

NUMÉRO 2 / HIVER 2021



CIRCUIT LOCAL

**Découvrez la
marque
Savoir - Faire
100 % Côte-d'Or !**

Ce magazine est entièrement réalisé par les Conseillers Départementaux Jeunes

Projets

Découvrez les projets
des CDJ de cet hiver

Passion

Découvrez la classe de musique
d'une élue passionnée

f @CDJ.Cotedor
t @CDJ_Cotedor
i @CDJ_Cotedor
b @CDJ_Cotedor



SOMMAIRE

RUBRIQUES

1. Édito
2. Portrait d'élue
3. Projets des commissions
4. J'aime cette cause
5. Graine de Passionnée
6. Présentation de communes
7. Repas 100 % Côte-d'Or

EN COUVERTURE

La photo de couverture de ce deuxième numéro représente la marque départementale Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or qui a pour ambition de valoriser les producteurs locaux.

L'ÉQUIPE

François Sauvadet,

Président du Conseil Départemental de la Côte-d'Or

Catherine Louis,

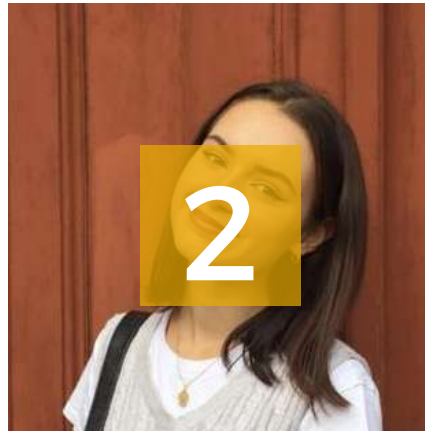
Vice-Présidente du Conseil Départemental de la Côte-d'Or et Présidente du CDJ

Colombe Arnaud et Carel Rigaudier

CDJ et rédacteurs en chef

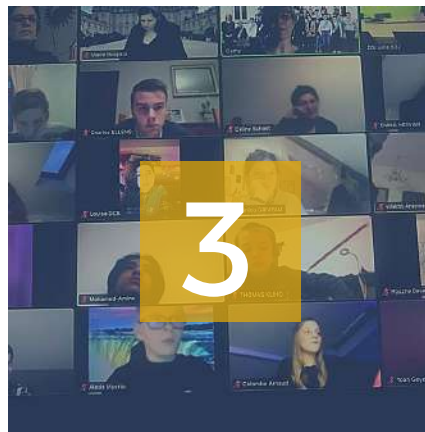
Les rédacteurs :

Agathe Schembri
Ambre Bonfils-Thomé
Kiyomasa Kumagai
Andéol Fabry
Émilien Bonnet
Emma Hervier
Héloïse Touati
Julian Beaufumé
Louise Gentil
Lucas Moisand-Amiot
Maud Potiron
Oriane Herbert
Perrine Villerot
Souleymane Ndiaye
Teddy Juif-Bourlier
Valentin Legendre
Valentine Lallemand
Yoan Geyer



Portrait d'élue

Dans ce numéro, nous allons vous présenter Héloïse Touati, la Vice-Présidente du CDJ.



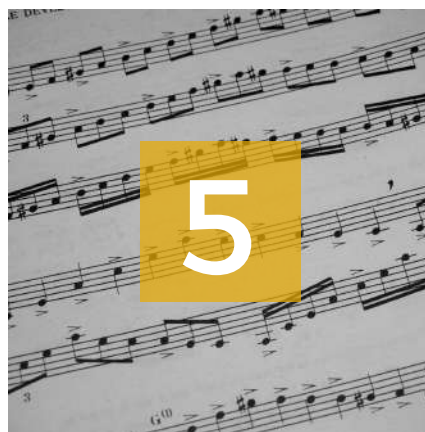
Projets des commissions

Découvrez les actions que met en place chaque commission du CDJ !



J'aime cette cause

L'équipe vous présente la marque départementale "Savoir-Faire 100% Côte-d'Or" !



Graine de Passionné(e)

Eva Le Tiec vous raconte son investissement dans sa classe de musique.



