



Lettre de distribution du samedi 14 septembre 2013 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

L'édito, les nouvelles de nos agriculteurs partenaires,
en dernière page, produits distribués aujourd'hui & prochaines distributions

L'édito
du mois

L'avenir du plateau se joue dans les CDT

Vous avez été très nombreux à vous mobiliser dimanche dernier pour la **10^{ème} récolte de patates**. Ce fut une opération rondement menée, Merci à tous ! Vraiment un succès.

La rentrée ramène aussi son lot de gros dossiers à réinvestir, ceux liés en particulier à l'aménagement du plateau qui nous préoccupe.

Cet été est paru le **CDT Pour le sud du plateau**.

Un « CDT », qu'est-ce que c'est ?

« Les contrats de développement territorial (CDT) sont définis dans la loi du 3 juin 2010 relative au Grand Paris, modifié par la loi du 18 janvier 2013 relative à la mobilisation du foncier public en faveur du logement. Ils doivent mettre en œuvre le développement économique, urbain et social de territoires définis comme stratégiques, et en particulier ceux desservis par le réseau de transport public du Grand Paris. Ces démarches contractuelles, à visée opérationnelle, engagent l'État, représenté par le préfet de région, les communes et leurs groupements signataires... » (Source lau-IdFf).

« (ils) définissent les objectifs et les priorités en matière d'urbanisme, de logement, de transports, de déplacements et de lutte contre l'étalement urbain, d'équipement commercial, de développement économique, sportif et culturel, de protection des espaces naturels, agricoles et forestiers et des paysages et des ressources naturelles ». (Extrait CDT Sud du plateau)

Il s'agit donc de l'élaboration de documents qui vont piloter tous les aménagements à venir sur le plateau.

Pour le sud du plateau le document produit ne fait pas moins de 220 pages et il détaille sur 54 points les aménagements importants envisagés, parmi lesquels, de manière non exhaustive : les transports prévus (TCSP), le campus, le développement des filières courtes, un centre aquatique, un hôpital, une structure d'escalade, le réaménagement de routes et carrefours, etc. Ce document est téléchargeable sur notre site.

Il va être, bien entendu, très difficile de résister isolément à titre



individuel à cet outil mis en place par le Grand Paris pour déployer sa politique d'aménagement.

Si ces questions vous interpellent et si vous souhaitez pouvoir réagir à ces projets, rejoignez par exemple le groupe « Vie du territoire » de votre Amap. Vous pouvez aussi militer auprès des AVB, de Jouy Ecologie, de l'APESA, de Terre et Cité ou de bien d'autres associations locales. L'offre est large.

De toutes les façons les associations citées ont prévu de travailler ensemble, car c'est, à ce niveau, la seule possibilité pour essayer d'exister face aux CDT et faire parvenir des avis.

Très bonne rentrée à tous !

Comme pour les patates, il faut se retrousser les manches si l'on veut vraiment converser à ce territoire son caractère agricole exceptionnel en région parisienne.

Comme pour les patates, soyons nombreux à nous mobiliser sur ces enjeux, afin que l'avenir du plateau se joue avec nous, et non en nous laissant dans une forme d'ignorance de contrats négociés sans nos avis de citoyens, habitants de ce territoire.

Cette édito de septembre aura eu, j'espère, le mérite d'informer et même d'alerter certains d'entre vous, sur le déploiement des outils d'aménagement qui se poursuit avec le projet Grand Paris.

Cyril G.

Ferme Vandame

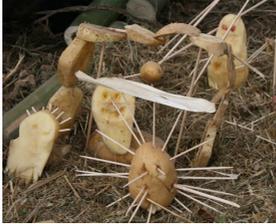
10^{ème} récolte de pommes de terre du partenariat avec Cristiana et Manu. La forte mobilisation d'une centaine d'amapiens entourés d'une trentaine d'enfants dans le champ, ce dimanche 8 septembre, faisait chaud au cœur, illustration de notre engagement commun dans l'AMAP dont ce contrat avec la Ferme Vandame est emblématique. Merci à toutes et tous, de la part du groupe Ferme Vandame, de Cristiana et de Manu.

La récolte mise en cave est par contre décevante, le rendement moyen atteint 9,3 t/ha loin du 13 t/ha escompté. La cause? La météo, toujours la météo, directement avec la sécheresse depuis le 25 juillet, indirectement avec les pluies incessantes du printemps qui ont inondé une partie du champ, retardé puis perturbé la préparation du champ et rendu la fumure inégale et mal répartie (fumier bio de Charles Monville).

Point positif, les 3 variétés Monalisa, Eden, Cheyenne sont très saines, quasiment pas de maladie cryptogamique ni virus.

