

## DISPONIBLES AUJOURD'HUI

**Préachetés par contrat:** Farine de blé – Brie, crème, lait – Viande du Perche - Fromage de chèvre - Miel - Cresson et tartes - Pommes de terre - Maïs - Produits acheminés par Remises à Flots -

**Hors contrat:** Farine - Miel - Tomates vertes -

**Contrats à souscrire** pour 2008/09: Fromage de chèvre - Viande du Perche - Brie, crème, lait - Cresson et Tartes -

## LES RENDEZ-VOUS CERES

Prochaine **Assemblée Générale de l'AMAP des Jardins de Cérés** le dimanche 14 décembre 2008, à 14 h, salle Odilon REDON (École Steiner) à Verrières-le-Buisson.

Pour **participer au prochains CA** les 13/10, 11/11 et 8/12, appelez nous au 01 69 30 70 20.

La **Semaine du Développement Durable** au CEA Saclay, du 20 au 24 octobre. Nous y participons par un stand de présentation de l'AMAP: pour faire connaître les productions locales de l'AMAP, nous y vendrons des sachets de farine et des lentilles. Nous avons besoin de participants pour tenir le stand aux heures de midi, au moment où il y aura le plus de visiteurs.

Pour vous inscrire contactez Morvan Salez: morvan.salez@polytechnique.edu ou François au 06 76 45 02 11.

## LES SAMEDIS DE DISTRIBUTION À LA FERME VANDAME DE 14H30 À 17H

En 2008: Samedi 8 novembre - Samedi 6 décembre -

En 2009: Samedi 10 janvier - Samedi 7 février - Samedi 7 mars - Samedi 4 avril -  
Samedi 16 mai - Samedi 13 juin.

## ENVIE D'AUTRES SORTIES ?

**UNIVERSITÉ DE LA TERRE** : les 18 et 19 octobre à l'UNESCO, Nature et Progrès organise pour la seconde fois «l'Université de la terre» sur le thème : réinventer le progrès (voir programme sur le site : universitedelaterre.com ou e-mail : universitedelaterre@chk.fr)

**FESTI'SOLIES INFORMER AUTREMENT** : Dimanche 19 octobre 2008 - Lieu : La Villa Mais D'Ici

La Villa Mais D'Ici est une friche culturelle de proximité: un projet culturel collectif, fait de rencontres et de possibles. Proposée par TV Bien. Elle coïncidera avec les 5 ans de la Villa ! Dans le cadre de cette Carte Blanche, la Villa Mais D'Ici accueillera l'événement de clôture des Festi'Solies (Festival des Solidarités Citoyennes) : S'informer Autrement - - Infos pratiques : La Villa Mais D'Ici, 77 rue des Citées 93300 Aubervilliers / tel : 01 41 57 00 89 - Métro Ligne 7 - Station Aubervilliers - Pantin Quatre chemins - Détails sur le site [www.festi'solies.fr](http://www.festi'solies.fr), [www.villamaisdici.org](http://www.villamaisdici.org) ainsi que [www.mediaslibres.info](http://www.mediaslibres.info).

**FORUM ÉCO-HABITAT** : Les 8-9 novembre de 9h à 19h. Près de 40 exposants, installateurs de panneaux solaires, de toitures végétalisées, de poêles à bois, de récupérateur d'eau, des architectes pour des conseils personnalisés, des fabricants et distributeurs

de matériaux écologiques... Vous y trouverez tous les professionnels, le matériel en exposition pour vous accompagner dans vos projets de construction et de restauration écologique. Jeu-concours sur place. Restauration légère avec une ferme et un brasseur du Parc. Tél: 01.30.52.09.09. [www.parc-naturel-chevreuse.fr](http://www.parc-naturel-chevreuse.fr). Lieu: Moulins d'Ors, Châteaufort 78.

