

L A G A Z E T T E D E S B O N N E S N O U V E L L E S

Numéro 74
Novembre 2013

La citation du mois :

« Si vous êtes heureux,
soyez contagieux ! »

Régis Debray



EDITO

La Gazette change de look !

J'étais resté avec mon vieux Word 2003, pensant que chacun se satisfaisait de mes petits paragraphes de toutes les couleurs...

Et puis, un nouveau lecteur, (Jacques R.), m'a suggéré de repenser la maquette, les polices, bref, de devenir un peu plus moderne !

Mon problème, c'est que dans la vie, je suis contrôleur de gestion, et donc pas trop porté sur le design ou le marketing !

Alors voilà, je me suis lancé (toujours avec mon vieux Word), mais aidé de précieuses suggestions, en espérant que vous trouverez notre Gazette plus attractive à lire.

Si certains d'entre vous ont de bonnes idées (simples) sur le sujet, n'hésitez-pas à me les transmettre !

Jean-Yves

Semis de colza en novembre

Dans une exploitation agricole de Seine et Marne début novembre, j'ai vu un champ dans lequel étaient semés à la fois du colza et des féveroles. Pour la plupart des lecteurs de la Gazette je suppose que cela n'a rien d'étonnant.

Et pourtant :

- le colza se sème fin août ou début septembre pour être récolté l'été suivant.
- Les féveroles se sèment au printemps pour être récoltés l'été suivant parce que cette plante craint le gel.

Alors pourquoi semer des féveroles à l'automne et qui plus est en mélange avec du colza ? Pour limiter l'usage des engrais et désherbants chimiques !

L'explication m'a été fournie par le frère de l'agriculteur.

- Les féveroles captent l'azote de l'air et le fixent dans le sol. Le colza quant à lui a besoin d'azote et en général les agriculteurs apportent de l'azote sous forme d'engrais azoté chimique. Avec les féveroles l'azote arrive naturellement dans la terre ! C'est ce qu'on appelle un engrais vert.
- Les féveroles en se développant couvre le sol entre les plans de colza et limitent le développement des mauvaises herbes ce qui permet de réduire l'usage des désherbants ! Et comme les féveroles sont sensible au gel, en hiver quand la température descend en dessous de zéro les féveroles vont

*Comment
limiter
les engrais
chimiques.*

geler et disparaître. Ainsi au printemps il ne restera dans le champ que le colza.

Alors avec son semis de féveroles et de colza mélangés, l'agriculteur a besoin de moins d'engrais chimiques et de moins de désherbants chimiques.

Moi je trouve que l'idée est drôlement bonne, et vous ?

Annie Claude C

C'est au Venezuela

Le président du Venezuela Nicolas Maduro a annoncé jeudi la création d'un Département du bonheur public. Cette déclaration a été applaudie par les membres du gouvernement réunis à une conférence retransmise en direct par la télévision d'Etat.

Maduro a expliqué que le nouveau service s'occupera des problèmes des vieillards, des enfants, des handicapés et des sans-abris.

Le président a également annoncé que le 8 décembre sera proclamé Jour de l'amour et de la fidélité au leader de la révolution bolivarienne Hugo Chavez.

Source : par la Voix de la Russie.

Nathalie T-B

Libérer les talents des Français pour retrouver la croissance

J'ai une conviction. Ce n'est qu'en étant optimiste que nous réussissons à les valoriser pour libérer leur potentiel.

Une série de chiffres publiée me conduit à mesurer l'immense potentiel de notre pays, à qui je dois beaucoup, parce qu'il m'a permis de réussir. C'est donc avec volontarisme mais sans excès d'optimisme, que je pense possible de sortir ensemble de l'océan de morosité dans lequel nous baignons depuis trop longtemps.

La France est la 5e puissance économique mondiale

La France est le 4e investisseur économique mondial à l'étranger

La France est le 5e exportateur mondial

La France est la 6e destination mondiale des investissements directs étrangers

La France est la 2e place boursière d'Europe

La France est la 4e puissance agricole du monde

La France est la 1ere destination touristique mondiale

La France a l'une des 4 métropoles mondiales

La France a le système social le plus performant du monde

La France a une langue parlée sur les 5 continents

La France est le 5e pays d'accueil des scientifiques et des étudiants

La France est le 3e pays d'accueil des doctorants

La France est la 2e meilleure place où vivre et investir

La France est le 2e pays le plus peuplé d'Europe

La France fournit 3% de la richesse mondiale

La France est l'une des économies du monde les plus ouvertes

La France est la 6e puissance scientifique mondiale en termes de publications et en dépenses intérieures de Recherches et Développement

La France est le 3e marché mondial du capital-investissement

(Article du 17/10/2013. Le Matin.fr)

Gérard F.

