

Citations :

« Ne pensez pas à l'automne. Il viendra bien à temps, tout comme l'hiver. Profitez au contraire du bonheur que vous donnent les vrais beaux jours sous les grands arbres verts. »

Charles TRENET

Par chez nous, ces temps-ci :

Sail sous Couzan
Sites clunisiens
Journées européennes du Patrimoine
Samedi 17 septembre
Randonnée pédestre commentée :
« D'un site clunisien à l'autre »
Pommiers / Sail sous Couzan
en passant par la Commanderie de Verrière et le Chapitre de Leigneux.
Départ à 9h du pont de l'Aix à Pommiers
4 heures de marche, 16 kms sur chemins et petites routes
repas tiré du sac.
Arrivée entre 15 et 16h à Sail sous Couzan
Commentaire sur la restauration en cours de l'église de Sail avec
Me Catherine LAYE, responsable des décors peints,
à 16 heures devant la vitrine du bâtiment des Bains.
Covoiturage aller à 8h 30, place de la Mairie, sur inscription à la Clef : 06 34 20 58 70 ou 06 46 06 03 36

SAVIGNEUX

Rassemblement de voitures de rallye anciennes et modernes

Pour les amateurs de voitures de rallye anciennes et modernes, rassemblement de tous véhicules anciens et Young Timer.

Buvette, bourse d'échange, animations, tombola, repas sur place sur réservation.

Gratuit – de 9h à 17h

JOURNEES EUROPEENES DU PATRIMOINE

Les 39^{ème} journées européennes du patrimoine se déroulent les 17 et 18 septembre 2022 sur la thématique du « patrimoine durable ».

Balade découverte « le monde mystérieux des pelouses sèches » samedi 17/09 à partir de 10h, pic de Purchon à Champdieu

Visite guidée de la sous-préfecture de Montbrison samedi 17/09 dès 12 ans durée 1h

Soirée d'intronisation des journées de la fourme de Montbrison et des côtes du Forez samedi 17/09 à 20h espace Guy Poirieux

Animations médiévales samedi 17/09 à 14h à Sury le Comtal

Ecomusée des Monts du Forez samedi 17/09 à Usson en Forez

... Retrouver le programme détaillé sur www.journees-du-patrimoine.com

BROCANTES ET VIDES GRENIERS

POMMIERS - le samedi 17 septembre 2022 de 8h00 à 17h00 - Vieux village

JAS – le samedi 17 septembre 2022 de 7h à 22h - Place du village

BOEN – bourse aux jouets le dimanche 18 septembre 2022 de 8h à 17h – Salle des fêtes



Mentions légales relatives à nos légumes

Légumes d'origine France, Catégorie II

Issus de l'Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-01

CILDEA/Jardin d'Astrée - Maison Moizieux – 42130 Boën

Tel : 04 77 97 32 74 – courriel : jardin-astree@cildea.asso.fr

Jardin d'Astrée



Cultivons la solidarité!

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE



JARDIN d'ASTRÉE
Maison Moizieux
42130 BOËN

Tél : 04 77 97 32 74

Jardin-astree@cildea.asso.fr
<http://astree.reseaucocagne.asso.fr>


Facebook : Cildea - Jardin d'Astrée



Septembre 2022
Semaine 37

La Feuille de Chou

Cette semaine, votre panier est préparé par :
Sarha, Elsa, Mathieu

 Légumes	Prix Unit.	Part	½ Part
		Qté	Qté
Carotte vrac	2.70 € / Kg	700 g	600 g
Salade	1.20 € / p	1	1
Blette vrac	2.90 € / Kg	800 g	600 g
Haricots verts	6.50 € / Kg	500 g	300 g
Aubergine	4.20 € / Kg	800 g	600 g
Tomates vrac	3.50 € / Kg	500 g	----
Oignon rouge	3.10 € / Kg	600 g	----
Prix de revient du panier		15.63 €	9,03 €

Tendance semaine prochaine :
Pastèque, haricots verts, salade...



POUR RAPPEL ANNULATION PANIER - dernier délai
Vendredi précédent - 12h00 (panier du mardi)
Lundi précédent - 18h00 (panier du vendredi)

MERCI DE RAPPORTER VOTRE CAGETTE CHAQUE SEMAINE



Cuisine

Recette 1



CROQUETTES FONDANTES AUX CAROTTES ET CURRY

Ingrédients :

10 carottes
½ poivron rouge
1 gousse d'ail
3 œufs
3 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de curry
1 bouquet de persil
Huile d'olive

Préparation :

Commencer par éplucher et râper les carottes. Découper ensuite le poivron en petits morceaux. Ajouter une gousse d'ail hachée et déposez l'ensemble dans une sauteuse.

