



## ***Contenu des paniers de cette semaine:***

### **Bouffémont:**

Petit panier: tomate cerise, poivron, courgette, concombre, salade.

### **Saint-Brice:**

Petit panier : tomate cerise, poivron, courgette, concombre, aubergine.

Grand panier: tomate cerise, poivron, courgette, concombre, salade, haricot vert, basilic.

### **Saint-Leu:**

Petit panier :tomate cerise, poivron, courgette, concombre, aubergine.

Grand panier :tomate cerise, poivron, courgette, concombre, salade, haricot vert, basilic.

### **Ezanville:**

Petit panier :tomate cerise, poivron, courgette, concombre, aubergine.

Grand panier: tomate cerise, poivron, courgette, concombre, salade, chou, basilic.

## **Salade de légumes rôtis à la menthe**

### **Ingrédients, pour 6 personnes :**

#### **▲ Pour les légumes ▲**

- 2 aubergines (1 zébrée et 1 classique ici)
- 6 courgettes
- 4 tomates
- 3 poivrons (de couleurs différentes)
- Graines de courge et de sésame
- Feuilles de menthe fraîche
- Sel gris de mer

#### **▲ Pour la vinaigrette ▲**

- 10 cl. d'huile d'olive
- Jus d'1/2 citron
- 1 gousse d'ail
- 10 feuilles de menthe
- Sel gris de mer & poivre du moulin

### **Préparation:**

#### ***1. les légumes***

- Préchauffer le four à 210° C., th. 7.
- Laver et couper les aubergines en tranches d'1/2 cm. Les placer dans un saladier et les parsemer de sel. Laisser ainsi dégorger pendant 30 minutes afin qu'elles soient moins amères.
- Éplucher les tomates et les poivrons et les couper en lamelles.
- Couper les courgettes (non épluchées) en lamelles à l'aide d'un économe.
- Égoutter les aubergines.
- Placer l'ensemble des légumes sur un plat allant au four, recouvert de papier sulfurisé. Les poser à plat sans qu'ils se superposent. Les badigeonner d'huile.
- Enfourner pour 20-25 minutes à 210° C., th.7.

#### ***2. La vinaigrette***

- Émincer l'ail et couper finement les feuilles de menthe.
- Bien mélanger tous les ingrédients. Assaisonner à votre goût.

#### ***3. La phase finale***

- Sortir la salade du réfrigérateur et assaisonner avec la vinaigrette.

# La Gazette de Roberte...

**ALERTE !** Les abeilles se meurent !

Les derniers chiffres de l'Institut de Recherches publiques France Agrimer, dépendant directement du Ministère de l'Agriculture, sont effarants. Plus de 1 000 colonies d'abeilles sont décimées en France... chaque jour !

En seulement 6 ans, le nombre d'apiculteurs aurait chuté de plus de 40 % ! Et ce serait « directement corrélé à la disparition des abeilles » d'après France Agrimer.

C'est une véritable révolution silencieuse et tragique que nous sommes en train de vivre. Les choses s'accroissent à un rythme devenu incontrôlable !

A tel point que certains apiculteurs qui ont pour certains 40 ans d'apiculture, veulent abandonner un métier qu'ils exercent avec amour depuis tant d'années !

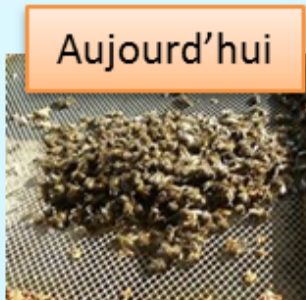
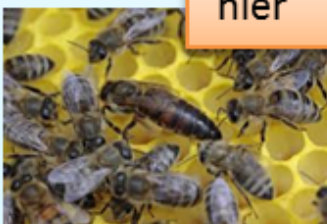
L'Unaf, l'union nationale de l'apiculture française, a alerté le gouvernement sur la mortalité importante des colonies d'abeilles ces dernières semaines. Cette année "*c'est une hécatombe*" selon Jean-Marie Camus, apiculteur dans l'Aisne et président de l'association sanitaire apicole du département : "*Tous les ans, au début de printemps, on ouvre les ruches. On s'est aperçu qu'une grande partie des ruches importantes étaient vides, en grande partie, avec des abeilles mortes à l'intérieur, presque 100 % par endroit.*"

