

Groupe Miel : des nouvelles de la miellerie de la Mérentaise

Bonne ! la 1ère nouvelle ! la récolte de miel d'été dans la région a été très convenable et, comme l'an passé est venue compenser celle, catastrophique de ce printemps. Le miel est plus chargé que l'an passé en châtaignier, mais on sent bien quand même la présence du tilleul et de bien d'autres fleurs... De même en ce qui concerne les récoltes effectuées dans le Morvan, contrairement à l'an passé le constat est bien positif, avec une très bonne production de miel d'acacia et de miel de ronce. C'est au tour des 2 ruchers de Gironde de faillir (il y en a toujours un... d'où l'intérêt de répartir les risques en plusieurs lieux de production) la récolte est très faible, le temps n'a pas été propice, l'invasion

des frelons asiatiques n'arrange probablement rien... Un essai cette saison : la transhumance, j'ai transporté 6 ruches sur des champs de fleurs de carottes (destinées à la récolte de graines) petite récolte mais miel au goût très prononcé et 20 ruches sur des champs de sarrasin, je n'ai pas encore extrait ce miel qui a l'air assez fort en goût également. L'automne arrive, les colonies se portent bien et l'intense activité apicole va commencer à se calmer, après les divisions de colonies, les captures d'essaims en vue de développer le « cheptel » et les récoltes, voici venu le temps des ventes, des foires et des marchés. En fait.. vivement l'hiver.. pour faire un peu comme les abeilles..! Roland.

Groupe Volailles : des nouvelles de Charles Monville

Le projet d'installation sur le Plateau de Saclay de Charles Monville, notre partenaire éleveur de volailles est sur la bonne voie grâce à la bonne volonté de tous. A l'heure où les terres du Plateau de Saclay sont menacées d'urbanisation, l'installation d'un nouvel exploitant est symbolique du dynamisme des acteurs qui souhaitaient tous vraiment réussir ce projet.

Verts qui est propriétaire et Manu qui est l'exploitant de ce terrain et qui lui fait une petite place. La construction des bâtiments et de la maison devrait commencer bientôt. La production ne commencera qu'en 2010, mais d'ici là Charles envisage de nous préparer des volailles pour les fêtes de fin d'année. Encore un peu de patience et bienvenue à Charles sur le Plateau de Saclay.

Remises à Flots : nouvelles du 16 septembre

La péniche est partie de Béziers sous les rayons du soleil et est arrivée le 8 septembre à l'écluse de St Gilles pour accueillir une grande partie de son chargement, dont le riz et les savons ajoutés par les AMAPiens. Hormis deux jours de mistral et une légère panne moteur dont André s'occupera demain matin, le voyage sur le Rhône s'est passé sans soucis. Les dernières pluies sont terminées

et André prévoit d'atteindre le canal du centre demain. Le voyage est un peu plus difficile cette année car ils ne sont que deux seulement à assurer les 10 à 11 heures de navigation quotidienne sur la péniche. Si les conditions de voyage se maintiennent ainsi, André arrivera aux portes de Paris le 28 septembre et devrait être à quai dans Paris pour le 1er octobre. Claire.

Produits disponibles aujourd'hui

Préacheté par contrat : Fromages (Brie), crème, lait – Miel – Champignons – Viande du Perche, conserves de boeuf & boeuf fumé, jus de pomme – Pommes de terre – Farine de blé –

Hors contrat : Lentilles – Pain, cidre bouché, vinaigre de cidre, jus de pomme, conserves de boeuf, boeuf séché et abats – charcuterie, merguez de mouton – Fromage de chèvre (contrat sur place) –

Contrats à souscrire : Brie, crème, lait – Boeuf, veau et porc – Miel – Champignons – Cresson – Farine de blé –

Prochaines distributions : le samedi de 14h30 à 17h à la ferme Vandame

En 2009 : samedi 10 octobre, 7 novembre, et 5 décembre .

En 2010 : 9 janvier, 6 février, 13 mars, 10 avril, 8 mai, 12 juin (et peut être 3 juillet).

