



La feuille de chou



12-11-2015



Le Bhoutan bientôt le pays le plus bio du monde ?

Situé entre la Chine et l'Inde, ce royaume himalayen de 730.000 âmes est largement connu dans le monde pour l'originalité de son développement économique. Un développement qui met la sauvegarde de l'environnement et la promotion du développement durable parmi les quatre indicateurs du Bonheur National Brut (BNB) instauré en 1972 à la place du Produit Intérieur Brut (PIB). D'ici 2020, le Bhoutan s'est engagé à devenir le premier pays au monde à l'agriculture 100 % bio.

Le Bhoutan, un exemple pour toute la planète

En 2012, lors de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable à Rio, le Bhoutan avait déclaré qu'il serait le « premier pays au monde à vivre d'une agriculture 100 % biologique ». La protection de l'environnement est primordiale pour ce pays plus petit que la Suisse. Le Bhoutan s'ouvre petit à petit à la modernité, mais souhaite préserver son agriculture pour tendre vers une production 100 % biologique.

Le gouvernement bhoutanais souhaite ainsi éradiquer progressivement la vente d'engrais chimiques, souvent utilisés par les paysans pour affronter les violents épisodes de sécheresse de ces dernières années. Pour remplacer ces engrais, le pays souhaite privilégier le compost en guise de fertilisant naturel, un réflexe déjà majoritaire chez la plupart des fermiers et agriculteurs du pays.

Le pays veut également augmenter le nombre de terres irriguées et exploiter les variétés locales résistantes aux nuisibles. Les agriculteurs bhoutanais savent déjà se réguler en matière de produits chimiques puisqu'ils utilisent près de cent fois moins de produits chimiques que leurs homologues français, 15 kg par hectare contre 137 dans l'Hexagone.

Ne pouvant être compétitif sur la quantité de sa production, le pays veut le devenir à travers la qualité de ses exportations. Pour le groupe d'experts des Nations Unies qui travaille avec le Bhoutan sur la notion du bonheur, « le Bhoutan est en avance sur les mutations de société... Il est en avance écologiquement parce qu'il est en retard économiquement. » Les Bhoutanais, de croyance bouddhiste, vivent de leur foi et de la bonne conservation de leur culture. Le principal souci est de vivre en harmonie avec la nature où Dieu est partout, dans les arbres, dans les montagnes. D'ailleurs pour les adeptes d'alpinisme, passez votre chemin, c'est interdit.

Vers une agriculture 100 % biologique

Même si le secteur agricole doit encore tirer son épingle du jeu pour être totalement vert, le Bhoutan voit son plus gros potentiel dans l'énergie hydraulique alimentée par les rivières. L'air que l'on respire est d'ailleurs le plus pur au monde, 5 % de plus que la norme européenne. Au Bhoutan, 90 % des habitants possèdent des terres à 99 % bio. Pema Gyamtsho, ministre de l'Agriculture, mais également fermier lui-même, comme la plupart de ses collaborateurs, défend ardemment cette valeur.

En 2013, il avait affirmé lors du Sommet sur le développement durable de New Dehli : « Notre terrain est montagneux. Lorsque nous utilisons des produits chimiques, ils ruissèlent et contaminent l'eau et les plantes. Nous avons besoin de prendre en compte l'ensemble de l'environnement. La plupart de nos pratiques sont issues de l'agriculture traditionnelle, nous sommes donc déjà majoritairement biologiques de toute façon. »

Une stratégie évolutive engagée depuis 2011 et d'autres mesures ont été mises en place pour le pays. Pour lutter contre plusieurs symptômes du monde moderne, un jeudi piéton a été instauré pour interdire la circulation des voitures pendant un jour de la semaine. On note aussi la forte taxation du tabac, de l'alcool ou encore des fast-foods. Tout cela est complété par la ferme intention de limiter le tourisme de masse. En effet, pour entrer dans le pays, il vous faudra déboursier entre 200 et 290 dollars par jour et par personne... Un pays beau et bio, et qui souhaite le rester.

