

AMAP DE L'OUTARDE
MONTREUIL-BELLAY
(49)



EDITO

Dur dur, ce mois de novembre, l'équipe de rédacteurs est à sec, ou partagée.... Doit-on parler des résultats du théâtre-forum ? Ou de la Grande Distribution ? Qui s'y colle ?

Finalement, nous optons pour un numéro « light », ou le compte-rendu de nos amies de la Compagnie Gaïa – Aurélie et Séverine - tient une bonne place.

Vous aurez ainsi tout le temps pour réfléchir aux questions posées et aux débuts de solutions ébauchées, et nous aussi, pour aborder un sujet passionnant dans le numéro de décembre.

Bonne lecture

Catherine

DANS CE NUMÉRO :

Jour des Producteurs	3
Mon jardin lunaire	4
Le conseil du jardinier	4
Devine si t'es cap'	5
Les jubile-papilles de Madame Renée	6
De tout un peu	7
Théâtre-Forum	8
Des nœuds dans la toile	11

LA LUME DE L'OUTARDE



NIOUZ LETTEURE !

ANNÉE 1, N° 11

NOVEMBRE 2014

Ma crème de marrons...

Nouvelles et potins des fermes de l'AMAP

J'ai souvent de nombreuses questions sur la fabrication de la crème de marrons, d'où ce petit article de saison...

En fonction des années et de mes déplacements, je récolte soit localement à Nueil-sur-Layon, soit dans les forêts entre le Nord de Doué et Saumur, soit en Vendée. Je précise tout de même que je porte une bonne paire de gants et de chaussures : la bogue épineuse fait très mal !!



Je stocke les châtaignes couvertes d'eau – à renouveler régulièrement – dans des fûts de macération (4 fûts de 30L cette année). La transformation peut ainsi s'étaler sur plus ou moins un mois.



Mon petit couteau suisse me permet d'enlever la première peau.



Je n'ébouillante plus les châtaignes pour enlever la seconde peau : beaucoup trop long et j'avais rapidement les mains brûlées. Une machine à éplucher les pommes de terre fait très bien l'affaire, à condition de ne pas la faire tourner trop longtemps car les châtaignes fondent comme neige au soleil... et la machine grille rapidement...

« Soyez courageux, allez planter des graines. Sans passion, pas de graines. Sans compassion, pas de moisson. »

Proverbe zen



Efficace mais il reste encore trop de peau et autres parties abimées : chaque châtaigne est reprise avec le petit couteau suisse !



Résultat parfait après rinçage.



Vient ensuite la cuisson à la cocotte avec $\frac{3}{4}$ d'eau, l'ajout du sucre (un peu moins que de châtaignes) et un passage au mixeur sans trop insister.



Le moulin à légumes permet de laisser un peu de « grain » dans la crème mais aussi d'éliminer les restes de seconde peau.



Après quelques heures de repos, nouvelle cuisson pour réduire la purée et amener à ébullition avant la mise en pot.



Je ne travaille que par petites quantités : environ 2 essoreuses à salade de châtaignes pour obtenir 3 à 4 kg de fruits à cuire, soit de 12 à 20 grands pots de crème de marrons par lot ; ceci essentiellement à cause du temps nécessaire à la préparation (environ $\frac{1}{2}$ journée pour enlever les peaux).

Chaque année, je produis un peu moins de 200 pots - petits et grands confondus - , dont une moitié légèrement vanillée. Je devrais faire plus cette année si j'en ai le temps.

Certains ont pu goûter cette confiture lors de la grande distribution d'octobre, pour les autres, rendez-vous en novembre...

