



MORDU·E·S DE

CULTURE





MORDU·E·S DE CULTURE

1

CULTURE FNÉ :

La précarité étudiante ? Parlons-en !

Nous avons pu, lors des précédents **Mordu·e·s de Culture**, vous présenter la **création** de la FNESI, mais celle-ci a bien évolué depuis et il en va de même pour ses actions et projets. Parmi ses combats, on peut notamment retrouver la **lutte contre la précarité étudiante**. En effet, selon l'enquête bien-être 2022 de la FNESI, 29% des ESI sont confronté·e·s à un dilemme : **manger ou payer son loyer** : environ 1 ESI sur 3 a déjà dû faire un choix dans ses dépenses mensuelles. C'est dans cette lutte que le FNESI a mis en place le **Panier Aubergine**.

La panier aubergine c'est quoi ?

Le Panier Aubergine est un projet d'Innovation Sociale visant à répondre à la **précarité alimentaire des ESI**. Ce projet permet de fournir un **panier de légumes à bas coûts** (moins de 5€) afin de permettre aux étudiant·e·s d'avoir accès à des fruits et légumes locaux. Ce projet s'inscrit également dans une démarche de **transition écologique** grâce à la promotion des **circuits courts**, de **l'agriculture locale** et de la **lutte contre le gaspillage**.

CULTIVE TA SANTÉ :

Vous connaissez l'aspirine ?

Vous connaissez très certainement ses propriétés antalgiques, antipyrétiques, anti-inflammatoires et anti-agrégantes, mais saviez-vous qu'il sagissait à l'origine de **plantes** ? Ça vous paraît rocambolesque n'est-ce pas ? Et c'est pourtant vrai ! En effet l'aspirine était constituée non pas d'une mais de **deux plantes**. Il s'agit de **saule blanc** et de **reine-des-près**.

Le saule blanc :

Arbre commun dans les régions tempérées il est souvent cultivés en forme de "têtards" pour la production d'osiers

La reine-des-près :

Plante vivace, herbacée originaire d'Europe. Elle tire son surnom "la fleur des abeilles" de ses caractéristiques mellifères.



Info utile :

Le FNESI subventionne chaque panier à hauteur de **1€ par panier** (dans une limite de 75 paniers par association) ! Si tu es intéressé·e·s, envoie un mail à is@fnesi.org !

Kylian Gatel-Hareau Vice-Président en charge de la Communication Culturelle de la FNESI



JOURNAL DE L'ÉTUDIANT·E EN CULTURE INFIRMIÈRE

Infirmière en secteur psychiatrique :

Nous avons l'honneur de vous présenter une **profession du passé**. En effet, depuis 1992 la formation d'infirmier·ère en secteur psychiatrique a disparu.

Cette pratique de secteur arrive en 1930. C'est à cette date qu'en milieu psychiatrique, le terme de gardien·ne est remplacé par celui d'**infirmier·ère en psychiatrie**. La profession est donc reconnue par l'État. Mais ce n'est qu'en 1937 que cette activité professionnelle nécessite un diplôme d'État.

L'infirmier·ère en secteur psychiatrique occupe les mêmes fonctions d'**accompagnement** du·de la patient·e et de **réalisation des soins** qu'un·e infirmier·ère. La différence est que les patient·e·s dont il·elle s'occupe souffrent de **pathologies psychiatriques** ou d'un **handicap mental**. Celui·celle·ci peut donc travailler dans des centres de santé, en assistance d'un médecin spécialiste, en établissement de santé, en établissement médico-social ou dans un hôpital des armées.

Un décret mettra fin en 1992 aux études séparées et **réunira** infirmier·ère·s et infirmier·ère·s en secteur psychiatriques sous **une seule et même formation et profession**.



Infirmier·ère en puériculture :

Voici donc la **première spécialisation infirmière** qui fera son apparition au lendemain de la seconde guerre mondiale en 1945.

De part leur formation et leur pratique professionnelle, les infirmier·ère·s en puériculture sont **spécialisé·e·s** dans les **soins adaptés**, apportés aux **nouveaux-nés, nourrissons** et **jeunes enfants**. Dans le cadre de son exercice professionnel, il·elle·s peuvent exercer dans des maternités, en services pédiatriques à l'hôpital ou de chirurgie infantile, dans des PMI (centre de protection infantile) et dans des crèches.

