

Cérès n'existerait pas. Cristiana et Manu se sont lancés. Ils vont maintenant reconverter 10 hectares en culture Bio certifiée. Par ailleurs nos producteurs de viande et de cresson sont certifiés, notre producteur de miel ne pourra jamais l'être (les abeilles ne savent pas distinguer les fleurs bio des autres) et les consommateurs de l'AMAP s'y retrouvent.

En AG, les MAP IDF ont voté la règle suivante : « **Une AMAP doit respecter les 18 points de la Charte des AMAP. Les consommateurs et les paysans, « en conventionnel » ont un délai de 1 à 2 ans pour se mettre à niveau. » Si un groupe de consommateur n'adhère pas à ces principes, ce n'est pas une AMAP.** Si dans le cadre des liens qui unissent des groupes de consommateurs et un paysan, celui-ci veut obtenir la certification, c'est son choix.

La règle adoptée permet de sauver des exploitations conventionnelles et de développer des AMAP en Ile de France, de leur permettre d'évoluer vers l'agriculture paysanne et de sauvegarder des terres agricoles périurbaines. C'est ça l'objectif principal, ne l'oublions pas. François LERIQUE, président des AMAP IDF

## L'OIN suite ...

Face au projet de l'Etat d'urbaniser le Plateau de Saclay entre St Quentin et Massy, un collectif\* de 10 associations s'est créé pour concevoir avec les citoyens le « **vrai projet** » pour les territoires du Plateau de Saclay et des vallées.

La richesse de ces territoires est due à la présence équilibrée de centres de recherche et d'établissements d'enseignements prestigieux, d'espaces ouverts, agricoles ou de loisirs, d'un habitat diversifié (villes, bourgs, villages), d'un environnement naturel exceptionnel (biodiversité, ornithologie), d'un capital patrimonial (les sites archéologiques, les rigoles du Plateau de Saclay) , d'activités économiques, (entreprises, agricultures).

L'objectif est de proposer un projet basé sur ces richesses, pour valoriser ces territoires. Sur la base des conclusions de l'étude de la Terre et Cités de 2003. Nous faisons appel à nos connaissances, à des experts et nous souhaitons recueillir les remarques, les inquiétudes, les propositions des citoyens.

Vous souhaitez vous informer, vous exprimer : nous vous proposons une réunion « exposition, informations, échanges » : **samedi 28 avril** à Bièvres (petite maison sur la place de la mairie.) Nous proposerons aussi d'autres réunions dans d'autres communes.

D'ici là visitez les sites [www.nonaloin.org](http://www.nonaloin.org) et [www.petition-oin-saclay.net](http://www.petition-oin-saclay.net) , signez la pétition !

\* Le collectif : Jardins de Cérés AMAP, Amis de la vallée de la Bièvre, les Verts IDF, SCi Terres fertiles », Nature et Progrès IDF, Groupement des Agriculteurs Bio IDF, les Amis du Parc Régional de la Vallée de Chevreuse, le Triangle Vert du Hurepoix, APACH, CAP 21

## RENDEZ VOUS

le **Mardi 3 Avril à 20h15 au CinéMassy, place de France, Massy** film "Notre pain quotidien" suivi d'un débat . Il ouvre une fenêtre sur l'industrie alimentaire de nos civilisations occidentales modernes. La démesure ultra-intensive rejoint les descriptions des romans d'anticipation. Documentaire cinéma de Nikolaus Geyrhalter. Pendant deux ans, il a placé sa caméra au cœur des plus grands groupes européens agricoles, nous donnant accès des zones inaccessibles

**samedi 28 avril 10h 17h** :réunion / exposition/ échange sur le vrai projet du plateau de Saclay. Bièvres petite maison près de la mairie.

**Dimanche 3 juin** : La visite annuelle des fermes du Perche. Visites commentées des champs et des étables, pic nic... Le programme précis de cette journée vous sera communiqué ultérieurement.