**MANGER SAIN : AMAP, PANIER BIO, COOPBIO....**  
Mardi 14 Octobre à 20H30.

Soirée Conférence-Débat : - Que recouvre chacun de ces sigles ? - Quelles sont les règles de fonctionnement de chacune de ces formules ? - Quels sont les engagements des acteurs ? - Quels sont les moyens nécessaires et que pouvons nous mettre en place ? Avec la participation de François Lérique (AMAP Les Jardins de Ceres) et d'une représentante des Panier Bio de Palaiseau. Lieu: salle Galilée 1 à la Maison de l'Emploi et de la Formation, Avenue du Noyer Lambert à Massy.

**CONFÉRENCE-DÉBAT SUR LES OGM**, organisée par l'ASEVI mercredi 15 octobre à 20h30 à la MJC Boby-Lapointe, 8 rue des Maraîchers à Villebon-sur-Yvette. Deux chercheurs, Thierry Langin et Christian Vélot, débatrons et répondrons aux questions du public.



AMAP P  
ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE  
de PROXIMITÉ  
10 Avenue du Moulin de la Planche  
91120 PALAISEAU  
<http://jardins.ceres91.net>  
[contact@ceres91.net](mailto:contact@ceres91.net)  
Tél./répondeur d'infos :  
01 60 10 24 17

## VENTE DE POULET BIO DE TOURAINE

### ÇA Y EST !!! IL ARRIVE !!!

Les poulets bio (en conversion) de Touraine font leur entrée dans la cour de la ferme Vandame. C'est aujourd'hui la vente test.

Charles Monville, nouvellement installé en Touraine, nous apporte ses premiers poulets. Au prix de 16€, déjà plus de 50 poulets (d'environ 2kg) ont été réservés pour aujourd'hui.

Les Jardins de Cérés cherchent encore un ou deux bénévoles pour constituer un groupe volaille autour de Charles Monville. Si un groupe se constitue, un partenariat pourra alors se créer entre l'Amap et le volailler. Un contrat de pré-achat de volaille verra le jour courant octobre.



## Lettre de distribution du samedi 11 octobre 2008 à la ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle

### *Le Maïs est distribué aujourd'hui*

En dernière page, les rendez-vous CERES:  
Distribution, contrats et produits disponibles aujourd'hui.  
Les nouvelles de nos fermes partenaires  
Un article sur «Les Labels Bio et les Systèmes de Garantie Participative»

## Les Labels Bio et les Systèmes de Garantie Participative

**AB, Nature et Progrès, Demeter, Cosmebio, Min-ga, Max Havelaard;**  
**Que recouvre ces labels, comment s'y retrouver, un label est-il nécessaire pour les AMAP ?**

Quelques dates qui permettent de situer l'histoire des labels et des certifications.

**En 1972**, Nature et Progrès (association créée en 1964), rédige le premier cahier des charges de l'agriculture biologique.

En 1980, le gouvernement français reconnaît l'agriculture « n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse ».

En 1986, Nature et Progrès fait homologuer le premier cahier des charges et le plan de contrôle.

Le plan de contrôle **associe les consommateurs**, reste évolutif en fonction des progrès scientifiques non polluants. Nature et Progrès crée les Commissions Mixtes d'Agrément et de Contrôle régionaux, (COMAC)

#### Le virage :

Alors que jusqu'à cette période c'est le milieu agricole et associatif qui est à l'origine des « réglementations », labels et certifications, **dans les années 1990** les labels deviennent des outils marketing. Le souhait de la Communauté Européenne est alors de normaliser et de « protéger » les consommateurs. Le terme d'« agriculture biologique » est protégé par un règlement européen en 1991.



Il faut alors distinguer différents niveaux et différentes démarches :

- les Règlements de la Communauté Européenne qui définissent l'agriculture et les produits biologiques
- les Labels : AB, Nature et Progrès, Demeter, Cosmebio et autres labels privés le plus souvent outils de marketing
- les processus de certification : soit par des organismes certificateurs agréés indépendants (pour le label AB) , soit par un système participatif (pour les autres)

Le **label AB** garantit le respect du règlement européen. Le produit et l'exploitation doivent être con-

trôlés par un organisme agréé qui doit respecter 5 principes : indépendance, impartialité, confidentialité, efficacité et compétence.

