

Ecrit par le 22 décembre 2024

Fête de l'alimentation chez Semailles, plus de 325 personnes s'y sont rencontrées



Cette fête de l'alimentation, qui a eu lieu mercredi 9 octobre, était organisée par le réseau Cocagne et Territoires à vivres accompagnés de nombreuses associations et partenaires venus se retrouver chez Semailles, en ceinture verte d'Avignon. En filigrane ? Une mobilisation en faveur de la consommation responsable, d'une alimentation saine, pour tous et notamment les plus vulnérables, issue d'un environnement préservé grâce à une relocalisation des activités agraires.

Écrit par le 22 décembre 2024



Copyright MMH

A la base de cette grande rencontre ? Le [Collectif Territoires à vivres](#) d'Aix-Marseille, Provence et le Réseau Cocagne -dont fait partie l'association Semailles-, engagé dans la transition agricole, l'accessibilité et la cohésion sociale. Cette grande fête de l'alimentation réunissait des personnes accompagnées par les dispositifs d'accessibilité à l'alimentation, en parcours d'insertion, des représentants d'institutions et associations engagées dans l'aide et la solidarité alimentaire et des partenaires mobilisés pour une agriculture et alimentation durables.

Pour appréhender le sujet de l'alimentation saine, responsable et locale ?

Des visites, des jeux ludiques pour les enfants et adultes, des ateliers thématiques pour échanger, et un important déjeuner partagé-un couscous végétarien- préparé lui aussi à la faveur d'un atelier puis servi à plus de 320 personnes sur fond de concert.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Les jardins de semailles, Ceinture verte, Avignon

Ils ont dit

Olivier Capgras, directeur de Semailles,

L'association Semailles est une structure d'insertion par l'activité économique. Elle existe depuis 27 ans. Nous accueillons des personnes aux parcours de vie accidentés, très éloignées de l'emploi depuis, parfois, de nombreuses années. Notre quotidien est de les accompagner, de les voir s'épanouir et de revenir vers la formation. C'est un retour à la société et à l'autonomie. Les personnes sont embauchées en contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) de 4 mois renouvelables via un pass France Travail de 24 mois. Ces personnes travaillent dans le maraîchage -nous produisons 80 tonnes de légumes- et aussi la logistique -transport pour aller livrer les paniers en points-relais et autres, et également en vélo cargo, après la mise en panier des fruits et légumes. Nous travaillons aussi à la création et à un important développement des jardins pédagogiques ainsi qu'à la sensibilisation à l'environnement via le pôle éducation. Nous y accueillons des entreprises, des écoles, des centres sociaux, des seniors, des personnes isolées, en situation de handicap...»

«Notre enjeu ?

Etre en lien, quotidiennement, avec le monde économique puisque notre objet est de ramener les gens vers le marché de l'emploi. Nous accueillons régulièrement des entreprises lors de séminaires, formalisons des partenariats qui permettent l'immersion dans ces structures de salariés de Semailles, à l'occasion de stages d'une semaine, de 15 jours, pour, aussi parfois, de futurs emplois. Nous visitons également nombre d'entreprises.»

Ecrit par le 22 décembre 2024



Olivier Capgras copyright MMH

Marchés solidaires

«Nous organisons, depuis un an, des paniers solidaires que l'on peut payer tarif plein ou à 50% dans des centres sociaux, comme par exemple, à la Croix des oiseaux à Avignon. Des opérations rendues possibles grâce à la [MSA](#) -Mutuelle sociale agricole- la Politique de la Ville et beaucoup de privés, dans le cadre du mécénat, qui nous permettent de financer ces paniers. L'Objectif ? Que les personnes en situation de précarité aient accès à une nourriture de qualité.»

«Nous travaillons avec une multitude d'acteurs

Aujourd'hui, à l'occasion de la fête de l'alimentation, nous continuons d'être un lieu de rencontres, d'échanges, de partages permettant de créer des ponts, des liens avec le monde économique. Nous sommes co-fondateurs du Collectif pour une sécurité sociale alimentaire. Plus de 110 personnes viennent en bus pour cette fête. Ils viennent chercher du lien, de la rencontre, découvrir les lieux d'où proviennent

Écrit par le 22 décembre 2024

les paniers et les légumes qu'ils consomment. Nous sommes sur de la démocratie alimentaire où les bénéficiaires deviennent acteurs -notamment en créant un marché dans leur quartier- aux côtés des financeurs, donateurs, tous réunis pour mieux se connaître et trouver de nouvelles solutions pour un meilleur accès à de la nourriture de qualité.»

