

DES PÊCHES DU MATIN

N° 1

TOUS LES 2 MOIS



Edito

Je suis ravie de lancer cette 1^{ère} Newsletter avec les délégués de la Mutualité Sociale Agricole, les enfants, les parents et enseignantes de l'école de Rosnay - Migné. **Du Champ A l'Assiette** est un programme, en faveur de la promotion santé, élaboré avec une équipe engagée pour une alimentation durable et de qualité pour tous... Mais pas que ! Chaque numéro vous permettra de découvrir nos actions pendant toute l'année scolaire et d'encourager les acteurs locaux qui nous soutiennent. Bonne lecture...



Patricia KELLER, présidente Echelon Local MSA Brenne Val de l'Indre



Comité rédaction 06.23.23.28.67

Les Actus

L'automne
de la Brenne

25/09



La fête à Rosnay pour lancer le programme **Du Champ A l'Assiette 2^{ème} Edition**

Installés dans un stand au coté de la mini ferme, les délégués MSA ont accueilli toute la journée les participants et les promeneurs à découvrir une exposition sur les actions santé organisées depuis 2015 sur les territoires. Le dernier *Colo 'Tour de l'Indre 2018* a suscité beaucoup d'échanges permettant aux élus MSA d'expliquer leur rôle auprès des assurés du monde agricole et rural. La journée s'est terminée dans la convivialité avec la visite des élus locaux et de plusieurs parents curieux d'en découvrir davantage et venus soutenir le projet.



Berry-touraine.msa.fr



C'est très simple : l'alimentation est bien plus qu'un apport d'énergie et de nutriments !

L'ensemble des classes de maternelle et primaire de Rosnay et Migné ont reçu la visite de Margot Sénéchal, animatrice du FRAPS Centre Val de Loire pour les sensibiliser à l'équilibre alimentaire et aux règles de base de la composition des repas. Grâce aux supports variés, les enfants ont travaillé de manière active et concrète, éveillant la curiosité et mobilisant les connaissances acquises en classe. Les échanges avec Jérôme Tellier et Elisabeth Giesen : exploitants agricoles du territoire ont permis de faire le lien entre l'imaginaire de l'enfant et la réalité du monde qui l'entoure.

Ateliers
« Mon goût
pour le local »

15/10

16/11



« Les grands ont souvent aidé les petits ce qui permet de les responsabiliser et de les encourager aussi à faire des choix éclairés quand ils seront adultes en matière de santé » **Margot.S**



Portrait



Créée en 2005, la **Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé (FRAPS)** est une association loi 1901 qui a pour objectif général de développer la promotion de la santé en région Centre-Val de Loire.



Ses missions principales pour contribuer à l'amélioration de l'état de santé général de la population.

Informar les acteurs locaux par la publication de produits documentaires liés au réseau des documentalistes de l'IREPS;

Proposer des conseils et des formations pour améliorer la qualité des interventions et la professionnalisation des acteurs;

Piloter des projets de santé publique traitant de thématiques diverses : *nutrition, addictions, dépistage des cancers etc.*



Annabelle Desaix/Claire Sanzani/ Margot sénéchal



<https://frapscentre.org/outil-capsule/>



Nos Champs

Dit papa... qu'est-ce qu'il y a dans cette baguette de pain ?

Durant toute l'année scolaire, les enfants du RPI Rosnay- Migné seront amenés à découvrir les étapes de transformation du blé en pain.

L'objectif est de mener avec les enseignantes et les partenaires des échanges permettant de collecter tout ce que les élèves connaissent déjà (vocabulaire – expériences vécues – visites éventuelles...). Le second objectif est de faire découvrir l'ensemble des acteurs de la filière souvent totalement méconnus des jeunes enfants. L'occasion de faire des rapprochements avec des éléments présents dans l'environnement proche des élèves ou vus à l'occasion d'un déplacement (ferme locale) grâce à nos exploitations du territoire de Brenne.

Ce temps fort sera complété par une visite chez un agriculteur-boulangier qui expliquera avec passion les différentes étapes de fabrication du pain. A l'issue de ces découvertes, les élèves pourront essayer de fabriquer de la farine en écrasant des gains de blé ou de fabriquer du pain.



<https://www.youtube.com/watch?v=qdajFIDZ3B4>



Mon assiette





Une journée normale dans une cantine du territoire

Lydie mijote les plats imaginés quelques semaines auparavant et accueillera les 15 enfants de l'école de Migné déjeunant à la cantine. La cuisine est ouverte sur le réfectoire et compte quatre tables toutes dressées dans le contexte sanitaire actuel. Habituellement les enfants se chargent d'organiser les tables en partageant équitablement les tâches. *« C'est déjà les responsabiliser et contribuer à leur autonomie. Ce temps partagé favorise également l'empathie lorsque un enfant est fatigué »* selon Lydie.

