

**autre changement**, suppression des produits "post-trempage" des trayons : même si on nettoie bien, leur utilisation peut laisser des résidus préjudiciables pour les ferments naturels du lait, pour la même raison, la lessive des tuyauteries de salle de traite fait l'objet d'une utilisation réduite je suis convaincu du bien-fondé de la chasse à ces inhibiteurs : retrouver le bon arôme des produits lactés est à ce prix . **Autre nouvelle** : notre chienne de troupeau berger allemand "Alezane" a une portée de 14 chiots, 7 mâles et 7 femelles, maintenant âgés de 2 semaines et demie, tout ce petit monde va très bien, le père, "Basko", est de même race, et travaille également sur notre troupeau, on peut espérer que les chiots seront des bons gardiens, maintenant il s'agit de leur trouver des maîtres, les chiots seront inscrits au L.O.F.

Jean-Jacques Boudin

Vous pouvez continuer à souscrire des contrats fromages .

## RECETTE DE CHEVRE PANES AU SON DU PLATEAU

Ingrédients : 1 chèvre mi-sec, 1 œuf, 50 g de son du plateau (produit du moulin, à demander à Cris-tana. Coupez le chèvre en 3 ou 4 tranches. Battez l'œuf en omelette. Trempez les tranches de chèvre dans l'œuf battu puis dans le son. Recommencez trois fois l'opération. Faites chauffer l'huile dans une poêle puis faites dorer les crottins 2 à 3 min de chaque côté. Vincent et Laure Ellen

## REUNION DES VOLONTAIRES : PARTIE REMISE

Notre traditionnelle réunion destinée à informer les amapiens de la vie des groupes et renseigner celles et ceux qui souhaiteraient participer s'est cette année avérée compliquée : en l'absence de salle communale nous nous sommes réunis au local de Bures Orsay Nature, dans la fac d'Orsay. Cependant bien peu d'amapiens ont pu avoir l'information à temps et venir. Malgré tout nous avons pu faire le point sur nos groupes et leurs coordinateurs et monter deux nouveaux groupes : un groupe fromage de chèvre et un groupe destiné à organiser les distributions, en plus du nouveau groupe « champ bleu » qui se constitue autour de Lionel et Romain à Verrière. Cependant nous comptons proposer une nouvelle date pour ouvrir plus largement nos rangs, comme chaque année, nous vous informerons dès que nous serons sûrs de disposer d'une salle : veillez à vos messageries début mars, ou interrogez le répondeur.

## RENDEZ VOUS

**16 février 14h fac d'Orsay ASSEMBLE GENERALE DE LA SCIDAD/ : TERRES FERTILES**  
**Mardi 5 février 2008 « ROBERT HAINARD, UN ARTISTE A TRAVERS L'EUROPE SAUVAGE » :**

Salle de conférences de la Bouvêche , à Orsay à 20h30. Entrée gratuite. conférence en images donnée par Stéphan Carbonnaux, écrivain et naturaliste, auteur d'une biographie parue en 2006 (Robert Hainard. Chasseur au crayon, éd.Hesse)

Grand sculpteur et graveur sur bois, naturaliste et philosophe, le Suisse Robert Hainard (1906-1999) artiste au trait cousin de ceux de Lascaux, d'Altamira ou du Pont-d'Arc, guettait les bêtes sauvages sous les lumières de la pleine lune .Casaniér et pourtant grand voyageur par nécessité Grand-père de la mammalogie inventeur de l'affût moderne des bêtes sauvages, précurseur des réintroductions d'animaux sauvages en Europe ,Qui était Robert Hainard ?

**DISTRIBUTION 2008** les dimanche de 14h30 à 17h .**Dimanche, 16 mars, 13 avril, 11 mai, 8 juin 2008.** Pensez à participer à une distribution :Inscrivez vous sur le calendrier affiché à la ferme



Rencontre avec des amapiens japonais et étatsuniens dans le bureau de Manu à la ferme le 1 février 2008

## Distribution à la ferme Vandame à Villiers le Bâcle

Lettre du 3 février 2008

### DISPONIBLE AUJOURD'HUI

**LOTS PREACHETES PAR CONTRAT EN 2007** ♣ POMMES DE TERRE Francelines Délicatess et Mona Lisa ♣ LENTILLES. ♣ FA-RINE ♣ CRESSON ♣ LAITAGES : Brie, crème, lait de JJ Boudin  
**DISPONIBLE HORS CONTRAT** ♣ FARINE DE PETIT EPEAUTRE du plateau ♣ FARINE DE BLE DU PLATEAU ♣ LAITAGES : Brie, crème, lait...de JJ Boudin ♣ CRESSON (abonnement à souscrire avec une première livraison)  
**CONTRATS A SOUSCRIRE POUR 2008** ♣ LES CONTRATS FERME VANDAME :  **pomme de terre, lentilles, maïs, farine A SOUSCRIRE DE TOUTE URGENCE pour le récolte 2008** ♣ CRESSON (abonnement 4 mois) ♣ MIEL, pour la saison 2008 ♣ VIANDE Possible à tout moment livraison selon disponibilité



