

Le canard d'Icare

Mercredi 13 mars et Vendredi 15 mars
Semaine 11.2019 - JI / JTR



RETOUR D'EXPÉRIENCE

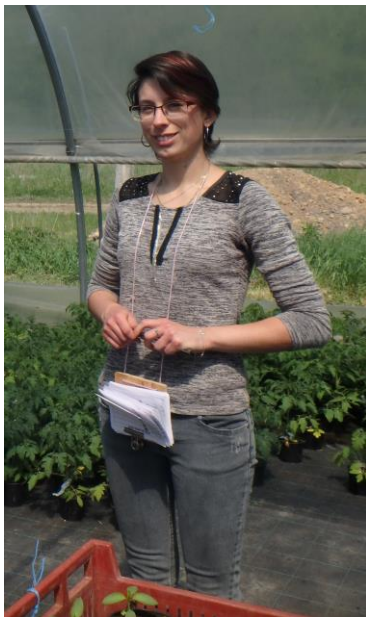
La semaine de stage à la SPA de Mélanie

Aimant particulièrement les animaux, j'ai pu réaliser un stage d'observation à la SPA de Mulhouse. Ce refuge, géré par une équipe de salariés (dont des vétérinaires et des soigneurs) aidés par de nombreux bénévoles, accueille des chats et des chiens abandonnés.

Pour les stagiaires majeurs (comme moi), c'est dans l'environnement canin que se déroule la période d'immersion.

Je vais vous présenter le déroulé d'une journée type : le matin est consacré essentiellement à du nettoyage et du rangement pendant que certains bénévoles et salariés sortent les chiens. Une fois les boxes propres, je remettais en place leurs paniers et je remplissais leurs gamelles. L'après-midi, la SPA ouvre ses portes au public pour l'adoption, sauf le mercredi qui est un temps prévu pour la balade avec les bénévoles. Tous les jours, à partir de 16h30/17h, les employés nourrissent les chiens.

Ce stage m'a permis de réaliser que l'idée que j'avais de cette activité est différente de la réalité car j'espérais plus de contact avec les animaux, plus de temps d'occupation avec eux.



Mélanie lors de notre précédente vente de plants.

Cette semaine dans vos paniers, vous trouverez,
(Sous réserve de modifications de dernière minute)

GRAND PANIER

600 g de Betteraves rouges	1,49 €
800 g de Carottes	1,86 €
250 g d'Oignons cébettes	2,50 €
250 g de Pleurotes	2,52 €
1 kg de Pommes de terre Désirée	1,78 €
250 g de Pourpier	2,75 €
Prix total du panier	12,90 €
* Haricots secs	

PETIT PANIER

600 g de Côtes de bettes	2,14 €
700 g de Céleri rave	2,17 €
200 g de Mâche	3,41 €
800 g de Pommes de terre Désirée	1,42 €
Prix total du panier	9,15 €
* Haricots secs	

* concerne le panier plus



Produits d'origine France – Catégorie II
Issus de l'agriculture biologique
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 Agriculture France

SOUPE DE CÉLERI AUX AMANDES

Ingrédients : 450 g de céleri rave, 350 g de pommes de terre, 50 g d'amandes pelées, 50 g de beurre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, ½ citron non traité, ½ bouquet de persil, 20 cl de crème fraîche, 1 cube de bouillon de volaille, noix de muscade, sel et poivre.

Préparation : Peler le Céleri et les pommes de terre, couper les en cubes. Peler et hacher l'oignon.
Faire fondre le tout avec le beurre dans une cocotte pendant 5 minutes.
Verser 1 litre d'eau, ajouter le cube de bouillon, du sel et du poivre.
Faire bouillir et laisser mijoter 30 minutes. Râper le zeste du demi citron. Peler et hacher l'ail. Les mélanger avec le persil ciselé et les amandes hachées.
Ajouter une pincée de noix de muscade et mixer. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
Répartir dans des bols et parsemer avec la préparation aux amandes.

La Vente de plants aura lieu cette année
Le vendredi 3 mai de 10 h à 19 h
et le samedi 4 mai de 10 h à 17 h
Nous vous attendons nombreux aux Jardins d'Icare de
Sentheim et aux Jardins du Trèfle rouge d'Ungersheim



Association Icare, chantier d'insertion par le maraichage bio
Tél. : 03 89 66 19 99 email : adherents@asso-icare.com

Les Jardins d'Icare
3 rue des Daims
68780 Sentheim

&

Jardins du Trèfle Rouge
30 A rue de Raedersheim
68190 Ungersheim



Site web : <http://icare.reseaucocagne.asso.fr>
Facebook : page [ICARE Paniers de légumes bio](https://www.facebook.com/ICARE.Paniers.de.Légumes.bio)