



AMAP P
ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE
de PROXIMITE

10 Avenue du Moulin de la Planche
91120 PALAISEAU

<http://www.lesjardinsdeceres.net>

contact@ceres91.net

Tél./répondeur d'infos : 01 60 10 24 17

Lettre de distribution du samedi 10 janvier 2009 à la ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle

L'AG du 14 décembre 2008.

En dernière page, les rendez-vous Jardin de CERES, distribution, contrats et produits disponibles aujourd'hui.

Assemblée Générale du 14 décembre 2008

Cette année il est proposé après la partie statutaire de l'assemblée générale de donner une large place aux échanges entre les adhérents, les animateurs des groupes et nos partenaires paysans. Nous avons privilégié ces échanges dans cette lettre.

Présentation des groupes et débat :

Jean-Edouard évoque l'évolution pour sa ferme depuis qu'il a commencé à livrer sa première AMAP, les Jardins de Cérés : les AMAP représentent 60 % de sa production et il souhaiterait monter à 80%, « *vous n'êtes pas de gros mangeurs de viande !* » affirme-t-il. Il évoque les difficultés

de vivre dans la filière bio en citant l'acheteur de Carrefour : « *Votre viande est beaucoup trop bonne (donc chère), ce que je veux moi c'est un label !* » Il est indispensable que les AMAP vivent et se développent

car elles permettent de mieux valoriser toutes les parties de l'animal, alors que le « marché » souhaiterait consommer 3 fois plus de morceaux « arrière » que de morceaux « avant ».



Partenaires paysans et animateurs des groupes débattent avec les adhérents

Claire Toffano répond sur la qualité des produits Biosens : le savon est fait à l'ancienne et utilise des huiles essentielles de Provence, donc locale.

Pourquoi n'a-t-on pas de légumes dans l'AMAP ? : François explique qu'après l'abandon de Lionel nous recherchons de nouveaux maraîchers. Par ailleurs un projet d'installation avait été envisagé à Polytechnique, mais ce n'est pas mûr, Cristiana et Manu Vandame ont un projet pour aider un maraîcher à s'installer, la commune de St. Aubin souhaite récupérer des terres communales pour installer un maraîcher. Quoi qu'il en soit, il ne faut pas espérer avoir des légumes en 2009.

Puisqu'il semble difficile d'installer quelqu'un pourquoi ne pas démarrer avec des maraîchers déjà installés ? En fait les maraîchers bio ou écologiques, qui ont souhaité livrer une AMAP l'ont fait et il est aussi très difficile de trouver des

candidats à la re-conversion.

Face aux difficultés rencontrées pour la culture des patates faut-il continuer ? : Vincent répond

que suite au questionnaire d'où il ressort une confiance et une solidarité des adhérents avec Manu et Cristiana, ceux-ci confirment qu'ils souhaitent continuer. Ils ont beaucoup appris depuis 5 ans dans un métier complètement nouveau pour eux et ils vont pratiquer différemment et de plus sur de nouvelles parcelles plus fertiles.

Certains adhérents sont déçus de la décision de

faire appel à du personnel rémunéré à certains moments des cultures (binage, désherbage); ils pensent que cela fait partie de l'engagement solidaire dans l'AMAP. Vincent répond que cette année le désherbage à été



AG - l'AMAP Les Jardins de Ceres à l'écoute de ses partenaires paysans

très dur, trop tardif. Il semble donc plus approprié de faire appel à une autre main d'oeuvre qui sera disponible au bon moment.

Cyril Girardin rappelle que l'on ne peut comparer le travail de maraîcher dans son jardin et sur 5000 m². De même faire de l'expérimentation, semer des parcelles laboratoire n'est pas envisageable pour Manu et Cristiana.

Des questions sur la culture bio amènent les réponses suivantes : La culture bio est difficile. Jean-Edouard, nous dit « *il faut que des gens comme vous ne baissent pas les bras* » sinon cette agriculture bio disparaîtra.

Il précise aussi qu'il faut 3 ans pour élever du boeuf bio nourris à 100% de produits du terroir contre 16 mois en conventionnel nourris au tourteaux de Soja importé d'Amérique du Sud.

Charles précise qu'il est important de ne pas rechercher seulement le label bio (pour les poulets il suffit de 70% d'aliments bio dans leur nourriture !) Il faut aller plus loin, être plus exigeant. Il rappelle que c'est grâce à 3 AMAP qu'il a pu démarrer son élevage.

Jean-Jacques, confirmant qu'il est très difficile de produire en bio, constate que les sols ont été

appauvris par 50 ans de cultures intensives. Il faut prendre le temps de « remettre de la vie » dans les sols. Mais ce n'est pas en 5 ans que les sols vont retrouver leur fertilité. Plus il travaille en bio plus il se rend compte

de l'ampleur de la tâche et c'est peut être la génération future qui gagnera la partie !

Roland ne peut pas avoir un miel certifié car cela exigerait qu'il n'y ait aucune culture traitée dans un rayon de 3 km de ses ruches, ce qui n'est pas possible à Villiers.

Il est rappelé par une amapienne, qu'au début de l'AMAP l'objectif n'était pas de faire du bio mais des cultures « propres » dès que possible et aussi de montrer l'intérêt des citoyens pour les espaces agricoles. Nous sommes plutôt des défenseur du bio non labélisé.