**Dimanche 10 juin 10 heures: Visite des champs de Cristiana et Manu, 12 h :pique nique à la ferme, 14h30 : dernière distribution de l'année.** et peut être pour ceux qui le souhaitent et si le temps le permet **visite de la miellerie à 15 h 30.**

**Week end du 30 juin et premier juillet : projet de sel et salicorne près de Guérande**

**Prochaines Distributions de l'Amap à la ferme Vandame, 13 mai, 10 juin 2007. 14h30 à 17h**



## A M A P...P

Association pour le Maintien  
d'une Agriculture Paysanne...  
de PROXIMITE

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



*L'abbaye bénédictine catholique de Saint Louis du Temple de Limon (Vauhallan). Bien que construite en 1950, elle s'inscrit remarquablement, par son échelle, son caractère massif et sobre dans le patrimoine de grosses fermes qui ponctuent le plateau. La façon dont elle se détache entre champs et bois est remarquable. Les Moniales comprennent la valeur identitaire de ce paysage : elles tiennent à conserver ces champs, paysage simple et authentique qui contribue à l'ambiance spirituelle de leur lieu d'accueil et de retraite.*

## Distribution à la ferme Vandame à Villiers le Bâcle

### Lettre du 1 avril 2007

*Rédigée sous la responsabilité de Corinne Meynial*

## DISPONIBLE AUJOURD'HUI

**LOTS PREACHETES PAR CONTRAT EN 2006 ♣ POMMES DE TERRE ♣ LENTILLES. ♣ VIANDE: porc et boeuf ♣ CRESSON (dernière distribution !)**

**DISPONIBLE HORS CONTRAT ♣ LENTILLES** 3,5 euros le kilo ♣ **POMMES DE TERRE** : 7 euros les 5 kg ♣ **FARINE DE BLE DU PLATEAU** Farine type 65 issue du blé cultivé sans intrants chimiques par Cristiana et Manu, moulue au moulin Saint Eloi à Longjumeau à 1 euro le kg.

**LAITAGES** deuxième rencontre avec J J Boudin agriculteur en Seine et Marne (labellisé bio) qui nous propose ses produits: lait cru, brie de Meaux , fromage frais aux herbes...répondez au sondage si vous voulez confirmer un partenariat avec ce producteur

**CONTRATS A SOUSCRIRE POUR 2007 ♣ MIEL**, pour la saison 2007 ♣ **VIANDE** Possible à tout moment livraison selon disponibilité ♣ **LES CONTRATS FERME VANDAME** : pomme de terre, lentilles, maïs, farine pour le récolte automne 2007...A SOUCRIRE D'URGENCE

## BREVES NOUVELLES DU COTE DES FERMES :

**A VILLIERS CHEZ CRISTIANA ET MANU** :Le blé de l'Amap a été semé : variétés Saturnus et Ronan, 1 hectare dont on espère 4 tonnes de rendement en culture sans produits chimiques, les pommes de terres et lentilles attendent leur tour mais la terre n'est pas encore prête. Il a fallu labourer car les faux semis n'ont pas suffi..

**DANS LE PERCHE** côté de la ferme Cirou, le verrat semble avoir commencé à bien féconder les truies. Mais, son inefficacité des dernières semaines risque de poser un problème de pénuries de cochons vers novembre-décembre 2007.. Continuez à passer vos commandes comme d'habitude mais certains colis de fin d'année risquent d'être décalés .**Une distribution de colis de charcuterie pour le 13 mai prochain.** Bernard Cirou a

de nouveau une truie âgée de plusieurs années qu'il veut réformer pour en faire de la charcuterie (rillettes, pâté et jambon). Une quarantaine de colis d'1 kg au prix moyen de 16€ seraient disponibles pour notre AMAP. Si vous êtes intéressés, merci de remplir un contrat en ajoutant « charcuterie » au 13 mai et de l'envoyer à Jean-Baptiste Liger avant le 30 avril.

