

La feuille de chou



Chantier d'insertion permanent

20/03/2013

Edito

« La résistance doit toujours être un acte de création ». Ces paroles de Stéphane Hessel

Décidément, l'image ne fait pas tout. Ainsi, quand on interroge les français, comme viennent de le faire l'Anefa et l'Apecita dans une enquête confiée à Opinionway auprès d'un échantillon de 1000 personnes, les métiers de la terre ont leurs atouts. En effet, considérés comme plus technologiques qu'archaïques, tournés vers l'avenir et même passionnants, les emplois agricoles sont plutôt bien perçus par nos concitoyens. Pour autant, seulement 40 % conseilleraient à leurs enfants de s'orienter vers le secteur agricole. Mais alors, qu'est-ce qui peut expliquer ce « décrochage » entre l'image et la préconisation ? La difficulté tout simplement. 4 français sur 5 considèrent que les métiers agricoles sont particulièrement difficiles. Comme quoi il ne suffit pas à une profession d'être moderne, tournée vers l'avenir et passionnante.

Le directeur de l'Apecita.
Philippe PELVET

<http://www.ifieldgood.org/#agriculteur>

Recettes de la semaine

Tarte aux légumes et vin blanc

Laver et hacher le poireau en rondelle, en utilisant aussi la partie verte. Laver et peler la carotte et la couper en julienne. Laver le chou et le hacher. Dans une marmite, faire fondre le beurre sans qu'il ne noircisse, pour éviter qu'il brûle, vous pouvez rajouter un tout petit filet d'huile de tournesol. Préchauffer le four à 180°C (th.6) Faire revenir les légumes dans le beurre, en les faisant fondre tout doucement. Verser ensuite le vin blanc et mélanger. Le faire évaporer, puis ajouter la crème, mélanger le tout, saler très légèrement, poivrer. Ajouter le fromage râpé et mélanger. Étaler la pâte dans un moule et la piquer à l'aide d'une fourchette, puis verser l'appareil sur le fond de tarte et bien répartir. Enfourner pendant 30 à 35 minutes selon les fours. Un petit délice



Ingrédients: - 1 pâte feuilletée ou brisée/- 1 gros poireaux ou 2 petits/- 1 carotte/- 1/2 petit chou frisé/- 100ml de vin blanc/- 200ml de crème liquide/- 100g de fromage râpé/- sel & poivre/- 1 petite noisette de beurre

Fondue de poireaux

Eplucher les poireaux en supprimant les 3/4 du vert; les fendre en deux et les laver abondamment à l'eau courante. Ensuite, les émincer finement. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les poireaux émincés, saler et poivrer. Faire cuire sur feu doux et à couvert entre 10 à 15 minutes. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche puis porter à ébullition 1 minute. Le beurre peut être remplacé par de l'huile d'arachide ou même d'olive. On peut parfumer cette fondue avec du curry, du safran, du paprika ou du gingembre. Selon la préparation, on peut émincer les poireaux plus ou moins finement et éventuellement prolonger leur cuisson de 10 minutes puis mixer la fondue pour obtenir une délicieuse purée de poireaux.

Ingrédients : 500 g environ de fondue: 1 kg de poireaux / 60g de beurre / 3 cuillerées à soupe de crème fraîche / sel, poivre.



Les légumes de la semaine

Dans les paniers simples: Deux rutabagas, carottes (700 gr), cinq poireaux.

Dans les paniers doubles: Quatre rutabagas, carottes (1 kg), dix poireaux, pommes de terre (1 kg).

(sous réserve de récolte)



Extrait de l'article de Médiapart :

<http://www.mediapart.fr/journal/international/270213/stephane-hessel-mentor-des-indignations>

« Durant toute l'année 2011, les crises, financière, sociale et démocratique, ont fait souffler un vent d'indignation sans précédent sur le monde. Un mouvement consacré par le *Time* qui, au mois de décembre, avait désigné comme personnalité de l'année la figure du manifestant. Tant les Américains dénonçant la folie des marchés financiers à Wall Street, les manifestants des printemps arabes luttant pour la démocratie à Tunis ou au Caire ou les Espagnols protestant contre la politique d'austérité de leur gouvernement, tous ces mouvements ont pour point commun de plonger leurs racines dans la misère, et de se réclamer d'une même indignation, celle théorisée par Stéphane Hessel dans son célèbre livre, sorti quelques mois auparavant.

Lorsque paraît « Indignez-vous », le 21 octobre 2010, l'air du temps n'est pourtant pas à la révolte. La finance mondiale, après avoir fait la preuve de sa folie en entraînant les économies nationales dans sa chute, a réussi à faire accepter l'idée de faire payer les États. Partout en Europe, les gouvernements préparent leurs peuples à une cure d'austérité présentée comme indispensable.

Le livre lui-même, édité par une petite maison d'édition de Montpellier, Indigènes éditions, ne semble pas au départ voué à devenir un best-seller. Pour son lancement, ce petit ouvrage de 32 pages vendu 3 euros et tiré à 6 000 exemplaires ne bénéficie d'aucune couverture médiatique. Mais très vite, le bouche à oreille se met en place et, au fil des semaines, les ventes augmentent de façon exponentielle. Avant la fin de l'année, plus de 300 000 exemplaires sont écoulés et des traductions sont lancées dans le monde entier. Un an après sa sortie, Indignez-vous est traduit dans 34 langues et a été vendu à plus de 4 millions d'exemplaires. Le livre devient un « phénomène éditorial » et son auteur une véritable autorité morale... »