

Inauguration d'un Syndicat d'Initiatives

le 3 mai 2006 pour un mois
chez COOPEQUITA,
36, rue Sanche de Pomiers 33000 bordeaux

Du 6 au 26 mai 2006 nous avons ouvert un Syndicat d'Initiatives de quartier, dans les locaux de la Coopéquita* et de la CNT, au 36 rue Sanche de Pomiers à Bordeaux. Il s'agissait pour nous d'ouvrir un espace temporaire de convivialité, de parole, d'échange d'expériences et de recettes avec les voisins et habitants du quartier Saint-Michel. Saint-Michel est le dernier quartier populaire du centre ville, où coexistent une grande mixité sociale et culturelle et une multiplicité d'économies et de pratiques basées sur la récup', le recyclage et les réseaux d'entraides (Système D). Ce quartier subit depuis quelques années une restructuration agressive mettant à mal ses réseaux et son écologie sociale. Embellissement des façades, patrimonialisation du centre urbain, augmentation du prix des loyers, pressions exercées sur les petits propriétaires, expropriations, systématisation des parkings payants, intensification des contrôles policiers, chassent une population hétérogène et économiquement précaire du centre urbain vers la périphérie, dans un devenir invisible. Dans ce Syndicat d'Initiatives, nous avons mis en place - avec des inconnus, des amis, des voisins et des étudiants artistes - différents dispositifs poétiques prenant ancrage dans des pratiques populaires (le jeu, le bavardage, la cuisine, le troc, les balades), et s'installant ponctuellement dans des espaces ouverts (la rue, les réseaux relationnels et associatifs). Ce que nous souhaitons, c'était parler à plusieurs voix de la transformation essouffante de notre paysage ordinaire, paysage peuplé de liens humains, d'histoires et d'usages que nous souffrons de voir disparaître.

Cette affiche est un grand collage de recettes, de paroles, de réflexions, de faits d'actualité et de questions, que nous avons entendu ou échangé lors de ce mois de mai 2006. Nous remercions toutes les personnes qui ont participé de près ou de loin à cette aventure et nous rendons hommage à celles et ceux qui utilisent les creux de l'espace urbain et les failles de la législation pour poser des actes poétiques furtifs, des zones de revendications singulières, des zones d'autonomie temporaire ou encore d'économies solidaires ou informelles.



Stéphane, producteur d'animaux à la ferme de la Double, près de Montpon est un des membres actifs de Coopéquita. Agriculteur militant, il fait en sorte que chacun puisse avoir accès à ses poulets de basse-cour (rarissimes, biologiques et fameux) pour la somme très démocratique de 7 € le kg. 50 samedis par an, il vient vendre sa production à Bordeaux, rue Sanche de Pomiers, et partage avec les urbains qui viennent acheter ses poulets, ses préoccupations de rural (la pluie, le beau temps, la grippe aviaire). En mai 2006, lorsque nous étions au syndicat, la grande préoccupation mondiale c'était ça : **H5N1**. Confinement des volailles, menace de vaccination. Stéphane, pas d'accord pour vacciner ses poulets... Systématiser le vaccin ça veut dire être moins autonome, donner de l'argent aux laboratoires, risquer l'apparition de virus résistants, se soumettre aux contrôles sanitaires, bref, lâcher le front de l'agriculture biologique, extensive, non labélisée, équitable contre la monoculture intensive, boostée aux engrais, industrielle. Oui mais les bordelais du samedi seront-ils bien informés, comprendront-ils cette prise de position? Vont-ils continuer à acheter du poulet bio, non vacciné ?

