



# La feuille de chou



25/11/2014



## Le Recyclage de l'Electroménager



Pas beaucoup de solutions pour se débarrasser de ses appareils quotidiens sans polluer. Cela change avec une directive européenne qui oblige les fabricants à collecter, trier et éliminer les articles électroménagers portant leur marque...L'importance de la gestion des déchets: Cela a commencé en janvier 2006 et porte sur environ 425 millions d'appareils. Les collectivités territoriales collectent les déchets mais leur recyclage et leur traitement n'étaient pas vraiment assurés. Ils seront maintenant organisés et coordonnés.

- En 2011, 256.000 tonnes d'appareils électroménagers ont été collectées par la filière soit 3,9 kg par habitant. Pour le petit électroménager, 3 500 espaces de collecte supplémentaires «ici je recycle » ont été installés dans plus de 26 enseignes et sont venus compléter les 10 000 points de collecte déjà existants. Les progrès en matière de recyclage sont également significatifs. Plus de 80% des déchets électroménagers sont aujourd'hui valorisés. Le recyclage de 33 000 tonnes de plastique a ainsi permis d'économiser 206 000 barils de pétrole.[...]Plus d'excuses désormais : se débarrasser de son vieux frigo ou de sa télé dépassée devient facile. Conformément à la directive sur la collecte des Déchets d'Equipements Électriques et Électroniques applicable depuis novembre 2006, certaines entreprises ou enseignes reprennent votre produit usagé. Source : <http://www.consoglobe.com/recyclage-electromenager-907-cg>

N'hésitez pas à contacter **la Recyclerie du Gâtinais !** (ils récupèrent les objets en état de fonctionnement qui peuvent avoir une seconde vie et qui ne servent plus (petit électroménager en fonctionnement, les meubles en bon état ou nécessitant de petites réparations, la vaisselle, les livres, le linge en général, les chaussures, la maroquinerie...) **Tel : 0164 99 38 22** 45 rue de l'Essonne 91720 Prunay sur Essonne



**Les Potagers du Télégraphe** Chemin du Larris – av. du 8 Mai 1945 - 91150 Etampes - Tél : 01 69 16 11 11

[contact@lpdt91.fr](mailto:contact@lpdt91.fr) - [www.pole91.fr](http://www.pole91.fr) - [www.lpdt91.fr](http://www.lpdt91.fr)



# Vos recettes de la semaine

Préparation : 30 minutes

Cuisson: 60min

## Ingrédients (6 personnes)

- 800 g d'échalotes
- 50 cl de lait
- 40 g de beurre
- 3 morceaux de sucre
- 1 pâte feuilletée



## Tarte Tatin à l'Echalote

Eplucher les échalotes en les laissant entières.

Les mettre dans une casserole avec le lait, porter à ébullition et cuire 10 min. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dans une poêle, faire fondre le beurre avec le sucre, ajouter les échalotes et faire confire à feu doux pendant 30 min. Elles doivent être dorées et fondantes. Les disposer dans un plat à tarte, saler et poivrer et recouvrir avec la pâte feuilletée. Enfourner 15 min à four 230°C (thermostat 7-8) jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et dorée. Démouler sur un joli plat et servir.

Source : [http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_tarte-tatin-a-l-echalote\\_56039.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-tatin-a-l-echalote_56039.aspx)

## Gâteau à la Carotte

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C). Fouetter les œufs avec le sucre. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu tout en continuant de fouetter puis la cannelle, la levure et enfin les carottes râpées et les noix sans arrêter de fouetter.

Bien mélanger, verser dans un moule a cake et faire cuire 1 heure.

Laisser tiédir avant de démouler.

source: [http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_gateau-aux-carottes\\_11548.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_gateau-aux-carottes_11548.aspx)



Préparation: 30min

Cuisson : 60 min

## Ingrédients ( 6 personnes)

- 250 g de carottes râpées
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 60 g de cerneaux de noix concassés
- 125 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cannelle

Souhaitez-vous partager vos recettes ? N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : [contact@l PDT91.fr](mailto:contact@l PDT91.fr)

## Vos légumes de la semaine



**Paniers simples\***: 1 kg de pomme de terre, 1 chou (Cabus, de Milan ou de Bruxelles), 200g d'échalotes, 1 courge sucrine du Berry, 1 bouquet de persil ou de coriandre

**Paniers doubles\***: 2 kg de pomme de terre, 1 chou (Cabus, de Milan ou de Bruxelles), 400g d'échalotes, 1kg de carottes, 250g de tomate, 1 bouquet de persil ou de coriandre

\* sous réserve de récolte

## Les potins du télégraphe

C'est la Sainte Catherine  
aujourd'hui ! Bonne fête !



### Poème de la semaine

#### Feuille rousse, feuille folle

Feuille rousse, feuille folle  
Tourne, tourne, tourne et vole !  
Tu voltiges au vent léger  
Comme un oiseau apeuré.  
Feuille rousse, feuille folle !  
Sur le chemin de l'école,  
J'ai rempli tout mon panier  
Des jolies feuilles du sentier.  
Feuille rousse, feuille folle !  
Dans le vent qui vole, vole,  
J'ai cueilli pour mon cahier  
La feuille rousse qui dansait.

Luce FILLLOL (1918- ...)

Source : <http://www.mespetsitbonsheurs.com/poemes-sur-lautomne-poesies-sur-les-feuilles-ou-couleurs/>  
<http://marielle-du-berry.eklablog.com/feuille-rousse-feuille-folle-de-luce-fillol-a112807172>

## Météo de la semaine

[www.tameteo.com](http://www.tameteo.com)

Aujourd'hui 25 Novembre	Demain 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre	Samedi 29 Novembre	Dimanche 30 Novembre	Lundi 01 Décembre
15° 6°	14° 8°	11° 8°	17° 7°	17° 9°	12° 4°	6° 0°
24 km/h E 0 mm	22 km/h SW 10.1 mm	29 km/h E 0 mm	36 km/h SE 0 mm	17 km/h E 0 mm	30 km/h N 0 mm	17 km/h N 0 mm

*Nous recherchons de nouveaux adhérents, alors n'hésitez pas à en parler à votre entourage.*

*Nom et prénom du parrain :*



**Chantiers  
d'insertion**

## Bulletin d'Adhésion



Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél. fixe : \_\_\_\_\_

Portable : \_\_\_\_\_ €-mail : \_\_\_\_\_

Adhésion à l'association : 15 euros par an.

Formule choisie : .....  46 paniers doubles : 598€ / an

46 paniers simples : 299€ / an

Offre découverte : .....  23 paniers doubles : 299€ / 6 mois

23 paniers simples : 149,50€ / 6 mois

Distribution : .....  Étampes  Itteville Autre, à préciser \_\_\_\_\_

Règlement : .....  par chèque

fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

Chemin du Loris  
91150 ÉTAMPES  
Tél 01 69 16 11 11  
Fax 01 69 16 11 10  
www.jpdt91.fr

**LES POTAGERS**  
du télégraphe

Association loi 1901  
SIRET 694 368 000 17  
Code APE 0113Z

***Pour chaque parrainage 1 panier offert.***