

LA FEUILLE DE CHOU!

La petite gazette gratuite des Verts de Terre de Vorey-sur-Arzon

N°17

Édito

Depuis le premier numéro, la *Feuille de Chou* fait le choix du concret : connaître la faune locale, les plantes sauvages, jardiner malin, cuisiner les produits du cru, réduire ses déchets de 90 %, s'investir dans les projets citoyens, faire un sac d'évacuation, préparer son domicile à la descente énergétique & matérielle dont nous vivons en ce moment les prémices...

Si vous voulez contribuer à votre tour à la *Feuille de Chou* ou vous abonner (gratos), écrivez à lesvertsdeterre43@gmail.com.

Et Meilleurs Vœux pour 2023 !

Au pire, si l'année est pourrie, consolons-nous avec ce mot de Goethe : "*Une mauvaise année pour l'Homme, c'est une bonne année pour la Nature.*"

PS : Le *Jardin des Verts de Terre* est ouvert tous les samedis matins (à gauche de l'EHPAD). Viendez voir !

LA TAMBOUILLE EN MODE DÉGRADÉ

En cas de coupure de courant, comment faire la popote? Le plus simple, c'est d'avoir en stock une bonbonne de butane qu'on branche à une plaque type camping-gaz, le gaz ayant l'avantage de ne pas se périmer. Y a plus qu'à...

PS : n'achetez pas de petites bouteilles de gaz, c'est très cher pour ce que c'est. Prenez direct 1 ou 2 bonbonnes de 13 kg.

AG des Verts de Terre

L'AG des Verts de Terre aura lieu le **Vendredi 24 Février à 20h** à la salle des associations (derrière l'Embarcadère).

Au menu, bilan de l'année écoulée et renouvellement du Bureau. Les personnes qui n'ont pas réglé leur adhésion pourront le faire à cette occasion ! Venez donc !

LA RECETTE DE BRUNO

Salade de chou frisé "à l'allemande"

(chou frisé émincé, blanchi, avec lardons fumés, pomme, noix, persil, raisins secs)

Ingrédients -----

200 g de poitrine fumée en lardons
1 chou frisé
2 jus de citron
3 pommes épluchées ou non en dés, mises dans le jus de citron
50 g de raisins secs mis à gonfler dans de l'eau chaude, égouttés
1 oignon ciselé
noix en dés ou noisettes concassées
persil ciselé
si besoin vinaigre de cidre, huile d'olive, sel, poivre.

Progression -----

Chou frisé coupé en fines lanières, blanchi à l'eau bouillante, gardé légèrement craquant sous la dent, égoutté, refroidi, pressé, faire sauter les lardons dans une poêle, obtenir une légère coloration
garder la graisse des lardons qui servira à faire sauter le chou
Bien mélanger avec tous les autres ingrédients

Meilleur le lendemain!!!!

Les Betteraves Rouges lactofermentées de Christina

Un bocal de 2 litres
1,5 kg de betterave rouge
500 g de chou blanc
30 g de sel

Laver et éplucher les betteraves rouges et les râper (comme la choucroute). Râper aussi le chou. Mettre des couches de betteraves, de chou et de sel bien répartis. Appuyer **très fort** avec les poings pour tasser. Laisser 15 minutes et appuyer à nouveau. Les légumes doivent être couverts de saumure. Pour les maintenir en place, mettre des feuilles de chou avant de fermer. Laisser le bocal 10 à 14 jours à température ambiante. Mettre une assiette dessus en cas de débordement. Laisser le bocal au frais environ 1 mois avant de déguster.

EXIT LA TRONÇONNEUSE ?

La tronçonneuse, c'est cher, c'est lourd, ça pue, ça pollue, ça casse les oreilles, c'est énergivore, c'est dangereux, ça démarre quand ça veut. N'existe-t-il pas une autre solution ?

Surnommée la "tronçonneuse manuelle", la **scie japonaise à fil tirant** est un outil manuel qui est moins rapide qu'une tronçonneuse classique, mais qui est moins cher, qui pèse moins lourd, qui ne pollue pas, qui ne fait pas de bruit, qui est moins dangereux, qui ne demande pour toute énergie qu'un peu d'huile de coude, qui ne tombe jamais en panne... et qui est donc l'outil de secours idéal si l'énergie vient à manquer (ex. : *Silky Katanaboy*).

On perd un peu de temps à la découpe, mais on gagne sur *tous* les autres tableaux... À méditer !

LE YAOURT ...OUCH !

Comme chacun sait, les pots de yaourt en plastique ne se recyclent pas ou extrêmement mal.

Il s'en vend 15 milliards par an en France.

