



Ci dessus : construction des panneaux, puis inauguration lors d'une manifestation pique nique qui a rassemblé 100 personnes le samedi 29 septembre. Presque deux ans après l'exploit de cet achat collectif, il était utile de marquer clairement sur le territoire le sens de cet engagement...

L'OIN suite ...

Quel Avenir pour les Pays de Saclay ?

L'OIN fait peser des menaces lourdes sur l'avenir de l'agriculture. Le Collectif « Un autre avenir pour les Pays de Saclay » s'est formé : AMAP, AVB, Les Verts IDF, SCi Terres Fertiles, Nature et Progrès IDF, APACH (Buc), ASES (Saclay), Les Amis du PNR de la Vallée de Chevreuse, CAP 21 (78), Le Triangle Vert. Il vient de présenter un projet commun « **Le Pôle Agriurbain des Pays de Saclay** » Ce travail a été enrichi par les avis des personnes venues aux réunions d'informations en avril et mai 2007.

Après un diagnostic rappelant les caractéristiques exceptionnelles de ce territoire, nous proposons : - que les terres agricoles soient considérées comme patrimoine commun et protégées juridiquement (sans freiner ou pénaliser les exploitations agricoles)- que l'agriculture pratiquée évolue vers des pratiques respectueuses de l'environnement, de la terre et des hommes, - que la ville s'adapte à l'agriculture et aux paysages et non pas l'inverse. Nous proposons aussi la création, avec le PNR de la Vallée de Chevreuse, d'une Réserve de Biosphère, destinée à - protéger les écosystèmes, - promouvoir les développements humains et économiques durables, - servir de support à des actions de formations d'éducation et de recherche. Cette démarche, soutenue par de nombreux scientifiques intéresse aussi des étudiants de Polytechnique ! Des élus de plus en plus nombreux sont prêts à soutenir le projet.

Nous souhaitons aussi participer activement au renouveau de l'Association Terre et Cité, qui suite à l'étude patrimoniale réalisée en 2003 n'avait pu terminer son travail faute de moyens.

Mais ce projet est surtout le premier pas d'une démarche visant à construire ensemble le territoire pour nos enfants. Il sera demandé à chacun de se mobiliser, de participer ... et d'alerter les prochains candidats aux élections municipales, de leur demander des engagements. Donc à très bientôt pour l'avenir des « Pays de Saclay »

PS : le document du projet sera mis sur le site d'ici quelques jours.

RENDEZ VOUS

CALENDRIER JARDINS DE CERES DISTRIBUTIONS 2007 / 2008 les dimanche :11 novembre, - 9 décembre, - 6 janvier 2008, - 3 février 2008, - 16mars 2008, - 13 avril 2008, - 11 mai 2008 et, 8 juin 2008.

9 AU 18 novembre Parc floral de Paris MARJOLAINE Salon bio et nature 10h30 19h

le 15 novembre a 20 h 30 : "le SOL, vers une monnaie d'échange écologique et solidaire" par Patrick VIVERET

le 20 décembre a 20 h 30 "les défis de l'énergie" par Benjamin DESSUS

ces conférences auront lieu a "La Ferme" a Viry-Chatillon (en face de la mairie) : elles sont exceptionnelles par la qualité des conférenciers

VOTRE PARTICIPATION A « LA LETTRE »

Quelques mots d'amapiens, des recettes, des questions...seraient toujours bienvenues dans la lettre. Pensez y s'il vous plait
Corinne M



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



Nous espérons que vous avez tous pu apprécier les panneaux révélant notre engagement installés sur les terres de la société « Terres Fertiles »

Distribution à la ferme Vandame à Villiers le Bâcle

Lettre du 14 octobre 2007

Rédigée sous la responsabilité de Corinne Meynial

DISPONIBLE AUJOURD'HUI

LOTS PREACHETES PAR CONTRAT EN 2007 ♣ POMMES DE TERRE ♣ LENTILLES ♣ FARINE ♣ VIANDE ♣ LAITAGES DE JJ BOUDIN ♣ CRESSON ♣ MIEL ♣ SEL DE GUERANDE ♣ VIN HUILE D'OLIVE ETC : LA PENICHE REMISE A FLOT NOUS A LIVRE ♣

