

# Notes aux partenaires

Merci à tous pour votre soutien.

Cette rubrique est à votre disposition pour vos actualités ! Nous nous ferons une joie de les partager avec nos adhérents.

Merci à tous ceux que nous avons rencontré avant notre départ et tous ceux avec lesquels nous avons échangé sur notre projet.

## Merci donc à :

Viva Mexico

MJC de Chenôve

Bourgogne coopération

Atelier mobilité Léo Lagrange

Casino de Chenôve

Mairie de Dijon

Conseil départemental

Le café le Saint Nicolas

Boulangerie Banette rue de Mirande

Campus Kebab Dijon

Sineo

Laurent Grandguillaume, député

AMISADAC.

## Nos Soutiens



# Remerciements

Merci aussi à tous ceux qui nous ont soutenu et aidé dans l'organisation de notre voyage et à la préparation du projet Patla. Et également à tous ceux qui nous ont permis de le financer

## Merci donc à :

-Denise Villet

-Michel et Pascale Saunié

-Quentin LehuanCua

- Myriam Belabbes

- Hadda Rozier M'rad

- Mamed M'rad



# La RUBRICABRAC

## La recette du mois :

**Les Frijoles :** Difficile au Mexique de faire un repas sans frijoles ! Les haricots secs accompagnent en effet presque tous les plats, et sont incontournables au petit déjeuner. Il en existe plus de 60 variétés :

Les ingrédients pour 6 personnes :

-500g de haricots secs, 1,5 litre d'eau, 1 oignon, Sel, 1 bouquet garni ou 2 feuilles d'avocatier

Couvrez-les d'eau froide et laissez-les tremper pendant 2h. Egouttez les haricots, versez-les dans une marmite ou une cocotte-minute et couvrez-les avec 1,5 litre d'eau. Ajoutez l'oignon, coupé en deux, puis les feuilles d'avocatier ou le bouquet garni. Faites cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres et que la peau se détache légèrement, soit environ 20 mn à partir de la rotation de la soupape à la cocotte-minute, et 2h30 à 3h dans une marmite traditionnelle, à couvert et à feu doux.

Poursuivez la cuisson à découvert une dizaine de minutes. L'eau de cuisson doit réduire légèrement et former une sauce relativement épaisse. Retirez l'oignon avant de servir.

### Frijoles refritos ou purée d'haricots secs

Ingrédients : 3 cuillères à soupe d'huile, 2 cuillères à soupe d'oignon finement émincé, 2 ou 3 piments jalapeños (piment vert frais) finement émincés (optionnel), 800g de frijoles de olla avec leur jus de cuisson, 100g de queso panela, de queso añejo ou de féta émietté

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon et le piment dans l'huile chaude, à feu moyen. Quand l'oignon commence à blondir, ajoutez les haricots. Poursuivez la cuisson pendant une quinzaine de minutes en écrasant les haricots avec une fourchette. Vous devez obtenir une purée épaisse. Servez couvert de fromage émietté, et dégustez avec des totopos. Bon appétit !

Source :

<http://www.saveursmexicaines.com/templat es/home.php?page=63&content=127>

## L'actualité du mois :

**Papillons monarques : sa population devrait quadrupler cette année.**

Le papillon monarque est un papillon qui est connue en Amérique car il migre en groupes de millions d'individus et sur plus de 4000 kilomètres deux fois par an. Il se plaît dans toute l'Amérique mais passé l'hiver dans des forêts de sapins sacrés dans l'état du Michoacán, au Mexique (état situé à côté de celui où nous nous trouvons : Jalisco).

La particularité de ce papillon est que son voyage du sud au nord se fait en plusieurs générations alors que son voyage du nord au sud se fait en une. Les raisons de cette migration et comment les papillons retrouvent le même lieu que leurs prédécesseurs après plusieurs générations restent partiellement énigmatiques.

Sa population devrait quadrupler cette année grâce aux actions et efforts communs entre le Mexique, les Etats-Unis et le Canada.

Pour information, l'année dernière, les papillons ont occupé 1,13 hectares de la forêt du Michoacan, en 2013, seulement 0,67 hectares alors que 20 ans plus tôt, ils étaient sur 18,9 hectares.

La raison, la déforestation illégale et l'utilisation de pesticides dans les champs aux États-Unis et au Canada. Les papillons ne pondent plus sur l'asclépiade, l'unique plante où leurs larves se nourrissent. Les États-Unis ont donc créé des zones de plantations dépourvues de pesticides. On espère ainsi qu'en 2020, les papillons monarques utiliseront 6 hectares des forêts du Michoacán pour leur hibernation.

Source: legrandjournal.com



## Le portrait du mois :

**Fransisca et Rodolphe, fondateurs d'AMISADAC, des cœurs en or**

Pour bien comprendre l'association AMISADAC, il faut connaître une partie de son histoire.

Si aujourd'hui, l'association possède deux foyers, et réunit une vingtaine de salariés s'investissant pour le projet associatif, c'est avant tout grâce au travail de Fransisca et Rodolphe.

Fransisca est Mexicaine et a fait ses études sur le handicap. Elle est venue en France découvrir d'autres systèmes éducatifs et y a rencontré Rodolphe...

Rodolphe est animateur socio culturel, éducateur, et a été directeur d'instituts sociaux en France.

Ensemble, ils ont économisé chaque euro pendant quelques années pour pouvoir offrir à des adultes mexicains en situation de handicap un lieu de vie digne de ce nom.

Après des litres d'huiles de coude, de système d, de débrouille et beaucoup d'intelligence, on peut dire qu'ils ont vraiment réussi à construire un petit coin de paradis où les mots changement, projets, dignité, vivre ensemble, respect et égalité ont un sens qui se vit et s'applique tous les jours.

Pour nous, c'est un exemple et nous sommes vraiment heureux de partager notre projet avec eux. Merci à eux deux de nous faire confiance et d'avoir ouvert leurs portes si généreusement pour notre projet.

<https://www.youtube.com/watch?v=dhUUnElvSdo>  
lien en vidéo pour découvrir le 1<sup>er</sup> foyer HogarE



# Newsletter PATLA :

Le grand  
changement

siège social: 19, rue des  
planchettes  
Dijon, 21000

**POUR PLUS D'INFORMATIONS :  
N'HESITEZ PAS A VENIR NOUS  
RENDRE VISITE POUR VISIONNER  
PLUS DE PHOTOS !**

Facebook : PATLA

Site internet : [patla.webnode.fr](http://patla.webnode.fr)

Nous contacter :  
[patla.asso@gmail.com](mailto:patla.asso@gmail.com)