Fromages de chèvre de Philippe Boscardin

La municipalité de La Ferté Allais doit prendre position sur l'avenir de la Ferme de la Grange aux Moines.

En attendant Philippe sera présent ce samedi avec ses fromages. La vente lui permet d'acheter de la nourriture pour les animaux de la ferme. Les ventes à l'AMAP se feront exclusivement par contrat, aussi venez prendre vos contrats à l'accueil avant d'aller retrouver Philippe et ses délicieux fromages.

DISPONIBLES AUJOURD'HUI

Préacheté par contrat : Farine de blé – Fromage (Brie), crème, lait – Viande du Perche, conserves de boeuf & boeuf fumé, jus de pomme - Cresson et tartes - Pommes de terre - Lentilles - Champignons

Hors contrat: Lentilles - Farine - Miel - Pain -

Contrats à souscrire : Brie, crème, lait - Pommes de Terre - Champignons - Boeuf et veau - Miel

- Poulets - Fromage de chèvre -

En 2009 Les distributions le SAMEDI de 14h30 à 16h30 à la ferme Vandame

- Samedi 4 avril - Samedi 16 mai - Samedi 13 juin -

OIN, Plan Campus, où en est-on? - Que pouvons-nous faire?

Le premier projet OIN de 2006, fut un échec, car inadapté au territoire et imposé par l'État sans concertation. Cela montre que même un grand projet décidé par l'État, ne peut se faire contre les acteurs locaux. Alors que l'État devrait tirer des leçons et accepter le jeu de la décentralisation, il recommence les mêmes erreurs en pire.

Christian Blanc prépare son projet de cluster avec ses équipes enfermées dans leurs bureaux. Ce projet va échouer car en négligeant les acteurs locaux C. Blanc a réussi à se mettre tout le monde à dos!

Le projet Campus, à l'origine projet de réhabilitation des universités est devenu un projet de nouvelle université avec un regroupement massif d'écoles et d'instituts (budget + 20%!). Le Plateau de Saclay qui regroupe 10% de la recherche française devrait ainsi à terme regrouper 20% du potentiel! Est-ce nécessaire?

Le projet Campus présenté au jury a 4 défauts graves: •1 II est le fruit d'un travail en cercle fermé : les grands patrons de centres de recherche, d'enseignement et d'entreprises. •2 L'absence totale de concertation avec les acteurs locaux.

Les agriculteurs chez qui les scientifiques souhaitent s'implanter, ne sont pas consultés, ni les élus, ni les associations de citovens, •3 Alors que la pénurie de terres agricoles dans le monde est une réalité, ce projet s'installe sur des terres nourricières en contradiction avec le Grenelle de l'environnement, •4 Il laisse à l'abandon les installations de la faculté d'Orsay, sans réelle étude économique de la réhabilitation.

Maintenant que faire ? Ce n'est pas parce que le projet a été présenté au jury qu'il se fera tel quel. Nous devons continuer à proposer autre chose, à exiger un débat public et la présence des associations dans les instances de gouvernance.

Exigeons une vraie concertation. Le premier OIN a échoué, les projets actuels peuvent être améliorés. Chacun d'entre nous doit participer dans nos communes aux réunions d'information organisées par les associations, exiger des prises de positions de leurs élus.

Bon courage à toutes et à tous pour faire des Pays de Saclay un territoire vivant et partagé, où l'agriculture garde sa place et son rôle nourricier. François.

Mardi 10 mars à 21h : CA des Jardins de Cérès ouvert à tous: nous contacter : 01 69 30 70 20. Dimanche 15 mars à Bercy : AG du réseau des AMAP en ÎDF à partir de 10h. Samedi 28 mars à partir de 14h : Assemblée générale de la SCI Terres Fertiles.



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 7 mars 2009 à la ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle

Nouvelles de nos agriculteurs partenaires, articles «AG du réseau AMAP Île de France» et «OIN, Plan Campus, Que pouvons-nous faire ?», les contrats disponibles aujourd'hui, prochaines distributions et rendez-vous importants.

Participez au choix du futur logo du réseau AMAP en Île de France



Logo A créé par Elodie Marival

Participez au choix du logo du réseau des AMAP en ÎdF. Choisissez celui qui vous semble le plus représentatif ou qui vous plaît le plus.

