

Photos : Philippe, xxxxx,
Les photos sont à disposition

Le Raphia



AmapEntreprise



UN NOUVEAU POINT DE DISTRIBUTION POUR NOTRE AMAP COURT CIRCUIT ?

Après un premier contact il y a quelques semaines avec un des personnels du lycée (déjà amapien à Langevin), deux rencontres ont eu lieu avec un petit groupe de personnes travaillant au lycée. Il en résulte une expérience de distribution sur le lieu de travail. A partir de mai et jusqu'à fin juin, 21 paniers (le nombre de nouveaux) seront distribués au lycée avec notre organisation traditionnelle : accueil de la livraison, préparation des paniers, distribution et prise en charge par les amapiens locaux.

Cela donne en effet un avenir et une direction nouvelle pour le développement de notre collectif. En effet, pourquoi pas « Court circuit entreprise » ? Il y a deux ans, nous avons été contactés par des personnels d'une grande entreprise de la Plaine. Et, pris par toutes nos occupations nous avons laissé filer. Pourtant, le lieu de travail est un passage obligatoire pour beaucoup, et souvent quotidien. Alors, pourquoi pas aider à l'installation de réseaux différents dans ce genre de lieu ? c'est une question à se poser.



Il arrive ...

AmapPommes

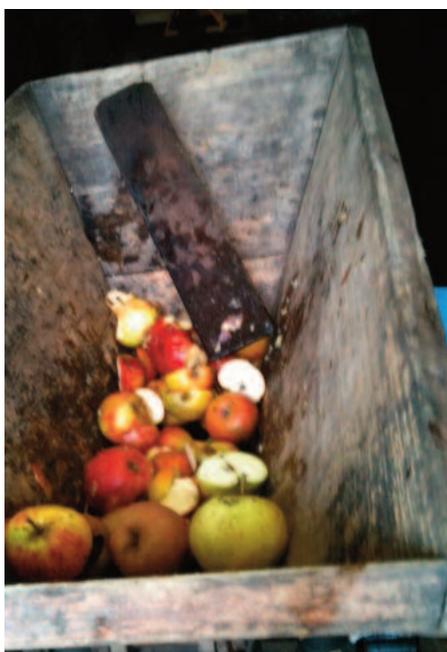
ATELIER FABRICATION DE JUS DE POMMES



Samedi 16 Mars, une quinzaine d'amapiens et trois enfants se sont rendus chez Damien à Ezanville pour confectionner du jus de pommes.

Ceux qui ont fait du co-voiturage avec une personne connaissant déjà les lieux s'en sont très bien sortis, les autres ont galéré entre Ecouen et Ezanville pendant un temps certain, moralité.....

Après avoir été accueillis par la



famille VAVASSEUR, nous avons entamé le lavage des bouteilles en verre dans la joie et la bonne humeur.

La 2^e étape a consisté à trier les pommes, les petites qui allaient directement dans le seau, les grosses qui étaient coupées en 4 et celles à qui il fallait retirer une partie parce qu'abîmée. Le seau était déversé dans une broyeuse en bois (3^e étape) qui fonctionne avec une manivelle latérale et tous les présents s'y sont essayés toujours dans la joie. La pulpe était récoltée dans un contenant qui était alors déversé dans le pressoir. Il a fallu une grande quantité de pulpe pour le remplir avant de presser le jus.

Tous les participants ont tourné la roue du pressoir (4^e étape), plus nous exprimions du jus et plus l'effort requis était important donc vers la fin, il fallait être 4 pour effectuer un tour.

La 5^e étape fut le filtrage du jus et la mise en bouteilles.

La dernière fut le goûter (nous avons testé notre jus de pommes et l'avons, sans fausse modestie, trouvé excellent) avec chocolat chaud préparé amoureuxment par Sabine, cake, gâteau au chocolat, gâteau aux pommes, far breton et d'autres douceurs faites maison que j'oublie certainement.

Nous avons quitté la ferme chacun avec nos bouteilles de jus de fruits, pas peu fiers de notre réalisation collective et de notre partie de campagne. Nous avons aussi compris que cela se méritait (il faut du temps et



être nombreux pour que la manœuvre soit festive).

