



La feuille de chou



Quels sont les enseignements de l'étude de l'Insee sur la pauvreté en France?

L'Insee a, pour la première fois, établi une carte de la pauvreté en France à l'échelle des communes.

Dans sa dernière étude, publiée le 2 juin 2015, l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) dresse un portrait détaillé de la pauvreté en France, en 2012. Grâce à l'utilisation du dispositif Filosofi (pour "Fichier localisé social et fiscal"), l'organisme a pu établir une carte très précise du revenu disponible et de la pauvreté monétaire en France... jusqu'au niveau communal. Une première! Voici les principales informations qui s'en dégagent.

Les banlieues, plus pauvres que les "villes-centres"? Faux!

C'est l'un des premiers constats que dresse l'Insee. Contrairement à certaines idées reçues véhiculées depuis des années, le taux de pauvreté est plus important (20% plus élevée en moyenne) dans les "villes-centres" des "grandes aires urbaines", que dans les banlieues ou les zones périurbaines, d'après l'institut. L'étude estime ainsi que "globalement, 77% de la population pauvre [en France, NDLR] réside dans les 230 grandes aires urbaines de métropole, dont 65% dans les grands pôles urbains et 20% dans l'aire urbaine de Paris."

De fortes inégalités entre les niveaux de vie

Pour l'Insee, ce sont également les villes-centres qui concentrent les plus fortes disparités entre les personnes les plus riches et les plus pauvres. "Pour l'ensemble des villes-centres, le niveau de vie au-dessus duquel se situent les 10% de personnes les plus aisées est en moyenne plus de 4,3 fois supérieur à celui en dessous duquel se trouvent les 10% les moins aisés", précise l'étude.

Si l'on regarde de plus près, c'est en Ile-de-France que ces disparités sont les plus marquées, notamment dans les départements de Paris et des Hauts-de-Seine, ainsi qu'en Haute-Savoie. À Paris, par exemple, le niveau de vie des 10% de personnes les plus riches est 6,7 fois plus élevé que celui des 10% les plus pauvres.

Quelles sont les populations les plus exposées?

Sur l'ensemble du territoire, les populations davantage touchées par un fort taux de pauvreté sont les familles de type monoparental, les familles nombreuses (cinq personnes ou plus) ainsi que les jeunes ménages. Cette observation de l'Insee concernant les familles monoparentales va dans le sens du "baromètre pauvreté Ipsos-SPS 2013" du Secours populaire français. Dans cette étude, parue en septembre 2014, l'association indiquait que les mamans célibataires incarnent de plus en plus le nouveau visage de la pauvreté dans l'Hexagone. "À l'inverse, précise l'étude, les couples sont dans l'ensemble moins exposés à la précarité monétaire. Le taux de pauvreté des couples sans enfant, en particulier, est très en-dessous de celui de l'ensemble de la population".

Les prestations sociales, vitales pour les plus modestes

Autre point important que soulève cette étude: la part très importante des aides sociales dans le revenu disponible des personnes les plus modestes. Autrement dit, le niveau de ces personnes "dépend plus fortement des prestations sociales." Ainsi, parmi les 10% de personnes qui ont les plus faibles revenus sur tout le territoire, ce taux grimpe à plus de 35% de leur revenu disponible dans une grande majorité des régions étudiées. À l'inverse, chez les personnes les plus aisées, ce sont les revenus du patrimoine qui constituent la plus forte part de leur revenu disponible: "plus de 25% [...] dans toutes les régions de métropole".

