

LA LETTRE D'INFOS ^{N°32}

EUROP ARMOR

Vivre une expérience à l'étranger, décrocher une subvention européenne, concrétiser un projet... Europ'Armor vous offre un espace d'accompagnement et d'animations.

Tout est possible avec l'Europe, venez nous rencontrer à Europ'Armor pour développer votre projet.

Europ'Armor est un service du Département des Côtes d'Armor.

EUROP'ARMOR - Europe Direct est ouvert du mardi au jeudi de 14 h à 17 h.

En dehors de ces heures d'ouverture, l'équipe est joignable par téléphone au 02 96 62 63 98 et par mail europ.armor@cotesdarmor.fr

Pendant les vacances d'hiver, du lundi 13 au vendredi 24 février, Europ'Armor - EUROPE DIRECT sera ouvert de 14h00 à 17h00 (du lundi au vendredi).

Plus d'infos sur :
facebook.com/europarmor



instagram.com/europarmor



Belle année 2023 riche en projets européens

À l'occasion de ce premier numéro de l'année, je suis heureuse de vous adresser mes meilleurs vœux pour 2023. L'année 2022 a été meurtrière pour l'Europe. Les crises se sont multipliées, déclenchées par l'invasion barbare de l'Ukraine par la Russie. Cette guerre montre de manière concrète à quel point l'idéal de paix porté par le projet européen est précieux. Elle prouve aussi que la défense des valeurs démocratiques est un combat d'une actualité brûlante, de même que celui pour la liberté d'information. C'est d'ailleurs pourquoi le Département des Côtes d'Armor a souhaité soutenir Reporters sans Frontières en votant une subvention exceptionnelle de 10 000 euros.

Au niveau régional, nous aurons le plaisir de construire une collaboration entre sept Europe Direct du Grand Ouest. Grâce à ce réseau, nous aurons à cœur de permettre aux citoyens costarmoricains de faire des choix éclairés concernant l'avenir de l'Union Européenne et ainsi participer au processus démocratique européen. Cela prend tout son sens alors que cette année commence la préparation aux élections européennes de 2024.

Au niveau local, le Conseil Départemental a lancé un appel à candidatures pour les Relais Europe sur le territoire. Ainsi, pour la période 2023-2025, le service Europe du Département confiera l'organisation de temps forts à chaque Relais Europe. Ces événements auront pour objectif de maintenir la dynamique de manière ludique et festive entre les citoyens, plus particulièrement les jeunes, du département des Côtes d'Armor et l'Union Européenne. Ce dispositif est un véritable atout pour faire vivre et connaître l'Europe sur notre territoire. Les lauréats seront connus en avril.

Je me réjouis de partager ces projets avec vous. Je sais pouvoir compter sur vous pour les faire vivre dans chaque territoire et ainsi pour construire ensemble la citoyenneté européenne. Je vous souhaite une très belle année à toutes et tous !



Solenn Meslay
Vice-présidente déléguée
à la vie associative
et aux relations
internationales

Agenda Europ'Armor



- > **Mercredi 18 janvier 2023** 
Session d'information
sur les programmes de l'OFAJ
et le fonds citoyen Franco-Allemand

- > **Mercredi 25 janvier 2023** 
AnimEUdi – Allemagne
à Cap A Cité Binic-Étables-sur-Mer

- > **Mardi 7 février 2023** 
« Partons à la découverte du
monde du travail »
à la Cité des Métiers de
Ploufragan



Europ'Armor présentera le volontariat européen (Corps Européen de Solidarité) aux élèves et étudiants de CAP, Bac Professionnel, BTS ou Licence



- > **Préparez vos dossiers de candidatures Erasmus+ avec Europ'Armor**
Le 23 novembre dernier, plus de 30 personnes ont assisté à une session d'information générale sur le programme Erasmus+ animée par Europ'Armor et notre partenaire Eléo Conseil. Ouvert au grand public, ce temps-fort a permis de présenter les différentes possibilités pour financer vos projets.

Ce programme continue en 2023 avec les ateliers d'écriture !

Ces derniers sont réservés à des structures costarmoricaines souhaitant déposer un projet Erasmus+ en 2023.

- > **Mercredi 25 janvier 2023** 
Atelier d'écriture pour les porteurs de projet souhaitant déposer un projet Erasmus+ KA1

- > **Mercredi 1^{er} février 2023** 
Atelier d'écriture pour les porteurs de projet souhaitant déposer un projet Erasmus+ KA2
Les 2 ateliers sont programmés à 14h à l'Hôtel du Département des Côtes d'Armor.
Une relecture par notre partenaire Eléo Conseil est possible avant le dépôt du projet.