07.10 RETOUR EN IMAGE

La première Assemblée en présentiel depuis la crise de la Covid-19 de la 12^e mandature du Conseil Départemental des Jeunes de la Côte-d'Or.



ÉDITO



Chère lectrice, cher lecteur,

En cette période difficile, les agriculteurs, les commerçants, les restaurateurs et beaucoup d'autres souffrent de cette pandémie. C'est pourquoi, nous, les Conseillers Départementaux Jeunes apportons tout notre soutien à toutes et tous face à cette crise sanitaire.

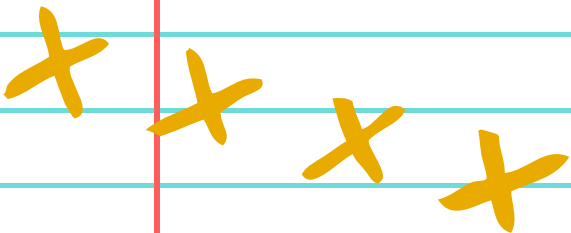
Nous dédions ce magazine à vous tous : collégiens, collégiennes, mais également aux adultes curieux à qui ce magazine s'adresse aussi !

Ce journal vous permettra de vous évader un peu, de voyager dans notre département et d'en apprendre plus sur le CDJ.

Bonne lecture !

Colombe et Carel

Rédacteurs en chef



QUI ES-TU ?

Héloïse Touati : "Je m'appelle Héloïse, j'ai 14 ans, j'habite à Couchey et je suis en 3^e au collège La Champagne à Brochon. Au sein du CDJ, je suis dans la commission « Solidarité-Handicap-Sport et Discrimination »."

QUELLES ONT ÉTÉ TES MOTIVATIONS POUR TE PRÉSENTER ?

HT : "Je voulais me présenter au CDJ parce que pour moi c'était un moyen pour nous, collégiens de pouvoir avoir des projets concernant des sujets qui nous tiennent à cœur mais aussi d'avoir notre mot à dire au niveau du Département ! Je pense que tout le monde peut faire évoluer les choses à son niveau et le CDJ est une super opportunité ! Mon but était aussi évidemment de représenter au mieux mon collège au sein du CDJ !"

QUE DIRAIS TU À UNE PERSONNE QUI HÉSITE À SE PRÉSENTER AU CDJ ?

HT : "Je lui dirais que c'est une opportunité que l'on a qu'une fois dans la vie et qu'il faut qu'il fonce ! C'est une « aventure » absolument géniale et une réelle chance. C'est le moyen pour nous les collégiens de pouvoir donner nos idées et participer à des projets vraiment enrichissants !"

“ C'est une « aventure » absolument géniale et une réelle chance !

QUELLE A ÉTÉ TA RÉACTION QUAND TU AS SU QUE TU AS ÉTÉ ÉLUE ?

HT : "J'étais super heureuse et à la fois fière de moi, j'avais déjà plein d'idées et très hâte de commencer ces beaux projets !"

POURQUOI AVOIR CHOISI LA COMMISSION SOLIDARTITÉ ?

HT : "Bien que toutes les autres commissions soient très intéressantes, j'ai choisi celle-ci puisque c'était celle qui me correspondait le plus, celle qui était le plus en accord avec mon état d'esprit, celle pour laquelle j'avais le plus d'idée."



POURQUOI T'ÊTRE PRÉSENTÉE EN TANT QUE VICE-PRÉSIDENTE ?

HT : "J'ai voulu me présenter en tant que vice-présidente puisque pour moi c'était l'opportunité d'aller plus loin dans ma démarche et de pouvoir aider le CDJ en étant plus impliquée. Je suis très honorée de pouvoir représenter mon collège ainsi que les autres élus."

COMMISSION 1 & 2 : DÉMOCRATIE PARTICIPATIVE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Suite aux événements tragiques (assassinat de Samuel Paty, attentats de Nice, etc) les commissions 1 et 2 ont souhaité réaliser des actions citoyennes et un travail de mémoire pour rendre hommage aux victimes. Les actions seront présentées au prochain numéro de ce magazine.

