

Loi agricole. *Bis repetita*

Le Parlement examine, en ce moment même, la proposition de loi Duplomp, une énième loi relative à l'agriculture. Les médias s'en sont fait l'écho et relaient des prises de parole très tranchées, avec en particulier des propos très véhéments des représentants de la FNSEA dans les médias : ils laissent penser que le monde agricole ne pourrait survivre sans toutes les nouvelles mesures de simplification. Cependant, de nombreux arguments sont avancés contre les dispositions de cette proposition de loi et 3455 amendements ont été déposés pour l'examen à l'Assemblée Nationale. Certains parleront d'obstruction parlementaire, d'autre d'un combat pied à pied. La question des pesticides cristallise le débat. Il paraît important de relayer l'avis de médecins et de scientifiques qui alertent sur les dangers de cette proposition de loi et demandent un renforcement de l'expertise indépendante sur les pesticides :

- Garantir l'indépendance de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire) et de son expertise scientifique face aux pressions économiques et politiques.
- Systématiser les études sur les effets cocktails et la toxicité chronique des pesticides avant leur mise sur le marché.
- Mettre en place un suivi à la parcelle et en temps réel des épandages et de leurs impacts sanitaires.
- Organiser une véritable médecine préventive et un suivi de la santé au travail de tous les travailleurs agricoles



Dans le même temps, l'Agence Bio risque de voir ses financements baisser de 15 millions d'euros, soit une baisse de 64 % du total des moyens alloués pour son fonctionnement et pour le soutien au développement du secteur.

En venant chercher votre panier de légumes au Jardin toutes les semaines, vous apportez le meilleur soutien possible pour une agriculture respectueuse de l'environnement et de la santé ! Et vous pouvez aussi écrire à votre député pour lui faire part de vos préoccupations et de vos attentes.

Julio a repris le travail après un arrêt maladie. « *Après un long arrêt maladie je reviens en pleine forme. Je suis content de retrouver toute l'équipe et le Jardin au printemps.* »

Recettes de la semaine

Rôti de porc aux fèves

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none">• fèves écossées du panier• pommes de terre du panier• 2 oignon, 1 carotte• 1/3 litre de sauce tomate	<ul style="list-style-type: none">• rôti de porc de 500 g• 1 verre de vin blanc• herbes de Provence• 1½ cuillère à soupe d'huile d'olive, poivre et sel
--	--



Préparation :

- Couper les carottes en rondelles, les pommes de terre en dés et émincer l'oignon.
- Faire chauffer l'huile dans une cocotte minute. Y faire dorer le rôti.
- Ajouter les carottes, l'oignon émincé, les pommes de terre, les fèves écossées ainsi que, éventuellement, quelques cosses coupées en dés (bien enlever les fils), la sauce tomate, le vin, les épices.
- Fermer la cocotte. Quand la soupape se met à tourner laisser cuire 30 minutes.

Courgettes marinées

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none">• 2 courgettes ; 2 oignons ; 4 gousses d'ail• persil ou autre herbe aromatique	<ul style="list-style-type: none">• 25 cl d'huile d'olive• 1 citron vert, poivre et sel
---	--

Préparation :

- Coupez-les en rondelles que vous recoupez en 2 ou en 4. Faites-les dorer dans 2 cuil à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez. Réservez dans un bocal d'1 l.
- Découpez vos oignons, pelez et coupez vos gousses d'ail en 2. Faites revenir l'ail et les oignons dans le restant d'huile de la poêle. Ajoutez-les aux courgettes.
- Découpez votre citron en 2. Ciselez le persil. Mélangez le persil et le citron aux courgettes-oignons-ail. Ajoutez les grains de poivre puis couvrir d'huile d'olive.
- Fermez le bocal et réservez pendant 2 jours au frais. Égouttez avant dégustation.

Les paniers de la semaine

La composition du panier évolue avec l'arrivée de la courgette dans tous les paniers. Elle garde aussi quelques légumes phares de la saison, en particulier les pommes de terre nouvelles. Il faut en profiter pour les cuisiner de multiples manières : frites, purée, gratins ...

	unité	petit panier	grand panier
chou pointu	kg	-	0,8
courgette	kg	0,7	1
fenouil	pièce	-	1
fève grain	kg	0,4	0,5
petit pois	kg	0,3	0,45
pomme de terre nouvelle	kg	0,5	0,6
salade	pièce	1	-
		10,70 €	15,40 €



Les légumes sont produits au Jardin de Cocagne Nantais selon le respect du mode d'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE.

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe du Jardin de Cocagne Nantais

Directeur de la publication : Julien Custot - Tel 02 40 68 91 67-mail : communication@jardincocagenantais.fr