



L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 02 & 05 février 2021

n°174

Sauvons les oiseaux !

Dans la Feuille de Chou, ces dernières semaines ont été consacrées à notre association et au Réseau Cocagne. Alors, cette semaine, sortons de ce cadre pour endosser un « costume militant » et ainsi rebondir sur une pétition qui circule actuellement et qui porte sur un sujet tristement d'actualité relatif à la biodiversité : ce n'est pas parce qu'on les voit très souvent dans le ciel qu'ils sont protégés face aux actions de l'Homme et à leurs conséquences sur notre environnement. Eux, ce sont les oiseaux. Les oiseaux qu'on voit disparaître chaque année, et toujours plus nombreux, de nos campagnes françaises.

Un tiers en moins en 15 ans !

Un chiffre fournit par le CNRS et... qui fait froid dans le dos ! Et pourtant, malgré les campagnes de sensibilisation, on observe une intensification du déclin de leur population ces deux dernières années. Une intensification liée à l'activité agricole, et le recours aux produits chimiques.

Une catastrophe écologique en perspective

Ce déclin s'observe dès 2008-2009, et va ainsi de pair avec la fin de l'obligation des mises en jachère imposée par la PAC (Politique Agricole Commune) et la généralisation de l'usage de pesticides neurotoxiques comme les néonicotinoïdes par exemple. Ces derniers restent malheureusement présents plusieurs années dans les sols.



Un « génocide animalier » imputé à l'usage des pesticides

En France, c'est plus de 65 000 T répandues chaque année pour protéger les productions face aux insectes et animaux « nuisibles » pour les récoltes. Ces 30 dernières années, on constate la disparition de 421 millions d'oiseaux en Europe. Pour certains, comme le chardonneret, cette disparition a touché un quart de leurs effectifs sur la dernière décennie, une situation qui leur a permis de se retrouver sur la tristement célèbre liste rouge des espèces menacées en France.



Pourquoi sont-ils touchés ? Insectes et rongeurs sont empoisonnés, alors que les oiseaux s'en nourrissent ! Et s'ils n'en meurent pas tous, ils sont touchés par des lésions irréversibles (infertilité, santé...) ou ne sont plus capables de nourrir leur petite fratrie. D'après un rapport de l'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage (ONCFS) publié en 2018, on peut imputer probablement la mort de 70% des oiseaux morts étudiés aux conséquences de l'usage des pesticides sur les oiseaux.

Après les oiseaux... qui ? Nous ? Agissons ensemble, petits et grands. Interdisons l'usage des pesticides et adoptons des modèles d'agriculture alternatifs. Nous vous invitons à consulter, voire à signer, la **pétition** «Sauvons les oiseaux : stop à l'usage des pesticides», présente sur le site www.leslignesbougent.org adressée à Julien Denormandie, Ministre de l'Agriculture.

Belle semaine à tou(te)s





Dans votre panier

		Panier standard	Grand panier
Chou-fleur	Pièce	1	1
Pommes de terre	Kilo	1 kg	1 kg
Radis noirs	Kilo	500 g	500 g
Panais	Kilo	500 g	500 g
Poireaux	Kilo	500 g	600 g
Pommes	Kilo	500 g	800 g
Carottes	Kilo	-	600 g
Mâche	Kilo	-	200 g
Oignons	Kilo	-	400 g
Qté d'articles		6	9

Et si vous mijotiez...

• Gratin de chou-fleur, pomme de terre, jambon et cacahuètes

Pour 6 personnes :

- 1 chou-fleur
- 800 g de pommes de terre
- 200 g de jambon cuit
- 100 g de cacahuètes
- 1 petit oignon
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 60 cl de lait de vache ou végétal
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 100 g de fromage râpé

1. Lavez le chou-fleur et coupez-le en fleurette.
2. Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en morceau.
3. Mettez les pommes de terre et le chou-fleur dans une grande casserole d'eau froide. Faites cuire 10 à 15 min à partir du premier bouillon.
4. Hachez l'oignon et la moitié des cacahuètes, réservez.
5. Coupez le jambon en petits morceaux.
6. Préchauffez le four à 180°C.
7. Dans une casserole sur feu moyen, réalisez la béchamel : faites fondre le beurre, ajoutez ensuite la farine et mélangez rapidement pour faire un roux. Ajoutez ensuite progressivement le lait, l'oignon et les cacahuètes continuez de mélanger jusqu'à épaississement.
8. Ajoutez la sauce soja, dans la béchamel.
9. Egouttez les pommes de terre et le chou-fleur et répartissez dans un plat allant au four.
10. Mettez le jambon et le restant des cacahuètes dessus puis la béchamel.
11. Répartissez le fromage et faites gratiner au four 15 min à 180°C.



• Carpaccio de radis noirs

Pour 4 personnes :

- 1 gros radis noir (ou 2 petits)
- Huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- 1 citron
- Sel
- Poivre du moulin

- 1 - Epluchez le radis noir et coupez-le en très fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- 2 - Disposez les rondelles sur un plat de service. Arrosez d'huile d'olive et de jus de citron. Salez, poivrez.
- 3 - Laissez reposer 2 h au réfrigérateur.
- 4 - Servez parsemé de ciboulette ciselée.



on reste en contact

Sur notre page Facebook :
Les Jardins de Cocagne de Fleurance

Sur notre site internet :
jardinsdecocagnedefleurance.com

Par téléphone : 06.81.48.76.32
Par e-mail : jardinsdecocagne@orange.fr
Sur notre exploitation : «Au bouquet»
 Route de Sainte-Radegonde à Fleurance
Accueil du public : lun. au ven. de 8h à 13h