Manu a décidé de laisser une partie de la récolte de la ferme pour abonder la moindre récolte de l'AMAP, ce qui porte la **part distribuée du contrat 2013 à 12,6 kg.**

Monalisa : 4.8 kg, Eden : 3.9 kg, Cheyenne : 3.9 kg. Vous pouvez retirer tout ou partie de vos parts dès ce samedi.



Sculptures en palates - Les petits CERES

Lentilles : Lors de la visite des champs en juin, les lentilles étaient magnifiques. Et cela, jusqu'en août, jusqu'à ce que les pigeons parisiens (oui, il retourne vers Paris en soirée) s'en régalaient et couchent les tiges au sol, les rendant impossibles à récolter par la machine. Malgré le soin et le temps consacré à la récolte, la machine n'a récupéré qu'environ 60% des lentilles produites, le poids exact sera connu après le tri. Le contrat Lentilles 2013 devrait être atteint ou proche du nominal.

Très déçu par cet avatar et après une production perdue l'an passé, Manu souhaite ne pas reconduire cette production.

Farine : quelques soucis au moulin, nettoyage des pales de la turbine d'aspiration. Quelques amapiens ont eu le désagrément d'avoir en 2013 des mites dans la farine: malgré une désinfection soignée, il était resté un point non traité. C'est sans conséquence sur la qualité de la farine, un tamisage standard les élimine facilement. Vous pouvez vous en entretenir avec Cristiana et Manu, si vous souhaitez des précisions.

Activité du groupe: certains d'entre nous vont bientôt devoir diminuer leur implication dans le groupe, nous faisons appel à bénévole(s) pour nous renforcer dès maintenant afin d'avoir une transition fluide. Venez nous rencontrer sans attendre à l'accueil de la distribution ou dans la cave.

Huile de tournesol, de colza et d'olive

Le contrat huile d'olives 2013-2014 est disponible. La souscription est ouverte jusqu'au 1er décembre pour la distribution de l'huile première en décembre.

Ce contrat comprend 2 nouveautés :

- Il intègre une clause de solidarité dont vous trouverez le principe détaillé sur le site des jardins de Cérés
- Il est désormais possible de payer le producteur par virement bancaire

Une visite de l'exploitation d'Estève Vallve, agrémentée d'un atelier olives confites est prévue le week-end des 5 et 6 octobre à Vila-Seca en Catalogne. Tous les amapiens présents auront l'occasion de cueillir des olives pour confectionner et ramener leur bocal d'olives confites.

Le rendez-vous a lieu le samedi 5 octobre :

- Soit à 11h à l'aéroport de Barcelone
- Soit directement à midi à la propriété d'Estève Vallve à Vila-Seca (100 km au sud de Barcelone)

Les déjeuners du 5 et 6 octobre sont organisés par le producteur dans sa propriété.

N'hésitez pas à solliciter le coordinateur du contrat (olivier.charlet@wanadoo.fr), pour avoir des informations sur les différents moyens de transport, l'hébergement et faciliter les échanges entre amapiens souhaitant mutualiser le coût du voyage. Un sondage est également en place : <http://doodle.com/pmpupz8dyqgvcv4>

Olivier Charlet, pour le groupe huiles

Légumes d'été de Jérôme Bonament

Après la distribution test du mois de juillet, le groupe légumes d'été est heureux de proposer sa première distribution sous contrat AMAP. En ce début de mois de septembre pluvieux, les légumes de Jérôme devraient nous apporter un peu du soleil qui nous manque déjà !

Les paniers de septembre devraient comporter : des courgettes, aubergines, poivrons, tomates – Hum, je sens déjà la bonne ratatouille qui mijote sur le feu ! – mais aussi des haricots verts, un peu moins que prévu car le froid de ce début septembre a considérablement ralenti les cultures, une botte de radis, une salade et pour l'accompagner (ou accompagner les tomates ou les courgettes) un bouquet basilic (utilisez-le cru de préférence, car son arôme s'atténue à la cuisson).

Jérôme a commencé la récolte en milieu de semaine et nous a déjà fait part de quelques déceptions : les haricots verts sont en retard, les radis sont moins dodus qu'espéré mais aussi des réussites : les tomates sont gouteuses et en quantité

Bonne rentrée avec les légumes d'été !

Jean Marc V.



Vous recherchez un covoiturage et ne disposez pas d'accès Internet, ou ne trouvez pas d'offre vous convenant sur le site de covoiturage? Vous êtes dans l'impossibilité de retirer votre commande lors d'une distribution ? Contact : groupe-liens@lesjardinsdeceres.net et au numéro : 06 07 58 85 64 (laissez un message)

Viande du Perche

Le bilan de l'été sur les cultures est une faible récolte de céréales et une quantité de foin normale. Il y a suffisamment de céréales pour nourrir les cochons mais la part destinée à la vente est réduite à zéro. Les moutons, quand à eux mangent du foin car les prés sont secs.

