

Le canard d'Icare

Mercredi 19 et Vendredi 21 juin / Semaine 25.2019 (J1 / JTR)

Dans le cadre du programme d'actions mutualisées organisées par l'URSIEA, 12 salariés de différentes structures d'insertion du Sud Alsace ont pu participer, début avril, à une formation de 4 jours autour de l'entretien et la maintenance des outils de gestion des espaces verts.

Parmi les participants, Kevan et Seit, actuellement en poste au Jardin du Trèfle Rouge à Ungersheim. Ils reviennent sur cette formation mécanique aux objectifs multiples tels que savoir utiliser un vocabulaire technique adapté, utiliser les outils en respectant les règles de sécurité, identifier les pannes courantes du matériel (tondeuse, débrouailleuse, taille haie, souffleur...), réaliser la maintenance et l'entretien courant des machines, initier ou poursuivre une dynamique de construction de projet professionnel et/ou personnel.

Témoignage de Kevan, 25 ans :

« J'ai voulu faire cette formation pour mieux aborder la mécanique. Les métiers liés à l'entretien et l'aménagement des espaces verts ne sont pas ceux qui m'attirent particulièrement (je voudrais devenir maraicher), mais il est toujours utile de comprendre « comment ça marche ».



Dans ma future activité, je serai également amené à utiliser et comprendre du matériel mécanique. La formation était vraiment très bien notamment grâce à l'instructeur qui était passionné, ce qui fait plaisir. »

Témoignage de Seit, 51 ans :

« La formation était très très intéressante et efficace pour moi. J'ai appris beaucoup de choses que je ne savais pas. Avant, je savais utiliser les outils mais pas les entretenir. Je me suis également rendu compte que je faisais des choses parfois dangereuses.



Après 3 jours de théorie pour comprendre les divers outils présentés (comment les examiner, les contrôler, les entretenir...) nous avons eu un jour de pratique où nous avons ouvert les machines pour y détecter les pannes. J'ai pu m'exercer sur une débrouailleuse qui était hors service et j'ai réussi à la faire redémarrer !

Bruno, le formateur du CFPPA (qui venait tous les jours des Vosges) était parfait. Il nous a expliqué en détail chaque pièce, leur utilité, les dangers... En plus j'ai appris des mots français que je ne connaissais qu'en Albanais. Je remercie Icare de m'avoir permis d'y participer. »

URSIEA : Union Régionale des Structures d'Insertion par l'Economie d'Alsace

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

GRAND PANIER et GRAND PANIER PLUS

650 gr de Pommes de terre nouvelles

700 gr de Courgettes primeur

450 gr de Côtes de blette ou 1 Chou-Fleur

2 Salades de printemps

1 bouquet de Persil (plat ou frisé)

200 gr d'Ail frais

500 gr de Petits pois ou 500 gr de Fèves
> pour le GRAND PLUS

PETIT PANIER et PETIT PANIER PLUS

500 gr de Pommes de terre nouvelles

1 botte de Carottes

2 Salades de printemps

1 bouquet de Ciboulette

400 gr de Fèves ou 200 gr de Shiitake
> pour le PETIT PLUS



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

Purée de fèves fraîches et pomme de terre

A servir chaud en accompagnement d'un plat, ou froid, en apéritif, sur des toasts ou pour y tremper des légumes croquants (dans ce cas, divisez les quantités par 3 et agrémentez la recette d'épices ou herbes au choix : cumin, paprika, ail, ciboulette, persil, menthe...)

Ingédients : 1,5 kg de fèves fraîches 750 g de pommes de terre 75 g de beurre 12 cl de lait, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Préparation: Écossez les fèves. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, ce qui demande de 30 à 45 minutes selon la qualité des fèves. Lavez puis épluchez (ou non) les pommes de terre, coupez-les en quartiers et faites-les cuire 25 minutes dans une casserole d'eau salée. Égouttez fèves et pommes de terre, passez-les au moulin à légumes. Ajoutez le beurre en travaillant la purée avec une cuillère en bois, puis le lait bouillant et enfin la crème en travaillant sans arrêt la purée. Salez et poivrez.



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](#)