



La feuille de chou



Société collaborative: et si notre modèle tout entier changeait ?

Le modèle économique actuel, hérité en partie des révolutions industrielles, est de plus en plus fissuré, notent les auteurs de « Société collaborative : la fin des hiérarchies » (éditions Rue de l'Echiquier), le manifeste du collectif OuiShare. Témoins du développement de l'économie collaborative depuis plusieurs années, ils constatent comment elle fait évoluer notre société, et posent, dans leur ouvrage, « l'amorce d'une réflexion sur les contours de ce que pourrait être une société fondée sur la coopération ».

En effet, « Internet remet la collaboration au goût du jour » et les démarches alternatives, qui, prises indépendamment les unes des autres, peuvent parfois paraître anecdotiques ou modestes, semblent toutefois « pointer –timidement encore- dans une direction commune », note le manifeste.

Travail, école : tout change !

Et cette direction commune touche tous les pans de notre quotidien, affirment les auteurs. Le travail a évolué : fini le rêve d'un CDI à temps plein. La génération Y cherche son épanouissement ailleurs et participe ainsi à la montée en puissance de nouvelles formes de travail. Si celles-ci oscillent souvent entre autonomie et précarité, ces travailleurs d'un genre nouveau vont devoir prendre les choses en main pour faire primer la solidarité. Coopératives d'activité et d'emploi, revenu minimum... les pistes sont multiples.

Le collectif OuiShare constate également ce changement de direction sur le volet de l'éducation : l'enseignement et l'apprentissage voient naître de nouvelles possibilités, encore peu saisies par les institutions, en France. Pourtant, les MOOC, notamment, font voler en éclat notre mode d'enseignement traditionnel. Il est désormais possible d'apprendre tout le temps – ou du moins quand on le souhaite.

Revoir les hiérarchies

En conséquence, les formes d'organisation changent aussi. D'un schéma principalement vertical, on s'oriente davantage vers quelque chose d'horizontal. Avec toutes ses difficultés, ses tâtonnements, ses doutes. Mais cette nouvelle organisation colle mieux avec les valeurs et les aspirations de la génération Y, plus entrepreneurs, plus indépendants.

Ce sont eux également qui peuvent proposer d'autres solutions, nouvelles, aux problèmes sociaux et environnementaux qui touchent actuellement notre société. Des projets contributifs, un militantisme renouvelé, des biens communs (Open Source), qui donnent de nouvelles tendances d'actions, d'initiatives citoyennes.

Source : <http://www.say-yess.com/2015/8733/societe-collaborative-et-si-notre-modele-tout-entier-changeait/>

Les Potagers du Télégraphe Chemin du Larris – av. du 8 Mai 1945 - 91150 Etampes - Tél : 01 69 16 11 11

contact@lpdt91.fr - www.pole91.fr - www.lpdt91.fr



Vos recettes de la semaine



Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 grosses courgettes
- 4 pommes de terre moyennes
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 1 à 2 gousses d'ail (selon les goûts)
- thym
- sel, poivre
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Poêlée de courgettes et pommes de terre

Préparer les légumes.

Eplucher les courgettes, les pommes de terre, l'oignon et la gousse d'ail, après les avoir lavés.

Couper les courgettes, les pommes de terre et les tomates en petits dés. Rincer les dés de pommes de terre à l'eau. Les égoutter, mais ne pas les sécher.

Émincer très finement le poivron, l'oignon et la gousse d'ail.

Dans la sauteuse.

Faire chauffer l'huile d'olive à feu vif. Quand l'huile est bien chaude, faire revenir l'oignon, l'ail, les lardons et les poivrons pendant cinq minutes, en remuant souvent afin d'éviter une coloration.

Puis, verser les courgettes. Remuer. Ajouter les pommes de terre. Remuer. Couvrir. Laisser chauffer cinq minutes avant d'ajouter les tomates.

Couvrir et laisser chauffer quinze minutes à feu vif. Remuer de temps à autre.

Puis, assaisonner d'une à deux pincées de sel (selon les goûts), une pincée de poivre et une belle branche de thym.

Laisser mijoter à feux doux en couvrant jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.

Salade de carotte et concombre

Préparation de la recette :

1/ Coupez le concombre dans le sens de la longueur, retirez les pépins et émincer-le en demi-rondelles.

2/ Dans un saladier, mélangez le vinaigre, le sel, les cacahuètes et le sucre.

3/ Ajoutez les carottes, le concombre et l'oignon. Mélangez bien le tout, garnissez avec les feuilles de coriandre et servez immédiatement en accompagnement.

4/ Pour servir cette salade en plat, ajouter 12 grosses crevettes.

Source : <http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Salade-aux-carottes-et-au-concombre-2076820>

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :-

- 300 g de concombre pelé
- 150 g de carottes grattées et coupées en fines rondelles
- 1 oignon rouge émincé en fines rondelles
- 1 cuillerée à soupe de cacahuètes grillées et concassées
- 2 piments rouges finement émincés
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillerée à café de sel (marin si possible)

Souhaitez-vous partager vos recettes ? N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : contact@l PDT91.fr

Vos légumes de la semaine



Paniers simples*: 1 laitue, 1kg de carottes, 500g de fèves, courgettes 1 pièce, concombre 1 pièce.

Paniers doubles*: 2 laitues, 1kg de carottes, 1kg de pommes de terre, 1 barquette de fraises (250g), 1 kg de fèves, courgettes 2 pièces, concombre 2 pièces.

* sous réserve de récolte

Les potins du télégraphe

C'est la Saint Jean-Baptiste aujourd'hui ! Bonne fête !

Arrivée de tomates-cerise et
poivrons en vente dès
Mercredi 24 juin



Météo de la semaine

www.tameteo.com

Aujourd'hui 23 Juin	Demain 24 Juin	Judi 25 Juin	Vendredi 26 Juin	Samedi 27 Juin	Dimanche 28 Juin	Lundi 29 Juin
22° 4°	24° 9°	27° 12°	28° 14°	23° 14°	26° 16°	26° 12°
23 km/h N 0 mm	11 km/h VAR 0 mm	11 km/h VAR 0 mm	26 km/h SW 0.3 mm	30 km/h NW 0.5 mm	23 km/h SW 0 mm	15 km/h E 0 mm

Nous recherchons de nouveaux adhérents, alors n'hésitez pas à en parler à votre entourage.

Nom et prénom du parrain :



**Chantiers
d'insertion**

Bulletin d'Adhésion



Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Tél. fixe : _____

Portable : _____ €-mail : _____

Adhésion à l'association : 15 euros par an.

Formule choisie : 46 paniers doubles : 598€ / an

46 paniers simples : 299€ / an

Offre découverte : 23 paniers doubles : 299€ / 6 mois

23 paniers simples : 149,50€ / 6 mois

Distribution : Étampes Itteville Autre, à préciser _____

Règlement : par chèque

fait à _____ le _____ Signature : _____

Chemin du Loris
91150 ÉTAMPES
Tél 01 69 16 11 11
Fax 01 69 16 11 10
www.jpdt91.fr

LES POTAGERS
du télégraphe

Association loi 1901
SIRET 496 644 368 000 17
Code APE 0113Z

Pour chaque parrainage 1 panier offert.