Les agnelages devraient commencer vers le 15 septembre pour le premier groupe de brebis et peu après, le deuxième groupe se verra donner un mâle pour des naissances espérées au printemps.

A la Fuye, dur coup pour Jean-Édouard qui est bloqué sur son lit d'hôpital depuis le 15 août et pour 2 mois, suite à une mauvaise chute de cheval. Émilie Jeauneau assure au mieux le remplacement et tous les colis seront assurés. Nous souhaitons du courage à tous pour ce mauvais passage. Il reste des colis disponibles dans toutes les catégories pour novembre et décembre, nous attendons donc vos commandes. François F. pour le groupe viande

Miellerie de la Mérintaise

Des abeilles merveilleuses dans l'extrême dernière ligne droite ! Mars, avril, mai, juin, début juillet, une météo vraiment catastrophique, pour des récoltes quasi nulles. Le beau temps est arrivé à la mi-juillet, normalement les fortes miellés sont terminées à cette date. Mais le retard de la végétation a permis une récolte très convenable pour les miels d'été de la vallée de Chevreuse et le miel de ronce dans le Morvan, moyenne pour la première récolte de miel de sarrasin (pour info, celui-ci est différent cette année car il y avait à proximité une culture de luzerne dont la floraison a bien intéressé mes

abeilles). A ce jour, je n'ai pas encore pu faire la récolte de miel de bruyère. Le miel de printemps n'a pas pu être distribué en juin du fait de l'absence de récolte, pour ceux que cela intéressent les quantités non distribuées seront compensées par du miel d'été, à récupérer dès cette distribution et lors des deux suivantes. Au niveau des colonies, j'ai pu capturer un bon nombre d'essaims qui semblent s'être très bien développés, et le cheptel, dans son ensemble se porte bien. Je termine les dernières récoltes et il faudra déjà penser à l'hivernage... Roland Rondelet

Légumes d'hiver de Serge Coussens

Les légumes d'Hiver de Serge Coussens font leur rentrée, même si l'été n'est pas tout à fait terminé. Après un printemps catastrophique qui a compromis des semis de certains types de courges (Serge a été obligé de planter trois fois !), la chaleur de l'été a permis à un bon nombre de légumes de se développer et de rattraper leur démarrage malheureux. Nous verrons donc les potimarrons et les oignons colorer chacun de nos paniers. Pour la première distribution, Serge prévoit de nous apporter potimarrons, pâtissons, oignons jaunes

et rouges, carottes, betteraves, échalotes et peut-être même de la rhubarbe. N'hésitez pas à prendre les recettes de Serge et à amener les vôtres sur le stand.

Un grand merci aux bénévoles qui ont participé à l'arrachage des oignons dimanche et à Serge qui a pris en charge l'essentiel de la récolte jusqu'à présent. Il restera dans les semaines qui viennent, à ramasser des potimarrons et autres courges.

Pascal G, pour le groupe Coussens

Volailles et oeufs de Charles Monville

Le bilan des poids des poulets servis pendant l'année dernière permet de vous apprendre que le poulet (de septembre à juin) prévu à 10,25 €/kg est en fait revenu à 9,98 €/kg en raison du surpoids régulièrement servi par Charles.

Infos de la ferme : Les œufs viendront de poules de race « Marans » surnommées « poules aux œufs d'or », car elles pondent des œufs

colorés, brun clair, chocolat au lait. Charles a trouvé intéressant de prendre une race ancienne, typée plutôt que la précédente.

Les ventes à la ferme ont repris le jeudi après-midi, et il y aura «portes ouvertes» le Samedi 28 Septembre 9h30-12h30.

Infos sur les contrats : Il ne reste plus de contrat œufs. Par contre il reste des contrats poulets disponibles. Laurent SFG

Ferme Fontaine Sainte-Colombe - Produits laitiers

A la ferme de la Fontaine Ste Colombe, cette année il y a beaucoup de foin ; Environ + 33% et Jean-Jacques est encore en train de récolter des refus de pâturages.

L'an passé, il avait terminé le 25 août. C'est inhabituel, mais nos éleveurs ont connu des soucis avec des vélages : 1 césarienne sur une primipare en pleine canicule, expérience très éprouvante pour tous..., ensuite une vache qui met bas des jumeaux et les abandonne en pleine prairie... ils les ont longuement recherchés ...

