MEMOJAS

Le petit journal du quartier

AVRIL / MAI

LA NATURE

EDITION PTINTANIÈRE NO. 25

LA FORCE DE LA BIODIVERSITE

Il s'agit de l'ensemble des interactions entre les êtres, fruit d'une longue et lente évolution du monde du vivant.

LA PERMACULTURE

C'est dans les années 1970 que deux Australiens, un écologiste et un biographe de l'université de Tasmanie ont échafaudé les grands principes de cette ags et de surface et qui est focalisée sur l'extraordinaire capacité de coopération des plantes entre elles .

De ce fait, les « PERMACULTEURS »mélangent les espèces selon leurs propriétés respectives au sein des parcelles, au service du meilleur rendement.
Le facteur clé de la réussite est : l'INTENSIFICATION. Pour cela, les producteurs n'hésitent pas à semer serré et à mélanger les espèces végétales en prenant grand soin de faire voisiner des plantes compatibles .L'idée est de choisir des légumes dont les racines n'exploitent pas le même niveau de sol et dont les feuilles ne se concurrencent pas pour accéder au soleil.

L'exemple le plus fameux vient d'Amérique Latine où on appelle » les 3 sœurs » l'association de la courge, du maïs et du haricot.

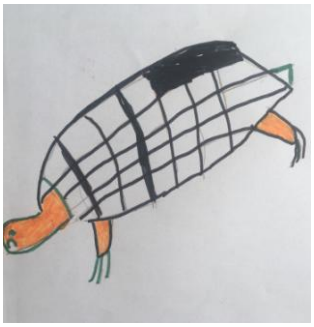
La première couvre le sol et empêche la pousse d'herbes indésirables, le second protège des ardeurs du soleil, quant au troisième, en captant l'azote de l'air grâce à la photosynthèse, il enrichit le sol fournissant ainsi des nutriments à ses voisines.

Certains assemblages de culture permettent aussi de repousser ou de diminuer l'impact des ravageurs .La ferme du « Bec-Hellouin » (Eure) est pionnière dans la permaculture en France .Une étude de l'Inra réalisée sur quatre ans, a conclu que cette méthode était au moins aussi rentable que l'agriculture conventionnelle.

Michou

La Tortue Hermann

La tortue Hermann est un reptile curieux de 200 millions d'années. Elle peut vivre 60 ans… Il y a 300 espèces différentes, elle est herbivore, elle vit la nuit (nocturne) et elle vit en bordure de Méditerranée.



Alexis Herrman

Le mot du jour

On planifie de grandes choses pour demain même si on ne connait rien sur le futur. C'est l'Assurance.

Hayeth

L'Astuce d'Hayeth

Anti-Gaspi et à Petit prix

To good to go est une application qu'on peut installer sur le téléphone et qui permet de faire des économies tout en luttant contre le gaspillage. L'application répertorie les commerçants (supermarchés, restaurants, boulangeries, épiceries etc…) dans un rayon de 20km et qui proposent de vendre leurs invendus à prix très bas. Ils préparant ainsi des paniers d'une valeur de 10 à 20 euros (selon le commerçant) et vendent chaque panier à moins de 10 euros, souvent même à moins de 5 euros. Cela permet aux commerçants de ne pas jeter les restes de leurs marchandises invendues et permet aux consommateurs d'acheter des produits à un prix très intéressant. On ne peut cependant pas choisir le contenu de son panier car celui-ci dépend des invendus du commerçant. L'achat des paniers se fait par carte bancaire dans l'application même, mais il n'y a pas de crainte à avoir, l'achat est sécurisé. A titre d'exemple, certains commerces du Jas de Bouffan sont présents sur l'application comme : le Géant Casino, la boulangerie Gout de Pain ou encore la boulangerie Alice and co

Hayeth

Notre réponse face à la nature

Que dit la nature ?

« S'arrêter pour sentir les roses »

Avec nos routines de tous les jours, s'arrêter pour sentir les roses peut sembler être le défi du siècle. On s'habitue à nos quatre murs et tout ce qui nous entoure, sans se poser, ni s'interroger sur ce qui pousse sous nos pieds. La nature !

On est si proche, mais parfois si loin pour la voir, pour la connaître, pour la sentir, pour l'entendre s'exprimer. Elle purifie l'air que nous respirons, elle produit, par le soleil, la félicité de nos cœurs, elle asperge l'eau que nous buvons. Elle est intelligente. A-t-elle quelque chose à nous dire ? A-t-elle quelque chose à nous apprendre ? Arrêtons-nous pour sentir son odeur ? Arrêtons-nous pour sentir les roses ?

Il est prouvé que l'être humain est un mélange d'éléments de la terre : oxygène, carbone, hydrogène, nitrogène, et autres. Peut-être, avons-nous plus en commun avec la nature qu'on ne pourrait l'imaginer ?

Observons les fonds des mers, la faune, la flore, l'écosystème … : quelle beauté ! Quelle diversité !

Voici des comportements qui peuvent nous aider à apprendre de la nature : l'observation, la contemplation, l'interpellation, l'interrogation, l'apprentissage et l'application.