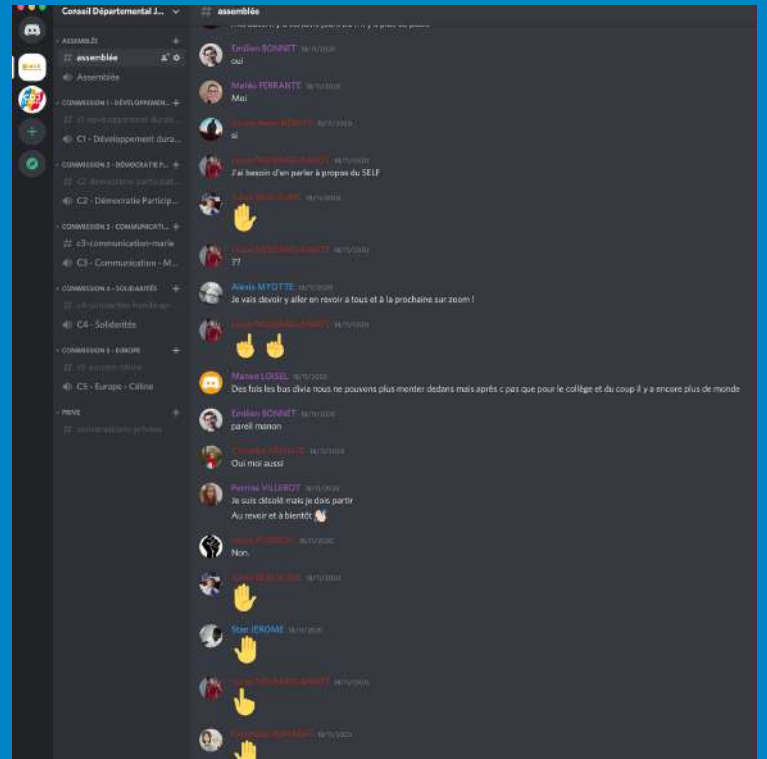


En raison de la crise sanitaire, les élus se réunissent uniquement sur des plateformes en ligne : sur Zoom ou Discord où ils peuvent échanger et voter les projets du CDJ.

Depuis le premier confinement, c'est ainsi que les commissions et les assemblées ont pu avoir lieu.

COMMISSION 3 : COMMUNICATION

La commission 3 a mobilisé toute son énergie dans la création de ce magazine. Elle a également mise en place des stratégies pour l'animation des réseaux sociaux, organisé une conférence de presse et vous réserve des surprises pour les mois à venir notamment une vidéo "Draw My CDJ" !



COMMISSION 4 : SOLIDARITÉ

Les élus ont lancé un projet pour la création de roll up (kakemonos) qui fédère toutes les commissions dans l'objectif de faire connaître le CDJ et ses actions dans les collèges mais aussi dans d'autres Départements. Sous la coordination de la C4, les autres commissions ont réfléchi à comment décrire les actions qu'elles mettent en place. Ces supports auront pour vocation de tourner dans toute la Côte-d'Or pour donner une visibilité au CDJ.

COMMISSION 5 : EUROPE

Les élus ont rédigé un courrier d'invitation adressé au Président de la République Emmanuel Macron à venir siéger au CDJ en fin d'année 2021 pour être témoin du bilan de mandat.

Ils poursuivent également l'organisation de la visite de Strasbourg autour des grandes institutions européennes et préparent l'interview d'un député européen.

J'AIME CETTE CAUSE

À travers la marque "**Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or**", le Département contribue à identifier et faire connaître des savoir-faire d'exception et des produits locaux de grande qualité, que le monde nous envie. Cette marque est à disposition des producteurs, des fabricants, prêts à valoriser les filières locales.

David Nogueira, de la Boulangerie artisanale Pimousse à Dijon a été le premier à être labélisé en 2020. Héloïse, pour CDJ le Mag' est allée à sa rencontre.



COMMENT LE LABEL VOUS EST-IL PARVENU ?