Pour entrer en formation il faut tout d'abord un bac + 3 à 5. En effet, cette formation demande un **DE infirmier** ou **sage-femme** pour ensuite passer un concours et pouvoir être admis en établissement de formation. Suite à cela, la formation préconise 10 mois d'études supplémentaires afin de préparer le DE de puériculture.

Kylian Gatel-Hareau Vice-Président en charge de la Communication Culturelle de la FNESI



SANT'ACTU :

Les bracelets rouges :

Il s'agit d'une série, créée par Marie ROUSSIN, de 3 saisons, sortie entre 2018 et 2020. Elle raconte l'histoire de **jeunes patient·e·s**, enfants et adolescent·e·s, **atteint·e·s de cancers** contre lesquels il·elle·s **se battent au quotidien**. Ils forment ensemble la bande des Bracelets rouges et vivent leur vie d'adolescent·e·s à l'hôpital. Entre leurs parents et les soignant·e·s, il·elle·s vivent leurs premiers amours, des amitiés pleines de joies et de trahisons, mais aussi des rechutes et des guérisons. De quoi donner un autre point de vue sur l'hôpital et ses patient·e·s.

Cette version française est adaptée de la série espagnole *Pulseras Vermelles*.



Les cancers de l'enfant ou cancers pédiatriques :

Chez les moins de 15 ans, les principales pathologies cancéreuses sont les **leucémies**, les **tumeurs** du **système nerveux central** et les **lymphomes**. Ils représentent seulement 1% des cancers mais cela représente tout de même 2 000 nouveaux cas par an en France.

Il s'agit souvent de signes non spécifiques qui alertent comme de la **fatigue**, des **pleurs** ou encore des **douleurs**. Les enfants sont alors pris en charge dans des services spécifiques par des médecins onco-pédiatres. Dans certains cas, la croissance des tumeurs s'arrête spontanément. C'est par exemple le cas de certains neuroblastomes du très jeune nourrisson. Comme chez l'adulte, les traitements proposés dépendent de la **tumeur**, de sa **taille**, de sa **localisation** etc. Cela pourra être de la **chimiothérapie**, de la **radiothérapie**, de la **chirurgie** et/ou une **greffe** de moelle de cellules souches hématopoïétiques.

Ce **combat** que **mènent ces enfants** aux quotidiens est à mis à l'honneur durant une journée référencée dans le monde entier, le **15 février**, cette journée est dédiée à la **lutte contre le cancer de l'enfant**. De plus, la **Ligue contre le cancer** fait connaître la **prévention**, l'**accompagnement** pendant et après la maladie, ainsi que la **recherche**.

Il est important également d'informer sur : Signature du protocole d'accord du 24 mars 2015 sur le "droit à l'oubli" pour les anciens malades du cancer par le gouvernement. Pour les enfants et les adolescent·e·s, il s'agit de **construire leur futur vie d'adulte "sans entraves"**.

Jeanne Lecordier Commission Spécialisée Culture



MORDU·E·S DE CULTURE

4

PARLONS CA !

Qu'est-ce que c'est ?

Un CA est un Conseil d'Administration. Le principe est de **prendre part à la vie de la FNESI** en participant aux **échanges, débats**, ou encore **réflexions** pour faire avancer les projets de la FNESI. Le CA de février s'est déroulé lors du Week-end du 10 et 11 février à Brest. Les participant·e·s ont pu bénéficier d'une immersion dans la **culture bretonne** et plus particulièrement **brestoise** !

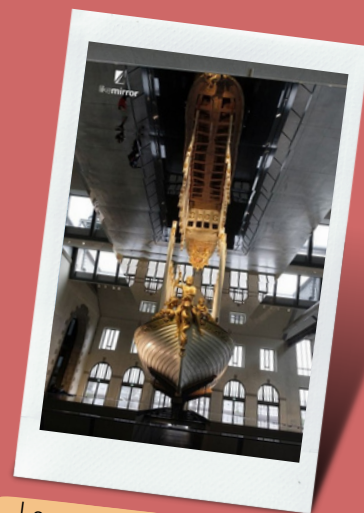
Si vous n'avez pas pu être présent·e pas de soucis vous pourrez la découvrir en quelques lignes !



Les ateliers des capucins :

Les ateliers de capucins, c'est plus de **300 ans de transformation** ! Tout commence par sa naissance en **1695** lorsqu'une communauté des **moines du Capucins** s'installe à Recouvrance, pour y construire un couvent.

