



▶ ACTUALITÉS.....1



▶ AGENDA.....2



▶ INFO.....6-7

▶ RECETTE DU COMITÉ.....5



▶ CONTACTS.....6



# Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES



Colchiques dans les prés,  
Fleurissent, fleurissent,  
Colchiques dans les prés  
C'est la fin de l'été !

Les feuilles d'automne,  
Emportées par le vent,  
En rondes monotones  
Tombent en tourbillonnant...

## AGENDA

**Le 3,4 et 6,7 octobre 2022**

**Cours interentreprise GEI 2**

**Le 10 et 11 novembre 2022**

**Cours interentreprise EEI 2**

**Le 25,28,29,30 novembre 2022**

**Cours interentreprise GEI 3**

**Le 13 au 16 février 2023**

**Cours interentreprise GEI 1**

**Le 17 septembre 2022 à Courtemelon**

**L'école d'agriculture et des métiers de l'intendance de Courtemelon et Loveresse fêtera ses 125 ans**

**Le 25 novembre 2022**

**Repas des membres de l'OrTra de l'intendance Interjurassienne**

**En 2023, se déroulera des « cours Buffet »**

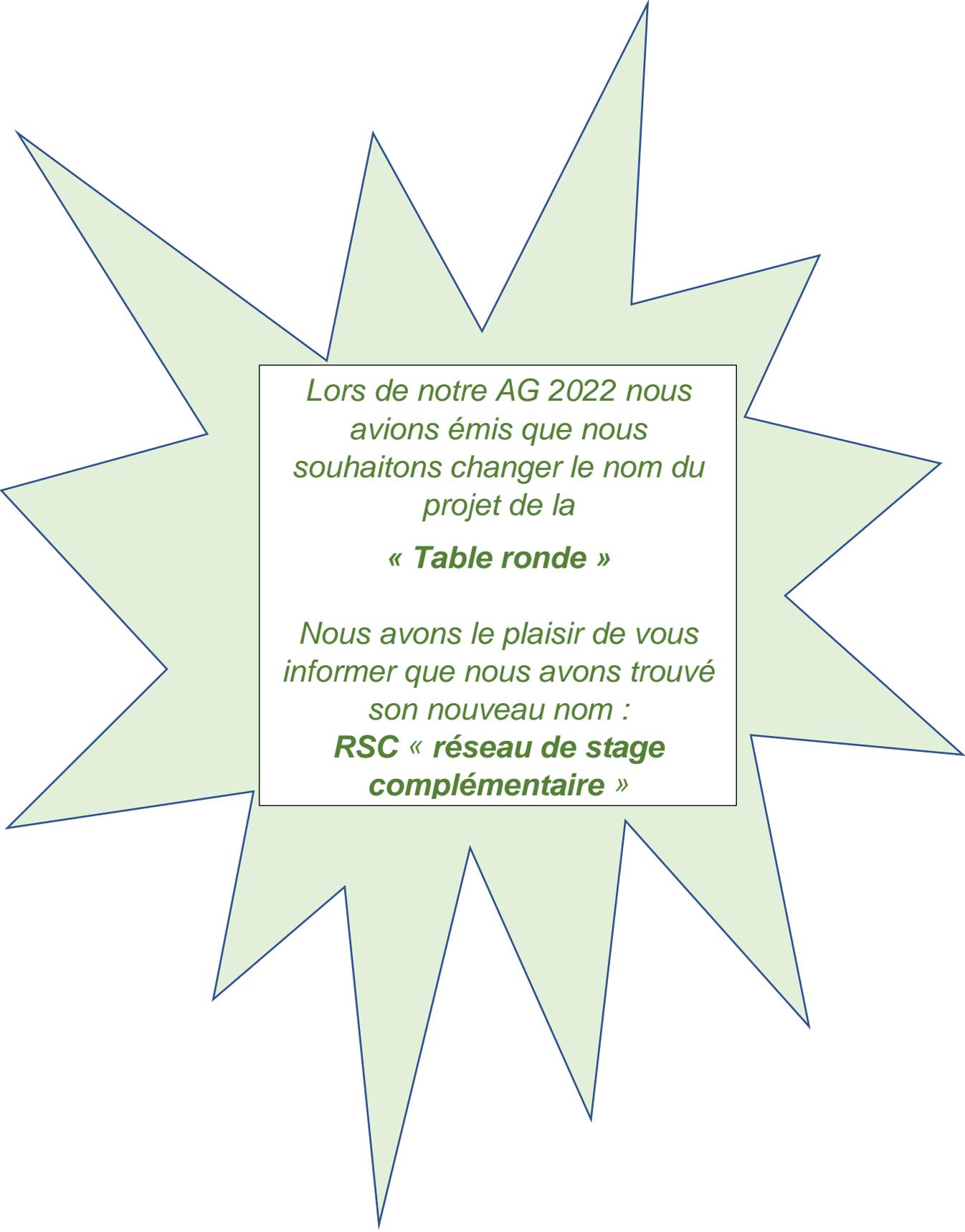
**Les dates vous seront proposées prochainement**

