

légumes de saison (tomates, rhubarbe, poireaux etc...) ce qui lui permet, pendant les saisons « creuses » ou la cressonnière n'est pas exploitable, d'avoir un supplément de revenus.

Rappelons aussi que la visite de la cressonnière est possible le samedi matin (mieux vaut téléphoner avant) et encore mieux le jour de la fête du cresson dans le

courant du mois d'avril. (La date sera précisée sur le bulletin du mois précédent).

Et pour finir, il ne nous reste qu'à vous remercier pour votre fidélité à ce bon cresson bien vert et bien tendre et à samedi prochain!

Le groupe cresson : Lucie, Françoise, Martine et Maryvonne.

Pour Laure-Ellen et Vincent, l'aventure a commencé

Laure Ellen et Vincent se sont installés en juillet pour une nouvelle vie dans le bocage entre Cholet et



Thouars. Ils y recherchent un mode de vie écologique, solidaire et d'entraide. Dans une **ancienne auberge** où on logeait « à pieds et à cheval » sur une des routes de Saint Jacques de Compostelle, ils préparent un lieu d'accueil où ils organiseront des animations notamment dans le domaine de l'agroécologie.

Ils remercient l'AMAP qui a été un lieu de réflexion et le ferment de leur nouveau projet.

Nous pouvons aussi les remercier pour leurs engagements dans l'AMAP et pour tout ce qu'ils nous ont apporté.

Visitez leur site www.onlogeapied.lautre.net, ils y exposent l'avancement de leur réflexions, les réalisations et travaux en projet, et vous y admirerez l'âne Fripon!

Produits disponibles aujourd'hui

Préacheté par contrat : Fromages (Brie), crème, lait – Champignons – Viande du Perche, conserves de boeuf & boeuf fumé, jus de pomme – Pommes de terre – Cresson & Tartes –

Hors contrat : Lentilles – Pain, cidre bouché, vinaigre de cidre, conserves de boeuf et abats – Pommes de terre (*Les pommes de terre de Manu et Cristiana en « hors contrat » sont en vente en sac entier (sacs de 10 à 20 kg) au prix de 1,50 euros le kilo.*)

Contrats à souscrire : Brie, crème, lait – Boeuf, veau et porc – Champignons – Cresson – Chapons et Poulardes (distribution unique le 23 décembre) – Poulets –

Prochaines distributions : le samedi de 14h30 à 17h à la ferme Vandame

Mercredi 23 décembre 2009 en soirée, à Villiers le Bâcle, chapons et poulardes de C. Monville
samedi 9 janvier 2010

Puis les samedis 6 février, 13 mars, 10 avril, 8 mai, 12 juin (et peut être 3 juillet) 2010.

Les rendez-vous des Jardins de CERES

4 & 5 décembre Colloque INRA *Nourrir la planète aujourd'hui et demain* à l'INSTN - CEA Saclay - Amphithéâtre Jules Horowitz Bâtiment 399 - Gif-sur-Yvette



AMAP
ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

10 Avenue du Moulin de la Planche
91120 PALAISEAU
<http://www.lesjardinsdeceres.net>
mail : contact@lesjardinsdeceres.net

Lettre de distribution du samedi 5 décembre 2009 à la ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle

Nouvelles de nos agriculteurs partenaires, articles «J-2 Se mobiliser pour Copenhague» et «Les échos de l'Assemblée Générale», les prochaines distributions et les rendez-vous CERES.

Ma maison brûle, mais tout va bien,
je vends des merguez que je grille sur les braises de
l'incendie !

J - 2

Se mobiliser pour Copenhague

Avez-vous signé et fait signer l'appel sur : <http://www.copenhague-2009.com> ?



Depuis trois mois nous lançons « l'appel de Copenhague ».

Pourquoi insister alors que beaucoup d'entre vous sont sûrement conscients des menaces sur le climat ? Le dérèglement climatique est là et fait déjà des dégâts, en Afrique en particulier.

