ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE



en Mairie de Villiers le Bâcle - Place de la Mairie 91190 VILLIERS LE BACLE Répondeur : 06 82 65 93 99

http://www.lesjardinsdeceres.net
mail: contact@lesjardinsdeceres.net

Lettre de distribution du samedi 14 mai 2016 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro 106 L'édito, les nouvelles de nos agriculteurs partenaires, en dernière page, produits distribués aujourd'hui & prochaines distributions

L'édito du mois

Un très mauvais signal pour les transports sur le plateau!

Dans sa séance du 11 avril dernier le Conseil Départemental de l'Essonne (CD91) a décidé de :

- ne plus prolonger le transport en site propre (TCSP) pour la ligne 91-06 du CEA vers les Yvelines.
- maintenir par contre le doublement de la RD36 à 2 fois 2 voies sur cette même portion.

C'est un très mauvais signal!

En 2016, au lendemain de la COP21, et alors que régulièrement le sujet de la qualité de l'air revient dans les média, le CD 91 prend la décision de privilégier la voiture sur les transports en commun.

Quelle peut être la logique de cette décision qui va inciter, naturellement, à privilégier le transport individuel plutôt que collectif ? Si la logique nous échappe totalement, les conséquences, elles, apparaissent clairement. Entre Saint-Quentin-en-Yvelines et le campus cluster en construction, pendant plusieurs années, les bus vont être dans les mêmes bouchons que les voitures. N'ayant, dans ce cas, aucun avantage compétitif en terme de temps de trajet, ils seront forcément boudés par les usagers potentiels, qui préfèreront rester des automobilistes.

Avec les bouchons réguliers que connaît déjà cet itinéraire aux heures de pointes on aurait pu rêver d'un TCSP beaucoup plus rapide et efficace que la voiture individuelle sur ce secteur, donc d'un report d'usagers sur ce mode de transport collectif. C'est raté!

La 2x2 voies de la RD36 va probablement, comme beaucoup d'autres 4 voies avant elle, attirer encore plus d'automobilistes, donc créer, aux heures de pointe, de super-méga-bouchons sur le secteur, avec le lot de pollution associé. Dans le contexte d'aménagement du campus de Saclay, 30 000 à 40 000 personnes sur le

papier, la thrombose de la circulation automobile que nous craignions et sur laquelle nous alertions, sera beaucoup plus grave qu'imaginé! Cette décision du CD 91, en 2016, est incroyable, tellement elle est passéiste, anachronique, débarquée d'un 20^{ème} siècle « automobiliste » que nous espérions voir s'éloigner. Force est de constater que certains de nos élus peinent manifestement encore aujourd'hui à reconnaître les erreurs du passé, au détriment des populations et de leur santé.

Le plateau de Saclay a eu la chance, en 2010, de se voir doter d'une Zone de Protection Naturelle Agricole et Forestière. C'est un dispositif remarquable, voulu et mis en place par les parlementaires, pour protéger une zone jugée exceptionnelle mais néanmoins menacée, aux portes de Paris.

Alors que cela pourrait, et devrait, engager ce petit territoire à être exemplaire, en incitant à y développer, tester et pratiquer, des solutions innovantes dans le domaine écologique, pour ensuite les déployer ailleurs, eh bien, ce type de décision nous conduit dans une toute autre direction, funeste pour l'environnement, la qualité de vie et notre santé. Au 21^{ème} siècle, les conséquences de ces saturations routières, nous les connaissons désormais trop bien : particules fines et gaz toxiques !

Par leur décision les élus majoritaires du Conseil Départemental du 91 s'écartent sensiblement de ce qu'on serait en droit d'attendre aujourd'hui d'hommes et de femmes responsables, et donc préoccupés des enjeux actuels et futurs.

Cvril G.

Ferme Vandame

Après les pluies de mars et l'épisode froid de fin avril, le beau temps est revenu en ce début du mois de mai et Cristiana et Manu en ont profité pour planter pommes de terre et maïs. Les variétés de pomme de terre « Cerisa » et « Carolus » occupent deux rangs et les « Ditta » un rang et demi.

