

59660 HAVERSKERQUE
62 rue de Tannay
lombelle@yahoo.fr
Tél : 03 28 50 05 23 - 06 11 38 73 11

Bulletin d'Information de l'Association

N° 154 NOVEMBRE 2019

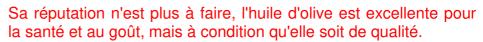
Prochaine conférence

Vendredi 22 Novembre à 19h00 à la salle Cassin

Rue du 11 novembre à Haverskerque (salle sur le coté gauche de la salle des fêtes)

« Dégustation et cuisine à l'huile d'olive »

Une conférence très intéressante animée par Amin Grandi qui nous apprendra comment reconnaitre les bonnes huiles d'olive.



Alors comment choisir son huile d'olive parmi différents fruités et en fonction de ses goûts propres ? Comment cuisiner l'huile d'olive ? Comment la conserver ?

Autant de questionnements qui trouveront réponses au cours de cette conférence ! A l'occasion de cette conférence, vous pourrez acheter de l'huile de qualité !



Atelier cuisine



Prochain atelier culinaire le :

Samedi 14 décembre à 9h00

chez Yves et Marie-Annick Bouquet 32, rue de Tannay à Haverskerque.

Des surprises pour Noël, des idées, des conseils, **Odile Bazin**, mieux connue sous le nom de la « Cocotte », animera cet atelier. La participation est de 20 euros.

A midi, les conjoint(e)s son comme d'habitude invités à venir déguster les mets.

Inscription auprès de Marie Annick Bouquet, les places sont limitées.

Si vous désirez participer, inscrivez-vous rapidement auprès de Marie-Annick au 06 22 40 29 03.

Delede gournande chez les producteurs du Nord et du Pas-de-Calais en 30 recettes

Marché de Noël

Le marché de Noël du Foyer des jeunes de Saint-Venant aura lieu le vendredi après-midi 6 et le samedi matin 7 décembre, rue du de Paris à Saint Venant.

Un marché de Noël de qualité avec de nombreuses créations artistiques.

Bertrand Trinel, lauréat de la médaille de l'Assemblée Nationale

Notre président a été mis à l'honneur le vendredi 18 octobre par Jennifer De Temmerman, députée de la 15ème circonscription du Nord qui lui a remis la médaille de l'Assemblée Nationale pour engagement et ses actions en faveur du Développement Durable, volet Environnemental.

Cette médaille est également la reconnaissance de toutes les actions menées par PJH depuis sa création. MERCI à tous nos adhérents, à tous les bénévoles, aux membres de notre CA qui, par leur aide, par leur engagement, contribuent à mieux faire connaître PJH, à aller dans le bon sens du Développement Durable ainsi qu'à la création de liens sociaux intergénérationnels. Le bénévolat est au cœur de notre association, il en représente la force depuis ses débuts. Merci à vous tous.



Clôture de l'atelier jardinage enfants



A cette occasion, accompagnés des parents et animateurs, ils ont pu visiter l'atelier de pressage PJH et dégusté le jus de pomme tout frais tiré du pressoir.

Le samedi 8 octobre, une remise de diplômes bien mérités a été organisée au jardin de l'Ermite pour récompenser les 19 enfants qui, cette année, ont participé à l'atelier de jardinage, toujours sous la houlette de Julien Péret et Michel Georges.

Félicitations aux petits jardiniers ainsi qu'à Bastien et Martin, nos « petits » jardiniers devenus grands, deux jeunes passionnés de jardinage assidus depuis 6 ans qui partagent leur savoir faire et connaissances avec les plus jeunes.

Bertrand Trinel a profité de cette petite cérémonie pour remercier Ségolène Frognier qui, dans le cadre de sa mission de bénévolat de service civique au sein de PJH, a accompagné les enfants et collaboré aux différents projets portés par PJH en faveur de l'environnement.

Atelier de pressage de pommes

2019 : sécheresse, gel et canicule ont été dommageables pour la plupart de nos vergers du Nord et Pas-de-Calais où la récolte de pommes a été moindre. Pourtant, près d'une demi-tonne de pommes a été pressée à l'atelier en ce mois d'octobre

Merci aux bénévoles qui ont participé à l'atelier et à Véronique et Dominique Carlier qui, pour la 2ème année consécutive, ont accueilli et organisé chez eux, l'atelier de pressage de pommes PJH.

