

Terres Fertiles-IdF — nouvelles de la SCDAD-IDF

Notre « petit Larzac » (cf Politis » du début novembre) la "Société Civile pour le Développement d'une agriculture Durable en Ile de France" (SCDAD-IDF) se constitue fermement: chaque jour de nouvelles parts... chaque jour des articles dans les journaux ou sur les radios.

Où en sommes-nous ?

A ce jour, vous avez apporté au projet , plus de 111 000 euros ... en 2 mois !
Nous avons signé vendredi 18 novembre la promesse d'achat à la SAFER de l'Ile de France (voir photo ci-jointe).L'achat définitif devant se faire avant le 23 décembre. Il nous reste 3 semaines pour atteindre l'objectif.

Compte tenu de la motivation, des contacts que nous avons et du rythme d'arrivée des participations, nous avons doré et déjà la quasi certitude d'atteindre l'objectif : 144 000 euros... pour la première acquisition collective, par les citoyens, en Ile de France, de 20 hectares de terres agricoles périurbaines menacées à moyen termes de disparition.

Il faut donc continuer nos efforts de diffusion de l'information à vos amis, voisins, famille.
Certains d'entre vous s'étaient proposés, d'augmenter si nécessaire, leur participation pour faire aboutir le projet; c'est peut être le moment (si ce n'est déjà fait) pour donner le dernier coup de collier au projet.

Nous convoquerons une Assemblée Générale des Associés début janvier 2006, pour faire le point de la situation sur le Plateau de Saclay, vous présenter "vos terres", l'agriculteur qui les cultive, et bien sûr chers associés, faire connaissance.
Cordialement
François LERIQUE et Emmanuel PIGNOT
Co-gérants de la SCi



Vous pouvez poser vos questions à : infos@terresfertiles-idf.org
Visitez et faites connaître le site internet : <http://terresfertiles-idf.org>

Les Jardins de
Ceres



Association pour le **M**aintenance d'une
Agriculture **P**aysanne

10 Avenue du Moulin de la Planche
91120 PALAISEAU
<http://jardins.ceres91.net>
contact@ceres91.net
Tél./répondeur d'infos : 01 60 10 24 17

La Lettre de la Distribution du 4 décembre 2005

rédigée sous la responsabilité de Corinne Meynial

Disponible aujourd'hui

- **POMMES DE TERRE** de vos contrats - Un contrat contient 4,6 kg de Mona Lisa, appropriée pour les soupes, purées et frites; 4,25 kg d'Altesses et Délikatess (ces variétés proches, s'apparentant à la plus connue Charlotte, fermes avec un goût de châtaigne sont réunies dans ce même lot); 10kg de Francelines, roses à chair ferme mais de consistance plus moelleuse, moins sucrées que les altesses.
- **LENTILLES** - Triées depuis peu... même hors contrat, vous pouvez en acheter à 3 euros le kilo.
- **BLE** - en grain, 1 euro/kg, demandez-nous.
- **CRESSON** - sur contrat (2 ou 4 bottes par mois). Vous pouvez encore en souscrire un en cours de saison.
- **VIANDE** - sur contrat : porc et agneau. Quelques produits de la ferme des Cirou.
- **SEL DE GUERANDE** – en direct de la saline de Nicolas (une autre distribution sera faite en janvier car nous n'avons pas pu rapporter toutes vos commandes aujourd'hui)

INFO : LES FRANCELINES GERMENT L'automne très doux que nous venons de passer à fait que la cave ne s'est pas assez refroidi. Les pomme de terre ont un peu perdu leurs repères et se mettent à germer un peu précocement. Nous allons donc commencer déjà les séances de dégermage lors des distributions.. Bonnes volontés bien venues.

Nouvelles des champs et de la ferme Vandame

A quand une AMAP « pluie » ?

Même sur le plateau de Saclay, réputé pour son fameux rôle d'«éponge» qui permet de ne jamais irriguer les cultures, la sécheresse fait désormais cruellement ressentir. Après ce nouvel automne très sec (il n'a pas plu au mois de septembre la moitié de la quantité habituelle), la charrue retourne de la poussière, nous dit Manu. Il faudrait au moins deux mois de pluie pour retrouver un peu de réserve

dans les nappes. N'oublions pas que le soleil qualifié officiellement de beau temps par la météo, n'est pas le beau temps pour tout le monde. Pour la terre, appelons de nos vœux le beau temps de pluie !

Oubli de la case « automne »

Nous sommes passés brutalement de l'été, qui a duré tout le mois d'octobre, à l'hiver. Les semis de blé et colza ont donc très (trop) bien prospéré avec la chaleur. Après ce brusque hiver, ils risquent de redémarrer au moindre redoux..et c'est le risque de tout perdre !