La Ferme des Grands Champs – Patrick GALLOT – 49 NUEIL sur Layon

Jours des Producteurs



Distributions du mois : dates & produits présents

Évènements à retenir

6 Novembre <input type="checkbox"/> Champignons <input type="checkbox"/> Fromage de chèvre <input type="checkbox"/> Lait <input type="checkbox"/> Légumes <input type="checkbox"/> Œufs (Double) <input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Savon	20 Novembre <input type="checkbox"/> Champignons <input type="checkbox"/> Lait <input type="checkbox"/> Légumes <input type="checkbox"/> Œufs <input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Poisson
13 Novembre <input type="checkbox"/> Lait <input type="checkbox"/> Légumes <input type="checkbox"/> Miel <input type="checkbox"/> Œufs <input type="checkbox"/> Pain - farine - légumes secs	27 Novembre <input type="checkbox"/> Agrumes <input type="checkbox"/> Confitures - sirops - pâtes de fruit <input type="checkbox"/> Lait <input type="checkbox"/> Légumes <input type="checkbox"/> Œufs <input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Poulet-porc

Dates à retenir !

Du 3 au 10 novembre : Semaine de la Finance solidaire (voir p.12)

Du 8 au 11 novembre : Marché aux plantes d'automne au chemin de la rose à Doué

Jusqu'au 11 novembre : « Ceux qui nous nourrissent », exposition à la maison du parc de Montsoreau

14 novembre : Conférence-débat organisé par les Colibris sur le thème « Surgissement d'un monde nouveau », maison de quartier du centre-ville d'Angers, 20h30

22 & 23 novembre : Foire aux vins Viniflore à Montreuil-Bellay

22 & 23 novembre : 7ème Marché aux végétaux Pépifolies à Doué, site de la Roseraie Foullon

29 novembre : 1er Salon Régional de l'Economie et de la Consommation Collaborative, 10h-17h Parc de la Meilleraie, Cholet.

SORTIE
famille

Mon jardin lunaire

En novembre, l'automne s'installe, les pluies sont fréquentes et les gelées à craindre. Les plantations se font hors gel. Les protections hivernales sont mises en place.

Le 3 et le 28 novembre la lune sera au périgée, et le 15 elle sera en apogée.

Nœud lunaire le 5 et le 19.

1			11			21		
2			12			22		
3			13			23		
4			14			24		
5			15			25		
6			16			26		
7			17			27		
8			18			28		
9			19			29		
10			20			30		
			31					

MEMO:

Premier quartier le 29

Pleine lune le 6

Dernier quartier le 14

Nouvelle lune le 22

Lune montante:

Semez les fèves (sud).

Plantez encore des bisannuelles.

Lune Descendante:

Plantez les arbres et les arbustes à racines nues.

Nettoyez les rosiers (taille 1/3).

	Jour fruit		Nouvelle lune		Nœud lunaire
	Jour feuille		Premier quartier		Lune croissante
	Jour fleur		Pleine lune		Lune décroissante
	Jour racine		Dernier quartier		

Le conseil du jardinier

Dans le jardin d'agrément, plantez vos rosiers, arbres d'ornements et fruitiers (« à la Sainte Catherine, tout bois prend racine! »). Vous pouvez rabattre vos rosiers après les premières gelées pour les mettre en repos végétatif, coupez les en hauteur à un peu plus de la moitié pour éviter qu'ils ne s'épuisent (en évitant les repousses hivernales).

C'est l'heure de mettre en place les fumures d'hiver en matière organique pour que les vers de terre puissent faire leur travail. Ramassez également les feuilles d'arbres pour éviter les maladies. Finissez de planter tous les bulbes pendant la première quinzaine. Rentez les dahlias (arrachez les tubercules et rentrez-les en cave ou, plus simplement, couvrez-les de feuilles pour éviter le gel) sachant que les tubercules n'aiment pas l'humidité (attention aux zones inondables). Pour éviter la cloque, traitez à la bouillie bordelaise brugnonier, pêchers et abricotiers à la chute des feuilles. Semez les derniers pois de senteurs directement dans la terre avant qu'il ne fasse trop froid.

Eric Chouteau, votre apiculteur

Au potager, vous pouvez arracher définitivement vos plants de tomates. Récoltez les derniers légumes d'hiver et laissez en place les légumes racines.

Commencez à préparer le terrain en labourant le sol qui respirera ainsi durant l'hiver. Plantez l'ail et les échalotes dans un sol léger. Dans le cas contraire, mélanger-le avec du sable.