En savoir plus sur Semailles

Le jardin de Cocagne est implanté sur 16 hectares, en ceinture verte d'Avignon depuis 1997. La mission de Semailles ? L'insertion par l'activité économique. Plus précisément, accompagner, chaque année dans l'emploi durable, 70 personnes vulnérables. 15 salariés permanents y travaillent. 350 personnes s'y engagent depuis de nombreuses années en consommant bio, local et solidaire, en participant aux ateliers, en y étant bénévoles ou en y faisant des dons. Le taux d'entrée en formation ou dans la vie active est de plus de 67%.

Association Semailles. 2 370 avenue de la Croix Rouge à Avignon 04 90 16 05 05
contact@semailles.asso.fr



Copyright Graines de soleil

Jonathan Monserat, directeur de l'association Graines de soleil

«Je suis également représentant du [Collectif Territoires à Vivres](#) qui regroupe des structures à vocation sociale et administrateur national du réseau Jardins de Cocagne qui ont organisé cette journée, avec comme lieu d'accueil Semailles également membre des jardins de Cocagne. Nos missions ? Accompagner

Écrit par le 22 décembre 2024

par le maraîchage des personnes ayant subi des accidents de la vie vers une insertion sociétale via une formation puis et un travail pérenne. Nous militons pour une alimentation de qualité pour tous. Nous animons également des jardins pédagogiques auprès de publics en situation d'exclusion, tout en soutenant l'agriculture biologique locale dont nous ne sommes pas les concurrents. C'est ainsi qu'avec Territoires à vivres nous avons créé une plateforme avec 23 autres agriculteurs locaux qui vendent leurs légumes, au prix qu'il ont eux-mêmes fixé, à nos publics en précarité.»

L'objectif de la journée ?

«Que tous -partenaires, public en situation de précarité, opérationnels et financiers- se rencontrent autour de l'alimentation pour partager une journée ensemble. Pour aller plus loin ? Il est peut-être aussi important de changer, progressivement, les méthodes de distribution de l'aide alimentaire, qui, pour moi, doit se compléter avec une offre un peu plus locale, de saison, afin soutenir les agriculteurs locaux et impulser des effets positifs sur les publics mangeurs, avec des effets durables sur la santé. C'est aussi une action citoyenne puisque nous accompagnons, ainsi, 600 personnes par semaine. C'est une action importante sur leur propre façon d'agir et leur émancipation.»

Ecrit par le 22 décembre 2024



Jonathan Monserat Copyright MMH

Graines de soleil

est un jardin d'insertion créé en 2004. L'association est adhérente au réseau national des jardins de Cocagne et agréée Atelier et Chantier d'Insertion par l'activité économique par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Région Provence Alpes Côte d'Azur, l'association est située sur la commune de Châteauneuf-les-Martigues dans le département des Bouches-du-Rhône (13). L'association lutte contre les exclusions et la précarité et se mobilise pour le retour à l'emploi durable de femmes et d'hommes en difficultés sociales et professionnelles, dans le cadre du maraîchage bio. Près de 50 personnes y sont accueillies pour une durée moyenne de 12 mois, accompagnées d'une dizaine de personnes. Depuis 2006, plus de 56% de personnes accompagnées ont accédé à une formation ou un emploi durable à l'issue de leur parcours au sein de l'association.

[Graines de soleil](https://www.grainesdesoleil.org) 895, Chemin de l'Etang, 13 220 Châteauneuf-les-Martigues 04 42 09 03 15

Ecrit par le 22 décembre 2024

Une journée centrée sur le bien manger

A la faveur de multiples visites et ateliers tels que la visite des jardins nourriciers et pédagogiques de Semailles ; Un jeu de l'oie géant de l'alimentation ; La théorie du pois chiche ; Un bar à jus ; La confection de sels aromatiques ; Qu'est-ce-que le bien manger ? Des injustices alimentaires au droit à l'alimentation ; La sécurité sociale de l'alimentation, solutions aux limites du système ; La justice alimentaire, échange autour du film Territoires à vivre(s) ; Des recettes de piments à l'huile ; des échanges sur le rapport 'L'injuste prix de notre alimentation ; Réaliser des semis pour son jardin et l'arbre des saisons.



