



Lettre de distribution du samedi 25 février 2017 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro

114

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

L'édito
du mois

Métro ligne 18 : la contestation de l'*utilité publique* s'organise !

Début juillet 2016, la commission d'enquête publique a donné un avis favorable au projet de construction du métro ligne 18 sur le plateau de Saclay.

Nous nous acheminons donc maintenant, très rapidement, vers la publication d'une DUP : *Déclaration d'Utilité Publique*,

Saclay, Châteaufort et Magny, ont pris l'initiative de réunir les associations pour envisager ensemble les actions à engager.

Nous nous sommes tous retrouvés sur une vision partagée du combat à mener pour tenter de faire reconsidérer ce projet au coût exorbitant, 1,7 milliards d'euros, et funeste



qui autorisera l'ensemble des expropriations et cessions de terrains. Suivront les travaux pour mettre en place ce transport lourd d'Orly à Versailles, trajet déjà réalisé en grande partie par le RER C.

Malgré notre remarquable mobilisation lors des séances publiques, malgré les 4481 observations, dont beaucoup pour argumenter sur l'opposition à ce projet, il a été décidé que ce métro était d'*utilité publique*.

Nous sommes nombreux à avoir étudié de près ce dossier, à avoir passé des heures dans des documents et dans des réunions qui tentaient chaque fois de bien nous en présenter tous les avantages... Eh bien non ! Nous ne sommes toujours pas convaincus de l'*utilité publique*, mais plutôt du contraire. Nous sommes si nombreux à observer une forme de déni de démocratie, que des élus, les maires de 4 communes : Villiers,

pour ce territoire car ne pouvant se justifier qu'en devenant l'équipement « colonne vertébrale » d'une urbanisation future.

Avant même que la DUP soit publiée, nous travaillons, élus et associations, pour organiser un recours auprès du Conseil d'Etat. Nous espérons trouver auprès de cette ultime instance, un peu plus de sagesse et de clairvoyance afin de préserver ce territoire, ses habitants et ses activités agricoles historiques. Face aux constats de la pollution, du changement climatique et de la perte de biodiversité, il est vraiment grand temps que la préservation de l'environnement l'emporte enfin sur des logiques économiques qui imposent maintenant, à tout un territoire, une *utilité publique* factice.

Cyril G.

NDLR : Un extrait significatif de la conclusion de l'enquête est inséré à la fin de cette lettre de distribution.

Ferme Vandame et fournil

Le pain était à l'honneur dimanche soir sur TV5 lors de l'émission « Notre pain est-il dans le pétrin ? », annoncée le matin dans « On va déguster » sur France Inter.

Notre pain est en effet « dans le pétrin » (et nous aussi) lorsqu'il est fait avec de la farine provenant de meuneries industrielles (avec additifs, améliorants et conservateurs, insecticides, etc). Nous avons la chance de bénéficier de pain fait dans les règles de l'art, avec une farine bio issue de blé cultivé sur le plateau. Alors profitons-en et faisons-le savoir !

Sur les 300 variétés de blé cultivées autrefois, les industriels n'en utilisent plus qu'une trentaine aujourd'hui, pour la plupart « panifiable », c'est-à-dire que le grain contient suffisamment de gluten pour donner une farine transformable en pains (ce qui n'est pas nécessaire en pâtisserie).

Il existe deux types de blé : le blé dur et le blé tendre (ou froment).

Le blé dur se distingue du blé tendre par sa haute teneur en protéines et en gluten, mais il ne peut pas être utilisé en l'état. Il doit être transformé en semoule qui sert ensuite à la production de pâtes alimentaires, de couscous, ou concassé et consommé sous forme de boulgour, de pilpil.

On assiste à une explosion du nombre de personnes allergiques (ou plus précisément, intolérantes) au gluten. Selon certains témoignages, ces personnes seraient plutôt intolérantes aux divers additifs chimiques présents dans les farines industrielles : résidus de pesticides ou d'insecticides, antiagglomérants, de l'acide ascorbique (E300) pour la résistance de la pâte, de la léci-

thine (E322) pour l'élasticité de la pâte, et bien d'autres encore...

Qui n'a jamais regardé la composition d'un pain acheté en grande surface ? Les étiquettes portent une liste impressionnante d'ingrédients, preuve qu'il ne s'agit pas que de farine, sel, eau et levain.

Pour vivre mieux, il vaut mieux consommer mieux... et manger du pain bio, fait avec une farine biologique !

Josyane R.

Si vous avez raté l'émission, David l'a téléchargée pour nous et la met à disposition au lien suivant : <https://tinyurl.com/js94d95>

Information Complémentaire :

Le maire de Saclay, a décidé de manière très arbitraire d'interrompre la livraison journalière du pain dans les deux cantines du village sous prétexte que les enfants n'aimaient plus le pain du fournil, alors qu'aucun retour négatif n'avait été émis. Il a aussi supprimé la livraison du pain blanc du lundi matin qu' était assurée par un boulanger des Ulis. La vraie raison serait qu'un boulanger vient de s'installer dans Saclay. Le comportement de ce maire apparait politiquement et ethiquement très incorrect.

Deux remarques viennent à l'esprit :

Après avoir vu le documentaire « Notre pain est-il dans le pétrin ? », si ce nouveau boulanger n'est pas bio, ce sont ainsi les enfants qui en pâtissent.

Cela pose le problème de la grande responsabilité des collectivités locales vis à vis des circuits courts, au delà de la question éthique évoquée.