AMAP P  
 ASSOCIATION POUR LE MAIN-TIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE de PROXIMITE  
 10 Avenue du Moulin de la Planche  
 91120 PALAISEAU  
<http://jardins.ceres91.net>  
[contact@ceres91.net](mailto:contact@ceres91.net)  
 Tél./répondeur d'infos : 01 60 10 24 17

## LE MOT DU PRESIDENT

Bonjour à tous,

Bien que nous restions préoccupés par la menace de l'OIN et malgré les discours de l'Etat nous gardons espoir, de faire évoluer la situation.

Parce que localement de plus en plus de responsables s'intéressent au projet que nous avons élaboré avec le collectif d'associations « un autre avenir pour les Pays de Saclay » projet intitulé : « Le Pôle Agriurbain des Pays de Saclay ». Nous le présentons dans des réunions publiques, à des élus et prochainement à des ministres !

Nous restons optimistes car nous ne sommes pas seuls à nous battre pour maintenir et développer l'agriculture écologique. Du 28 au 30 janvier s'est tenu le 3 ème colloque international d'URGENCEI, réseau international des AMAP et des contrats équitables, soutenu par la Commission Européenne. Des représentants de nombreux pays ont participé aux débats dont des japonais, les créateurs il y 30 ans des TEKEI (les AMAP japonaises) et des étatsuniens. Nous avons accueilli 5 d'entre eux qui

s'intéressent à l'Île de France : Visite du Champ bleu à Verrières, des terrains de Terres Fertiles (Nancy et Jérémy ont acheté des parts de la SCI), rencontre avec Manu Vandame. Plus proche de nous le 10 février (14 h) Assemblée Générale le réseau AMAP IDF (55 AMAP). Il y sera débattu des orientations du réseau, des groupes de travail pour 2008. Les jardins de Cérès, une des premières AMAP en IDF, la plus importante en nombre d'AMAPIens, se doit d'y être présente ; Venez y apporter votre expérience, votre point de vue (contactez moi) Et pour revenir sur le territoire des Terres Fertiles, n'oubliez pas l'Assemblée Générale de la SCI samedi 16 février à 14 h à la Fac d'Orsay. Nous présenterons le projet de Pôle Agri urbain et les prochaines actions.

François Lérique



Une centaine d'Amapien ont participé à notre AG...

## ASSEMBLEE GENERALE

Nous avons tenu notre assemblée générale début décembre à Verrières. Cela a été l'occasion d'un débat sur l'emplacement des parcelles dédiées à l'Amap (cf lettre de janvier). Par ailleurs l'assemblée a voté la **reconduction du Conseil d'administration sortant** qui se représentait : il est donc toujours constitué de **François Lérique dans le rôle du président, Frédéric Gedin**

**dans celui du trésorier, Emmanuelle Salez comme secrétaire, et de : Armelle Tournaire, Cyril Girardin, Vincent Thareau, Claude Borgo, Manu Pignot, Lucie Piro et Corinne Meynial.**

## FERME VANDAME

L'hiver s'annonçait bon, avec des froids jusqu'à -8° en décembre, malheureusement cette période fut trop courte et un mois de janvier trop doux a permis le redémarrage de la végétation. La période de froid a cependant permis d'épandre du fumier de Viltain à l'emplacement des pommes de terre, et du terreau de La Martinière sur le futur champ de lentilles. Le redoux de janvier ayant fait redémarrer les mauvaises herbes, Manu a du travailler le sol superficiellement pour les retirer. LE MOULIN pose actuellement problème : il se bloque car la farine produite en ce moment est trop humide. Il faut apprendre à le manier...c'est le rôdage: veuillez prendre patience si vous ne trouvez plus de farine à cette distribution...Manu n'a pas réussi à en faire beaucoup avant qu'il ne se bloque...Nous espérons avoir résolu ce problème d'ici mars ! VARIETES DE PATATES : pour 2008 : ce sera la toujours fidèle Mona Lisa, ainsi que la Délikates, plus une nouvelle pour nous : la rosabelle, ainsi qu'une inconnue à titre d'essai : la « spunta ». Ces plants ont du pour certains être pris de production en reconversion car il n'y avait plus assez de certifié bio. LE COURS DU BLE S'ENVOLE Il est passé de 100 euros la tonne en, 2005 à 260 fin 2007, le maïs quand à lui est passé de 90 euros la Tonne à 220, les féveroles de 110 à 290.Ce fait est dû à la baisse des stocks mondiaux, à la multiplication des surfaces affectées à la culture d'agrocaburant, et à la spéculation qui utilise le blé en valeur refuge.