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Samedi 3 octobre : visite de la ferme de la Fontaine Sainte Colombes de Jean Jacques Boudin.

Samedi 17 octobre : visite de la Cressonnière de Jean Michel Lesage, la Fontaine Sucrée et de la ferme de la Grange aux Moines avec Philippe Boscardin.

Parc Floral de Paris du 7 au 15 novembre 2009 : Salon Marjolaine.

Dimanche 13 Décembre à 14 h 30
Assemblée Générale de l'association
(salle du Colombier à Verrières le Buisson)



AMAP
ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

10 Avenue du Moulin de la Planche
91120 PALAISEAU

<http://www.lesjardinsdeceres.net>
mail : contact@lesjardinsdeceres.net
Tél./répondeur d'infos : 01 60 10 24 17

Lettre de distribution du samedi 19 septembre 2009 à la ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle

Nouvelles de nos agriculteurs partenaires, articles Bonne année, le Dérèglement Climatique, les contrats disponibles aujourd'hui, les prochaines distributions et les rendez-vous Ceres.

Bonne année !

Non, il ne s'agit pas d'anticiper les vœux pour l'année 2010, mais de constater que pour l'agriculture sur le Plateau de Saclay, 2009 est une bonne année. Pour Cristiana et Manu les récoltes de blé et de colza sont au dessus de la moyenne. Les lentilles de l'AMAP doivent encore être triées mais on sait déjà que la récolte est très bonne. Une centaine d'AMAPiens et d'AMAPiennes et de nombreux enfants, sont venus les 5 et 6 septembre ramasser les Altesses, les Mona Lisa et les Francelines en quantité et en qualité. Pourquoi

cette année et pas les autres ? Les facteurs sont multiples : le nouveau matériel acheté par Manu et Cristiana (tracteur, herse étrille), la météo avec de la pluie en juin et du soleil ensuite, des buttes régulières, moins de « mauvaises herbes », pas ou peu de mildiou. Nous estimons prudemment la récolte à 5 tonnes, il en y a 7,9 ! La règle dans les AMAP est d'accepter les aléas naturels et les risques. Après des années décevantes, 2009 sera une bonne année. Merci à Cristiana et Manu. François.



Dans l'AMAP, il n'y pas de « clients » et il faut des bénévoles

Nous rappelons l'appel lancé en juin pour renforcer les équipes de bénévoles. Lors du pique nique à la ferme Vandame quelques un(e)s s'étaient proposés de participer à la vie de l'association. Merci de reprendre contact. Vous pouvez participer aux « groupes » : pré-

paration et suivi des contrats, relations avec nos partenaires ou plus ponctuellement aide à la distribution une ou deux fois par an : inscrivez vous à l'accueil pour les prochaines distributions. Plus nombreux nous sommes actifs, moins cela sera contraignant pour chacun.

À la Ferme Vandame

2099 est une bonne année pour les cultures de la ferme; Blé, Colza, Féveroles et Maïs. Pourquoi ? Dans l'agriculture les facteurs sont multiples nous dit Manu : la préparation des parcelles, les apports, la météo au moment des semis, les semences, la rigueur de l'hiver (ce fut le cas cette année), la sécheresse ou la pluie au printemps et en été, certains ajouterons l'influence de la



lune, or 2009 est une année de 13 lunes ... Par ailleurs Cristiana et Manu ont semé 18 hectares de luzerne pour entamer des rotations en vue de la reconversion de ces parcelles en bio : il destine cette parcelle principalement à la production de blé pour alimenter le moulin et leur future boulangerie à la ferme .



Valérie, coordinatrice «patates»

Groupe Cresson

Jean Michel nous apportera 54 contrats de cresson, des tartes et quelques tomates, des haricots verts et de la rhubarbe pour les premiers arrivés.

Après le nettoyage des bassins en juillet et les semis en août, le cresson est reparti pour la saison jusqu'aux fortes gelées d'hiver.