Devine si t'es cap' !

Blessure



Lors d'un tournoi chevaleresque, un homme et son fils sont deux des candidats en lice. Une lance atteint le père qui meurt sur le coup. Son fils, également blessé, est transporté dans une tente. Le docteur, chargé de l'examiner se penche sur la civière et s'exclame « Mon Dieu ! C'est mon fils ! »

Comment est-ce possible ?



Réponse de l'énigme de l'édition précédente:

En moyenne 74 poules pondent 1 douzaine d'œufs en 1 jour et 37 poules mangent 1 kilo de grains en 1 jour. Pour avoir 1 douzaine d'œufs, il faut donc nourrir 74 poules pendant 1 jour. Cela nécessite $74/37$ kilos de grain soit 2 kilos.

Les jubile-papilles de Madame Renée

GATEAU AUX POIRES ET AUX AMANDES

A l'AMAP, on a eu des poires, on a eu des amandes... Pourquoi ne pas faire un gâteau aux poires et aux amandes ? Celui-ci est réalisé avec (presque) uniquement des ingrédients de l'AMAP.



Les ingrédients

2/3 poires (La Bardoulière)
180 g de beurre demi-sel (3 Poiriers)
110 g de sucre (acheté où vous voulez)
125 g de poudre d'amande (amandes d'ALIMEA mixées)
45 g de farine (PACHAMAMA)
3 œufs (de chez Catherine s'il vous en reste).

NB : Quand je dis « mélangez au fouet », j'utilise un robot...

La recette

C'est très facile, mais il faut le préparer à l'avance car la cuisson est assez longue.

Préchauffez le four à 160°.

Mélangez au fouet le beurre et sucre, ensuite ajoutez la poudre d'amande, et enfin la farine.

Ajoutez les œufs 1 à 1 et mélangez énergiquement pour avoir une pâte homogène.

Réserved.

Épluchez les poires.

Coupez chaque poire en deux, retirez la queue et le centre avec les pépins. Recoupez les morceaux en deux puis à nouveau en deux. Vous obtenez 8 morceaux par poire.

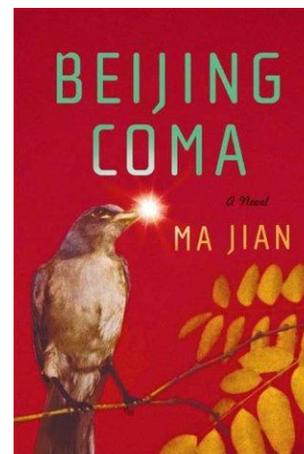
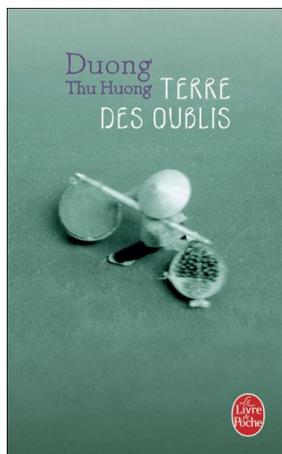
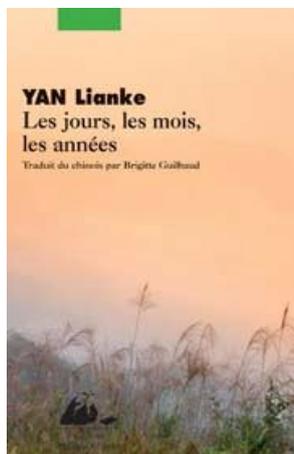
Versez la pâte dans un plat à tarte beurré. Placez les morceaux de poires de façon à former une étoile.

Enfournez le plat à 160°C pendant 50 minutes. Le gâteau doit être doré mais pas brûlé.

Dégustez ! (c'est le meilleur moment...).

De tout un peu

L'avez-vous lu?



