Les Jardins de Ceres
AMAP

ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

en Mairie de Villiers le Bâcle - Place de la Mairie
91190 VILLIERS LE BACLE
Répondeur : 06 82 65 93 99
http://www.lesjardinsdeceres.net
mail : **contact@lesjardinsdeceres.net**

Lettre de distribution du samedi 10 décembre 2016 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro 111

L'édito, les nouvelles de nos agriculteurs partenaires, en dernière page, produits distribués aujourd'hui & prochaines distributions

L'édito du mois

Coup dur pour les associations et l'agriculture paysanne !

C'est avec désolation que nous assistons aux effets de la mise en œuvre de la nouvelle politique de la région. En effet, au mépris des promesses faites avant les élections, au réseau des AMAPs par exemple, la région IdF baisse drastiquement ses subventions aux dépenses de fonctionnement pour se recentrer sur des dépenses d'investissement.

Un des effets concrets est que les crédits correspondant aux dépenses de salaire ne sont plus éligibles à ces subventions ; ces crédits étant, entre autres, redéployés vers les chambres d'agriculture, qui soutiennent majoritairement l'agriculture « industrielle ».

C'est ainsi que le CIVAM du Hurepoix, association créée à l'initiative d'un petit groupe d'agriculteurs locaux (Sud 91 et 78), dans l'objectif de renforcer leurs liens avec le territoire et ses habitants se voit contraint de mettre la clé sous la porte, n'ayant plus assez de fonds pour payer l'animatrice, Cécile, seule salariée de l'association. Une pensée particulière pour Cécile.

Le CIVAM s'était donné 3 missions principales :

- Développer les circuits courts de proximité
- Sensibiliser à l'agriculture durable
- Animer le territoire

Pour le développement des circuits courts de proximité, il s'agissait notamment de favoriser les partenariats en AMAP, la vente à la ferme (mise en réseau des fermes) et toucher la restauration hors domicile.

La sensibilisation à l'agriculture durable englobait par exemple des actions envers les agriculteurs eux-mêmes (mutualisation de moyens, stockage commun en bio...), envers la restauration (travail auprès des chefs et des cantines pour promouvoir l'utilisation de produits locaux) et envers le grand public (animation dans les classes, organisation de visite de fermes, guide « Consommons local », BD, ...)

Côté animation, on peut citer l'organisation d'un marché paysan et d'ateliers cuisine tous les ans, la participation à des évènements locaux (fête des fermes, forum des associations), pour pérenniser les liens entre agriculteurs et consommateurs.

Alors, certes les agriculteurs ont appris à travailler ensemble, à partager leurs débouchés commerciaux, certes ils pourront continuer à organiser le marché paysan avec leurs seules énergies, mais ce coup d'arrêt est symptomatique d'une politique qui se détourne de la dynamique enclenchée au profit des petits agriculteurs locaux. Le CIVAM n'est hélas qu'un exemple parmi les structures touchées. Le réseau des AMAPs signale aussi les difficultés que lui cause la nouvelle politique de la Région et titre dans sa dernière lettre « Restons mobilisés pour l'agriculture bio, paysanne et citoyenne en Ile de France », après avoir célébré en Octobre « l'enterrement des promesses de campagne » devant le conseil régional.

CIVAM CAMPAGNES VIVANTES

Il est important que nous continuions à faire vivre avec nos moyens ces liens avec les producteurs, à les soutenir notamment en leur achetant leur production à un prix équitable. Mais qui fera demain le travail du pôle ABIOSOL (émanation d'AMAP-IDF, de Terre de liens et du GAB) qui aidait les jeunes à s'installer, à structurer leur projet ?

Edith L.

Ferme Vandame et fournil

Manu et Cristiana connaissent depuis quelques mois des problèmes de personnel, qui ont mis à mal le fonctionnement du fournil. Après une période pendant laquelle ils se sont retrouvés tous deux, seuls, à travailler au fournil, l'arrivée d'un nouveau boulanger leur permet de reprendre un peu de temps pour toutes leurs autres activités. Il est important de les soutenir en souscrivant des contrats pains et brioches (jusqu'au 16 décembre).

Malgré ces problèmes, les travaux dans les champs sont terminés ou en voie de l'être ; les féveroles seront semées dans les jours qui viennent. Et ils ont eu le temps de remplir leurs obligations vis-à-vis du Syndicat Mixte de l'Yvette et de la Bièvre (SYB), c'est-à-dire de travailler à la réfection des rigoles.

Sur le front de l'aménagement du plateau, les nouvelles ne sont pas bonnes : des tranchées profondes sont creusées dans les champs, semble-t-il en lien avec la mise en place du métro.

Une bonne nouvelle pour finir : l'appel pour Sadig, un jeune soudanais du Darfour réfugié en France, que Manu et Cristiana ont accueilli, qui travaille à la ferme de Viltain et qui cherchait un logement, a été entendu. Merci !

Josyane R.

Huile d'Olive

Pourquoi l'huile d'olive n'est pas filtrée ?

