

Quel avenir pour notre cuisine et ses deux satellites, à l'aube d'une nouvelle mandature municipale ?

Les mois se suivent à très grande vitesse. Les dates se télescopent, et les plannings se condensent. Cette année scolaire a été riche pour nos cantines. De nombreux changements sont venus parfaire l'organisation et les menus, en concertation avec l'ensemble des acteurs de notre territoire, impliqués dans la restauration scolaire. Producteurs, élus, parents, fournisseurs, professeurs, ont pu échanger et débattre avec les équipes dédiées à la restauration de nos deux communes. Une concertation nécessaire, très ouverte et sans tabou, en toute transparence, au sein de laquelle ont pu émerger moult sujets, sous les bons auspices de notre diététicienne. Certains ont été directement suivis d'effet, d'autres pris en compte et en passe de venir conforter les prochaines discussions, qui fonderont l'avenir de la restauration scolaire municipale dans les prochaines années. Peu à peu nous avons bâti, ensemble, un carrefour citoyen,

une agora où chacun peut librement exposer ses idées, ses envies et proposer à la collectivité de mettre en place de nouvelles choses. Un terreau fertile duquel surgissent de nombreuses avancées qui vont dans le sens que nous avons choisi de poursuivre, tant à Saint Just de Claix qu'à Saint Romans, afin d'offrir une alimentation saine et de qualité à nos enfants.

Que d'avancées ...

Du local, du Bio, du saisonnier, une concertation permanente sur le gaspillage et les moyens à mettre en place pour le diminuer, une réflexion au niveau territoriale, incluant les aspects de production et de maraichage bien sûr, mais aussi de surveillance des cycles complets de commercialisation (de l'aliment donné aux animaux, jusqu'aux conditions d'élevage et d'abatage) qui se doivent de respecter la charte BIO local que nous avons choisi d'observer. Un accompagnement péda-

gogique constant avec des relais comme ce petit journal, mais aussi avec l'école et les travaux dans le petit jardinet, le compostage, et des actions comme « de la graine à l'assiette ».

Un investissement de chaque instant que nous sommes heureux de partager aujourd'hui avec vous.

MERCI à toutes et tous !

Prochaine réunion de la Commission Cantine

**VENDREDI
20 SEPTEMBRE 2019
à partir de 18H45
SALLE DES FÊTES DE
SAINT JUST DE CLAIX**

On compte sur vous pour cette réunion très importante qui fixera les modalités organisationnelles de notre restaurant et de ses deux satellites pour les années à venir

Quand le théâtre se fait l'écho des cantines !

Le 17 mai dernier, la compagnie *Zygomatic*, invitée par *Cursive* et la *Compagnie des chemins de traverse*, a présenté son spectacle « **manger** » à la salle des fêtes de Saint Just de Claix devant 350 jeunes spectateurs venus de