Recette du Poulet au Gingembre

- Ingrédients pour 6-8 personnes
-Un poulet fermier entier
-Environ 200g de gingembre
-Huile d'olive
-20cl de sauce poisson (nuoc-mam)
-3 à 4 cuillères de sucre en poudre
-5 bonnes gousses d'ail
-1 kg de riz blanc parfumé
-une pincée de sel et de poivre

Découper le poulet fermier avec un couteau. Mettre de côté les os restants pour faire un bouillon dans une casserole. Emincer les morceaux des différentes parties du poulet. Pour donner plus de goût à la marinade, incorporer le sel et le poivre ainsi que les gousses d'ail finement hachées. Concernant le gingembre, le peler, soit en râpant avec la lame d'un couteau de cuisine, soit couper avec le couteau la pelure. Malaxer avec les mains pour harmoniser le tout en pensant à ajouter quelques gouttes de sauce "nuoc-mam". Faire cuire de riz à part dans une casserole dans de l'eau recouvrant le riz entièrement en attendant que la marinade prenne. Dans un wok ou dans une grande poêle, mettre à chauffer l'huile d'olive. Commencer à faire revenir le poulet assaisonné. Une fois bien rosé et sauté, parsemer le tout de sucre pour caraméliser le plat. Peu après, mélanger le riz et le poulet au gingembre. Servir de suite!

Nous avons déplacé le Jardin Mobile en différents points du quartier afin de collecter les témoignages d'habitants directement concernés par cette problématique : Isabelle et ses enfants, Fredy et sa galerie, Germinial, Francis et François. Nous avons replanté incognito les plantes du Jardin Mobile sur la place André Meunier, place que Les Petits Gratteurs s'achivent à rendre vivable et vivante.

YOUNÈS
cours HISTOIRE
contre discours
en français
et démocratique
↑ - lecture ↑

Petites Annonces :
Hommages 10 ans et demi
cherche quelqu'un pour
apprendre l'histoire.
En échange de conversation
en ARABE.

Carol Arche
anglophone pour discussion
spécifiquement de contenu
contre français ou
ANGLAIS à l'écart.

louïs / conversation
anglophone / franco
phone / hispano-
celtique
contre cours de
contacter ISA

GREG SOUHAITE
CONVERSATIONS ESPAGNOLES
EN TERRASSES (bon niveau)
A partir du 18 Juin

Emmanuelle
apprend l'arabe et
l'arabe en échange de
français.



Parcours-cueillette pour un Jardin Mobile
Le Jardin Mobile permet de générer des espaces ponctuels de questionnements et de bavardages en ville. Il met en lumière des zones problématiques de l'espace urbain, autour desquelles s'éprouve la nécessité de faire émerger un débat. Ce jardin est constitué de plantes d'agrément, fauchées sur des ronds-points et autres espaces de marketing urbain situés à l'abord des villes, et de fleurs sauvages récupérées dans les zones en friche.



Zone de gratuité



Bureau du thé et des conversations
La recette du thé à la menthe
Ingrédients (pour une grande théière):
- 1 demi botte de menthe
- 1 à 2 cuillères à soupe de feuilles de thé vert.
- 6 à 12 morceaux de sucre.
Préparation :
Couper les tiges de menthe avec les feuilles en sections d'environ 6 centimètres. Dans une théière en métal, faire bouillir un peu d'eau avec les feuilles de menthe. Filer l'eau et recommencer l'opération précédente. Filer l'eau à nouveau. Remplir la théière d'eau avec les feuilles. Une fois l'eau à ébullition, ajouter les tiges et feuilles de menthe, puis le sucre. Éteindre le feu et former le couvercle. Laisser infuser 10 minutes et servir à vos amis. Attention, les 2 premiers verres doivent être reversés dans la théière.

Comment tu prends la parole quand tu es femme et immigrée? La portée politique du bavardage
à Trueque de idiomas?
إتشاء شبكة تبادل لغات
l'Algérie
l'Indochine
le Maroc
l'Espagne
Mina, Mimoun, Mohamed, histoire d'un ancien combattant marocain et de sa famille.