Les ateliers thématiques ont rencontré un réel succès Copyright MMH

Ils étaient là

Face au questionnement d'une alimentation de qualité pour tous, de nombreux représentants et responsables avaient fait le déplacement comme L'[Ugess](#) (Union nationale des groupements des

Ecrit par le 22 décembre 2024

épicerie sociale) qui accompagne les épicerie et groupements d'épicerie pour un accès digne à une alimentation de qualité. [Les Jardins de Cocagne](#), réseau d'ACI (Ateliers et chantiers d'insertion)-Maraîcher travaillant sur les questions d'accessibilité alimentaire et ancrage territorial. [ACF](#) (Action contre la faim), Présentation Projet 15eme : Lien entre public usager de l'aide alimentaire et institution / marchés solidaires, lien social, alimentation, accès aux droits. La Caisse des dépôts qui accompagne et soutient financièrement le projet '[Access Alim](#)' Comment donner accès à tous à une alimentation de qualité. [Cité de l'agriculture de Marseille](#) : Laboratoire pour la transition écologique des villes Former et accompagner les futurs professionnels pour concrétiser leur projet d'agriculture urbaine et d'alimentation durable. Collectif TAV Démocratie alimentaire, Plateforme Bio local, plaidoyer, liens avec les producteurs et mangeurs. [Le Village](#), cueillettes solidaires, aller dans les champs cueillir des fruits et légumes non récoltés pour les redistribuer. [Gem Vrac](#), organisation de groupements d'achat d'habitants et d'habitantes au cœur des quartiers populaires. Collectif pour une '[Sécurité Sociale de l'Alimentation](#)' Avignon, initiative citoyenne pour une alimentation de qualité pour tous à Avignon, une initiative de 'Au Maquis' Comité local de l'alimentation, Café Villageois, dispositif "Sécurité Sociale de l'Alimentation", Cantine solidaires, Cité vivante de l'alimentation. [Loubatas](#), association d'éducation à l'environnement qui aspire à co-construire d'autres manières d'habiter la Terre pour mieux vivre, mieux manger et mieux coopérer, en harmonie avec le Vivant.

Écrit par le 22 décembre 2024



La boutique Semailles copyright MMH

Sarah Morch, productrice de plants aromatiques, médicinaux et potagers

Écrit par le 22 décembre 2024



Sarah Morch est productrice de plants aromatiques, médicinaux et potagers dans la ceinture verte d'Avignon. La Sétoise tombée amoureuse d'Avignon, vend ses plants aux professionnels comme aux particuliers, amateurs gourmands de produits frais et bio.

Nous avons suivi les [aventures](#) de Sarah Morch, tout d'abord avec la parution de son livre '[Loin devant](#)', relatant les liens très forts, qu'adolescente elle avait tissés avec son cheval, durant plus d'une décennie, et qui avait amenés cette cavalière à devenir monitrice d'équitation.

Son goût pour l'écriture,

la photo, la musique, sa passion pour la germination et la pousse de plants nous ont amenés à collaborer au fil d'articles nous proposant de nous relier à la terre.

Écrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024

Au fil de la vie

En couple avec un musicien, slameur, et désormais tous deux parents d'un petit garçon de 18 mois, Sarah reprend le chemin du printemps donnant vie à des plants qui animeront jardins, balcons et dont la production garnira avec poésie et gourmandise, nos assiettes du printemps à l'automne et peut-être même au-delà, si nous nous découvrons de nouveaux talents.

Les plants

«Dans les plantes que je vends il y a des fleurs médicinales, comestibles, amies du potager et mellifères pour les pollinisateurs. Au chapitre des plants potagers il y aura plutôt des tomates cerises et des variétés anciennes parce qu'elles réagissent mieux à la chaleur et à la sécheresse. Ces variétés sont de belle qualité et s'épanouissent dans un sol, agrémenté au préalable de bons éléments nutritifs tels que de fumier, de compost mature et en veillant à bien pailler au pied avec du foin -que je préfère à la paille- ou simplement des adventices arrachées au sol et laissées au pied des plantations.»

