



Janvier 2026
Numéro 1

Nos prochains rendez-vous

Assemblée Générale samedi 7 mars 2026

Ferme Brasserie de l'Oudon -
chez Bernadette Dumas & Stéphane Gaultier
Le Mottais, 53230 Méral

15h30 **Visite** de la Brasserie

17 h **A.G.**

19h **Apéro** dinatoire

Fête Brésil automne 2026

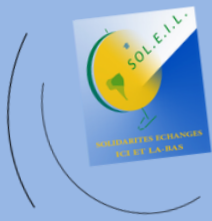
Le Genest Saint-Isle
Restauration -
Capoeira - Danse -
Musique

En savoir plus

Solidarités Échanges Ici et Là-bas

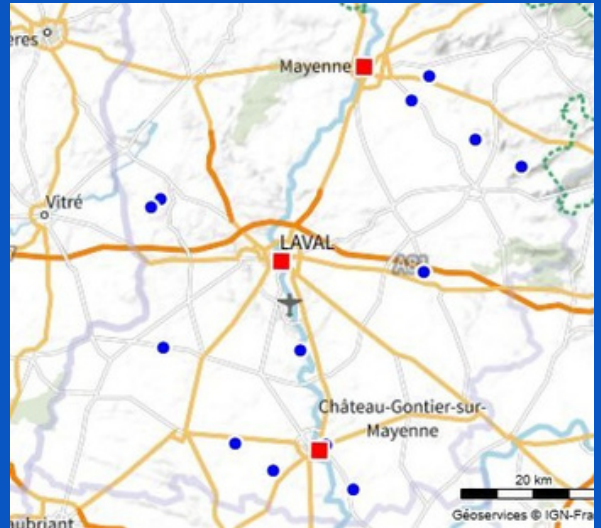
Email : assosoleil53@gmail.com

Site internet : <http://soleil53.fr>



En 2025

Accueil de deux stagiaires de l'Institut de Rolante, pendant 3 mois (mai -août) grâce à la convention d'échange APRODESI - SOLE.I.L.



Découverte de l'agriculture biologique dans une douzaine d'exploitations et de la vie culturelle en Mayenne.



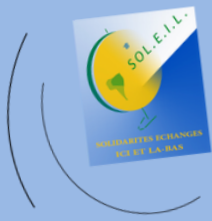
Échanges entre élèves du dispositif C.L.A.S de Mayenne et l'Institut ATAÎRU (près de Porto Alegre)



Merci à Carlos pour ses talents de traducteur



Mise en place d'une convention pour organiser des échanges entre le Lycée Agricole de Château -Gontier et l'Institut de Rolante



Projets 2026

Retour d'expériences
A leur tour, les paysans
accueillants **ICI**, accueillis **LA-BAS** !



Préparation d'un
séjour au Brésil

Fête Brésil
A vos agendas !



Accompagner les étudiant-es accueilli-es dans le cadre de la convention entre les deux établissements, le Lycée Agricole de Château-Gontier et l'Institut de Rolante

recette de Pudim
concoctée par Erika

Ingrédients :

- Pâte:** - 395 g de lait concentré sucré
- 395 g de lait
- 3 oeufs entiers

Mélanger tous les ingrédients au blender

- Sauce caramel:** -1 tasse de sucre
-1/2 tasse d'eau



Préparation

Tartiner le moule de sauce caramel puis y verser la pâte, cuire au bain marie pendant 45 minutes à four moyen. Laisser refroidir complètement, démouler et c'est prêt !