<http://www.youphil.com/fr/article/07975-etude-insee-carte-pauvrete-france?ypcli=ano>

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

contact@lpdt91.fr - www.pole91.fr - www.lpdt91.fr



Vos recettes de la semaine



Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pâte sablée à la pistache

75g de beurre mou
35g de sucre glace
12g de poudre d'amande
1 petit oeuf
1 c à c de pâte de pistache
125g de farine

Crème d'amande à la pâte de pistache

25g de beurre mou
25g de sucre
25g de poudre d'amande
1 petit oeuf
1 c à c de pâte de pistache
250g de fraises

Tarte fraises et pistache

Préparation de la recette :

Travaillez le beurre tempéré coupé en petits dés avec le sucre glace et la pincée de sel jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez l'oeuf, la pâte de pistache, la poudre d'amande et mélangez. Incorporez alors la farine et pétrir. Ramassez en boule et mettre au frais 30 minutes.

Une fois la pâte bien reposer, l'abaisser dans un cadre rond ou rectangulaire. Réservez de nouveau au frais le temps de faire la crème d'amande.

Préchauffez le four à 180°.

Préparez la crème d'amande : dans un saladier, versez le beurre avec le sucre. Mélangez énergiquement. Ajoutez l'oeuf et la pâte de pistache et travaillez vigoureusement.

Incorporez la poudre d'amande et mélangez vivement (vous devez obtenir un mélange bien lisse et homogène).

Versez sur le fond de pâte mettre à cuire 30 min en surveillant bien la cuisson. Retirez du four et décerclez délicatement. Laissez refroidir sur une grille avant d'ajouter une fine couche de confiture de fraises. Déposez les fraises coupées en 2 et décorez selon vos envies.

Source : En savoir plus sur <http://www.750g.com/tarte-fraises-et-pistache-r70035.htm#wp3MUScClhVt4AYE.99>

Gratin de courgettes aux carottes et aux lardons

Préparation de la recette :

Faire cuire 5 min les courgettes coupées en rondelles dans une casserole d'eau bouillante.

Une fois cuites, les égoutter, les mélanger à la crème fraîche et les disposer au fond d'un plat beurré.

Faire revenir l'oignon ciselé dans un peu d'huile d'olive pendant 10 min. Y rajouter les carottes râpées, et laisser revenir pendant 10 min.

Pendant ce temps, faire cuire les lardons dans une petite poêle puis mettre à égoutter sur du papier absorbant.

Les poser en une couche par dessus les courgettes.

Enfin, rajouter au dessus des lardons le mélange carottes-oignons.

Saupoudrer de gruyère et mettre au four. Faire gratiner le plat 15 min thermostat 7, 210°C.

Source : http://www.marmiton.org/recettes/recette_gratin-de-courgettes-aux-carottes-et-aux-lardons_92870.aspx

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :-

2 [courgettes](#)
- 4 [carottes](#)
- 1 [oignon](#)
- 200 g de lardons
- 10 cl de crème fraîche
- un peu d'huile d'olive
- un peu de [beurre](#)
- 50 g de [gruyère](#) râpé



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

Vos légumes de la semaine



Paniers simples*: 1 laitue, 1kg de carottes, 1kg de pommes de terre, 1 chou-rave ou chou pointu, 1kg de courgettes,

Paniers doubles*: 1 laitue, 2kg de carottes, 1kg de pommes de terre, 1 chou-rave ou pointu, 1 barquette de fraise (250g), 1kg de courgettes, 2 concombres

Les potins du télégraphe

C'est Saint Landry aujourd'hui ! Bonne fête !

Assemblée Générale des Potagers du Télégraphe

Le Samedi 27 juin 2015 à 10h
Dans nos locaux

Nous vous attendons nombreux !

Météo de la semaine

www.tameteo.com

Aujourd'hui 09 Juin	Demain 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin	Samedi 13 Juin	Dimanche 14 Juin	Lundi 15 Juin
20° 8°	23° 7°	27° 13°	24° 15°	26° 14°	20° 15°	21° 13°
51 km/h NE 0 mm	44 km/h NE 0 mm	29 km/h E 1.5 mm	22 km/h S 3.2 mm	16 km/h NE 9.7 mm	25 km/h NE 21.4 mm	32 km/h N 1.9 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.