



Association Gratte-Soleil
(Education à l'environnement et échanges
interculturels)
9, chemin de la Cerisaie
79410 Cherveux
06 65 23 40 64/ 05 49 71 21 90
grattesoleil@yahoo.fr
www.grattesoleil.fr

La gratouille n°9

Août 2008

Sympathisants Gratteurs de Soleil, bonjour,

Animations jeunes

Un Contrat d'Avenir qui touche à sa fin, témoignage

Janvier 2005 : J'ai encore des images d'Inde plein la tête d'un précédent voyage (effectué en 2001)...Yann se passionne pour la cuisson solaire, que nous expérimentons ensemble...Un projet de sensibilisation de villageois indiens à la cuisson solaire naît. Il nous faudra un an pour le monter et trouver des financements. Juste avant notre départ, nous créons l'association *Gratte-Soleil* en vue de faire connaître notre action à notre retour et de créer un

emploi pour Yann ou pour moi. Nous passons 4 mois en Inde, y travaillons sans relâche, avec un acharnement de passionnés.

A notre retour en France, Yann crée des jeux solaires pour le FLIP de Parthenay, et nous organisons une petite fête de l'été où je projette les 3 films que j'ai réalisés sur notre projet indien. Nos premiers adhérents pointent leur nez.

Pour des raisons purement pratiques, nous décidons que c'est moi qui tenterai d'être salariée. Yann est président. Nous obtenons l'accord du conseil général pour un contrat d'avenir de 24 mois : de septembre 2006 à septembre 2008.

Je consacre mes 3 premiers mois à des recherches de subventions. C'est le Fond Social Européen qui financera mon emploi. En 2007, je fais connaître les 20 animations que j'ai créées sur différents festivals ; en 2008, j'interviens dans des écoles.

Et voilà, nous sommes en août, mon contrat se termine le 17 septembre 2008. J'ai fait une demande écrite de renouvellement au conseil général le 1^{er} juin. On m'a répondu 2 mois plus tard qu'en général les contrats d'avenir n'étaient pas prolongés au delà de 24 mois. De toutes façons, je n'ai pas trouvé de subventions pour la suite. Et puis je viens d'avoir un bébé, j'ai envie de lui donner mon temps et mon énergie. Je n'ai d'ailleurs pas obtenu de place en crèche.

Je suis en tous cas ravie de mon expérience d'animatrice en énergies renouvelables pour Gratte-Soleil. J'ai parfois été soutenue dans mon travail par quelques bénévoles bien sympathiques.

Ce genre de projet d'éducation à l'environnement aurait peut-être été viable si l'on avait eu une structure pour accueillir des groupes scolaires. C'était une belle expérience. Merci à tous.

Pour les écoles nous ayant fait des commandes pour l'année 2008-2009, Gratte-Soleil et moi-même sommes en train de réfléchir à une éventuelle possibilité d'intervenir en plusieurs CDD de 16h...A suivre !

Céline

Les actions à venir de Gratte-Soleil

*Alpha Mamadou Wane, de l'ONG Agir en Faveur de l'Environnement, devrait arriver, s'il obtient un visa, en Deux-Sèvres jeudi 14 août. Gratte-Soleil va le former à la cuisson solaire pendant 3 semaines. **Une rencontre entre les adhérents et notre stagiaire mauritanien est programmée à Gratteloup de Vouhé, chez Yann Levacher, dimanche 17 août de 16h à 22h.** Merci d'apporter vos instruments de musique et un plat à partager pour le dîner. Un essai de cuisson solaire mauritanienne sera effectué, si le soleil*

brille ! Merci de nous appeler samedi 16 août au 05 49 71 21 90 ou au 06 65 23 40 64, pour que nous vous confirmions l'obtention du visa...

L'actu

Un échange de savoir sera prochainement organisé tout au long d'un week-end de septembre ou d'octobre. Si vous désirez transmettre vos connaissances auprès d'un groupe de quelques personnes, contactez-nous !

Gratte-Soleil sur le FLIP



Cette année Yolande a fait connaître, sur le festival des jeux de Parthenay, deux jeux qu'elle a inventés : l'un sur l'énergie solaire, l'autre sur les animaux diurnes et nocturnes.

