



## L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 16 & 19 février 2021

n°176

## Animaux errants à Fleurance : les assos qui ont du poil !

Comme vous avez pu le voir, un grand nombre de chiens et chats errent sur la commune de Fleurance. Perdus suite à une fugue ou abandonnés, ces animaux requièrent l'aide de bénévoles pour retrouver leurs maîtres et bénéficier d'un refuge temporaire, être soignés, (re)sociabilisés, soignés selon leur état de santé... et retrouver un foyer.

### Les chats libres de Fleurance 32

Nous sommes ravis de la création de cette nouvelle association sur Fleurance avec qui nous sommes en contact ! Née de la volonté de Corinne Savouret, déjà très impliquée avec l'association Chats Libres de Condom qu'elle préside, cette nouvelle association fleurantine a pour objectif de sauver les animaux retrouvés errants ou en détresse sur notre commune. Pour ce faire, elle trouve des familles d'accueil et veut protéger et surtout préserver ces petites bêtes à poils : stérilisation, identification, nourriture et soins. Une fois remis d'aplomb, on les réintègre à leur territoire d'origine, ou ils sont proposés à l'adoption.

#### Et si vous deveniez une famille d'adoption ?

L'association recherche plusieurs familles d'adoption pour proposer des hébergements accueillants, rassurants et temporaires pour les chats en attente d'adoption ou qui ont des besoins particuliers (chats blessés avec soins vétérinaires, chatons à nourrir au biberon, chats non sociabilisés...). Et si cet hébergement devient son lieu d'accueil définitif, un foyer où il recevra l'amour et les caresses qu'il mérite, c'est encore mieux !

N'hésitez pas à poser toutes vos questions à l'association par téléphone au 06 49 70 49 66 et retrouvez leur page Facebook : Les chats libres de Fleurance 32.



### Les Jardins de Cocagne de Fleurance pour les chiens errants et les autres animaux

Notre association, au travers d'une convention signée avec la ville de Fleurance, offre un service de dépôt provisoire pour les chiens errants retrouvés sur notre commune. Dès qu'un animal a été ou non identifié, les Jardins prennent le relai pour retrouver les propriétaires ou une famille d'accueil. Le cas échéant, il sera transféré à la fourrière de la SPA à Ordan-Larroque. Nous rappelons que seuls les services de la mairie sont habilités à nous contacter pour accueillir un animal trouvé sur la commune (si vous trouvez un chien, vous devez vous rapprocher de la Mairie qui nous contactera directement si besoin).

Sur les 3 dernières années, ce sont **plus de 100 chiens** accueillis aux Jardins, dont une dizaine est allée à la SPA (dont 3 par ordre de la Gendarmerie car chien dangereux et non pucé).

Au sein de notre Ferme Pédagogique, notre association peut aussi accueillir d'autres animaux comme des poules, canards, lapins, pigeons ou autres et même certains reptiles, et peut être aussi le relai pour aider les particuliers à placer d'autres animaux de la ferme. Dans tous les cas, les Jardins de Cocagne de Fleurance n'ont pas l'obligation d'accepter tous les animaux.



**Belle semaine à tous !**



## Dans votre panier

		Panier standard	Grand panier
Salade	Pièce	1	1
Pommes de terre	Kilo	1 kg	1 kg
Carottes	Kilo	600 g	600 g
Oignons	Kilo	500 g	500 g
Radis noirs	Kilo	500 g	500 g
Poireaux	Kilo	600 g	600 g
Patates douces	Kilo	600 g	-
Pommes	Kilo	-	600 g
Epinards	Kilo	-	500 g
Chou-fleur	Pièce	-	1
Persil	Bouquet	-	1
Qté d'articles		7	10

## Et si vous mijotiez...

### • Persillade maison

Pour 4 personnes :

- 1 bouquet de persil
- 3 gousses d'ail dégermé
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

1- Equeutez et nettoyez le persil en ôtant les feuilles abimées. Emincez-le finement à l'aide de ciseaux.

2 - Pelez l'ail, ôtez le germe puis coupez-le en petits morceaux.

3 - Dans un mortier ou dans le bol d'un mixeur, versez l'huile d'olive, l'ail et le persil haché. Mélangez vivement au mortier ou mixez par à coups avec le mixeur. Vous pouvez ajouter de l'huile d'olive pour rallonger la texture.

**A savoir :** Vous pouvez conserver la persillade jusqu'à 3 ou 4 jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur.



Idée recette : Morgane  
Crédit photo : www.bakespace.com

### • Carottes au cumin

Pour 4 personnes :

- 1 gros rutabaga
- 600 g de carottes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 pincées de paprika
- 2 pincées de cumin

1 - Lavez et coupez les carottes en rondelles. Dans une sauteuse, sur feu doux, faites revenir un peu d'huile d'olive avec les épices avant d'y ajouter les carottes.

2 - Ajoutez un fond d'eau, puis un peu de cube de bouillon et couvrez. Laissez cuire une vingtaine de minutes à feu doux.

3 - Une fois cuit, servez aussitôt avec du blanc de poulet.

**Version végétarienne :** Ajoutez dans le mijoté avec les carottes du tofu fumé 10 minutes avant la fin de la cuisson. En été, vous pouvez aussi y mettre quelques lamelles de poivrons .



Idée recette : Morgane  
Crédit photo : www.la-cuisine-de-mes-racines.com

## on reste en contact

### Sur notre page Facebook :

Les Jardins de Cocagne de Fleurance

### Sur notre site internet :

[jardinsdecocagnedefleurance.com](http://jardinsdecocagnedefleurance.com)

**Par téléphone :** 06.81.48.76.32

**Par e-mail :** [jardinsdecocagne@orange.fr](mailto:jardinsdecocagne@orange.fr)

**Sur notre exploitation :** «Au bouquet»

Route de Sainte-Radegonde à Fleurance

**Accueil du public :** lun. au ven. de 8h à 13h