

AMAP
En Seine,
brin d'Orge!

Brin d'Info



<http://www.enseinebrindorge.fr>
contact@amapjuvisy.fr

Distribution du 18 janvier 2018

1 - Composition du panier

| | | | | |
|--------------|----------|---------|------------|-----------------|
| PETIT | carottes | oignons | betteraves | Pommes de terre |
| GRAND | carottes | oignons | betteraves | Pommes de terre |

2 – la recette de la semaine

Boulettes de betterave, carottes et pommes de terre

Ingrédients pour 3 à 4 personnes (12 boulettes) :

220 g de pommes de terre à purée (soit environ 2 pommes de terre) pelées, 320 g de betterave (soit 1 belle betterave crue) pelée, 220 g de carottes (soit environ 4 carottes), bio ou pelées, 3 gousses d'ail pelées et hachées, 1 c. à café de sel, 2 c. à café de cumin moulu, 4 c. à soupe de farine de pois chiche, huile d'olive.

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre 25 minutes à l'eau bouillante, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Les égoutter et les passer sous l'eau froide puis les mixer au robot jusqu'à l'obtention d'une purée.

Râper les carottes et la betterave et les faire cuire avec l'ail et 2 c. à soupe d'huile d'olive, 15 minutes sur feu moyen et à couvert.

Hors du feu, incorporer le sel, le cumin, la farine de pois chiche ainsi que la purée de pommes de terre.

À l'aide de 2 c. à soupe (ou de vos mains, mais ça colle !), former des boulettes, plus ou moins rondes.

Les faire cuire dans une poêle à l'huile d'olive 6 minutes environ de chaque côté.

Servir vos boulettes accompagnées de riz complet (320 g, poids cru) et de sauce tomate (2 à 3 c. à soupe par personne).

Notes : Vous pouvez troquer la farine de pois chiche pour de la fécule, le cumin pour une autre épice de votre choix, comme du paprika, du curry, du piment d'Espelette...

Conservation : Ces boulettes de betterave, carottes et pommes de terre se conservent 3 à 4 jours au réfrigérateur. Elles se congèlent.

Stéphane Travert propose de dédier les terres de NDDL au bio

Modifié le 18/01/2018 à 11:38 | Publié le 18/01/2018 à 10:49

Stéphane Travert ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, estime que la production bio doit être privilégiée dans la zone de l'ex projet d'aéroport. Stéphane Travert ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, estime que la production bio doit être privilégiée dans la zone de l'ex projet d'aéroport. |

Que faire des 1 600 ha de bocage préservés depuis un demi-siècle à NDDL ? Le débat monte en puissance. Le ministre de l'Agriculture, Stéphane Travert, propose d'assigner les terres de Notre-Dame-des-Landes à la production de produits bio et sous signes de qualité pour alimenter la restauration collective régionale.

"C'est une idée que je lance, pourquoi ne pas réserver une partie de l'utilisation de ces terres à la restauration collective pour des produits en agriculture biologique ou des produits sous signe de qualité, qui pourraient permettre de fournir à la région des produits, car nous avons pris l'engagement de mettre 50 % de produits bio ou sous signes de qualité dans la restauration collective, à l'horizon 2022", a indiqué le ministre jeudi 18 janvier sur Sud Radio.

La zone réservée pour le projet d'Aéroport du Grand Ouest a été préservée de tout remembrement depuis 50 ans et constitue un espace de bocage préservé. Il est enrichi par la présence de marais et zones humides. De nombreuses études publiées ces dernières années autour du concept d'agroforesterie montrent que le bocage agricole est un système à encourager : les arbres de haut jet qui s'y développent favorisent la vie bactérienne du sol et apportent du bois d'oeuvre de haute valeur (ébénisterie, charpente) ; la "forêt linéaire" filtre et régule les eaux de pluie, stoppe le lessivage de l'humus des sols, filtre les apports azotés ; elle constitue un abri pour les insectes, les oiseaux, les batraciens, ainsi que pour les rapaces et mammifères prédateurs de ravageurs des productions agricoles.

Le débat quant à l'usage à faire de cet espace riche sur le plan écologique devrait rapidement s'intensifier.

"Nous pouvons faire un certain nombre d'expériences sur les pratiques agronomiques, sur l'agriculture biologique (...) puisque nous sommes dans les Etats généraux de l'alimentation, il y a un projet de loi qui arrive le 31 janvier prochain au conseil des ministres", estime le ministre de l'Agriculture.

Avec Nicolas Hulot, "nous allons travailler ensemble, il peut y avoir des divergences sur les trajectoires à apporter mais les objectifs sont communs. Nous avons un objectif commun c'est de recréer une zone économique autour de l'agriculture. Ces terres vont revenir à l'agriculture", a assuré le ministre.

M. Travert a rappelé que « ceux qui occupent le site de manière illégale devront partir à partir du 30 mars » (...) « et ceux qui possédaient des terres et ont été expropriés, les propriétaires qui sont restés sur site pourront rester et travailler pour accompagner le projet sur lequel nous allons désormais travailler. Nous verrons comment les conditions de réappropriation des terres pourront se faire ».

« Après il faudra regarder comment nous pourrions accueillir d'autres agriculteurs qui souhaitent porter un projet. Mais en aucun cas il ne peut y avoir d'occupation illégale du terrain », a-t-il ajouté. Après des années de controverse, l'exécutif a choisi mercredi d'abandonner le projet d'aéroport de Notre-Dame-des-Landes, malgré des décisions de justice et une consultation locale favorables, au profit d'un réaménagement de l'actuel aéroport de Nantes.