OK, on fait quoi ?

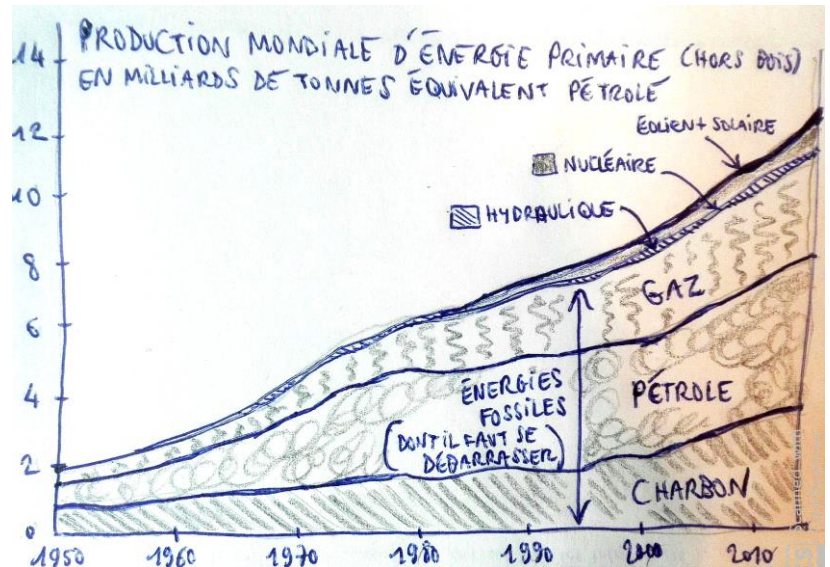
- on fait ses yaourts soi-même (voir la *Feuille de Chou N°15*)
- on remplace le yaourt par des faisselles
- on achète des yaourts vendus dans des pots en verre (qu'on rend ou qu'on réutilise)
- on arrête tout bonnement de manger des yaourts

Détruire la planète, ce n'est pas une obligation

MON ROYAUME POUR DES NÈFLES

On peut acheter toutes sortes de cochonneries sucrées au supermarché ... ou on peut manger des nêfles ! On en trouve çà et là dans les petits recoins oubliés de Vorey. Les nêfles étaient naguère une source précieuse de vitamine C en hiver. Blettes (après les premières gelées, donc), c'est une tuerie, et les oiseaux en raffolent aussi. Moralité, plantez des nêfliers (c'est hyper-rustique)!

LA PRODUCTION D'ÉNERGIE DANS LE MONDE



Source : Shift Project

Que nous apprend ce graphique ?

- Les énergies fossiles (pétrole, gaz, charbon), responsables du dérèglement climatique, représentent 80 % de l'énergie produite dans le monde
- La production d'énergie n'a *jamais* cessé d'augmenter, y compris le charbon
- Aucune énergie n'en remplace une autre (le pétrole n'a pas remplacé le charbon)
- Les nouvelles énergies renouvelables (éolien, solaire, etc.) représentent une portion infime de l'énergie produite dans le monde
- Aucune innovation (énergies renouvelables, tertiarisation, développement du numérique, etc.) n'a permis à ce jour de ralentir la hausse de la courbe
- Aucun sommet sur le climat (COP) n'a permis d'infléchir cette hausse non plus

Or, il faut réduire la part des énergies fossiles (80 %, donc) de moitié d'ici à 2030 si nous voulons que le climat reste vivable, pour la ramener ensuite... à zéro.

Euh, du coup, on fait quoi ?

- 1 - On s'abonne *gratuitement* à la *Feuille de Chou* pour tout savoir sur les différents moyens de réduire son empreinte écologique et climatique ;-)
- 2 - On se prépare *matériellement* à une descente énergétique, car passer de 80 % à 40 % en quelques années, ça ne s'appelle pas une "transition", ça s'appelle un "sevrage carabiné", même chez nous...

LE FROISSARTAGE

Le quoi ???

Le froissartage, c'est l'art de se débrouiller dans les bois avec un matériel rudimentaire (hache, scie, ficelle, tarière...).

Exemples : comment monter une "table à feu", filtrer l'eau, démarrer un feu sous la pluie, recueillir du brai de bouleau, fabriquer un lit, improviser un sac à dos avec une couverture, assembler un travail, maîtriser le brêlage carré, faire une bûche suédoise, reconnaître les arbres, les plantes, les traces etc.

Bon, mais où apprend-on tout ça ? Le mieux, c'est d'inscrire les enfants aux scouts. Ils seront loin des écrans et passeront des moments inoubliables en pleine nature. Nous "froissarterons" ensemble dans un prochain numéro...