Aujourd'hui 5 organismes sont agréés : ALCAVE, AGROCERT, ECOCERT, QUALITE France, ULASE, CERTIPAQ.

#### Quelles garanties donnent les différents labels ?

Deux systèmes coexistent. Les certifications délivrées par des organismes indépendants et celles délivrées suite à une démarche participative.

**Le label AB**, label officiel français est centré sur le produit. Il garantit des produits conformes à la réglementation européenne sur l'agriculture biologique. Par contre il n'apporte pas de vision écologique globale. Il n'aborde pas les éléments tels que le respect de la terre, la taille humaine de l'exploitation, l'autonomie et la diversification des fermes, l'entraide et l'échange, le lien social et la proximité des consommateurs, les impacts des transports ou les conditions sociales dans les exploitations.

On peut aussi noter que ce label reconnu en Europe facilite les échanges internationaux et la standardisation. De ce fait et permet le développement de la mondialisation des approvisionnements.

**Le label Nature et Progrès** est plus exigeant que le label AB. Nature et Progrès regroupe les producteurs agricoles, les fabricants de cosmétiques et les consommateurs. Le volet technique du cahier des charges « produit » est complété par la prise en compte et le respect des aspects environnementaux, sociaux et économiques. Il s'agit d'un projet de société . Nature et Progrès poursuit sa lutte contre l'intensification agricole, l'introduction d'OGM dans les aliments (même au niveau de traces), les effets pervers du libéralisme mondial et les brevets sur le vivant.

Le cahier des charges plus exigeant que celui du label AB, précise par exemple, des distances minimum entre les cultures et les routes, l'usage de certains fertilisants, le type d'apport en azote, la conversion de l'exploitation d'élevage à l'agriculture biologique à 100%, l'autorisation limitée de traitements vétérinaires, l'alimentation

**Le label DEMETER** concerne des produits cultivés en suivant les principes de l'Agriculture Bio Dynamique

tout soit prêt pour la distribution. Merci à chacun de ses propositions de participation même si je n'ai pas fait appel à tous lorsque nous étions assez nombreux.

Une fois la péniche chargée, la commande est figée et on peut donc calculer les coûts des transports par litre ou kg transporté. Cette année, il faut donc compter 0,76 euro pour le transport jusqu'à Paris avec la péniche «Remises à Flots» (c'est le même montant que l'année dernière, André ne répercutera les augmentations dues au cours du pétrole que l'année prochaine), et 0,16 euro en plus pour les savons qui ont voyagé de Marseille à St Gilles en camion «Hom et Ter» utilisant du carburant moitié huile recyclée «Roule-ma-Frite» et moitié gazole.

Le transport est inclus dans le coût des produits classiques (vin, fromage, conserves). Afin de ne pas trop pénaliser le riz, nous avons choisi de répartir les frais

de transport sur l'ensemble «savons + riz». En effet l'application de frais fixes de transport sur le prix du riz provoquerait une augmentation de celui-ci de 30 %, alors que l'impact sur les savons est de l'ordre de 12%. Le taux moyen du coût du transport que nous avons calculé sera donc de 18,9% du prix de base. La péniche est à quai jusqu'à la fin du mois avant de repartir au chaud dans le sud de la France. André, satisfait de son partenariat avec les AMAPs n'envisage plus d'arrêter ses voyages.

Cette année, il a rencontré une productrice de vin du côté de Nîmes en relation avec plusieurs cavistes parisiens ce qui a ajouté plusieurs tonnes de vin transporté dans la péniche.

Le pari de redévelopper un axe fluvial nord-sud devient chaque année un peu plus concret.

Claire Toffano-Nioche

## UN TERRITOIRE AGRICOLE MENACÉ EN ILE DE FRANCE

### UN TERRITOIRE AGRICOLE MENACÉ EN ILE DE FRANCE

Le Conseil Général des Yvelines s'est porté candidat pour créer un circuit de Formule 1 dans le cadre de l'organisation du grand prix à partir de 2010. Ce projet a pour emprise 30 des 180 hectares de terres agricoles situées sur la commune des Mureaux, dans la vallée de la Seine.