MIEL :les travaux de reconstruction de la miellerie sont en cours. Roland Rondelet devrait ainsi pouvoir faire une récolte de printemps relativement normale. La distribution du miel de printemps, le dimanche 10 juin, sera aussi l'occasion de visiter la miellerie pendant l'après-midi et de rencontrer les abeilles si la météo le permet

## RENCONTRE AVEC LIONEL notre nouveau partenaire paysan

Lionel s'installe à Verrières pour démarrer une activité de maraîchage en BRF (cf « la lettre » de mars). C'est pour lui un choix qui s'inscrit dans la continuité d'une recherche personnelle

Après une formation à l'environnement à la fac de Jussieu, Lionel, s'installe éleveur de chèvres dans le Tarn. Son mariage avec une martiniquaise le mène à poursuivre sa carrière agricole aux Antilles : cultures hors sol de fruits de la passion et de plantes médicinales, puis il dirige une plantation de bananes, en culture conventionnelle intensive. Il tâche d'améliorer, mais finit par refuser ce système d'exploitation dans lequel les traitements sont diffusés sans prévenir les ouvriers...qui sont donc abondamment arrosés de pesticides alors qu'ils n'ont même pas une peau de banane sur le dos.

Le décision de rentrer en France est pour lui un retour aux sources, et à une volonté de pratiquer une agriculture en cohérence avec ses idées, incluant une dimension écologique mais aussi sociale. Il s'installe maraîcher dans le Tarn, pratique la permaculture et distribue par le biais d'une AMAP.

Les conditions sont cependant difficiles :dans le Tarn ,grand département agricole l'eau est polluée et devient rare. Pour les cultures intensives de maïs des forages sauvages sont pratiqués de plus en plus profond....non contrôlés par la DRIRE. Sur son terrain Lionel a foré sans succès jusqu'à 60 m, les voisins foraient à 120 m pour trouver de l'eau c'est à dire dans les nappes fossiles. La vigne, très présente sur ce secteur ; pollue (la vigne absorbe 70 % des pesticides utilisés en agriculture). Les « locaux » ne sont pas très sensibilisés à l'intérêt d'une agriculture écologique, ni à la distribution en AMAP. Tous ces facteurs contribuent au choix de Lionel de « remonter » en région parisienne, ou les « consomm'acteurs » sont plus nombreux et impliqués, ou cultiver des terres périurbaines est un acte militant. Son choix de méthode culturale se porte sur le BRF, qui, mieux encore que la permaculture à son idée, permet de lutter contre l'effet de serre et de produire des sols fertiles.

Il commence la semaine prochaine...Un peu tard pour produire des paniers à cette saison, cependant il y aura déjà des premières productions. Nous envisageons de les distribuer chaque semaine en vente libre à partir du 13 mai (lieu et dates encore à définir) auprès des familles intéressées à prendre un abonnement pour des paniers (démarrage à partir de septembre). Bienvenue à Lionel, avec lequel nous espérons faire un bon bout de chemin au sein de l'AMAP « jardins de Cérès ».

Corinne Meynial

## LE PRIX DE LA VIANDE : explications en vue d'augmentation

Suite au questionnaire « viande » proposé lors de la dernière AG le groupe viande a travaillé avec nos producteurs sur les coûts de production et sur le prix des colis.



Françoise Cirou

Du côté de la ferme Cirou, la vente des porcs donne une petite marge qui ne justifie pas d'augmentation pour l'instant.

Pour la production d'agneaux, un investissement important (79450 €) dans une bergerie pouvant accueillir 100 brebis a été réalisée pour assurer l'élevage des moutons dans de bonnes conditions.. Grâce à des subventions de l'état, de la région et à une part d'autofinancement, l'emprunt correspondant est de 45000 € sur 10 ans. La répercussion de l'emprunt est de 3€/kg. Bernard et Françoise Cirou jugent, pour cette année qu'une telle hausse serait trop élevée pour les consommateurs et aimeraient appliquer une augmentation de 1,30€/kg pour rester sur des prix abordables au plus grand nombre. Le prix de l'agneau passera ainsi de 13,50€/kg à 14,80€/kg.

Pour la ferme Jeauneau, si l'on prend l'ensemble des coûts de production communiqué par J.E. Jeauneau et comme référence un coût horaire de

MO de 16€ (8,65€/h net) le bilan de production est déficitaire de 12% pour les bovins adultes et de 6,8%

pour les veaux. J.E. Jeauneau arrive à l'équilibre en sous estimant le coût de la main-d'oeuvre. Mais la rémunération des heures de travail effectuées par le salarié reste à 16 €, cela réduit encore la rémunération globale de notre agriculteur. J.E Jeauneau souhaite donc augmenter les prix pour continuer à rémunérer de manière équitable son personnel.