Le mois d'octobre a été éclairé dans le réseau des bibliothèques de l'agglomération par le festival « Lumières d'Asie ». Nous étions au moins trois amapiennes à participer à l'animation « BaraTin BaraThé » dans la matinée du 18 octobre. Confortablement installées autour d'un thé accompagné de délicieuses pâtisseries, nous avons écouté notre bibliothécaire Séverine nous présenter avec passion ses coups de cœur de 2014 en littérature asiatique. Voici ses suggestions :

« Les jours, les mois, les années » du Chinois Yan Lianke

C'est un texte superbe qui nous conte un village sinistré par la sécheresse où seul sont restés l'aïeul, son chien aveugle et un pied de maïs qu'ils s'efforcent de maintenir en vie et de faire mûrir.

« Terre des oublis » de Duong Thu Huong

Alors qu'elle rentre d'une journée en forêt, Miên, une jeune femme vietnamienne, se heurte à un atterrissement : l'homme qu'elle avait épousé quatorze ans auparavant et qu'on croyait mort en héros est revenu. Entretemps Miên s'est remariée avec un riche propriétaire terrien, Hoan, qu'elle aime et avec qui elle a un enfant....

« Le restaurant de l'amour retrouvé » de Ito Ogawa (Japon)

Une jeune femme de vingt-cinq ans perd la voix à la suite d'un chagrin d'amour, revient malgré elle chez sa mère, figure fantasque vivant avec un cochon apprivoisé, et découvre ses dons insoupçonnés dans l'art de rendre les gens heureux en cuisinant pour eux des plats médités et préparés comme une prière.

« Beijing coma » de Ma Jian (Chine)

Le héros, Dai Wei, blessé par un coup de revolver à la tête infligé par un policier en civil lors de l'écrasement par l'armée de la révolte du « Printemps de Pékin », va vivre dix ans dans un coma qui lui permet seulement d'entendre son entourage. Pour tenter d'en sortir, il se raccroche à ses souvenirs et aux souffrances de ses parents.

Tous ces livres sont disponibles à la médiathèque de Montreuil-Bellay

Bonne lecture

Catherine

De tout un peu - Retour sur le Théâtre-Forum

Consommer un peu, beaucoup, passionnément, à la folie... Quelles conséquences ?



2 ATELIERS THEATRE FORUM

avec un groupe de 8 adhérent-e-s à l'AMAP.
[Construction de saynètes associées chacune à une question reprenant des situations de la vie de tout les jours et mettant en scène un conflit]

Comment faire pour transmettre mes valeurs à mes enfants sans conflits ?

Comment faire pour défendre mon mode éducatif auprès d'autres membres de ma famille ?

Comment faire pour défendre les petits commerces ?

Comment faire pour se passer de voiture en milieu rural ?

Choix de 3 maquettes proposées au débat public par le groupe

SEANCE PUBLIQUE DE THEATRE FORUM

Ouverte à tous !
le 12 septembre 2014
environ 50 personnes présentes

Choix d'une maquette par l'assemblée pour débattre

Comment faire pour allier ses valeurs et ses impératifs financiers ?

Le théâtre forum

Chaque personne peut arrêter la situation qui se joue, donner son point de vue sur ce qu'il a vu, et venir jouer son point de vue dans l'espace symbolique de jeu. Il propose ainsi une alternative à la situation initiale.

Cette alternative modifie la situation et implique des conséquences. Le groupe est alors invité à examiner collectivement ces conséquences, et à décider si elles sont acceptables pour lui. S'il estime qu'elles ne le sont pas, chacun peut continuer de proposer des alternatives.

La saynète support au débat : Nous sommes à la fin d'un repas de famille réunissant une femme, ses deux enfants et son gendre. Son fils de 23 ans, cherche du travail pour assurer son autonomie et ses besoins. Le gendre, directeur d'une usine de produits chimiques lui propose de venir sur Paris pour travailler dans son usine, lui assurant une formation interne et une solution provisoire de logement chez le couple. La mère s'y oppose au nom des valeurs écologiques qu'elle partage avec son fils. Lui répond par l'opportunité de gagner de l'argent et par là son autonomie. Après discussion et arguments de chacun, le ton monte et la mère quitte la table pour préparer son café « bio » lui !