La recette de l'aloose à la sauce verte
Acheté une aloose (en avril, mai, juin) au pêcheur le plus proche. Il faut bien 200g par personne. Faire un feu de bois dans un endroit boisé. Ecailley et viduy l'aloose. Réserver les œufs. Prenez un gros bouquet d'herbes fines de printemps, aillet, oignon vert, ciboulette, persil et hachep. Faites une vinaigrette (huile d'olive, citron sel, poivre) dans une casserole. Versay y les fines herbes. Mettez l'aloose à cuire sur les braises, entière ou en darnes. Mettez les œufs à cuire en dernier. Ils doivent être saisis. Faites doucement tiédir la sauce vinaigrette verte pour casser les fines herbes. Forcay l'aloose fortement recouvert de cette sauce. Attention aux arêtes. Bon appétit.

Stéphanie : Voilà le facteur ! (bruit de thé)
Stéphanie : Mimoun ? Y'a pas des chaises ou des tabourets ? C'est gentil.
Mina : La théière elle est petite. On partage, il y en a beaucoup. Le facteur, il veut un thé ?
Germinial : Non, le facteur il est pressé !
Stéphanie : Il a déjà bu un thé chez nous.
Le facteur : Je pourrais pas faire ça à Arcachon où il y a des vieux cons, plein de bijoux !
Germinial : Ah aux allées de Tourny c'est pas non plus comme ici !
Stéphanie : Mimoun ? Tu peux traduire quelque chose à tes parents ? On va filmer Germinial. Il va nous parler de l'immigration espagnole et de l'évolution du quartier depuis les années 60.
Le facteur : C'est grâce à un républicain espagnol que mon arrière-grand-mère m'a appris à faire mes lacets ! (le facteur montre comment il fait ses lacets)
Germinial : Ah c'est pas mal !

La recette des volubiles
Les spomies (Ipomoea grandiflora) sont des plantes volubiles, c'est à dire des plantes qui poussent en s'enroulant autour d'un support. Elles peuvent faire jusqu'à 3' ou 4m de long en pot, et jusqu'à 8m en pleine terre. Elles font de belles fleurs bleues, violettes ou roses de juin à septembre, qui ressemblent aux lisérons. Il suffit de semer quelques graines sous abris en mars-avril ou en grands pots en mai avec un mélange de terre, de compost et de sable à parts égales. Elles ne germent pas en dessous de 20°C dans la journée.

Les spomies aiment la chaleur, mais pas un soleil brûlant, elles supportent bien une situation à demi ombragée, comme une façade de rue au soleil et à l'ombre la moitié de la journée.

*La Coopéquita est une coopérative créée et gérée par de petits producteurs qui vendent leur production en vente directe chaque samedi au n°36 de la rue Sanche de Pomiers à Saint-Michel, dans le local de la CNT. Nous les remercions chaleureusement d'avoir mis ce lieu à notre disposition et de nous avoir aidé dans la mise en place de ce projet. Ce projet et cette publication n'auraient pas pu se faire sans le soutien financier et logistique de la Mairie de Bordeaux, de la DRAC Aquitaine et de l'École des Beaux-Arts de Bordeaux. BA_BX la collaboration des étudiants dans le cadre du Grand Atelier. Nous les remercions également. Et merci à toutes les personnes qui ont fait exister cette histoire par leur collaboration étroite ou leur passage furtif : © Alise, Stéphanie, Claire, Jean-Pierre, Alexandra, Julie, Frédéric, Marie-Charlotte, Stéphane, Bruno, les deux voisins du haut dont nous ne connaissons pas le nom, Jean-François, Jeanne, Jean-François encore, Isabelle, Iris, Nicolas, Nicolas, Gérard, Freddy, Fred, Francis, François, Charly, Sylvie, Florence, Sandra, Marie-Gabrielle, Marianne et Nabib, leurs voisins d'en haut, Mathias, Mina, Mimoun, Mohamed, Anne, Pascal, Julien, Ziad, Michèle, Julie-Lou, Florence, les Jardins d'aujourd'hui à Bougainville, Isabelle encore, Fatima, Ania, Emmanuelle, Greg, Carol, Franck, Evelyne, Jean-Paul, Youness, et ceux dont nous ne connaissons pas les noms...