Un éco village intergénérationnel

Au Hameau des Buis, au cœur de l'Ardèche, se joue depuis dix ans une aventure humaine peu ordinaire. Autour d'une école à la pédagogie innovante s'est construit un éco village, rassemblant ceux qui veulent vivre différemment, en conjuguant acquis de la modernité et sobriété écologique.

Sur ce lieu, des maisons bioclimatiques, bâties avec des matériaux écologiques et locaux, ont vu le jour. Et des liens intergénérationnels, basés sur l'écoute et la solidarité, se tissent. Petite visite de ce projet expérimental, où les habitants apprennent à vivre ensemble, autrement.

Lien : <http://www.bastamag.net/article3343.html>

Nathalie T-B

Département
du bonheur
public

Dans les
premiers
de la
classe,
malgré tout !



Bûches reconstituantes en Miscanthus

Comment se chauffer d'une façon économique, en respectant la planète.

Voici une manière à la fois écologique et économique pour chauffer sa maison : les bûches compressées 100% Miscanthus. Ces bûches reconstituées pourraient bien devenir une alternative aux bûches traditionnelles.

En effet, la plante Miscanthus (plante herbacée originaire d'Afrique et d'Asie du sud) est cultivée sans engrais ni pesticide, elle est donc particulièrement écologique.

Par ailleurs, ces bûches produisent une chaleur diffuse et continue, produisent moins d'humidité qu'avec du bois de chauffage classique et sont faciles à stocker.

Nous nous fournissons dans une exploitation agricole à Marolles les Brault en Sarthe non loin de notre domicile. Entre l'exploitation et son lieu de combustion, la distance est de 30 km donc peu d'émission de CO2 du transporteur.

Pour conclure, être écolo ne signifie pas uniquement manger bio ou consommer bio sur des produits acheminés durant de longues heures par bateau, avion ou camion mais de consommer « raisonné » quel que soit le domaine.

Alors, laissez-vous tenter par le Miscanthus, vous ne serez pas déçus !!

Alice & Olivier L.

La raie électrique



Un tapis qui a de l'avenir !

Il ondule au fil de l'eau comme une raie géante...

Sauf que ce tapis en caoutchouc conçu par l'ingénieur des Arts et Métiers JB Drevet reste sur place, pour produire de l'électricité de la manière la plus écologique qui soit.

Donc, pas d'hélice (qui menacerait la faune), pour cette hydrolienne sous-marine, mais une membrane évoluant au rythme du courant (à partir de 0,4 mètre par seconde).

Elle est équipée de dynamos linéaires, dont la puissance à terme serait de 1 gigawatt pour un tapis ondulant de 15 x 16 mètres.

Rien n'empêche d'en disposer des dizaines l'une derrière l'autre.

En janvier, un prototype conçu par la société EEL Energy, à l'échelle de 1/6, sera testé par l'Ifremer, à Boulogne/Mer

Jean-Yves L.

Miracle, les taches ont disparu !

Une recette à l'ancienne avec du savon noir

Mon cher et tendre époux travaille en forêt. Compte tenu de la météo pour le moins humide ces dernières semaines, il rentre le soir avec pas mal de boue sur son pantalon, principalement sur les genoux.

Je ne sais pas si vous avez déjà lavé des jeans couverts de terre, mais à la longue, les taches ne partent plus. Ces dernières semaines, sur trois pantalons, j'avais tout essayé : faire tremper, laver avec pré-lavage, laver à 95° etc.. Rien à faire, les taches, rebelles, résistaient.

Et puis j'ai trouvé une recette de bonne femme avec des produits à l'ancienne, comme les utilisaient nos mères ou nos grands mères (selon votre âge) : du savon noir et des cristaux de soude.

Du savon noir sur les taches, on frotte un peu, on met les pantalons dans le tambour, un peu de savon noir dans le bac à lessive, un peu de cristaux de soude, et on met la machine en route, programme coton 95° (ça marche peut-être à 60 mais là j'étais fâchée !).

Une heure trente plus tard : miracle, les taches ont disparu !

La semaine prochaine je teste la recette sur les vieux torchons...

Anne Claude C.

Des sportifs de haut niveau « solidaires » il y en a ...

La fondation Roger Federer

Ainsi j'apprends que le fameux tennisman Federer a créé depuis quelques années une fondation qui porte son nom et qui s'est engagé à soutenir les jeunes de 2 à 12 ans en Afrique et en Suisse, en leur proposant une scolarité de qualité.

Le but est aussi de développer une certaine solidarité dans les villages : apprendre aux gens à s'en sortir sans que ce soit nous – personnes extérieures – qui leur disions comment faire.