Même si quelques uns affirment que ces phénomènes n'ont pas pour origine les activités humaines, on ne peut que prendre au sérieux les experts du GIEC*, unanimes pour constater que les scénarios les plus pessimistes sont même désormais dépassés : l'urgence est extrême ! Nous ne pouvons nous contenter de demi-mesure. Ce qui peut se passer à Copenhague est crucial pour l'humanité.

Signez l'appel si ce n'est pas déjà fait et faites

signer autour de vous.

* GIEC : Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'évolution du Climat réuni à la demande du G7 en 1988 par l'organisation météorologique mondiale et par le programme pour l'environnement des nations unies.

ON NE NÉGOCIE PAS AVEC LE CLIMAT, ON AGIT :

Objectifs

+ 2°, - 40 % de GES, 100 milliards d'euros par an

Les échos de l'Assemblée Générale

Nous étions presque une centaine, (présents ou représentés) ce dimanche après midi pour notre assemblée générale. En introduction François a rappelé l'urgence climatique et la nécessité de signer et de faire signer l'appel de Copenhague. L'assemblée générale est aussi l'occasion de re-préciser que l'AMAP n'est pas (qu') un système de distribution de produits, mais un engagement citoyen pour le maintien d'une agriculture paysanne, de proximité et sans pesticides ni OGM.

Les comptes de l'association (tableau ci-dessous) font apparaître un excédent de 726,27 euros pour l'année et en cumul un solde positif de 2192,39 euros. Cet excédent permet à l'association une marge de manœuvre... Ainsi nous avons acheté un vidéo projecteur pour les réunions.

Les comptes annexes : ferme Vandame, Remise à Flots, projet « ferme des Rinsolles », et projet « circuits courts » présentés lors de l'AG figureront au compte rendu de la réunion.

Réalisations 2009

Recettes	
Nature	Montant
Cotisations 2009	3 216,00
Vente de cartes postales	124,00
Assises des Pays de Saclay	1 699,97
Solde exercice 2008	1 466,12
TOTAL	6 506,09
Solde	2 192,39

Dépenses	
Nature	Montant
Assurances	0,00
Frais bancaires	26,00
Fournitures, papeterie	1 248,35
Cotisations / Associations	825,00
Téléphone, Internet	408,91
Achat des cartes postales	210,40
Assises du Plateau de Saclay	1 595,04
TOTAL	4 313,70
solde net 2009 :	726,27

Résumé des différentes activités en 2009 :

Ferme Vandame, nous savons déjà que la récolte 2009 est bonne. Par contre le tri des lentilles qui est réalisé par un collègue de Manu et Cristiana n'est pas terminé. Pour la farine, le moulin ne fonctionnant toujours pas a été renvoyé en Autriche. Dans l'attente et pour ne pas prendre le risque que le blé soit envahi de parasites, il a été proposé de faire moudre le blé au moulin de Longjumeau comme la première année. Nous aurons donc prochainement de la farine T 55, blanche. Manu et Cristiana rappellent qu'il ont entamé la reconversion en bio de 26 hectares et font le point sur leur projet de magasin / boulangerie à la ferme. Dans cette

phase de préparation, ce projet les occupe beaucoup (recherche de moulin, évaluation des investissements). De plus ils envisagent de construire un hangar adapté au matériel agricole actuel et plus satisfaisant en terme sanitaire et pour la conservation des récoltes.

Contrats viandes (voir article ci-dessous) Le nombre de colis distribués est passé de 340 à 543 cette année. Bravo aux bénévoles du groupe viande pour la gestion de cette énorme activité!

*Le groupe « Liens et covoiturage » se tient toujours à votre disposition, si vous avez besoin d'être véhiculés ou en cas d'impossibilité pour retirer vos commandes le samedi.
Contactez claire.edelist@gmail.com , 0661617246*

Cartes postales des récoltes 2009



Bientôt la nouvelle année... Pourquoi ne pas profiter, pour vos cartes de vœux, des cartes postales de nos récoltes 2009? Composées comme des messages vivants, elles expriment tout naturellement ce qui nous réunit : la chaleur, la convivialité, et la mobilisation autour de valeurs écologiques, solidaires et de proximité... C'est si rare et rassurant, qu'il ne faut pas hésiter



