



La feuille de chou



Poussez la porte des Universités Populaires

11-05-2016

Des cours ouverts à tous, gratuits, dispensés par des professeurs bénévoles, sans examen à la clé... Apprendre en toute liberté et juste par plaisir, voilà ce que proposent les Universités Populaires (UP). Un concept qui attire un public de plus en plus large. Rencontre avec ces curieux ou ces érudits, jeunes et moins jeunes, avides de connaissances et d'échanges.

« Philosophie, droit, langues étrangères, informatique ou encore histoire, les universités populaires proposent des conférences en tout genre, explique Gérard Poulouin, co-fondateur de l'Université Populaire de Caen et auteur « Universités populaires, hier et aujourd'hui » (Editions Autrement). Il y en a vraiment pour tous les goûts ». Et pour tous les niveaux : en général, les enseignements de haut niveau alternent avec des cours plus grand public.

Pas de confusion avec les universités du troisième âge !

Sur les bancs des amphis, le public est varié et de tout âge. Des retraités bien sûr, mais pas que ! On ne peut pas confondre UP et université du troisième âge ! D'ailleurs, les cours proposés par ces associations ont lieu en général le soir pour permettre aux actifs d'y participer. Les jeunes sont de plus en plus nombreux : des étudiants viennent compléter leurs cours universitaires, d'autres sont en quête de réorientation.

Comme Yasmine, 23 ans, rencontrée à l'Université Populaire des Hauts de Seine, dans le cours Les mutations contemporaines de la famille : « j'ai décroché mon BAC Pro commerce il y a trois ans, mais j'aimerais aller vers le social, l'aide aux familles. Ces cours me permettent de vérifier que cela me plaira et d'avoir quelques connaissances générales, avant de reprendre une formation ». Judith, elle, 24 ans, étudie l'histoire à la fac mais a toujours été intriguée par le droit : « L'UP92 propose justement une initiation au droit, comme c'est gratuit et sans engagement, je viens quand je veux, pour élargir mes connaissances. »

Un accès libre et gratuit aux conférences

En plus de la richesse des conférences, la souplesse et la liberté sont les autres atouts des UP. L'accès est en effet libre, sans inscription, la présence non obligatoire. Il n'y a pas non plus d'examens (il ne s'agit pas d'une formation diplômante). Et tout reste gratuit, le plus souvent, les intervenants sont bénévoles, les locaux (amphithéâtre, salle de spectacle, ...) prêtés par les collectivités locales, les universités, etc. « Notre leitmotiv est de favoriser la diffusion des savoirs, de la culture et de l'esprit critique, et ce, de tous les publics, rappelle Gérard Poulouin. Grâce à nos conférences, les auditeurs comprennent mieux le monde qui les entoure, ils prennent le temps de réfléchir pour ensuite pouvoir agir ».

Des initiatives dans l'air du temps

Ce succès des universités populaires s'inscrit dans un mouvement plus large : les cafés philo ou psycho, les conférences de la Cité des sciences, les universités du troisième âge, ... surfent aussi sur cette soif de connaissances. Mais les UP sont les plus anciennes du genre. La première remonte à la fin du XIXe siècle, à l'époque de l'affaire Dreyfus. Les intellectuels comprennent qu'il faut développer l'esprit critique de la population, pour lutter contre les mensonges et les préjugés. Mais elles disparaissent progressivement après la Première Guerre mondiale. Il faut attendre 2002 pour qu'une nouvelle UP renaisse à Caen et essaime dans toute la France.

Aujourd'hui, à l'heure d'Internet et de l'information à portée de clics, on pourrait craindre qu'elles ne disparaissent à nouveau. Mais pour Judith, aucun ne risque : « ce que j'apprécie dans les conférences des UP, ce sont les échanges entre auditeurs. On confronte nos idées, on partage nos connaissances, ce que l'on ne peut pas faire seul derrière son ordinateur ».

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 : 10 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

3 navets
1 demi-buche de chèvre
1 pomme
Miel
Huile d'olive
Romarin
Sel, poivre



Papillotes de navets au chèvre et au miel

Préparation de la recette :

Laver et éplucher les navets et la pomme puis les couper en petits dés ;

Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive et du miel.

Faire dorer les navets et la pomme et poursuivre la cuisson à couvert pendant environ 10 min ;

Une fois les navets translucides, les disposer sur une feuille de papier aluminium et les couvrir de tranches de buche de chèvre ;

Parsemer de romarin et ajouter un filet d'huile d'olive ; saler, poivrer à votre convenance.

Fermer les papillotes et mettre au four environ 10 min à 180°C (thermostat 6) ou plus ou moins selon les fours.

Servir chaud en accompagnement, idéalement avec du canard.

Source : www.marmiton.org

Crumble fraises rhubarbe

Préparation de la recette :

Nettoyer, éplucher et couper la rhubarbe en tronçons de 1 à 2 centimètres de long.

Rincer et couper les fraises en deux si elles sont trop grosses.

Beurrer un plat à four. Disposer rhubarbe et fraises dans le plat, parsemer de petits morceaux d'écorce d'orange confite.

Préparer le mélange sableux avec le beurre ramolli, le sucre et la farine. Emietter sur les fruits.

Faire cuire à 150°C (thermostat 5) entre 30 et 45 min. Il faut que le dessus soit bien doré.

Servir chaud avec un peu de crème Chantilly éventuellement.

Source : <http://recette-de-cuisine.aufeminin.com/>

Temps de préparation : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 tiges de rhubarbe

250 g de fraises goûteuses

Un peu d'écorce d'orange confite

150 g de farine

75 g de beurre

100 g de sucre



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 : 500 g de navets, 500 g d'épinards, 1 laitue, 1 botte de radis roses et 1 barquette de fraises d'environ 250 g.

Paniers doubles : 1 kg de navets, 1 kg d'épinards, 2 laitues et 2 barquettes de fraises d'environ 250 g.

Les potins du Télégraphe



C'est le retour des FRAISES !

Dégustez-les :

Entières, nature, avec de la crème (crème fraîche, crème chantilly...), du vin et/ou du sucre mais aussi du sel.

Tarte aux fraises, fraisier, fraise Melba.

En morceaux dans des yaourts.

En crème glacée ou en sorbet.

Météo de la semaine

via www.tameteo.com

DEMAIN 11 mai	JEUDI 12 mai	VENDREDI 13 mai	SAMEDI 14 mai	DIMANCHE 15 mai	LUNDI 16 mai	MARDI 17 mai
20° 11° 10 mm	21° 13° 10.1 mm	20° 10° 3.3 mm	11° 5° 0.2 mm	14° 1°	17° 2° 0.3 mm	17° 5°

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 : _____ E-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.