Une question récurrente des amapiens qui prennent un contrat huile d'olive. Le dépôt au fond du contenant est-il normal ?

Comme mentionné sur le contrat l'huile est non-filtrée, ce qui signifie qu'au pressage, ELS Emprius ne filtre pas la partie solide de l'huile, comme le font certains producteurs, notamment toutes les productions industrielles, afin d'empêcher les dépôts.

La famille Vallve a choisi de ne pas filtrer l'huile afin de faire un produit le plus naturel possible et de préserver au maximum les arômes de l'huile. La partie plus solide de l'huile contient beaucoup de polyphénoles, responsables des arômes et considérés très bénéfiques pour la santé.

L'huile, une fois conditionnée, a tendance à créer un dépôt. On dit que l'huile se déshabille parce qu'elle perd la couleur de sa robe. Le résultat est la présence plus ou moins importante de sa partie solide au fond du contenant. Il s'agit, dans tous les cas, d'une matière naturelle qui ne présente aucun risque sanitaire.

Le dépôt dans certains bidons ou certaines bouteilles est plus important que dans d'autres. Cela dépend du temps de décantation de l'huile avant le conditionnement, et surtout des variations de température auxquelles elle a été soumise. Le froid (3 ou 4 degrés) fige l'huile et la partie solide avec. Lorsque la température augmente, celle-ci ne se dilue pas et la formation du dépôt est plus rapide qu'avec une huile stockée à température constante.

Rappel : le groupe huiles recrute

La logistique de la distribution d'aujourd'hui a été prise en charge par Albert Vallve qui s'est déplacé depuis Gérone. Le groupe recherche de nouveaux membres, notamment pour participer à la logistique lors des prochaines distributions, afin que la famille Vallve ne soit plus obligée de venir de Catalogne ou de Hollande.

Olivier C.

Pâtes de la ferme Cirou

A la Ferme Cirou, les travaux d'automne se poursuivent avec quelques aléas, dus au temps globalement défavorable de ces derniers mois. Un nouveau désherbage devient une nécessité. Par ailleurs, les travaux d'aménagement se poursuivent à la ferme de façon satisfaisante.

Rappel aux Amapiens : les contrats peuvent ne concerner que quelques mois sur l'ensemble de la saison. De Joyeuses Fêtes à tous et... bons petits plats de pâtes !

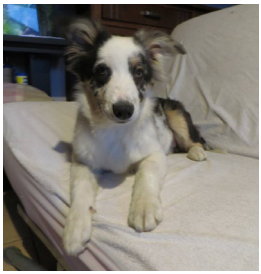
Olivier et Françoise N.

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, prochain CA le 15 décembre, puis les 09/01, 02/02, 27/02, 30/03, 11/05/12/06... Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

Les fromages de chèvres

Des nouvelles de la ferme de Gabveau.

3 premiers chevreaux de race anglo-nubienne sont arrivés en éclaireurs : 2 femelles qui seront gardées pour la relève et 1 mâle qui sera vendu pour la reproduction à un autre élevage. La première vague de naissances est attendue mi-décembre (la seconde sera en mars-avril). Les occupations de Bernadette et Philippe pour Noël seront toutes trouvées : caprinage et biberonnage ! La production de fromage est encore faible avec une moitié des chèvres taries, mais elle remontera dès que les chèvres auront mis bas. Encore un peu de patience pour retrouver les chèvres frais et les faisselles en abondance.



Pour surveiller le troupeau, Tina, la vieille chienne Border Colley (12 ans) qui va prendre sa retraite, apprend le travail à Swany une jeune chienne (6 mois) de la même race (pour voir d'autres photos de Swany au joli poil tricolore, rendez-vous sur la page Facebook « SCI les chèvres de Gabveau »). Pour le moment, Swany s'égare un peu du côté des volailles et a même commencé à plumer un coq ! Quand Philippe et Bernadette vivaient à la Ferté Alais, les poules étaient rentrées par Tina dans la volière. Elle a gardé l'habitude de les rentrer même si ce n'est plus nécessaire à St-Michel où les poules trouvent seules le chemin du poulailler. Swany l'imite donc dans toutes ses tâches, mais avec encore quelques maladresses. Du côté des chèvres, elle sait déjà bien les empêcher de sortir s'il le faut, comme en ce moment où l'herbe mouillée (même gelée ces jours-ci) risquerait de les rendre malades. C'est donc une bonne recrue pour aider à la ferme.

Laurence B.

Huile de tournesol & huile de colza

Voici les nouvelles de la ferme de la Féverole, dans le Perche, données par Christophe :

« Effectivement 2016 est une année avec de mauvais rendements pour les grandes cultures sur la région (La Bretagne et le Sud de la France ont été épargnés). Aucun producteur n'est passé au travers, bio ou pas, utilisation de chimie ou pas, en ce qui concerne les grandes cultures ».

