

Groupe Cresson

Dernière minute : pas de cresson ce samedi car le froid s'est accentué ces derniers jours. Par contre, les tartes en contrat seront livrées, sous réserve des conditions de circulation.

En direct de la cressonnière :

Le cresson a encore eu froid en ce mois de janvier 2010. Même si, il y a 8 jours, Jean Michel pouvait encore le cueillir (un peu « amoché » quand même m'a-t-il dit !), les gelées persistantes ont eu

raison de sa fragilité.

Ce n'est pas facile pour J-Michel qui ne peut que constater la répétition des conditions météo des mois de janvier 2008 et 2009.

Le cresson est bûché depuis un mois mais il ne faut pas que le froid dure trop longtemps, ce qui est le cas en ce moment.

Malgré ce contretemps, le groupe cresson vous souhaite une très bonne année. Maryvonne

Recette : Sauce au fromage blanc-cresson

C'est une variante de la recette grecque que l'on trouve associée aux aubergines frites. Je l'ai modifiée en fonction de ce que j'avais sous la main.

Fromage blanc grec (il contient de la crème.), ou Fromage blanc de J.J. Boudin

Cresson : 1 botte

Ail, Citron, Huile d'olive

Poivre (sel si vous le souhaitez)

Dans un mixer, mettre le fromage blanc, les feuilles de cresson coupées, l'ail écrasé.

Mixer jusqu'à obtention d'une sauce verte. Ajoutez le jus du citron, l'huile d'olive, le poivre. Goûtez et ajustez.

Cette sauce accompagnera des pommes de terre cuites dans la cendre ou en robe des champs (de l'AMAP), un plat de riz nature, une bonne tranche de pain, et d'autres légumes.

Catherine E

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 – Lentilles – Farine – ~~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 € le kilo.*)

Contrats à souscrire : Brie, crème, lait – Boeuf, veau et porc – Champignons – Cresson – Poulets – Pommes de terre, farine, lentilles –

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

Samedi 6 février 2010

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

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Mardi 12 janvier 2010 à 21h film documentaire **Food Inc!** au Cinéma Jacques Tati - 14 avenue Saint-Laurent 91400 Orsay. *Le Mardi du développement durable* vous propose en partenariat avec l'association ATTAC Nord Essonne une soirée débat, en présence de Christian Velot.. → mjctati.org

Dimanche 11 avril 2010 L'association Terre et Cité organise une « **Randonnée Découverte** » du **Plateau** : cette année, Vauhallan, les fermes des Arpentis et Trubuil, Les écuries de Favreuse, Saclay, La ferme de la Martinière et L'abbaye de Limon. Réserver dès maintenant cette date !

Jusqu'en juin 2010, Cité des Sciences & de l'Industrie, exposition **Ma Terre Première - pour construire demain** « Une expo manip pour découvrir le matériau terre... l'homme l'utilise comme matériau depuis des millénaires pour construire des maisons, même en France... Ses atouts écologiques et esthétiques attirent en effet les architectes contemporains. »



AMAP
ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

188 rue de Paris, 91120 Palaiseau
Tel : 06 45 07 38 11
<http://www.lesjardinsdeceres.net>
mail : contact@lesjardinsdeceres.net

Lettre de distribution du samedi 9 janvier 2010 à la ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle

Nouvelles de nos agriculteurs partenaires, éditorial, l'article « OIN, Grand Paris, où en est-on ? », les prochaines distributions et les rendez-vous CERES.

Bonne année !

C'est le moment de souhaiter à toutes et à tous une bonne année 2010 et de regarder vers l'avenir. Avant de tourner la page je souhaite revenir sur la fin de l'année 2009 et en particulier sur l'échec de la conférence de Copenhague. Certes, réussir à faire changer les pays riches qui ont gaspillé les ressources de la planète, demander aux pays émergents d'avoir une croissance raisonnée et économe, d'aider les plus pauvres à supporter les conséquences de notre surconsommation et passer outre la puissance des lobby n'était

simplicité volontaire, sobriété heureuse, décroissance sereine...

Peut-on compter sur une prise de conscience générale pour que 2010 soit l'année des décisions ?

En ce sens 2010 doit être une bonne année !

Donc meilleurs vœux pour vous toutes et tous et vos familles.

Meilleurs vœux pour l'AMAP et ses partenaires. 2010 doit être l'année de quelques nouveautés pour notre groupe : les projets de Cristiana et Manu de filière pain et de magasin à la ferme, la reconversion de 20 hectares en bio, les poulets du plateau de Saclay avec l'installation de Charles, un pas de plus dans le redémarrage de la champignonnière de Bruno, l'arrivée des huiles de colza et de tournesol de Christophe Lecuyer. Bien sûr de nouvelles ruches et de nouvelles abeilles chez Roland et grâce à l'étude réalisée par Mathieu pour l'AMAP, le développement ponctuel de circuits courts avec les cantines, et j'en oublie certainement. Donc 2010 sera une bonne année, la preuve elle commence avec des températures normales pour la saison !

François

PS : N'oubliez pas pour vos cartes de vœux, d'utilisez les cartes postales de la récolte 2009 ! (en vente à l'accueil lors des distributions)



pas chose acquise ! Il n'est pas facile de prendre des mesures indispensables si elles sont impopulaires ! Mais pour ma part je reste optimiste.

On commence à entendre dans les médias des mots jusqu'à ce jour tabous : sobriété sereine,

OIN, le Grand Paris, où en est-on?

