



La feuille de chou



Doit-on vraiment payer la viande plus cher pour aider les agriculteurs ?

Pourquoi la viande coûte-t-elle plus cher mais rapporte moins aux éleveurs ? Est-ce la faute de la distribution, des industriels ? Hollande a-t-il raison de vouloir augmenter les prix ? Réponses chiffrées.

En France, la viande va mal. La preuve : 10% des producteurs sont au bord du dépôt de bilan selon le ministère de l'Agriculture. Par crainte de la vindicte des éleveurs bretons, Cochonou – traditionnel sponsor du Tour de France et membre du très contesté groupe Justin Bridou – a dû renoncer à une partie de la caravane du Tour. Ce samedi, François Hollande a annoncé des mesures d'urgence lors d'un déplacement en Lozère. Le détail sera connu lundi mais dans son discours le président de la République a surtout demandé aux enseignes des grandes surfaces d'augmenter leurs prix. Est-ce la bonne solution ? Réponses chiffrées.

Qui reçoit quoi quand on achète de la viande ?

Comment savoir qui touchera quelle partie des 3,36 euros que vous déboursez pour acheter une côtelette ? Pour répondre à cette question ardue, un Observatoire de la formation des prix et des marges a été [créé](#) en 2010. Il publie depuis 2011 un [rapport annuel](#) très détaillé. Dans sa toute première étude, l'Observatoire révélait que la grande distribution reçoit une bonne partie de l'« euro alimentaire » dépensé par les consommateurs pour de la viande. Exemple avec la « longe de porc » : 55% du prix déboursé par le consommateur revenait aux distributeurs en 2011, contre 39% seulement en 2001. Et depuis ? L'écart s'est encore creusé. Les producteurs de viande bovine et porcine ont subi des baisses de prix de 6% et 8% respectivement en 2014, alors que la part qui revient à la distribution n'a quasiment pas bougé.

Qui profite de l'augmentation des prix ?

Depuis 2000, le prix de la viande augmente régulièrement. Mais les éleveurs ne reçoivent pas plus d'argent pour autant. Le premier rapport de l'Observatoire des prix et des marges, toujours lui, indiquait ainsi que le prix moyen du kilo de carcasse bovine acheté aux agriculteurs s'élevait à 2,75 euros en 2011, autant qu'en 2000, alors que le prix du bœuf à la caisse avait augmenté de plus de 23%. L'économiste Philippe Chalmin, l'auteur de ce rapport, rappelait que cela ne signifie pas que la grande distribution augmente ses marges de manière indue : « Ce que le consommateur a payé en plus correspond à ses exigences propres en matière de traçabilité et de sécurité alimentaire, de facilité d'utilisation des produits aussi, et aux exigences environnementales de la société. Industriels et distributeurs n'ont pas indûment gonflé leurs marges nettes, leurs bénéfices. » La différence, c'est qu'industrie et distribution ont répercuté la hausse des coûts liés aux nouvelles normes et au goût toujours plus prononcé des consommateurs pour les produits transformés, qui demandent plus de services. Les éleveurs, eux, n'ont pas pu répercuter la hausse de leurs coûts. Et depuis ? L'écart s'est encore creusé. Dans son dernier rapport, l'Observatoire relève que l'augmentation des prix au détail a encore bénéficié uniquement à l'industrie et à la grande distribution en 2014 : « Pour les produits carnés, considérés globalement au travers des indices de l'Insee, la baisse des prix à la production en 2014 (-6% à -8% selon les produits) s'accompagne d'une hausse modérée des prix au détail (moins de 1%). (...) Ainsi, en aval de la production agricole (industrie, distribution), ces évolutions différentes et parfois divergentes des prix amont et des prix aval ont eu pour effet une amélioration des marges brutes, même en étant parfois assortie d'une baisse des prix de vente. Si l'industrie restaure quelque peu ses marges, le secteur de l'élevage voit ses résultats se dégrader en 2014. » Pour que l'augmentation à venir des prix de la viande serve aux éleveurs, il faudra donc cette fois qu'elle soit corrélée à une augmentation du prix payé à ces éleveurs.