Pour lui, blé, orge, triticale, avoine, et surtout féverole et pois ont des baisses de rendement de l'ordre de 30% en moyenne, avec des parcelles à zéro pour des cas de féverole d'hiver. Le colza s'en est tiré, et le tournesol aussi. Il restait à récolter le maïs en novembre.

Christophe considère qu'il n'y a pas nécessité, pour lui, d'activer la clause de solidarité.

Le climat nous a donné une leçon, et seule la diversité des productions et assolements a limité la casse, principe de base en bio, comme le fait remarquer Christophe. Claire E.

Légumes de Jérôme Bonament

Jérôme termine de rentrer les derniers légumes avant de labourer. Il va enlever les bâches qui ont protégé les légumes de cette année. Ces bâches pourront être ainsi réutilisées l'année prochaine. Ensuite il va répartir du compost sur ses terres et labourer pour les préparer.

Il va commencer par replanter de l'aillet sous serre, planter les premières salades de printemps et recouvrir les carottes d'un voile d'hivernage.

Le temps est au froid et il en est plutôt content, la saison d'hiver va commencer.

Le groupe légumes Bonament

Ferme Fontaine Sainte-Colombe - Produits laitiers

Brèves nouvelles de la ferme :

Camille et Nicolas Grymonprez reprennent la ferme et le troupeau de Jean-Jacques et Anne Boudin.

Nous ferons plus ample connaissance dans une prochaine lettre... Mais on sait déjà qu'ils poursuivent la fabrication du fromage et nous proposerons bientôt un contrat. Tenez-vous prêts !

Le groupe « lait et fromage de vache »

Volailles et oeufs de Charles Monville

Le chapon de Bresse a très grande réputation. Si l'on vante l'espace dont ces volailles disposent durant leur élevage, ce que l'on sait moins, c'est qu'ils finissent leur vie enfermés durant 4 semaines dans une cage où ils peuvent à peine bouger.

Charles, lui, laisse ses chapons en liberté durant toute leur vie. En élevage depuis cet été, il sont nourris à 78% de maïs bio et non avec bouillie au lait en poudre comme cela se fait communément. Ainsi le principe de circuit court et d'économie d'énergie est respecté et les volailles ont une alimentation naturelle qui leur convient mieux. Grâce à un élevage de 182 jours, il en résulte une volaille tendre et moelleuse qui satisfera vos papilles pour les fêtes.

Les chapons et les poulardes en élevage depuis cet été profitent pleinement. Comme les années précédentes, les poids devraient s'échelonner de 3,5kg à 4,5Kg. Ils sont mis en vente à 19,10€/kg.

Il y aura cette année la possibilité de réserver des poulardes pour le jeudi 15 décembre pour ceux qui le souhaitent. A vos commandes !

Frédéric G.

Décembre	jeudi 15	15h30-19h00	Dernier poulets 2016 et première poulardes
	jeudi 22 et vendredi 23	16h00-19h00	Récupération de vos commandes Chapons & Poulardes
	samedi 24	09h00-11h30	
	jeudi 29	Fermeture de la ferme	
Janvier	jeudi 5	15h30-19h00	Reprise des ventes de poulets & œufs

Pour commander : envoyer par mail la tranche de poids souhaitée (Prévoir 400 g/personne), votre jour de passage à la ferme (cf. date ci-dessus) et un N° de téléphone accompagné d'un chèque d'acompte de 15€ à déposer ou envoyer à la ferme.

Produits distribués et contrats à souscrire aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons – Viande & jus de pomme – Fromages de chèvre – Pommes de terre & Farine – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Cresson –Légumes d'hiver – Tisanes et Aromates – Pâtes & Farine de Sarrasin – Huiles de tournesol et colza - Huile d'olive

Contrats à souscrire : Huile d'olive – Huiles de tournesol et colza – Viande & jus de pomme – Sel – Champignons – Cresson – Poulets – Farine - Fromages de chèvre – Pâtes – Pain & Brioches (Nouveau / Urgent) - Pommes de terre & Farine (à venir)

Prochaines distributions : le samedi à 14h30, à la ferme Vandame

Prochaine distribution le samedi 07 janvier 2017,

puis les samedi 28/01, 25/02, 25/03, 06/05, 10/06, 01/07 (partielle).

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Vie du territoire :

- Les 10 et 11 décembre : Vente de soupes de production 100% locale et sans pesticides
Courges cultivées au verger St-Nicolas et légumes de Serge Coussens
Marché de noël d'Igny - stand Igny Vallée Comestible - place Mendès France

- Du 30 novembre au 12 janvier : Concertation sur le programme d'action de la ZPNAF
Organisé par L'EPA Paris-Saclay et animé par Terre et Cité.
Plus d'infos sur : http://terreetcite.org/

Vous recherchez un covoiturage et ne disposez pas d'accès Internet, ou ne trouvez pas d'offre vous convenant sur le site de covoiturage? Vous êtes dans l'impossibilité de retirer votre commande lors d'une distribution ?
Contact : **groupe-liens@lesjardinsdeceres.net** et au numéro : 06 07 58 85 64 (laissez un message)