Les chaleurs d'août ont favorisé une légère attaque d'altises, petites mouches noires qui font des trous dans les feuilles. Un léger traitement, bio bien sûr, et la baisse de température ont vite rétabli la situation. Nous souhaitons une excellente saison à Jean-Michel.

Viande du Perche, des nouvelles des éleveurs

Nous avons retrouvé nos partenaires éleveurs, toujours plein d'énergie, lors de la visite des fermes le 12 septembre dernier, pour une leçon d'agronomie et le plaisir d'un après-midi à la campagne. Les récoltes de l'été sont bonnes mais les prairies sont sèches et les animaux mangent du foin, seule la luzerne aux racines plus profondes reste verte et continue de pousser.

La visite nous a montré le séchoir à foin de Jean-Édouard, nécessaire au ramassage de la luzerne. La luzerne, comme le trèfle est riche en protéines, elle remplace les galettes de soja importées utilisées en l'élevage conventionnel. Nous traversons ensuite les différents parcs pour les «ados», les mères, les futures mères, toutes de race limousine puis continuons chez les Cirou où nous assistons à la tétée des cochons nouveau-nés. Bernard nous explique qu'un



cochon prend 100 kg en 6 mois et que si une vache donne naissance à son premier veau à 36 mois, une agnelle le fera à 18 mois. Tout va plus vite chez les Cirou.

Enfin la visite se termine, après un excellent repas, en musique et en danse.

Pour le coté économique, on note que sur 15€ payés pour un kilo de boeuf, 5€ correspondent au transport, à l'abattage et à la découpe. Les 10€ restant valorise un «boeuf» à 2000€ - la bête est restée 4 ans en pension. Mais la PAC a tout prévu : les fermes bio reçoivent, de par le mode de calcul des primes, seulement 2/3 des aides auxquelles elles pourraient prétendre en conventionnel. Ne perdons pas espoir car la tendance est à la hausse ! François Forest.



Groupe Champignons

Les caves ont été nettoyées au cours de l'été et de nouveaux bacs mis en production courant août; Bruno Zamblera peut de nouveau fournir toutes les variétés de champignons prévues aux contrats.

Conservation des champignons (shiitake, etc) par séchage au four (méthode donnée par Barbara Av-Ron)

Étaler les champignons (ne pas en mettre trop) sur la plaque du four; les couper en morceaux s'ils sont gros.

• Mettre dans le four à 40°. • Ouvrir la porte du four pour laisser transpirer. • Laisser quelques heures dans le four. • Répéter le séchage pendant 3 jours (ou plus), jusqu'à ce que les champignons soient secs. • Avant de cuisiner les champignons, les réhydrater environ 30mn dans l'eau chaude. Exemple d'utilisation : Céréales aux champignons. Faire cuire des céréales (riz, quinoa, ...). Faire revenir un oignon dans l'huile; ajouter les champignons réhydratés; laisser cuire 15mn. Ajou-

ter de l'eau de trempage des champignons au fur et à mesure; assaisonner.

Mélanger aux céréales cuites.

Danièle Gardy

Groupe Fromage et produits laitiers de la Fontaine Sainte Colombe

L'été à la ferme relaté par Jean Jacques Boudin
« Le mois d'août a offert quelques journées de grosses chaleurs à 32°C, sans conséquence pour les animaux, puisqu'elles n'ont pas été consécutives et que les nuits ont été fraîches. Rien à voir avec la canicule de 2003 avec 11 jours consécutifs de grosse chaleur à 34°C et des nuits à 25-27°C !

Par contre, pas une goutte d'eau en août, les sols se craquent avec de larges fissures de dessiccation, l'herbe n'a pratiquement pas fait de regain, et cela fait deux semaines que j'ai entamé le stock de foin d'hiver... ce qui est inquiétant pour l'alimentation hivernale, car la récolte 2009 de foin a été peu abondante. J'ai rentré environ 20 remorques et vais commander de la luzerne bio ».

