

L'OIN suite ...

Les gouvernements passent, mais les projets d'urbanismes restent ! **L'O I N où en est-on ?**

La mission de « défiguration » du Plateau de Saclay poursuit son œuvre

Je rappelle le projet d'urbanisation (Opération d'Interet National) présenté comme un projet de développement de la recherche : il est prévu entre Saint Quentin et Massy : 150 000 logements soit 350 000 habitants et 200 000 voitures ! Il est aussi prévu un transport type RER coupant en deux le Plateau de Saclay et une autoroute entre la N 118 à Saclay et Saint Quentin ! Le concours d'idée d'urbanisme est à remettre en juin.

Que faire face au rouleau compresseur de services de l'Etat ?

Refusant de rentrer dans le jeu de l'Etat où la concertation n'est qu'un habillage, l'AMAP et la SCi des Terres Fertiles participent, avec 11 autres associations ou groupes de militants, à l'élaboration d'un projet de Territoire pour les « PAYS de SACLAY »

Ce projet se veut constructif, en abordant aussi bien la nécessité de valoriser les espaces agricoles, les paysages et le patrimoine que les activités économiques, les besoins en transport et le logement.

Ce que nous voulons aussi c'est que ce projet soit l'expression des aspirations des acteurs des territoires des Pays de Saclay : les agriculteurs, les habitants et les associations, les élus, les chercheurs et les enseignants, les représentants des entreprises,

Pour cela nous avons organisé deux réunions d'information et d'expression le 28 avril à Bièvres, le 12 mai à Bures. Des élus, des scientifiques, des habitants sont venus exprimer leurs attentes.

Nous envisageons une autre réunion à Montigny (78) le samedi 2 juin après midi.

Et vous, que pouvez vous faire ?

Venir vous informer et vous exprimer lors de ces réunions, lire et diffuser le N° spécial du Castor de la Bièvres (voir le site : www.avbnet.org), signer la pétition sur le site www.nonalojn.org, questionner vos élus et les candidats aux prochaines élections sur leur avis sur l'urbanisation du Plateau de Saclay, Vous exprimer en nous écrivant : francois.lerique@ceres91.net

A bientôt

François Lerique

RENDEZ VOUS

Dimanche 3 juin : La visite annuelle des fermes du Perche. Visites commentées des champs et des étables, pic nic... Voir programme au verso

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.**

-entre le 10 et le 30 juin Les Commandes des « remises à flot » a remettre. Nous remettrons les nouveaux bons de commande à la distribution du 10 juin, ils seront également disponibles sur Internet à cette date et à renvoyer avant fin juin. André chargera sa péniche au cours de l'été et nos produits du sud en direct des producteurs nous arriveront fin septembre sans avoir pollué la planète. Cette année une nouveauté : possibilité de paiements échelonnés pour pouvoir commander plus tranquillement sa réserve de vin ou d'huile d'olive de l'année.

EN PROJET : RASSEMBLEMENT SUR LE PLATEAU DE SACLAY LE SAMEDI 30 JUIN

- inauguration des panneaux signalant les champs de la propriété collective SCI « terres fertiles » - pique nique - informations sur le projet de territoire des pays de Saclay porté par le collectif (cf article ci dessus)

WEEK END SEL : ATTENTION CHANGEMENT : Le Week end « Salicorne et sel de Guérande » initialement prévu les 30 juin et premier juillet est reporté au week end suivant : **les 7 et 8 juillet.** Nous cherchons des volontaires pour s'en occuper... Sinon nous l'annulerons pour cette année. téléphoner à Corinne : 01 69 30 70 20 si vous êtes intéressé.

CALENDRIER JARDINS DE CERES 2007 :2008

Dimanche 9 septembre et samedi 15 septembre 2007 à 14 h : Récolte de pommes de terre. Pensez à réserver une des après midi ! Possibilité de pique niquer à la ferme avant. Rendez vous à 12 h 30.

DISTRIBUTIONS 2007 / 2008 les dimanche : 16 septembre, 14 octobre, 11 novembre, 9 décembre, 6 janvier 2008, 3 février 2008, 16 mars 2008, 13 avril 2008, 11 mai 2008, 8 juin 2008.



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

Tél./répondeur d'infos :

01 60 10 24 17



Le 5 mai dernier 8 amapiens ont participé à la reconstruction de la Miellerie de Rolland, notre partenaire apiculteur dont l'ensemble du matériel a été détruit dans un incendie cet hiver. Ci dessus atelier peinture.

