

5 avril 2017 revue de presse _____ 2

5 avril 2017 revue thématique DD _____ 3

SAINT-JEAN

05 AVR. 2017

Handball : les féminines en régional !

C'était l'objectif de la saison pour les seniors féminines ! Descendues (en partie pour des raisons administratives) à un niveau qui n'est clairement pas le leur, les filles du HBCSJ voulaient valider, dès samedi, leur remontée en région.

A l'Isle-Jourdain, la tâche ne fut pas aisée, les Gersoises ayant tenu le score jusqu'au dernier quart d'heure. Finalement, les assauts Saint-Jeannais ont eu raison de la bravoure Lisloise, pour une victoire finale 25 à 23. Les coéquipières de Coralie Fortage et Emilie Tranier ont bien mérité de fêter leur accession au niveau supérieur, deux journées avant la fin du championnat !

Du côté des garçons

Les Seniors garçons vivent eux, une période plus compliquée.



Les Seniors féminines disputeront le championnat régional la saison prochaine./Photo DDM

Alors que deux équipes sont engagées, ils font face à beaucoup d'absences et disputent souvent leurs matchs en effectif réduit. L'équipe 1 (qui recevait Gourdon, leader de la poule Pré-région) a proposé de bonnes sé-

quences, mais s'est rapidement fait déborder par les gabarits des joueurs du Lot. Le public n'a pu que constater la défaite 33 à 40 des locaux. Pas mieux pour l'équipe 2 qui, à Villefranche-de-Lauragais, a craqué en se-

conde période et a finalement perdu 28 à 22. A noter également, la défaite des -18 garçons 1, 32 à 28 à Pins-Justaret, en match en retard de la première journée de la poule haute départementale.

05 AVR. 2017

écologie

Nicolas Hulot : « C'est la campagne présidentielle de tous les dangers »

► l'essentiel

Fervent militant écologiste, Nicolas Hulot est l'invité d'honneur des Assises nationales Étudiantes du Développement Durable à la Toulouse Business School ce jeudi 6 avril.

Quelle est votre définition du développement durable ?

C'est comment ne pas sacrifier l'avenir au présent. Le développement durable, c'est être solidaire, dans le temps et dans l'espace.

Cela signifie-t-il faire des sacrifices au présent ?

Non. Ce sont des choix. Il faut encourager les solidarités, se soustraire de ce qui creuse les inégalités, et s'affranchir de nos addictions, comme le fait de céder sans limite à une société matérialiste et consumériste.

Quel doit être le rôle des étudiants et des jeunes dans le développement durable ?

Ils doivent en être les premiers artisans et promoteurs, pour incarner une société de sobriété, de diversité et de partage. Et ceci autant pour leurs choix politiques que pour leurs comportements citoyens. Les jeunes doivent s'unir autour de cet enjeu qui est essentiel.

Le premier tour des élections est dans moins de trois semaines. Qu'attendez-vous de cette échéance ?

Beaucoup et pas grand-chose à la

Les jeunes doivent être les premiers artisans et promoteurs du développement durable.

nomique permettra une société plus équitable et plus solidaire. Plusieurs candidats vous ont



Nicolas Hulot interviendra à Toulouse jeudi dans le cadre des assises du développement durable à TBS. / DDM, Michel Viala, archives.

fois. Nous avons besoin tous les cinq ans d'avoir notre dose d'illusion. Puis l'atterrissement est brutal. J'attends que les Français définissent ce qui a de l'importance à leurs yeux, quelle société de vivre ensemble ils veulent avoir et quel modèle éco-

consulté au sujet du développement durable. Sont-ils réceptifs à vos préoccupations ?

J'ai eu une écoute attentive avec Jean-Luc Mélenchon, le dialogue avec lui est ancien. Je n'ai vu Benoît Hamon que deux fois. Sa conversation s'est faite toute seule. J'ai rencontré Emmanuel Macron à plusieurs reprises. Le développement durable n'est pas dans sa culture, mais je note avec prudence que son programme s'améliore sur ce

point. J'espère que cela repose sur des convictions.

Quel regard portez-vous sur cette campagne ?

C'est la campagne de tous les dangers. Il y a dans le pays une colère et une peur légitimes. Quand la gauche déçoit, c'est plus violent pour les populations vulnérables. Mais la peur et la colère sont très mauvaises conseillères. C'est pour cela que je suis très inquiet.

Entre le réchauffement climatique, les attentats et le chô-

LES ASSISES ÉTUDIANTES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nées en 2007 à la Toulouse Business School (TBS) sous l'impulsion de l'Association étudiante « Bureau du développement durable », les Assises nationales étudiantes du développement durable (ANEDD) sont organisées par des étudiants de TBS, par un chargé de projet et par la responsable RSE au sein de l'école TBS. Cette année, les ANEDD se tiendront le 6 avril à Toulouse Business School et reposent sur trois temps forts : le concours des éco-awards récompensant des réalisations et des recherches « qui vont dans le bon sens », l'éco-forum, lieu où l'on teste, goûte et discute de la réalité du développement durable et les conférences/tables rondes.

image, les jeunes ont-ils une raison d'être optimistes ?

Deux raisons. Premièrement, nous avons déjà en termes de technologique ce qu'il faut pour répondre à tous ces défis-là. Deuxièmement, nous avons en terme d'argent largement ce qu'il faut pour adoucir toutes ces crises. Mais c'est maintenant qu'il faut faire les bons choix. C'est une question de volonté et d'intelligence collective.