Il nous semble équitable de revaloriser les prix afin d'atteindre l'équilibre. Étant donné que l'augmentation est conséquente, nous avons décidé de réaliser celle-ci sur deux années consécutives.

Ainsi, en septembre le boeuf passera à 14,80€/kg (+ 6%) et le veau passera à 18,20€/kg (+3,4%).

Vincent Thureau pour le groupe Viande

## LE PAIN DU PLATEAU Chronique d'un premier essai mars 2007

Cette première fabrication de pain, attendue depuis longtemps a été réalisée le samedi 17 Mars 2007 à la Ferme Pédagogique du Bel Air à Villiers le Bâcle. Grâce à la collaboration enrichissante de 4 passionné(e)s : Cristiana, notre agricultrice qui a fourni la farine (moulue au moulin St Eloi de Longjumeau) - Cécile, qui a fabriqué les 10 kg de pain au levain - Ludovic, animateur de la ferme, qui a assuré la chauffe du four à bois - Philippe, qui nous a accompagné, conseillé et qui a conduit la cuisson.

Vendredi matin : préparation du levain, Samedi à 6h, la fabrication des 12 kg de pâte faite de : farine, gros sel gris de Guérande, l'eau tiède (filtrée) et le levain naturel. A 8h, chauffe du four, porte ouverte, au petit bois puis progressivement avec des bûches de plus en plus grosses.

A 10h30, la pâte a bien gonflé, la pâte est transférée sur une grande table farinée puis façonnée, en boules puis en pâtons longs sous la main experte de Philippe les gestes traditionnels des boulangers sont ainsi

transmis. A 11h, les pâtons sont déposés dans des banetons en osiers recouverts de toile de lin, la fermentation reprend tranquillement, assurant la levée des pâtons.

A 12h30, le four est magnifique, les flammes lèchent la voute et les briques ont blanchi, la chauffe est terminée, le reste des braises et bûches sont sorties du four avec le fourgeon, la sole du four est nettoyée avec l'écouvillon (toile mouillée). A 12h45 l'enfournement des pains peut commencer. La pelle est farinée, le pâton est retourné dessus, puis il est « signé » pour lui permettre de bien gonfler, et aussitôt reformé. A 12h55, tous les pains sont dans le four, la porte est donc refermée, le four sera-t-il assez chaud pour assurer la cuisson parfaite des pains ? L'attente inquiète commence, c'est l'occasion de continuer nos échanges intarissables au sujet du pain bien entendu ...

14h, la cuisson est terminée, les pains sont défournés un à un, le résultat est assez satisfaisant et pourra être amélioré. Les pains ont été dégustés et distribués le lendemain, dimanche 18 Février à la Ferme Vandame.



Nos passionnées Cristiana Vandame et Cécile Janin

Cette expérience reste une étape transitoire, compte tenu de la trop petite taille du four et de sa disponibilité limitée. Une prochaine fabrication de pains aura lieu à la Ferme du Bel Air le Samedi 12 Mai. Cécile Janin

## AMAP ENFANTS Les petits Cérès

A l'initiative de Mamans de petits Cérès, les enfants ont leur coin de culture : contactez Cristiana Vandame, Emmanuelles Salez et Pascale Girardin et rejoignez les. Les enfants comptent fournir, entre autres, des herbes aromatiques, leur parcelle est déjà entourée d'une haie, ils sont en recherche de plants.

## LE RESEAU AMAP en Ile de France débat autour du label « bio »

Les AMAP doivent-elles se fournir exclusivement chez des paysans certifié Bio ?.

Pour éviter des confusions, c'est ce que souhaitent des agriculteurs « Bio », or il n'est pas question de certification dans la charte des AMAP.

Aux Jardins de Cérès, la question ne se pose pas : nous avons démarré avec Cristiana et Manu, sur la base de la Charte des AMAP qui exige de ne plus utiliser de produits ou engrais chimiques de synthèse. C'est maintenant le cas à la ferme Vandame. Si nous avons exigé du « bio » tout de suite l'AMAP des Jardins de