Distribution à la ferme Vandame à Villiers le Bâcle

Lettre du 13 mai 2007

Rédigée sous la responsabilité de Corinne Meynial

DISPONIBLE AUJOURD'HUI

- LOTS PRECHETES PAR CONTRAT EN 2006 ♣ POMMES DE TERRE ♣ LENTILLES. ♣ VIANDE: porc et boeuf charcuterie ♣ SAVONS ET DETERGENTS
- DISPONIBLE HORS CONTRAT ♣ LENTILLES 3,5 euros le kilo ♣ POMMES DE TERRE : 7 euros les 5 kg. LAITAGES troisième 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... Première rencontre avec Philippe Boscardin de la Ferté Allais qui va nous présenter son fromage de chèvre labellisé bio et envisager un partenariat
- 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 ♣ CRESSON saison sept 2007 avril 2008

CHEZ CRISTIANA ET MANU VANDAME

A VILLIERS CHEZ CRISTIANA ET MANU L'ORAGE DE DIMANCHE DERNIER A ETE PARTICULIEREMENT VIOLENT. Vous l'avez sans doute vu ou entendu, plusieurs maison de Villiers se sont retrouvés sous deux mètres d'eau. Dans les champs, dimanche soir plus de 50 hectares étaient sous l'eau.

Aujourd'hui on peu commencer à évaluer les dégâts, c'est surtout la grêle qui s'est le plus distinguée

Les colzas sont grêlés entre 50 et 80 %. Les siliques (gousses ou se forme les grains) sont soit arrachées soit, marquées par les grêlons. A l'endroit ou le grêlon a tapé, la graine est morte. Le plus gros risque, c'est qu'à cet endroit la silique s'ouvre au moment de sa maturation et qu'on perde toutes les graines s'y trouvant.

Les blés (qui malheureusement étaient en avances de 3 semaines en maturité) ont vu leurs épis tapés par les grêlons. A chaque impact, c'est un ou deux grains de blé avortés. Aujourd'hui, l'estimation est d'environ **5 % de perte. Les maïs ont été effeuillés**, le rendement est donc amputé, mais on ne sait pas encore de combien. Le

champs qui est situé juste au dessus du village est quant à lui détruit à plus de 15%. Le maïs a été entraîné par les coulées de boue d'un coté et recouvert par cette même boue de l'autre.

De plus, les très fortes pluies ont complètement damé la terre, ce qui fait que les échanges d'air se font très mal. **Les féveroles ont été effeuillées** et certaines ont été asphyxiées par les mares d'eau. Là encore, difficile de chiffrer la perte.

Les pommes de terre ont été noyées, à certains endroits, les buttes n'existent presque plus. Aujourd'hui il faudrait absolument les butter, mais c'est impossible car la terre est encore trop mouillée. De plus, elles commencent à être envahies de mauvaises herbes.

Les lentilles dont seulement 40 % étaient sorties de terre (à cause de la sécheresse du mois d'avril) **sont peu abimées**. Par contre, les 60 % qui n'avaient pas germé par manque d'eau ont depuis germé et cherchent à sortir de terre. Le soucis, c'est que la terre est très fortement battue (dure comme du béton) et que s'il ne pleut pas de nouveau, les germes auront du mal à sortir.

Les experts d'assurance sont venus constater les dégâts, ils ne se sont pas prononcés sur une estimation totale, ils reviendront dans 5 semaines.

Pour clôturer le tout, la sécheresse du mois d'avril, a fait prendre presque un mois d'avance au blé, ce qui va peut être hypothéquer nos vacances d'été que nous avons l'habitude de prendre avant les moissons.

Bref, c'est beau d'être paysan, mais par moment, la liberté se paye cher..... Manu Vandame

VISITE DES FERMES DU PERCHE LE 3 JUIN : PROGRAMME

Le dimanche 3 juin prochain aura lieu la visite de nos producteurs du Perche dont voici le programme. Le rendez-vous est fixé à 8h30 sur le parking du Guichet à Orsay (à côté de l'entrée sur la N118) pour le covoiturage.

10h-12h : Visite de l'exploitation de Jean-Edouard Jeauneau aux Etilleux

12 h 12h30 : Transfert vers la ferme de Bernard et Françoise Cirou à Brunelles

12h30-14h : Déjeuner avec un cochon grillé offert par les Cirou. Vous devez cependant apporter votre pique-nique

.14h-16h : Pour les adultes, discussions sur l'agriculture biologique (évolution du cahier des charges, problème des OGMs,...) avec M. Verlay du Mouvement pour le Droit et le Respect des Générations Futures et contrôleur Ecocert. Pour les enfants, visite des champs et des pâturages avec Bernard Cirou sur le thème "D'un paysage à l'assiette"

16h-18h : Visite de la ferme Cirou pour tous. Afin d'aider les Cirou à choisir le cochon qu'il doivent rôti, il est important de vous inscrire avant le 20 mai (nombre d'adultes et d'enfants) en téléphonant à Vincent Thureau : 01.69.41.77.37 ou en écrivant à groupe-viande@ceres91.net

LA CRESSONNIERE DE JEAN MICHEL EN MAI

Jean Michel est très occupé en ce moment : peu de cueillette mais la préparation de la prochaine saison : c'est la période de travail le plus dur

Le travail à la cressonnière est essentiellement du désherbage et arrachage des plants de cresson qui ont produit tout l'hiver. Les semis du futur cresson se feront en juillet.