Les fleurs

«Je propose des fleurs comestibles ou médicinales telles que le bleuet ou le calendula qui nécessitent peu de soins puisque ces variétés se ressèment seules. Concernant les plantes aromatiques, il y aura du basilic grec, vert de Gênes, pourpre ainsi que des plants ou chaque branche propose un type spécifique de basilic cité. J'ai également de la coriandre, du persil, de la ciboulette, de la marjolaine, en tout une trentaine de variétés.

Écrit par le 22 décembre 2024



Kokopelli

Mes plants sont tous issus de l'association Kokopelli très engagée pour que la semence reste libre de droit et que l'on puisse récolter ses propres graines. Je ne propose que des plantes annuelles qui vivent, comme leur nom l'indique un an ou deux, même si le persil ou la roquette peuvent revenir... Et puis des plantes comme la Marjolaine qui est une vivace.

Les productions de Sarah Morch

Les variétés de tomates : Cœur de bœuf de Nice, Cœur de bœuf sweat heart, Noire de Crimée, Ananas et Marmande.

Les Tomates cerises : Rouges Délice du jardinier, Rouges Matt's wild cherry et Jaunes.

Les Courgettes vertes et jaunes.

Écrit par le 22 décembre 2024

Les plants aromatiques : Basilic Vert de gènes. Basilic Pourpre et verts en mélange. Basilic Grec. Persil simple. Coriandre. Roquette cultivée et Marjolaine.

Les Fleurs : comestibles, médicinales, amies des cultures et mellifères. Œillets d'Inde. Capucines. Bleuet. Calendula. Artemisia annua. Camomille. Tournesol Issanka. Œillets de chine. Rose trémière. Zinia élégant et Carthame orange.



Des plants en circuits courts

Je propose mes plants surtout à des Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne, la défense des circuits courts, la conservation et la préservation des produits) et à des Coops (Coopératives), comme le [Fenouil à vapeur](#) 145 rue carreterie à Avignon sur Avignon, [Gem la Coop](#), 49, rue Alexandre Blanc à Avignon. Le mieux ? C'est de me contacter par mon mail ou mon téléphone.

Les infos pratiques

Sarah Morch, productrice de plants aromatiques, médicinaux, potagers. Ceinture verte d'Avignon.

Écrit par le 22 décembre 2024

Joignable depuis le 06 75 67 84 33 smorch34@gmail.com et également sur son facebook [ici](#). Plants réalisés sur commande dès maintenant.



Avignon : grand nettoyage de printemps pour la Ceinture Verte

Ecrit par le 22 décembre 2024



Pour la troisième année consécutive, l'[Ascva](#) organise un grand nettoyage de printemps de la Ceinture Verte d'Avignon. L'opération aura lieu ce dimanche 14 mai de 9h à 12h.

En 2022, plus de 80 bénévoles étaient présents pour nettoyer les chemins de la Ceinture Verte d'Avignon, ainsi que les bords de la Durance. Plusieurs tonnes de déchets avaient pu être extraites des zones naturelles. Malheureusement, les mesures de prévention et de répression mises en place par les collectivités locales n'ont pas été suffisamment dissuasives pour empêcher d'autres dépôts de déchets.

[L'association de sauvegarde de la Ceinture Verte d'Avignon](#) organise ainsi, pour la troisième année consécutive, une nouvelle opération de nettoyage de la Ceinture Verte, ce dimanche 14 mai, de 9h à 12h. Les outils et instructions nécessaires pour ramasser les déchets seront fournis aux participants s'étant inscrits à l'adresse suivante : communication.ascva@gmail.com

Écrit par le 22 décembre 2024



Déchets sortis d'un champ d'Olivier lors du grand nettoyage 2022 © Ascva

J.R.

(Vidéo) Aimeriez-vous jardiner avec la lune ?

Les influences lunaires sur les naissances, la pousse des cheveux et le jardinage peuvent parler à certaines personnes et à d'autres pas. Ici je voudrais vous parler du calendrier lunaire.