Presque un siècle plus tard, cette communauté religieuse sera dissoute. Le terrain et les bâtiments seront cédés par la suite à la **Marine Nationale** en **1791**. Celle-ci s'en servira pour la **réparation** et la **fabrication de navires**. Ces activités industrielles cessèrent en **2004** pour laisser place à un **réaménagement** afin de faire de ce quartier un **lieu public, culturel, économique, touristique** et de **loisir**, tout en préservant le **patrimoine industriel**. Les ateliers des capucins **ouvriront leur portes en 2016**. Vous pouvez y retrouver bon nombre d'activités : cinéma, restaurant, salle de spectacle, médiathèque, réalité virtuelle, etc...



Le cannot de l'empereur

Les galettes bretonnes :

Les participant·e·s de ce CA ont eu l'**honneur** de déguster de délicieuses **galettes bretonnes**. Si vous souhaitez les découvrir ou les redécouvrir voici la recette !

Ingrédients (24 crêpes environ) :

- 1 kg de farine de blé noir
- 2 L d'eau
- 2 oeufs
- 2 cuillère à soupe de gros sels
- 1 cuillère à soupe de miel

Préparation :

Mélanger la farine, un premier litre d'eau, les oeufs, le sel et le miel
Ajouter le 2ème litre d'eau
Cuire la pâte sur un bilig, ou une poêle à crêpe
Et il ne vous reste plus qu'à la personnaliser avec les ingrédients de votre choix : oeufs, jambon, fromage râpée....

Kylian Gatel-Hareau Vice-Président en charge de la Communication Culturelle de la FNESI



CULT'RIMENT :

L'omelette de la mère Poulard :

Dans cette spécialité culinaire, on retrouve là un **emblème** de la **cuisine normande** !

En 1988 **Annette Poulard** ("la mère poulard") ouvrit son auberge "Hôtellerie de la tête d'or" au sein du Mont-Saint-Michel, afin d'y **accueillir** des **pèlerin·e·s** et leur apporter chaleur et confort. Notamment avec cette **légendaire omelette** cuite au feu de bois dont la recette continue d'émerveiller notre curiosité depuis **plus de 130 ans**.

Sa célébrité attira de nombreuses **célébrités religieuses, régner·e·s, acteur·rice·s, chanteur·euse·s** et autres **stars mondiales** qui défilèrent jusqu'au Mont-Saint-Michel. Par ailleurs même nos **candidat·e·s aux élections présidentielles** passent par l'étape de la dégustation de "l'omelette porte-bonheur" des président·e·s.

Suite à ces nombreuses années de succès, on peut compter plus de 18 millions d'omelettes dégustées au Mont-Saint-Michel.



Gratin Dauphinois :

Nous avons là une spécialité originaire du **Dauphiné** (région de Grenoble) dans l'Auvergne-Rhône-Alpes

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre
- 1 L de lait
- 30 cL de crème semi-liquide
- 100 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre, muscade

Préparation :

1. Éplucher, laver puis couper les pommes de terre en rondelles fines.
2. Hacher finement l'ail.
3. Porter à ébullition dans une casserole : le lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade. Y plonger les pommes de terre et laisser cuire 10 à 15 minutes (selon la fermeté).
4. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) et beurrer un plat à gratin.
5. Placer les pommes de terre égouttées dans le plat. Les recouvrir de crème, et disposer des petites noix de beurre sur le dessus.
6. Enfourner pour 50 minutes à 1 heure.

P.S. : utiliser le lait de cuisson des pommes de terre pour faire une purée !



Jeanne Lecordier Commission Spécialisée Culture



LE SAVIEZ-VOUS?

La **position du cheval** sur les statues équestres permet de déterminer les conditions de mort du·de la cavalier·ère. Vous avez du mal à y croire ? Et pourtant il s'agit bel et bien de la vérité !

Lorsque les **deux pattes avant** du cheval sont levées, le·la cavalier·ère est mort·e **au combat**.

Lorsqu'une **seule patte avant** du cheval est levée, le·la cavalier·ère est mort·e **des suites de ses blessures au combat**.

Lorsqu'**aucune des pattes** du cheval ne sont levées, le·la cavalier·ère est mort·e de **causes naturelles**.



ENFIN BREF :

Les Mordu·e·s de Culture sont **finis** pour le **mois de février** !
Pas de panique, ils seront de **retour** dès le **mois prochain** !

Si vous avez aimé votre lecture, n'hésitez pas à la **partager** à vos ami·e·s, votre famille enfin bref, à tout le monde !

La Commission Spécialisée de Culture et l'ensemble du Bureau National vous souhaite une **bonne culturetion** !

Bien Culturellement,
Au mois prochain !