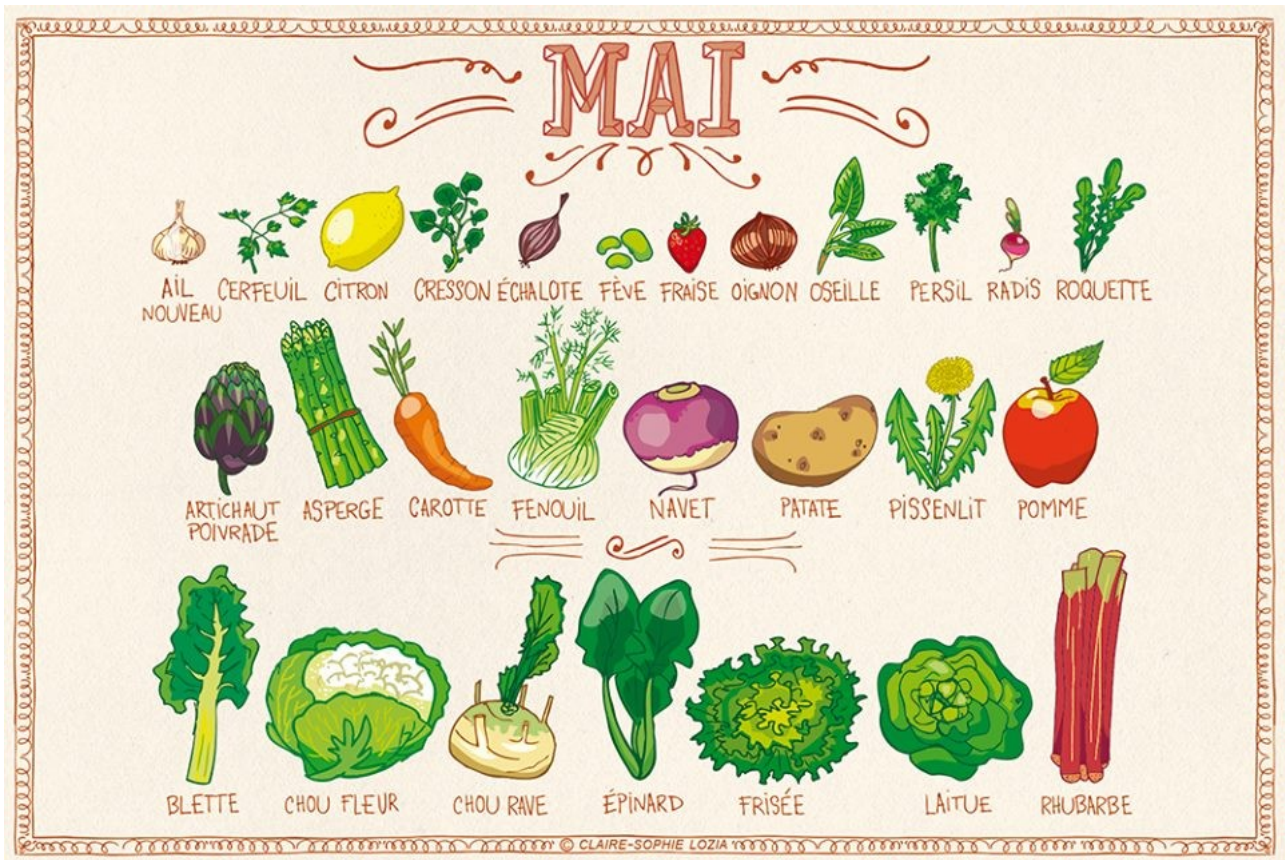
différentes écoles et collèges du territoire. Ce spectacle burlesque et musicale écrit par Ludovic Pitorin, n'en reste pas moins une satire féroce sur notre société de consommation, avec ses dérives comme le gaspillage alimentaire, la malbouffe, la

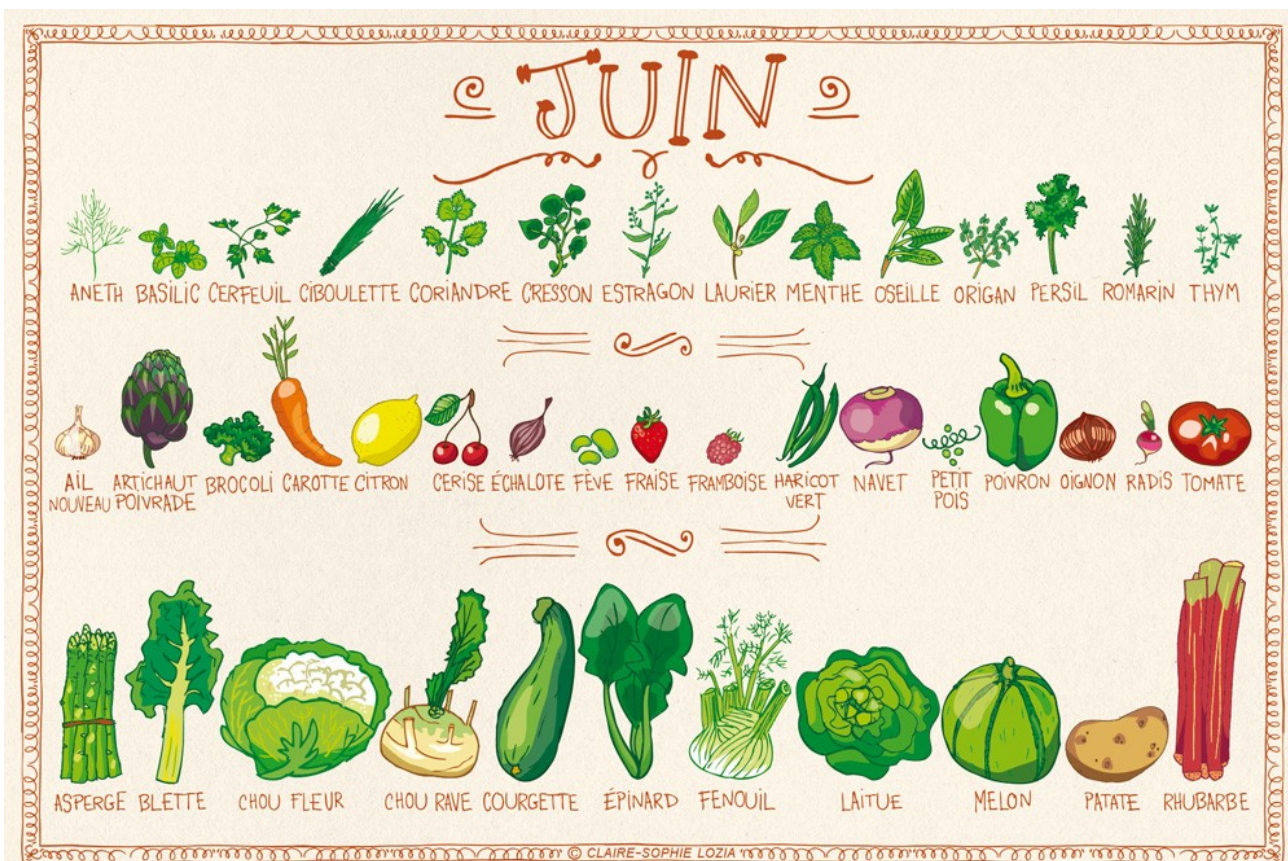
maltraitance animale, les OGM, le réchauffement climatique la pollution des sols et de l'eau ... Cette troupe de comédiens avait été révélée au festival d'Avignon l'an dernier.