Écrit par le 22 décembre 2024

C'est un petit manuel réalisé par plusieurs personnes qui distinguent, à partir de plusieurs informations : des jours favorables, neutres ou défavorables à certaines de nos actions.

Sur des secteurs connus comme étant influençables par la lune : le jardinage, la vinification, l'apiculture...

Celui-ci va soutenir vos projets dans le choix des meilleurs moments pour les réaliser.

Dr

Vous voulez tailler votre cerisier, le calendrier vous propose de le faire en lune descendante et si possible décroissante aussi.

Une courbe pour chaque mois définit les moments favorables pour quatre grandes catégories de plantes :

- racines (ex : pommes de terre, radis, carottes)
- feuilles (ex : salades, persil, blettes),
- fruits (ex : courgettes, tomates, potiron),
- fleurs (ex : roses, camomille, capucines).

S'inspirer du calendrier sera une aide pour vous et vos plantes.

Il y a des jours feuilles pour planter vos salades, des phases lunaires conseillées pour tailler vos haies et, plus surprenant encore, il y a des jours favorables pour s'épiler.

Il existe 2 grandes éditions :

Le calendrier lunaire 2022 de Michel Gros, depuis 1978 :

et le Calendrier Biodynamique 2022 -calendrier lunaire et planétaire d'après MariaThun, depuis 1963- :

[Sarah Mörch](#). Productrice de plants biodynamiques en ceinture verte d'Avignon mais aussi, poète, musicienne, photographe et chardon à ses heures. Sarah.morch@laposte.net 06 75 67 84 33

MH

Un peu de musique ? Je vous laisse avec Justine Blue qui reprend « Yello moon » :

Écrit par le 22 décembre 2024

(vidéo) Sarah Mörch, une femme pas comme les autres



Il était une fois **Sarah Mörch**, une jeune femme qui avait décidé d'être elle-même. Choisir c'est renoncer, alors elle a choisi sa vie, et avec elle l'essentiel, préférant conjuguer le verbe être plutôt qu'avoir. Écrivain, photographe, musicienne, nomade, son parcours est jalonné de rencontres, d'émotions, de sentiments. Sarah n'interroge plus le sens de la vie parce qu'elle l'a trouvé. Rencontre.

Elle arrive à la rédaction bien en avance. Elle est venue en tram depuis la ceinture verte où elle réside dans une petite maison que l'on imagine entourée d'une proluxe nature. Il fallait bien cela, à cette

Ecrit par le 22 décembre 2024

cavalière, venue de Sète, il y a quelques mois. Elle est souriante et détendue, surprise parce que son trajet a été très court et confortable. Elle est enthousiaste.

Vivre au présent

Elle vient «présenter son travail, l'expliquer au cas où ça pourrait intéresser». Elle parle en même temps qu'elle observe tout, se laissant imprégner des lieux, des gens. Sarah Mörch -son nom est d'origine Norvégienne- en plus d'être écrivain, photographe, musicienne et nomade est aussi productrice de plants pour potagers aromatiques et médicinaux. Chez elle, elle prépare des boutures [Kokopelli](#). «Je les vendrai au printemps. Il y a des tomates (cœur de bœuf, indigo, noire de crimée, concombre (photo 3), coriandre, persil, courgettes(verte, ronde, blanche) , calendula, camomille... Salades (romaine, batavia) et des capucines. En tout plus de 50 variétés. Je travaille en mottes compactées pour éviter les godets en plastique. J'utilise la biodynamie et le calendrier lunaire distinguant les jours fruits et les jours feuilles, les nœuds lunaires où il ne faut rien faire, les fortifications aux purins de prêles et d'orties, ce qui rend les plants très forts. Faire des plants réclame une minutieuse anticipation et planification, » précise-t-elle. Là ? Elle vient de demander le label mention nature et Progrès.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Agriculture, expos photos, livres

Sarah Mörch organise des expos photos, des installations sonores visuelles et écrit des ouvrages entre-deux. Là, tout de suite ? Elle recherche un boulot de secrétaire à mi-temps, pour s'assurer un petit matelas, tout en appréciant d'offrir un travail soigné en toute chose. «Je suis très organisée et efficace. Cet emploi me permettrait d'équilibrer mes projets, une partie pour une activité tertiaire, une autre physique -l'agriculture- et mon travail artistique. Mon dernier projet en date ? Des photos de chevaux sous la douche, la rencontre entre le cheval et l'eau est magnifique.»

