



La feuille de chou



09-03-2016

Droit de l'environnement : Que changerait la disparition du «préjudice écologique»?

Si le préjudice écologique n'existait pas, Total n'aurait probablement pas été condamné après la marée noire de l'Erika à payer 200 millions d'euros pour le nettoyage des plages. Le gouvernement a retiré, mardi dans la soirée, un amendement du projet de loi pour la reconquête de la biodiversité, qui réduisait la portée du « préjudice écologique », une notion apparue dans la jurisprudence française avec le procès de l'Erika en 2012. Cet amendement prévoyait notamment de ne pas demander aux pollueurs de réparer les dégâts environnementaux si ceux-ci résultaient d'activités autorisées.

Un grand nombre de pollutions hors du périmètre

Alors que l'objectif initial était d'inscrire le préjudice écologique dans le code civil, cet amendement aurait renié totalement le principe « pollueur-payeur » pour l'avocate Corinne Lepage : « Que l'on inscrive symboliquement le préjudice écologique dans le code civil ne me dérange pas, mais il ne faut pas en profiter pour ouvrir la boîte de Pandore et réduire considérablement les acquis de 30 ans de jurisprudence », réagit Corinne Lepage. « La plupart des pollutions sont créées par des activités qui ont reçu un permis quel qu'il soit, donc l'amendement faisait échapper un grand nombre de pollutions au périmètre de sanctions », estime pour sa part Arnaud Gossement, avocat spécialisé en droit de l'environnement.

Inscription symbolique dans le code civil

Après une vive réaction des associations de protection de l'environnement et des écologistes, l'amendement a finalement été retiré dans la soirée ce mardi. « Déposé un peu trop précipitamment par les services qui ont cru bien faire », a assuré Ségolène Royal, ministre de l'Ecologie, cet amendement n'aurait pas remis en cause l'inscription prévue du préjudice écologique dans le code civil. Même si concrètement, cela ne servira pas à grand-chose : « Le préjudice écologique existe déjà en droit, l'inscription dans le code civil n'a qu'une dimension symbolique », précise Arnaud Gossement. « Cela peut toutefois permettre d'en préciser la portée et l'objectif. »

C'est bien là le problème : l'amendement réduisait quasiment à néant la portée du préjudice écologique. « Certains lobbys industriels voulaient en profiter pour évacuer tout risque de devoir réparer un préjudice écologique, qu'il s'agisse des boues rouges en Méditerranée, du gaz de schiste, du nucléaire... », accuse Corinne Lepage.

Source : www.20minutes.fr

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 : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

600 g de chou de Bruxelles

Un généreux filet d'huile d'olive

200 g d'oignons, pelés et émincés

Sel

Paprika fumé espagnol (à défaut, de la poudre de piment d'Espelette ou de Cayenne)

2 c.s. de graines de courge non salées, grillées à la poêle



Choux de Bruxelles, oignons et graines de courge

Préparation de la recette :

Rincez les choux à l'eau fraîche et égouttez bien. A l'aide d'un couteau d'office bien aiguisé, rabotez un peu la tige de chaque chou et entaillez-la en "X" sans toutefois couper le chou en entier : il doit garder sa forme, mais les entailles permettront au coeur du chou de cuire plus vite, et de paraître plus tendre sous la dent. (Si les choux sont vraiment petits, une seule entaille suffit.)

Faites chauffer l'huile sur feu moyen dans une poêle large ou dans une cocotte. Ajoutez les oignons et faites cuire quelques minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils s'assouplissent.

Ajoutez les choux de Bruxelles, le sel et le paprika fumé, et mélangez.

Couvrez et laissez cuire 5 minutes environ, jusqu'à ce que les choux soient tendres ; il faudra en goûter un pour en juger.

Rectifiez l'assaisonnement, retirez le couvercle, augmentez le feu, et laissez cuire quelques minutes de plus, pour que les choux dorent par endroits.

Transférez dans un plat de service, saupoudrez de graines de courge et servez sans attendre.

Source : www.chocolateandzucchini.com

Salade de foies de volaille et lardons

Préparation de la recette :

Faire blanchir la poitrine coupée en dés.

Dans une poêle, les faire revenir avec les morceaux de foies de volailles. Saler et poivrer.

Faire la vinaigrette en mélangeant et en ajoutant une 1 càs de chicorée liquide pour terminer.

Disposer les dés de poitrine et les morceaux de foies sur la salade. Arroser de la vinaigrette et servez.

Source : www.750g.com

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la salade :

200 g de poitrine de porc cru fumé

400 g de foies de volaille

1 belle salade chicorée

Pour la vinaigrette :

½ c. à soupe de Chicorée Liquide

1 c. à café de moutarde

1 c. à soupe de vinaigre

3 c. à café d'huile

Sel, poivre



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 rouges, 1 kg de choux de Bruxelles, 1 kg de betteraves rouges et 200 g d'échalotes.

Paniers doubles : 1 kg de carottes rouges, 1 kg de carottes jaunes, 1 kg de choux de Bruxelles OU 1 chou fleur, 1 kg de betteraves rouges, 1 chicorée, 500 g de navets jaunes ou roses, 300 g de mâche et 200 g d'échalotes.

Les potins du Télégraphe





A quoi ressemble une distribution ? Qu'est-ce qu'on y trouve ? Comment ça se passe ? Pour le savoir, rien de plus simple :

LA RUCHE QUI DIT OUI! *Le jeudi 17 mars 2016, de 17h à 19h, la Ruche d'Etampes ouvre grand ses portes : distribution, dégustations et rencontres seront au rendez-vous !*








Rendez-vous au **Pôle Economie Solidaire Sud-Essonne**
10 chemin du Larris - 91150 Etampes - 07.71.17.40.18



Notre rue est en travaux. Il faut aller jusqu'au rond point de Leclerc et suivre le panneau "Déviation MAS et Pôle Economie"

Météo de la semaine

via www.tameteo.com

Demain 09 mars	Jeudi 10 mars	Vendredi 11 mars	Samedi 12 mars	Dimanche 13 mars	Lundi 14 mars	Mardi 15 mars
						
10° 1°	13° 1°	14° 0°	14° 2°	14° 1°	12° 1°	8° 4°
78 km/h S 11 mm	30 km/h N 0 mm	29 km/h N 0 mm	32 km/h NE 0 mm	42 km/h NE 0 mm	53 km/h NE 0 mm	41 km/h NE 0.2 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.