Accueillis dans notre commune dès le début de la journée, ils ont pu partager un repas à la cantine avec les enfants, avant de regagner les planches. Après le spectacle les enfants ont pu dialoguer avec les comédiens, sur les sujets qu'ils venaient de voir. Des échanges d'une incroyable profondeur et non dénués d'un certain pragmatisme, tout en candeur, comme seuls savent le faire les enfants : « Mais alors, si on détruit la planète, pourquoi n'est ce pas interdit ? » Ils ont aussi donné un second spectacle en soirée à destination de tous les autres publics.



La mise en évidence des convergences entre les efforts développés par nos communes pour lutter contre la « malbouffe » et l'aberration de certaines situations initiées par une course effrénée au profit a été pointée du doigt par les enfants. La déforestation, la disparition des orang outans (de par la surexploitation des forêts de palmiers), l'impact de chaque petit geste quotidien sur la Nature comme le plastique et ses nombreuses nuisances, leur ont donné ainsi un autre aperçu des raisons qui faisaient que l'on agisse quotidiennement pour un avenir meilleur. Une bien belle expérience de partage, d'écoute et de sensibilisation, tout en donnant quelques clés pour devenir chacun un consommateur responsable.





Les fruits et légumes des mois de mai et juin sont extraordinairement bons pour la santé. Ils sont gorgés de soleil et nous apportent la plupart du temps de l'eau, afin de nous permettre de lutter efficacement contre la chaleur. La nature est bien faite, en été les fruits et légumes sont là pour nous hydrater, alors qu'en hiver ils sont bien d'avantage prévus pour nous apporter les vitamines et les sels minéraux qui nous manquent de par la froidure et le manque de clarté.

Plein feu sur la rhubarbe



Oui c'est vrai qu'elle a un drôle de nom. Pourtant elle est cultivée partout en France, notamment en Picardie et en Alsace, où elle est récoltée d'avril à juillet. L'hiver, elle nous arrive tout droit des Pays-Bas. La Grande-Bretagne en produit des variétés très subtiles.

La rhubarbe est une plante vivace mesurant jusqu'à un mètre de hauteur. Elle est originaire **d'Asie**. Les Chinois et les Russes ("Rha" en russe signifie rivière Volga) l'utilisent depuis près de 5 000 ans pour ses propriétés curatives (car elle est bonne pour la santé). Elle n'a franchi les frontières européennes qu'au 18ème siècle, les Anglais furent les premiers à oser se servir dans leur cuisine de cette belle plante d'ornement.

Officiellement classée parmi les **fruits** par la Direction des Douanes de New York en 1947 à cause de son utilisation sucrée, elle n'en demeure pas moins **légume** dans les livres de botaniques.

Attention tu ne peux consommer que ses tiges, (appelées pétioles) car ses feuilles, elles, sont toxiques (riches en acide oxalique).

Il y a des rhubarbes plus ou moins vertes comme la Victoria et d'autres plus rouges comme la Canada Red ou la Macdonald ^^



- Sais tu où pousse la rhubarbe ? En France En Asie En Russie En Afrique
- La rhubarbe est un fruit ou un légume ?
- Une partie de la rhubarbe est toxique, s'agit il de la tige ou des feuilles ?
- Qu'est ce que sont les pétioles ?