Ces terres agricoles sont situées sur le champ captant d'Aubergenville, qui comprend 37 forages appartenant à la Lyonnaise des Eaux, répartis entre l'auto-route A13 et la Seine sur environ 40 km2.

La production actuelle de ce champ captant est de 35 Mm3/an soit 370 000 habitants desservis. Sa capa-

acité maximale permettrait d'alimenter 600 000 à 800 000 habitants.

Une partie de ces terres agricoles est actuellement en vente par la SAFER.

La Région, via l'Agence des espaces verts avait prévu son acquisition pour y installer un céréalier et des maraichers cultivant en agriculture biologique, afin de permettre la protection de cette ressource en eau. Le réseau des AMAP Ile de France a également proposé d'installer sur ce territoire une ferme «couveuse». Cette ferme ayant pour objectif une production maraichère et une fonction d'accompagnement à l'installation de jeunes agriculteurs. Ce projet agricole se trouve actuellement suspendu du fait du projet de circuit de formule un.

## RECETTE

Une recette très originale pour cuisiner les pommes de terre, que nous avait envoyée Claude Roche. Je crois qu'elle avait déjà été insérée dans une lettre de distribution mais elle mérite qu'on ne l'oublie pas, la voici de nouveau:

« **FARCEMENT SAVOYARD** » Une recette audacieuse de dessert avec les pommes de terre

6 pommes de terre - 18 pruneaux - 125 g. de raisins de Cotinthe - 3 C. à soupe d'eau de vie ou autre alcool

- 2 oeufs - 1 poire en lamelles \_ un peu de farine. sel .- 150g. de sucre - une grosse pincée de 4 épices et un peu de crème pour les plus osés...

Raper les pommes de terre , décortiquer les pruneaux . Les mélanger aux raisins avec alcool sel poivre oeufs poire farine (1 à 2 cuillère à soupe)

Verser la préparation dans un moule rond et haut; cuisson au four au bain marie 1 h. et quelque.

Servir tiède avec une glace ou de la crème fraîche , .

Corinne.

Pour moi, c'est la période où je dois écouler la production, cela se passe plutôt bien pour le moment, viendra ensuite et très vite le temps de préparation de la nouvelle saison...

J'espère qu'elle sera exempte pour tous de tout ces nouveaux aléas dont semble désormais régulièrement

et parfois terriblement frappée l'apiculture. Les commentaires de collègues ayant perdu tout ou partie de leur cheptel l'an passé sont d'une grande tristesse.

Donc, à vous et à nos abeilles, bonne fin d'Automne!  
Roland Rondelet

## CRESSONNIERE DE LA FONTAINE SUCREE

**A la Fontaine Sucrée**, le cresson pousse mieux en ce redoux de début octobre.

Le froid de septembre avait ralenti son développement, d'autant qu'il a été semé en août et est encore une plante jeune. Jean Michel va semer des épinards

et de la mâche dans sa serre, en remplacement des tomates, nous pourrions en acheter en décembre.

Jean Michel nous livre 65 contrats soit 148 bottes à distribuer et seulement 3 tartes.

N'hésitez pas à goûter ces délicieuses tartes au cresson désormais disponibles sur abonnement.

## CHEZ CRISTIANA ET MANU VANDAME

**Le « maïs nouveau » est arrivé !**

Malheureusement, la météo n'a pas permis de laisser le maïs mûrir jusqu'en novembre et l'ensemble des contrats « maïs » sont donc à prendre lors de cette distribution. Les lentilles se font toujours attendre: Manuel et Cristiana ont trouvé une trieuse mais celle-ci n'est pas disponible dans l'immédiat : rendez-vous en novembre.

L'actualité est liée au cours des produits agricoles : le prix du blé a chuté de 50% en un an (passant de 300€

à 150€) et le colza a perdu 10% en un mois.

L'indexation du prix des agrocarburants sur le pétrole ainsi que fin d'une bulle spéculative semble en être la cause principale. Pour les fermes céréalières du plateau de Saclay, ces variations s'expriment en dizaines de milliers d'euro de moins que l'an passé. Nous revenons à une situation où les fermes seules ne sont plus rentables sans les aides de la PAC.

