



Réunion des adhérents, le 11 décembre 2024

Lieu : Saint-Orens : Maison des Associations (Salle Jean Dieuzaide) : 20h30-22h30

Présence : 38 personnes présentes (liste en annexe).

Ordre du jour :

- Actualités de SONE et Programme prévisionnel
- Présentation du stage oiseaux (H Laviron) et de l'atelier construction hôtel à insectes = portes à hérissons (P Wolf)
- Mobilité Erasmus + en Catalogne espagnole : photos et commentaires des participants
- Pot convivial pour fêter à la fois la retraite SONE de Jean-Marie et la fin de l'année

Compte -rendu : Pierre Jouffret

Ce compte-rendu ainsi que les présentations power-point des intervenants sont en ligne sur notre site : cliquez sur <https://www.sone.fr/>

1. Programme prévisionnel SONE (Nov 2024 à février 2025)

Programme prévisionnel SONE (janvier à mars 2025)	
Mercredi 8 janvier Salle Jean Dieuzaide 20h30	Réunion adhérents : Lynx Ibérique + Hérissons du Monde + Lierre + galette
Dimanche 12 janvier Atelier Outil en main (14h30)	Atelier (portes à hérissons, hôtels à insectes)
Janvier - février (en semaine)	Stage oiseaux : lundis 13 et 20 janvier(9h-12h) = salle + bois du Bousquet Stage oiseaux : lundi 10 février (9h-12h) = chant oiseaux
Mercredi 05 février Salle Jean Dieuzaide 20h30	AG de l'Association SONE
Vendredi 07 février Salle Jean Dieuzaide : 19h30	Conférence organisée par SOAPI sur les Frelons à pattes jaunes
Dimanche 16 mars (avec X Bossier.) Matinée : 9h30-12h30 (Catala)	Conférence Lichens : salle + sortie au Parc Catala

2. Actualités de SONE

Depuis notre dernière réunion mensuelle, de nombreuses activités ont été organisées :

- Exposition champignons SONE/AMT : le 17 novembre : 100 visiteurs, 17 ont suivi l'atelier initiation à la détermination.
- Sortie Nature au Sentier des Planètes : le 27 novembre (28 personnes présentes) : animation de Bruno David et Frédéric Pailler.
- Conférence Héri'SONE pour AVF : le 09 décembre (15 personnes présentes) : animation de Babette et Nadine
- Nombreuses interventions en milieu scolaire (98 élèves concernés) : animation par le Groupe Educa'SONE (Bernadette, Françoise, Martine, Nadine).

3. Présentation du stage oiseaux par Hélène Laviron

Pour la seconde année, SONE organise un stage oiseaux, alliant formation en salle et sur le terrain

Il sera animé par Hélène Laviron et Christian Peyron

Il s'adresse aux adhérents souhaitant

- progresser dans la reconnaissance des oiseaux communs
- participer aux comptages nationaux d'oiseaux des jardins (dont week-end des 25/26 janvier 2025)



Hélène décrit l'organisation du stage que vous trouverez sur le document joint à cet envoi

- 3 demi-journées (dates dans tableau du programme prévisionnel)
- 20 personnes maximum
- Inscriptions par mail dès le jeudi 12 décembre (un mail sera envoyé aux adhérents dès le 12 décembre en vue des inscriptions).

4. Présentation de l'Atelier Hôtel à insectes et portes à hérissons (Pierre Wolf)

Pierre Wolf présente le type d'Hôtel à insectes qu'il propose aux adhérents de fabriquer lors d'un atelier bois le dimanche 12 janvier après-midi dans les locaux de l'Outil en main. Pierre apportera le matériel nécessaire à la construction et le montage sera réalisé sur place avec ses conseils et son appui.

- Possibilité d'accueillir 6 à 7 personnes pour les hôtels à insectes.
- En complément, il est prévu que 2 à 3 personnes réalisent des portes à hérissons pour l'opération Héri'SONE.
- Inscriptions par mail dès le jeudi 12 décembre (un mail sera envoyé aux adhérents dès le 12 décembre en vue des inscriptions)



5. Mobilité Erasmus + en Catalogne espagnole : photos et commentaires des participants

Dans le cadre d'un programme « Erasmus+ adultes », financé par l'Union Européenne, seize animateurs de SONE sont partis découvrir et étudier les milieux naturels de Catalogne espagnole.

Ce projet intitulé « Amélioration de compétences pour la préservation des oiseaux et des écosystèmes riches en biodiversité dans un environnement fortement anthropisé » a été monté par SONE grâce à des contacts pris en Catalogne.

Il s'est effectué, dans le territoire de l'Ampurdan (Province de Gérone) du 19 au 21 mars 2024 dans les sites suivants (Parc naturel des Aiguamolls d'Empurda, Parc naturel de Montgri, des Iles Medes et de Baix Ter et Centre de recherche agro-alimentaire de Mas Badia).