David Nogueira : "Tous les ans nous offrons la galette des rois au Département, avec les jeunes du CFA La Noue, avec la chambre des métiers, ainsi que beaucoup de représentants de l'artisanat. Le Département étant dans l'optique de se diriger vers des produits côte-d'oriens, nous nous sommes dit que nous devrions faire des pains avec un "Savoir-Faire 100% Côte-d'Or". Nous voulions faire vivre notre Département !"



QU'APPORTE LA MARQUE À VOTRE BOULANGERIE ?

DN : "Ayant été une des premières boulangeries avec la marque "Savoir-Faire 100% Côte-d'Or", elle nous apporte une grande fierté, puisque nous travaillons avec des produits locaux : en effet, notre matière première, la farine, est issue de Fleurey sur Ouche ou encore d'Auxonne."

POURQUOI TRAVAILLEZ-VOUS AVEC DES PRODUITS 100% CÔTE-D'OR ?

DN : "Nous travaillons avec des produits Côte-d'Oriens puisqu'il est nécessaire de faire vivre les producteurs locaux et ce n'est pas la peine d'aller acheter notre matière première trop loin alors que tout est à côté en quantité et en qualité !"

OÙ POUVONS-NOUS VOUS RETROUVER ?

David Nogueira : "Nous avons deux boulangeries à Dijon où vous pouvez retrouver les mêmes produits."



Pour manger mieux, mangez local !

Retrouvez le site Internet de mise en relation entre les consommateurs et les producteurs locaux : J'veux du local - Le goût de ma Côte-d'Or ! www.jveuxdulocal21.fr

QUELLE EST TA PASSION ?

Eva Le Tiec : "C'est la musique, j'aime beaucoup en écouter mais ce que j'aime surtout, c'est jouer de la flûte traversière."

QU'EST CE QUI T'A MOTIVÉ À EN FAIRE ?

ELT : "J'ai toujours voulu jouer d'un instrument, alors je suis allée voir des cours de musique et cela m'a beaucoup plu, donc j'ai commencé à en faire."

DEPUIS QUAND EN FAIS-TU ?

ELT : "Ça fait à peu près 7 ans, j'ai commencé par faire de la flûte, puis je suis entrée dans une école CHAM (Classes à Horaires Aménagées Musique), où j'ai pu pratiquer le solfège."

“ La musique est une sorte d'échappatoire pour moi, elle m'apaise. J'en fais surtout pour me faire plaisir !

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ENTRE UNE CLASSE MUSIQUE ET UNE CLASSE CLASSIQUE ?

ELT : "Dans une classe musique, nos horaires sont aménagés afin que l'on puisse faire plus de musique que dans les autres classes, qui ont un emploi du temps avec des matières scolaires, et également de la musique mais moins que dans une classe comme la mienne."

QU'EST-CE QUE LA MUSIQUE T'APPORTE ?

ELT : "La musique est une sorte d'échappatoire pour moi, elle m'apaise. J'en fais surtout pour me faire plaisir !"

CONTINUERAS-TU PLUS TARD ?

ELT : "Je compte continuer mais comme loisir, je ne compte pas faire de la musique mon métier."

GRAINE DE PASSIONNÉE



AS-TU UN GENRE PRÉFÉRÉ ?

ELT : "J'aime vraiment tout jouer mais j'aime tout particulièrement jouer des morceaux connus ou même des musiques de films."

CULTURE

QUI A DIT QUE CONFINEMENT RIMAIT AVEC PAS DE CONCOURS ?

Personne !

Et oui, de octobre à début décembre, la bibliothèque de Quétigny a organisé un concours de fan fiction pour les jeunes de 10-15 ans !

Mais qu'est-ce que c'est ?

Une fan fiction, c'est imaginer une histoire se passant dans un univers et avec des personnages déjà existants tel que Harry Potter, Fortnite, etc...

Une occasion pour tous et toutes les adeptes de fan fiction de tenter leur chance, avec en récompense au gagnant une inscription d'un an à la bibliothèque et un livre de la bibliothèque du choix du vainqueur.

