



La feuille de chou



16-03-2016



Bio dans les cantines : les sénateurs hésitent, les enfants s'intoxiquent

Alors que les dernières études démontraient une hausse de l'usage des pesticides en France, la proposition de loi qui visait à introduire 20% de bio dans les cantines scolaires n'a pas été approuvée par le Sénat.

Le Sénat se fait désirer

Début janvier, l'Assemblée nationale adoptait à l'unanimité la proposition de loi visant à introduire 40% d'aliments issus d'une production locale dont 20% d'aliments bio dans les cantines scolaires publiques d'ici 2020. Un mois après, un amendement supprimant le seuil de 20% d'aliments issus de l'agriculture biologique a été voté.

De ce fait, les sénateurs devaient débattre et c'est plus de 117 00 citoyens (notamment mobilisés via la pétition d'Agir pour l'environnement) qui interpellaient les députés et sénateurs pour sauver le bio dans les cantines. Mais, mercredi 9 mars, les sénateurs n'ont pas pris position en faveur de la loi sur l'ancrage territorial de l'alimentation. Le temps de discussion accordé a été dépassé reportant ainsi le vote. Mais à quand ?

En parallèle, le ministère de l'Agriculture avait publié les dernières études concernant l'usage des pesticides en France et le résultat est effrayant. Entre 2013 et 2014, l'utilisation de pesticides a augmenté de 9.4% !

Nos enfants les plus exposés

Selon Agir pour l'environnement, 75% des français sont majoritairement favorables à l'obligation d'introduire des produits bio et locaux dans la restauration collective, bien conscients de la toxicité des pesticides pour leurs progénitures. Plus fragiles, nos enfants sont les plus exposés à la nocivité des produits chimiques et n'auront, pour le moment, pas la chance de manger des aliments bons pour leur santé, bio, locaux et de saison.

Rappelons aussi que les agriculteurs se convertissent massivement à l'agriculture biologique, une filière avec des débouchés souvent plus stables et rémunérateurs notamment en cette période de crise agricole. Mais malgré la conversion des agriculteurs au bio, les dernières études sur les pesticides, la volonté des consommateurs de manger toujours plus bio et le développement de modèles agricoles alternatifs, les élus résistent et la pression des lobbies industriels se fait de plus en plus forte.



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 : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

6 blancs de poireaux
2 carottes
2 oignons
125 g de lardons
150 g de champignons de paris
2 œufs
20 cl de crème fraîche liquide
1 quart de buche de chèvre
Gruyère râpé
Poivre, muscade



Gratin poireaux, carottes, chèvre

Préparation de la recette :

Pour commencer, découper les blancs de poireaux en rondelles et les faire blanchir 20 min dans l'eau bouillante.

Y ajouter les carottes coupées en petit dés.

Pendant ce temps, faire revenir les oignons avec les lardons.

Dans votre plat à gratin, versez ensuite les lardons-oignons, puis champignons coupés en lamelles.

Ajouter les poireaux-carottes.

Versez sur l'ensemble le mélange oeuf-crème liquide, auquel vous ajouter du poivre et de la muscade.

Parsemez l'ensemble de petits morceaux de chèvre, et de gruyère râpé, et mettez au four 15 min à 200°C (thermostat 6-7).

Et voilà, le tour est joué. Bon appétit !

Source : www.marmiton.org

Aiguillettes de canard à l'échalote

Préparation de la recette :

Dans une casserole, à feu vif, mettre le beurre à fondre et blondir les échalotes.

Mouiller avec le fond de volaille, le vin et laisser réduire d'un tiers.

Saupoudrer avec l'assaisonnement et laisser frémir 20 minutes. Pendant ce temps préchauffer 4 assiettes.

Incorporez au fouet 100 g de beurre ramolli à la sauce. Dans une poêle à feu doux, faire fondre le reste de beurre et cuire les aiguillettes 2 minutes sur chaque face. Sur chaque assiette, poser 4 aiguillettes et napper avec la sauce.

CONSEILS

- Une salade à la Périgourdine accompagnera divinement cette recette.
- La plus grosse difficulté de la recette consiste à ne pas trop cuire les aiguillettes pour les garder rosées !
- Penser à enlever le petit nerf sur les aiguillettes avant cuisson pour qu'elles soient plus tendre...

Source : www.750g.com

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

6 échalotes épluchées et émincées
1 c. à soupe de sucre semoule
mélangé avec le sel et le poivre du moulin
250 ml de fond de volaille tiède
150 g de beurre (100 g ramolli + 25 g + 25 g)
100 ml de vin de Madère
16 aiguillettes de canard



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 ou jaunes, 1 kg de pommes de terre fondantes Désirée, 400 g de poireaux, 200 g d'échalotes et 1 chou fleur OU 1 chou de Milan ou 400 g de mâche.

Paniers doubles : 2 kg de carottes rouges ou jaunes, 2 kg de pommes de terre fondantes Désirée, 400 g de poireaux, 200 g d'échalotes, 1 chou fleur et 1 chicorée frisée.

Les potins du Télégraphe

RENDEZ-VOUS CE **JEUDI 17 MARS** POUR LES








PORTES OUVERTES DE  **LA RUCHE QUI DIT OUI !**

de 17 à 19 heure

à la Boutique Solidaire VES

Météo de la semaine

via www.tameteo.com

Mercredi 16 mars	Jeudi 17 mars	Vendredi 18 mars	Samedi 19 mars	Dimanche 20 mars	Lundi 21 mars	Mardi 22 mars
						
10° 1°	15° 0°	16° 2°	14° 3°	10° 1°	10° 0°	11° 2°
47 km/h NE 0.7 mm	36 km/h NE 0 mm	23 km/h NE 0 mm	32 km/h NE 0 mm	31 km/h NE 0 mm	32 km/h NE 0 mm	40 km/h NE 0 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.