

Le canard d'Icare

Mercredi 22 et Vendredi 24 mai / Semaine 21.2019 (J1 / JTR)

A NOTER DANS VOTRE AGENDA

L'Assemblée Générale de l'Association Icare se tiendra le jeudi 13 juin en fin de journée / début de soirée, sur notre site de Sentheim.

Plus d'information très prochainement.

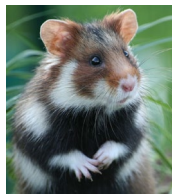


Aydémir, 58 ans est un amoureux de la nature et des animaux en particulier. Avant d'intégrer notre équipe à Ungersheim, il a travaillé plusieurs années en tant qu'ouvrier agricole dans des fermes de tout type : équestre, laitière, pédagogique.

Lorsqu'il a eu l'occasion de faire un stage au sein de l'Association de Sauvegarde de la Faune Sauvage, il n'a pas hésité un instant, souhaitant en connaître davantage sur ces animaux, loin des espèces dites domestiques et fréquentées jusqu'alors.

« Mon stage se découpait chaque jour en 2 temps : le matin j'étais à Wittenheim, chez un particulier, qui a un refuge pour espèces protégées - certaines en voie de disparition - établit dans son garage et dans son jardin. Je faisais l'entretien, j'allais récupérer la nourriture commandée et donnais à manger aux volatiles, tortues, grenouilles, canards, écureuils... recueillis.

L'après-midi, je me rendais à Jungholtz dans un refuge de protection et de reproduction du grand hamster d'Alsace également pouponnière de ces rongeurs en voie de disparition. J'y ai notamment appris que les grands hamsters hibernaient et que les naissances ont lieu en été.



A la pouponnière, les nouveau-nés sont suivis une année avant d'être relâchés l'été suivant. Il n'y a pas encore de retour quant au taux de survie mais des études sont en cours

Avec la soigneuse j'étais chargé de vérifier la bonne hibernation des hamsters (j'ai effectué mon stage fin 2018). Le local était très sécurisé, il faut y rentrer avec une blouse et des chaussures spéciales, et faire le moins de bruit possible pour ne pas les déranger. La température y est constante toute l'année.

La structure basée à Wittenheim ne correspondait pas à l'idée que je me faisais d'un refuge. Je l'ai trouvé très petite et cela m'a vraiment surpris. Je pensais également que je serai au contact d'une plus grande diversité d'espèces, plus sauvages. Il y avait beaucoup de volatiles. En fait c'était assez similaire aux travaux connus avec des animaux de la ferme... peut-être parce que ces animaux sont en captivité depuis longtemps. La soigneuse m'a indiqué qu'il était impossible de relâcher les animaux (tortues...) car ils ne survivraient pas. Malgré tout, ce stage était intéressant et je compte bien y retourner, notamment pour terminer ma période d'engagement, qui a été légèrement raccourcie pour cause de maladie. »



Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de l'association : <http://sauvegardefaunesauvage.fr/wordpress>

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

GRAND PANIER et GRAND PANIER PLUS

200 gr d'Ail frais ou d'Oignons blanc
1 botte de Carottes
250 gr de Mesclun
600 gr de Navets nouveaux
1 bouquet de Persil (plat ou frisé)
1 Salade de printemps
1 bouquet d'Aromatiques
1 bouquet de Menthe > pour le GRAND PLUS

PETIT PANIER et PETIT PANIER PLUS

1 botte de Betteraves
350 gr de Fenouils ou 200 gr de Choux rave
1 Chou de Chine ou 200 gr de Pleurotes
1 bouquet de Persil (plat ou frisé)
1 Salade de printemps
200 gr de Mesclun > pour le PETIT PLUS



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

Recette - Le pesto de persil

Faire du pesto de persil (ou autre aromatique) est une bonne méthode de conservation. Cette préparation se conserve 2 à 3 semaines dans le réfrigérateur.

Ingrédients : un gros bouquet de persil plat ou frisé, 40 g de pignons de pin, 25 g parmesan, 1 à 2 gousses d'ail selon vos préférences, 80 ml d'huile d'olive, 2 cuil. à s. de jus de citron.

Préparation : Epluchez l'ail puis lavez et essorez le persil. Equeutez les grosses tiges (que vous pouvez congeler pour une utilisation ultérieure dans un velouté par exemple). Dans la cuve d'un mixer, déposez les tiges minces et les feuilles puis ajoutez-y l'ail, les pignons de pin, le parmesan, le jus de citron et un filet d'huile. Mixez le tout en ajoutant peu à peu le reste de l'huile et jusqu'à obtenir un mélange fin. Placer votre pesto dans un bol ou un pot. Recouvrez le d'une fine couche d'huile d'olive pour une meilleure conservation.

Vous pouvez aussi le congeler, et dans ce cas, une astuce consiste à remplir des bacs à glaçons. Un fois le pesto pris, démoulez et conservez les cubes dans des sachets ou boîtes (à remettre au congélateur ☺). Vous en aurez ainsi à disposition à tout moment et pour toutes vos envies (pâtes, potages, wraps, sandwiches).



Jardin de Cocagne du Sud-Alsace

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](#)