Seule obligation : une présentation de l'univers et des personnages choisis avant le début de l'histoire, mais les participants avaient le choix de la taille, de l'univers dans lequel ils souhaitaient emmener leur lecteur et même du format ! Et oui, une fan fiction peut être sous la forme d'une nouvelle mais aussi d'une BD, d'une vidéo ou encore d'une pièce de théâtre.

Une occasion unique de laisser parler son imagination !
Les gagnants seront annoncés prochainement.

PRÉSENTATION DES COMMUNES

LUCAS NOUS PARLE DE BINGES

"Binges, dont le maire est M. Hugues Antoine, est une commune située dans le canton d'Auxonne et compte environ 800 habitants.

On y trouve beaucoup d'oiseaux, plus particulièrement des pies. Elle est agréable par sa faible population et par sa bonne ambiance. La boulangerie ainsi que le terrain de foot sont très appréciés.

Binges est une ville investie dans des œuvres caritatives comme le téléthon organisée par l'association «les loulous de Binges». Etant très peu peuplé, le village est très agréable. De plus, tout le monde se connaît ! Pour ce qu'il s'agit des écoles, elles sont regroupées au même endroit, de la petite section au CM2."



MARILOU NOUS PARLE DE NOLAY

"Le village de Nolay, dont le maire est M. Jean-Pascal Monin, est agréable de par sa faible population et son cadre. La cascade "du bout du monde" est un point d'eau que les habitants apprécient, surtout en été. Selon la légende, Nolay devrait son nom aux noyers. Ces arbres très nombreux autrefois, donnaient une huile de noix de qualité grâce aux nombreux moulins installés sur la rivière : la Cozanne. La rue des huilliers tient son nom en mémoire de cette époque des artisans, comme les rues "des tanneries" et "des cloutiers".



LE SAVIEZ VOUS ?

Selon la légende, Nolay devrait son nom aux noyers. Découvrez pourquoi dans l'article.

En ce qui concerne l'éducation des jeunes, la commune compte une maternelle, une école primaire et un collège. Son histoire est aussi très fournie ! En effet, c'est ici que Lazare Carnot, mathématicien, physicien et homme politique français naquit. Sa maison d'enfance y est d'ailleurs toujours et a été classée monument historique.

Dans ce territoire, l'élevage de vaches est très important : c'est pourquoi on en voit énormément, sans parler de la vigne présente en grande quantité car le vin y est beaucoup produit."

Nolay est aussi investie dans des œuvres caritatives comme avec la « randonnée rose » organisée durant le mois d'octobre et avec son centre d'activité des Restos du Cœur. C'est un village très calme où il y a de très intéressantes animations. Mais surtout le paysage est magnifique !



Apéritif

CHIPS DE CAROTTES

- 8 carottes
- Huile d'olive
- Paprika en poudre
- Sel, poivre

CUISSON: 10-15 MIN

POUR 4 PERSONNES

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez et lavez les carottes. Coupez-les en fines rondelles (à l'aide d'une mandoline, de préférence). Étalez les rondelles de carottes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en les séparant distinctement. Huilez légèrement les rondelles de carottes avec de l'huile d'olive (à l'aide d'un pinceau de préférence). Enfourez pendant 10 à 15 minutes.
3. Posez les rondelles de carottes cuites sur une feuille de papier absorbant. Saupoudrez-les de paprika en poudre, de sel et de poivre selon les goûts. Laissez les chips de carottes complètement refroidir à température ambiante. Servez froid à l'apéritif.

Entrée

SALADE A LA FÊTA AUX NOIX ET AUX MARRONS

Pour la salade

- 1 mesclun
- 100 gr de feta
- 12 cerneaux de noix
- 12 marrons cuits

Pour l'assaisonnement :

- 1 échalote
- du sel et du poivre
- 3 càs de vinaigre balsamique
- 5 càs d'huile d'olive
- 1 càs d'huile de noix

PRÉPARATION: 15MIN

POUR 4 PERSONNES

1. Lavez, rincez, essorez le mesclun, puis réservez-le. Égouttez et émiettez la feta, puis réservez. Concassez grossièrement les cerneaux de noix, puis réservez. Dans un saladier, mettez le mesclun avec la feta, les noix, ainsi que les marrons et mélangez bien.
2. Pelez et émincer l'échalote, réservez ; Dans un bol, mettez le sel avec le poivre du moulin, l'échalote, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et l'huile de noix puis mélangez énergiquement. Versez sur la salade et bien mélangez.