1h de débat

RELEVÉ DE CONCLUSIONS

Réalisé par l'assemblée présente en petits groupes suite au débat sur la scène choisie et aux 3 scènes proposées.

La séance publique s'est terminée sur un temps restitution en grand groupe et les discussions ont continuées autour de tartines confectionnées avec des produits des producteurs de l'AMAP de l'Outarde.

CE QUE LE GROUPE RETIENT

Réflexion sur le travail (activité source de bonheur/bien être) + revenu Universel
 Activité en 3/3 : 1/3 temps travail - 1/3 autosubsistance - 1/3 diminution des besoins
 Des réponses collectives et d'autres individuelles
 Monde du travail très rigide <-> possibles initiatives citoyennes - exemples : AMAP (par groupe)
 Nécessité du relais politique, sinon mouvement marginaux
 Découverte du mouvement de transition citoyenne, sentiment d'adéquation
 L'impression de réalisation de projets ailleurs, mais pas ici
 Différences entre idéaux et conviction et la réalité de la vie
 Faire des concessions
 Minimum vital / valeur de liberté de choix
 Le regard des autres
 Déculpabiliser les personnes
 Valoriser le fait de prendre le temps de réfléchir
 Convictions en accord avec le choix de vie
 Revoir la forme de consommation
 Tolérance et écoute des autres
 Les [... illisible ...] avec un système communal (local) de récupération des déchets ménagers
 Les solutions alternatives ne sont pas forcément des contraintes et nécessitent pas forcément des efforts
 De nombreuses personnes essaient des choses, cela reste à petite échelle
 Nous ne sommes pas d'accord pour savoir si c'est de l'utopie ou non
 Modification de la place du travail au sein de la société et face à la crise, la difficulté de faire un autre choix d'activité.
 Vision d'un monde idéal qui n'est pas partagé par beaucoup
 Notion d'emploi : la valeur social du travail / faire un travail qui correspond à son éthique
 Lorsqu'une collectivité s'empare de ces questions, cela avance à pas de géant

CE QUE NOUS PROPOSONS

** Mettre en place des prêts d'outil (jardinage, bricolage ...) > pour Montreuil, créer un groupe pour penser un système d'échange entre les citoyens

SEL – Système d'échanges locaux

Développer les épiceries sociales

Proposition de soirées ciné : Mon oncle, Le Beauf, Soleil vert ...

etc ..., La belle verte

Ce type de rencontre permet de se donner confiance, être moins seul dans le fait de faire des choix

Valoriser les initiatives individuelles et collectives

Partager le travail salarié

Diminuer le temps de travail salarié

Imposer des salaires décents et réduire l'écart entre haut et bas salaires

Développer le travail coopératif

Valorisation de l'engagement

Décroissance ciblée

S'ouvrir aux autres, s'appropriier la mondialisation – un monde ouvert

Veiller à ce que les solutions locales ou de proximité n'empêche pas l'ouverture

vers d'autres cultures

* Demander aux élus de faire profiter aux habitants des gains d'énergies liés aux projets (éolien, méthanisation, etc ...)

* A l'exemple de villages Anglais, se révolter pour créer des villes 100% bio/écologiques

*** Création de pistes cyclables en ville et intercommunales

Vélo-bus / pedibus

L'auto partage c'est une solution

Le covoiturage est difficile au quotidien

Education/

philosophie de vie

(utopie)

Echanges biens, services, rencontres

Répartition et relation au travail et au salaire

Ouverture au monde

Ecologie dans la ville / demandes aux élus

Réduction de l'utilisation du véhicule

Education

CE QUI RESTE EN QUESTION

Comment concrétiser ses idées/idéaux au quotidien ?

Pourquoi les projets (énergétique) ne se développent-ils pas ici ? (éolien, méthanisation ...) *

Pourquoi culturellement on ne se lance pas facilement > freins à entreprendre ?

Le droit à l'erreur / la difficulté de se remettre en question ?

Qu'est-ce que nous sommes prêts à accepter, à sacrifier ?

