



La feuille de chou



03-02-2015

Cette capitale européenne interdit l'exploitation des animaux dans les cirques

Varsovie, la capitale de la Pologne, vient d'interdire les spectacles de cirque mettant en scène des animaux. La ville veut mettre fin à l'exploitation des bêtes et promouvoir le respect de la cause animale.

Un claquement de fouet et un félin qui saute au travers d'un cerceau. Les airs pittoresques de l'orchestre qui rythment la ronde des pachydermes enturbannés. Ballerines et chevaux emportés dans un tourbillon de lumières et de sons. Autant de scène que connaissent bien les amateurs de cirque.

Plus de cirque avec animaux sur les terrains municipaux

Au-delà du divertissement et de la tradition que représentent ces manifestations, se pose la question de l'éthique animale. Peut-on exploiter la ménagerie à des fins ludiques ? Non, selon les défenseurs de la cause animale de par le monde. Et leurs protestations semblent avoir été entendues chez nos voisins polonais.

Hanna Gronkiewicz-Waltz, maire de Varsovie a promulgué mardi 19 janvier un arrêté municipal interdisant les animaux dans les cirques et les spectacles à but lucratif sur les terrains municipaux. Selon le décret, « les dirigeants municipaux, maires et chefs d'unités organisationnelles de la capitale de Varsovie ne peuvent signer de contrat de location de terrains pour " la tenue de spectacles de cirques en tournée impliquant des animaux" », rapporte le journal polonais Wyborcza.

Promouvoir de meilleures relations entre hommes et animaux

Sur le site de la Mairie, Hanna Gronkiewicz-Waltz revendique cette décision en réponse à « une prise de conscience et [une] sensibilité grandissante au sein de la société. » La ville de Varsovie veut « promouvoir de bons modèles de relations entre l'homme et l'animal ».

Si les cirques exploitant des animaux seront interdits sur les terrains publics, ils pourront néanmoins se produire dans des lieux privés. La publicité et la promotion de ces spectacles resteront toutefois interdites.

En France, il n'existe aucune mesure nationale en faveur des animaux dans les chapiteaux. Certaines villes moyennes se sont tout de même prononcées contre l'exploitation des bêtes dans les spectacles à l'instar de Montreuil (Île-de-France) qui a interdit les cirques avec animaux en 2008 sous le mandat de Dominique Voynet.

Source : www.bioalaune.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 : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

200 g de carottes
1 échalote & du thym
6 pommes de terre, de taille moyenne
1 œuf
Farine
Cumin en poudre
Piment d'Espelette
Sel et poivre
Comté râpé (ou autre fromage râpé de votre choix)
Ciboulette & de la coriandre



Bouchées saveur carottes, pommes de terre & comté

Préparation de la recette :

Faire bouillir dans de l'eau salée des rondelles de carottes. Les écraser ensuite, sans en faire une purée fine, en laissant quelques morceaux. Dans une sauteuse, faire roussir l'échalote puis ajouter du thym et, quelques minutes après, les carottes. Réserver.

Peler puis râper les pommes de terre (pas finement, les lamelles doivent être plus grosses que pour une salade de carottes râpées par exemple...). Mélanger deux minutes les pommes de terre râpées aux carottes, à feu moyen. Laisser tiédir la préparation.

Ajouter ensuite un œuf, deux cuillères à soupe de farine et bien mélanger. Assaisonner : sel, poivre, cumin & piment d'Espelette. Finir par le comté râpé et les herbes fraîches.

Verser de la farine dans un récipient. Avec vos mains, former des petites boules avec la préparation, puis les rouler dans la farine. Les faire frire dans une sauteuse.

C'est prêt !

Source : www.marmiton.org

Carpaccio de betteraves crapaudines aux pistaches

Préparation de la recette :

Épluchez-la ou les betteraves, coupez-les en tranches fines de 2 à 3 millimètres d'épaisseur.

Disposez les tranches en rosace sur une assiette.

Répartissez la vinaigrette.

Saupoudrez d'éclats de pistache et de persil haché. Servez.

Vous pouvez utiliser des betteraves ordinaires mais le goût sera un peu moins sucré.

Astuce

Pour concasser les pistaches, mettez-les dans un sachet en plastique épais sur une planche à découper et écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à la grosseur désirée.

Source : www.allrecipes.fr

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

300 g de betterave crapaudine cuite

1 1/2 cuil. à soupe d'éclats de pistaches

1 1/2 cuil. à soupe de vinaigrette du shaker (voir recette sur mon blog)

1 cuil. à soupe de persil haché



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 carottes, 1 kg de potiron, 1 chou de Milan OU ½ chou blanc et 500 g de choux de Bruxelles.

Paniers doubles : 1 kg de carottes, 1 kg de potiron, 1 kg de betteraves crapaudines, 1 kg de choux de Bruxelles, 2 choux fleur, 1 salade et 500 g d'épinards.

Les potins du Télégraphe










La saison 2016 est lancée, avec aujourd'hui un semi de radis et de navets nouveaux que vous retrouverez dans vos paniers au printemps !



Météo de la semaine

via www.tameteo.com

Mercredi 03 février	Jeudi 04 février	Vendredi 05 février	Samedi 06 février	Dimanche 07 février	Lundi 08 février	Mardi 09 février
						
8° 2°	11° 2°	14° 5°	11° 6°	12° 4°	12° 5°	9° 3°
44 km/h NW 0.9 mm	56 km/h SW 0.4 mm	68 km/h S 0 mm	76 km/h SW 9.5 mm	86 km/h SW 6.5 mm	80 km/h SW 1.5 mm	74 km/h W 1.5 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 : _____ E-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.