

## Conclusions du mois de septembre

### Le café rencontre du 10 :

Ghislaine nous a apporté une coupure de presse concernant l'intervention du bourgmestre à propos du centre d'accueil d'Anseremme. Les réactions ont fusé : Même si certains dans le groupe ont des craintes par rapport aux candidats réfugiés, personne n'approuve l'action du maieur. D'emblée, nous pensons que son attitude est populiste, qu'il fait ça pour se rallier les électeurs, ceux qui ont peur des étrangers. Ce n'est pas bien de jouer sur la peur des gens. D'autant plus qu'il reste à prouver que cette peur est fondée. Il y a eu des vols, mais c'est à la police d'élucider la question et à la justice d'intervenir. Ce n'est pas au bourgmestre que les gens doivent déposer plainte. Ce n'est pas son rôle. Il n'y a pas de preuve que ce sont les gens du centre qui volent. Il est même possible que certains profitent de la présence des réfugiés pour voler à l'aise. On ne peut pas accuser des gens sans preuve et s'il y avait des preuves, ce serait à la justice d'intervenir, pas au bourgmestre. Même s'il le fait de bonne foi, pour relayer les plaintes de ses administrés, l'attitude du bourgmestre est dangereuse, car non seulement, elle stigmatise un groupe et elle attise la xénophobie, mais en plus, c'est une attitude de rejet pur et simple.

Ceux qui d'entre nous ont déjà fréquenté de près des candidats réfugiés témoignent de ce qu'en général, ces derniers se comportent plus correctement que la moyenne de la population, car leur dossier est en attente et ils n'ont pas intérêt à se faire remarquer par un comportement répréhensible. On peut même dire que, dans l'ensemble, un environnement de demandeurs d'asile est plus sûr qu'un environnement autochtone moyen, même si dans tous les troupeaux, il y a des brebis galeuses. Il y a parfois des étrangers qui nous paraissent mal polis. À ce niveau, la direction du centre pourrait intervenir pour leur expliquer nos us et coutumes. Nous aussi, nous pourrions leur faire part ce qui nous heurte, si nous les rencontrions. Le fait que le centre soit installé provisoirement n'incite pas à faire des efforts pour l'intégrer dans nos projets. Néanmoins, les résidents du centre sont les bienvenus à nos activités, comme tout citoyen. Mieux vaut créer des liens que d'avoir peur et on a peur de ce qu'on ne connaît pas...

La situation politique également fait peur... Allons, ça va aller ! Plus que jamais, nous pouvons "être fiers d'être wallons" ! Brillamment conduits, nos politiciens ont tenu bon ! L'enjeu est important : il dépasse le simple problème linguistique. Nous sommes à un tournant de la société. Le combat se mène aussi entre la gauche et la droite, entre la société duale et la société solidaire... Là, ça nous regarde ! D'ailleurs, le 15, il y a une manifestation à Bruxelles pour l'amélioration des pensions, contre la privatisation de ces dernières, contre le recul de l'âge de la retraite. Nous avons contacté la FGTB via Afico et la CSC, via le PPCA. Nous allons manifester mercredi, le 15.

Évaluation des activités du mois d'août : Les avis portent sur la journée portes ouvertes. A l'avenir, il vaudrait mieux choisir le deuxième dimanche de la braderie, car il y a plus d'activités organisées. La fin du mois, n'est pas un choix idéal non plus. La météo ne se commande pas. Nous n'avons pas été les seuls à en faire les frais !

En ce qui concerne les sacs et les autres travaux, il faudrait les présenter dans des marchés d'artisanat. Gisèle va faire des photos et Christine créera une page spéciale "atelier couture" sur le site. nous pourrions ainsi faire connaître ces très belles réalisations.

Dimanche, il y a une brocante à Foy-Notre-Dame. Nous pourrions essayer d'y vendre encore un peu s'il fait beau, mais la météo est incertaine. Attendons la météo de samedi pour décider. Le dimanche suivant, il y en a une à Bouvignes.

