

LES ACTIVITÉS À VENIR

Sortie Nuit de la chouette

Vendredi 1er mars à 18h30 Sargé-sur-Braye

Chouettes et hiboux, oiseaux mystérieux qui ont toujours été à l'origine de nombreuses superstitions, croyances et légendes ; mais que savez-vous vraiment d'eux? A la tombée du jour, venez découvrir ces oiseaux nocturnes!



Animation Petites bêtes de l'eau

Samedi 30 mars à partir de 14h Etang communal Saint-Firmindes-Prés

Un après-midi au bord de l'eau pour découvrir les petites bêtes de l'eau. Venez avec vos bottes !! Ouvert à tous



EcoAtelier Salle de bain zéro-déchet

Samedi 2 mars Saint-Amand-Longpré

Votre poubelle de salle de bain déborde ! Découvrez les alternatives pour réduire son contenu et apprenez à faire vous-même votre dentifrice et déodorant.

Atelier en partenariat avec ValDem

Atelier complet



Visite de ferme

Samedi 30 mars, après-midi

Venez visiter une ferme en agriculture biologique et découvrir les produits de la ferme, la démarche AB, le mode de production et bien plus encore! Ouvert à tous, sur inscription



Pour participer, contactez-nous par téléphone (06 36 29 08 99) ou par email (accueil@asso-athena.fr)

CHAUVES-SOURIS : RETOUR SUR LES ACTIONS RÉALISÉES

Comptages hivernaux

Les comptages de 2 sites d'hivernage de chauves-souris ont été réalisés et ont permis de dénombrer 346 individus de 8 espèces différentes.



Chantier d'aménagement

Le chantier d'aménagement de combles chez un particulier à Champrond-en-Gâtine est terminé et devrait permettre de faciliter la cohabitation avec une colonie de Grand murin. Le résultat définitif sera à apprécier au retour de la colonie cet été.



RETOUR SUR L'ATELIER CUISINE ANTI-GASPI







L'atelier cuisine anti-gaspi, réalisé en partenariat avec le syndicat ValDem a permis aux participant de découvrir des astuces pour limiter les déchets produits en cuisine. L'une de ces astuces est de cuisiner ses restes comme par exemple réaliser un pudding avec les restes de pain. Rien de plus facile avec cette recette de pudding aux raisins secs :

Ingrédients :

300g de pain dur ½ litre de lait
3 œufs entiers battus en omelette
125g de sucre en poudre
1 tasse à café de raisins secs

Préparation :

Faire tremper le pain coupé en morceaux dans le lait tiédi. Écraser à la fourchette quand tout est bien ramolli.

Ajouter les œufs battus en omelette, le sucre et les raisins. Bien mélanger.

Mettre le mélange dans un moule à cake bien beurré et fariné.

Mettre au four, préchauffé à 210°C, pendant 40 minutes.

......

ADHÉSION 2019

Vous pouvez dès à présent renouveller votre soutien à l'association en adhérant pour l'année 2019.

Pour adhérer en ligner, c'est par ici :

Adhérer

ATHENA 06 36 29 08 99 accueil@asso-athena.fr

f

Cet email a été envoyé à {EMAIL}. Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur ATHENA.

Se désinscrire

Envoyé par

இ sendinblue

© 2019 ATHENA