DISPONIBLE HORS CONTRAT : FARINE DU PLATEAU T80 fraîchement moulue à la meule de pierre : 1.5 € le kg **LAITAGES** Les produits de: J J Boudin agriculteur en Seine et Marne (labellisé bio) **lait cru, brie de Meaux, fromage frais aux herbes...** sont encore accessibles hors contrats, cependant nous invitons les amateurs à souscrire un contrat : c'est notre règle pour soutenir les producteurs. **Les fromages de chèvre de Philippe Boscardin** de la Ferté Allais sont aussi à l'essai, nous attendons des volontaires pour nous aider à monter avec lui un partenariat. ♣ **Radis noirs** de chez Lionel : 2€ le kilo

CONTRATS A SOUSCRIRE POUR 2007/08 (formulaires disponibles à l'accueil ou aux stands concernés) ♣ **LAITAGES** Contrats sur 4 mois ♣ **MIEL**, pour la saison 2008 ♣ **VIANDE** Possible à tout moment livraison selon disponibilité ♣ **CRESSON** saison sept 2007 avril 2008 ♣ **Rappel** : les contrats « ferme Vandame » seront disponibles à partir de notre AG en décembre et à souscrire dès janvier pour la récolte de septembre 2008

CHEZ CRISTIANA ET MANU

MOULIN La grande nouvelle à la ferme Vandame est la mise en service du moulin...Nous n'avions pas osé souhaiter aussi bien. Voici que Cristiana et Manu peuvent nous offrir de la farine fraîchement moulue à la meule de pierre. Rappelons que cette technique fournit une farine plus riche et de meilleure qualité gustative. Ajouté au fait que le blé cultivé cette année pour l'Amap est d'excellente qualité. Manu souhaite, pour amortir cet investissement, vendre au moins 2 à 3 tonnes de farine par an. L'an dernier les amapiens de Cérés ont consommé 1,4 tonnes. Nous espérons en vendre plus avec cette nouvelle qualité. **PETIT EPEAUTRE** Manu s'est essayé à la farine de petit épeautre, et il paraîtrait que cela marche ! Rappelons le contexte : ce magnifique petit épeautre a été cultivé par Manu les années précédentes, mais n'avait pas pu être utilisé : cette céréale nécessite une décortiqueuse car l'enveloppe du grain ne part pas à la moissonneuse batteuse. Une décortiqueuse achetée par Manu s'est avérée ne pas être complète : impossible à utiliser...Ce petit



Ci dessus Cristiana très satisfaite de son moulin

épeautre dormait depuis 2 ans, au grand dam des amateurs qui connaissent la qualité de cette céréale. C'est la plus ancienne céréale cultivée par l'homme qui soit restée sous sa forme originelle. Il a ainsi conservé toute sa richesse nutritionnelle et sa saveur authentique. On le dit moins chargé en gluten. Il parfume délicatement les gâteaux d'un arôme de pain d'épice, plus difficile à utiliser pour le pain, mais possible en y mêlant d'autres farines. C'est bien sûr accessible hors contrat puisque c'est nouveau. Au tarif de 3,5 € le kg.

Le moulin n'est pas très rapide : Cristiana et Manu s'y sont pris à l'avance : il leur a fallu 4 heures pour produire 100 kg. Le taux de la farine reste encore un peu aléatoire entre T80 et T110 (exprime le degré plus ou moins complet de la farine), nous comptons sur Philippe, (amapien spécialiste de meunerie), pour aider à réguler.

POUR LE RESTE DES CULTURES de la ferme : le problème consiste en insectes qui ont pris place dans le blé stocké : obligation de le traiter et le vendre rapidement : travail supplémentaires mal venu ces jours ci où les semis exigent un

travail aux champs constant. Les très bonnes conditions atmosphériques permettent de semer dans de bonnes conditions. Le colza est très bien sorti, les semis de blé sont satisfaisants.

CHEZ LIONEL A VERRIERES



Ci dessus : Romain (premier plan) et Annick (amapienne) à l'œuvre dans le champs de Lionel à Verrières.

Les radis noirs sont arrivés !... Très doux, ils sont à la portée de toutes les bouches pour une salade, une entrée, un apéro...

Nous vous invitons à passer au jardin de Verrières en semaine pour une vente directe au poids. les mercredi et samedi matin, les légumes seront sortis de terre à la demande. Je serai heureux de vous y accueillir et de vous présenter Romain, nouveau partenaire et peut-être aussi nouvel associé au jardin. Dès le mois prochain nous vous proposerons de la mâche et des radis roses. Pour nous trouver : à partir de la croix belle avoine, prendre la route de Bièvres, c'est à droite de la route le « champs bleu » adossé à la forêt après l'école Steiner.

A bientôt, Lionel.