à partager et diffuser ces bonnes nouvelles toutes simples. Nous en avons édité 400, vendues 0,50 euro l'une, 1,5 euro les quatre. Si vous n'avez pas pu en prendre assez lors de la distribution de décembre, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous vous en envoyions



d'autres : corinne.meynial ou francois.lerique @ceres91.net

Groupe Cresson : activité 2009-2010

Jean-Michel Lesage procure à l'AMAP du cresson depuis 2004 par contrat de 2 bottes de cresson chacun, ceci pendant 8 mois de l'année en cours. Comme nous l'avons constaté, la qualité de son cresson bio est excellente, d'une très grande fraîcheur puisque cueilli la veille de la distribution. Dans de bonnes conditions, ce cresson se conserve plusieurs jours, parfois jusqu'à 8 jours.

Nous sommes 4 personnes à intervenir sur les contrats et à la distribution mensuelle. Nous avons vraiment plaisir à « travailler » avec Jean-Michel de part son sérieux et sa gentillesse.

Par nos contrats, nous savons que nous l'aidons dans cette activité qui reste un peu marginale à cause de sa rareté et de la délicatesse de son produit. (Rappel de

ce mois de janvier 2009 où la longue période de froid a gelé le cresson, ce qui n'était pas encore arrivé depuis le début de notre partenariat avec Jean-Michel) Le nombre de contrats cresson progresse régulièrement.

Quelques chiffres : fin 2007 nous avons 68 contrats, nous en sommes maintenant à 94 contrats à ce jour, avec 208 bottes de cresson à distribuer chaque mois. Notons aussi que nos adhérents s'organisent de mieux en mieux pour venir prendre leur contrat ou le faire enlever par quelqu'un d'autre. Et ceci crée une forme de lien entre nous et c'est tant mieux!!!

Depuis 2 ans, nous avons ajouté des tartes en contrat, nous en avons 8 cette année, ce qui n'est pas négligeable. Vous avez aussi constaté que Jean Michel vend de temps en temps, hors contrat, des

Directement du producteur au consommateur ou le vermicompostage

Le SIOM (Syndicat Intercommunal des Ordures Ménagères) de la Vallée de Chevreuse a distribué 80 vermicomposteurs (10 ont été réservés aux démonstrations dans les établissements scolaires) aux quelques habitants volontaires qui se sont inscrits à une formation d'environ 2 heures.

Je fais partie des « heureux élus » de cette opération qui date d'un peu plus d'un an.

Mon vermicomposteur est installé dans ma cuisine. Il ne dégage aucune odeur; tout au plus quand on l'ouvre, il exhale une odeur de terre mouillée, comme dans les bois. Il mesure 48 cm de diamètre (plus des poignées de 4 cm de chaque côté), 72 cm de haut.

Je suis une grande productrice de déchets : épluchures de légumes et de fruits, thé, tisanes, filtres à thé, mouchoirs en papier, emballages.

Les vers, des Eisenia (rouges mais un peu moins longs

que des vers de terre), sont les consommateurs. Il faut éviter les épluchures d'agrumes et trop d'encre sur les cartons.

Après consommation de tous ces déchets, les vers produisent un engrais liquide (50 à 100 ml par jour) qu'il faut diluer 10 fois avant utilisation et un humus qu'il faut mélanger à une terre pauvre. Ma poubelle a énormément diminué et j'ai tellement d'engrais que j'en distribue autour de moi.

On peut abandonner les vers pendant au moins 4 semaines. Les départs en vacances ne posent donc aucun problème à condition de prévoir un récipient suffisamment grand pour recueillir l'engrais liquide sous le robinet du bas.

Claire Edelist.

Remarques sur le composteur fourni par le SIOM : il est en plastique noir recyclé et recyclable, mais, ombre à l'aventure, il vient d'Australie!



Vermicomposteur : les 3 plateaux sont interchangeable et percés de trous permettant aux vers de passer d'un étage à l'autre. Quand le plateau du bas est presque plein, le vermicompost doit être récolté et ce plateau passe en haut.



