

## CARNET ROSE

Les AMAP sont un lieu de rencontre et de lien social ; la preuve, nous nous sommes rencontrés à l'AMAP lors des premières réunions de création des Jardins de Cérés en 2003. Corinne engagée depuis longtemps auprès de Pierre Rabhi, militante pour la décroissance, co fondatrice de l'AMAP des Jardins de Cérés en octobre 2003 et François fervent défenseur des espaces ouverts et agricoles du Plateau de Saclay.



Après de très nombreuses réunions et distributions à la ferme, et plein d'autres moments, nous avons décidé de nous marier le 19 mai 2007 à Verrières le Buisson. Nous ne pouvions inviter toute l'AMAP et nous nous en excusons, mais quelques représentants nous ont témoigné au nom de tous leur amitié sincère. Merci à tous Corinne et François

## RENDEZ VOUS

### ATTENTION CHANGEMENTS :

**Le RV du 30 juin sur le plateau à propos du projet alternatif à l'OIN est reporté fin septembre ;**

**Le Week end sel prévu initialement le 7 juillet est annulé : nous n'avons pas le temps de nous en occuper**

**Mardi 19 juin (film à 20h30 ou 20h45) au Cinémassy. : projection du film "We feed the world/Le marché de la Faim"** suivie d'un débat animé par Arnaud Chiffaudel (film programmé au Cinémassy de Massy et au Cinéma Jacques Prévert des Ulis la semaine du 13 au 19 juin.)

**We feed the world** De Erwin Wagenhofer \* Autriche - 1h36 - VO \* avec Peter Brabeck, Jean Ziegler \* « Chaque jour, cent mille personnes meurent de faim. L'agriculture mondiale peut nourrir sans problème douze milliards d'individus. Autrement dit, chaque enfant qui meurt de faim est en fait assassiné. » Jean Ziegler, rapporteur des Nations Unies sur le droit à l'alimentation, ne prend pas de pincettes tout au long de ce documentaire passionnant dont il sert de fil rouge. Pourquoi, sur le marché Sandaga de Dakar, les légumes européens sont-ils trois fois moins chers que les produits locaux ? Pourquoi les paysans du nord-est du Brésil sont-ils mal nourris, quand leur pays est le premier exportateur de soja au monde ? Comment nos élevages industriels de volailles sont-ils in fine responsables de la déforestation amazonienne ? Le réalisateur autrichien Erwin Wagenhofer voyage inlassablement et obstinément à la recherche d'explications et de réponses. Télérama

**Les Commandes des « remises à flot » a remettre jusqu'au 30 juillet demandez les imprimés**. 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.

**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](mailto:contact@ceres91.net)

Tél./répondeur d'infos :

01 60 10 24 17



*Dimanche dernier dans le Perche : Cécile, amapienne des jardins de Cérés, à l'œuvre pour faire renaître le four à pain de la ferme Cirou endormi depuis plus de 100 ans, ici sous l'œil attendri de Monsieur Cirou père découvrant la première fournée de pain issu de sa ferme.*

## Distribution à la ferme Vandame à Villiers le Bâcle

Lettre du 10 juin 2007

Rédigée sous la responsabilité de Corinne Meyrial

## DISPONIBLE AUJOURD'HUI

- **LOTS PREACHETES PAR CONTRAT EN 2006** ♣ **POMMES DE TERRE** ♣ **LENTILLES.**
- ♣ **VIANDE: porc et boeuf** ♣ **MIEL DE PRINTEMPS**
- **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...** ♣ Deuxième rencontre avec Philippe Boscardin de la Ferté Allais qui va nous présenter **son fromage de chèvre** et envisager un partenariat
- **CONTRATS A SOUSCRIRE POUR 2007** ♣ **REMISES A FLOTS** : Préachat de produits en directs de chez les producteurs acheminés par péniche pour un transport plus propre. Commandes à effectuer maintenant pour une livraison en octobre demandez le contrat ♣ **SEL** Cette année pas de Week end « salicorne » mais vous pouvez commander du bon sel gris ou de la fleur en direct de chez notre producteur contrat disponible ♣ **MIEL**, pour la saison 2007 ♣ **VIANDE** Possible à tout moment livraison selon disponibilité ♣ **LES CONTRATS FERME VANDAME** : pomme de terre, lentilles, maïs, farine pour la récolte automne 2007...A SOUSCRIRE D'URGENCE ♣ **CRESSON** saison sept 2007 avril 2008 ♣ **BRIE ET LAITAGES** : NOUVEAU CONTRAT avec Monsieur Boudin disponible dès aujourd'hui pour une livraison mensuelle dès septembre. Attention : à cette date nous ne prévoisons plus de vente libre, il faudra passer par un abonnement selon la charte de l'AMAP.

