

Lettre de distribution du samedi 10 septembre 2016 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro

108

L'édito
du mois

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

Bonne reprise amapienne !

Belle rentrée de l'Amap avec cette 13^{ème} récolte de patates sur le plateau de Saclay

Merci aux participants, très nombreux, qui ont permis de boucler cette opération en une demi journée, pour 6 tonnes de pommes de terre tout de même !

entre paysans et consommateurs ne sont pas toujours simples à établir. Cela demande souvent détermination et persévérance pour s'écarter du modèle commercial dominant, comme illustré par ce dessin croisé dans le magazine de la Métropole de Montpellier de juin 2016.

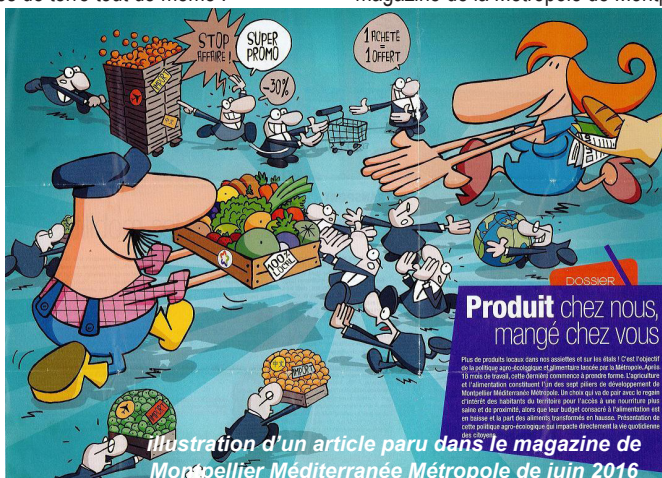


illustration d'un article paru dans le magazine de
Montpellier Méditerranée Métropole de juin 2016

Septembre sonne toujours comme la reprise de notre organisation annuelle d'approvisionnement en « circuits courts », même si il y a désormais pérennisation de la distribution de juillet et apparition, depuis 2014, d'une petite distribution fin août.

La recherche de consommation en « circuits courts » s'est beaucoup développée dans toute la France depuis 10 ans. Les initiatives locales fleurissent et certaines collectivités, villes ou communautés d'agglomération, ont pris le parti de les soutenir, sur notre territoire notamment. Bien sûr ces nouvelles relations directes

C'est certain, le « circuit court » et la « consommation locale » représentent encore peu de chose dans ce marché désormais mondialisé. Néanmoins la tendance de fond, qui interroge les modes de production et de consommation, est bien installée maintenant, et de plus en plus visible. Les crises à répétition, qui secouent le monde agricole « industriel », permettent d'observer une certaine robustesse de nos modèles de vente directe, et donc conduiront inéluctablement, du moins je l'espère, à certaines évolutions en faveur des modèles type Amap.

Cyril G.

Ferme Vandame et fournil

Printemps frais et pluvieux (souvenez-vous de la journée Portes Ouvertes à la ferme !), été très chaud et sec, la météo n'a pas été favorable à l'agriculture cette année. La moisson s'est terminée très tardivement et, selon Manu, la ferme connaît la pire récolte depuis que Cristiana et lui-même ont repris la ferme, ceci tant en bio qu'en conventionnel. Le rendement du blé bio ne dépasse pas 23 quintaux/ha contre 45 à 55 habituellement. Pour le blé conventionnel, le rendement est également diminué de moitié : 45 à 50 quintaux/ha contre 90 à 110. Le rendement du colza est également bas : tout juste 30 quintaux/ha contre 40 à 45 les autres années. Les féveroles ne sont pas encore récoltées. Bref, Manu déclare que « ce sera l'année à oublier ». Il lui faudra, ainsi qu'à Cristiana, être très attentif aux résultats du fournil, car ce sera le seul moyen de garder une trésorerie positive.