Ce que nous aimerions faire : Visiter le musée de la pataphonie, le musée du chemin de fer des trois vallées, la citadelle, celle de Namur, le château de bouillon, la Grand Place, faire un concours de bonshommes de neige, visiter les crèches de Noël à Maredret, aller passer une journée à Han-sur-Lesse, faire une excursion en bateau Bayard jusque Givet, Organiser des goûters crêpes ou gaufres, prévoir des activités pour St Nicolas et Noël, Projet "jardins jonctions", aller au théâtre.

Ce que nous pourrions réaliser : La Maison de la Pataphonie (possibilité de tickets articles 27 pour ceux qui sont dans les conditions), passer une journée à Han sur Lesse avec deux voitures, comme pour Treignes, les

crèches de Noël à Maredret de la même façon, aller au théâtre dans la région (Ghislaine et Marie-Rose vont consulter le programme Article 27 sur Internet).

En ce qui concerne St Nicolas, Noël et les goûters, on y réfléchira pour la prochaine fois.

Pour le projet Jardins Jonctions, ce serait bien de faire une étude des demandes et des offres maintenant en commençant par un appel à ceux qui ne disposent pas de terre, mais qui voudraient faire un jardin, à ceux qui ont de la terre et qui la mettraient à disposition, à ceux qui ont du savoir et du savoir-faire à partager en matière de jardinage.

Les autres souhaits pourraient être réexaminés en fonction de l'évolution de nos moyens.

Pour le menu du repas du 24, nous avons décidé de préparer de la soupe aux brocolis (Claire sur place, courses par Christine), du chou farci (par une Hongroise en vacances chez une voisine de Rachid et Christine) et de la tarte aux fruits par Gisèle. Rachid lui apportera le jeudi des fruits du jardin (poires ou prunes).

### **Manifestation des pensionnés du 15 :**

Deux personnes devaient partir en train avec la FGTB, six autres avaient choisi de rejoindre les rangs de la CSC. La concentration s'est très bien passée à Bruxelles. Nous avons écouté les responsables des trois syndicats relayer nos revendications. Pour nous, le maintien d'une solidarité forte est très important. C'est aussi un moyen de lutter contre la pauvreté que de réclamer une hausse des petites pensions. Marie-Rose a eu l'occasion d'expliquer aux journalistes la difficulté de vivre avec une pension de survie d'à peine 800 euros. Elle est passée au JT de la RTBF. Nous avons aussi appris que 30 % des pensionnés vivent sous le seuil de pauvreté et que la pension moyenne est à peine plus élevée que ce dernier...

### **Brocante à Bouvignes :**

Au vu de la météo défavorable, nous avons décidé de ne pas participer à la brocante de Foy-Notre-Dame. Par contre, nous nous sommes installés à celle de Bouvignes organisée à l'occasion de la kermesse. Il y avait très peu de monde, tant au niveau des brocanteurs que du public. Le commerce était morose, par contre, nous avons fait des rencontres et de la pub pour nos activités. Nous avons vendu pour 42,90 €. L'emplacement a coûté 5 €. Le résultat de la journée est donc de 37,90 euros.

### **Repas du 24 et ateliers :**

Le repas a été chaleureux. Nous avons eu la chance de compter parmi nous deux fameux chanteurs : Charles que nous connaissons tous et Nora, une Hongroise de passage en Belgique. Nous connaissions le talent de Charles, mais pour Nora, ce fut une surprise ! Nous avons été très émus quand, de manière tout à fait improvisée, ils ont chanté l'hymne européen en coeur, chacun dans leur langue. C'était beau !

La journée a passé en échanges très divers. Georges, un itinérant, nous a parlé de son voyage depuis le Sud de la France. David s'est débrouillé en anglais avec Nora, Charles a tenté de lui apprendre le wallon que nous traduisions pour le Français, tandis que Claire traduisait en hongrois pour Nora... Une vraie tour de Babel ! Avec Louis, nous avons aussi cerné les pièges de l'exclusion. Quelle journée !

### **Recettes :**

**Soupe aux brocolis :** 3 branches de céleris, 3 oignons, 1 brocoli entier, Pommes de terre ou courgette. 1 nuage de crème au moment de servir.

