



- ▶ CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR.....4
- ▶ LE COIN TRUC ET ASTUCE.....3
- ▶ AGENDA.....1

- ▶ PROCEDURES DE QUALIFICATION EEI ET GEI JUIN 2015.....2-3



# Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES DE L'ORTRA DE L'INTENDANCE INTERJURASSIENNE

## Agenda

📅 17.08.2015

Reprise des cours professionnels à l'EMI

📅 09.09.2015

14H30 : Séance annuelle des formateurs en entreprise

📅 26-27.09.2015

Concours suisse des produits du terroirs et marché des terroirs suisse

📅 13-17.04.2016

Salon de la formation professionnelle à Delémont

📅 10-17.06.2016

Procédure de qualification GEI et EEI

📅 01.06.2016

Cérémonie de remise des titres à Loveresse

*La présidente Fanny Gogniat ainsi que les membres du comité vous souhaitent un bel été et se réjouissent de vous retrouver à la rentrée.*

**Bonne vacances !**



## Promotion des gestionnaires en intendance et des employés en intendance 2015

*Une nouvelle volée de gestionnaires en intendance et d'employés en intendance ont reçu respectivement leur CFC et leur AFP.*

*Le 26 juin dernier a eu lieu la cérémonie de clôture à Courtemelon. La fondation rurale interjurassienne a remis 13 CFC et 6 AFP.*

*Comme les années précédentes, l'ORTRA interjurassienne a remis un prix de 200 francs aux personnes ayant obtenu la meilleure moyenne des examens pratiques. Il s'agit de Tirza Klötzli pour la filière gestionnaire en intendance et de Catia Ferreira pour la filière employé en intendance.*

*Nous leur souhaitons à tous un brillant avenir au sein de leur nouvelle profession ou dans la suite de leur formation.*



## Liste des lauréats

- **Gestionnaire en intendance CFC (13)** – Marcel Broquet, Movelier (Hôpital du Jura, Delémont) ; Michaela Burkhalter, Souboz (Hôpital du Jura Bernois SA, Moutier) ; Justine Dauwalder, Courroux (Fondation Les Castors FDP, Porrentruy) ; Aurore Girardin, Cornol (Fondation Rurale Interjurassienne, Courtemelon) ; Laura Keller, Courrendlin (Résidence Claire-Fontaine, Bassecourt) ; Tirza Klötzli, Corgémont (Home La Roseaie, St-Imier) ; Shanon Lambert, St-Imier (Centre de pédagogie curative du JB, Tavannes) ; Ludovic Morel, Courroux (Maison Ste-Catherine, Lucelle) ; Jennifer Moretti, Develier (Hôpital du Jura, Porrentruy) ; Priscille Pages, Neuchâtel (Logis de la Licorne, La Ferrière) ; Gaétane Ramseyer, Courfaivre (Ateliers protégés Jurassiens, Delémont) ; Cindy Sansonnens, Court (Fondation Rurale Interjurassienne, Courtemelon) ; Ophélie Weiss, Malleray (Home La Colline, Reconvilier).

Major de promotion GEI : Ludovic Morel

- **Employée en intendance AFP (6)** – Christelle Chalverat, Delémont ; Catia Ferreira, Le Noirmont ; Monica Ferreira, Le Noirmont ; Sujana Gagnebin, Les Bois (Clinique Le Noirmont, Le Noirmont) ; Nadia Monnin, Vicques ; Nermein Yousef, Bienne.

Majore de promotion EEI : Christelle Chalverat

### Le coin truc et astuce

Fabriquer son sirop maison

Sirop de monarde (mélisse d'or)

1 litre d'eau

1 kilo de sucre

20 grammes d'acide citrique → permet une meilleure conservation, n'est pas obligatoire

5 grammes de fleur de monarde

Chauffer le sucre et l'eau.

Laisser macérer pendant 2 jours les fleurs de monarde.

Chauffer à nouveau.

Ajouter l'acide citrique.

Filtrer.

Remplir à chaud.

La monarde est utilisée en phytothérapie pour ses propriétés antiseptiques, stimulantes, diurétiques et sudorifiques. Les Indiens d'Amérique l'utilisaient déjà comme plante médicinale, mais aussi comme boisson.

La monarde présente des propriétés digestives et stimulantes de l'appétit. Elle est aussi utilisée comme fébrifuge. Enfin, on la recommande pour soigner les bronchites chroniques. L'huile essentielle est, quant à elle, antibactérienne, antifongique et antivirale.



Ensemble, nous aurons plus  
de chances de nous  
faire entendre.

Faites connaître l'OrTra...

Impliquez vos collègues et  
connaissances.

## Concours suisse des produits du terroir

Plus de 1'000 produits en concours !  
A l'heure où les consommateurs demandent des produits possédant une vraie plus-value, tant au niveau gustatif qu'au niveau de la fabrication, la Fondation Rurale Interjurassienne a imaginé un événement à même de mettre en valeur la production des différents terroirs suisses.

Le Concours Suisse des produits du terroir s'est fixé comme objectif de nouer des contacts directs entre producteurs et consommateurs.

15'000 personnes en 2013... Les amateurs de produits du terroir auront la possibilité de rencontrer plus de 100 producteurs au cours d'un grand marché. Ce lieu en pleine verdure se veut un point de ralliement pour tous les gourmets. Une occasion unique, qui permettra de papillonner de stand en stand, à la rencontre des saveurs des régions suisses et des produits de proximité.

Pour plus d'information consultez le site : [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)



**Des question, des remarques, des suggestions ?  
Votre avis nous intéresse.**

**Fanny Gogniat**

*Présidente*

*(fanny.gogniat@frij.ch)*

**Martial Magnin**

*Secrétaire, caissier*

*(martial.magnin@frij.ch)*

**Ludivine Monnerat**

*(ludivine.monnerat@gmail.com)*

**Ludivine Varé**

*(ludivine.vare@hotmail.ch)*

**Maude Biette**

*(maude.b@hotmail.com)*

**Manon Hennet**

*(wicki.mh@gmail.com)*

**Sophie Chételat**

*(chetelat.sophie@gmail.com)*