A l'aube

A l'aube de sa vie ? Un bac et un BTS agricoles, un Brevet professionnel Jeunesse éducation populaire et Sport. Elle est monitrice d'équitation, a travaillé dans un centre équestre. Une trajectoire cohérente proche de la nature et artistique puisqu'elle est une photographe reconnue, une musicienne, attachée à son steel drum, un drôle « d'instrument de percussion mélodique construit dans un baril de pétrole de 200 l qui possède des sonorités comme un xylophone métallique», précise-t-elle.

Écrit par le 22 décembre 2024

Elle raconte

Et puis, un café dans la main et dégustant un petit carré de chocolat, elle raconte. «Un jour je me suis rendu compte que j'avais un rêve : partir en camion -ford transit aménagé- comprenant un lit, un lavabo et des placards. Je suis partie en 2016, j'avais 34 ans.»

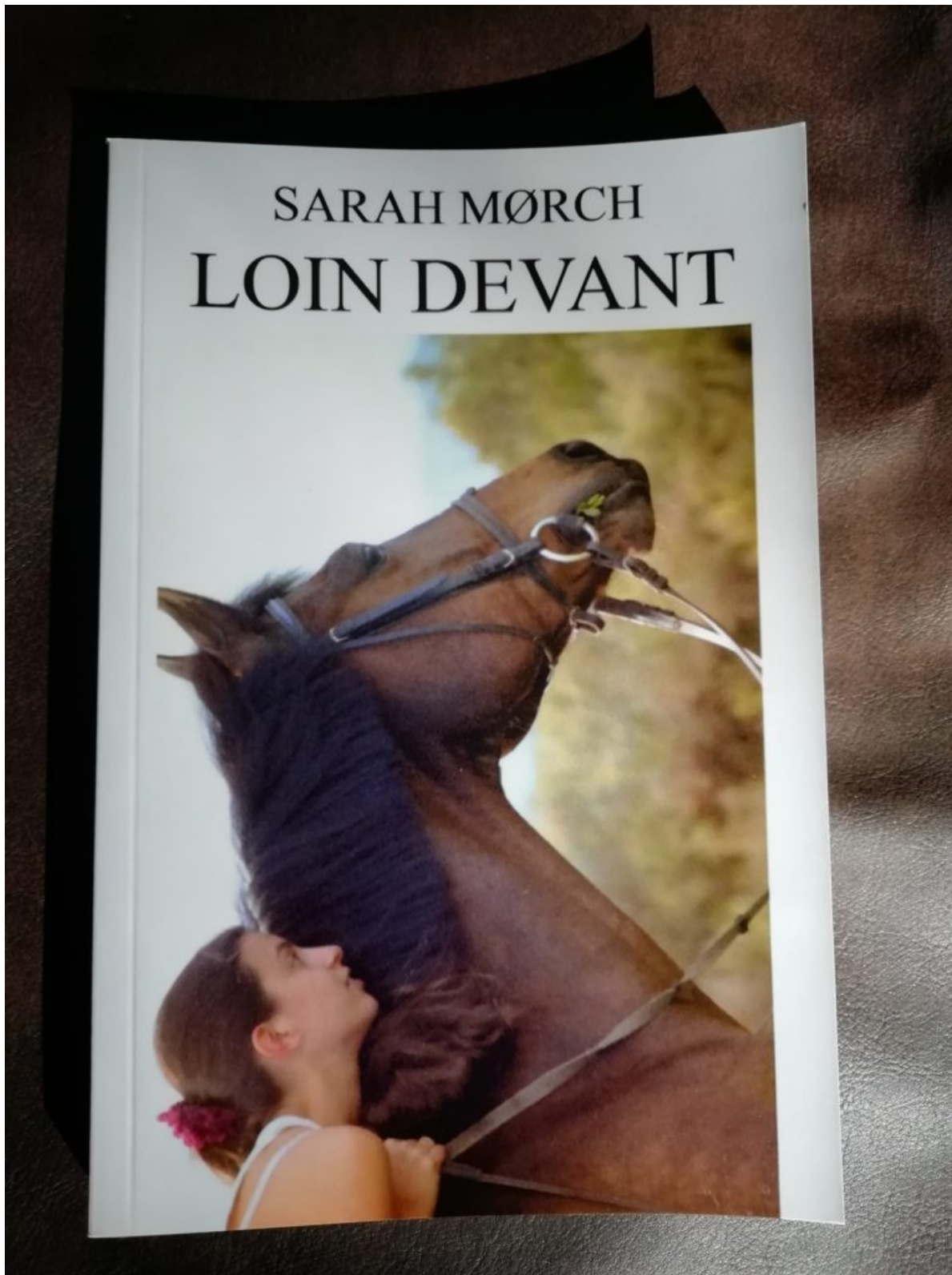
L'objet de ce voyage ?