Une aide financière et surtout beaucoup de dialogue. C'est cela qui compte

PAM

Projet d'autorisation de retour près de Fukushima

Des dosimètres
mieux
adaptés

Le Japon s'apprête à assouplir les conditions du retour des habitants dans la région contaminée autour de la centrale accidentée de Fukushima, via un changement des moyens d'évaluation de l'exposition à la radioactivité.

Lors d'une réunion d'un groupe de travail sur cette question, les membres ont proposé de changer la façon de mesurer la dose des radiations reçues par les personnes.

Elles vont être dotées chacune d'un dosimètre, au lieu de se fier simplement au niveau de radioactivité dans l'air en un endroit donné.

Ce mode de mesure individuelle aboutit généralement à des doses moins élevées que le calcul effectué avec une mesure générale.

Annette C.

Quand les livres relient.

Grande
cause
nationale

La lutte contre l'illettrisme qui touche 2,5 millions de personnes en France (!) et prend souvent ses racines dès le plus jeune âge, a été déclarée Grande Cause nationale 2013, avec un temps fort du 13 au 15 novembre, lors des Assises nationales et européennes de l'illettrisme.

Depuis plusieurs années, on constate les effets bénéfiques d'une action précoce de prévention.

A cette occasion, la Fondation SNCF soutient cette action.

Annette C.

A Paris, un supermarché collaboratif veut rendre les bonnes choses accessibles à tous



La
passion
des
bonnes
choses

Ce n'est pas un loup, mais une louve qui est aux portes de Paris. Venue d'outre-Atlantique, elle couve une jolie portée d'idées coopératives pour développer un modèle de distribution alternatif pour bons produits locaux et pas chers. Rencontre avec ses instigateurs.

Brian Horihan vient du Minnesota, et Tom Boothe de l'Indiana. Ces deux Américains se sont rencontrés à Paris par amour... de la bonne bouffe. Tom a été marqué durant ses études de beaux-arts (il est cinéaste de formation) par un prof de musique qui a su lui transmettre son amour du vin. « Il me racontait à quel point le fait de "bien manger" avait participé à la cohésion sociale en Italie, après la guerre, dans les années 1950. » Quelques cours d'œnologie plus tard, il devient acheteur en vin, une profession qu'il a exercée pendant douze ans.

Ce qui l'anime ? Les valeurs transmises dans le monde du vin et de la cuisine, car « il faut que le bon soit partagé par tout le monde ».

Brian a lui aussi fait du cinéma, tout en s'intéressant au jardinage, à l'agriculture, aux potagers urbains, aux coopératives... « Ni Tom ni moi ne venons de familles riches, on vient des lower middle class, (NDLR : membre de la classe moyenne) on ressentait le besoin de trouver un lieu où l'on peut acheter les produits bons et pas chers », souligne-t-il pour expliquer comment a germé en eux l'idée de créer à Paris un supermarché coopératif.

Pour eux, les AMAP, La ruche qui dit oui ou les Biocoop sont de très belles initiatives, mais elles ne sont pas toujours accessibles à tous : « Ce n'est pas gai et cela donne beaucoup de signaux aux anciens hippies. C'est plus pour le bien-être et l'environnement... Alors qu'aux Etats-Unis ce monde du bio est plus mélangé avec le monde gourmet ou gourmand », explique Tom, pour qui la préservation des ressources planétaires va de pair avec la conservation des héritages culinaires et de la tradition de la bonne cuisine... surtout en France !

Trouver un bon équilibre de valeurs :

A Paris, La Louve ouvrira ses portes dans le 18e arrondissement. Pour cela, ils mijotent à feu doux l'ensemble des ingrédients nécessaires à la mise en place du magasin. C'est ainsi qu'ils ont créé au printemps 2011 un groupement d'achats et l'association Les Amis de la Louve, ayant pour objet la création du supermarché collaboratif La Louve.

Depuis 2012, le projet grandit et les meutes s'organisent, soutenues par des institutions locales, comme la mairie du 18e arrondissement et la Ville de Paris, par exemple.

Ces jours-ci, l'équipe finalise une campagne de financement participatif sur la plate-forme KissKissBankBank afin d'acheter des équipements, de salarier temporairement un coordinateur de chantier, de trouver un premier lieu d'accueil des membres et sympathisants, de financer l'achat d'une camionnette et d'autres équipements, de développer un site Web sophistiqué, d'augmenter la fréquence des distributions, de diversifier plus rapidement la gamme de produits, etc.

En décembre 2013, le groupement d'achats devrait quitter Bagnole, où il est installé depuis sa création, pour investir un beau local de 60 mètres carrés dans le 18e arrondissement.

Corinne L'H.

Les « Repair Cafés »

*Comment
réparer
ses vieux
objets*

Six « Repair Cafés » se sont ouverts en France à l'initiative d'un belge installé maintenant à Grenoble, qui rêvait de créer, un lieu où chacun pourrait apporter des objets cassés.