Comment faire pour se nourrir de protéine : viande ou insectes ? A l'avenir, élevage d'insectes en tiroir ?

L'AMAP est une réponse sur une échelle moyenne, que faire si tout le monde choisi d'aller à l'AMAP ?

La question du travail, de reconnaissance que pose aujourd'hui pour la rémunération avec de conséquences sur la convention sociale, la retraite ?

Question du partage du travail ?

Travail à temps plein est-il une obligation ?

Partage des richesses ?

Pour réussir le changement de société doit-il être radical ou progressif ?

Comment rompre l'individualisme ?**

Combien de kilomètre en voiture nous faisons ; 30000, 50000 ? Plus ?

Problème de déplacements à vélo ?***

Questions relatives aux valeurs ?

Comment développer les idées de ce soir ?

Comment sortir de cet entre soi ?

LE CHIEN QUI SE MORT LA QUEUE THEATRE FORUM, suite...

Lors du théâtre forum ont été évoqués les problèmes d'emploi et les difficultés à concilier valeurs humaines écologiques et nécessité de gagner de l'argent pour faire vivre sa famille.

Comme j'ai l'habitude de faire des raccourcis, parfois surprenants, je le reconnais, je me suis intéressée aux emplois dans la grande distribution, et j'ai finalement abouti... vous le verrez en fin d'article.

En effet, nous évitons les super/hyper marchés pour plusieurs raisons, mais, jusqu'à présent, c'était une chose reconnue que la grande distribution était un pourvoyeur d'emplois, souvent non qualifiés et c'est au nom du marché de l'emploi qu'on ne les vilipende finalement pas tant que ça.

Qui n'a pas dans ses relations une caissière (pardon, « hôtesse de caisse »), un étudiant qui a pu ainsi obtenir un job ?

Mais voilà que dans notre débat s'immisce la question suivante : « Comment concilier ses valeurs avec l'obligation de gagner sa vie, alors que certains types d'employeurs sont en contradiction avec nos principes ? »

C'est le cas de la grande distribution, par exemple :

Achats en nombre qui « étouffent » leurs fournisseurs, notamment les agriculteurs, les maraîchers et les éleveurs,

Pratiques qui éliminent les commerces de proximité de nos centres-villes et de nos villages,

Diminution, voire disparition de la relation humaine (caissières trop pressées et élevées au SBAM impersonnel, et même parfois pas de caissière mais un automate).

Alors, la grande distribution, y travailler ou pas ?

Il n'est pas sûr que la question se pose encore longtemps, j'ai entendu la semaine dernière que le nombre d'emplois offerts dans ce secteur diminuait, comme ailleurs finalement.

Cela est dû à quoi ?

L'automatisation de plus en plus de tâches,

La disparition de travaux qu'on confiait auparavant aux mains d'hommes et de femmes qui ainsi perdent leur emploi,

Les achats par Internet à des centrales automatisées elles aussi,

La crise et la politique de rigueur qui impactent violemment la consommation,

Etc.

Avec la modeste contrepartie d'une évolution vers des idées plus écologiques, plus humaines, conduisant de plus en plus de personnes à acheter en direct... et à créer quelques emplois...

Mais si j'ai bien compris, c'est un peu « le chien qui se mord la queue » :

L'automatisation, au lieu de libérer l'homme de tâches pas forcément agréables, détruit des emplois et la destruction d'emplois ne permet plus au gens de se payer ce qu'on vend dans les magasins, automatisés ou non...

En conclusion, on n'a pas toujours le choix de travailler dans une organisation conforme à nos valeurs, mais bientôt on n'aura plus aucun choix puisque des gens, forcément plus intelligents et plus instruits que nous, décident que le travail humain coûte cher et qu'on peut s'en passer.

Renée

Des nœuds dans la toile

Dans cette dernière rubrique, nous vous proposons quelques liens vers des sites internet qui ont retenu notre attention. Le but étant de vous faire découvrir d'autres acteurs du maintien écologique global. Vos suggestions seront les bienvenues si vous souhaitez faire connaître des pages pertinentes. Adressez-vous à Renée via notre blog (adresse dans l'encadré en bas de cette page). Pour accéder directement à un des sites, cliquez sur son lien !

