



Chantier format festif : La phytoépuration

Même si le soleil a été un peu timide pour cette journée consacrée à la phytoépuration, la bonne humeur et la convivialité étaient au rendez-vous.

Nous avons été accueillis à Beauchamp à la « maison du compostage » et chez Danièle et Claude, à Fraisse.

La rencontre, organisée en deux temps l'un théorique et l'autre pratique, a été l'occasion de découvrir ou d'approfondir ses connaissances sur la phytoépuration. Mais aussi d'étudier sur le terrain, deux systèmes d'assainissement ; l'un avec toutes les eaux (grises et de toilettes) et l'autre seulement avec les eaux grises et surtout de planter.



Ecouter, échanger

Même si certains se prennent à rêver,
tout le monde est bien attentif.

« L'UPJ ça m'a fait rêver. »

Après les excellentes explications gesticulées de Franck David, il est temps de repiquer les plantes ramassées localement, dans la zone humide derrière Beauchamp.



Planter, un moment de plaisir partagé.





Déguster, discuter

L'UPJ c'est aussi des moments de convivialité autour d'une bonne tablée de mets, préparés par chacun.

Ingrédients du kouign-amann :

- 450g de farine
- 300 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 20 g de levure de boulanger
- 10 cl d' eau
- 1 pincée de sel

Faire une pâte à pain avec la farine, 3 cuillères d'eau, la levure de boulanger et le sel. Laisser reposer une demi-heure. Ajouter le sucre puis le beurre. Donner 4 tours comme pour un feuilletage, en laissant reposer, au frais entre deux tours. Mettre cette pâte dans un moule beurré et laisser cuire à 220 degrés. Saupoudré de sucre aussitôt sorti du four et servir tiède



Après les renseignements de Claude et Danièle sur leur installation de phytoépuration, tout le monde met la main à la pâte. Iris des marais, Joncs, Acores, Massettes, Epilobes hirsutes... s'installent, dans le filtre sous l'œil bienveillant du maître des lieux.