Au printemps, nous organiserons d'autres sessions d'information avec pour objectif les appels à projet 2023-2024.

Focus

Dates des Appels à projet Erasmus+ 2023

Le 23 novembre dernier, le guide du programme et l'appel à propositions 2023 ont été publiés par la Commission européenne.

Le budget 2023 pour la France est de 295 millions d'euros, répartis sur les différents secteurs.

La date limite de dépôt des candidatures

- > Projets de mobilité (action clé 1) : **23 février 2023**
- > Projets de partenariats (action clé 2) : **22 mars 2023**
- > Accréditation tout secteur : **19 octobre 2023**
- > Petits partenariats de coopération : **4 octobre 2023**

Le lien vers le guide du programme :

<https://erasmus-plus.ec.europa.eu/fr/erasmus-programme-guide>

Les sites des agences françaises :

<https://www.erasmusplus-jeunesse.fr/>
<https://agence.erasmusplus.fr/>



NEWS

Clap de fin pour le projet Erasmus+ MobiSkol22

Le 30 Décembre 2022, s'est terminé le projet Erasmus + MobiSkol 22 pour la mobilité des personnels de l'enseignement, porté par le Département des Côtes d'Armor.

4 écoles primaires et 6 collèges publics et privés des Côtes d'Armor ont intégré ce consortium qui a permis la mobilité de 36 participants membres du personnel de l'Éducation Nationale, enseignants ou directeurs, et des Inspecteurs de l'Éducation Nationale dans 13 villes européennes.

Ces mobilités vont permettre

- des programmes d'échange pour les élèves,
- l'utilisation de nouvelles pratiques d'enseignement,
- une ouverture des établissements à l'Europe,
- la découverte de l'interculturalité pour les élèves, les parents, les collègues au travers des retours d'expérience des participants.

Ce projet a été **financé par les fonds européens du programme Erasmus+** permettant la mobilité et la coopération en Europe pour de nombreux publics sur un large panel de sujets.

NEWS

2 Nouveaux labels Eurodesk en Côtes d'Armor



Soutenu par la Commission européenne, Eurodesk est un réseau de professionnels européens cherchant à informer au mieux les jeunes sur la mobilité européenne et à mettre en avant les dispositifs existants.



L'association **Cap à Cité** organise des échanges de jeunes de plus de 13 ans en Bretagne ou à l'étranger sur différentes thématiques (culture, sports, bien-être, voile, chantiers, ...). Elle est également organisme d'accueil et d'envoi de volontaires européens.

Contact

Aude au **06 08 02 75 10**

ou par mail à capacite.jeunesse@gmail.com

8 Allée du stade, Étables-sur-Mer,

Cap à cité... (capacite.bzh)



Au sein de la **Structure Info Jeunesse de Lannion**, tu pourras rencontrer des volontaires européens, découvrir des témoignages de jeunes partis à l'étranger, tu auras accès à de la documentation et tu pourras participer aux sessions d'info/ateliers, information et conseil en ligne et en présentiel, etc.

Contact

Joanna via la page Facebook et/ou Instagram

JeunesseLannion

Joanna Kolodziejczyk Jeunesse Lannion

Espace Sainte-Anne 2 rue Kérampont 22300 Lannion,
Jeunesse 15-25 ans (lannion.bzh)

Actualité européenne

2023

Année européenne des compétences

L'objectif est de donner un nouvel élan à l'apprentissage tout au long de la vie en prenant en compte en particulier les besoins liés aux transitions écologique et numérique.

