inondations, mouvements de terrain, risques technologiques et sanitaires : ces phénomènes ne relèvent ni du hasard, ni de l'exotisme. Ils font partie de notre environnement, de notre histoire et de notre avenir.

Les connaître, c'est déjà commencer à s'en protéger.

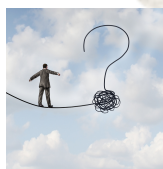
Un risque, c'est la combinaison de trois éléments :

- l'aléa, le phénomène lui-même ;
- les enjeux, ce qui compte pour nous ;
- la vulnérabilité, ce qui nous rend sensibles à cet aléa.

Nous ne pouvons pas agir sur l'aléa.

Nous pouvons, en revanche, réduire notre vulnérabilité. C'est là que se joue la différence entre subir et anticiper.

./...



Un territoire qui doit rester lucide

La Martinique n'a pas besoin d'être alarmiste pour être vigilante.

Elle a besoin d'être lucide.

Lucide sur la réalité de ses risques.

Lucide sur la fragilité de certaines zones.

Lucide sur la nécessité d'une culture de prévention partagée, transmise, répétée.

Cette lucidité n'est pas une contrainte : c'est une force.

Elle permet de mieux construire, mieux informer, mieux réagir.

Elle transforme un territoire vulnérable en territoire résilient.

La prévention : un investissement collectif

La prévention n'est pas un slogan.

C'est un ensemble de gestes, de réflexes, de connaissances qui, mis bout à bout, sauvent des vies.

C'est savoir comment se protéger lors d'un séisme.

C'est reconnaître les zones à risque d'inondation.

C'est comprendre les signaux d'alerte d'un tsunami.

C'est préparer une trousse d'urgence, un plan familial, un point de rassemblement.

C'est accepter que «on verra bien» n'est pas une stratégie.

La prévention n'empêche pas les phénomènes.

Elle empêche qu'ils nous prennent au dépourvu.

Pourquoi en parler maintenant ?

Parce que la mémoire des catastrophes s'efface vite.

Parce que les risques évoluent.

Parce que notre territoire change, se densifie, se complexifie.

Parce que la préparation n'est jamais acquise

Parce que viv épi risk-la, ce n'est pas vivre dans la crainte.

C'est vivre en responsabilité..



TI PLA TITINE

TI-NAINS/TRIPES

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- * 600 g de tripes chez le boucher
- * 2 à 3 ti-nains personne, selon grosseur
- * 2 à 3 citrons
- * 2 à 3 tomates bien mûres
- * 100 g de carottes fraîches
- * 1 oignon
- * 2 gousses d'ail
- * Bouquet garni (oignon péyi, persil, thym)
- * 2 piments végétariens
- * 1 feuille de Bois d'inde
- * 2 clous de girofle
- * 1 cuillère à café de margarine + 1 goutte d'huile
- * Sel et poivre

PRÉPARATION

Dans une terrine d'eau citronnée, laver les tripes puis les couper en menus morceaux et les placer dans une grande casserole d'eau.

Ajouter les carottes coupées en rondelles avec 1 feuille de bois d'inde et 2 clous de girofle.

Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux et à couvert, jusqu'à ce que les tripes soient juste tendres.

Entre-temps, préparer un récipient d'eau citronnée ; s'enduire les mains d'huile, ainsi que la lame d'un couteau.

Éplucher les ti-nains, les couper en rondelles de 1cm environ et les plonger dans l'eau citronnée pour éviter qu'elles noircissent.

Pendant la cuisson des tripes, faire revenir dans un faitout, les oignons hachés, l'ail, la margarine et l'huile ; faire dorer à feu doux.

Ajouter à la préparation, les tomates concassées et laisser fondre à couvert.

Mouiller avec un peu de jus de cuisson des tripes, mélanger le tout.

Compléter avec les tripes, les carottes, les ti-nains, le sel et le poivre et couvrir d'eau.

Ajouter le bouquet garni, ainsi que les 2 piments végétariens.

Ramener à ébullition et faire mijoter jusqu'à la cuisson complète des ti-nains.

Rectifier l'assaisonnement et terminer avec un jus de citron.

Servir chaud.

Bon appétit !



MAN TITINE

ÉCOUTEZ ET SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE RADIO APAL JIKANBOUT



Radio APAL
Jikanbout

Écoutez !!!
Radio APAL
Jikanbout

En téléchargeant
l'application
Android

 Play Store



Webradio 

<https://radioapaljikanbout.com/>