## CHEZ CRISTIANA ET MANU VANDAME : 3 semaines d'avance ?

Le temps très pluvieux du mois de mai et de début juin couplé aux températures clémentes (pas plus de 20°C) favorise la fin de cycle des cultures céréalières. Colza et blé sont prometteurs avec une avance de maturité de trois semaines. Les féveroles sont en fleurs depuis 15 jours et, belle aubaine, contrairement aux années passées, il n'y a pas d'excès de températures pour faire avorter la fécondation.

Les maïs se remettent difficilement de l'orage du premier mai qui a, par sa puissance, damé la terre ne permettant plus la circulation de l'air dans le sol

Les experts d'assurance ont déclaré 20% de dégâts de grêle sur colza. Les excès d'eau, par contre, ne sont pas assurés, et sur le maïs notamment, ils ont fait beaucoup de mal.

Les pommes de terre se remettent elles aussi de la pluviométrie intense, **même si pour 25% de la surface, il n'y a plus rien à attendre.**

Les lentilles poussent tranquillement, elles sont colonisées par les mauvaises herbes, ce qui ne va pas faciliter la récolte, mais on peut presque dire qu'on a l'habitude et que ça n'est pas trop inquiétant.

Le blé des amapiens est comme les autres, beau avec des grains dont le remplissage se fait sagement.

Le moulin devait être livré le premier juin.....et il n'est toujours pas fabriqué!!! il paraîtrait que la meule qui vient du Danemark a du mal à rouler toute seule!

Quand il s'agit de trouver des excuses, les fournisseurs sont les champions du monde de l'invention.

Donc, on attend..... et les premiers essais se feront sans doute en Septembre maintenant.

Bon Dimanche Manu Vandame

## VISITE DES FERMES DU PERCHE LE 3 JUIN

Ce dimanche, environ 80 amapiens de toute la région se sont retrouvés à l'invitation de Françoise et Bernard Cirou et Jean Edouard Jauneau, pour une journée fertile en rencontres, informations sur les fermes et la certification bio, en promenades champêtres, en surprises ; comme le pain tout chaud de la ferme.

Aux « Haies de Barville », nous avons été accueillis avec une généreuse collation : viande séchée, jus de pomme et cidre de la ferme, sous l'œil bienveillant des chevaux et mulets percherons. Jean Edouard s'attache à préserver cette race de chevaux locale, particulièrement robuste et rustique qui a tendance à disparaître depuis que l'on n'a plus besoin d'eux pour tracter les malles postes ni les charrues. Jean Edouard a du avoir recours à une souche préservée aux Etats Unis pour retrouver la vraie race d'origine. Elle a été gardée là bas car les nord-américains n'ont jamais mangé de cheval, à la différence des européens. Ils avaient importés ces chevaux du Perche au 19<sup>ème</sup> siècle pour la conquête du far west, ils rentrent désormais au pays, c'est un juste



Jean Edouard Jauneau et ses mulets percherons

retour. Ils servent aujourd'hui pour le loisir, l'attelage. Les mulets sont de très bons chevaux de club : robustes et ne nécessitent pas de ferrure. Jean Edouard Jauneau élève ces chevaux pour le plaisir et pour la vente mais cela reste une activité marginale pour la ferme.

Dans l'étable baignée du parfum du foin frais, juste deux veaux nouveaux nés titubent encore près de leur mère, 3 jeunes taurillons piaffent : tous les autres évoluent librement dehors au sein de grandes pâtures descendant vers le



Veau nouveau né dans l'étable



Troupeau de « limousines » en liberté

ruisseau et encadrées d'un ample paysage vallonné. **Les vaches « Limousine »**, avec leur beau pelage ocre, leur encolure solide et leurs cornes pointues, **sont celles qui rappellent le plus le bison** se plaît à rappeler Jean Edouard. Ce troupeau de tous âges taureaux, vaches veaux, évoluant en groupe dans ce vaste paysage confirme cette impression de nature sauvage. Rassembler les bêtes est d'ailleurs une tâche que Jean Edouard doit mener à cheval ou en quad.

