



# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

12 novembre 2019 - n° 877

## FESTIVAL DES SOLIDARITÉS

DU 15 NOVEMBRE AU 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2019

Lancé il y a plus de 20 ans, le Festival des Solidarités est un **rendez-vous international** pour promouvoir et célébrer une **solidarité ouverte au monde et aux autres**.

C'est sous le nom de La Semaine de la solidarité internationale que ce grand temps fort de mobilisation a démarré en 1998. En 2017, après deux ans de réflexion collective et de concertations, le nom de l'événement est devenu **Festival des Solidarités** ou **Festisol**. Cette évolution met en avant la nécessaire continuité entre les échelles locales et internationales, et la volonté de mettre en avant la dimension conviviale et festive des différentes formes de solidarité.

Le Festival des Solidarités rassemble une **quarantaine d'organisations nationales et régionales**, connues pour leur engagement en faveur des droits humains, au sein de son comité de pilotage (Artisans du Monde, Amnesty International, Terre Solidaire, etc.), qui mobilisent leur réseau de bénévoles et de partenaires dans le cadre du Festisol. Ainsi, chaque année en novembre, des associations, collectivités, établissements scolaires, structures socio-culturelles, acteurs d'économie sociale, groupes de citoyen.ne.s, etc. organisent plus de 4400 animations conviviales et engagées pour **donner aux citoyen.ne.s de tout âge l'envie d'agir pour un monde juste, solidaire et durable**.

Les animations ont lieu **partout en France**, mais aussi dans **d'autres pays** : Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Guinée, Togo... la liste ne cesse de s'allonger.

Au cœur de l'action de ce Festival : **l'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale (ECSI)**, une démarche pédagogique qui permet de mieux comprendre le monde qui nous entoure, de prendre conscience des interdépendances, et de choisir d'agir pour faire évoluer les sociétés vers plus de solidarité, tout en protégeant l'environnement. **Il n'y a pas d'âge pour devenir solidaire !**

Extrait de la charte d'Educasol, la plateforme de l'ECSI en France : « *L'ECSI contribue à donner à tous des clés pour développer un esprit critique face à un modèle de développement dominant producteur d'inégalités et d'exclusions. Elle vise à une transformation sociale et à la construction collective d'autres modes de développement, respectueux des droits humains et de l'environnement. Elle valorise des alternatives en cours partout dans le monde. Elle favorise le vivre ensemble et l'épanouissement personnel.* »

L'édition 2019 du Festival des Solidarités se déroulera du **vendredi 15 novembre au dimanche 1er décembre !**

La richesse de cet événement réside dans sa capacité à s'adapter au territoire où il est organisé. Le Festisol est un cadre commun, dont chaque structure ou collectif de structures est libre de s'emparer pour le décliner selon ses thématiques, ses types d'événements :

Pour découvrir ce que nous vous avons préparé à Marcoussis, suivez la flèche ➔



Plus d'info : [festivaldessolidarites.org](http://festivaldessolidarites.org)

## PROGRAMME FESTIVAL DES SOLIDARITES

### à MARCOUSSIS - EDITION 2019

Dans le cadre du Festival des Solidarités#Festisol 2019, les associations partenaires que sont les **Artisans du Monde**, **l'AMFAI**, **la Maison pour Tous**, **l'ESAT La Vie en Herbes**, **le Triangle Vert**, **Les Potagers** et **la Conserverie de Marcoussis** se sont réunis **en collectif** et organisent un week-end de rencontres en partenariat avec la **ville de Marcoussis** :



**FESTIVAL DES SOLIDARITÉS 2019**

**AU PROGRAMME...**

**SAMEDI 16 NOVEMBRE**  
à 10h15 et 11h15 : Visites de la Conserverie  
Ferme des Potagers de Marcoussis  
(Chemin du Regard - derrière le parc des Célestins)

**DIMANCHE 17 NOVEMBRE**  
de 9h à 13h : Stand d'information/vente, jeu  
et exposition  
Marché de Marcoussis  
place de la République

**VENEZ RENCONTRER NOS BÉNÉVOLES !**

**LE MONDE BOUGE & NOUS ?**

amfai la vie en herbes Maison pour Tous ESAT La Vie en Herbes Triangle Vert Conserverie de Marcoussis Les Potagers de Marcoussis MARCOUSSIS

Les événements près de chez vous sur : [festivaldessolidarites.org](http://festivaldessolidarites.org)

#LeMondeBouge #Festisol2019

## Le monde bouge, et nous ?

Venez rencontrer nos bénévoles !

## La recette de la semaine

### Lumaconi à la courge et aux poireaux

#### Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de pâtes Lumaconi,  
1 petite courge, 1 oignon,  
4 gousses d'ail, 700 g de  
poireaux, 125 g lardons fu-  
més, 700 ml de lait demi-  
écrémé, 3 càs bombées de  
féculé de maïs (maïzena),  
100 ml de crème liquide allé-  
gée, 200 g de parmesan (ou  
autre fromage), sel & poivre,  
muscade



#### Préparation :

Lavez, coupez les poireaux en fines rondelles, les faire cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Réservez.

Epluchez et coupez la courge en petits dés. Emincez oignon et ail. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive et ajoutez l'ail et l'oignon. Laisser revenir 5 min puis rajoutez la courge. Assaisonnez, mélanger et faites cuire environ 15 min. Réservez.

Faites cuire les Lumaconi dans une casserole d'eau bouillante salée environ 8 min (cuisson « al dente »).

Egouttez les pâtes, versez dessus de l'eau froide avant de les disposer côte à côte sur une serviette propre (cela évite que les pâtes collent entre elles) et préparez la béchamel. Dans une casserole, versez le lait, la féculé de maïs, un pointe de muscade, sel et poivre. Cuire à feu moyen en mélangeant afin que la préparation n'adhère pas à la casserole. Reprenez la courge, et rajoutez les lardons, la crème liquide et mélangez.

Préchauffez le four à 220°C. Dans un plat allant au four, versez la béchamel puis rajoutez les poireaux par dessus.

Prennez chaque Lumaconi et le farcir avec la préparation à la courge. Disposez les Lumaconi dans le plat par dessus les poireaux. Saupoudrez de parmesan. Enfourez 20 min, servez et dégustez de suite.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 courge Butternut, 700 g de poireaux, 500 g de betteraves CUITES, 1 botte de carottes, 1 fenouil, 1 salade Chicorée, 1 botte de persil

**Petit panier :** 1 courge potimarron, 700 g de poireaux, 1 botte de céleri branche, 1 salade Chicorée

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

**Boutique ouverte :** mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30