Date à retenir :

La balade du goût approche (19 et 20 octobre 2013). Jean-Jacques et Anne tiennent à cette opération « fermes ouvertes » où visiteurs et AMAPS échangent entre eux. Pour donner un coup de main à l'organisation de cette journée ou pour visiter le jour même, n'hésitez pas à vous renseigner auprès du groupe ou de Jean-Jacques. Vous pouvez à tout moment passer un contrat produits laitiers (en multipliant le nombre de mois restants jusqu'à juin ou juillet). Michèle P.

Les fromages de chèvres

Faute de place dans la lettre, **Les Nouvelles de Gabveau : Un message de Bernadette Vignot** ne peut figurer ici en totalité; nous vous proposons de le consulter en ligne sur la page producteur du site web.

Vous y verrez de jolies photographies et connaîtrez ces petites et bonnes nouvelles qui font la saveur de la rentrée à Gabveau.

Marion M.



Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, prochain CA le 16 septembre, puis les 17/10, 18/11, 19/12. Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

Le Cresson de Jean Michel Lesage

L'été se termine avec une météo favorable pour le cresson. Jean Michel, après avoir nettoyé ses bassins et fait ses semis pour l'automne, sera en mesure de nous livrer son excellent cresson.

Les contrats à ce jour se montent à 160 bottes avec sans doute de nouveaux contrats le jour de la distribution, le chiffre maxi étant toujours de 200 bottes.

Pour ceux qui voudraient passer à la cressonnière, il est régulièrement ouvert le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 9h à midi.

Nous vous souhaitons une bonne rentrée amapienne et au plaisir de se voir. Les recettes de cresson sont toujours les bienvenues.

Mary B, pour Le groupe cresson

Produits distribués et contrats à souscrire aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Fromages, crème, lait (de vache) – Fromages de Chèvre – Champignons (à partir de 15h) – Viande du Perche & jus de pomme – Poulets & oeufs – Pain & brioches – Miel et fondants – Pommes de terre, farine – Huiles de tournesol et colza – Huile d'olive – Légumes d'hiver – Légumes d'été – Cresson – Sel

Contrats à souscrire : Huiles de tournesol et colza – Huile d'olive – Produits laitiers de vache – Viande du Perche & jus de pomme – Champignons – Miel – Fromage de Chèvre – Pommes (nouveau) – Légumes d'été

Prochaines distributions : le samedi à 14h30, à la ferme Vandame

Prochaine distribution le samedi 12 octobre 2013,
puis les samedis 16/11, 14/12.

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Visite des fermes : Les visites de fermes sont des moments forts de la vie de notre AMAP. Les producteurs accordent beaucoup d'importance à ce que l'on s'intéresse à leur travail en leur rendant visite. De notre côté, nous en retirons beaucoup d'informations sur les modes de productions, leurs projets, leurs difficultés, ce qui est toujours très enrichissant. C'est en plus, toujours un moment festif qui permet de rencontrer d'autres AMAP et qui fait la joie des enfants !

- **samedi 28 septembre** : Portes ouvertes chez Charles Monville, notre producteur d'oeufs et de volailles de 9h30 à 12h30, à Bièvres.

- **les 19 et 20 octobre** : Jean-Jacques et Anne vous attendent pour une opération « fermes ouvertes » à la ferme de la Fontaine Ste Colombe en Seine et Marne, dans le cadre de la balade du goût.

Vie du territoire :

- **les 14 et 15 septembre** :

- à Villiers le Bacle, exposition de photographies anciennes (1895 - 1905) prises sur le plateau de Saclay et au château de Villiers.
- à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine, plusieurs acteurs de la communauté scientifique du Plateau de Saclay ouvrent leurs portes. Au programme : des visites scientifiques et historiques, des ateliers, une exposition photographique, ainsi que des expériences autour du patrimoine scientifique d'hier et d'aujourd'hui. *Plus d'informations sur le site* <http://www.u-psud.fr/>

- **du 12 au 29 septembre** : Opération Manger local et journées du patrimoine par l'association Terre et Cité *Plus d'informations sur le site* http://www.terreetcite.org/?page_id=2307

- **le 19 septembre** : Actions responsables. Initiation au jardinage, biodiversité, association culturelle, etc... Pépinières Allavoine, Bièvres, par l'association Terre et Cité. *Plus d'informations sur le site* : www.terreetcite.org

- **le 29 septembre** : L'association CIVAM de l'Hurepoix (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural) organise son marché de producteurs locaux à la ferme de Fanon « la ferme aux escargots » à Senlis (78), de 10h à 18h (route des Essarts).

- **le 14 octobre** : conférence débat *Manipuler le climat, manipuler la vie – raisons et déraisons des nouvelles technologies* par la Fondation Sciences Citoyennes, ATTAC, Basta et ETC Group, 19h, à l'auditorium de la Cité des Sciences et de l'Industrie à Paris; *Plus d'informations sur le site* : <http://sciencescitoyennes.org/>