Cette année le temps n'a pas été jusqu'à présent propice au fourrage : beau en avril mais il n'y avait rien à couper, pluvieux en mai empêchant la récolte. Jean Edouard craint de devoir donner à ses vaches toute sa récolte alors que d'habitude il en fait plus pour en vendre, ce qui lui assure un revenu complémentaire.

A « La Ferme » de Brunelles, c'est le fumet du désormais rituel cochon grillé qui a marqué d'abord l'accueil. Pique nique sur des bottes de pailles réparties à l'ombre du verger, **cidre et viande grillée de la ferme très chaleureusement servis par l'ensemble de la famille Cirou** parents et enfants tous mis à contribution.. Une fois encore un accueil simple et généreux permettant de partager un merveilleux moment de convivialité, dont nous avons plaisir à les remercier

Après le repas, sous le chêne, Monsieur Vernet de l'organisme de certification « Ecocert » a résumé les principes et les motivations de l'agriculture bio. Ecocert est un organisme de certification spécialisé dans le label « bio ». Ce label a été créé grâce au travail de fond effectué par l'association « nature et



Conférence de Monsieur Vernet de l'organisme « écocert »



progrès » dans l'élaboration de son label. Aujourd'hui la certification s'étend aux magasins, aux modes de transformation (le vin par exemple) de sorte à asseoir la crédibilité de la qualité jusqu'au consommateur.

**Le temps fort de la journée restera autour du four à pain :** Cécile, de l'Amap « jardins de Cérès » défournait. Le four de la ferme créé en 1820, n'avait plus fonctionné depuis plus de 100 ans. Sur proposition de Cécile, une opération de réhabilitation a été menée : Bernard l'a remis en chauffe progressivement depuis 1 mois par petites touches, il a mis à la disposition de Cécile la farine de la ferme et le bois, un collectif de jeunes paysans boulangers voisins a prêté le matériel. Cécile et sa famille sont arrivés la veille avec leur levain maison, et travaillé tôt matin après leur nuit dans la paille pour pétrir 30 kg de pâte et chauffer le four.

Le résultat émerveille : un montagnes de pains et brioches, chacun repartira chez soi avec un morceau odorant et tout chaud. Bernard déclare que pour lui cette action est symbolique : si le monde paysan a perdu sa noblesse, son rôle vital et nourricier, il peut le retrouver grâce aux citadins qui s'y intéressent avec cœur, comme Cécile ici, comme nous à travers les Amaps.

Corinne M

## MARAICHAGE : LES DEBUTS DE LIONEL A VERRIERES

Dimanche 20 mai dernier, vous avez été nombreux à rejoindre Lionel Furic avec un sac d'orties, assurant la fabrication de 500 litres de purin ! Lionel utilise ces jours-ci quotidiennement ce purin pour protéger ses plantes. Vous pouvez toujours passer voir les plantations de Lionel, en semaine comme le week-end, qui se fera un plaisir de vous montrer le résultat de son travail... surtout si vous pouvez lui donner un petit coup de main au passage, dont il a toujours besoin pour son démarrage.

Les plantations progressent vite et vont bientôt donner de petites récoltes. Durant tout les mois de juillet et d'août, vous pourrez venir acheter (au kilo) sur place, **les premières productions de Lionel les mercredi et samedi matin** : fèves, navets, salades, tomates, haricots mangetout, ciboulette, thym, roquette et peut-être aussi cresson alénois, gombos, poivrons et aubergines.