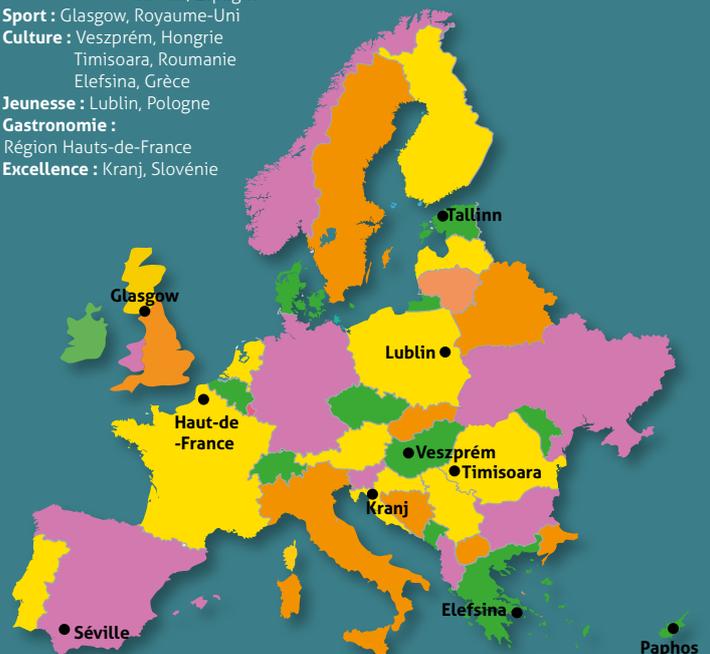
Pour ce faire, la Commission s'appuiera sur des initiatives et programmes de financements européens déjà existants (en orientant par exemples certains appels à projets des programmes ERASMUS ou INTERREG...), et lancera des événements et campagnes de sensibilisation afin de soutenir l'échange de bonnes pratiques entre les partenaires dans le domaine de la reconversion et du perfectionnement professionnels.

Cette proposition doit être validée par le Parlement européen et les États membres.

Idées voyages 2023, partez découvrir les capitales européennes

Capitales européennes 2023

- **Verte** : Tallinn, Estonie
- **Smart Tourism** : Paphos, Chypre
Séville, Espagne
- **Sport** : Glasgow, Royaume-Uni
- **Culture** : Veszprém, Hongrie
Timisoara, Roumanie
Elefsina, Grèce
- **Jeunesse** : Lublin, Pologne
- **Gastronomie** :
Région Hauts-de-France
- **Excellence** : Kranj, Slovénie



Retour en photos sur les temps forts



> Conférence de Presse pour le lancement du projet « Pilote ton Pote ».



> AnimEUdi – Pologne : L'Association Franco-Polonaise Côtes d'Armor - Warmie et Mazurie a présenté la Pologne aux costarmoricains et aux jeunes volontaires du département.



> Accueil de jeunes costarmoricains en Service Civique dans le cadre d'une formation citoyenne en partenariat avec la Ligue de l'Enseignement des Côtes d'Armor.



> Europ'Armor était présent avec ses deux volontaires européens à la #QUINZAINE DE L'JJ qui avait pour thème « Découvrir le monde ». Cette journée était organisée et animée par des jeunes bretons partis dans le monde, pour permettre à ceux et celles qui veulent découvrir le monde de trouver des réponses à leurs questions en rencontrant les associations et les jeunes déjà partis.

La Recette de Cristian Poivrons farcis au riz et à la viande

Ingrédients :

- > 6 gros poivrons (de la couleur de votre choix)
- > 200 grammes de riz (riz rond si possible)
- > 200 grammes de viande hachée (ce que vous aimez)
- > 1 oignon
- > 4 gousses d'ail
- > 4 cuillères de sauce tomate (environ 50 ml)
- > Origan (ou les épices que vous aimez ; le romarin et le thym sont également de bonnes options)
- > Sel et poivre
- > Huile d'olive
- > Fromage râpé



1. Pour commencer, faites cuire le riz (l'eau doit représenter le double de la quantité de riz, par exemple pour 200 grammes de riz, 50 cl d'eau) jusqu'à ce que l'eau soit consommée. Ne vous inquiétez pas si le riz est encore un peu dur, il finira de cuire dans le four.
2. Ensuite, pendant que le riz cuit, coupez le haut des poivrons, en laissant un trou pour la farce qui sera placée à l'intérieur. Nettoyez-les à l'intérieur et à l'extérieur.
3. Troisièmement, coupez en petits morceaux l'ail, l'oignon et la partie des poivrons que vous avez enlevée (les parties qui peuvent être cuites). Ajouter dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et faire cuire pendant environ 5 minutes. Ajoutez ensuite la viande hachée et remuez-la avec les légumes pendant quelques minutes. Ajoutez maintenant la sauce tomate et l'origan et faites cuire pendant encore quelques minutes, tout en remuant.
4. Quatrièmement, retirez la casserole du feu, ajoutez le riz dans la casserole et mélangez le tout.
5. Cinquièmement, farcir les poivrons avec la garniture. Mettez un peu de fromage râpé sur le dessus de chaque poivron, là où se trouve la garniture. Mettez les poivrons dans le four, préchauffé à 200°. Après environ 20 minutes, les poivrons sont prêts.

**EUROP
ARMOR** Accompagner
vos projets
européens

9 place du Général de Gaulle
CS 42371
22023 Saint-Brieuc cedex 1
Tél. 02 96 62 63 98
europ.armor@cotesdarmor.fr