



www.lesvergersdemamoine.fr

E.A.R.L. Les vergers de Mâmoine
Producteur bio récoltant
217 rue de la Fontaine 88420 MOYENMOUTIER
06 23 23 53 10



La semaine à Mâmoine

(semaine 47)

Notre carnet de plaine du 17.11.2016...

Pas de carnet de plaine cette semaine

Notre regard sur l'actualité...

Pesticides : un arrêté préparé par le gouvernement et fixant les règles des pratiques d'épandage laisse perplexe quant à son impartialité. Et pour cause, une certaine pression semble encore s'exercer sur la force publique. L'arrêté en question devait contenir des distances à respecter par rapport aux cours d'eau, aux habitations, des temps de confinement en fonction des vents et de la toxicité des produits employés. Il n'en sera rien, ou presque, les riverains ont disparu, la durée de non pénétration sur les parcelles sera réduite au maximum (moyennant des équipements adaptés !) et les zones tampon seront à l'appréciation des préfets à proximité des populations sensibles (crèches, maisons de retraite...) tel que le demande le Ministre de l'agriculture dans une lettre adressée aux préfets. Encore une belle preuve de notre volonté d'amélioration dans les meilleurs délais de nos conditions de vie. La preuve : entre 2013 et 2014, les volumes de pesticides vendus en France ont augmenté de 16 %... alors même que nous avons un plan « écophyto 2018 » qui prévoyait de réduire d'ici cette date de 50 % notre consommation nationale de pesticides.

Une recette d'Agnès...

Filet de flétan au chou Tat Choi
(pour 4 personnes)

Ingrédients :

1 filet de flétan / 2 choux Tat Choi / 1 oignon haché / 1 gousse d'ail coupée fin / 10 g de gingembre râpé / 1 cuillère à soupe de sauce soja / 1 filet d'huile d'olives / sel & poivre.

Laver et ciseler les choux. Les faire cuire 1 minute dans 1 sauteuse ou un wok.
Réserver. Verser l'huile d'olive dans le wok et y remuer le gingembre l'ail et l'oignon. Ajouter la sauce soja et le poisson.
Lorsque celui -ci est cuit verser le chou et remuer encore un peu. Assaisonner.
Servir avec du riz.

L'info de la semaine :

Ne gâcher pas vos contenants (sachets papiers et plastiques, cagettes...) : s'ils sont en bon état rappez-les ou réutilisez-les !



www.lesvergersdemamoine.fr

E.A.R.L. Les vergers de Mâmoine
Producteur bio récoltant
217 rue de la Fontaine 88420 MOYENMOUTIER
06 23 23 53 10



La semaine à Mâmoine

(semaine 47)

Notre carnet de plaine du 17.11.2016...

Pas de carnet de plaine cette semaine

Notre regard sur l'actualité...

Pesticides : un arrêté préparé par le gouvernement et fixant les règles des pratiques d'épandage laisse perplexe quant à son impartialité. Et pour cause, une certaine pression semble encore s'exercer sur la force publique. L'arrêté en question devait contenir des distances à respecter par rapport aux cours d'eau, aux habitations, des temps de confinement en fonction des vents et de la toxicité des produits employés. Il n'en sera rien, ou presque, les riverains ont disparu, la durée de non pénétration sur les parcelles sera réduite au maximum (moyennant des équipements adaptés !) et les zones tampon seront à l'appréciation des préfets à proximité des populations sensibles (crèches, maisons de retraite...) tel que le demande le Ministre de l'agriculture dans une lettre adressée aux préfets. Encore une belle preuve de notre volonté d'amélioration dans les meilleurs délais de nos conditions de vie. La preuve : entre 2013 et 2014, les volumes de pesticides vendus en France ont augmenté de 16 %... alors même que nous avons un plan « écophyto 2018 » qui prévoyait de réduire d'ici cette date de 50 % notre consommation nationale de pesticides.

Une recette d'Agnès...

Filet de flétan au chou Tat Choi
(pour 4 personnes)

Ingrédients :

1 filet de flétan / 2 choux Tat Choi / 1 oignon haché / 1 gousse d'ail coupée fin / 10 g de gingembre râpé / 1 cuillère à soupe de sauce soja / 1 filet d'huile d'olives / sel & poivre.

Laver et ciseler les choux. Les faire cuire 1 minute dans 1 sauteuse ou un wok.
Réserver. Verser l'huile d'olive dans le wok et y remuer le gingembre l'ail et l'oignon. Ajouter la sauce soja et le poisson.
Lorsque celui -ci est cuit verser le chou et remuer encore un peu. Assaisonner.
Servir avec du riz.

L'info de la semaine :

Ne gâcher pas vos contenants (sachets papiers et plastiques, cagettes...) : s'ils sont en bon état rappez-les ou réutilisez-les !