Source : www.consoglobe.com

Les Potagers du Télégraphe 10, 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 : 15 minutes

Ingrédients (pour 8 pots) :

1/2 kg de potimarron pour 250 ml d'eau environ

500 à 750 g de sucre

1 bâton de cannelle par pot

1 cuillerée à soupe de vanille

300 g de fruits (ce peut être des fruits frais comme des pommes ou des poires ou des fruits secs : abricots, raisins ou pruneaux)



Confiture de potimarron

Préparation de la recette :

Peler le potimarron et en ôter les graines ; couper en dés. Faire cuire dans l'eau à petits bouillons pendant une demi-heure. La chair doit se défaire.

Passer au moulin à légumes (grille fine) ou au mélangeur pour obtenir une belle purée homogène relativement liquide.

Ajouter le sucre, les fruits secs coupés en dés si besoin est, et la vanille.

Remettre le tout sur le feu et faire cuire une vingtaine de minutes en remuant souvent avec une cuillère de bois pour éviter l'oxydation. Le feu doit être doux pour éviter que votre confiture ne colle au fond.

Mettre en pot avec un bâton de cannelle ; couvrir à chaud.

C'est prêt !

Source : www.marmiton.org/

Gaspacho betteraves et mousse de chèvre sur lit de pommes fenouil

Préparation de la recette :

Cuire et éplucher la betterave, puis la mixer avec une cuillère à soupe d'eau et les aromates. Disposer dans le fond des verrines.

Détailler en julienne (bâtonnets très fins) le fenouil et la pomme, arroser de jus de citron, puis disposer autour de la verrine sur un peu de salade.

Battre ensemble la crème liquide et le chèvre, comme une chantilly. Ajouter ensuite le miel, saler et battre encore quelques secondes. Déposer à l'aide d'une poche à douille cannelée cette chantilly au chèvre sur le gaspacho de betterave.

Couper de fines lamelles de jambon sec et les déposer sur la chantilly.

Pour la déco et l'assaisonnement, verser en cercles le velours de balsamique.

C'est prêt !

Source : www.750g.com

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 betterave

1 cuillère à café d'aromates au choix

100 g de chèvre frais

15 cl de crème liquide

1 cuillère à café de miel

1 bulbe de fenouil

1 pomme

1 cuillère à soupe de jus de citron

Quelques feuilles de salade

2 tranches de jambon sec

Caramel de balsamique



Vous souhaitez partager vos recettes ?

N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : contact@lpdt91.fr

Vos légumes de la semaine

(sous réserve de récolte)



Paniers simples : 1 kg de potirons, 1 kg de carottes, 1 kg de pommes de terre, 500 g de betteraves fraîches et 1 salade.

Paniers doubles : 2 kg de potirons, 1 kg de carottes, 1 kg de betteraves fraîches, 1 kg de tomates, 1 kg de tomates cerises, 1 kg de potimarron, 1 salade et 1 botte de radis OU 500 g de radis noirs selon récolte.

Les potins du télégraphe



MARCHÉ DE NOËL D'ITTEVILLE



Fées et Lutins
28 et 29 novembre 2015

- Stands divers (nourriture, bijoux, jouets, restauration, vêtements, etc...)
- Animations pour les enfants
- Spectacle de feu le samedi soir
- Déambulations le dimanche

Les Potagers du Télégraphe participeront à cet événement










❖ Stands divers,
❖ Spectacle de feu (Cie SFD),
❖ Déambulations (Tibodgpaint),
❖ Animations pour les enfants,
❖ et bien d'autres choses encore...
toute la programmation sur le site internet

Tous les renseignements sur www.itteville.fr
Service culturel : 01 66 85 09 27

Météo de la semaine

via www.tameteo.com

Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre	Samedi 14 Novembre	Dimanche 15 Novembre	Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre
						
18° 7°	17° 7°	17° 7°	14° 4°	13° 3°	13° 3°	14° 6°
17 km/h SW 0 mm	15 km/h S 0 mm	44 km/h W 0 mm	17 km/h W 0 mm	12 km/h VAR 0 mm	18 km/h S 0 mm	43 km/h SW 0.1 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 498 644 368 000 17
Code APE 0113Z

Pour chaque parrainage 1 panier offert.