La loi sur le Grand Paris n'a rien à voir avec les projets des 10 architectes. Elle se « résume » à la création d'un outil juridique : la Société du Grand Paris. Cette société, où l'Etat sera largement majoritaire sera chargée de la réalisation du fameux super métro autour de Paris (130 km), reliant les centres économiques : Roissy, Marne-la-vallée, Orly, Massy, Saclay, Versailles, La Défense et le nord de Paris. Christian Blanc pense que le métro sera un « aspirateur » de croissance ! En ce qui concerne Saclay, l'OIN couvre 27 communes et la priorité semble être le nouveau Campus avec le déménagement d'une partie de la Faculté des sciences d'Orsay sur les terres agricoles du plateau. Nous continuons à soutenir que c'est la mauvaise solution car plus coûteuse, détruisant des terres agricoles, nécessitant la création d'infrastructures supplémentaires, dérégulant le régime d'écoulement des eaux.

Les associations ont étudié en détail les textes :

l'objet de la loi, l'étude d'impact, la loi elle-même et le rapport destiné à réduire les durées de la concertation ! Nous avons proposé des amendements aux députés sur 3 thèmes principaux : la concertation, les terres agricoles et les transports. Alors que la concertation devenait presque inexistante, la Commission Nationale du Débat Public sera saisie sur le projet. Par contre les « 2300 hectares de terres agricoles répartis sur 14 communes » sont devenus « environ 2300 hectares », sur le territoire de l'OIN soit 27 communes ! Concernant les transports, les associations insistent sur la nécessité de rénover et d'améliorer l'existant avant tout. Le projet doit maintenant passer au Sénat.

Les associations se mobilisent à nouveau pour alerter les sénateurs des dangers de ce projet et leur demandent d'y apporter les modifications que nous leurs suggérons.

A suivre ... François

Ferme Vandame

Les lentilles 2009 sont disponibles. Elles ont été nettoyées par un agriculteur de la région qui est équipé du matériel nécessaire. Les 2,8 tonnes récoltées ont permis d'obtenir 2 tonnes de lentilles « propres » pour l'hectare cultivé. C'est une année



exceptionnelle. Le rendement prévu dans les contrats était simplement de 1 tonne de lentilles par hectare. Chaque amapien va donc recevoir une quantité double de celle prévue dans son contrat. Bravo et merci à

la conduite de la culture!

En 2010 nous conserverons néanmoins pour le contrat un objectif moyen de rendement à 1 tonne par hectare. Par contre, le prix au kilo évolue de 3 euros à 3,5 euros, ceci afin que l'amélioration potentielle de la récolte bénéficie aussi à chacun des partenaires, producteurs et consommateurs. La farine sera disponible ce 9 janvier. Emmanuel Vandame a réussi à trouver un exploitant agricole qui possède un moulin identique, à meule de pierre, dans les Yvelines, Monsieur Rocquain. Ce travail de meunerie coûte 65 cts d'euro par kg à Emmanuel et Cristiana, en plus des 4 trajets de 40 km. La farine est donc de type 110. Pour son propre moulin, Emmanuel doit se rendre fin janvier chez le fabricant, en Autriche (1200km), pour analyser avec lui les défauts de fonctionnement du moulin qui est testé là-bas depuis novembre.

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

Groupe Fromage et produits laitiers de la Fontaine Sainte Colombe

A la ferme de la Fontaine Ste Colombe le froid, (-10°C) de la troisième semaine de décembre et de cette première semaine de janvier améliore bien la situation sanitaire du troupeau : La litière s'est assainie, oubliées les (mini-)infections de types mammites, pieds enflés..., dues au temps doux et humide que Jean-Jacques et Anne connaissent à chaque entrée d'hiver tant que le froid ne s'est pas installé.

Côté fromage Jean-Jacques nous annonce cette semaine des bries bien affinés à coeur, idem pour les coulommiers, la production de lait est basse

mais avec plus de crème, comme à chaque hiver froid.

A chaque distribution le groupe déplore une quantité non négligeable de produits qui n'ont pas été retirés. Pensez à prendre contact avec le groupe « liens » claire.edelist@gmail.com 06 61 61 72 46 si vous vous trouvez dans l'impossibilité de vous rendre à Villiers le Bâcle.

Il est toujours possible de passer un contrat de produits laitiers pour les 5 prochains mois (février à juin), documents disponibles à l'accueil.

Groupe Champignons

Compte tenu de la saison hivernale, le choix des champignons dans les paniers mélangés est restreint : les différentes variétés de pleurotes « exotiques » que nous avons appréciées cet automne vont cesser d'être en production pendant quelques semaines (les pleurotes grises restent disponibles toute l'année).

Cette distribution du 9 janvier est la dernière distribution sur les contrats champignons souscrits a

l'automne dernier (septembre-janvier).

N'oubliez pas de renouveler votre contrat pour les prochains mois de février à juin.

Le contrat est disponible à l'accueil; pour éviter toute interruption, déposez votre nouveau contrat à l'accueil ce jour, ou renvoyez-le à la gestionnaire des contrats le plus tôt possible.

Danièle G. pour le groupe Champignons.

En création : un Groupe Pommes

2010 devrait voir la création d'un groupe Pommes (fruits) au sein de l'AMAP.

Je me suis portée volontaire pour mener cette mission à bien et lance un appel aux passionnés.

Une première tentative, appuyée sur la collaboration avec un producteur de l'Oise intéressé, nous avait fait espérer un démarrage en trombe. Les contacts cordiaux avancés avaient permis la modélisation aboutie des contrats et de la distribution.

Mais la qualité des fruits dans leur projection à



deux ans, au regard de la charte des AMAPs, nous a conduits à renoncer.

Retour à la case prospection donc : ouvrez vos carnets d'adresses !

Catherine N.-D.

L'adresse et le N° de téléphone de l'AMAP des Jardins de Cérès changent en 2010, voir en haut de page 1.

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