La mémoire sensorielle et olfactive enfantine

Au menu ce mardi, aiguillettes de poulet et épinard revenus avec une pointe de crème fraîche et un assaisonnement maison. *« Les enfants adorent la variété, ils mangent de tout si on leur propose de bons produits sélectionnés en local agrémentés d'astuces pour révéler le goût »*. Il est bientôt midi, Lydie mangera avec eux comme à son habitude puis il faudra ranger et nettoyer la salle pour jeudi...un autre « jour normal » à la cantine de Migné. L'occasion une nouvelle fois pour tous les enfants de tisser peu à peu ses souvenirs culinaires pour toute une vie.



Recette de saison



Crumble de sucrine du Berry au chorizo, aux noix et au chèvre

pour 5 à 6 personnes :

- 1 belle Sucrine du Berry
- 3 oignons
- 80g de chorizo
- 1/2 bûche de Ste Maure
- 100g de farine
- 90 g de flocons d'avoine
- 80g de beurre mou
- 30g de parmesan
- 60g de noix décortiquées

Épluchez, puis coupez la courge en petits dés. Émincez les oignons. Placez le tout sur une plaque de cuisson, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, salez et mélangez puis enfournez dans un four à 220°C. Après 25 mn de cuisson, ajoutez le chorizo en petits morceaux, et prolongez la cuisson de 5 à 7 mn, de manière à le laisser griller.

Pendant la cuisson de la courge, préparez la pâte : mélangez du bout des doigts la farine et les flocons d'avoine avec le beurre ; vous devez obtenir un sable grossier. Salez si le beurre n'est pas salé. Ajoutez ensuite le parmesan râpé et les noix en petits morceaux.

Quand la courge est cuite, sortez le plat du four et disposez le fromage de chèvre en rondelles sur le dessus. Ajoutez ensuite la pâte à crumble, et remettez à cuire pendant 20 mn à 200°C. Le crumble doit dorer légèrement, prolongez la cuisson de cinq minutes si ce n'est pas le cas. Dégustez chaud ou tiède avec une salade verte.

Miam!



Recette Anti Gaspi

Acheter en circuits-courts ? Un geste bon pour mon alimentation et mon territoire !

Comme les cantinières de Rosnay et Migné, vous pouvez vous approvisionner auprès des producteurs locaux soit sur les marchés locaux (ex : *Le Blanc samedi matin*) ou directement dans les fermes du PNR Brenne

Astuce : panier complet à commander vous-même avec l'association cagette et fourchette et à récupérer sur des points de rencontre (*lien ci-dessous*)



www.cagette-et-fourchette.fr

www.pouigny-saint-pierre-aop.fr

www.maisondufromage.fr

Dans le rétro

La rubrique Interactive

La Transmission au cœur du projet

Vous souhaitez témoigner sur vos expériences culinaires, votre relation avec la Brenne, etc.

Contact : Etienne Buchmann
06.23.23.28.67 /
buchmann.etienne@berry-touraine.msa.fr



www.Cpa-Bastille.fr.com
La Vie au Grand Air, Nantes



Ma santé

Pas besoin d'en arriver là ? La DMLA parlons-en !

Les délégués MSA du territoire Anglin Brenne Creuse et Groupama viennent à votre rencontre pour s'informer, comprendre, échanger et agir contre la Macula.

ON SE DONNE RDV 9H30-12H30

- 24 Nov. Marché d'Eguzon-Chantôme
- 25 Nov. Super U Saint-Benoit du Sault
- 26 Nov. Marché de Saint-Gaultier
- 27 Nov. Marché d'Argenton/Creuse
- 29 Nov. Foire des Hérolles [86]/ pot offert à 11h30

« JEUX CONCOURS »
chaque jour par Groupama



ON VOUS DIT TOUT !

GRANDE CONFÉRENCE SUR LA DMLA

Mercredi 1^{er} décembre
ARGENTON/CREUSE

Halle polyvalente

Animée par les docteurs COTINEAU et CHASSOT ophtalmologues

20h30

GRATUIT

Verre de l'amitié offert

Renseignements : Agences locales Groupama
www.berry-touraine.msa.fr / 06.23.23.28.67



PASS SANITAIRE : POUR RESTER ENSEMBLE FACE AU VIRUS

Dossier de presse | 6 août 2021



Nos partenaires qui nous soutiennent



Communes de
Migné et
Rosnay



BRENNE - BERRY



Vous, nous, et des milliers d'autres,
en novembre on arrête ensemble.

#MoisSanTabac

1 Pour participer, rendez-vous sur :
tabac info service
le site + l'appli + le 39 89

Du lundi au samedi de 8h à 20h.

Agenda

- Mardi 30 novembre- 8h45/10h15 école Rosnay- 10h30/12h école Migné
3^e atelier « Mon goût pour le local » par le FRAPS CVL en classe
- Inauguration des bâches DCA à Rosnay et Migné avant Noël...surprise !
- Vendredi 28 Janvier 2022 – salle des fêtes de Rosnay
« J'invite mamie ou papi à la cantine ». Repas intergénérationnel avec les enfants et leur famille...avec la participation de la troupe *les NoBoBo*.