



Lettre de distribution du samedi 14 octobre 2017 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro

119

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

L'édito
du mois

Vrai démarche de progrès... ou intox ?

Les Etats Généraux de l'Alimentation ont démarré en juillet et se poursuivent jusqu'à fin novembre.

Pour participer, il suffit d'aller sur : <https://www.egalimentation.gouv.fr>

En page d'accueil, on nous annonce qu'un des objectifs à discuter serait de « **permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes** ».

mesures énergiques. En consommant en Amap, nous participons déjà, à notre niveau, à une amélioration de la situation de certains agriculteurs, qui deviennent, grâce à nous, moins dépendants des « prix du marché », donc moins fragiles.

Espérons que ce qui n'est encore aujourd'hui qu'à l'état d'intention permettra bien, d'ici peu, d'aider les paysans en difficulté. Dans cet exercice des Etats Généraux, l'attribution de pilotage de plusieurs ateliers à des représentants du monde agro-industriel laisse tout de même planer quelques inquiétudes. Il est vraiment dommage que ceux qui depuis des années pilotent la malbouffe et les prix bas, prennent le contrôle de ces Etats Généraux de l'Alimentation. Cette « erreur de casting » a été dénoncée par un regroupement de 50 associations, dont le réseau des Amaps, lors d'une manifestation à Paris le 10 octobre dernier. Ces associations attendent de véritables propositions, des actes politiques forts et non pas ce qui se passe encore au quotidien, comme des autorisations toujours nombreuses dans les préfectures d'autoriser l'agrandissement d'ateliers industriels de production de porcs, la ferme des 1000 vaches, etc.

Cela fait forcément plaisir de retrouver dans la communication sur ces Etats Généraux un des principes fondateurs de la création des Amaps. Petit à petit, lentement, le pouvoir des consommateurs finit par réorienter, modestement, les modes de consommation. Il y a eu la période de l'« équitable », puis le « bio », et très récemment le « local ». Chaque fois, il est révélateur de voir comment les distributeurs s'adaptent et modifient leurs rayons puis leurs produits.

Depuis quelques jours, on nous annonce donc que ces Etats Généraux vont permettre des avancées significatives pour garantir une meilleure rémunération des agriculteurs (ils disent aussi parfois maintenant « paysans »... comme quoi, tout est bon à prendre dans l'art d'adapter sa communication à l'air du temps). Il faut dire qu'avec autour de 200 suicides par an dans cette profession, nombre en augmentation, il serait assurément plus que temps de prendre certaines

malversations commises par Monsanto pour cacher la réalité de la dangerosité de ses produits (cf. « *monsantopapers* » - faux rapports, faux experts et faux articles scientifiques), il serait tout à fait dommageable que les citoyens-consommateurs qui fondent quelques maigres espoirs sur ces Etats Généraux de l'Alimentation, découvrent, au final, qu'il ne s'agit encore que d'une simple opération de communication.

Cyril G.



Ferme Vandame et fournil

La fin de la récolte de pomme se fera sans doute le dimanche 15 octobre, presque un mois après la date prévue. A la question de savoir si les pommes de terre peuvent attendre pour être récoltées, Cristiana indique qu'il n'y a pas de problème : pendant un temps, pas trop long quand même, les pommes de terre sont protégées par la terre. Début octobre, le champ de pommes de terre avait déjà reverdi.

La luzerne, la principale espèce du nouveau plan de rotation des sols vers le « tout bio », a été plantée vers la deuxième moitié du mois d'août. Elle se porte très bien ! Pourvu que cela dure !

Les travaux d'automne sont en cours : Manu donne des coups de main pour l'ensilage à la ferme de Viltain. Serge et Cristiana ont préparé les semences pour mettre en terre le triticale dès qu'il pleuvra moins. Le nettoyage des champs, notamment le déchaumage interrompu lui aussi par la pluie, se poursuit.

C'est aussi le moment de passer commande de semences : à côté de la variété Renan, blé d'hiver tendre et panifiable, Manu et Cristiana vont essayer la variété de blé Emilio, tout récemment mise sur le marché, et réputée avoir une bonne qualité de grain et ne pas nécessiter beaucoup d'intrants. Josyane R.

Légumes d'hiver de Jérôme Bonament

Samedi 7 octobre : Journée récolte des courges chez Jérôme Bonament.

