



Semaine Laudato Si' - du 19 au 26 mai 2024

Soyons des semences d'espérance, enracinées dans la foi et l'amour



Fabrication de savon écologique à la résidence pour aînées et aux unités de vie autonome du Bon Secours à Vendôme, France.

Chaque mois de mai, l'Église réserve huit jours pour marquer l'anniversaire de l'encyclique historique du pape François sur l'écologie intégrale, Laudato Si'. Cette célébration mondiale appelle les catholiques à entendre le cri de la création et à répondre ensemble aux cris des plus vulnérables en intensifiant leurs efforts pour protéger notre maison commune et les êtres qui y vivent. C'est aussi le moment de célébrer la création et de nous réjouir des progrès accomplis pour donner vie à Laudato Si'.

Les Sœurs du Bon Secours et la communauté du Bon Secours en sont à la deuxième année d'un [plan d'action Laudato Si'](#) de sept ans. Nous améliorons notre compréhension de l'écologie intégrale, nous pratiquons la spiritualité écologique, nous réduisons les déchets, nous augmentons l'efficacité énergétique et nous défendons notre maison commune.

[Laudate Deum](#) du pape François rappelle l'urgence du message de [Laudato Si'](#) et la nécessité d'une transformation personnelle et culturelle face aux crises écologiques et climatiques. Cette année, le thème de la semaine Laudato Si' s'inspire du symbole du Temps de la Création 2024, « les prémices ». Soyons des semences d'espérance dans notre monde, enracinées dans la foi et l'amour.

Le présent numéro vous propose des récits et des conseils sur la vie écologique de Béatrice Lesourd, responsable de la vie sociale à la résidence pour aînées et au béguinage de Vendôme et membre du comité JPIC. Béatrice et la communauté du Bon Secours de Vendôme sont des signes vivants d'espérance : elles pratiquent l'art d'être plus et de consommer moins.



"Mais, ce qui compte est une chose moins quantitative : rappeler qu'il n'y a pas de changement durable sans changement culturel, sans maturation du mode de vie et des convictions des sociétés, et il n'y a pas de changement culturel sans changement chez les personnes" (LD, 70)

LAUDATE DEUM

Journées JPIC

1^{er} mai

Fête de saint Joseph artisan
/ Journée internationale des travailleurs

19 mai

Pentecôte

19-26 mai

Semaine Laudato Si'

24 mai

Notre-Dame Auxiliatrice
Patronne des Sœurs du Bon Secours

5 juin

Journée mondiale de l'environnement

8 juin

Journée mondiale des océans

20 juin

Journée mondiale des réfugiés



Jardin communautaire, Pérou

Réfléchir

Soyez à l'écoute des différentes dimensions de la crise climatique là où vous vivez et réfléchissez à la citation de Laudate Deum.

Prenez le temps de discerner **trois changements** que vous pouvez apporter afin de susciter espoir et guérison face aux cris de la terre et aux cris des personnes vivant dans la pauvreté. Pensez à des façons de partager les changements que vous apportez avec votre communauté.

Visitez [le mouvement Laudato Si'](#) pour des idées !

Moins de déchets, plus d'amour : une histoire de mesure, de réduction et de création en communauté



Béatrice Lesourd, les employées et les résidentes de la résidence-services du Bon Secours à Vendôme, en France, ont une longue histoire de soin de la terre grâce à leur potager, au compostage, à la réutilisation et au recyclage. Voici plusieurs années, elles ont entrepris de mesurer leur gaspillage alimentaire : elles ont gratté les assiettes et vidé les verres en mesurant tous les restes de nourriture et de breuvages. Les résultats les ont étonnées. Elles gaspillaient 72 litres (19 gallons) de nourriture, d'eau et de vin par semaine. Elles ont pris des mesures pour réduire ce gaspillage en travaillant avec le personnel responsable de la restauration pour commander uniquement ce que les résidentes allaient manger et boire. Elles ont également amélioré le compostage afin que tous les déchets alimentaires puissent être traités. Les gens ont arrêté de jeter les restes d'eau dans les égouts ; on les utilise pour arroser le potager.

Réduire les déchets demande beaucoup de travail et d'efforts, mais cela peut aussi être amusant. Les cours dispensés par Béatrice et d'autres aux résidentes du foyer pour aînées et aux sœurs autonomes, au personnel et aux familles leur enseignent à fabriquer des savons et des produits de nettoyage écologiques. Beaucoup moins chers que les produits qu'on trouve dans le commerce, ce sont aussi des cadeaux écologiques appréciés. Les résidentes et le personnel reçoivent également des cours pour apprendre à cuisiner des plats sains et sans déchets, comme le pesto de radis. Elles bâtissent la communauté en confectionnant des savons et des petits plats tout en multipliant les sourires.

Apprends-nous à être des intendantes fidèles de la Terre

Dieu créateur,

Apprends-nous à vivre la gratitude au quotidien et à donner plus de prix à nos relations qu'à nos biens. Montre-nous la voie qui nous éloigne des matériaux jetables et nocifs, et indique-nous des solutions respectueuses de l'environnement. Inspire-nous de nous éloigner des pratiques non durables et guide-nous vers un avenir meilleur. Encourage-nous dans les efforts que nous faisons pour protéger ta création.

Là où nous avons pollué tes eaux, fais que nous les assainissions. Là où nous avons défiguré tes forêts, aide-nous à les faire revivre. Là où nous avons jonché la terre de déchets, donne-nous de la nettoyer et d'adopter de nouvelles façons de faire. Apprends-nous à être des intendantes fidèles de la terre, à devenir des semences d'espérance, enracinées dans la foi et l'amour.

Adapté d'Anna Massman, St Teresa Academy '24

Pesto de feuilles de radis

Recette gracieuseté de Béatrice Lesourd



Les radis sont un excellent aliment sans gaspillage, car tout peut être mangé. Hachez finement les bulbes de radis pour les salades, mais ne jetez pas les fanes ! Voici une délicieuse recette de pesto à base de feuilles de radis. C'est parfait comme trempette pour les légumes ou en mélange avec des pâtes.

Ingrédients

- 1 botte de radis
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- ¼ tasse de parmesan
- 1 gousse d'ail
- Sel/poivre au goût
- ½ tasse de pignons de pin ou de graines de citrouille

Lavez et coupez les feuilles de radis en morceaux, puis réduisez en purée tous les ingrédients dans un malaxeur jusqu'à obtenir la texture désirée.



Les membres du comité JPIC

- Béatrice Lesourd (France)
- Sr Chris Webb (États-Unis)
- Sr Gumercinda Cordova Cordova (Pérou)
- Sr Maria Pintado Peña (Pérou) coprésidente
- Sr Nathalie Lundolo Ninga (France)
- Nick Stein (États-Unis)
- Rachel Moccia (États-Unis)
- Sr Rosa Elena Lozada Escobar (Pérou)
- Simone Blanchard (É.-U.) présidente