Propos recueillis par Amélie Phillipson

Moissac

05 AVR. 2017

Des sorties pour identifier et cuisiner des plantes sauvages

► L'essentiel

À Moissac, la naturaliste Sylvie Delmas, propose des sorties d'observation de la faune et la flore et un atelier autour des plantes sauvages. Comment les reconnaître et les consommer ?

Mercredi sur les hauteurs de Boudou près de Moissac dans le Tarn et Garonne. L'air du printemps invite à la balade... Ça tombe bien, nous avons rendez-vous avec Sylvie Delmas, naturaliste. Elle nous a concocté une promenade bien particulière : nous allons apprendre à identifier et manger les plantes sauvages.

À quelques pas du parking, Sylvie repère déjà des espèces comestibles : du lamier pourpre, de la même famille que la menthe, des trèfles, des laiterons... « Ici il y a gaillet-gratteron, c'est une plante assez invasive que les riverains arrachent sans savoir qu'on peut la manger », explique-t-elle. À consommer en salade ou en flan salé.

On poursuit la balade vers un verger en contrebas. Pâquerettes, vénérables bleues, épiaires des bois, oseille sauvage... En



Sur les hauteurs de Boudou, trois espèces de menthe identifiées en une heure de balade./Photo DDM

quelques mètres on a déjà repéré une dizaine d'espèces comestibles. Forcément, pour la cueillette, mieux vaut prendre quelques précautions d'usage. « On ne ramasse pas près au bord des routes passantes à cause des métaux lourds, on évite le bord de route à cause de l'urine des chiens, et la proximité avec les cultures agricoles à cause des pesticides », prévient Sylvie Delmas.

À savoir aussi : on ne récolte pas n'importe comment. Éviter de ramasser les têtes pour ne pas empêcher la reproduction et on

prend à petite dose. Un peu plus loin, nous tombons sur des orties.

Un goût de beurre

Pour les cuisiner, la naturaliste déborde d'idées : en soupe, en gelée, en muffin, en pesto, en tarte, en omelette, en tagliatelles, en crêpes (lire ci-contre) Les recettes ne manquent pas. Et pour relever tout ça, un peu de feuilles de moutarde justement. En bouche, la sensation est surprenante, le goût est relevé et presque épice. La pousse de ronce offre aussi un curieux mé-

CRÊPES À L'ORTIE

Préparer la pâte à crêpe avec de la farine de sarrasin, du lait végétal type lait de riz, un peu de levure ou de bicarbonate. Laver et faire sécher les pousses d'orties, hacher finement les feuilles et les incorporer à la pâte à crêpe. À côté, faire revenir des oignons hachés, mélanger avec de la crème, un peu de citron et à servir avec les crêpes.

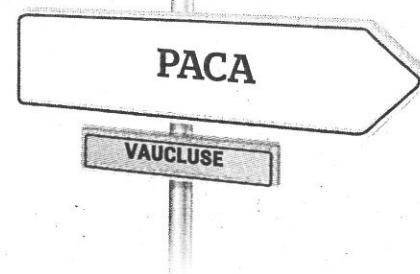
lange sous le palais. Sur les conseils de la naturaliste on serre la feuille sous nos molaires et après quelques secondes, le goût du beurre se diffuse doucement. Pour Sylvie, apprendre à identifier les plantes sauvages c'est aussi renouer avec tous ses sens : « on a tendance à n'utiliser que la vue, mais le toucher et l'odorat sont nécessaires pour reconnaître les plantes ». Attention toutefois à ne pas tenter l'expérience seul si on n'est pas assez renseigné sur le sujet. D'ailleurs, pas forcément besoin d'aller jouer les rats des champs pour ramasser ces plantes sauvages. « Dans chaque jardin on identifie au moins 15 espèces différentes », nous apprend Sylvie. Et au moins autant de façons de les cuisiner.

Manon Adoue

Aujourd'hui en France

www.leparisien.fr

05 AVR. 2017



Fruits et légumes... au distributeur *Des agriculteurs du Vaucluse proposent leurs produits dans des casiers en accès libre.*

PAR Murielle Kasprzak

VOICI une belle innovation dans la vente en circuit court. Faire son marché tous les jours entre 6 heures et 22 heures et acheter avec une carte bancaire des produits frais, c'est désormais possible grâce au premier distributeur automatique collectif de produits fermiers, inauguré hier à Avignon (Vaucluse). Fraises, asperges, tomates, salades, pommes, saucissons, œufs... sont proposés à la vente dans des casiers vitrés, abrités par un chalet.

Une douzaine de paysans du Vaucluse, réunis dans l'association En direct de nos fermes, ont lancé l'an dernier l'idée d'une distribution de produits

locaux d'un genre nouveau et sollicité un financement d'environ 50 000 € auprès de l'Union européenne, de l'Etat et des collectivités.

Une plate-forme a été aménagée au marché d'intérêt national pour collecter et stocker fruits, légumes et autres, qui sont ensuite disposés dans le distributeur par un livreur. Une alarme retentit dès qu'un casier est vide. « On est très diversifiés, il y a des exploitations agricoles petites, moyennes et grandes, certaines sont en bio, d'autres n'avaient jamais fait de vente directe, explique Michel Tort, président de l'association. La qualité est une condition sine qua non et nos prix sont comparables à ceux pratiqués sur les marchés de producteurs. »

Avignon (Vaucluse), hier. Michel Tort, de l'association En direct de nos fermes, présente leur nouveau distributeur.



LP/Murielle Kasprzak