### **Choux farcis à la hongroise :**

**La préparation requiert du chou "sûr"**, c'est à dire de la choucroute de choux entiers : Évider le coeur des choux blancs, préparer un mélange de sel, cumin et laurier (ou sel et aneth). Mettre de ce mélange dans le trou et autour du chou, le déposer dans un récipient non métallique (une "barrique") et déposer dessus une pierre ou un autre poids non métallique pour presser. (Bien laver le récipient et la pierre, les rincer à l'eau claire chaude.) Laisser reposer 2 semaines avec un couvercle. Les choux ont "jutté". C'est le début de la fabrication du chou "sûr", un moyen de conservation des choux très répandu en Europe centrale. Au total, il faut 6 semaines pour que la choucroute soit mûre. De temps en temps, il faut surveiller et ajouter de la

saumure si nécessaire pour que les choux trempent dans leur jus. La température idéale de fermentation se situe entre 15 et 20°. Ainsi conservé dans la saumure de leur jus, les choux ramollissent et les feuilles deviennent malléables. Les plus grandes sont roulées autour de la farce. Le coeur du chou est haché. C'est la choucroute. Le jus est utilisé pour la cuisine. la choucroute est une excellente source de vitamines C. Dans le passé, elle a sauvé du scorbut bien des marins !

**Méthode de secours :** Acheter de la choucroute fraîche et pour ramollir les feuilles d'un chou, mettre de l'eau salée et vinaigrée à bouillir dans une casserole ( ou marmite ) assez grande pour pouvoir y mettre une tête de chou. L'eau bouillante rend les feuilles souples et le vinaigre empêche les feuilles de trop se ramollir. Enlever préalablement ce qui reste du pied du chou en faisant un coupe conique sur une profondeur de 5 à 8 cm environ, afin que les feuilles se détachent plus facilement). Le coeur du chou ébouillanté dans l'eau vinaigrée peut-être haché pour être utilisé plutôt que de la choucroute fraîche.

**Ingrédients :** (3p)

- 50 gr de lard fumé
- 400 gr de viande de porc hachée (ou boeuf)
- 1 oeuf
- 50 gr de riz
- 1 gros oignon
- Sel, poivre noir, paprika doux
- 450 gr de choucroute
- 6 pièces de grandes feuilles de chou
- Crème sûre (crème épaisse)

Cuire le riz, mais pas trop, dans de l'eau salée. Après refroidissement, le mélanger à la viande et poitrine fumée hachées, ajouter le sel, le poivre et la moitié du paprika, puis farcir les 6 feuilles, où plus, de chou dont on refoule les bout vers l'intérieur.

Faire dorer dans la graisse les oignons finement hachés, hors feu, ajouter le paprika restant puis de l'eau, et bien mélanger. Ajouter la choucroute préalablement lavée si nécessaire (pour qu'elle ne soit pas trop aigre). Ajouter encore de l'eau afin de recouvrir la choucroute et 1 à 2 feuilles de laurier.

Poser les feuilles farcies sur la choucroute et faire cuire à feu doux sous couvercle pendant une heure environ.

Pour servir poser la choucroute sur un plat et placer les feuilles farcies dessus.

Vous pouvez arroser avec de la crème aigre selon le goût.

Vous pouvez préparer ce plat la veille, il ne vous restera plus qu'à le réchauffer !

**Comptes :**

Les achats pour le repas s'élèvent à 40,55 euros. Ce qui nous donne un prix de revient par repas de 2,53 euros. Quatre personnes qui avaient réservé ne sont pas venues. La recette du repas s'élève à 47 euros. En décomptant les loyers à payer jusque la fin de l'année, il nous reste 60 euros de disponibilité.

**Manifestation du 29 :**

Nous étions nombreux à Bruxelles, venus des quatre coins de l'Europe pour dire "non à l'austérité", non à des économies sur le dos des plus faibles, non à "leurs crises" C'était bien l'Europe sociale qui s'exprimait hier pour plus de solidarité, contre l'exclusion, contre la culture du profit, pour plus d'humanité. L'Europe sociale a besoin de ses citoyens pour se construire. Elle a besoin de nous tous.

**Réunion des partenaires Article 27, le 29 :**

Du fait de l'indisponibilité de certains et de la manifestation, personne n'a pu aller à cette réunion. Nous le déplorons d'autant plus que nous apprécions les sorties que Sandrine nous concocte et les informations qu'elle nous fournit régulièrement. Merci Sandrine !

**[Retour sur le site de Dominos LA FONTAINE](#)**