

# COMITE DE JUMELAGE NOBLAT AIGUES VIVES



## BULLETIN D'INFORMATION n°2

### Le mot du Président,



Voici le deuxième numéro du bulletin d'information du Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives.

Vous y trouverez les rubriques habituelles, notamment les événements et diverses manifestations qui ont marqué l'année 2018, loto, repas italien, vide grenier, concours de belote, et qui ont été très réussis.

2018 a également été marqué par notre participation à la foire de Basse Romagne à Lugo en Italie, biennale de l'agriculture, de l'artisanat, de

l'industrie et du commerce où un stand était dédié aux jumelages. Nous avons profité de notre séjour pour visiter de belles entreprises et découvrir les savoir-faire italiens.

Enéa Emiliani, le maire de notre ville jumelle de Sant'Agata sul Santerno, reviendra sur ce déplacement dans le mot qu'il nous a adressé.

2019, outre nos manifestations habituelles, devrait être marqué par la concrétisation d'un échange sportif avec la participation d'une équipe de jeunes footballeurs italiens au tournoi de Pâques de Saint-Léonard-de-Noblat.

Notre Comité est donc toujours très actif et je voudrais remercier toutes celles et ceux qui s'investissent dans l'organisation et le déroulement de nos manifestations.

Comme toutes les associations, notre Comité a besoin d'adhérents. Ce bulletin d'information, distribué à l'ensemble des habitants de nos quatre communes (Eybouléuf, La Geneytouse, Royeres, Saint-Denis-des-Murs), en vous faisant découvrir nos activités, a pour objectif de vous donner l'envie de nous rejoindre. Nous avons besoin de vous pour assurer la pérennité du Comité de Jumelage qui fêtera ses 5 ans en 2019.

Pour développer les échanges sportifs, culturels... avec l'Italie, nous avons également besoin des différentes associations qui œuvrent dans ces différents domaines.

Des communes sont malheureusement sous-représentées dans notre Conseil d'administration et notre bureau. Je souhaite qu'en 2019 nous réussissions à corriger cette situation. Il y va de l'avenir de notre Comité de Jumelage.

Les jumelages sont une chance pour l'Europe. En permettant à des villes et des citoyens de se rapprocher, d'échanger dans des domaines aussi variés que la culture, l'éducation, la musique, le sport, l'économie... les jumelages restent des vecteurs essentiels de paix et d'amitié entre les peuples.

Belle et heureuse année à toutes et à tous !

Vi auguro a tutti un buon anno 2019.

Le Président du Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives,  
Joël CHASSARD

### DATES CLÉS :

2011

*Création du Comité de Jumelage*

2012

*Accueil d'un groupe de jeunes italiens*

2013

*Séjour d'un groupe de jeunes français en Italie et signature du Pacte d'Amitié*

2014

*Accueil d'un groupe d'adultes et de jeunes italiens / Signature du Serment de Jumelage*

2015

*Séjour d'une délégation française en Italie pour des réunions de travail*

2016

*Accueil d'une délégation d'Italiens pour les Extensions de St Léonard*

2016

*Séjour d'un groupe de jeunes et d'adultes français en Italie*

2018

*Participation d'une délégation à la foire de Basse Romagne à Lugo*



## Le mot du maire de SANT'AGATA

Chers amis français,

A Sant'Agata sul Santerno, nous sommes aussi entrés dans la période des fêtes et comme toujours nos pensées vont aux personnes qui nous sont chères, parmi lesquelles il y a vous tous, amis d'Eybouleuf, La Geneytouse, Royères et Saint-Denis-des-Murs.



