



Info-Cagnole n°79/ 31 octobre 2023

L'actualité de la Cagnole

→ Prochains évènements Cagnole

- **Du 18 novembre au 31 décembre: le Vendredi Vert de la Cagnole revient mais tous les jours**

**Du 18 Novembre
au 31 Décembre 2023**

**Le Vendredi Vert
de la Cagnole
mais tous les jours!**

À Auxerre, dans l'Avallonnais, le Jovinien,
le Migennois, en Puisaye
Avec la Cagnole
Monnaie Locale Complémentaire et Citoyenne de l'Yonne
Si vous souhaitez consommer autrement, consommer responsable
Oubliez le Black Friday
et sa surconsommation kamikaze
Le Black Friday (ou Vendredi noir) : une course au «comment produire toujours plus»,
à moindre coût, avec pour seul objectif une consommation aveugle, néfaste à l'environnement et à tous.

**Faites vos achats et cadeaux de fin d'année
chez nos partenaires participants**

**100% échanges réels !
100% local, 100% non spéculatif !**

Procurez-vous chez eux la **Carte Défi**
pour enregistrer vos achats
et gagnez... **des Cagnoles!!**

L'évènement a pour but de mettre en valeur les partenaires de la Cagnole, de développer l'utilisation de notre monnaie locale, (et ce en opposition toujours au Black Friday)

Cette année, l'évènement aura lieu à Auxerre, dans l'Avallonnais, le Jovinien, le Migennois et en Puisaye, (contrairement à l'année dernière où cela n'avait eu lieu que sur Auxerre). Un défi est lancé à nos utilisatrices-teurs : faire un maximum leurs achats et cadeaux de Noël en Cagnoles avec la Carte Défi (équivalente à une carte de fidélité) sur laquelle chaque achat en Cagnoles chez nos partenaires sera validé.

Les cartes seront récupérées et certaines tirées au sort en janvier. Les gagnants remporteront...**des Cagnoles !!**
Infos sur le site ici

- **Marché de Noël à Lindry dimanche 26 novembre** organisé par l'AFL toute la journée
- **Mardi 12 décembre** : marché de Noël de l'AMAPP de Gurgy à partir de 18 heures

→ Du côté des partenaires de la Cagnole

→ Les nouveaux...

CPN Réveil Nature 89, sensibilisation et protection de la nature à Courgenay
Jardins du Pont vert, maraîchage bio à Dixmont

Café Perché à Joigny

- **Rencontre avec Alexandra Russi, créatrice de «La Pastellerie », fabrication de pâtes fraîches et sèches bio à Merry-la-Vallée**

J'ai un parcours plutôt atypique puisque j'ai d'abord fait des études de couture avec l'intention de devenir costumière de théâtre. Mais ma vie a pris un tournant lorsque j'ai rencontré mon conjoint, avec qui je suis en couple depuis 20 ans.

Ensemble, nous avons d'abord voyagé pendant plusieurs années. Pour gagner notre vie, nous acceptions tous les métiers qui se présentaient si bien que j'ai eu des expériences très variées, même si la plupart étaient liées à la terre: agriculture, viticulture, arboriculture, maraîchage, mais aussi



des emplois saisonniers dans les stations de ski et dans la restauration. J'ai acquis, de ce fait, une solide connaissance de toutes sortes de produits (d'où ils proviennent, comment ils sont faits) et appris à les travailler.

Puis nous avons pris la décision de nous installer à Merry la Vallée, le village de ma grand-mère dont



J'ai racheté la maison. Cela fait désormais 10 ans que nous sommes installés ici.

En arrivant, j'ai commencé par travailler comme éducatrice spécialisée remplaçante, pendant 5 ans, à l'IME d'Auxerre mais j'ai dû interrompre cette activité en raison d'une blessure. Peu après, la crèche associative de Moutiers en Puisaye recherchant une cuisinière capable de travailler des produits bio et locaux, ce fut pour moi une opportunité enthousiasmante. Les parents étaient exigeants et les normes sanitaires très strictes. Mais le «tout-maison» est une expérience merveilleuse, dynamique, qui demande juste une volonté de la part de ses acteurs et je me suis aperçue que j'en étais tout à fait capable. J'ai fait cela quelques années et c'était vraiment très «chouette» mais au bout d'un certain temps, les trajets quotidiens me pesaient et je désirais créer mon propre projet, forte de tout ce savoir-faire acquis et travailler sur mon lieu de vie. L'idée de faire des pâtes vient «d'ailleurs» car mes deux parents sont d'origine italienne et *La Pâtisserie* (projet atypique dans la région, plus fréquent dans le Sud) est un mélange de toutes ces choses, forgé avec le temps et les expériences : le moment, les racines, un métier lié aux artisans locaux grâce au réseau déjà développé en amont. J'avais obtenu un CAP Cuisine en 2012 et 8 ans après, je suis donc devenue «pastière», en ayant d'abord suivi une formation chez Italgi France, à Villefranche sur Saône. J'ai tout de suite cherché à obtenir le label Ecocert, démarche qui nécessite d'anticiper pour faire valider chaque recette dont

tout doit être tracé, marqué, pesé. La mairie a accepté de me louer un local au coeur du village et j'ai déniché des machines à pâtes d'occasion, mais qui fonctionnent encore très bien. En octobre 2022, j'ai officiellement immatriculé mon entreprise et ma première production a vu le jour en décembre.

Je choisis soigneusement les produits avec lesquels je travaille et je m'approvisionne en farine de blé dur et de blés anciens, des ingrédients essentiels pour l'appellation «pâtes», chez des agriculteurs bio de Lainsecq et de Saint-Fargeau. J'ai une production simple de pâtes fraîches et sèches nature ou aux légumes que je vends à des restaurateurs (*Ooli* à Merry la Vallée, *Cantina* à Auxerre), des regroupements de producteurs (*Le Déjeuner sur l'herbe* à Toucy, *Les Relayeurs* à Charny) ainsi que sur le marché de Joigny.

Mon engagement en faveur du bio et du local est une priorité, et je n'ai pas l'intention d'en déroger. Quant à mon adhésion à la Cagnole, elle va complètement dans le sens de ma démarche de circuit court, bio et local. Elle m'ouvre également les portes d'un nouveau réseau de personnes partageant les mêmes valeurs.

→ La SoliCagnole

Une solidarité avec la monnaie locale pour défendre les productrices et producteurs bio locaux et rendre accessible leurs produits à toutes et tous: la Collégiale travaille à une forme de

"Sécurité sociale alimentaire icaunaise" alliant solidarité sociale et défense de l'agrobiologie.

[Plus d'éléments ici](#)

→ Les bénévoles sur le terrain

A Migennes pour la fête de la pomme et des champignons, un évènement nature où nous avons toute notre place



→ Pour être acteur et soutien, voici différentes rubriques à retrouver sur le site de la Cagnole

Adhésions, décisions de la Collégiale, informations sur le don à l'arrondi sur la Cagnole numérique

[A retrouver ici sur le site](#)

Pour tout ce qui concerne cette lettre d'info idées, évènement, désabonnement, abonnement, archives...

la-lettre-redaction@lacagnole.fr



Bientôt l'assemblée générale. Penser à vérifier votre adhésion de 2023 pour pouvoir y participer.