RAPPEL : Lionel Furic est toujours à la recherche d'un logement (idéalement T3) à louer pour 800 € / mois maximum. Sa grande difficulté est que comme maraîcher en cours d'installation, il n'a pas de feuille de paie. Si vous entendez parler d'une offre, n'hésitez pas à l'appeler directement au 06.72.66.95.40

Vincent T

## LE MIEL DE PRINTEMPS EST ARRIVE

Le printemps extrêmement précoce a permis à Roland Rondelet de faire une très bonne récolte de miel : environ 700kg (contre 150kg l'an passé qui fut une année très médiocre). **Ce miel de printemps est disponible aujourd'hui sur contrat.** C'est aussi la période de la capture d'essaims et Roland est très demandé pour ce "sport" qui lui permet d'agrandir son cheptel. Les finitions de la nouvelle miellerie sont en cours mais l'avancée des travaux devrait déjà permettre d'accueillir comme prévu les AMAPiens pour une visite ce dimanche à 15h30.

Vincent T

## SEL DE GUERANDE

"Vous avez jusqu'au 10 juillet 2007 pour passer votre commande annuelle de sel gris et de fleur de sel en provenance de Pont-d'Arm au Nord de Guérande. Notre paludier Nicolas Staeblen, voue un grand respect à son environnement et ne traite ni ses marais salants, ni son sel. **La visite "salicorne" prévue initialement le week-end du 7 juin est reportée.... en 2008.** La récolte 2007, elle, vous donne rendez-vous en novembre, alors tous à vos sacs! **Contrat disponible à l'accueil et sur le site.**

Nelly B

## L'OIN : DANGER ! QUE FAIRE ?

Comme nous vous l'avions annoncé, nous préparons dans le cadre d'un collectif : « **Un autre Avenir pour les Pays de Saclay** » un vrai projet de territoire (les AVB, des militants Verts et d'autres associations y participent)

Nous participons aussi au renouveau de l'Association « Terres et Cités » Nous y apporterons notre contribution pour renforcer le projet.

Nous refusons le projet (OIN) parachuté par l'Etat sans aucune concertation. Il est inacceptable sur le fond (les objectifs) et la forme. Pour élaborer un projet partagé et durable le collectif fait appel à des experts dans les différents domaines : urbanisme, paysages, transports, logements, patrimoines et des élus nous apportent leurs appuis. Nous souhaitons avoir l'avis des acteurs des Pays de Saclay : agriculteurs, habitants, scientifiques, entreprises, salariés des entreprises, élus ...

**Vous pouvez participer en nous écrivant** pour nous dire : Quel territoire souhaitez vous ? Il ne s'agit pas que du Plateau mais de tout le territoire des « Pays de Saclay » qui englobe le Plateau, les vallées et les communes environnantes ayant des liens avec le Plateau de Saclay et ses vallées. Nous proposerons dans le projet les thèmes suivants : Renforcer la recherche scientifique facteur du développement économique, Développer un urbanisme assurant la cohésion sociale, Valoriser l'hydraulique, la bio diversité et le patrimoine, Développer une agriculture des villes respectueuses de l'environnement et préserver les paysages et les terres fertiles.

Vous pouvez consulter les dossiers officiels du Projet d'OIN sur le site : [www.oin-h238.fr](http://www.oin-h238.fr)

Ecrivez-nous vite ( [francois.lerique@ceres91.net](mailto:francois.lerique@ceres91.net) ) car nous souhaitons publier le projet le jour de la remise du Concours d'idées : le 29 juin.

(Attention changement de programme : Nous avons envisagé un grand rassemblement le 30 juin avec présentation du projet. Mais, pris par le temps nous le reportons à septembre après les récoltes)

François L

## REGARD SUR LE PAYSAGE DU PLATEAU DE SACLAY

Peut on défendre l'agriculture aussi pour le paysage qu'elle crée ?

La question se pose bel et bien ici sur le plateau de Saclay. Voici quelques observations glanées au cours de ballades qui visent à faire oublier l'habituelle réaction jugeant à priori ce paysage comme banal, attendu, sans surprise. Il révèle en réalité bien des richesses à qui a la chance de s'y attarder. Les champs créent un site unique et dépaysant rendu encore plus précieux par sa proximité de Paris et d'espaces urbains denses auxquels il forme un contrepoids.

**La première des sensations offertes, est celle de l'étendue**, l'échelle du site. Pour peu qu'on quitte sa voiture, qu'on accepte de s'engager à pied sur le chemin, l'ampleur du paysage s'impose, nous en impose. Comme à la mer nous sommes tout petits sous un vaste ciel que rien ne limite. Au

loin les franges bleutées du boisement des vallées signent son échelle singulière : immense mais appropriable par le regard et le marche : on en voit toujours le bord.

