

7 JUIN 2023 - N° 1027

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Pour le réemploi des bocaux de notre conserverie

Association pour une filière coopérative de réemploi de contenants en Essonne et Yvelines

Il y a un peu plus d'un an, 4 citoyens se sont regroupés pour créer **Bouteilles d'Avenir** afin de participer au redéploiement d'une filière du **réemploi du verre (bocaux et bouteilles)** en Ile de France. Les chiffres de l'ADEME (étude Deroche 2009 sur la pratique de la consigne chez METEOR) sont sans appel : un dispositif de consigne permet de consommer 76 % d'énergie primaire en moins, d'émettre 79 % d'émissions de gaz à effet de serre en moins et de consommer 33 % d'eau en moins par rapport au recyclage !

Leurs ambitions :

- contribuer au redéploiement du modèle de réemploi en Ile-de-France,
- participer à la réduction des emballages à usage unique en privilégiant le réemploi,
- réduire les matières premières vierges prélevées dans les sols,
- favoriser les circuits-courts pour soutenir les producteurs locaux.

Le choix de partager la gouvernance de cette filière coopérative est un moyen vertueux et efficace d'intégrer les attentes de toutes les parties prenantes : producteurs, distributeurs, consommateurs, collectivités.

La Ferme des Potagers de Marcoussis a très rapidement été contactée par les bénévoles de Bouteilles d'Avenir (BA) pour proposer le réemploi des bocaux de la conserverie et, Pierre-Jean LE BEC, trésorier de la Ferme, a intégré leur conseil d'administration. Nous avons participé au lancement et à la **phase d'expérimentation**. D'autres producteurs locaux comme Terre & Fourchette et Les Terres du Lendemain nous ont rejoint.



L'étiquette sur bouteilles et bocaux

BA a obtenu un soutien financier pour faire réaliser et acheter les premiers **meubles de collecte** fabriqués par l'**ESAT Montagne** et l'impression d'étiquettes incitant au retour des bocaux. Ils ont ainsi pu commencer à s'installer chez des **distributeurs partenaires** comme Biocoop, Biovivo, La Fourmi Verte, la Miam locale. etc.



La liste des magasins distributeurs inscrits dans la démarche est très longue à présent, preuve, s'il en faut, de l'intérêt de cette démarche (suivez-les sur la page FB de BA). A gauche, l'épicerie Vrac Nature de Massy et son meuble de récupération des bocaux à rapporter rincés.

Les **consommateurs** sont invités à rapporter leurs **bocaux rincés** dans leur magasin. BA organise la collecte, le tri des bocaux et la distribution des bocaux à réemployer auprès des producteurs partenaires. A la Ferme, nous les lavons minutieusement avant de leur offrir une **deuxième vie** avec de nouvelles productions.

Vous vous en doutez, tout cela ne se fait pas d'un coup de baguette magique et les bénévoles de BA ont **soulevé des montagnes** pour que naissent ce beau projet auquel nous sommes très heureux d'être associés !

En résumé, BA est adhérent au réseau Consigne (national), ils ont bénéficié de l'accompagnement de France Active, le SIOM de la vallée de Chevreuse les a financé de 5000 €, Olivier THOMAS - maire de Marcoussis et président du syndicat des déchets Siredom les a aidés et soutenus dans le développement de cette démarche pour une consommation plus durable par la réduction des déchets.

Plus d'info : contact@bouteillesdavenir.fr

La recette de la semaine

TARTARE DE BETTERAVES AUX OIGNONS NOUVEAUX

Pelez les **betteraves cuites** et détaillez-les en tout petits dés. Epluchez les **oignons nouveaux** et émincez-les finement (gardez les tiges pour assaisonner vos salades ou vos omelettes). Rincez et ciselez du **cerfeuil ou persil plat**. Rincez et essorez des **graines germées** (facultatives).

Disposez dans des cercles à pâtisserie individuels les dés de betteraves puis les oignons émincés. Tassez bien et mettez au frais. Démoulez les tartares sur les assiettes, décorez de graines germées et du cerfeuil ou persil.

Salez, poivrez et versez une noisette d'**huile de votre choix**. Servez très frais.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 500 g de navets, 1 ou 2 choux rave, 1 concombre, 1 botte de radis roses, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 salade

Petit Panier : 600 g de courgettes, 1 botte de betteraves, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 salade

Rendez-vous de la semaine



Retrouvez-nous à la **Fête des Etangs à Saclay**, ce **samedi 10 juin de 10 h à 18 h** pour une journée en plein air ! Au programme des animations gratuites et ateliers pour découvrir la biodiversité des étangs, aborder la gestion de la réduction des déchets ou encore de rencontrer des artisans et producteurs locaux !

Visite de TEC

Des bénévoles de l'association Transition Ecologie de Chatenay-Malabry (ville où nous avons un point de dépôt de nos paniers) sont venus visiter notre ferme mercredi dernier. TEC vise à développer la prise de conscience des enjeux du développement durable sur leur commune.



Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