Du côté DE LA CRESSONNIERE

Jean –Michel Lesage livre désormais plus d'une centaine de bottes de cresson un dimanche par mois à l'AMAP. L'hiver, alors qu'il y en a moins, cela représente quasiment la cueillette d'une journée. Le miracle du cresson, c'est de pousser même l'hiver, l'eau de source dans lequel il baigne reste à 12 degrés cependant en cas de grands froids les feuilles peuvent geler, il faut les protéger d'un voile chaque soir.

Jean Michel est à la recherche de solutions stables comme l'AMAP. En effet, la cressonnière impose quasiment une monoculture, ce qui rend l'exploitation fragile. Il doit souvent le vendre à Rungis, ou parfois il ne trouve pas preneur en qualité bio, donc à des prix excessivement bas.

Pour se diversifier cette année, il a pour projet d'essayer la culture de rhubarbe qui se plairait sur les talus.

Rendez-vous & événements

Assemblée générale de l'AMAP le dimanche 11 décembre à Verrières-le-Buisson, salle du Colombier (Cinéma de Verrières). Accueil à partir de 15h30, début à 16h00.

Avec la participation de nos paysans partenaires, Bilan de l'année, projets à venir, élection du Conseil d'Administration, appel à nouveaux volontaires.. Un petit film de Alain Lartigue sur notre AMAP y sera diffusé

Participation vivement souhaitée. Toutes les idées sont bienvenues, nous aimerions enrichir le cercle des adhérents actifs. Tous les niveaux de participation sont possibles : toutes simples : l'aide à l'envoi d'enveloppes, suivi de listes ou de courrier, ou bien plus ambitieuses : l'organisation de groupes de projet autour d'un partenaire agriculteur, ou participation à l'organisation des distributions... nous serions heureux de partager ces moments avec de nouvelles énergies.. renouvelables bien sûr Nous proposerons à l'AG une date de rencontre début janvier pour toutes les personnes désireuses de tenter une participation. .Nous terminerons par un « pot » partagé .

Rappel Prochaines distributions : 8 janvier 2006, 5février 2006, 5 mars 2006, 2 avril 2006, 14 mai 2006, 11 juin 2006. N'oubliez pas de proposer votre participation si ce n'est déjà fait

RECETTES

Deux recettes à la pomme de terre très originales .Merci à Claude Roche. Je n'ai pas essayé, n'hésitez pas à donner vos réactions et conseils

PAILLASSON :

Pommes de T. - œufs - persil - farine .

Râper les P de T à la moulinette à raison de 2 grosses par personne. Ajouter 1 ou 2 oeufs, du persil haché en grande quantité pour verdir la préparation et une cuillère de farine, sel poivre . Bien mélanger .Dans une grande poêle faire chauffer un peu d'huile; verser la préparation soit par petits tas que l'on aplatira soit comme une grosse crêpe de 1 à 2 cm. d'épaisseur et jeter le liquide rendu si il en reste.

Dés que la crêpe commence à se colorer et à griller par en dessous, mettre un couvercle, baisser le feu et cuire ainsi environ 5 mn.. Quand le tout est devenu bien compact retourner l'ensemble à l'aide du couvercle renversé pour retourner la grande crêpe sans la casser. Remettre une goutte d'huile dans le fond de la poêle et cuire à nouveau dans les mêmes conditions que pour la première face.

Attention , bien surveiller car ça brûle assez vite...

FARCEMENT SAVOYARD

Plat de fête très ancien et très peu connu même en Savoie...

6 pommes de t. - 18 pruneaux - 125 g. de raisins de Corinthe - 3 C. à soupe d'eau de vie ou autre alcool - 2 œufs - 1 poire en lamelles _ quelques lardons et 2 fines bandes de lard pour tapisser le fond du plat - un peu de farine. sel et poivre.

Râper les pommes de T. , décortiquer les pruneaux ; Les mélanger aux raisins avec alcool sel poivre œufs poire farine (1 à 2 cuillère à soupe) plus les lardons .

Fariner et huiler un moule à cake; tapisser le fond avec les tranches de lard fumé ; verser la préparation et cuire au bain Marie au four pendant 2 petites heures.

Servi avec une viande blanche , c'est régalant...

Et comme Monsieur Parmentier n'est pas seul à aimer les gourmandises on peut très bien concevoir une variante de ce farcement version dessert:

Remplacer le lard sel poivre par:

- 150g. de sucre - une grosse pincée de 4 épices et un peu de crème pour les plus osés...

Verser la préparation dans un moule rond et haut; cuisson légèrement réduite à 1 h. et quelque.

Servi tiède avec une glace ou de la crème fraîche , c'est pas mal non plus...

Ces 2 farcements se congèlent très bien pré tranchés et poêlés au beurre avant de servir.

Très cordialement Claude Roche.