

Le canard d'Icare

Modification de nos horaires d'accueil, Jusqu'au 30 août,
vous pouvez nous joindre de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00

Les équipes d'Icare ont accueilli des collaborateurs du
Laboratoire Weleda pour la 3^{ème} année consécutive...

Vendredi 7 juin, Icare fut, à nouveau, un partenaire de la journée d'actions environnementales et solidaires organisée par le Laboratoire Weleda. Les salariés venus partager notre quotidien, nous ont fait part de leur témoignage :



« Nous avons passé une journée très enrichissante aux côtés des ouvriers des jardins d'Icare à Senthem et des jardins du Trèfle rouge à Ungersheim. Instructive tout d'abord, d'avoir été formés par des personnes jusqu'alors éloignées de l'emploi. Travailler à leur contact et partager leur quotidien nous a fait prendre conscience des difficultés qu'ils peuvent rencontrer.

Dans le cas de certaines personnes d'origine étrangère, par exemple, nous avons réalisé à quel point la compréhension des consignes n'était pas forcément acquise pour tous et peut être un frein à leur intégration. De plus, l'immersion dans un milieu totalement différent de notre quotidien professionnel, dans un endroit rempli de végétal et de sérénité, fait du bien au corps et à la tête.



Nous rendre utile et les aider nous a apporté une grande satisfaction. Par ailleurs, cette journée a également valorisé et responsabilisé les ouvriers dans la mesure où il leur a été demandé de jouer le rôle de formateur, une mission qu'ils ont pris très à cœur.

L'accueil fut très chaleureux et lors de la pause déjeuner, nous avons partagé leur repas quotidien où nous nous sommes régalés grâce au savoir-faire de chacun.



Icare reflète de manière positive les difficultés sociales de notre société : les personnes présentes sont impliquées et ont pour réelle motivation de s'intégrer et d'évoluer à terme vers le domaine agricole ou autres secteurs. Inverser la situation et accueillir ces personnes chez Weleda afin de leur faire découvrir l'entreprise et nos métiers respectifs pourrait être un vrai plus.

Carole, Karine, Valérie, Vanessa, Sarah,
David, Jean-François et Patrick

Mercredi 3 et Vendredi 5 juillet / Semaine 27.2019 (JI / JTR)

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

GRAND PANIER et GRAND PANIER PLUS

700 gr de Côtes de Bette ou 1 botte de Carottes
ou 1 botte d Oignons blancs

700 gr de Fenouil

700 gr de Courgettes primeur

1 botte de Betteraves

2 Salades

1 bouquet de Persil plat ou frisé

500 gr d'Aubergines > pour le GRAND PLUS

PETIT PANIER et PETIT PANIER PLUS

500 gr de Côtes de Bette ou 1 salade

650 gr de Fenouil

700 gr de Courgettes primeur

300 gr de Concombre ou 1 bouquet de Persil

1 Salade

200 gr de Pleurotes > pour le PETIT PLUS



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

Salade de fenouil cru

Ingédients : 2 fenouils, 1 pomme (fruit) de préférence acide, le jus d'un citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 petite boîte de thon au naturel, 1 échalote, du persil, sel et poivre

Préparation : Nettoyez les fenouils en retirant les parties abimées et les branches (qui sont trop dures). Emincez-les finement à l'aide d'une mandoline puis réservez.

Lavez et coupez la pomme en 4 morceaux. Epépinez-la puis coupez finement les quartiers à l'aide de la mandoline. Ajoutez tout de suite le jus de citron et l'huile d'olive (afin que les tranches ne s'oxydent pas) et mélangez.

Egouttez le thon, émincez l'échalote et le persil puis ajoutez le tout à cette préparation, ainsi que le fenouil émincé. Salez et poivrez. Mélangez et servez frais.



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 Senthem

&

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)