Cela a été une année importante pour notre jumelage car nous avons réussi à concrétiser votre voyage en Italie au mois de septembre, à l'occasion de la foire de Basse Romagne. La biennale de l'agriculture, de l'artisanat de l'industrie et du commerce, qui avait lieu à Lugo, la ville principale de notre Union de Communes, a été l'occasion de renforcer notre amitié et de promouvoir votre territoire sur le stand dédié aux jumelages des Communes de l'Union, où beaucoup de personnes sont passées et ont apprécié votre exposition et votre accueil. Je pense pouvoir dire que cela a été un des plus beaux moments de la manifestation. Votre voyage en Italie a été aussi l'occasion de continuer à approfondir la connaissance de notre territoire du point de vue de l'histoire, de la culture et surtout de l'économie.



Je crois que les visites des entreprises Valfrutta, Eurovo et de l'exploitation agricole Donati ont été très intéressantes, elles représentent bien l'histoire et aussi l'avenir des traditions paysannes de la Romagne. En particulier, je voudrais m'attarder sur Valfrutta, une entreprise de Barbiano di Cotignola qui est née de la coopération de beaucoup d'exploitants agricoles de notre région, qui ont investi dans l'arboriculture fruitière de qualité et sur la transformation du produit en jus de fruits qui aujourd'hui font le tour du monde. L'entreprise a aussi des filiales en France et aujourd'hui, comme vous avez pu le constater, elle s'appuie énormément sur l'automatisation et sur l'innovation, aussi bien des équipements que des produits, à la recherche de la satisfaction des clients toujours plus exigeants et attentifs à la qualité et l'hygiène. L'histoire et l'avenir se rejoignent. En parlant d'avenir, pendant votre visite, nous avons jeté les bases pour de futurs échanges sportifs, en particulier avec le football, que nous espérons pouvoir concrétiser avec la participation en avril d'une de nos équipes au tournoi international de football de Saint Léonard de Noblat. Ce sera aussi l'occasion de se rencontrer et de fêter ensemble les 5 ans de notre jumelage.

Je souhaite que notre amitié entre pays européens puisse continuer longtemps, que les guerres qui ont déchiré l'Europe il y a 70 ans ne soient qu'un lointain souvenir, remplacé par l'amitié, la coopération et la croissance commune.

Bonnes fêtes à vous tous et j'espère vous revoir bientôt!

Énéa Emiliani

Maire de Sant'Agata sul Santerno (RA)

Référent Politiques Éducatives pour l'Union des Communes de Basse Romagne



## RESTRUCTURATION (ACJNA)

L'ACJL, association des communes jumelées du Limousin, à laquelle adhère le Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives, est devenue, suite à la création des nouvelles régions, l'ACJNA, association des communes jumelées de Nouvelle Aquitaine. Ses objectifs restent les mêmes, informer et conseiller les communes, coordonner les actions de jumelage, organiser des événements, favoriser la mobilité des jeunes.

[www.jumelages-nouvelle-aquitaine.eu](http://www.jumelages-nouvelle-aquitaine.eu)



## CANNELLONI

De Ricotta au pin

6 personnes



### Pour les cannelloni.

12 feuilles de lasagne fraîche 14x7 cm (2 œufs et 200 gr de farine)  
12 tranches de pancetta  
2 pincées noix de muscade, sel, poivre  
30g de pignon de pin

### Pour le pesto d'estragon

10 g d'estragon frais  
6 feuilles de basilic  
1 gousse d'ail  
Sel

### Préparation des cannelloni

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélangez la ricotta avec les 2 jaunes d'œufs et le parmesan. Ajoutez le basilic, le pignon de pin concassé, les 2 pincées de noix de muscade et les pistaches concassées. Salez et poivrez. Préparez la pâte de lasagne en mélangeant les œufs entiers avec 200g de farine jusqu'à consistance d'une pâte ferme. Mettre sous film pendant 30 minutes avant utilisation. Préparez les lasagnes en roulant sur un torchon fariné. Farinez légèrement salée et les pignons de pin avant cuisson. Égouttez-les délicatement dans un égouttoir. Déposez-les à plat sur une plaque propre.