Vincent Thareau

## FERME DE LA FONTAINE SAINTE COLOMBE CHEZ JEAN-JACQUES ET ANNE BOUDIN

Avec la fin de l'été, les jours plus courts et plus froids, l'herbe change. Jean-Jacques note une transition alimentaire chez ses vaches qui se traduit sur une courte période par un goût différent du lait.

Au niveau des cultures, on constate que l'herbe est moins abondante : raréfaction naturelle ? ou sols supportant moins la sécheresse ? De ce fait cette année, 33 Ha de céréales sont retournées en pâture.

A la fromagerie, après le calme de l'été, l'activité reprend. Le frigoriste a procédé à une modification de l'installation des réfrigérateurs. Jean-Jacques et Anne constatent déjà une amélioration au niveau de la régularité de l'affinage : les fromages seront vraisemblablement moins secs.

Il est toujours possible de souscrire un contrat de produits laitiers, soit pour 3 mois (janvier inclus) soit pour 8 mois jusqu'en juin 2009.

## REMISES À FLOTS - LE VOYAGE DE LA PÉNICHE D'ANDRÉ

Remises à flots - les commandes sont disponibles ! Le voyage de la péniche d'André RIBO notre chaland, s'est passé comme prévu et dimanche 5 octobre, nous étions 6 voitures pour prendre livraison de nos commandes au quai du bassin de la Villette à Paris. Nous aurions dû prendre livraison de près

de 2 tonnes de maïs ayant oublié de commander l'huile d'olive, il y avait 265 litres en moins. Toutes mes excuses à ceux qui, comme moi, attendaient avec impatience l'arrivée de l'huile !

Vendredi 10 octobre, une autre équipe d'AMAPiens aura préparé les commandes de chacun afin que

elle a pour but de soigner la terre, régénérer les sols et favoriser l'intégration au sein d'un même domaine agricole les animaux d'élevage et les cultures. Elle utilise de la fumure et des préparations spéciales et respecte le rythme de la terre et du Cosmos. La certification est donnée suite à des visites annuelles d'adhérents et d'exploitants agricoles, reconnus par l'Association DEMETER et à une certification indépendante et agréée (selon le règlement européen.)

**Le label COSMÉBIO** concerne les produits cosmétiques. Il est attribué par un organisme certificateur indépendant et agréé.

**Les labels privés** que s'attribuent des sociétés ou des marques. Celles-ci fixent elles-mêmes les critères et les labels n'est pas soumis à des contrôles indépendants.

Les labels de **garantie des échanges équitables** : **MINGA** veut développer et garantir des échanges équitables, le respect de la nature et des hommes, la transparence a construit un Système de Garantie et d'Amélioration participatif.

**Le label Max Havelaar** permet aux producteurs de prendre eux-mêmes leur avenir en main pour initier sur le long terme un développement économique, social et environnemental. Le but de l'association Max Havelaar est d'utiliser le commerce pour permettre à des paysans et employés de l'hémisphère sud de vivre de leur travail, en toute autonomie.

Pour pouvoir exporter leurs produits « bio » des pays étrangers ont mis en place des systèmes de Garantie Participatives. **En Andalousie** pour lutter contre un système de certification aux mains des entreprises privées de l'agro-alimentaire. **Dans les Pays du sud**, les Systèmes de Contrôle Interne (SCI) sont destinés à permettre d'exporter les productions dans la zone Europe protégée par le label AB. Ils sont agréés par les organismes internationaux et ils restent participatifs. **Au Brésil (Ecovida)** regroupe 2400 producteurs et leurs familles et assure une cohérence nationale.

**Les nouveaux dangers** : la Communauté Européenne

ne souhaite modifier la réglementation, la définition des produits « bio ». La pression des industries agro-alimentaires ou des semenciers n'y est pas étrangère.



