



La reconnaissance Établissement vert Brundtland pour l'école!

Isabelle Auclair

Comme vous avez appris dernièrement, notre école vient d'obtenir la reconnaissance EVB-CSQ! La demande a été soumise en début d'année scolaire, et comme Madame Paule Desrochers, enseignante et maman de deux enfants à l'école me l'avait prédit, nous l'avons obtenue sans trop de peine!

Ce titre est remis par la Centrale des syndicats du Québec (d'où le CSQ) qui, en 1993, a décidé de réaliser le « [...] rêve collectif de centaines de personnes qui croient en la génération actuelle et aux générations futures tout en partageant l'espoir d'un monde meilleur pour toutes et tous, ici et ailleurs sur la planète. »

Un *Établissement vert Brundtland* (EVB) agit localement tout en pensant globalement afin de favoriser un avenir viable. Chaque année, ces établissements doivent réaliser des activités dans quatre grands champs : solidarité, écologie, pacifisme et démocratie. Plus de 1300 établissements se sont inscrits au mouvement depuis sa création : la plupart sont des écoles primaires

Petite histoire d'amour

Dominique Cyr

Tout a commencé à l'automne 2013. Grâce à la demande de Madame Paule, Madame Marie-Noël a donné un atelier de fabrication de poupées Waldorf.

Je m'y suis inscrite malgré le fait que je savais seulement coudre des patchs sur des pantalons! J'allais m'attaquer à une grosse poupée articulée. La première heure fut désagréable, j'avais beaucoup de misère et je suis à grosses gouttes! Tranquillement, j'ai pris le dessus.

Au deuxième atelier, je suis arrivée avec trois poupées commencées, dont une marginale aux cheveux bleus! C'était le début d'une belle passion, réalisant qu'avec mes mains je pouvais fabriquer des cadeaux plein d'amour et de créativité. De plus, je contrais le grand capitalisme, les produits en plastique et toutes les horreurs qui viennent de la Chine.

Je me suis mise à fabriquer mes cadeaux de Noël et d'anniversaire, nommant la poupée comme l'enfant qui allait la recevoir et la personnifiant.

et secondaires, mais on retrouve aussi des collèges, des centres de la petite enfance, des centres d'éducation pour adultes, des centres de formation professionnelle, etc.

Notre école porte depuis longtemps les valeurs encouragées par le mouvement. Il n'y avait donc pas tant de travail nouveau à accomplir pour aller chercher le statut. Concrètement, la conscience des élèves de notre école face aux valeurs écologiques, entre autres, n'est éveillée en classe que vers la 3e année. Avant ce niveau, les enfants vivent entourés de ces valeurs, sans vraiment s'en rendre compte.

La reconnaissance *Établissement vert Brundtland* permettra à l'école de rayonner encore plus dans la communauté et, bien sûr, nous encouragera toutes et tous à poursuivre nos efforts pour assurer un monde meilleur pour demain.

Source : site internet EVB-CSQ, <http://www.evb.lacsq.org/>

Terminant ma 20e poupée, je réalise que j'adore les petites poupées articulées car je peux leur faire des vêtements à partir de vieux bas! N'ayant pas encore appris à tricoter...

Au marché de Noël de North Hatley de décembre 2014, j'exposerai pour la première fois mes œuvres.

Lorsque les enfants me disent qu'ils aiment leur poupée, cela me fait tellement chaud au cœur. Pour les curieux et les curieuses, j'en ai donné deux dans la classe de maternelle (dont : Bébé Printemps!) et une autre au service de garde.

J'aime les fabriquer une à une pour qu'elles soient bien remplies d'amour. Merci à Madame Marie-Noël pour sa grande patience et ses talents.

Avec persévérance et amour nous créons des cadeaux révolutionnaires!