### Préchauffez le four à 180°C

A l'aide d'un pinceau, brossez les bords des feuilles de lasagne avec le coller, une fois roulées). A l'aide d'une poche à douille, remplissez généreusement qu'enelle de farce à la ricotta. Roulez les feuilles de lasagne pour former des cylindres. Enroulez la pancetta autour de chaque cannelloni. Les cannelloni sont prêts. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 min de cuisson. Pendant ce temps, torréfiez les pignons.

### Préparation pour le pesto

Dans un bol, mixez le pesto avec le basilic (réservez-en quelques-unes pour garnir), le pignon de pin concassé, le sel et l'huile d'olive. Laissez reposer une consistance plutôt fluide.

### Préparation des assiettes

Déposez le pesto au fond d'une assiette, dessus 2 cannelloni, arrosez avec l'huile d'olive et décorez avec les feuilles de basilic et les pignons. Servir aussitôt.

**LLONI**  
stou d'estragon

**2 cannelloni/  
personne**

400g ricotta  
2 jaunes d'œufs  
40g parmesan  
150g mozzarella  
25g pistaches  
2cl d'huile d'olive

**ingrédients:**

20g pignon de pin  
20g parmesan  
6 cuillères d'huile  
d'olive

**ni**  
fouet, assouplissez la  
œufs et l'huile d'olive.  
mozzarella coupée très  
noix de muscade et les  
z et poivrez.

ne fraîche, mélangez 2  
de farine et malaxez  
e pâte homogène. La  
lant 10 min avant  
asagnes puis les poser  
aites bouillir de l'eau  
longer 2 min pour la  
atement à l'aide d'une  
plat sur un torchon

° (th6).  
radigeonnez d'eau les  
asagne (pour pouvoir

ouille déposez-y une  
arce (50g) à base de  
sur elles-mêmes pour  
roulez 1 tranche de  
aque cylindre. Les  
Disposez-les sur une  
oier sulfurisé huilé et  
e cuisson : la pancetta  
mps, à la poêle, faites

**d'estragon**  
s feuilles d'estragon  
s pour le dressage) et  
gnons, le parmesan, 1  
olive, jusqu'à obtenir  
de.

d des assiettes, posez  
ez d'un peu de pesto,  
l'estragon et parsemez

# ZOOM Visite Valfrutta



Aujourd'hui complexe agricole industriel sans précédent en Italie et en Europe, l'histoire de Valfrutta commence en 1966 avec pour objectif de soutenir l'activité agricole (fruits et légumes) de la région d'Emilie-Romagne. Implantée sur près de 30 hectares sur la commune de Barbiano di Cotignola près de Sant'Agata, l'entreprise assure la transformation directe des fruits des coopératives agricoles représentant 40 000 agriculteurs. Valfrutta, c'est le naturel, l'authenticité, la tradition. Les questions environnementales, l'homme et la nature, sont au centre de chaque idée et de chaque action. Valfrutta, ce sont des produits de haute qualité avec un contenu de service élevé. L'entreprise a également investi dans le bio et propose de nouveaux produits, mélanges de fruits et légumes 100% naturels qui s'ajoutent aux traditionnels jus d'abricots, pêches, poires, pommes...

Valfrutta c'est 250 salariés, une production annuelle de 150 millions de litres de divers jus de fruits à partir de 45 000 tonnes de fruits transformés et stockés dans près de 1 000 réservoirs. C'est 413 millions de bouteilles en verre, de pots et de briques par an. La chaîne de production est la plus rapide d'Europe avec une capacité de production de 170 000 litres par heure.



## Cours d'italien

Le Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives souhaite remettre en place des cours d'initiation à l'Italien comme cela a été déjà fait par le passé. Les modalités pratiques restent à préciser. Il pourrait s'agir de deux heures de cours par semaine sur une de nos quatre communes. Pour la mise en place nous avons besoin de connaître rapidement le nombre de personnes intéressées. Si vous avez envie de vous initier à cette belle langue qu'est l'Italien, vous pouvez contacter notre association ou l'un de ses responsables dont les coordonnées figurent sur ce bulletin.