Il peut en cueillir encore un peu mais en petites quantités...trop peu pour les jardins de Ceres c'est pourquoi vos contrats s'arrêtent en avril.,

Il y a déjà une dizaine de contrats retenus pour la prochaine saison qui s'ouvre en septembre N'hésitez pas à renouveler votre abonnement : contrats disponibles à l'accueil et du site internet.

MARAICHAGE : LES DEBUTS DE LIONEL A VERRIERES

Lionel s'est transplanté : son déménagement incluait de nombreuses plantes qu'il ramène de son jardin du Tarn. Elles ont toutes pris dans leur nouveau sol Verriérois : preuve que ces plants, menés en bio depuis plusieurs années sont robustes et vigoureux ! Pour le moment Lionel ne peut appliquer sa technique de culture en BRP de façon complète : il est trop tard pour attendre la décomposition du bois avant de planter. Or il faut

éviter de le faire lorsque les copeaux commencent juste à se décomposer : en effet les champignons responsables du début de la décomposition se nourrissent de l'azote du sol, qui ferait défaut aux plantes. Il a donc griffé le sol (pas de labours !) et épandu des bandes de copeaux de Bois Raméal Fragmenté qui formeront de l'humus. Il a planté entre les copeaux, les plantes sont ainsi en contact avec le terre.

L'eau fait encore défaut : nous attendons le forage pour la mi mai...

Il y a délibérément une alternance entre les plantes médicinales, les plantes à fleur et les plantes aliments, tant par volonté esthétique que pour l'efficacité et la protection contre les maladies et ravageurs

Les premières récoltes seront des fèves, des salades, carottes betteraves et navets disponible en juillet et août : nous organiserons donc des mini distributions pour les amapiens restés dans la région à ces époques : consultez le site internet et/ou le répondeur téléphonique pour connaître les dates.

Les premiers abonnements à des paniers sont prévus pour septembre... Mais réservés à quelques familles : la production sera encore trop débutante pour assurer les trente paniers prévus.



AVIS : Lionel a besoin d'aide : pour planter...le démarrage, si tard en saison est difficile pour une personne seule.. si vous avez des (demi) journées libres venez aider, toutes les bonnes volontés sont bienvenues.

Logement : Lionel cherche un logement à louer pour 800 euros mensuels maximum... Il faut le trouver par le réseau car aucune agence n'acceptera de louer à un maraîcher en cours d'installation sans feuille de paye...Merci d'être à l'affût et de faire parvenir toutes les offres dont vous entendriez parler à l'association. Tel Lionel :06 72 66 95 40

FROMAGE DE BRIE : VISITE CHEZ JEAN JACQUES BOUDIN

Le groupe fromage a rendu visite à Jean -Jacques Boudin, producteur de Brie de Melun, le 22 avril.

Monsieur Boudin possède une ferme de vaches laitières et a l'agrément Bio, pour son lait et ses fromages. Sa ferme se situe dans une belle région : la BRIE.

Nous avons pu voir les magnifiques Montbéliardes dans les prés ainsi que les récents petits veaux (le dernier n'avait que 24 heures). Monsieur Boudin possède 65 bêtes dont 28 sont actuellement traites. Ses bêtes sont pacifiques, peu farouches (malgré leurs cornes) et recherchent beaucoup la présence de leur maître. Elles sont nourries par du foin, en hiver et sinon elles paissent tranquillement dans les prés.

Conformément à l'agrément BIO, ces animaux ne sont traités qu'exceptionnellement par des antibiotiques, l'essentiel de leurs traitements est donc d'origine homéopathique. Le recours à l'ostéopathie est aussi pratiqué. Nous avons visité les installations récentes de la ferme, puisque, Monsieur Boudin qui était céréalier s'est converti aux vaches laitières en 2002.

La visite de la fromagerie, nous a permis de mieux comprendre la différence de fabrication entre le brie de Melun et le brie de Meaux. Le mélange de lait et de la présure ne dure que deux heures pour le brie de Meaux, tandis que pour celui de Melun ce mélange dure 18 heures. Ceci explique la différence d'amertume entre les deux fromages. Lors de la prochaine distribution, le 13 mai, Monsieur Boudin nous fera goûter ses essais de coulommiers, un fromage plus proche du brie de Meaux, puisque le mélange lait présure est plus court.

Après moulage, les fromages sont égouttés, salés puis affinés à la fromagerie :

Brie frais : 1 semaine, Brie normal : 4 semaines Vieux Brie : l'affinage peut prendre plusieurs mois.

Le fromage blanc, est obtenu après un écrémage partiel du lait. Il peut être brassé ou brut.

La visite de la ferme Boudin a conforté notre première impression et le groupe fromage pense mettre prochainement en ligne les contrats produits laitiers.

Corine Simonnet

