



La feuille de chou



04-11-2015



Société collaborative : et si notre modèle tout entier changeait ?



On échange, on partage : notre comportement individuel est en train d'évoluer. Le collectif OuiShare vient de publier un ouvrage qui esquisse ce que pourrait devenir, en conséquence, notre société.

Le modèle économique actuel, hérité en partie des révolutions industriels, 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.

On 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 : www.say-yess.com

Les Potagers du Télégraphe 10, 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 : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

3-4 belles carottes jaunes de bon calibre

1 petit oignon finement émincé

Beurre

Bouillon de légumes

Curry en poudre (selon vos goûts)

1/4 de cuillère à café de gingembre frais râpé (en option)

2 cuillères à soupe de mascarpone
Demi-crème

Sel et poivre pour assaisonner

Pousses vertes

1 cuillère à café de sésame noir



Velouté de carottes jaunes au mascarpone et curry

Préparation de la recette :

Faire revenir dans une noix de beurre les oignons et les carottes coupées sur feu doux pendant 1 minute. Déglacer avec le bouillon de légumes, ajouter les épices et faire mijoter jusqu'à ce que les carottes soient cuites.

Passer le tout au mixeur avec le jus de cuisson (pas trop, juste à niveau), puis passer au chinois fin. Ajouter ensuite le mascarpone et un peu de crème si besoin (ou de bouillon pour alléger la chose) pour obtenir la consistance souhaitée. Il est important de goûter et rectifier l'assaisonnement vu que les carottes sont parfois un peu sucrées.

Dresser dans les verrines, parsemer de quelques graines de sésame noir et décorer avec quelques pousses vertes. Il ne reste plus qu'à déguster sans attendre !

C'est prêt !

Source : www.cuisine.journaldesfemmes.com

Soupe de fenouil, céleri et poireau

Préparation de la recette :

Parer le fenouil, le rincer et l'émincer. Couper le trognon du céleri, détacher les branches, les rincer et les tronçonner.

Fendre et rincer soigneusement le poireau et le tronçonner.

Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée avec un cube de bouillon de légumes dans une cocotte et y plonger tous les légumes préparés. Poivrer. Faire cuire à petits bouillons 30 min.

Peler et émincer les oignons nouveaux. Laver, sécher et ciseler la ciboulette.

Mixer finement la soupe, ajouter la crème liquide, saler, poivrer, mélanger et faire réchauffer 5 min sans ébullition.

Répartir la soupe dans quatre bols. Parsemer d'oignons nouveaux et de ciboulette. Servir chaud.

Source : <http://weekend.levif.be>

Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 bulbe de fenouil

1 pied de céleri en branches

1 poireau

1 cube de bouillon de légumes

3 oignons nouveaux

20 cl de crème liquide

1 bouquet de ciboulette



Vous souhaitez partager vos recettes ?

N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : contact@lpdt91.fr

Vos légumes de la semaine

(sous réserve de récolte)



Paniers simples : 1 kg de potiron, 1 kg de carottes jaunes, 700 g de tomates, 4 poireaux et 1 botte de radis.

Paniers doubles : 2 kg de potiron, 1 kg de carottes jaunes, 1kg de céleri-rave, 700 g de tomates, 4 poireaux, 1 fenouil, 1 chou frisée, 1 botte de blettes et 1 barquette de tomates cerises.

Les potins du télégraphe

Novembre, c'est le mois de l'ESS !

30 jours pour découvrir et échanger autour de l'économie sociale et solidaire, dans la France entière.

Comme tous les ans, les 26 Chambres Régionales de l'Économie Sociale et Solidaire (CRESS) et le Conseil National des CRESS (CNCRES) organisent la 8^{ème} édition du Mois de l'économie sociale et solidaire en novembre. Plus de 2.000 manifestations diverses sont organisées dans tout le pays : conférences, forums, portes ouvertes, marchés, projections de films, etc.

Venez découvrir cette autre façon de concevoir l'économie, près de chez vous !

Pour d'avantage d'information : www.lemois-ess.org



Météo de la semaine

via www.tameteo.com

Mercredi 04 Novembre	Jeudi 05 Novembre	Vendredi 06 Novembre	Samedi 07 Novembre	Dimanche 08 Novembre	Lundi 09 Novembre	Mardi 10 Novembre
18° 10°	21° 8°	18° 12°	22° 13°	21° 12°	16° 9°	17° 9°
52 km/h S 4.2 mm	26 km/h S 0 mm	29 km/h S 0.9 mm	23 km/h SW 0 mm	18 km/h S 0 mm	10 km/h VAR 0 mm	15 km/h SE 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 498 644 368 000 17
Code APE 0113Z

Pour chaque parrainage 1 panier offert.