



# La feuille de chou



23-03-2016



## L'interdiction des néonicotinoïdes a été introduite dans la loi biodiversité

**Ces pesticides nocifs pour les abeilles ne seront plus utilisés à compter de septembre 2018, et non en 2017 comme le souhaitait la commission Développement durable.**

C'est au terme d'un long débat et d'un vote serré (30 voix contre 28) que les députés réunis en commission ont adopté jeudi 17 mars un amendement au projet de loi sur la biodiversité interdisant des insecticides néonicotinoïdes à partir de septembre 2018. Une mesure réclamée par de nombreuses associations et organismes comme l'Agence française de sécurité alimentaire et sanitaire (Anses).

### Un poison pour les pollinisateurs

Les néonicotinoïdes sont une classe d'insecticides largement employés pour la protection des cultures et des élevages dans le monde entier. Ils sont sur la sellette depuis 2012 et la publication de données scientifiques indiquant qu'ils nuisaient gravement aux abeilles et aux bourdons. Dès 2013, à l'initiative de la France, l'Europe avait restreint leur usage. Depuis lors, producteurs de miels, associations écologistes et autorités sanitaires poussaient pour leur complète interdiction. Ce sera chose faite, si le Sénat valide l'amendement.

Ce n'est pas sans peine que cet amendement a finalement été voté après deux heures de débats. Il faut dire que les initiatives avaient été nombreuses pour bloquer la mesure. Le gouvernement lui-même n'avait pas de position clairement définie puisque le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, avait la semaine dernière écrit aux députés pour leur demander de ne pas voter de mesures d'interdictions brutales. Une démarche ensuite dénoncée par Ségolène Royale, ministre de l'Environnement... Pour accompagner cette interdiction, les députés ont prévu d'aider les agriculteurs en leur proposant des alternatives aux néonicotinoïdes. L'ANSES sera chargée d'établir la liste des insecticides qui pourront être utilisés par ces derniers, liste qui fera l'objet d'un arrêté.



Source : [www.sciencesetavenir.fr](http://www.sciencesetavenir.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](http://www.pole91.fr) - [www.lpdt91.fr](http://www.lpdt91.fr)



## Vos recettes de la semaine

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

400 g de pommes de terre

200 g de céleri rave

1 œuf

Sel, poivre

Noix de muscade râpée

60 g de gruyère râpé

1 cuillère à soupe de persil ciselé



### Galette de pommes de terre et céleri rave

#### Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6. Peler et laver les pommes de terre, les sécher. Peler le céleri rave.

Râper les pommes de terre et le céleri rave au robot. Mélanger dans un saladier les légumes râpés avec l'œuf, le gruyère râpé, le persil, un peu de muscade râpée, sel et poivre.

Disposer dans un moule à tarte ou à manqué une feuille de papier sulfurisé beurré. Y étaler la préparation en tassant bien.

Mettre la galette au four à température moyenne pendant 25 à 30 minutes environ.

Dès la sortie du four, placer la galette sur un plat chaud et servir sans attendre.

Source : <http://cuisine.journaldesfemmes.com>

### Bien cuisiner ... Le navet

#### EN UN TOUR DE MAIN

Supprimez les radicelles (filaments des racines), retirez la base des feuilles et pelez le navet avec un économe.

S'il s'agit d'un navet « nouveau » il suffira de le brosser. Rincez.

Pour une salade, râpez-le comme s'il s'agissait de carottes.

Pour la soupe, une fois cuit, passez le navet avec les autres légumes au mixeur plongeant.

#### LES MODES DE CUISSON

- Blanchi 5 minutes dans une casserole.

- 20 à 25 minutes pour une cuisson complète à l'eau.

- Pour la soupe : en petits dés à faire mijoter dans le bouillon de poule avec du céleri, des carottes et des poireaux. Au pot-au-feu, vous pouvez les laisser cuire entiers s'ils ne sont pas trop gros.

- 5 à 10 minutes, sauté à la poêle ou au wok, dans un peu de beurre : un régal ! Essayez de le faire caraméliser en ajoutant un peu de miel...

- Une trentaine de minutes au four, coupé en quartiers.



#### MARIAGES ET ASSORTIMENTS

Sa texture et son parfum se prêtent aux associations contrastées :

- hyper fondant, en purée avec du fromage... du Cantal par exemple ;

- avec des noisettes grillées, les deux parfums se marient incroyablement bien ;

viande et poisson : en accompagnement de côtes de porc ou servi avec un pavé de saumon ;

- avec des carottes, des panais, des topinambours et des rutabagas, dans une marmite de légumes.

Source : [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

Vous souhaitez partager vos recettes ?

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

# Vos légumes de la semaine

(sous réserve de récolte)



**Paniers simples** : 1 kg de pommes de terre fondantes Désirée, 500 g de céleri rave, 200 g d'échalotes, 200 g de navets jaunes ou roses et 1 chicorée.

**Paniers doubles** : 1 kg de pommes de terre fondantes Désirée, 1 kg de carottes jaunes, 500 g de choux de Bruxelles, 400 g de mâche, 200 g d'échalotes, 200 g de navets jaunes ou roses, 1 botte de radis roses et 1 chicorée.

## Les potins du Télégraphe

Nous souhaitons beaucoup de réussite à **REGIS**, qui a obtenu un emploi après un an passé au potager d'Etampes !

## Météo de la semaine

via [www.tameteo.com](http://www.tameteo.com)

Mercredi 23 mars	Jeudi 24 mars	Vendredi 25 mars	Samedi 26 mars	Dimanche 27 mars	Lundi 28 mars	Mardi 29 mars
14° 1°	14° 5°	12° 6°	18° 6°	12° 7°	14° 5°	15° 8°
24 km/h N 0 mm	21 km/h W 0 mm	51 km/h SW 6.7 mm	55 km/h S 1.7 mm	58 km/h SW 4.5 mm	66 km/h SW 0.6 mm	57 km/h SW 0.6 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.***