



**La feuille de chou n°62
mardi 27 décembre 2022**

L'AGENDA



Mmm...partageons la GALETTE !

**Dimanche 8 janvier de 15h30 à
17h30 à l'ESTAMINET au 84
Route Genève à Neyron. Slim
nous accueillera dans une
salle de son bar.**

**...et partageons nos idées ! car notre LOGO fait peau
neuve**

Pour adapter notre logo aux nouveaux besoins de communication et aux Projets 2023 de l'association, nous avons besoin de mettre nos méninges en commun. La Galette sera l'occasion d'échanger sur le sujet.

PREPAREZ VOS IDEES ... NOUS APPORTONS PAPIER ET MARQUEURS !

Quelques règles à savoir, un logo doit être : **facilement mémorisable** (donc simple et original), **adaptable** (pour l'utiliser en tout petit sur facebook comme en très gros sur une affiche), **équilibré** (ses éléments seront proportionnés les uns par rapport aux autres), **intemporel** (en évitant les effets de mode).

Inscription Galette + atelier Logo ici



Atelier PERMACULTURE

Dimanche 15 janvier, 14h30-17h.

Thème : la construction d'une lasagne et la plantation d'arbustes à fruits. Adapté à tous les niveaux. Inscription par email à fortspourdemain@gmail.com



L'ÉDITO

Et de 2 ! Notre bébé a 2 ans et quelques mois

Il grandit très vite, il parle, communique très bien, s'épanouit, fédère, se joue des intempéries et s'adapte à toutes les situations (ou presque) ... bref on est tous fier de le voir en si bonne forme et ceci grâce à vous tous qui avez soutenu ce projet depuis sa naissance.

Bien sûr il y a les bonnes fées (le bureau) qui se penchent quotidiennement sur la forêt-jardin en construction pour résoudre tous les problèmes. Il y a aussi nos 8 commissions, de plus en plus actives et compétentes pour éduquer le bambin qui se développe bien avec 107 adhérents motivés à porter le projet et des centaines d'amis qui soutiennent l'aventure.

A l'aube de cette 3ème saison nous remercions chaleureusement tous ceux qui ont permis de faire grandir ce projet avec le soutien de la mairie, de toutes les associations « soeurs » des sponsors et partenaires institutionnels.



2023 devrait être une année décisive pour l'évolution de notre association avec une réflexion sur le devenir de notre BEBE à savoir ne faut il pas trouver déjà un.e salarié.e pour suivre de près l'évolution du projet ?

Nous en débattons le lundi 30 janvier salle Jules Ferry à 19h00 pour une réunion « avec pizza fournies et desserts partagés» de tous les adhérents.

LES BRÈVES



RESSOURCES

Le Bureau et la Commission Ressources se sont penchés sur l'évolution des finances de l'association pour préparer de nouveaux contrats de partenariat avec des entreprises. Objectif: présenter fin janvier un nouveau budget prévisionnel pouvant inclure la création d'un poste salarié de coordination. Toutes les commissions sont appelées à réfléchir et travailler sur les appels à projets, subventions, adhésions et dons pour que ces recettes soient augmentées.

LA RUBRIQUE DE LILOU

Devenue adhérente nous donnons la parole à Lilou pour un billet sur un sujet sur la planète : **Un pas en avant sur la protection de l'environnement !**

Si vous souhaitez vous exprimer dans les brèves envoyez nous votre texte en 100 mots maximum pour la feuille de chou à paraître après le 15 janvier.



ATELIER PERMACULTURE - 17 DEC

Nous étions 9 à cet atelier dédié à la connaissance du sol forestier. Après une visite commentée de la forêt d'accueil et les réponses à vos questions, Loup Gris a coordonné la construction d'une lasagne en utilisant 3 ingrédients de base : du carton ondulé sans encre, une couche 5 cm de végétaux verts (azote), une couche de végétaux bruns avec feuilles mortes et paille (carbone) se finissant ensuite par une couche de terre de surface que nous paillerons pour la protéger. Voir les détails sur notre [Facebook](#)

REPAS PARTAGÉ - 15 DEC

Nous étions réuni au siège 3 chemin des sablières pour un repas partagé pour voter pour la meilleure pâte de coing élaborée par nos adhérents. Nous étions 6 et c'est la recette d'Annik qui l'a emporté sur celle d'Isabelle. En 2023 nous multiplierons ces ateliers de dégustation et fabrication de confitures, coulis, sirops, pâtes de fruits, crèmes de cassis, sorbets, compotes ... pour se préparer à l'avance à mobiliser les adhérents cuisiniers et pâtisseries à utiliser à moyen terme un laboratoire de transformation.



J'adhère à
l'association!



Je donne !



Adhésion à 30€ : pour toute la famille

Adhésion gratuite pour les chômeurs, lycéens ou étudiants de moins de 16 ans
(optez pour l'adhésion à 0€).

En cas de difficultés ou pour tout renseignement complémentaire, contactez :
Pascale Cavillon (06 75 72 24 83 - p.cavillon5@gmail.com)

Merci à nos partenaires de la saison 2022/2023 :



FORTS pour DEMAIN
fortspourdemain@gmail.com



Le site du Fort de Sermenaz :
au bout de la route du Fort,
01700 NEYRON
(45.811317, 4.918626)