Le maïs semé pendant le week end de l'Ascension a été aussitôt repéré par les sangliers qui ont retourné les champs près de Favreuse, en lisière de bois. Choix difficile entre laisser vivre ces animaux qui manquent d'espace et de prédateurs et voir pousser le maïs... L'autorisation de réaliser une battue a été demandée à l'ONF.

Le lin et le blé par contre poussent bien. Le blé « après

luzerne », c'est-à-dire planté après une saison de luzerne, est très beau. Le blé « après fèveroles » l'est un peu moins.

Enfin, deux petits films très intéressants sur le fournil ont été postés sur le site http://saclay.carte-ouverte.org/. Profitez de leur visualisation pour prendre également connaissance des autres richesses du plateau.

Rappels:

- 10 contrats brioches cherchent preneurs.
- · Le contrat PdT & Farine reste ouvert à la souscription.
- La visite des champs et de la Ferme Vandame aura lieu le samedi 18 juin de 15h30 à 17h30 et sera suivie d'un apéritif. Josyane R.

Pâtes

Après 3 distributions par contrat des pâtes de Thomas Cirou, l'activité s'installe dans les habitudes de consommation des amapiens. Il est toujours temps de tester pour ceux qui ne l'ont pas fait en souscrivant un contrat sur les mois de juin et juillet 2016. Thomas a les capacités de produire.

D'un point de vue pratique, il y très peu d'oublis de récupé-

rations des pochons.

Afin d'être utile à Thomas pour les contrats de l'année prochaine, vous pouvez nous faire part de vos remarques concernant les caractéristiques des produits, le conditionnement etc...

Françoise N.

Miellerie de la Mérantaise

Mars et Avril ont été peu propices au développement des colonies du fait d'une météo vraiment maussade, par contre, le mois de Mai a démarré très fort et les hausses ont commencé à se remplir à une vitesse étonnante jusqu'au nouvel épisode pluvieux de ces derniers jours.

Néanmoins, il devrait être possible de faire une récolte de miel de printemps à la fin du mois de Mai.



Toujours dans le but de reconstituer le cheptel, j'ai réalisé des divisions de colonies et commencé à capturer les premiers essaims de 2016, une vingtaine pour le moment.

Certains de ceux-ci sont magnifiques et ont construit les cadres de leur ruche en quelques jours. Voilà des nouvelles convenables qui ne demandent qu'à être confirmées...

Roland Rondelet

Les fromages de chèvres

Tout va bien à Gabveau. La période du sevrage est bien avancée : Philippe a nourri au biberon quelques 80 chevrettes affamées, 3 biberons par jour, puis 2, puis 1 seul (6 chevrettes par biberon). Lors de cette période, il y a de plus en plus de lait pour le fromage. Il y aura donc beaucoup de fromages dès la prochaine distribution!

C'est pourquoi vous allez pouvoir étendre vos contrats : pour juin, juillet, et même août, si vous voulez. Le contrat est toujours disponible sur le site de l'AMAP.

Important : gardez votre bonne habitude (devenue indispensable au regard de la loi !) d'apporter vos contenants pour vos fromages.

Mélanie F.

Les pommes de la ferme Cirou

Nouveau contrat pommes

Comme les années dernières, nous vous proposons un contrat pommes avec la famille Cirou. La récolte de l'année dernière ayant été moins importante que la récolte attendue, nous l'avons revue à la baisse pour cette année. La production des 50 arbres est estimée à 660 kg, le prix est évalué à 2 € le kg. Nous avons établi des contrats de 24 € représentant 1/55ème de la production, soit 12 kg estimés par contrat, répartis en 3 livraisons de 4 kg, d'octobre ou novembre 2016 à décembre 2016 ou janvier 2017. La quantité effectivement

livrée dépendra de l'importance de la récolte et les dates de distribution dépendront de la maturité des fruits. Vous pouvez souscrire des demi-paniers mais vous pouvez aussi souscrire plusieurs contrats dans la limite des 55 paniers disponibles. Vous trouverez le contrat sur le site de l'AMAP et, bien entendu, au stand « accueil » lors des distributions du 14 mai et du 11 juin. Il peut être rempli et remis directement à l'accueil ou envoyé au coordinateur du groupe, accompagné d'un chèque à l'ordre du « GAFC de La Ferme »

Christian S.