A propos de la farine, Philippe demande pourquoi il a fallu jeter de la farine en juillet : Vincent en profite pour rappeler que Manu et Cristiana ont récolté 40 tonnes/hectares de blé, ce qui est sa-

tifaisant. Pour la farine, les adhérents viennent de manière très irrégulière chercher leur lot de farine et il y avait trop de farine en juillet. Cristiana passe 2 ou 3 jours au moulin pour chaque distribution mais ne sais pas trop combien elle doit moudre de blé. C'est une question à revoir dans les contrats 2009.

Élection du Bureau de l'Association

Le Bureau est statutairement composé de 10 membres mais il est proposé de l'ouvrir à 11 ou 12 personnes afin de mieux se répartir les tâches et assurer un renouvellement.

Parmi les élus actuels, Armelle Tournaire, bien occupée par sa petite Alice ne se représente pas. Blandine Roche et Laurent Tuvignon se propose de participer « en couple » au CA.

Sont élu(e)s ou réélu(e)s au Bureau :

Corinne Meynial, Lucie Piro, Emmanuelle / Morvan Salez, Vincent Thareau, Emmanuel Pignot, Claude Borgo, Cyril Gyrardin, Frédéric Gedin, Blandine Roche/Laurent Tuvignon et François Lérique

François Lérique remercie les participants pour la confiance qu'ils renouvellent à l'équipe et souhaite à toutes et à tous de bonnes fêtes de fin d'année. La réunion se termine par un buffet partagé.

François Lérique

(avec l'aide de Corinne pour la prise de notes)

PS : Des points concernant la vie du territoire (OIN et Plan Campus) ont été évoqués : il feront l'objet de nouvelles communications et seront abordés débuts 2009.

Un groupe champignons ? suite...

Mr Zamblera, un des derniers championnistes de la région parisienne, avec lequel l'AMAP projette de monter un partenariat, est de nouveau présent ce samedi.

Lors de cette deuxième « vente test » vous pour-

rez découvrir, si vous n'étiez pas présents à la précédente distribution, les diverses variétés de champignons qu'il produit, ce qui permettra d'évaluer combien d'Amapiens seraient intéressés ensuite par la souscription d'un contrat régulier.

Recette de pâté végétarien

Pâté végétarien à base de cresson, champignons et fromage blanc, de qualité et de provenance sélectionnées...

½ botte de cresson de Jean-Michel Lesage,
150 g de fromage blanc (égoutté) de la ferme de la Fontaine Sainte-Colombe produit par Jean-Jacques Boudin,

150 g de champignons de Paris produits par Bruno Zamblera,

1 oignon finement haché, de l'huile d'olive de la « remise à flots »,

½ cuillère à café de graines de carvi ou de cummin,

un peu de poivre noir,

quelques gouttes de shoyu.

- Mettre une cuillerée d'huile d'olive dans une sauteuse; faire revenir l'oignon sans le laisser brunir.
- Augmenter le feu et ajouter les champignons hachés grossièrement. Faire cuire 2 à 3 minutes.
- Ajouter le cresson haché grossièrement lui aussi. Faire cuire 1 minute.
- Mettre le contenu de la sauteuse dans un mixer; ajouter le fromage blanc, le shoyu, le carvi, le poivre noir. Réduire en purée homogène.
- Couvrir et mettre au frais au moins 2 heures.
- Servir avec du pain pour tartiner.

Claire Edelst

DISPONIBLES AUJOURD'HUI

Préacheté par contrat : Farine de blé – Fromage (Brie), crème, lait – Viande du Perche - Cresson et tartes (si dégel) - Pommes de terre - Poulet (dernière distribution du contrat en cours) - Lentilles -

Hors contrat : Lentilles - Farine - Champignons -

Contrats à souscrire pour 2009 : Brie, crème, lait - Cresson et Tartes -

LES RENDEZ-VOUS DES JARDINS DE CERES

Pour participer aux **Conseils d'Administration**, les 13 janvier, 9 février, 10 mars, 6 avril, 5 mai et 15 juin 2009, appelez nous au 01 69 30 70 20.

EN 2009 LES DISTRIBUTIONS le samedi de 14h30 à 17h à la ferme Vandame

- Samedi 7 février - Samedi 7 mars - Samedi 4 avril - Samedi 16 mai - Samedi 13 juin -

Adieu 2008, vive 2009 ! Cartes de vœux en vente à la distribution



SAVEURS DU LOT ET GARONNE

Vous pourrez de nouveau aller à la rencontre des bons produits du Lot et Garonne (pruneaux, noix, noisettes, huiles de noix, de noisettes, d'amandon de pruneaux, des friandises...) : Cécile Pillès sera sur le marché de Gif-sur-Yvette, le matin du dimanche 18 janvier, de 8h à 13h. Si vous avez

épuisé vos réserves ou si vous n'aviez pas pu vous rendre sur le marché de Bièvres en Novembre, ce peut être le moment de remplir votre panier ! Sinon parlez-en autour de vous.

Didier & Blandine LLITERAS

Pour nous contacter, pour nous soutenir ou nous rejoindre : groupe-comm@ceres91.net
Corinne, Laure-Ellen, François, David, Manu P. et Vincent.