



La feuille de chou



Les sacs plastiques fins disparaissent des caisses des magasins

06-07-2016

Les sacs plastique fins distribués aux caisses des commerces sont interdits à partir de vendredi et doivent être remplacés par des sacs en papier, en tissu ou en plastique épais afin de lutter contre le gaspillage et la pollution.

Cette mesure, prévue dans la loi sur la transition énergétique d'août 2015, concerne les sacs d'épaisseur inférieure à 50 micromètres, sans considération de volume, gratuits ou payants. Boulangeries, boucheries, pharmacies, drogueries, petites et grandes surfaces et marchés sont visés par l'interdiction. Son application était prévue au 1er janvier 2016 mais avait été repoussée par le gouvernement pour donner aux commerçants et aux industriels le temps de préparer la transition.

Les sacs plastique fins, qui ne peuvent pas être réutilisés, sont à l'origine d'un gaspillage énorme (5 milliards d'exemplaires distribués en caisse chaque année en France) et mettent plusieurs centaines d'années à se dégrader. Pour ceux qui atterrissent dans la nature, ils sont une source de pollution, en particulier pour les océans: la faune marine et les oiseaux de mer les ingèrent.

Selon le ministère de l'Environnement, les estomacs de 94% des oiseaux de la mer du Nord contiennent du plastique et 86% des espèces de tortues marines.

Depuis une dizaine d'années, la grande distribution a déjà quasiment éliminé les sacs fins distribués aux caisses, en les faisant payer et en proposant des sacs très solides également payants. Au 1er janvier 2017, une deuxième interdiction entrera en vigueur: les sacs plastiques fins utilisés au rayon des fruits et légumes. Chaque année, 12 milliards de ce type de sac sont consommés en France. Avec les mêmes conséquences que les sacs distribués aux caisses.

Le décret de mars 2016 autorise seulement des sacs « biosourcés » – composés d'un mélange de plastique et d'amidon de maïs ou de pomme de terre – et compostables par des particuliers. La teneur en matériaux biosourcés devra être de 30% à partir du 1er janvier 2017, puis 40% en 2018, 50% en 2020 et 60% en 2025. Plusieurs industriels ont mis au point ce type de sac qui, sous réserve qu'ils soient compostés, se décomposent en eau et en CO2.

Les entreprises françaises, qui ne produisaient que 2,6 milliards de sacs plastique sur les 17 milliards distribués en caisse et aux rayons fruits et légumes, entendent bien tirer leur épingle du jeu dans ce nouveau cadre réglementaire. Sphère, Styl Pack, Limagrain, Barbier, Baghera, La Française des plastiques notamment sont sur les rangs. Le coût unitaire d'un sac sera de quelques centimes, comparé à environ 0,5 centime pour un sac en plastique fin dont 80% sont importés, en général d'Asie.

Selon le ministère de l'Environnement, « le développement de ces nouveaux plastiques biosourcés permettra de créer 3.000 emplois sur le territoire national ».



Source : www.goodplanet.info

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 : 15 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

2 poivrons rouges
2 poivrons verts
2 poivrons jaunes
2 c.à.s. de jus de citron
Quelques olives vertes et noires
3 c.à.s. d'huile d'olive
1 gousse d'ail (facultatif)
2 oeufs durs
Sel et poivre



Salade aux poivrons grillés

Préparation de la recette :

Laver et essuyer les poivrons et les faire griller de tous les côtés. Les mettre dans un sac en plastique pendant 5 mn. pour les éplucher plus facilement, sans les laver.

Les découper en larges lamelles et les laisser mariner pendant une heure au frais, dans un mélange de jus de citron, d'huile d'olive, d'ail, de sel et de poivre.

Disposer dans un plat les morceaux de poivrons sous forme de fleur et décorer avec des olives, et les œufs durs coupés en quartiers.

Servez la salade aux trois poivrons bien fraîche.

Source: www.auxdelicesdupalais.net

Concombre à la crème d'ail

Préparation de la recette :

Lavez les concombres (ne pas les peler). Réalisez des rainures en épluchant la peau une fois sur 2 à l'aide d'un économe. Coupez-les en tronçons. Évidez chaque concombre à l'aide d'une cuillère à café. Faites-le cuire à la vapeur 5 à 6 min. Maintenez au chaud. Épluchez, dégermez, lavez et plongez l'ail dans une eau salée au gros sel. Portez à ébullition puis laissez cuire 1 minute, jetez l'eau et réitérer l'opération encore 2 fois. Faites étuver l'ail au beurre avec du sel, une pincée de sucre et de paprika. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Dans un bol à mixeur, versez le fromage blanc et la préparation à l'ail. Mixez, puis vérifiez l'assaisonnement.

Disposez les tronçons de concombre dans des assiettes individuelles, versez dans le creux de chacun la crème d'ail.

Servez, c'est prêt !

Source : www.cuisineaz.com

Temps de préparation : 20 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 concombres
8 gousses d'ail
20 g de beurre demi-sel à 20% de MG
200 g de fromage blanc (0% de MG)
1 pincée de sucre
1 pincée de paprika
Gros sel
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, 1 salade, 1 botte de radis roses et environ 1 kg de concombres.

Paniers doubles : 1 kg de carottes, 2 salades, 1 botte de radis roses, environ 1 kg de concombres, environ 1 kg de courgettes, 500 g de poivrons et 500 g de choux raves.

Les potins du Télégraphe



Météo de la semaine

via www.tameteo.com

DEMAIN 07 juillet	VENDREDI 08 juillet	SAMEDI 09 juillet	DIMANCHE 10 juillet	LUNDI 11 juillet	MARDI 12 juillet	MERCREDI 13 juillet
26° 12°	28° 15°	29° 17°	31° 19° 0.6 mm	26° 18° 5.7 mm	22° 13° 1 mm	20° 10° 0.4 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.