Arc en ciel aperçu au dessus de la ferme Vandame, un après-midi de distribution

Cresson, le nombre de contrats est passé de 68 à 94 qui représentent 208 bottes par mois. Jean Michel signale qu'il peut toujours accueillir des amapiens le samedi et lors de la fête du Cresson en avril 2010.

Roland Rondelet souhaite augmenter son cheptel pour atteindre 200 ruches. Il fera appel à des volontaires intéressés par un « atelier » de fabrication de ruche. Le nombre de contrat est en hausse : 68 contrats en 2009 pour une moyenne de 5,3 kilo par contrat.

Jean Jacques Boudin atteint un niveau de production pour les AMAP qui l'oblige à envisager d'engager 1 ou 2 personnes dans la ferme. Il est par ailleurs très satisfait de la journée du Goût d'octobre. Des membres de notre association l'ont aidé à recevoir le public.

A la ferme pédagogique de la Grange aux Moines à la Ferté Alais, Philippe attend que les chèvres n'allaitent plus leurs chevreaux pour reprendre la production de fromages. La vente des fromages lui permet d'acheter la nourriture pour ses troupeaux car la ferme pédagogique de la Ferté Alais ne produit pas son fourrage, Philippe achète de la nourriture bio à une coopérative

proche.

Les poulets seront bientôt disponibles : Charles Monville nous annonce que son projet d'installation sur le plateau de Saclay est en bonne voie et qu'il pourra fournir l'AMAP en Avril 2010.

Bruno Zamblera continue le développement de sa production de champignons. Les Jardins de Cérés y contribuent par la commande de 100 contrats. De nouveaux contrats seront proposés pour la période de février à juin 2010.

Nous rappelons aussi le travail moins visible mais tout aussi important des groupes « d'organisation » : le groupe « liens » pour le covoiturage, le groupe « WEB » qui assure le fonctionnement des listes de diffusion et la vie du site de l'association, le groupe « Comm » qui prépare chaque mois la lettre de distribution et le groupe « Accueil » qui assure l'organisation des distributions.

En conclusion François remercie tous les bénévoles qui, dans chaque groupe font vivre l'association. De nouveaux volontaires seront toujours bien accueillis.

Renouvellement du Conseil d'Administration : Corinne, Lucie, Blandine, Manu, Claude, Cyril, Frédéric, et François, se représentent et font appel à de nouveaux candidats pour remplacer Laurent, Morvan et Vincent.

Annick Choisier, qui avait organisé le groupe AMAP à Verrières et qui participe actuellement au groupe

Viande rejoint le CA. Nous l'en remercions en espérant que d'autres volontaires nous rejoindront en cours d'année. En effet les réunions du CA ne se tiennent qu'une fois par mois et sont ouvertes à tous. Les dates des prochaines réunions sont : mardi 8 décembre 2009, lundi 11 janvier et mardi 9 février 2010. N'hésitez pas à vous joindre à nous : 01 69 30 70 20.

En fin de réunion, deux invités sont venus nous parler de leurs mouvements :

Cyril DION du *Mouvement Colibri / Terre et Humanisme* et **Jean Yves Lestimé** d'*Intelligence Verte / Ferme Sainte Marthe*.

Nous les remercions de leurs exposés. Nous reviendrons sur les engagements de ces associations dans les prochaines lettres de distribution.

La réunion s'est terminée autour d'un buffet varié et complet, fruit du travail et de la créativité de nombreuses et nombreux amapiens.



Groupe Miel : des nouvelles de la miellerie de la Mérantaise

Bilan 2009 et Perspectives 2010

La hausse du nombre de contrats (14,5% en moyenne annuelle depuis 4 ans) a fait cette année un bond de 23% (soit 68 contrats en tout), les quantités enlevées augmentent de 12,5% ce qui correspond à une petite baisse de la consommation par famille à 5,3Kg au lieu de 5,8 Kg en 2008.

La production (en quantité) de miel de printemps a été catastrophique mais celle de miel d'été fut abondante et excellente, la moyenne de production/ruche est restée stable, correcte sans plus.