Dans le contrat des légumes d'hiver, il était demandé aux souscripteurs de se porter volontaires pour aider Christelle et Jérôme à rentrer les différents types de courges. Samedi 7, sous 15°C et un temps superbe,



nous nous sommes retrouvées trois amapiennes bien décidées à prendre la route de Beaune la Rolande.

Nous attendaient au soleil des patidoues, des potimarrons, des courges musquées, des sucrites et des butternuts. Au passage, toutes ces courges sont simples à cuisiner et vous permettront de redécouvrir des saveurs chaudes d'hiver. Pour Christelle et Jérôme il est temps de rentrer ces légumes avant que les premiers gels de l'aube risquent de les abîmer.

Nous avons passé la matinée à rassembler ces cucurbitacées dans des caisses qui seront stockées dans des granges et conservées ainsi à l'abri du froid. Nous pourrions donc en bénéficier cet hiver. Nous avons passé de bons moments, et notamment assisté à un safari mulot avec Christelle.

Nous étions bien trop peu nombreux, nous avons tout

juste réussi à ramasser la moitié de la production.

Il reste à Christelle et Jérôme à les ranger et finir de mettre en caisse et rentrer l'autre moitié des courges. Nous regrettons la faible mobilisation des amapiennes, car si nous avions été simplement trois ou quatre de plus la récolte aurait été à l'abri dans la journée. Christelle et Jérôme auraient gagné du temps pour avancer sur d'autres travaux.

Sur l'exploitation en ce moment, il y a encore des aubergines, des poivrons et des tomates sous les serres. Pour ce qui est des légumes d'automne, des carottes, des poireaux, des topinambours et des oignons sont prêts. Les épinards ont été semés, les choux sont bâchés pour les protéger des petits rongeurs et de l'humidité sur les premières feuilles. Jérôme commence à préparer le printemps.

Le groupe légumes de Jérôme Bonament



Groupe Lien et covoiturage

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)

Fromages de chèvre

C'est la période de routine. Les chèvres ont été mises aux mâles en deux groupes décalés. Les premières naissances (une vingtaine) sont attendues pour fin décembre-début janvier, et les autres au printemps. Les portes de la bergerie seront fermées pour l'hiver dès la mi-octobre (date imposée), mais déjà les chèvres préfèrent rester à l'intérieur. L'herbe est de toutes façons trop froide et trop humide. Seules les jeunes sortent encore spontanément.

Surprise, les 2 génisses de race naine (300-400 kg) venues compléter la « ménagerie » étaient pleines ! Elles ont



Les chèvres viennent faire la connaissance de Naya

fait chacune un petit, un mâle (un veau) et une femelle (une velle). Pour le moment elles nourrissent leurs petits, mais Philippe et Bernadette comptent sur elles pour leur apporter un peu de lait de vache pour leur consommation personnelle (elles produisent trop peu pour faire du fromage).

Tous les animaux vivent ensemble, circulent librement et s'entendent bien, sans doute parce qu'ils ont chacun suffisamment de place. C'est la maison du bonheur (dixit Bernadette).

Laurence B., pour le groupe Fromages de chèvre

Ferme Fontaine Sainte-Colombe - Produits laitiers

Comme chaque année, la balade du goût est l'occasion de 2 journées « portes ouvertes » à la ferme fontaine Sainte-Colombe (www.balade-du-gout.fr). C'est aussi pourquoi Camille se fait remplacer pour la

distribution d'aujourd'hui.

Il est toujours possible de faire un contrat - à partir de Novembre (soit 10 mois jusqu'en septembre 2018).

Blandine pour le groupe produits laitiers

Légumes d'hiver de Serge Coussens

Serge cultive une parcelle qui était en jachère depuis 10 ans sur la commune d'Igny, en bordure des bois brûlés. La production se révèle très satisfaisante : les carottes sont magnifiques, les potimarrons excellents, les salades superbes. Les visiteurs du *Festivallée d'Igny* ont même pu apprécier les frites issues des potimarrons de Serge : un régal ! Les portes de son « potager naturel » sont d'ailleurs ouvertes tous les dimanches de 14h à 19h jusque mi-novembre. Vous pourrez aussi y trouver les fameuses lentilles, cultivées près du lin et des pommes de terre de Manu.