Dans cette rubrique, le groupe de rédaction en charge de la rubrique "Repas sains et équilibrés" vous a concocté un repas compatible 100% Côte-d'Or.

Apéritif - Chips de carottes

Entrée - Salade à la fêta, aux noix et aux marrons

Plat - Poulet à la Gaston Gérard

Dessert - Pain d'épices au miel

LE PAIN CÔTE-D'OR

Lancé en avant-première lors de la Foire internationale et gastronomique de Dijon, le pain artisanal Côte-d'Or a été le premier produit à avoir inauguré la marque « Savoir-faire 100 % Côte-d'Or ». La recette du pain Côte-d'Or a été élaborée par l'Union départementale des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Côte-d'Or. Les consommateurs ont été invités à tester le pain Côte-d'Or et à se prononcer sur sa qualité. Et ce fut un vrai plébiscite, 42 % des testeurs se déclarant prêts à acheter ce pain tous les jours !

CÔTE-D'OR, LE FROMAGE !

Produit à Gilly-lès-Cîteaux, au sein de la fromagerie Delin, "Côte-d'Or, le fromage !" a été officiellement lancé lors du Salon International de l'Agriculture le 25 février dernier à Paris. Fabriqué à partir de lait provenant exclusivement de Côte-d'Or, ce fromage à la pâte douce et crémeuse se caractérise par sa forme carrée, sa croûte mi-lavée, mi-fleurie et son cœur à la fois ferme et friable. Au nez, son odeur est intense et typée, en bouche le goût est délicat et la texture fondante. Conditionné en petit format de 150 grammes, il se consomme rapidement au niveau local et peut facilement s'exporter.

Plat

POULET À LA GASTON GÉRARD

- 1 poulet fermier et local !
- 150 g de comté râpé
- 10 cl de vin blanc sec
- 50g de parmesan
- 1 c. à c de paprika
- 400 g de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 3 c. à s de chapelure
- sel et poivre

PRÉPARATION: 10MIN

CUISSON: 45MIN

POUR 4 PERSONNES

1. Faites fondre le beurre dans une sauteuse.

Faites dorer le poulet des deux cotés et ajoutez-y la c. à café de paprika. Couvrez et laissez cuire 30 min à feu doux. Réservez le poulet dans un plat à gratin.

2. Enlevez la graisse de cuisson de la sauteuse puis déglacez avec le vin blanc. Incorporez petit à petit le comté râpé. Liez avec la crème fraîche.

3. Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Dés que la sauce est homogène, versez dans le plat à gratin sur le poulet puis saupoudrez de chapelure. Enfournes à four très chaud et laissez dorer 15 min maximum.

Credit photo : www.thegoodlife.france.com

Dessert

PAIN D'ÉPICES AU MIEL

- 250 g de miel local
- 250 g de farine de blé
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à c de muscade râpée
- 1 c. à c de cannelle en poudre
- 1 c. à c de quatre épices
- 2 œufs
- 10 cl de lait

PRÉPARATION: 25MIN

CUISSON: 1H10MIN

POUR 4 PERSONNES

1. Faites fondre le beurre dans une casserole a fond épais. Ajoutez le miel et le sucre. Retirez du feu.

2. Préchauffez le four à 170°C. Tamisez la farine avec la levure et le bicarbonate. Ajoutez les épices, l'œuf et le lait et mélangez. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

3. Versez la pâte dans un moule à cake en silicone. Enfournes à 170°C pour 45 min. Baissez le four à 140°C, laissez cuire 25 min de plus. Sortez-le du four et laissez refroidir 48 h.

CDJ le mag'



**Côte
d'Or**
LE DÉPARTEMENT



f @CDJ.Cotedor
t @CDJ_Cotedor
i @CDJ_Cotedor
d @CDJ_cotedor