Pourquoi un manque d'herbe, un sol desséché, un manque d'eau? «En cause, principalement le manque d'humus, de matière organique. Les experts estiment que l'humus retient 15 fois son poids en eau, ce qui fait qu'un sol en bon état, qui contiendrait l'équivalent de 100 tonnes d'humus par hectare, cela fait 1500 mm d'eau en réserve, suffisant pour les besoins de l'herbe pour un mois d'été.

Lci, selon le stock d'humus contenu dans le sol, j'estime la réserve en eau à 30 mm... quel gâchis ! alors que le sol est assez profond avec suffisamment d'argile et de limons fins pour assurer un fonctionnement optimal des végétaux, malgré les à-coups des sécheresses estivales. La sécheresse n'est donc pas due simplement à un défaut de pluie. Combien d'années me faudra-t-il pour reconstituer suffisamment d'humus ? on n'est pas prêt d'oublier les années de production agricole intensive.»
Une autre façon de penser ses vacances en région parisienne et son engagement bénévole au sein d'une

AMAP : «Cet été, j'ai reçu des AMAPIens de Chelles qui ont campé près de la ferme. Au programme, traite des animaux, nettoyage des tables de fabrication, peinture des portes de laiteries puis retour des vaches du pâturages et enfin barbecue pour tous».

Le départ de Majuscule en juillet 2009 : « L'autre dimanche soir, 20 heures, en pleine soirée encore caniculaire, le négociant a emmené Majuscule, 14 ans, infertile depuis deux ans et que je me résouds enfin à faire «partir». En effet, Maj. était la chef, la dominante du troupeau depuis 2002, capable de piloter et d'interpréter mes ordres auprès de ses congénères autant dire que nous avions une affection particulière pour cette maîtresse-vache, véritable officier supérieur et sorte de lieutenant-colonel, et dont les attitudes empreintes de discrétion et de mesure traduisent la stature de chef capable de rester discret sur ses états d'âme. Bref, dimanche soir, c'est le grand départ, toujours émouvant pour l'éleveur, avec la certitude que dès 8 heures, le lundi matin, elle sera rapidement abattue, après un assez long transport à Maubeuge et les inévitables formalités administratives qui précèdent l'abattage proprement dit... Mais Maj. a perdu sa boucle d'identification pendant le transfert et cette belle et bonne vache attendra plusieurs jours dans un coin de l'abattoir que les services vétérinaires de Lons le Saulnier (Jura) donnent l'autorisation de l'abattre ».

Le mois de septembre est magnifique, venez voir le troupeau de Jean Jacques et Anne et visiter leur ferme notamment lors de la Balade du Goût les 17 et 18 octobre 2009.

Pour une livraison à partir d'octobre et pour les neuf mois restants, il est toujours possible de souscrire le contrat produit laitier, disponible sur le site.

J.J. Boudin et P. Mormiche.

Le Dérèglement Climatique, un sujet qui nous concerne tous : COPENHAGUE Décembre 2009

Du 7 au 18 décembre se déroule la Conférence sur les Changements Climatiques à Copenhague.

Nous sommes tous concernés. Nous pouvons au travers des différentes associations ou ONG que nous connaissons signer les pétitions, participer à des groupes de travail. Nous pouvons aussi dans la vie de tous les jours changer nos comportements. Covoiturage (voir le groupe lien de l'AMAP), apporter vos conte-

nants à la distribution, laisser la voiture au garage pour les petits déplacements, récupérer l'eau de pluie pour éviter de gaspiller l'eau de ville, acheter en vrac, dé-laisser les petits contenants; automne et hiver arrivent : mettre un pull plutôt que monter le chauffage, éteindre l'ordinateur... etc... N'attendons pas la taxe carbone qui fait débat en France. Français.

Les réunions du Conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous : prochaine réunion mardi 22 septembre à 21 h (contacter Corinne ou François au 01 69 30 70 20).

Le groupe «Liens et covoiturage» se tient toujours à votre disposition, si vous avez besoin d'être véhiculés ou en cas d'impossibilité pour retirer vos commandes le samedi. (Contact : claire.edelist@gmail.com , 06 61 61 72 46)