Volailles et oeufs de Charles Monville

Le quotidien de Charles est ponctué par plusieurs rythmes. Le principal est le rythme de rotation des cabanes avec la mise en route d'un nouveau cycle de production toutes les 3 semaines. Viennent ensuite le rythme hebdomadaire avec ses demi-journées dédiées à l'abattage et à la préparation des poulets, la vente en boutique, l'alimentation tous les deux jours, le ramassage quotidien des œufs. Répondre aux mails et aux appels téléphoniques fait aussi partie du lot quotidien. N'oublions pas les rythmes de distribution des AMAP: une fois par mois pour les AMAP de Longpont sur Orge, Guyancourt, Montrouge ou les Jardins de Ceres.

Le cycle de production démarre un lundi avec l'arrivée des poussins. Ceux-ci restent 3 semaines dans un espace restreint et chauffé. Puis leur espace s'agrandit pour enfin effectuer leurs premières sorties lors de leur sixième semaine. Il faut alors poser les filets de protection contre les prédateurs, tondre toutes les deux semaines le long des filets, faire le plein de paille, préparer les farines, alimenter les poulets, etc. Au bout de 15 semaines, vient alors la période d'abattage et de préparation des poulets pour la vente. Deux semaines plus tard, la cabane est vide. Il faut alors la nettoyer, la déplacer sur une autre aire et la préparer pour le cycle suivant.

Afin d'assurer une production en continu, Charles doit donc gérer 5 cycles en parallèle, chacun démarrant trois semaines après le précédent. Gérer ces 5 cycles en parallèle nécessite un cycle hebdomadaire bien réglé. Le respect de cette organisation permet à Charles, sauf impondérable, de restreindre à 5 heures le travail pendant le week-end. Si la plupart du temps est consacré aux travaux d'entretien des cabanes, quelques périodes sont dédiées à des tâches précises.

Chaque lundi, à la tombée de la nuit, Charles et Serge profitent de l'endormissement des poulets pour attraper ceux qui seront abattus le lendemain. Cela leur prend 30 à 45 minutes pour attraper 150 poulets. On imagine aisément que cela leur prendrait bien plus de temps s'ils le faisaient avant que les poulets dorment. Si en hiver cette tache peut être effectuée assez tôt, il faudra attendre jusqu'à 23h30 en juin.

Le mardi, la journée démarre à 7h du matin avec la mise en route de l'abattoir. L'abattage démarre à 8 h avec l'arrivée des 5 employés.

Après deux heures et demie de travail, la traditionnelle pause gâteau (interdiction de passer commande au boulanger!) permet à chacun de reprendre des forces avant de repartir pour les deux heures de nettoyage.

Le mercredi matin se passe au laboratoire pour la préparation, la découpe et l'emballage des poulets. Charles y travaille avec un employé en vue de la livraison des commandes en boutique le jeudi et des AMAP le mercredi soir. Ainsi donc, un mercredi sur deux, Charles va livrer les AMAP de Longpont sur Orge ou de Montrouge pour rentrer chez lui à 20h30.

Les matinées des jeudi et samedi sont consacrées à la préparation des farines. S'il suffit de 400kg pour nourrir les poussins durant 4 semaines, la même quantité ne tiendra que 4 jours chez les poulets adultes.

Le jeudi après-midi, il faut préparer la boutique et accueillir les clients qui viennent chercher leur commande entre 15h30 et 19h. Une fois par mois, Charles part livrer l'AMAP Guyancourt et rentre à 20h30.

N'oublions pas la distribution mensuelle des jardins de Cérès qui occupe un samedi après-midi. D'abord avec la présence lors de la distribution mais aussi pour ranger le matériel une fois de retour à la ferme.

Le dimanche, en l'absence d'impondérable durant la semaine, est une journée de repos. Il faut cependant aller ramasser les œufs et travailler deux heures le soir aux tâches administratives.