Manu Vandame, retranscrit par Corinne

## LENTILLES : NOUVELLES ET RECETTES

**PARTAGE DE LA PENURIE : DISTRIBUTION DES STOCKS 2006** Nous avons enfin pu peser ce qui restait du stock des lentilles de l'année dernière. Avec l'accord de Manu et Cristiana nous pouvons honorer non plus un kilo de lentilles par famille, mais un kilo par part de 3 kg préachetée. Tous ceux qui avaient pris 2,3,4 parts peuvent donc revenir prendre ce qui leur revient.

**UNE RECETTE ETONNANTE** Profitez en pour explorer cette recette d'Emmanuelle Salez économique et locale (hormis les épices) A feu tranquille, 1 bol de lentilles + la même quantité de châtaignes avec : un bâton de cannelle, une cuillère à café de cumin, de coriandre, de curcuma, ½ cuillère à café de cardamome, 2 clous de girofle écrasés, 2 cuillères à soupe de menthe sèche ou une poignée de fraîche. La menthe est le chic de ce plat, pour les autres épices, mettre un peu selon ce dont on dispose. Ne pas noyer dans l'eau Après 20 à 30 mn de cuisson rajouter des légumes : potimarron, navets carottes...de l'eau.. et si l'on a laurier, thym citronné, sauge.

Emmanuelle accompagne ce « ragoût » de petites crêpes faites à la farine de petit épeautre de l'AMAP : malaxer farine et eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui ne colle pas. Laisser reposer. Former de petites boules, les aplatir (2mm) cuire à l'étouffée dans une poêle huilée. Retourner une ou deux fois les petites crêpes quand elles brûlent. Une ou deux minutes de cuisson.

Le lendemain les restes se transforment en une soupe somptueuse. Informez nous de vos essais et inventions.

Michèle Beley

## DU COTE DU CRESSON

La production actuelle de cresson est faible mais, cela est normal en cette saison. Jean-Michel pourra nous fournir les 200 bottes de cresson, pour satisfaire tous les contrats, à la distribution de février. Tout se déroule bien pour Jean-Michel Lesage, notre producteur. 88 contrats ont été souscrits par les Amapiens. Le groupe cresson pense qu'il faudra monter le prix du cresson pour compenser le manque à gagner de Jean Michel dû à un déplacement toujours plus cher. Nous envisageons d'augmenter de 10 ct, et donc de monter le prix de la botte à 2.1 euros.

Une date à retenir : le 6 Avril fête du cresson et porte ouverte à la cressonnière de la Fontaine Sucrée à d'Huisson Longueville

## MARAICHAGE A VERRIERES : GROUPE « CHAMP BLEU »

Le groupe **Champ Bleu** est constitué pour gérer le pré-achat et les distributions des paniers de légumes bio produits par Lionel et Romain à Verrières. Lors de sa première réunion le 18 janvier les grands principes du fonctionnement ont été validés, la rédaction du contrat de pré-achat est en cours. Début mars ce contrat sera accessible pour la prochaine saison de mai à octobre 2008 (6 mois). Courant février la production de légumes commencera, ils seront vendus sur place les mercredis et samedis matins par les maraîchers. Vous pouvez consulter sur le site de l'AMAP les documents concernant cette activité et vous inscrire dans le groupe Champ Bleu pour être particulièrement informé des avancées de ce projet.

Annick Choisier

## FERME DES RINSOLLES :

Le projet suit son cours. Durant le mois de janvier 2008 trois cabinets d'architectes ont été contactés pour l'étude du projet d'une ferme de maraîchage. Le cahier des charges exige une construction écologique susceptible de représenter un bâtiment de référence dans le domaine environnemental. Il sera constitué d'un rez de chaussé à usage maraîchage (stockage matériel, légumes et gestion de l'exploitation, plus une salle d'accueil pour recevoir des groupes) et d'un premier étage destiné à des logements..

Nous avons demandé la remise des études pour fin mars 2008. Un jury sera constitué pour établir un choix entre les différents projets.

Claude BORGIO

## NOUVELLES DE LA FERME DE LA FONTAINE SAINTE COLOMBE :

"A la fontaine Sainte Colombe, rien n'est figé", **quelques changements** : les veaux restent environ 4 semaines avec leur mère au lieu de un jour, c'est plus facile pour nous et nettement moins stressant pour eux. Impératif : même quand le veau a tout "bu", amener systématiquement la mère en salle de traite pour que son système nerveux associe la machine à traire avec la sécrétion lactée.