L'équipe du journal

Rédaction : Isabelle Auclair
Dominique Cyr
Fanchon Esquieu

Mise en page : Amélie Arès

Correction : Sandrine Ziosi
Jason Roy

Abonnement : Geneviève Beaudoin

Pour tout changement concernant les abonnements au journal en version papier, pour partager vos commentaires ou encore des articles, ou même vos poèmes vous pouvez communiquer avec nous par courriel à l'adresse suivante: journal@enfant-de-la-terre.org.

Dates à retenir en Juin

31 mai – Vins et découvertes

7 juin – Grand bazar annuel

10 juin – Présentation d'eurythmie

23 juin – Fin des classes

Brouette et casseroles

Fanchon Esquieu

Du vert, ouf! Fini l'hiver! Et de la chaleur... bientôt. Il y a tant de choses à faire maintenant que la vie revient dans notre jardin, retroussiez-vous les manches! Toutes les feuilles et brins de paille, qui protégeaient les plantes les plus fragiles, ont dû être enlevés. Ce qu'il en reste peut servir de paillis dans les plates-bandes ou le potager. Derniers semis à faire: à l'intérieur, pour qu'ils mûrissent en chaleur, la famille des courges (zucchini, potiron, potimarron, butternut/musquée, melons...). Au jardin, les légumes aimant le froid peuvent être semés ou repiqués si vous les avez partis à l'intérieur (laitues, épinards, pois, betteraves...). Si vous débutez en jardinage et potager, avec les enfants, commencez avec la chose la plus simple au monde: coupez une patate avec des germes en deux, les mettre dans un bon sol aéré et youpi, quelques mois plus tard, plein de patates et une chasse au trésor assurée. Pour le bonheur des yeux, en passant sur la rue Gosselin à Waterville, admirez le rose flash de l'azalée "rosy light".

Au Menu

Enfin, nous pouvons cueillir du vert et de la fraîcheur directement dans notre jardin! L'oseille est une merveilleuse plante vivace, qui fera de belles feuilles d'ici la fin mai, au goût acidulé et délicat (à utiliser comme des épinards, délicieuse en soupe ou dans une omelette). La rhubarbe aussi déploie ses feuilles, les tiges font d'excellentes compotes ou tartes (avec des fraises!), les plus gourmands mangent tout simplement la tige trempée dans du sucre.

Soupe aux têtes de violon

Avant tout, je me répète: ne cueillir que 2 ou 3 têtes par plan pour veiller à la sauvegarde de la plante, puis bien laver les crosses pour enlever toute l'écorce brune qui peut rester après la cueillette, même les laisser tremper une dizaine de minutes. Ces fougères peuvent être toxiques si mangées crues et il faut absolument les faire bouillir une première fois et jeter l'eau qui sera brunâtre. Ceci dit, commençons...

4t de têtes de violon
3t d'eau + un peu de sel

Une fois l'eau à ébullition, rajouter le sel, puis les têtes de violon. Cuire 8 minutes. Égoutter. Hacher finement les têtes.

Ensuite:

3 cuill. à thé de beurre	1/2 cuill. à thé de muscade moulue
6 t de bouillon de légumes	4 cuill. à thé de farine
(ou poulet, pour ceux qui préfèrent)	1/2 t de crème
4 jaunes d'œufs	2 cuill. à thé de jus de citron

Au fond d'une grande casserole faire fondre le beurre, rajouter la farine et battre avec un fouet.

Ensuite mélanger délicatement les têtes de violon cuites et hachées. Ajouter rapidement le bouillon en brassant. Laisser mijoter 30 minutes en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, mélanger ensemble la crème et les jaunes d'œufs. Retirer la soupe du feu.

Réchauffer le mélange doucement avec un peu de bouillon pour que les œufs ne cuisent pas. Peu à peu, incorporer le tout et ajouter en dernier le jus de citron et les épices.

Les enfants ne sont pas tous habitués à ce goût-là, mais montrez-leur le bon côté de la soupe en ayant fait des meringues avec les blancs d'œufs restant de la recette !!!