«M'offrir du temps, de la liberté, c'était comme un défi. Celui de prendre mon envol suite au départ de mon cheval 'Far away' qui a accompagné ma vie durant 17 ans, un trotter français décédé à 22 ans d'une colique. Nous avons nourri une relation d'amour, tissé un lien vraiment très fort de compagnons de route. J'ai pris la route un an après qu'il soit parti.»

Travail d'auteur

«Sarah aime prendre la plume. Son premier livre est un recueil de textes poétique 'Plein' paru en 2009 ; 'Loin devant', sorti en 2020, est consacré à sa relation avec le cheval. Un road trip où elle décline, d'éclipses et rebonds, les moments passés avec Far Away.»

Écrit par le 22 décembre 2024



Écrit par le 22 décembre 2024

La vie en sobriété

«Je suis partie en juin 2016, j'ai roulé jusqu'en Italie mais la plupart du temps j'étais sur les routes française en direction de la Drôme, de l'Hérault, m'installant sur des terrains, passant les mois d'hiver les plus froids dans un petit appartement à Sète, pour repartir en Avril. La vie en sobriété. «Ça m'a appris à assumer mes choix de vie, à faire face à la pression sociale, à faire confiance à mon intuition. Ce que j'ai découvert ? Que la personne la plus importante dans ma vie c'est moi.»

Dans mon camion ?

«Ce que j'ai mis dans mon camion ? Mon steel drum, 2 sacs de type 'Carrouf' (Ndlr : Carrefour) de vêtements, deux gros bidons d'eau, pour boire et faire une toilette de chat, un peu de nourriture mais ça n'était pas le plus important et mes huiles essentielles préférées, une ambiance olfactive qui me sentir partout chez moi. Le plus important? Mon instrument de musique, je m'enregistrais pour avancer dans mon travail, écouter pour entendre ce que ça donne.»