La récolte de pommes de terre a été réalisée comme

prévu le dimanche 4, avant la pluie (!), par plus de 120 amapiens de tous âges, depuis les tout petits qui s'exclamaient devant les pommes de terre jusqu'aux plus âgés qui ont fait leur part, en passant par des jeunes très responsabilisés et actifs dans l'organisation de la récolte. Que tous soient remerciés ! Une mention spéciale pour Manu et Cristiana bien sûr, pour les organisateurs vétérans qui ont usé leurs semelles sur de nombreuses « longueurs » pour nous assister, pour les « costauds » qui ont porté et déchargé les sacs et contribué à la réinstallation du panneau « Terres Fertiles » et pour Lorraine W. qui a si bien animé les Petits CERES. 6040 kilos de pommes de terre ont été rentrés. Le rendement est très variable selon les variétés, mais il atteint 12 tonnes/ha en moyenne, ce qui est proche des 13 tonnes/ha annoncés dans le contrat.

Enfin, les contrats pain et brioche sont clos jusqu'à la fin de l'année.

Josyane R.



Pâtes de la ferme Cirou

Cette année les intempéries n'ont pas favorisé les productions de la ferme Cirou, et notamment le blé dur, en qualité et en quantité.

Cependant Thomas pourra utiliser des restants de stocks de l'année dernière ou racheter du blé dur. Il assurera donc la livraison des contrats. Thomas poursuit ses essais sur les lasagnes pour obtenir un produit satisfaisant dès que possible.

Les travaux pour agrandir et moderniser son atelier

de fabrication ont bien avancé. Une fois cette étape franchie, la production sera beaucoup plus aisée et rationalisée.

Actuellement le nombre de contrats est inférieur à celui de l'an dernier, vous pouvez encore souscrire même pour des quantités très fractionnées sur l'année.

Aucun surplus ne sera mis en vente, seuls les contrats seront servis.

O. et F. Nuzzo

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, prochain CA le 15 septembre puis les 10/10, 07/11, 15/12, 09/01... Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

Huile d'Olives

Visite de l'exploitation en Catalogne

La visite de notre producteur ELS Emprius aura lieu les 22 et 23 octobre (1er w-e des vacances de Toussaint). Outre la visite de l'exploitation, il y aura un atelier olives confites, en fonction de la météo et du degré de maturité des olives (risque qu'elles soient trop mûres). Pour l'hébergement, la famille Vallve propose de camper sur le terrain à proximité des oliviers ou des chambres avec petit-déjeuner à l'hôtel.

Quelques infos de la saison

Cette année la lutte contre la mouche est très intense. Les mouches sont nombreuses du fait de la sécheresse et une chaleur raisonnable. ELS Emprius

a commencé la pulvérisation au kaolin plus tôt que les autres années. De plus, les oliviers ayant donné moins d'olives cette année, celles-ci grossissent plus, donc les mouches les repèrent et les piquent plus facilement. Mais la famille Vallve est confiante, la récolte devrait être bonne.

Rappel : le groupe huiles recrute

Le groupe huiles cherche un nouveau membre notamment pour assurer la logistique huile d'olive quelques jours avant les trois distributions annuelles et bien sûr pour toute autre contribution.

Olivier C.

Légumes de Jérôme Bonament

Jérôme Bonament a pu cultiver une belle variété de légumes pour nous cet été encore (haricots, aubergines, courgettes, tomates, pâtisson, etc.). Lors de notre visite en juillet, nous avons pu constater le fruit du travail qu'il accomplit chaque jour avec son épouse Christelle et leur tâche est d'ampleur. Les pluies de juin ont retardé les plantations d'un mois. Les légumes en maraîchage bio nécessitent une activité conséquente, d'autant plus intense en période chaude et humide car ce climat favorise les chardons et mauvaises herbes. Il est alors par exemple nécessaire de passer la sarcluse entre les 30 lignes de poireaux qui se préparent pour l'hiver. La grosse chaleur de juillet en pleine journée oblige à commencer très tôt afin d'essayer de finir moins tard (7h-16h). Le blé et la luzerne, en bio aussi, qui complètent les revenus de la famille, ont un moins bon rendement cette année.