Repas de fête

Voici quelques délicieuses recettes des plats succulents que l'extraordinaire association Gratte-Soleil avait méticuleusement préparés pour la fête géniale des 14 et 15 juin !

Crème de pâté aux carottes

Source : *Les Nouveaux Pâtés Végétaux*, de Chantal et Lionel Clergeaud

250 g pain complet rassis
150 g champignons émincés
3 échalotes hachées
1 gousse d'ail haché
1 œuf battu en omelette
4 c. à c. farine bise
1 c. à c. purée d'amandes
1 verre de jus de carottes
1 c. à s. tamari
1 c. à s. huile d'olive
1 c. à c. levure maltée
1 c. à c. herbes de Provence

1 pointe de noix de muscade

2 pincées de gingembre, sel

Emietter et faire tremper le pain dans le jus de carottes.

Faire revenir les échalotes et les champignons dans l'huile et leur ajouter l'ail, le tamari, les aromates et les épices.

Quand le pain est bien imbibé, l'incorporer au mélange précédent.

Passer le tout au mixer ou au presse-purée, puis ajouter la purée d'amandes, la levure, l'œuf, la farine et bien malaxer.

Verser dans un moule graissé et cuire $\frac{3}{4}$ h à four moyen.

(Conseil Gratte-Soleil : On peut omettre la purée d'amande et/ou la levure maltée si on n'en a pas sous la main !)

Courgettes marinées à l'italienne (8 pers)

Source : *La Nouvelle Cuisine Familiale – l'Eté*, de Brigitte Fichaux, les Editions GabriAndre

400g de petites courgettes
300g de petits oignons blancs
70g de raisins secs
1 gousse d'ail
1 petit verre de vinaigre de vin blanc
1 C à S de sucre de canne roux
1 C à S d'huile d'olive
sel, poivre, 10 feuilles de menthe hachées

Laver les courgettes, ôter les deux extrémités, les couper en bâtonnets. Peler les oignons, les couper en deux ou en quatre selon grosseur. Peler l'ail, le hacher. Rassembler

tous les ingrédients (sauf la menthe) dans une casserole, porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux 15 minutes environ. Laisser refroidir et servir en saupoudrant des feuilles de menthe hachées.

Limonade de fleurs de sureau

10 ombelles de fleurs de sureau
5 l d'eau, 500g de sucre
3 c.à soupe de vinaigre de vin blanc
1 pelure de citron

Mettre à macérer le tout dans un grand récipient. Garder dans un endroit chaud pendant 24h, en agitant souvent. Filtrer. Mettre en bouteille et boucher (bouteilles à bouchon genre bière Fischer). Attendre 2 semaines avant de le boire.

Entremets à la semoule à l'indienne aux fraises

Pour 4 personnes :

40g de beurre
3 clous de girofle
3 gousses de cardamome entières
8 c. à soupe de semoule
50g de raisins secs
180g de sucre
½ l de lait
25g de noix de coco déshydratée, légèrement grillée
Quelques fraises par personne

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les gousses de cardamome et les clous de girofle, réduire le feu et incorporer la semoule. Faire revenir jusqu'à ce que la semoule soit légèrement dorée. Ajouter les raisins et le sucre, et mélanger. Ajouter le lait et cuire jusqu'à obtention d'une consistance moelleuse *sans cesser de remuer*. Retirer du feu et transférer dans des coupelles. Parsemer de noix de coco râpée grillée, et y déposer des fraises coupées en deux.

BON APPETIT !

La fête de Gratte-Soleil : Bilan

Cette année, Gratte-Soleil a rassemblé une cinquantaine de bénévoles et environ 230 visiteurs pendant le week-end festif des 14 et 15 juin.

Le samedi, les conférences sur le foyer de masse, sur le réchauffement climatique et sur le pic pétrolier ont remporté un franc succès auprès des adultes, tandis que l'atelier papier mâché de Yolande a passionné les enfants. Les concerts de Tieno et Eitel ont apporté une touche très chaleureuse à la soirée.

Le dimanche, le concert de Dominique Bourdin a enchanté la foule, après qu'une douzaine d'enfants aient fabriqué des cerfs-volants avec Céline et Muriel. Merci à tous ceux qui ont tenu les différents stands (apiculture, art, livres, énergie solaire, buvette...) et ateliers (land art, parabole solaire...)

L'équipe de Gratte-Soleil