Merci d'avance.

## Echange sportif

- ◆ Une équipe de jeunes footballeurs italiens de notre ville jumelle de Sant'Agata sul Santerno devrait participer au prochain tournoi de football de Saint-Léonard-de-Noblat les 20, 21 et 22 avril 2019.
- ◆ C'est une quinzaine de joueurs plus leurs accompagnateurs qui feront le déplacement.
- ◆ L'organisation est en cours en liaison avec les présidents des clubs de foot de Saint Léonard et de Sant'Agata. Nous souhaitons également associer les clubs de football de nos quatre communes à cet évènement selon des modalités qui restent à définir ensemble. Il s'agit bien d'un échange ce qui signifie qu'en 2020 une équipe de jeunes footballeurs de chez nous participera au tournoi de football de Sant'Agata qui a lieu au mois de mai.



# MANIFESTATIONS 2018



ROYERES

## LOTO

Grand succès, avec 120 joueurs et de très nombreux lots gagnés au cours des parties adultes, enfants et à la loterie. Les principaux lots : 1 télévision, 1 Wonderbox weekend 3 jours, 1 blender chauffant, etc... Nous vous attendons d'ores et déjà nombreux pour notre prochain loto !

## REPAS ITALIEN

Également très réussi. Ce repas est entièrement préparé par les membres de l'association et composé de plats typiquement italiens. Vous trouverez dans ce bulletin la recette des cannelloni réalisée en 2018.



SAINT DENIS DES MURS

## VIDE GRENIER

Franc succès de la 2ème édition qui s'est déroulée sous un magnifique soleil. Les visiteurs étaient au rendez-vous et les exposants ravis des transactions. La 3ème édition est prévue en juillet 2019 et nous espérons accueillir encore plus de participants.



EYBOULEUF

## BELOTE

Le concours de belote est toujours un rendez-vous attendu par les joueurs. Encore une fois l'équipe organisatrice est ravie de ce succès. 80 participants et 100 lots distribués pour le concours et la loterie.



LA GENEYTOUSE

*L'équipe d'animation du Comité de Jumelage est extrêmement satisfaite du travail accompli au cours de l'année passée. Un énorme merci à tous les bénévoles qui se mobilisent tout le long de l'année. Pour faire vivre notre Comité nous avons besoin de ressources pour assurer les missions qui nous sont confiées par les 4 communes. Toutes les personnes qui souhaitent rejoindre l'équipe seront les bienvenues. N'hésitez pas à nous contacter !!!*

## MANIFESTATIONS 2019...

- \* ASSEMBLÉE GÉNÉRALE le 22 Février à Royères
- \* LOTO le 24 Février à Royères
- \* REPAS ITALIEN le 27 Avril à St Denis des Murs
- \* VIDE GRENIER le 21 Juillet à Eybouleuf
- \* CONCOURS DE BELOTE le 10 Novembre à La Geneyouse

## ADHÉSION 2019 :

### Comité Jumelage Noblat Aigues Vives

Adhésion 2019 :  individuel 12 €  couple 18 €

Nom.....Prénom.....

Adresse.....

Courriel.....Tél.....

Date et n° du chèque : .....

Signature :

À détacher et à retourner à Comité Jumelage NAV mairie 87400 Royères

## CONTACTS

 **Adresse postale :**  
Mairie de ROYERES  
2 Place de la Mairie  
87400 ROYERES

 **Telephone :**

EYBOULEUF (S. VINCENT) 06.64.71.41.99  
LA GENEYTOUSE (S. ALAMARGOT) 06.29.77.20.40  
ROYERES (J. CHASSARD) 06.81.58.74.04  
SAINT-DENIS-DES-MURS (D. BAPT) 06.87.58.87.25

 **Messagerie :**  
jumelage.noblat.aigues.vives@gmail.com

 **Page Facebook :**  
Comité de Jumelage Noblat Aigues Vives

 **Site Internet:**  
<https://gemellaggiosantagata.it/>