Faites cuire environ 10 minutes puis transvasez la préparation dans un saladier. Ajoutez 3 œufs, la farine, le curry et le persil ciselé.

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. A l'aide de 2 cuillères à soupe, formez les croquettes de carottes.

Faites frire les croquettes dans l'huile d'olive (attention aux éclaboussures !). Chaque face doit être dorée. Déposez-les ensuite sur un papier absorbant.

Dégustez ces croquettes de carottes fondantes avec une salade verte. Bon appétit !

Recette 2



TOURTE DE BLETTES SUCREE

Ingrédients :

Pour la farce

1 pomme
1 poignée de raisins secs
4 cuillères à soupe de sucre
1 poignée de pignons
Sucre glace
1 Kg de blettes bouillies

1 œuf

Pour la pâte

350 g de farine
4 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
½ paquet de levure
Eau tiède
1 tasse de thé d'huile d'arachide

Préparation :

La veille, mettre les raisins à tremper dans le rhum et préparer la pâte. Mélanger la farine, le sel, les sucres et la levure.

Ajouter l'huile (on peut remplacer la moitié par de la margarine). Quand la farine a bien absorbé la matière grasse, mouiller avec l'eau tiède, afin que la pâte devienne souple.

Rouler en boule, envelopper dans du film alimentaire et entreposer au frais 12 à 24 h si possible.

Préparer la farce : mélanger intimement tous les ingrédients.

Foncer le plat à tarte des 2/3 de la pâte, disposer la farce et recouvrir de la 2^{ème} abaisse. Piquer à la fourchette.

Enfourner à thermostat 6/7 (180° à 200°) pendant 30 à 40 minutes. La tarte doit rester très pâle et pas trop cuite, pour garder sa souplesse.

Saupoudrer de sucre glace au sortir du four.

A présenter découpée en petits losanges (la valeur de 2 à 3 bouchées).

EDITO

Semaine du 5 au 11 septembre 2022

Edito : les paniers solidaires en danger

Samuel JABRIN, directeur

Comme je vous en ai informé rapidement par mail la semaine passée, Les Paniers Solidaires sont en danger !

Dès mai, des informations inquiétantes nous étaient transmises par le Réseau Cocagne sur la pérennité des paniers solidaires. Les Jardins et le Réseau se sont organisés. En juin, des adhérents solidaires étaient venus témoigner de leurs craintes lors de notre AG.

Les paniers solidaires permettent à des personnes en précarité de bénéficier chaque semaine d'un panier de légumes à prix réduit. Pour une part, la différence est couverte par des dons de partenaires ; l'autre partie par un financement de l'Etat qui transite par le Réseau Cocagne. Avec l'accès à une alimentation de qualité, c'est un engagement fort pour le bien vivre alimentaire. Les familles qui le souhaitent se retrouvent pour partager des recettes de cuisine, découvrir comment sont produits les légumes, quels sont les vertus d'une alimentation saine, ... L'alimentation est vectrice de lien social. Les paniers solidaires le démontrent.

En 2018, le CILDEA s'est engagé dans ce dispositif avec le centre social de Montbrison. La MJC du Pays d'Astrée s'est associée au projet avec de nombreux travailleurs sociaux. Dès le départ, la Ligue contre le Cancer a apporté son soutien au dispositif. Depuis deux ans, la Biocoop de Savigneux finance également le dispositif. Le jardin d'Astrée propose désormais des paniers à 28 familles de Montbrison, Feurs, Boën, ...

Avant l'été, la nouvelle est tombée : l'Etat s'est désengagé du dispositif paniers solidaires. Dès le second semestre 2022, l'Etat a coupé une partie des crédits destinés à l'aide alimentaire pour financer le futur chèque alimentaire. Le Réseau Cocagne percevait 300 000€ par an pour financer les Jardins. Ce financement a disparu. Sous la pression, l'Etat a donné une nouvelle subvention de 150 000€.

Le Réseau et les Jardins ont travaillé pour ramener le budget au plus juste. Un appel aux dons a été lancé. Début septembre, il manquait un peu plus de 50 000€ pour boucler. Chaque fois que 4 € sont donnés, c'est un panier solidaire qui est financé.

Nous sommes inquiets pour 2023. Nous n'avons pas encore de visibilité de la part de l'Etat. Notre mobilisation à tous doit être forte. N'hésitez pas à mobiliser autour de vous. Nous mettrons quelques documents sur le site du CILDEA que vous pouvez utiliser. Nous vous tiendrons informés dès que nous aurons des informations.

Je vous souhaite à tous une bonne semaine.

Samuel

- **CILDEA** -

Jardin d'Astrée – Insertion – rSa Agricole – Education et environnement – Ferme en ferme