N.B. : Nous avons semé mâche, navets, laitues (dont une variété très ancienne dite "de Verrières" !), radis noirs, épinards, radis roses et rouges... Suivront petits pois, échalote grise, ail, fèves, carottes... Tout cela arrivera progressivement dans un délai de un à quatre mois

FERMES DU PERCHE

LE PRIX DES CEREALES : Jean-Edouard Jeauneau nous a expliqué un paradoxe : les cours du blé conventionnel a atteint des sommets (augmentation de plus de 50% depuis le début de l'année) à cause d'une

pénurie au niveau mondial. En même temps, le blé biologique, qui n'est pas soumis à cette pression internationale n'a pas augmenté et est devenu moins cher que le blé conventionnel.

Jean-Edouard Jeauneau a ainsi pris la décision d'arrêter de faire des céréales pour la vente et n'en produit plus que pour ses bêtes. Il se concentre sur la vente de foin, même si, cette année, l'été pluvieux lui a donné un foin de très mauvaise qualité, donc très difficile à vendre.

Du côté de la ferme Cirou, c'est la saison du déchaumage et des faux-semis pour préparer les prochains semis de céréales. Le rythme des naissances de porcs reprend normalement après quelques mois difficiles. Une truie qui n'arrivait plus à faire de portée va être "réformée" c'est-à-dire qu'elle sera mise à l'abattoir pour faire de la charcuterie. DES RILLETES, PATE ET JAMBON SERONT DISPONIBLE EN NOVEMBRE. Vous pouvez réserver vos colis de charcuterie auprès du groupe viande (jean-baptiste.liger@ceres91.net).

MIEL

Le beau temps est là depuis quelques temps, les abeilles en sont toutes guillerettes mais il n'y a plus de miellée en cette saison, elles sont actives, se déplacent mais ne trouvent rien à manger. vu les très mauvaises conditions climatiques de cet été, elles n'avaient que très peu voire pas du tout de réserves pour l'automne et surtout l'hiver (il faut environ 15 kgs de provisions par ruches). Il a donc été indispensable de nourrir la plupart des colonies, le nourrissage s'est effectué avec un sirop prévu à cet effet : 85°/° de glucose de blé, 15°/° de fructose de chicorée. Les quantités absorbées par les colonies sont impressionnantes, a la hauteur de cette situation à laquelle je n'ai jamais été confronté. Les ruches sont prêtes désormais pour affronter l'hiver que j'espère pas trop rude pour les colonies les plus faibles.

Pour les ventes de miel les choses se passent plutôt bien mais le stock sera insuffisant pour tenir toute l'année. Les abeilles elles, organisent déjà le redémarrage de printemps en stockant un maximum de pollen indispensable pour un bon départ de leur élevage de larves dès le mois de mars. Elles semblent pleines d'espoir ... comment ne pas les suivre...
R.Rondelet.

CRESSON DE JEAN MICHEL



Pas d'OGM dans mon miel : manifestation en jaune et noir le 30 septembre à Milly la forêt : Jean Michel très actif à droite, et terres fertiles derrière : nous y étions aussi.

A d'Huisson Longueville, cet été, Jean Michel Lesage, notre producteur de cresson, prépare ses bassins (nettoyage) pour les productions de l'année 2007-2208. Entre autre, il effectue les semis qui lui fourniront une production étalée dans le temps. Mais quelques pluies diluviennes « lessivent » les fragiles plants qui sont à peine sortis de terre... donc à refaire le plus rapidement possible pour assurer la première distribution de Cérés. Début septembre, le cresson n'a pas suffisamment poussé, mais grâce à un temps plus favorable, les 15 jours suivants l'ont mené à maturité. Comme toutes les plantes, le cresson subit les aléas du climat, et ça ne doit pas être toujours facile pour Jean Michel de « boucler » sa commande.

Pour nous, les consommateurs, essayons donc de ne pas rater les rendez-vous mensuels de notre cresson qui a toujours été d'une fraîcheur exemplaire ! Rappelons qu'en cas d'impossibilité de le prendre, on s'arrange toujours entre nous. (Le

signaler le mois précédent ou quelques jours avant la distribution)

Cette année, le cresson hors contrat est à 2€50, et ceci dans les limites de disponibilité.

Et rappelons que le préachat est un réel soutien pour le producteur.

ET SI VOUS AVEZ QUELQUES BONNES RECETTES, VOUS POUVEZ NOUS EN FAIRE PROFITER !!!

Maryvonne du groupe cresson.