La journée portes ouvertes a rencontré un très vif succès avec environ 60 personnes présentes, les abeilles bien dociles ce jour là ont bien fait leur spectacle et les personnes présentes ont pu assister à l'enruchement



d'un jeune essaim d'abeilles dans sa ruche définitive ainsi qu' à une mini récolte de miel de printemps. Cette scène s'est déroulée au milieu du « rucher nurserie »

où étaient regroupés une bonne part des essaims capturés en mai-juin pour « observation »

Quelques personnes du groupe miel ont pu participer aux récoltes, mais ce n'est toujours pas facile à « pré programmer ».

Mes objectifs de pleine entreprise avec 200 ruches en production pour 2010 sont en passe

d'être atteints vu le développement du cheptel en 2009, il faut souhaiter qu'un hiver rigoureux ou un élément extérieur ne vienne pas contrarier cette évolution... A la fin de l'hiver il se pourrait que soit organisé un atelier de préparation des ruches pour la saison 2010 pour ceux que cela intéresse. Roland RONDELET

Viande du Perche, des nouvelles des éleveurs

L'année 2009 dans le Perche

Le cheptel de brebis est passé de 170 à 200 avec le rachat d'un troupeau (bio), il devrait atteindre 250 brebis fin 2010. Il faudra réaménager un ancien bâtiment pour loger les brebis supplémentaires.

Le cheptel de bovins est stable, Cérès a pris plus de colis en 2009 et l'EARL La Fuye vend 60% de sa production en AMAP.

Les nouvelles races de porc introduites en 2008 (croisement Pietrain, Landrace et autres) ont permis une

production régulière en 2009 qui devrait se poursuivre en 2010.

L'objectif des Cirou, maîtriser la chaîne complète depuis la culture des aliments

jusqu'à la livraison au consommateur, est atteint pour la totalité de l'élevage - le maillon AMAP y est essentiel.

Année 2009	Porcs	Brebis	Bovins
Reproducteurs	6 truies	200	60
Vendus pour consommation	100 cochons	~200 agneaux	27 veaux 27 vaches
Part vendu en Amap	100%	100%	60%
Part de Cérès dans la production	18%	20%	35%

Les aléas de l'année : un été sec qui a exigé de consommer du foin dès le mois d'août.

Enfin, les Cirou présentent 1000 litres de jus de pommes chaque année, la cuvée

2009 sera disponible en janvier. Le cidre bouché et le vinaigre de cidre sont des nouveautés 2009 qui seront poursuivies.

La vente de pain qui permettra l'achat d'un moulin (achat prévu en décembre 2009 pour 8000€) continuera début 2010.

Enfin, le sarrasin 2009 semble avoir séché et devrait donc pouvoir être moulu et disponible au printemps.

Pour finir, les chiffres de la consommation Cérès :

	Agneaux	Porcs	Vaches	Veaux	Total Colis
2008	12	25	6	7	340
2009	16	38	9	10	543



LE MARCHE DE NOEL DES PETITS CERES

Je vous rappelle que pendant la distribution du 05/12 prochain nous avons notre Marché de Noël, et j'invite les enfants à créer des objets à vendre. Cette année la moitié des résultats de la vente de vos produits faits à la main ira à l'association Manohisoa.

J'ai contacté l'association MANOHISOHA : créée en 2002 elle est composée de chercheurs sur l'agriculture, chercheurs sur l'utilisation des plantes et de paysans. Leur but est le développement rural durable en Madagascar.

Les objectifs sont : une recherche appliquée directement à l'amélioration de la vie des paysans, la résolution des problèmes concrets touchant les paysans. Ils impliquent les paysans dans la recherche dans le but de briser le gap entre chercheurs et bénéficiaires de la

recherche pour résoudre des problèmes réels. Ils sont sur une mise au point de la technique culturale des plantes à haute valeur nutritive consommée par les paysans mais en cueillette. Cristiana Vandame



Les réunions du Conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous; prochaines réunions : mardi 8 décembre, 11 janvier et 9 février, à 21h (contacter Corinne ou François au 01 69 30 70 20).