On prête à Albert Einstein la phrase : « si les abeilles disparaissaient, l'homme n'aurait plus que quelques années à vivre »... Que cette citation soit de lui ou pas, elle est VRAIE... Les abeilles sont les pollinisateurs les plus connus, elles font partie d'un grand groupe constitué des coléoptères, des diptères, des lépidoptères, et des hyménoptères dont elles sont issues...

Les abeilles et les pollinisateurs de façon plus large, participent à la reproduction de plus de 80 % des espèces végétales de la planète, à la production de plus de trois quarts des cultures dans le monde (fruits, légumes, oléagineuses et protéagineuses, fruits à coques, épices café, cacao...) ... **c'est donc dire combien nous Avons besoin d'eux pour nous nourrir et pour survivre !**

Ainsi, les abeilles disparaissent par milliards, en France, et un peu partout sur la planète... USA, Canada, Asie, Europe... les scientifiques ont donné à ce phénomène le nom de « syndrome d'effondrement des colonies d'abeilles ». De nombreuses causes dont nous entendons parler régulièrement... produits chimiques, urbanisation, agriculture intensive, monoculture, transhumance des abeilles, ondes électro magnétiques, perte des abeilles locales...etc...

[www.abeille-et-nature.com/index.php?cat=vie-des-abeilles...disparition\\_des\\_abeilles](http://www.abeille-et-nature.com/index.php?cat=vie-des-abeilles...disparition_des_abeilles)



Tous les insectes disparaissent, pas seulement les abeilles ! Pour protéger les abeilles, il faut aussi protéger LA BIODIVERSITE de façon générale !

Car dans la protection des abeilles, le faux-bourdon a un rôle crucial à jouer, il féconde les jeunes reines, lors du vol nuptial. Les faux-bourdons de façon plus générale, s'occupent de la ventilation au sein de la ruche. Après l'accouplement, ils meurent. Quant aux autres faux bourdons, à la fin de l'été, ils ne sont plus nourris par les ouvrières et ils finissent par être rejetés de la ruche et par mourir, épuisés.

Tout est lié, si on ne comprend pas ça, et si on ne réagit pas MAINTENANT, l'humanité a du souci à se faire ...

Outre la consommation si possible de miel local si possible issu de l'apiculture durable, la plantation de fleurs mellifères, sauvages, locales, d'aromatiques, dans le jardin, en pot sur le balcon, des haies sauvages, le bannissement des produits chimiques..., **pensons à prévoir un point d'eau indispensable, pour les abeilles et autres insectes pollinisateurs, aménagé avec des cailloux et des plantes pour éviter qu'ils ne se noient... c'est indispensable, et on lave le contenant en changeant l'eau très souvent ! Continuons à manger bio**

**Et créons des abris pour insectes pour donner des abris à tous ceux qui aident à la pollinisation Abeilles solitaires, papillons...etc.**



**Selon moi, dans un monde idéal**, on doit revenir de toute urgence, à une apiculture écologique et sauvage, où l'apiculteur laisse du miel aux abeilles pour passer l'hiver. Il n'y aura pas de transhumance puisque qu'elles auront à manger sur place.

Il faut préserver le milieu naturel, et les plantes à fleurs locales, en cultiver de différentes espèces, et mettre un nombre de ruches raisonnable en lien avec les ressources du coin où elles sont installées...

Et bien sûr, il faut aimer ses abeilles... **ces apiculteurs existent**, souhaitons qu'il y en ait de plus en plus ! Car sans un mouvement généralisé de protection de l'environnement, la biodiversité va poursuivre son déclin, et nous avec !

**Erratum : dans mon article précédent sur « les gels tueurs » anti-pigeons... une erreur s'est glissée...**

**Romilly n'est pas en IDF, mais dans l'Aube... désolée...**