Les dangers de l'évolution du label AB: tolérance à l'utilisation de pesticides, acceptation d'un taux de contamination en OGM de 0,9% ce qui revient à un permis de contaminer son voisin et le renforcement des contrôles sanitaires (selon la norme HACCP appliquée par l'armée aux Etats Unis) qui oblige les structures à investir pour prouver sans arrêt leur bonne foi, pénalise les petites exploitations.

Les organismes de Certification Contrôle Participative, indépendants des intérêts économiques, ont une vision plus globale de l'agriculture biologique. Ils peuvent devenir le rempart de garantie pour les consommateurs; ils sont plus exigeants que le label AB (lui-même de moins en moins exigeant). Ils s'attachent, avec une vision globale, non seulement à la qualité des produits mais aussi au respect des sols, de l'environnement en redonnant une dimension humaine à l'agriculture.

**Et dans les AMAP où aucun label n'est exigé ?**

La charte des AMAP n'exige pas de certification mais le respect de la charte de l'agriculture paysanne : sans pesticides et produits chimiques de synthèse. Néanmoins du fait d'une très forte demande des consommateurs, le manque de paysans en IDF et devant certaines dérives ou interprétations de la charte, les réseaux régionaux des AMAP (AMAP-Ile de France

Lettre de distribution réalisée par

Laure Ellen, Vincent, David, Arnaud, Manuel P., François et Corinne. Pour nous contacter: groupe-comm@ceres91.net



par exemple) souhaite se doter d'outils de suivi, d'accompagnement des groupes de consommateurs et des partenaires paysans et d'évaluation.

Se basant sur des démarches similaires dans d'autres réseaux, les AMAP IDF démarrent un projet de mise en place de Système de Gestion Participative. Nous allons tester les SGP dans quelques AMAP. Le CA de l'AMAP (voir l'article de Corinne sur le fonctionnement du CA) a proposé que l'AMAP des Jardins de Cérés

soit une des AMAP pilote pour ce projet. Nous serons donc amenés à travailler avec quelques volontaires et nos partenaires paysans sur ce projet. A bientôt donc sur ce thème. François.

*Cet article s'inspire pour partie du livre « Les Systèmes de Garantie Participatifs » pour l'agriculture biologique associative et solidaire publié par Nature et Progrès.*

## VIE DE L'ASSOCIATION

### RECHERCHE de VOLONTAIRES POUR POULETS ET CHAMPIGNONS

Nous sommes plus de 250 dans l'Amapp. Elle est gérée par un conseil d'administration de dix personnes et animée par une vingtaine de bénévoles. Ces derniers sont répartis dans chacun des groupes organisant les contrats avec nos partenaires paysans. Il est important que les équipes se renouvellent, tant



pour monter de nouveaux contrats que pour apporter de nouvelles idées, de nouvelles compétences. Nous attendons en particulier des volontaires pour deux nouveaux groupes en préparation: un groupe champignons, et un groupe poulets.

### NOUS VOUS INVITONS A PARTICIPER A UN CONSEIL D'ADMINISTRATION DES JARDIN DE CERES

Le conseil d'administration de l'Amapp est composé de dix personnes. Il prend les décisions relatives à la vie de l'association, l'organisation du réseau et des listes de diffusion, aux cotisations, aux messages, donne son aval à l'engagement de nouveaux partenariats, cadre la communication par le biais de la lettre et des documents diffusés; il participe aussi à élargir nos actions de soutien à l'agriculture de proximité par le lien au réseau des Amapp en Île de France et en Europe, par la présence de l'Amapp sur le territoire... Les réunions du CA étaient jusqu'à présent programmées au fur et à mesure des besoins, nous avons décidé de les rendre régulières de sorte à ne pas réagir dans l'urgence et aborder les sujets de fond. Nous vous invitons à venir participer à une des séances afin de faire connaissance, vous informer et connaître vos opinions sur nos actions, sans engagement de votre part. Il vous suffit de nous prévenir par courriel ou téléphone au moins un jour avant afin que nous assurions de ne pas avoir trop de personnes le même jour. Les