Malgré des semaines pouvant aller jusqu'à 70 heures, Charles tient à garder du temps pour sa vie de famille, à conserver ses soirées et prendre de réelles vacances 5 semaines par an. Frédéric G.



Huile de tournesol & huile de colza

Rappel: Samedi 4 juin 2016 à 14h porte ouverte chez Christophe LECUYER, notre producteur d'huile de colza et de tournesol à la Féverole (ferme de la Rue, 61 Bretoncelles) dans le parc naturel régional du Perche: Agroforesterie et pressoir. Possibilité d'acheter des produits sur place et de pique-niquer vers 13h

Pour la route, les coordonnées sont sur le site http://

lafeverole.jimdo.com/ puis «Accès» et vous y trouverez tout ce qu'il faut pour tracer un itinéraire conduisant chez lui.

https://framadate.org/vkMguLYEAbET2XSb

Vous pouvez cliquer sur ce lien pour vous faciliter un covoiturage. N'oubliez pas d'y mentionner votre n° de téléphone, nombre de places désirées ou proposées.

Claire E.

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, <u>prochain CA</u> le 19 mail puis le 13/06. Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

Légumes de Jérôme Bonament

Premier panier du contrat légumes d'été de Jérôme.



Le contrat légumes d'été redémarre avec la nouvelle saison. Pour ce premier panier Jérôme nous propose des radis, des carottes primeurs, une botte d'aillet et de navet.

Les nuits fraîches semblent terminées et Jérôme pense qu'il n'y aura plus de gelés matinales. Les premières tomates têtes d'épingles commencent à pointer et les petits pois sont prometteurs.

Jérôme se bat en ce moment pour sauver les choux raves que les rongeurs ont trouvés à leur goût.

Les betteraves et courgettes ont déjà été repiquées et pour le weekend de l'ascension c'est au tour des poivrons, concombres et aubergines. L'étape suivante sera pour les courges de l'automne prochain.

Françoise B. pour le groupe légumes.

Produits distribués et contrats à souscrire aujourd'hui

<u>Pré acheté par contrat</u> : Produits laitiers de vache — Champignons (à partir de 15h) — Viande & jus de pomme — Fromages de chèvre — Farine — Poulets & oeufs — Pain & Brioches — Légumes d'été — Fondants au miel — Pâtes & Farine de Sarrasin — Cresson — Sel

<u>Contrats à souscrire</u>: Huile d'olive — Huiles de tournesol et colza — Produits laitiers de vache — Viande & jus de pomme — Sel — Miel & fondants — Champignons — Cresson — Tisanes et Aromates — Brioches — Pommes de terre & Farine - Fromages de chèvre — Pâtes & Farine de Sarrasin — Pommes (Nouveau)

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

Prochaine distribution le samedi 11 juin 2016, puis les samedi 02/07 (partielle), 10/09 (à confirmer).

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Vie du territoire:

Les 21 et 22 mai: <u>1ère Transhumance Urbaine - Des moutons dans la ville à Igny</u>
 Venez suivre le troupeau à travers la ville, et participez à un atelier sur les troupeaux collectifs et urbains
 Plus d'infos sur http://www.ville-igny.fr/node/des-moutons-dans-la-ville-0.
 Et remise en culture du verger Saint Nicolas (https://www.facebook.com/groups/collectifignysaintnicolas/)

Producteurs:

- Le 21 mai : Portes ouvertes des fermes Cirou et Jeauneau Voir la rubrique « Viande du Perche » de la lettre d'Avril
- Le 21 mai : Portes ouvertes de la ferme Sapousse Voir la rubrique « Tisanes et Aromates » de la lettre d'Avril
- Le 26 mai : Assemblée Générale de Gasmap-RaF à 20h45 (+ d'infos par mail)
- Le 04 juin à 14:00 : Portes ouvertes de la ferme de la Féverole Voir la rubrique « Huiles » de cette lettre
- Le 18 juin de 15:30 à 17h30 : Portes ouvertes de la ferme Vandame

 Visite des champs, des cultures, présentation du matériel (préparation sol, semoirs) et visite du Fournil.