Retrouvez la suite « Les agriculteurs peuvent-ils produire mieux ? » sur :

<http://rue89.nouvelobs.com/2015/07/19/doit-vraiment-payer-viande-plus-cher-aider-les-agriculteurs-260350>

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 : 25 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 5 personnes) :-

- 500 g d'aubergines
- 500 g de courgettes
- 500 g de poivron rouges
- 50 cl de coulis de tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de thym
- 2 feuilles de laurier
- 8 feuilles de basilic haché
- 100 g de parmesan
- 120 g de gruyère râpé
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sucre
- sel et poivre

Gratin d'aubergines, courgettes et tomates

Préparation de la recette :

Détailler les aubergines et les courgettes dans la longueur. Eplucher et hacher les oignons et l'ail.

Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse y mettre les courgettes et les aubergines à revenir séparément. Réserver. Remettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la sauteuse y faire revenir l'ail et les oignons. Ajouter le coulis de tomates, le thym et le laurier. Salet et poivrer. Laisser cuire 15 mn.

Couper les poivrons en 2. Retirer les graines et les cloisons blanches. Passer la chair au mixeur avec le sucre et une pincée de sel.

Huiler un plat à gratin y disposer une couche d'aubergines, recouvrir de sauce puis mettre une couche de courgettes. Continuer en alternant les ingrédients. Parsemer de basilic et de copeaux de parmesan. Verser le coulis de poivrons. Parsemer de gruyère râpé. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Préchauffer le four et mettre le plat pendant 30 mn à 220°C.

Source : http://www.marmiton.org/recettes/recette_gratin-d-aubergines-courgettes-tomates_26827.aspx

Tarte chèvre courgettes et moutarde

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dérouler la pâte dans un moule et faire préchauffer pendant 15 minutes.

A l'aide d'un économe, râper les courgettes et les faire cuire entre 5 et 10 minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le chèvre frais et la Fleur de Maïs Maïzena.

Dans un saladier, battre les œufs et le lait puis ajouter le mélange légumes et chèvre, mélanger et ajouter la moutarde Amora.

Verser la préparation sur la pâte et enfourner pendant 20 minutes.

Source : http://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-chevre-courgettes-et-moutarde_337159.aspx

Temps de préparation

: 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :-

- 10 g de Moutarde Fine et Forte Amora
- 1 pâte brisée
- 3 courgettes
- 100 g de chèvre frais
- 10 g de Fleur de Maïs Maïzena
- 20 cl de lait
- 3 œufs
- 1 filet d'huile d'olive

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 courgettes, 2kg de tomates, 500g de poivrons, 1kg d'aubergines, 1 barquette de tomates cerises

Paniers doubles*: 1 laitue, 2kg de courgettes, 4kg de tomates, 500g de poivrons, 1kg d'aubergines, 2 barquette de tomates cerises, 1 botte d'oignons blancs, 1 barquette de fraises

* sous réserve de récolte

Les potins du télégraphe

C'est la Saint Marthe aujourd'hui ! Bonne fête !



La feuille de chou s'interrompt pendant le mois
d'août

Reprise le 25 août 2015

L'Equipe des Potagers vous souhaite un bel été

Météo de la semaine

www.tameteo.com

Aujourd'hui 28 Juillet	Demain 29 Juillet	Jeudi 30 Juillet	Vendredi 31 Juillet	Samedi 01 Août	Dimanche 02 Août	Lundi 03 Août
22° 10°	22° 12°	22° 8°	24° 9°	26° 12°	28° 11°	35° 16°
40 km/h W 0 mm	26 km/h W 0 mm	17 km/h NW 0 mm	18 km/h NE 0 mm	20 km/h N 0 mm	18 km/h NE 0 mm	24 km/h S 0.5 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.