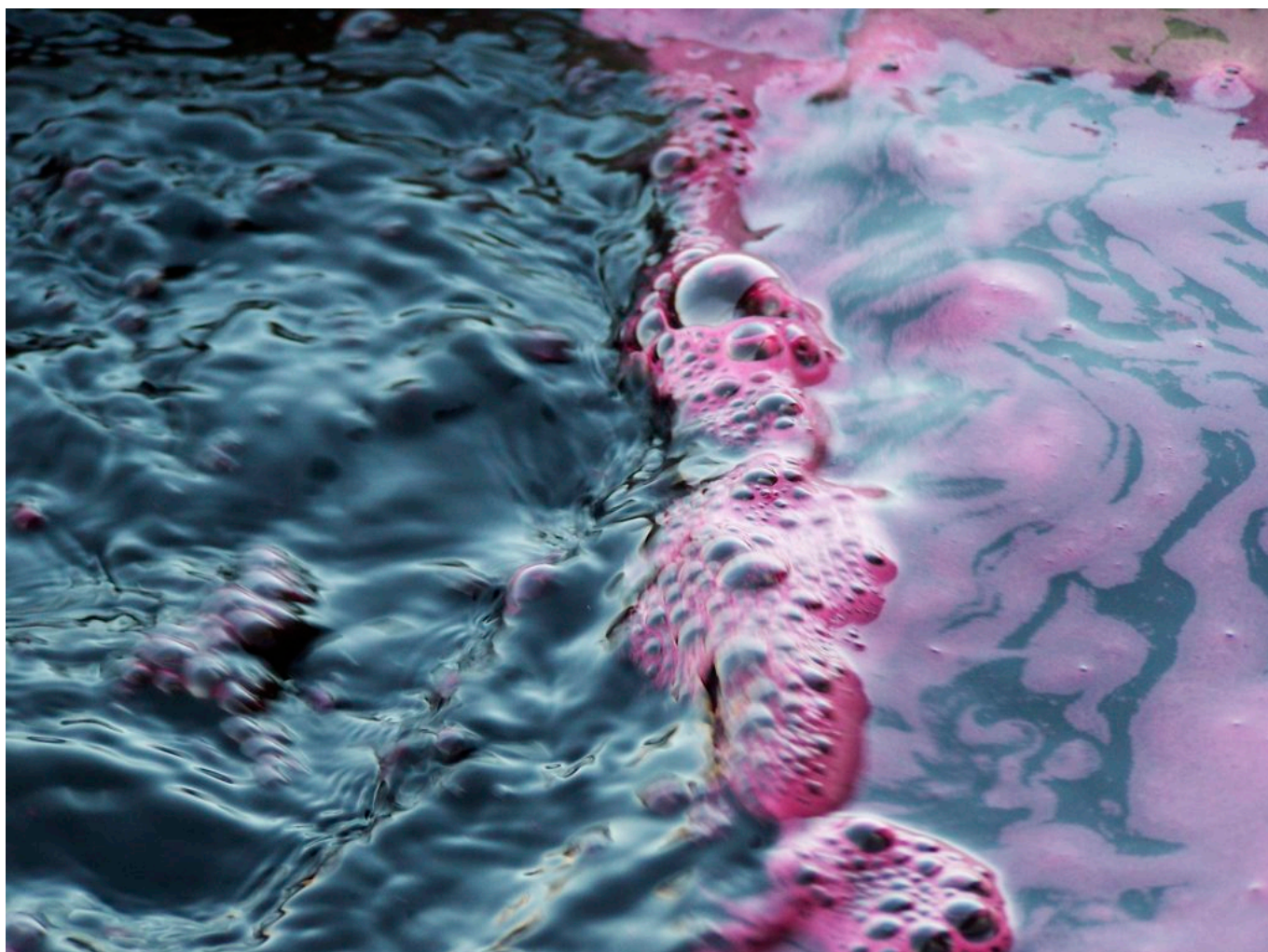
Mes expos photos ?

«J'en ai fait plein. Le Printemps des photographes à Sète, Oenovidéo à Bordeaux, Montpellier avec Le bar à photos... J'ai dernièrement fait un travail sur le vin. Il m'est venu en travaillant dans une cave coopérative. Mon rôle ? Surveiller la température du vin, sa densité et faire les apports de levure et autres charbons... J'ai fait les vendanges pendant 5 saisons. Mon inspiration ? Les caves coopératives sont parfois des lieux délabrés, un peu endormis, qui se réveillent à grand fracas lors des vendanges.»

Le vin, une matière brute, vivante

«Il y a ce choc, entre la vie et la mort, quand le jus de raisin rubis entre dans le bâtiment. Quelque chose qui se joue, ce côté gargantuesque de quantité de raisin, ce jus en devenir de vin aux couleurs rouge, rose, violet, noir tournant au charbon c'est à la fois beau et presque dégoûtant, comme de la matière en transformation. La vinification est de l'ordre de la magie. Si l'homme la met en œuvre on pourrait penser que les choses se font toutes seules car la matière est vivante, très organique. Je voulais prendre en photo la matière brute, en mouvement. Si je n'avais pas fait les vendanges, je n'y serai pas allée de moi-même. Il faut y vivre, y travailler pour comprendre.»

Écrit par le 22 décembre 2024



Comment j'écris ?

« J'écris au stylo sur des feuillets, à la main parce que c'est avec plaisir et que mon écriture réclame de s'éloigner des machines et écrans trop présents dans nos vies. C'est un moment sensible, sensitif, où l'on se pose à la lumière du matin ou du soir. Commencer à écrire sur du papier libre, un peu comme une écriture automatique, partout et à tout moment, sur n'importe quel support, celui que l'on trouve sous la main, puis les réunir comme des morceaux de vie et, seulement après, les dactylographier. »

Groupe musical où joue Sarah Mörch