Rappelons que le contrat passé avec



ça pousse à merveille dans le «Potager naturel» de Serge

Serge prévoit 2 distributions par mois aux dates indiquées sur le contrat. Il reste des contrats disponibles, si vous souhaitez rejoindre l'aventure.

Pour cette 3ème distribution bimensuelle, Serge nous propose, ce samedi :

- paniers entiers : 1 gros potimarron, une demie-butternut, des carottes, des oignons et betteraves, 1 salade et des patates douces.
- demi-paniers : 1 potimarron, des carottes, 1 salade, des oignons ou betteraves.

Régalez vous !

Le groupe Coussens.

Pâtes de la ferme Cirou

Thomas nous confirme que les travaux de la ferme se poursuivent correctement. Fin octobre se feront les semis de blé dur après labourage. Par ailleurs, les stocks de l'année dernière permettent d'assurer la production

de cette année. La livraison de nos bonnes pâtes est donc assurée. Pour rappel, le contrat pâtes est ouvert en permanence, pour une périodicité libre. Profitez-en. Olivier et Françoise N.

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, prochain CA le 19 octobre, puis les 20/11, 21/12, 15/01, 15/02, 12/03, 12/04, ... Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

Pommes de la ferme Cirou

C'est la saison des pommes !

Les Cirou ont commencé à cueillir les variétés plutôt précoces et en apporteront donc pour cette distribution du 14 octobre.

Comme prévu, il y aura probablement deux autres distributions entre novembre et janvier, nous vous en

tiendrons informés.

Si vous êtes l'heureux souscripteur d'un contrat pommes, présentez vous avec votre sac ou votre panier au stand pour repartir avec des fruits délicieux.

Christian S., pour le groupe pommes

GASMAP - Remise à Flot

La péniche « San Antoninus » des Gasmaph-Raf est bien arrivée au bassin de la Villette, quai de l'Oise à Paris. Nous co-voiturerons le samedi 21 octobre (rdv à 10h) pour une étape de voyage supplémentaire de nos produits venus du sud, afin d'organiser leur distribution

à la ferme d'Emmanuel et Cristiana Vandame le lendemain, dimanche 22.

Il est aussi temps de commander les châtaignes qui arriveront lors de la prochaine distribution de l'Amaph.

Claire T.

Produits distribués et contrats à souscrire aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons – Viande & jus de pomme – Farine – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Pâtes & Farine de Sarrasin – Produits laitiers de vache – Fromages de chèvre – Légumes d'hiver J. Bonament – Légumes d'hiver S. Coussens – Miel et fondants – Lentilles & pois-chiches – Cresson – Pommes – Pommes de terre

Contrats à souscrire : Huile d'olive – Huiles de tournesol et colza – Viande & jus de pomme – Sel – Champignons – Farine - Fromages de chèvre – Pâtes & Farine de Sarrasin – Pain & Brioches – Pommes de terre & Farine – Produits laitiers de vache – Cresson – Miel – Poulets & oeufs – Lentilles

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

Prochaine distribution le samedi 18 novembre 2017.

puis les samedi 16/12, 13/01, 10/02, 10/03, 07/04, 05/05, 09/06, 07/07.

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Producteurs :

- Dimanche 15 octobre : Fin de la récolte des pommes de terre

Nous vous invitons à être nombreux, dès 9h30, dans le champ, rigole de St-Aubin, pour terminer cette récolte. Plus d'infos : sur le site de l'AMAP et par mail

- Les 21 et 22 octobre : Visite de la propriété ELS Emprius (huile d'olive), en Catalogne

La visite de notre producteur ELS Emprius aura lieu le 1er WE des vacances scolaires de Toussaint.

Comme chaque année, la famille Vallve propose de camper sur une parcelle à proximité des oliviers et de l'ancienne maison d'été, ou de réserver un hôtel (~ 55 € chambre double + petit-déjeuner).

Vie du territoire :

- Samedi 14 octobre (10h-16h) : Festival Terres en Fêtes

Organisé dans le cadre des journées d'octobre de l'association Terre et Cité.

Au programme : rando vélo, marché local, pique-nique, découverte de la ferme pédagogique...

Ferme pédagogique du Bel Air – Villiers-le Bâcle

Plus d'infos : <https://festival.terre-cite.org/>.