La rhubarbe pousse en France, en Asie, en Russie mais pas en Afrique.
La rhubarbe est un légume
Les feuilles sont toxiques
Les pétioles : ce sont les tiges de la rhubarbe



Sans tu ce que t'on raconte ? Il parait que la fleur de muguet est si foite et sent tellement bon, que les fées adorent y passer la nuit. Alors si tu vois du muguet, approches toi tout doucement, et ne le cueille pas car il se peut que la fleur serve de chambre à coucher pour une fée.



Pourquoi offre t on un brin de muguet le premier mai ?

Le 1^{er}-Mai, Journée internationale des travailleurs, est aussi la « fête du muguet ». Chaque année, la tradition veut que l'on offre des petits brins de cette fleur à des proches, achetés chez un fleuriste ou à l'un des nombreux stands qui occupent la voie publique spécialement pour l'occasion Cette pratique est tolérée en France. Mais d'où vient donc cette coutume ?

Des racines qui remontent à l'Antiquité

L'histoire de cette habitude remonte loin. Dans la Rome antique, déjà, on célébrait la floraison autour de la fin du mois d'avril et du début du mois de mai. Les Celtes avaient une fête comparable, Beltaine, qui marquait le passage de la saison sombre à la saison claire.

Plusieurs anecdotes historiques font remonter la tradition à l'époque de Charles IX (9). Le 1^{er} mai 1560, le roi se serait vu offrir un brin de muguet lors d'une visite dans le Dauphiné, c'est-à-dire pas loin de chez nous.

Il aurait tellement apprécié le geste qu'il aurait décidé de reprendre cette idée pour offrir, chaque printemps, un brin de muguet aux dames de la cour.

A la Révolution, le muguet est lié non pas au 1^{er} mai mais au « jour républicain » du 7 Floréal (le 26 avril) dans le calendrier de Fabre d'Eglantine. C'est alors l'églantine rouge qui est associée au 1^{er} mai, et qui le sera pendant longtemps aux travailleurs.

Cent ans plus tard, pour la première journée internationale des travailleurs, en 1889, les manifestants arborent un triangle rouge, rapidement remplacé par l'églantine rouge. Un hommage à Fabre d'Eglantine, mais pas seulement. La fleur est très cultivée dans le nord de la France, où se déroulent d'importants rassemblements ouvriers. L'un deux, le 1^{er} mai 1891 à Fourmies, est violemment réprimé, faisant plusieurs morts et trente-cinq blessés parmi les manifestants. L'églantine rouge symbolise aussi ce sang versé.

Un retour du muguet à la fin du XIX^e (19) siècle

Le muguet est quant à lui revenu en grâce progressivement à partir de la fin des années 1800. Le chansonnier Félix Mayol en aurait reçu un de son amie parisienne Jenny Cook en 1895 et l'aurait arboré au revers de sa veste lors de sa première sur scène au Concert parisien. Cette prestation ayant été un succès, il conserva son brin de muguet, ce qui aurait contribué à relancer la coutume, comme le raconte l'intéressé dans ses mémoires. C'est pour cela que l'on dit que le muguet porte bonheur.

Les grands couturiers français ont eux aussi contribué à ce retour en grâce à la même époque en offrant des brins de muguet à leurs employés et à leurs clientes. Christian Dior fit d'ailleurs de la fleur l'emblème de sa griffe.

Mais ce n'est qu'en 1941, sous le maréchal Pétain, que le muguet est officiellement associé à la « fête du travail et de la concorde sociale (cela veut dire l'entente sociale) » instaurée par le chef du régime de Vichy. Ce dernier préfère en effet la fleur blanche à l'églantine rouge, cette dernière étant trop associée à la gauche et au communisme à son goût.

1 pâte brisée

500 g de rhubarbe

2 œufs

20 cl de crème fraîche

200 g de sucre

1 cuillère à café de cannelle



Recette de la tarte à la rhubarbe

Demande à tes parents de préchauffer le four à 200 degrés (thermostat 6/7)

Laves bien les bâtons de rhubarbe

Déroule la pâte brisée dans le moule et pique la avec une fourchette

Coupes bien la rhubarbe (sans la peler) en petits cubes que tu poses sur la pâte

Mélanges les œufs, le sucre et la cannelle et répartis le mélange ainsi obtenu sur la rhubarbe

Demandes à tes parents de le mettre au four pendant 30 minutes et c'est prêt !

A toi de te régaler ensuite ... tu verras c'est excellent !!!

J. Herbin
depuis 1670