Organisation des distributions de légumes, expérience d'un nouveau mode :

Le 10 septembre a lieu la dernière distribution des légumes d'été mais en prévision de la 1ère distribution des légumes d'hiver du 8 octobre, nous demandons aux familles ayant souscrit un contrat légumes d'hiver 2016-17 d'apporter dès le 10/09 un sac vide sur lequel sera inscrit leur nom (au feutre, ou avec une large étiquette solidement collée/agrafée). Nous pourrions ainsi préparer les paniers d'avance et chacun pourra récupérer le panier à son nom à la distribution du 8 octobre. Nous espérons ainsi réduire un peu les manipulations. Merci donc à tous de penser à apporter vos (grands) sacs pour le 10/09.

Le groupe légumes d'été Bonament



Vous recherchez un covoiturage et ne disposez pas d'accès Internet, ou ne trouvez pas d'offre vous concernant 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)

Miellerie de la Mérantaise

Course de dernière minute bénéfique en fin de saison. La récolte de mai a été très moyenne, celles de juin et juillet nulles. Mais le retard de végétation a permis une récolte correcte sur le miel d'été de la vallée de Chevreuse, la ronce et une petite récolte de sarrasin. Je pars cette semaine faire la récolte de miel

de bruyère et toutes les récoltes seront terminées...

Le cheptel est à peu près reconstitué grâce aux divisions effectuées ce printemps et surtout aux nombreux essais capturés.

Bientôt, déjà la préparation de l'hiver...

A bientôt.

Roland Rondelet

Les fromages de chèvres

Les dernières nouvelles glanées auprès de Philippe : Chaud, chaud, chaud ! Les chèvres tirent la langue, la lactation a baissé de près de moitié, mais la production s'est quand même maintenue à un niveau suffisant pour répondre à nos besoins et ceux des autres Amap !

Côté gestation : la moitié des chèvres sont pleines et deux boucs ont commencé à œuvrer auprès des autres. Enfin, Le cheptel va augmenter pour répondre aux sollicitations de la toute nouvelle Amap de l'Yvette.

Laurence B.

Produits distribués et contrats à souscrire aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons (à 15h) – Viande & jus de pomme – Fromages de chèvre – Pommes de terre & Farine – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Légumes d'été – Miel et Fondants – Pâtes & Farine de Sarrasin – Huiles de tournesol et colza

Contrats à souscrire : Huile d'olive (Nouveau)– Huiles de tournesol et colza – Viande & jus de pomme – Sel – Miel & fondants – Champignons – Cresson – Poulets – Farine – Fromages de chèvre – Pâtes

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

Prochaine distribution le samedi 08 octobre 2016,

puis les samedi 05/11, 10/12, 07/01.

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Vie du territoire :

- Les 10 et 11 septembre : Igny Vallée Comestible aux Festi'Vallée

Igny Vallée Comestible, nouvelle association fondée par des amapiens et citoyens engagés pour la réhabilitation et la remise en culture de la prairie et du verger St-Nicolas d'Igny, laissés en friche depuis des années.

- Stand 48 – Festi'Vallée - 8 avenue Jean Jaurès, Igny (91).

- Du 06 au 28 octobre : Exposition le plateau de Saclay sous le prisme du climat, par Terre et Cité

Maison de l'environnement, de Magny les Hameaux (Commune de Saint Quentin en Yvelines)

plus d'infos sur : <http://www.magny-les-hameaux.fr/content/le-plateau-de-saclay-sous-le-prisme-du-climat>

- Le 08 octobre : Conférence (17:00) et soirée ciné-débat autour du film «Demain» (20:30)

Maison de l'environnement, de Magny les Hameaux (Commune de Saint Quentin en Yvelines)

plus d'infos sur : <http://www.magny-les-hameaux.fr/content/soiree-cine-debat>

Producteurs :

- Le 17 septembre à 15:00 : Portes ouvertes de la ferme Sapousse (Tisanes et Aromates)

Inscription sur : <https://framadata.org/zs6c21nisLKwxvTc>

- Les 22 et 23 octobre : Visite de l'exploitation ELS Emprius

Voir l'article huile d'olives de cette lettre.