Votez pendant la distribution ce samedi ou par mail à : françois.lerique@ceres91.net

Le choix définitif sera fait lors de l'Assemblée Générale du réseau des AMAP en ÎdF le dimanche 15 mars.



Logo C créé par Pascal Lakermi





Dimanche 15 mars : Assemblée Générale du réseau AMAP en Île de France

Page 4

Dimanche 15 mars : Assemblée Générale du réseau AMAP en Île de France

L'AMAP des Jardins de Cérès n'est pas isolée. Certes nous avons des préoccupations locales : OIN, urbanisation, mais celles-ci sont partagées avec d'autres Amapiens en lle de France. Ce réseau regroupe plus de 60 AMAP en ÎdF : Que pouvons nous apporter aux autres AMAP au travers du réseau ? Le réseau des AMAP en ÎdF a deux axes de travail : •1 accompagner les AMAP existantes et les groupes souhaitant créer une AMAP; •2 Favoriser le développement des AMAP en accompagnant des projets d'installation de paysans, en relation avec le GAB, Terres de Liens, la FNAB, la région ÎdF. Le réseau offre un lieu de rencontre pour les groupes existants, informe et accompagne les paysans et les consommateurs en AMAP. Il organise des réunions «inter AMAP» et anime des réflexions autour de l'éthique, de la solidarité, des pratiques et du respect

Les féveroles viennent d'être semées. Manu et Cristiana n'ont plus qu'à espérer qu'il n'y ai pas de fortes gelées tardives auxquelles ces plantes sont assez sensibles. Du côté des champs de

Des nouvelles des éleveurs du Perche

Le boum des naissances d'agneaux est passé chez Bernard et Françoise CIROU, 120 agneaux nés entre le 15 ianvier et début février avec un pic lors de la pleine lune. Il reste 15 brebis encore à accoucher et 28 agnelles (1ère gestation) dont les petits ne naîtront que vers le 15 mars, la gestation étant de 5 mois +/- 15 jours. L'objectif de 150 agneaux, contre 115 l'an passé semble atteint, il faut maintenant que leur développement soit bon, il y a environ 10% d'agneaux qui n'atteignent pas leur maturité. Pour les porcs la reproduction est beaucoup plus problématique. Les prévisions sont difficiles et les naissances pas du tout étalées alors que la durée de gestation (4 mois à 1 ou 2 jours près) est constante. Le changement de race est en cours. Enfin les CIROU devraient pouvoir nous proposer du cidre et du vinaigre en mai. Chez Jean-Edouard JEAUNEAU c'est la période du hersage des pairies qui permet de diviser les bouses, d'écarter le compost et d'arra-Page 2

de la charte des AMAP. Il est engagé dans des projets pour l'installation en agriculture paysanne et pour le maintien des terres agricoles dans la région (projet de couveuse). Cela fait beaucoup de travail, vous pouvez donner un coup de main à nos permanents, vous pouvez aussi partager no-

tre expérience, sur des thèmes comme l'installation. la solidarité, les prix, la garantie participative, la certification, la communication, vous êtes invités aux réunions du bureau et à l'AG du 15 mars.

Nous sommes quelques-uns à représenter les Jardins de Cérès dans le réseau des AMAP en ÎdF. rejoignez-nous, le réseau des AMAP en ÎdF c'est notre réseau (http://www.amap-idf.org). François.

paniers mélangés.

Ferme Vandame l'AMAP, les jeunes pousses de blé et de petit épeautre sont très belles. On attend ces jours-ci les plants de pommes de terre, qui ne devraient être plantés qu'à la fin des gelées. Vincent

> cher les mousses afin que la terre respire mieux. L'hiver est long mais normal, les bêtes consomment du foin et de la paille en grande quantité. Les veaux commencent à sortir avec leur mère. 2 à 3 heures les jours de soleil, la lumière est vitale pour la vitamine D mais les sols sont mous et détrempés. Le troupeau comporte 150 bêtes. dont 60 vaches adultes en âge de procréer (+ de 3 ans), il y a environ 50 naissances par an, les mâles restent 5 à 6 mois sous leur mère avant d'être vendus, les femelles sont gardées pour la

En achetant ces pains nous aidons quatre jeunes en deuxième année d'installation du GAEC La reproduction. L'espérance de reproduction est 1 Corbione, dans le Perche, à se faire une tréso-