L'objectif pour le groupe était de découvrir de nouveaux milieux naturels et d'améliorer les compétences des participants pour leurs activités d'animation au sein de SONE.

Il a été entièrement financé par l'Union Européenne

Les participants à cette mobilité, organisés en petits groupes thématiques, ont réalisé des comptes-rendus de leurs observations et en ont tiré des enseignements pour l'activité de SONE.

Les « pilotes » de ces groupes ont présenté lors de cette réunion un diaporama avec les points marquants pour leurs thèmes : vous pourrez retrouver cette présentation sur notre site ainsi que le résumé synthétique de l'action.



Les petits secrets d'Alsace

Le Kougelhopf

Moule : *en terre cuite de diamètre 24 cm*



Ingrédients :

500 gr	de farine
25 gr	de levure boulangère
25 cl	de lait
125 gr	de beurre
80 gr	de sucre
80 gr	de raisins secs
2	oeufs
50 gr	d'amandes émondées
10 gr	de sel



Préparation :

- * Le levain : émiettez la levure dans 10 cl de lait tiède, ajoutez 100g de farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte un peu molle. Faire lever dans un endroit tiède.
- * Faites gonfler les raisins secs dans de l'eau tiède.
- * Pétrissage : dans un récipient, pétrissez énergiquement la farine, les œufs, le reste de lait, le sucre et le sel pendant 10 min environ, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
- * Incorporez le beurre ramolli. Puis le levain qui doit avoir doublé de volume. Travaillez la pâte encore quelques instants puis recouvrez-la d'un linge et laissez-la lever 1 heure environ dans un endroit tiède.
- * Passé ce délai, tapotez la pâte pour la faire retomber et incorporez les raisins égouttés.
- * Beurrez et farinez le moule à kougelhopf, y déposez dans le fond les amandes dans les rainures puis versez la pâte dans le moule.
- * Laissez lever la pâte une seconde fois jusqu'à ce qu'elle arrive au bord du moule.
- * Cuisson : enfournez à 175°C et faites cuire environ 45 min.
- * Sortir du four, laissez refroidir 15 min et démoulez, saupoudrez de sucre glace.

J-M K déc. 2024



D'r Hans em Schnockeloch chant alsacien traditionnel

Ce chant traditionnel alsacien est popularisé par Jules Massenet en 1882 dans ses Scènes alsaciennes.

Il serait inspiré par un aubergiste de Koenigshoffen (près de Strasbourg) dont un client aurait souhaité se moquer.

Ce personnage incarnerait l'Alsacien comblé mais jamais content de son sort. Une moquerie en fait, des contradictions alsaciennes.

D'r Hans em Schnockeloch hat alles was er well !
Un was er hat, dess well er net,
Un was er well, dass hat er net,
D'r Hans em Schnockeloch hat alles was er well !

Le couplet chanté en français

D'r Hans em Schnockeloch n'a jamais ce qu'il veut !
Et ce qu'il a, il ne veut pas,
Et ce qu'il veut, il ne l'a pas,
D'r Hans em Schnockeloch n'a jamais ce qu'il veut !

Annexe : personnes présentes à la réunion du 11 décembre 2024

Réunion du 11 /12/2024					
NOM	Prénom	Présent			
ABBADIE	Marie	1	LASSALLE-BALIER	Gérard	1
ARSAC	Catherine	1	LAVIRON	Hélène	1
ARSAC	Jean-Pierre	1	LAVIRON	Bernard	1
BONARO	Patricia	1	LE CHEVANTON	(FORT) Martine	1
BOUTIE	Hélène	1	LEUREUX	Marie-Hélène	1
COCHARD	Nadine	1	LERMUZEAUX	Benoît	1
DELMAS	Nicole	1	LERMUZEAUX	M-Christine	1
DELMAS	Norbert	1	MALESCOT	Anne	1
DUBOIS	Dominique	1	MESTRE	Agnès	1
DUBOIS	Françoise	1	MOUNISSENS	Danièle	1
GAURAT	Julie	1	NAVARRA	Babette	1
GAUTHE	Eric	1	PEYRON	Christian	1
HERBAY	Eric	1	PEYRON	Françoise	1
JONDREVILLE	Sarah	1	PRAT	Claudine	1
JOUFFRET	Pierre	1	SARRAILH	Michel	1
JOUFFRET	Marie-Laure	1	SCHUTZ	Bernadette	1
KESSLER	Jean-Marie	1	TAYLOR	Marie	1
KESSLER	Marie-Paule	1	WOLF	Pierre	1
LAFFONT	Danièle	1			
LAFFONT	Didier	1			