Pour peu que les avions de Toussus ne sévissent pas, les doux bruits de la nature viennent compléter l'impression de calme de la vue : caresses du vent dans les oreilles, faisant chanter les plantes si elles sont hautes, alouettes au loin, odeurs de terre humide, ou des fleurs...Les champs qui étaient réduits à l'expression aseptisée de verdure plate à travers les vitres de la voiture révèlent au contact leur présence vivante, chantante, odorante tandis que le ciel nous régale un immense bol d'air.



**Marcher ici permet de renouer avec notre dimension humaine.** Nos pas nous laissent déguster lentement cette immensité, nous bercer de cette tranquillité nous débarrassant progressivement de ces soifs artificielles : besoin d'animation, de variété, d'anecdote, de nouveauté entretenues par notre société de surconsommation.

Et puis...C'est inattendu mais.. le paysage change : de légers reliefs ménagent toutes sortes de surprises insoupçonnées . Par exemple **les magnifiques fermes du Trou salé, ou d'Orsigny**, n'apparaissent que lorsqu'on s'en approche. Elles sont elles aussi à l'échelle du site, c'est à dire énormes et sans échelle, elles **trônent dans un écrin de culture net jusqu'à leurs murs à l'instar d'un forteresse médiévale**. C'est une scène pure et impressionnante.

Les rigoles apparaissent aussi quand on les approche, révélant leur richesse faunistique et floristique. Sans oublier les étangs, que l'on ne voit qu'une fois dessus : ces immenses puits de ciel au cœur du plateau offrent une brusque vue verticale : miroir entre ciel et eau, surprenante dans ce monde dominé par les horizontales.

Le changement s'offre aussi bien sûr au gré des saisons: le vert tendre des jeunes pousses l'hiver , la marre jaune de la floraison du colza, les ondulations des épis murs, le paillason des

chaumes...Ils renouvellent nos promenades et nous rappellent à la saison, à la lumière de ce jour...

Bien sûr cette promenade ne cite pas le CEA, le CEPR, en fond de tableau. Il faut reconnaître que ces grands centres installés dans cette campagne n'en forment pas jusqu'à présent la majeure partie : elles ont l'air d'être installées dans les champs qui forment leur cadre, et l'essentiel du site.

Dans notre projet de territoire nous souhaitons défendre les champs de ce plateau et ce pour des raisons écologiques, économiques, mais aussi paysagères. Le paysage est ici entendu comme l'expression de l'identité d'un pays : quand ses atouts naturels (géographiques et écologiques) se conjuguent harmonieusement avec l'histoire pour forger un tout personnalisé ou chaque élément est lisible et trouve sa juste place.

C'est bien le cas ici : La géographie est sensible, identifiable grâce aux cultures et boisement des limites, le réseau des rigoles crée un maillage qui rappelle le sous sol imperméable et l'histoire du drainage, le lien à Versailles. L'opulence des cultures exprime d'elle même la générosité de ces terres les plus fertiles de France, et bien sûr notre source d'alimentation, si distancée le plus souvent aujourd'hui. Les bois rappellent que la culture préservait la faune dans ces remises de chasse...Ces éléments forment un paysage lisible, encore équilibré et respectueux de tous ses aspects depuis la géographie d'origine. S'y plonger nous remet en face de réalités authentiques et salutaires, au contact des éléments. **Cette identité forte est un patrimoine que sentent confusément tous les acteurs de la région** . Cependant ils n'osent le défendre en terme de paysage, comme si cela était superficiel, de luxe, de loisir. Je crois au contraire que cette forte identité donne du sens à un pays, permet d'incarner des valeurs et qu'en cela elle est indispensable à préserver.

Ce texte est dédié à Manu Vandame, car je me déssole de ne pas parvenir à lui faire partager le plaisir que j'ai à fréquenter le paysage qu'il cultive, à manger des aliments qui portent aussi le goût de cette qualité paysagère. C'est dans cette globalité esthétique, écologique et économique que nos projets ont du sens.

Corinne Meynial