Groupe Fromage de vache. Recette de Tarte au brie et aux pommes, transmise par Danièle Gardy Il faut : un peu moins d'un quart de brie fait à coeur, 3 ou 4 pommes acidulées bio (reinettes, par exemple), une pâte à tarte. On peut faire une pâte à tarte soit brisée, soit feuilletée, selon les préférences. Etaler la pâte dans un moule, y répartir le brie en lamelles fines de façon à recouvrir tout le fond. Laver les pommes. Les couper en lamelles très fines (2-3 mm) en laissant la peau, et déposer ces lamelles sur le brie, comme pour une tarte aux pommes classique. Enfourner dans un four à 200 °C pour environ 20 minutes. Sortir quand la pâte à tarte est dorée. Servir chaud, accompagnée d'une salade verte.

Les champignons sont désormais disponibles sur con-

trat. Il est possible de souscrire un contrat pour les mois

d'avril - mai - juin; les formulaires seront disponibles a

l'accueil. Bruno Zamblera produit des champignons de

Paris, des pleurotes, des lantins du chêne, ou des

veau/femelle/an mais il y a toujours des «accidents», les vaches ont une gestation de 9 mois et elles sont matures pour la viande entre 4 et 8 ans. J-E écoule actuellement 60% de sa production en

AMAP, il espère passer à 80% prochainement, ce qui correspondrait pour Les Jardins de Céres à un veau (10-11 colis) et une vache (de 20 à 22 colis) par distribution.

Les abeilles de Roland Rondelet

En ce début de semaine, le soleil a suffisamment réchauffé l'atmosphère pour permettre une pre-

mière visite aux ruchers (les ruches ne peuvent pas être ouvertes lorsqu'il fait moins de 12 °C). J'y suis allé avec appréhension vu la riqueur de l'hiver passé, mais les pertes

de colonies sont pour le moment raisonnables (7 colonies sont mortes de froid). Par contre le trop

long confinement dans les ruches a eu pour effet de développer une maladie fréquente dans ce genre de situation : la noséma, qui a atteint une guinzaine de colonies gui ne sont donc pas tirées d'affaire, il va falloir les transférer dans des ruches saines et les suivre de près.

Dans le cours de l'hiver, le rucher de Chateaufort a été vandalisé (6 ruches renversées et donc livrées aux intempéries, 5 colonies en sont mortes) c'est un phénomène malheureusement fréquent, il est le plus souvent le fait d'ignorants en mal de sensations fortes (dans le cas présent ils ne risquaient pas grand chose, les abeilles étant en hibernation). En ce moment, je prépare les futures ruches qui devront accueillir les essaims à venir, et j'espère que le climat me permettra de

développer le nombre des colonies par division. Pour illustrer le printemps qui s'annonce, je vous joins une photo prise l'an passé dans une pile de hausse : il s'agit d'un nid de mésanges confortablement installé entre les cadres de cire. Roland

Groupe Volailles - Le nouveau contrat vient de voir le jour.

Nous accueillerons Charles Monville pour deux distributions en avril et en mai. Après il a choisi d'arrêter sa production de volaille en Indre-et-Loire, où il partageait guelgues hectares chez un ami éleveur de porc bio, afin de préparer une nouvelle installation plus proche de l'Île de France.

Nous lui souhaitons bonne chance dans ses recherches d'installation et espérons le retrouver avec ses délicieuses volailles d'ici quelques mois.

En attendant, les volailles d'avril et mai auront quelques choses de différent! Charles Monville a modifié la ration alimentaire de ses volailles et a remplacé les 10% de soja bio par 10% de colza bio. Nous espérons que cette expérimentation sera profitable pour les volailles ainsi que pour nos papilles! Le contrat est disponible sur le stand de l'accueil, n'oubliez pas de le remplir avant le 10 mars. Laure-Ellen

Opération vente de pains

rerie. Leur but est d'acheter un nouveau moulin à farine, en commun avec B, et F, CIROU nos éleveurs de porcs et d'agneaux, car le leur est très vieux et tombe souvent en panne. Ils écoulent leur production sur le marché de Nogent le Rotrou et auprès de trois AMAP locales.

A partir de mars à chaque distribution de viande Françoise et Bernard nous proposeront du pain fait avec de la farine de blé bio type 80, au prix de 4€ le pain de 1 kg.