La vidéo du mois

Capitalism, a love story

Film documentaire de Michael Moore. Le film traite de la crise financière de 2007 à 2009 et sa relance, tout en portant un acte d'accusation contre l'ordre économique actuel aux États-Unis et le capitalisme en général. Le film aborde beaucoup de thèmes, comme la « mentalité de casino » de Wall Street, l'influence de Goldman Sachs à Washington, le niveau de pauvreté de nombreux pilotes de ligne, la grande vague de saisies immobilières, et les conséquences de la « cupidité effrénée ». Le film comporte aussi une composante religieuse, où Moore examine si oui ou non le capitalisme est un péché et se pose la question de savoir si Jésus serait un capitaliste. (Les États-Unis sont un pays majoritairement protestant dont une des vertus principales sont le travail et où gagner de l'argent par le travail n'est pas "mal vu").

<https://www.youtube.com/watch?v=mzuPeyi7FWc>



<http://amapoutarde.hautetfort.com/>

L'équipe de la rédaction, c'est eux. Ne prenez pas la fuite s'ils viennent vous interviewer !



Catherine PAGER



Renée CABY



Gérard CABY



Christophe ITH-PETITEAU

**SEMAINE DE LA
FINANCE SOLIDAIRE**
du 3 au 10 nov. 2014

Le vendredi 7 novembre
Dans toute la région !



100 000 € à investir
dans vos projets d'entreprise !

Rendez-vous individuel auprès des cigaliers pour présenter votre projet à :

Niort de 18h à 20h à "L'Alternateur" - Place Denfert Rochereau

Parthenay de 18h à 20h au "Centre Ernest Pérochon" - 2 rue Ernest Pérochon

Poitiers de 18h à 19h au "Plan B" - 32 Boulevard du Grand Cerf

Angoulême de 16h à 18h au "CIJ" - 4 rue de la Place du Champ de Mars

Cognac de 16h à 19h au "Couvent des Récollets" - 53 rue d'Angoulême

Villefagnan de 17h à 19h au "Marché de la ferme de Chassagne" - La Chassagne

La Rochelle de 16h à 19h à "La Petite Marche" - 4 Rue des 3 Fuseaux

Inscription conseillée par mail : contact@cigalespoitoucharentes.org



Conférence-débat des Colibris
« **Surgissement d'un monde nouveau** »

Par Geneviève Lebouteux
Statisticienne, écrivain, conseillère régionale

Le 14 novembre 2014
à 20h30
mais de quartier du centre ville d'Angers
12 rue thiers, Angers

Nous vivons un **profond changement de civilisation**, lié à une nouvelle façon de voir le monde et à de nouvelles valeurs : respect pour la nature, simplicité, développement personnel, ouverture multi-culturelle... Partout dans le monde, de nombreuses personnes vivent déjà selon ces valeurs, on les appelle « **créatifs culturels** ».

Sur la base de travaux de prospectivistes et de recherches personnelles, Geneviève Lebouteux présente les caractéristiques principales de cette transformation et ses enjeux.

Participation libre et nécessaire.

<http://colibris-paysangevin.org>

Groupe Local des Colibris du Pays Angevin
46 rue du Lutin
Angers 49100 France

CITÉ MÉTISSE

29 Novembre
PARC DE LA MEILLERAIE

côté face
de 18h à 2h

★ 13^{ème} ÉDITION

CHOLET

TÊTES RAIDES
NATALIA DOCO
SELIM MAD LENOIR
BALBAZAR

DÉBATS - CONCERTS - FILMS - PROJECTIONS
ANIMATIONS - JEU - RESTAURATION DU MONDE

WWW.CITEMETISSE.COM

1^{ER} SALON RÉGIONAL DE L'ÉCONOMIE ET DE LA CONSOMMATION COLLABORATIVE



côté pile
GRATUIT
de 10h à 17h
Parc de la Meilleraie à Cholet

*"je donne, j'échange,
ensemble nous partageons !"*

