

La fin des emballages plastiques



Quand réutiliser devient indispensable

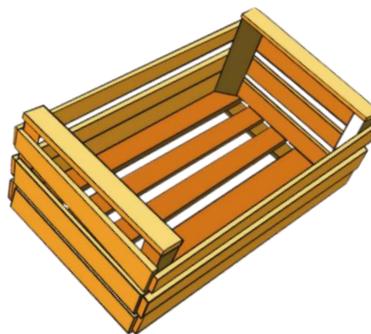
La fin des emballages plastiques pour les fruits et légumes marque une révolution pour la filière. Ils seront interdits pour le suremballage des lots de moins d'1,5 kg dès janvier 2022. Cette mesure émane de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (Agec), votée en janvier. Un décret d'application prévoit toutefois toute une série des dérogations.

La chasse aux plastiques jetables n'est qu'un des 5 axes de la loi. Visant à accélérer le changement des modèles économiques, elle a une portée plus large. Mais les plastiques incarnent à eux seuls la consommation de masse.

La filière fruits et légumes est donc en première ligne pour préparer l'après. Le consommateur, sensible au caractère 100% recyclable de l'emballage, doute de celui des plastiques. Il n'a pas tort : seuls 21,3% sont recyclés en France (Ademe 2021). A noter que l'interdiction concerne tous les plastiques.

Pour ce qui concerne le maraîchage Bio de Plourivo, les sacs papier et les cageots sont encore plus d'actualité, charge aux adhérents de penser à ramener ceux-ci autant que faire se peut ! En effet le coût d'une cagette varie entre 0,50€ et 1€. D'où la nécessité de remettre en circuit le plus possible les emballages.

(Source Akanea.com)





L'ÉCHO DES SALADES



PAROLE DE JARDINIER

Avancement des travaux des deux nouvelles serres :

- L'équipe du jardin a commencé à préparer la terre à l'intérieur. En photo1, Yves est à l'œuvre !
- Les préparatifs vont bon train concernant l'irrigation.
- Les plants de fraisiers sont livrés, il n'y a plus qu'à...! Photo3, Gwénoyée, Mathieu et Patrice sont à l'ouvrage.



Composition de votre panier semaine «02» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 200gr	2.10
Chou-Fleur 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Navet Violet 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.25
Courge Potimarron 1kg	2.50
Betterave ronde 500gr	1.00
Poireaux 500gr	1.50
Valeur du panier	10.25€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 200gr	2.10
Épinards 500gr	2.65
Chou-Fleur 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Choux de Bruxelles 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	2.25
Navet Violet 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.25
Courge Potimarron 1kg	2.50
Betterave ronde 500gr	1.00
Poireaux 500gr	1.50
Valeur du panier	15.15€

Notre
composition de
légumes est
susceptible d'être
modifiée en
fonction de nos
récoltes ... merci
de votre
compréhension

Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Mâche 100gr	1.05
Poireaux 500gr	1.50
Chou-Fleur 1 pièce <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.90
Navet Violet 500gr <i>En conversion vers l'agriculture biologique</i>	1.25
Courge Potimarron 1kg	2.50
Valeur du panier	8.20€



RECETTE DE LA SEMAINE

Navets à l'orientale



Temps : Préparation 15 min, Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- Navet 8 petits (ou 3/4 gros)
- Oignon 3
- Huile d'olive
- Bouillon de volaille 1 cube
- Cumin
- Curry
- Amandes effilées 100 g
- Raisin sec 1 poignée
- Maïzena 2 c à s

Préparation :

- Éplucher les navets et les couper en quartier. S'ils sont trop gros, les recouper en deux. Éplucher les oignons et les émincer. Faire chauffer 1 litre d'eau avec le bouillon cube et mettre de côté.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les oignons jusqu'à suintement. Quand ils sont translucides, verser 4 à 5 cuillères à soupe de bouillon et ajouter les navets. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes.
- Saupoudrer ensuite avec le cumin et le curry en poudre. Ajouter encore 3 à 4 cuillères à soupe de bouillon et mélanger le tout. Laisser imprégner 1 ou 2 minutes.
- Pour finir : Ajouter les raisins secs, le bouillon restant et quelques graines de cumin si vous aimez cela. Laisser mijoter à feu très doux pendant 40 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, délayer la maïzena avec très peu d'eau et verser dans la sauteuse. Mélanger bien pour que ça ne fasse pas de grumeaux. Parsemer le tout avec les amandes effilées et finir de mijoter.

Les navets à l'orientale se marieront très bien avec de l'agneau ou du mouton.