Katrine



Radio Libertaire et la Dionyversité en direct de Folies d'encre samedi 27 Avril pour une rencontre avec Jean Bellanger



Combat de métallos

Les Cazeneuve de la Plaine Saint-Denis (1976-1979)

L'engagement des salariés contre la désindustrialisation de la France a connu son apogée dans les années

1970. Trois décennies de néolibéralisme ont relégué cette période dans l'oubli. Ce livre contribue à l'en sortir au moment où cet enjeu refait surface dans l'actualité économique et sociale. Après avoir retracé son itinéraire singulier - il fut prêtre-ouvrier -, Jean Bellanger, militant et responsable cégétiste, raconte dans ce document le combat des ouvriers de Cazeneuve, une entreprise de machines-outils de Saint-Denis, contre la fermeture de leur usine. De 1976 à 1979, plusieurs centaines de métallurgistes engagent de multiples initiatives pour populariser leurs luttes et se faire entendre des pouvoirs publics et du patronat.

Ce conflit social qui s'achève par la fermeture des ateliers de Cazeneuve est

un moment d'histoire. Il marque la disparition d'un des sites industriels les plus importants d'Europe, celui de la Plaine Saint-Denis. Ce document, enrichi de nombreuses photographies, atteste de la volonté tenace d'ouvriers de défendre leur emploi et leur outil de travail. Des ouvriers qui, ensemble, affrontent l'adversité en renforçant leur solidarité. « Ensemble, les hommes peuvent toujours se relever », affirme Jean Bellanger.



Le Docu-Club

Vendredi 31 Mai à 19 h 30

La nuit remue

de Bijan Anquetil, en

présence de Bijan Anquetil



C'est une histoire d'amitié. Sobhan et Hamid. Deux jeunes Afghans. Le voyage depuis l'Afghanistan jusqu'à Paris les a réunis. C'est là, autour d'un feu de fortune allumé au bord d'un canal, qu'ils se sont retrouvés. 'La nuit remue' montre ce qui se passe parfois la nuit tombée au cœur de nos villes. Un film sur les passagers de la nuit en Europe, sur une jeunesse afghane qui se vit dans l'exil et qui, clandestinement, écrit son histoire. Avec des actes, des mots et des téléphones portables.

La recette de papy Jean-Pierre

Le Burger Végétarien



La base, c'est des flocons d'avoine (Kellogs par exemple, mais ça peut être une autre marque, bio par exemple).

Il faut les délayer dans de la sauce soja et de l'eau, jusqu'à obtenir une pâte assez visqueuse, comme un genre de mortier.

Là, il faut assaisonner un max : poivre (pas de sel, la sauce soja est très salée), herbes, oignons hachés très fin, etc.

La pâte ainsi obtenue peut se travailler aisément.

Dans une poêle avec de la margarine (très important, la margarine : c'est le seul corps gras qui donnera une couleur brune dorée aux steaks ; surtout pas d'huile

ni de beurre !), on forme des boules de pâte qu'on écrase, chacune, après 1 minute de cuisson, avec un presse-purée, de façon à obtenir des steaks de format standard, et d'une épaisseur d'un demi-centimètre environ qu'on va pouvoir retourner facilement.

Cuire une dizaine de minutes en tout, recto-verso.

Ah oui, important : essayez de cuisiner sur plusieurs feux en même temps, sinon vous allez mettre des siècles.

Le reste se prépare de la manière habituelle : tranche de tomate, de cornichon (aigre-doux de préférence), rondelles d'oignons, feuille de salade, sauce béarnaise, etc.

Un conseil : utilisez des produits de bonne qualité, quels que soient les ingrédients.

C'est Pierre (La Conquête du Pain) qui nous fournissait habituellement les pains à burger ; ils sont très bons.

TRES IMPORTANT : il faut que tu prennes des sachets en papier du type de ceux qu'on utilise pour servir les crêpes à emporter (tu en trouveras dans le magasin chinois qui se trouve à l'angle de la rue Jean-Pierre Timbaud et du boulevard Richard Lenoir, et qui fournit plein d'ustensiles alimentaires). Ça coûte pas très cher (c'est fourni par carton de 1000 pièces) ; c'est un carré de papier alimentaire coupé dans un angle. Très pratique pour servir le veggie burger, et indispensable à celui qui mange pour éviter de se mettre de la sauce partout

POUR 25 BURGERS :

- 500 g d'avoine
- 1 louche de sauce soja
- de l'eau (1/2 litre, à voir selon la consistance de la pâte)
- 3 à 4 c. à soupe d'herbes de

Provence (+ d'autres, selon l'humeur et l'inspiration)

- 1 oignon émincé
- 1/4 de bouquet de persil
- poivre

Nouvelle arme de destruction massive



Après ce travail de préparation pour la fête de la «nique» à la grande distribution, il a fallu au moins 2 personnes compétentes pour remettre le Jean Pierre en état.