## DES NOUVELLES DES ABEILLES DE ROLAND RONDELET

**Bordées pour l'hiver**, à l'heure actuelle mes abeilles le sont presque toutes. Un bon hivernage est capital pour un bon démarrage de printemps, des provisions suffisantes doivent être proches de la grappe d'abeilles qui ne va pas tarder à se former dès les premiers froids. Les abeilles d'hiver sont nées qui vont vivre 4 à 5 mois pour faire la jonction avec les premières naissances au printemps (



par comparaison les abeilles d'été vivent 1 mois environ) elles vont devoir assurer la survie de la colonie durant tout l'hiver notamment en régulant la température de la ruche. Dans un mouvement imperceptible, les abeilles situées au pourtour de la grappe iront se réchauffer à l'intérieur par une rotation parfaite

## CI-DESSOUS LA CARTE QUI VOUS PERMET DE TROUVER UN «CORRESPONDANT LOCAL»

### Groupe "liens" ou voisinage

Covoiturage / Difficultés pour récupérer votre commande...



**Meudon**  
Annick Choisier  
06 85 19 37 82  
18, avenue de la gare  
91570 Eblevres  
annick\_choisier@lirnsi.fr

**Meudon**  
Michèle Beley  
01 49 66 07 25  
7, rue Alex Guilmant  
92190 Meudon

**Meudon**  
Jean-François Fortin  
01 69 41 06 69  
5, rue du Docteur Roux  
91430 Igny  
jean-francois.fortin@ceres91.net

**Meudon**  
Blandine Roche-Daniel  
01 41 13 81 14  
40, avenue des cottages  
92340 Bourg-la-Reine  
Blandine.roche@wanadoo.fr

**Meudon**  
Anne Tesson  
01 46 74 91 44 / 06 86 96 43 08  
55 bis, Avenue Aristide Briand  
92160 Anthony  
latributeson@free.fr

**Meudon**  
Nicole Roger  
01 60 11 59 26  
18, allée des peupliers  
91300 Massy  
nicoleroger2@wanadoo.fr

**Meudon**  
Laurence Veras  
01 60 10 75 31 et 06 13 77 42 78 (soir)  
6, rue de Fourcherolles  
91120 Palaiseau  
veras.laurence@free.fr

**Meudon**  
Angela Gualumi  
01 60 14 36 08  
9, rue François Coppée  
91120 Palaiseau  
a.gualumi@laposte.net

**Meudon**  
Iliane Polizzo/Sabire  
01 60 14 53 30  
31, chemin du dessus du rocher  
91120 Palaiseau  
polizzoiliane@yahoo.fr

**Meudon**  
Maryvonne Lecomte  
01 60 10 73 04  
13, rue Las Rozas  
91140 Villebon-sur-Yvette  
maryvonne.lecomte@tele2.fr

**Meudon**  
Claire Toffano  
01 69 66 01 92  
Pavillon 6 "Les Cottages d'Orsay"  
159, Bd de Mondétour  
91400 Orsay  
claire.toffano@niche@u-psud.fr

**Meudon**  
Martine Bonnet  
01 30 57 29 28  
1, rue du canal  
78180 Montigny-Le Bretonneux  
martine-ams.bonnet@ac-versailles.fr

**Meudon**  
Pascale Girardin  
01 39 66 05 63  
1, rue d'Alsace Lorraine  
78530 Buc  
cyrilgirardin@free.fr

**Meudon**  
Nelly Bonnon  
06 12 71 06 73  
36, rue Victor Hugo  
91400 Saclay  
nbonnon@club-internet.fr

**Meudon**  
Marianne Clar  
06 81 09 46 35 / 01 69 07 28 24  
3, rue du relais de Poste  
91190 Saint-Aubin  
smartval@free.fr

**Meudon**  
Fabienne Elbaz  
01 64 46 33 76  
14, avenue Lamartine  
91190 Gif-sur-Yvette  
elbaz.f@wanadoo.fr

**Meudon**  
Claire Edelst  
01 69 28 74 10 / 06 61 61 72 46  
12, rue des bleuets  
91440 Bures-sur-Yvette  
claire.edelst@gmail.com