



# La feuille de chou



04-05-2016



## Les producteurs indemnisés pour cultiver des cerises sans pesticides

**Suite à l'interdiction de l'utilisation du diméthoate, un insecticide toxique, le Ministre de l'agriculture a décidé d'accorder des indemnités aux producteurs de cerises et de lancer une campagne de promotion de ce fruit de printemps.**

Mercredi dernier, Stéphane Le Foll a annoncé la mise en place d'un plan d'aide pour les producteurs ainsi qu'une campagne pour promouvoir le petit fruit rouge. En février, la France décidait de ne plus délivrer de dérogation et donc d'interdire l'utilisation de cet insecticide sur les fruits et les légumes.

### Un produit nocif pour les insectes et pour les hommes

La France consomme environ 67 000 tonnes de pesticides par an contre 299 000 tonnes aux Etats-Unis. Tous les dix ans, l'utilisation de pesticides doublent. Herbicides, fongicides, insecticides, les pesticides sont nombreux et couramment utilisés dans les productions agricoles.

Le diméthoate est une molécule utilisée en agriculture, pour tuer un moucheron asiatique, la Drosophila Suzukii, arrivée en France il y a 5 ans. Efficace pour tuer toutes les colonies, le produit est fortement utilisé dans la production de cerises. Les risques ne sont pas acceptables ni pour les consommateurs, ni pour les utilisateurs et encore moins pour l'environnement. Le pesticide est toxique pour le système nerveux central, le sang et les différents organes vitaux.

### L'inquiétude des producteurs de cerises

Depuis le début du mois de février, l'insecticide a été retiré du marché français. Le Ministre de l'agriculture a, par la même occasion, saisi la Commission Européenne dans le cadre d'une demande d'extension de l'interdiction à tous les pays de l'Union Européenne. Cette décision a provoqué de nombreuses réactions auprès des agriculteurs français. L'éventuelle perte de production et la concurrence déloyale face aux pays importateurs de cerises traitées avec le pesticide angoissaient les producteurs. Stephan Le Foll a répondu en interdisant l'importation de cerises contenant la molécule sur le sol français. Il s'est aussi engagé dans la mise en forme d'une campagne de promotion du fruit.

### Des alternatives bio

Il existe, heureusement, d'autres manières de protéger les cerises, qui sont beaucoup plus saines. Des agriculteurs bio utilisent des filets afin d'empêcher l'accès des insectes aux fruits. Le filet est d'ailleurs très efficace face aux intempéries. Un lâché de coccinelles règle le problème des pucerons. Enfin, des produits bio sont disponibles sur le marché, certes moins efficace que l'insecticide chimique mais plus respectueux des hommes et de leur planète.



Source : [www.bioalaune.com](http://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](mailto: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 : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

200 g de fraises

100 g de litchis en boîte

2 oeufs entiers

200 g de mascarpone

50 g de sucre glace

12 biscuits à la cuillère

Coulis de fraises



### Fraises et litchis façon tiramisu

#### Préparation de la recette :

Séparez les jaunes de blancs d'œufs.

Fouettez les jaunes avec 25 g de sucre glace, mélangez avec le mascarpone. Montez les blancs en neige, en incorporant à la fin, le sucre glace restant.

Ajoutez délicatement les blancs à la préparation, réservez. Découpez les fraises et les litchis en fines lamelles.

Disposez dans les verrines, ou ramequins, des lamelles de biscuits à la cuillère, j'ajoute par pure gourmandise 1 cc de de coulis de fraises.

Ajoutez une couche de crème au mascarpone, une de fraises et de litchis, et continuez en alternant les ingrédients.

Terminez par les fraises, réservez au frais au moins deux heures.

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

### Roulé épinards, saumon et boursin

#### Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 210°C (th7).

Egouttez les épinards.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette.

Ajoutez les épinards à la préparation salez poivrez et versez celle ci sur une plaques avec des rebords puis enfournez à 210(th7) pendant 25 à 30 minutes.

Après la cuisson étalez le boursin à l'aide d'une spatule et recouvrez de tranches de saumon.

Roulez le tout très serré et entourez d'un film alimentaire.

Mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.

Source : [www.750g.com](http://www.750g.com)

**Temps de préparation : 15 mn**

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

Sel et poivre

200g de saumon fumé

1 boursin à température ambiante

5 œufs

500 g d'épinard hachés



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 laitue, 500 g de navets, 500 g d'épinards et 500 g de carottes.

**Paniers doubles** : 1 laitue, 500 g de navets, 500 g d'épinards, 500 g de carottes, 1 barquette d'environ 200 g de fraises et 1 botte de ciboulette.

## Les potins du Télégraphe

**Bienvenue à Régis et Christopher,  
qui ont rejoint le Potager d'Etampes  
au mois d'avril !**

## Météo de la semaine

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

MERCREDI 04 mai	JEUDI 05 mai	VENDREDI 06 mai	SAMEDI 07 mai	DIMANCHE 08 mai	LUNDI 09 mai	MARDI 10 mai
						
17° 3°	20° 4°	22° 8° 1 mm	22° 11° 0.9 mm	23° 12°	23° 13° 0.3 mm	24° 12° 6.8 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.***