Après avoir convaincu le Centre d'action social communal de lui confier un local, l'atelier ouvert une fois par semaine ne désemplit pas.

Les usagers paient 5 euros. L'affaire marche bien, certains viennent se joindre avec la volonté d'apprendre eux-mêmes à réparer.

Et on envisage de créer plusieurs « Repair Cafés ». dans l'agglomération grenobloise.

Je crois qu'il en existe un à Vauréal (dans le Val d'Oise).

E mail du site national : www.repaircafe.fr

Annie B.

Le « Bruit qui court » : un restaurant original et solidaire

Le créateur de ce restaurant, déjà particulier, parce qu'il propose des produits bio venus entièrement de la région (Chambéry) à des prix très peu élevés, a décidé, avec ses associés, de créer une « addition solidaire ».

Ainsi, les clients peuvent, s'ils le veulent ajouter quelques euros ou centimes d'euros à leur note, ainsi qu'à leur café.

Avec ces petites sommes mises bout à bout, le restaurant peut imprimer des « tickets solidaires » d'une valeur de 13 euros. Ces tickets sont remis à la délégation du Secours catholique de Savoie qui distribue aux personnes qu'elle accompagne.

- « Les gens viennent en petits groupes pour profiter de ce moment convivial qu'ils ne pourraient s'offrir sans cela » souligne le gérant du restaurant.

Le succès de cette réalisation est soutenu par la région Rhône Alpes qui voudrait voir s'étendre ce système à d'autres restaurants locaux.

PAM

Prêtez-vous les uns les autres !

Un français, Charles Egly, a lancé il y a peu (fin 2011) un nouveau type de financement : « Prêt d'Union ».

Cet organisme met en relation d'un côté des particuliers ayant besoin d'un petit crédit, et de l'autre, d'autres particuliers qui disposent d'une épargne.

Chacun y trouve son compte, celui qui prête est rémunéré à un très bon taux (4 à 5%), et celui qui emprunte obtient largement mieux que ce qu'il attendait

*Une sorte
de crédit
coopératif
sécurisé*

auprès des spécialistes du crédit à la consommation.

Six mille crédits (9500 € en moyenne) ont déjà été octroyés.

La caractéristique, c'est que les risques sont mutualisés, ce qui sécurise le système pour les prêteurs.

D'autre part, contrairement à une banque, les prêts ne dépassent pas ce qui est disponible dans la caisse : pas d'effet de levier.

Ce système de financement « parallèle » existe également aux Etats-Unis, et rencontre là-bas un très grand succès.

Jean-Yves L.

Un enseignement, une formation ?



*Une école
pour
les geeks !*

Jeune, je n'ai pas le bac, je suis bac + 2, je suis bac +7, et je cherche une école gratuite, totalement délivrée du carcan de l'éducation nationale, tant pis si celle-ci n'en reconnaît pas le diplôme !

Je cherche une école qui m'offrira un certain avenir, voire un avenir certain. Je veux pouvoir y aller quand je veux : qu'elle soit ouverte 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 pour venir y étudier, travailler quand j'en ai envie.

Une école où les codes établis sont brisés. Une école où il n'y a pas de salle de cours, pas de professeurs, mais du matériel dernier cri et qui plus est dans des locaux flambant neufs. L'école rebelle quoi !

Du rêve ?

Pas sûr, car cette école existe. Malheureusement, il n'y en a qu'une en France et il en faudrait sans doute des dizaines basées sur ce concept ! Là où le bât blesse c'est qu'il faut être déjà un « geek* » en informatique pour s'y présenter ! Certes beaucoup de jeunes le sont et bien sûr, il n'y aura pas assez de places pour tout le monde ! Pourtant, déjà 60 % d'entre eux viennent de province.

Pour ne pas faire de publicité, sans doute avez-vous deviné d'où émane cette initiative ?

Il faut ouvrir des écoles pour nos jeunes « geeks » qui pourront développer leur passion ! Parions que cette école réussira et qu'elle fera école !

** argot américain qui désigne une personne pointue dans un domaine précis*
Charles F..

Nous accueillons ce mois-ci 7 nouveaux lecteurs :

Anne D.

Christine Q.

Anne S.

Olivier M.

Louisiane G.

Cécile F.

Yann A.

2 articles (2 500 caractères au maximum) par lecteur.

Du vécu de préférence !

Les sujets d'ordre politique ou religieux sont à éviter, tout le monde n'ayant pas la même sensibilité

**Prochain numéro le :
Dimanche 29 Décembre 2013**



Diffusion de ce numéro par courriel : 355 personnes

Courriel : gazette.dbn@free.fr

Blog partenaire : <http://www.des-bonnes-nouvelles.org/>