**Nous sommes à la recherche d'un membre pour intégrer le comité.**

**Le poste sera pour la gestion du site internet, le marketing et la promotion de la nouvelle formation.**

**Si quelqu'un est intéressé, veuillez envoyer votre candidature au comité jusqu'au 31 octobre 2022 à notre e-mail :**

**[info@oij.ch](mailto:info@oij.ch)**



*Lors de notre AG 2022 nous  
avons émis que nous  
souhaitons changer le nom du  
projet de la*

*« **Table ronde** »*

*Nous avons le plaisir de vous  
informer que nous avons trouvé  
son nouveau nom :*

***RSC « réseau de stage  
complémentaire »***

Je profite de l'occasion pour vous rappeler que sur notre site internet [www.oijj.ch](http://www.oijj.ch) vous trouverez dans l'onglet **RSC « réseau de stage complémentaire »**, les différentes places de stage pour vos apprentis.

# NOUS FÉLICITONS TOUTS LES LAURÉATS 2022 POUR L'OBTENTION DE LEUR CFC-AFP



Nous attendons votre visite : [www.oijj.ch](http://www.oijj.ch)



# La recette du comité



## Le gâteau aux pêches et au yaourt

### Ingrédients

250 g de farine  
180 g de sucre  
120 g de pêches  
3 oeufs  
3 nectarines  
50 g de yaourt  
130 ml d'huile  
1 pincée de sel  
10 g de levure boulangère

Préparation : 15 minutes

Portions : 10

Cuisson : 30 min



### Préparation :

Comment faire le gâteau aux pêches et au yaourt ?

Débuter la préparation en pelant et en dénoyant les pêches et les trancher en lamelles assez fines.

Les mettre dans un récipient et y ajouter le yaourt et l'huile.

Bien mélanger le tout avec un mixeur à immersion pour avoir un composé à la texture veloutée.

Dans un bol, saler les œufs et les fouetter avec un batteur et y ajouter progressivement le sucre.

Incorporer les œufs battus au mélange de yaourt et de pêche.

Remuer délicatement à la spatule, puis verser la farine tamisée et la levure.

Homogénéiser le tout en faisant des mouvements doux avec la spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Ensuite, recouvrir un moule à gâteau (24 cm) de papier sulfurisé.

Transférer la pâte dans le moule et égaliser le niveau à sa surface.

Par-dessus, étaler les tranches de pêches en forme de rayons.

Enfourner le gâteau aux pêches et au yaourt pendant **30 à 35 minutes à 180°C**.

Une fois cuit, le démouler et le refroidir.

Le gâteau aux pêches et au yaourt est à servir avec un nappage de sucre glace pour une meilleure expérience culinaire.

**Bon appétit !**

**Des questions, des remarques  
des suggestions ?**

**Votre avis nous intéresse**

**Présidente :**

Luana Clémence

[luana.leiber@oijj.ch](mailto:luana.leiber@oijj.ch)

**Membres actifs du comité :**

Nathalie Bögli

[nathalie.bogli@oijj.ch](mailto:nathalie.bogli@oijj.ch)

Rose-Aline Rodrigues

[rosealine.rodrigues@oijj.ch](mailto:rosealine.rodrigues@oijj.ch)

Susana Andrade

[susana.andrade@oijj.ch](mailto:susana.andrade@oijj.ch)

Sylvie Plancherel

[sylvie.plancherel@oijj.ch](mailto:sylvie.plancherel@oijj.ch)

**Suivez-nous sur notre page Facebook**

<https://www.frij.ch/>

**FRI Intendance**