Attardons-nous sur ses quatre moments quotidiens :

La fourmi : Peuple sans force, prépare en été leur nourriture. Elle amasse pendant la moisson de quoi manger. Ça nous apprend la PRÉVOYANCE.

Les feuilles des arbres : qui applaudissent aux caresses du vent, comme pour louer sa source pour cette mystérieuse création et doux délice. Ça nous apprend la RECONNAISSANCE

L'arbre : Planté près des cours d'eau, il produit ses fruits quand la saison est venue. Cela nous apprend à ÊTRE BIEN ANCRÉ dans la vérité.

Le ciel : Élevé au-dessus de tous, elle surpasse l'homme et son impact sur le monde. Nous contemplons tous sa beauté, sans cesse la nuit comme le jour. Elle déclare la gloire de sa Source. Ça nous apprend la PERSPECTIVE.

La nature nous parle des choses essentielles. Des choses de base, de ce qui compte *vraiment*. Arrêtons-nous pour sentir son odeur ! Arrêtons-nous pour sentir les roses !

Natalie Barbier

Nos rues ont une histoire

La Rue André Chénier

Le nom de la rue où j'habite est André Chénier.

Qui était André Chénier ?

André Chénier dit André Marie Chénier, était le fils de Louis de André Chénier et frère de Marie Joseph Chénier. André Chénier est né le 30 octobre 1762 à Constantinople, et mort guillotiné à Paris le 7 thermidor de l'an III ou 25 juillet 1794 à 31 ans. Il était un poète et un journaliste français.

Quelques informations !

Thermidor : est le onzième mois du calendrier républicain de l'année en France (du 20 Juillet au 18 Août)

Le calendrier républicain ou révolutionnaire a une généalogie. Messidor est le mois de la moisson, Thermidor, le mois de la chaleur, et Fructidor est celui des plantes ou d'animaux tel que la tomate, la faucille ou le chien)

Petite anecdote !

Avec modestie ! Jean Gabin disait souvent en parlant de l'acteur américain Paul Newman qu'il admirait beaucoup : Si j'avais eu ce physique, quelle carrière j'aurais pu faire ! Louis de Funes disait : les acteurs sont du papier de soie : il faut veiller à ne pas les déchirer.

Marie-Hélène

La recette du mois

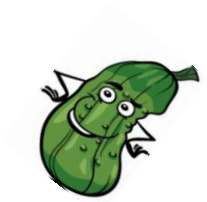
Recette de l'Atelier Cuisine du Centre Social et Culturel du Château de l'Horloge

Gaspacho de Betterave

Pour 10 personnes

Ingrédients :

- 6 betteraves rouges cuites
- 3 concombres
- Poivre/ Sel
- 8 c.a.s de vinaigre
- 4 c.a.s d'huile d'olive
- 2l d'eau
- 12 feuilles de basilic



Préparation :

Couper grossièrement les betteraves et les concombres, préalablement lavés et épluchés. Mixer le tout et ajouter l'eau, à ajuster selon la consistance. Ecraser l'ail et mélanger au vinaigre et à l'huile. Mettre 30 mn au réfrigérateur. Servir frais avec en décoration une feuille de basilic.

MAI

Si en Avril il est recommandé de ne pas poser un fil
Au mois de Mai, fais ce qu'il te plait

Ah ! Le joli mois. Tout tintillant des Cloches de Pâques de retour de Rome : tout parfumé de celles du muguet, avec son pont du 1er mai (Fête du Travail).

Suivi de celui du 08 mai (Fête de la Victoire 45)
Un déjà joli Pont-Pont décoratif. Vendredi-Samedi-Dimanche

Auxquels il faut ajouter le Lundi de Pâques celui de l'Ascension, et pourquoi pas, celui de Pentecôte le 1er Juin

Mais, ce serait un peu tricher, pour celui-là

Espérons qu'il soit ensoleillé, sans trop de queues aux gares, ni trop de Bouchons d'Autoroutiers.
Quand par ailleurs, tant d'occasions de faire sauter ceux du champagne ou de cidre : Afin d'essayer d'en coincer les bulles.

Sans abuser, naturellement,

Faire ce qui nous plait, c'est souvent pas faire grand-chose. Le mois s'y prête. C'est un mois pieux

Avec plein d'occasions de rester au pieu

Mais c'est comme à propos du bon vin. Là aussi ne pas abuser.
Debout paresseux ! Allez ZOU !

ELJI

Contacter la rédaction

Pour participer à la rédaction du journal, ou nous souffler des idées contactez-nous.
Direction de la publication: Centre Social du Château de l'Horloge
Rédacteurs: Hayeth, Lucien, Michèle, Maurice, Marie Hélène, Elizabeth, Marie-Jo, Natalie, Michou

Du fait de la crise sanitaire, le numéro 25 de MEMOJAS sera disponible en édition numérique.
Edition en ligne: http://www.cschateauhorloge.fr/Château de l'horloge Centre Social et sur :

Notre nouvelle page Facebook : Mémojas Aix-en-Provence

Culturel Château de l'Horloge
50 Place du Château de l'Horloge Aix-en-Provence tel: 04 42 29 18 70 contact.cdhaix@gmail.com