Huile de tournesol & huile de colza

Christophe Lécuyer a eu un emploi du temps chargé à l'automne et n'a pas pu presser avant l'hiver. Il n'a donc pas assez d'huile de colza et de tournesol pour la livraison de février. Celle-ci est par conséquent reportée au mois de juin.

Une bonne nouvelle pour l'avenir : les cultures ont l'air pas mal. Le temps sec pour la saison a même permis à Christophe de herser les cultures le week-end dernier, ce qui est rare à cette période.

Claire E.

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

Fromages de chèvres

La chèvrerie de Gabveau connaît en ce moment une période de forte baisse de production : de nombreuses chèvres n'ont pas encore mis bas, et les distributions très rapprochées de ce début d'année ne permettent pas de reconstituer les

stocks. En conséquence, Philippe ne pourra pas livrer ses AMAP ce week-end. Nous verrons pour rattraper partiellement ou complètement ceci sur les prochaines distributions.

Mélanie, pour le groupe Fromages de chèvre

Cresson de Jean Michel Lesage

Comme tous les ans, Jean Michel Lesage ouvre sa cressonnière à l'occasion de la fête du cresson à D'Huison Longueville.

Vous êtes donc tous conviés (même celles et ceux qui n'ont pas de contrat cresson), **le dimanche 26 mars** pour une visite toute en bonne humeur à partir de 10h au lieu-dit « la fontaine sucrée » (sortie d'Huison sur la D449).

Le numéro de téléphone portable de Jean Michel est : 06 81 84 15 23.

Visite des bassins avec explications du fonc-

tionnement de ses puits artésiens, collations et vente de ses produits. Allez y au moins une fois, ça vaut le coup !

A noter que la veille (samedi 25 mars), ce sera la dernière distribution de cresson correspondant à celle d'avril.

Pour les contrats confiture, n'oubliez pas de rendre les pots vides. Dans le cas où ils ne seraient pas vides, pas de soucis, on complètera avec des pots à nous de même contenance.

Mary B, pour Le groupe cresson

Légumes de Jérôme Bonament

Le contrat des légumes d'hiver se termine avec cette distribution et nous préparons avec Jérôme le prochain contrat pour les légumes d'été.

Celui-ci sera lancé d'ici la prochaine distribution. Jérôme prépare la prochaine saison avec l'aide de sa femme.

Sous les serres, elle en a terminé avec les semis de salades la semaine dernière. Les radis, les choux raves et pointus sont déjà en terre.

Le groupe légumes Bonament



Pâtes de la ferme Cirou

A la ferme Cirou, cet hiver, Thomas a eu des soucis liés au froid : le champ de blé dur a gelé. Il faut donc ressemer pour espérer une nouvelle production.

Ceci explique que Thomas n'ait pu se consacrer à ses essais sur les lasagnes, mais ce n'est que partie remise. Les travaux de printemps seront

nombreux et se présentent bien si le temps se maintient au beau. Comme d'habitude nous rapelons que le contrat pâtes reste ouvert en permanence, mais qu'il doit parvenir au moins une quinzaine de jours avant la distribution ! Prenez vos précautions.

Olivier et Françoise N.

Groupe Lien et covoiturage

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)

Produits distribués et contrats à souscrire aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons – Viande & jus de pomme – Pommes de terre & Farine – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Cresson – Légumes d'hiver – Pâtes & Farine de Sarrasin – Produits laitiers de vache – 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 – Pommes de terre & Farine

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

Prochaine distribution le samedi 25 mars 2017,
puis les samedi 06/05, 10/06, 01/07 (partielle).

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Producteurs :

- **Le 26 mars** : Visite de la cressonnière de J-M Lessage, à l'occasion de la fête du cresson

Cf. article « cresson » de cette lettre.

- **Le 20 mai** : Visite des fermes Cirou et Jeuneau (viande du Perche)

Cf. article « viande du Perche » de la lettre de distribution #113, du 28 janvier.

- **Le 10 juin de 09:30 à 12:00** : Visite de la ferme Vandame

Informations à venir.

- **Le 10 septembre** : Récolte des pommes de terre

Informations à venir.

Vie du territoire :

- **Du 09 février au 02 mars** : cycle de 4 projections - débats : «Vers une société alternative»

Documentaires dans la lignée de «Demain» pour connaître ce qui bouge et bouger ce qu'on connaît !

Cinéma Truffaut - 2 rue de l'Ecole 91380 Chilly-Mazarin

Plus d'infos sur : www.cinetruuffaut.fr

Enquête publique relative au projet de Ligne 18 Verte du Grand Paris Express et à la mise en compatibilité des documents d'urbanisme des communes concernées , p. 23, extrait :

« Par ailleurs et malgré le nombre important de demandes du public pour mettre en souterrain tout ou partie de la section prévue en viaduc et les contrepropositions correspondantes, portant principalement sur le tronçon CEA- Guyancourt, la commission d'enquête a estimé que cette mise en souterrain comportait un ensemble de difficultés et d'inconvénients importants, entraînant d'une part un surcoût non négligeable et d'autre part un retard certain à la réalisation du projet dont l'urgence paraît cependant avérée.

La commission d'enquête a donc considéré que la traversée du plateau de Saclay par un viaduc, même si elle a fait l'objet de nombreuses critiques, devrait s'avérer acceptable par la population concernée, à condition que soient effectivement étudiées et mises en œuvre les mesures adaptées concernant le bruit du passage des rames, l'esthétique du viaduc et son intégration paysagère, ainsi que les gênes identifiées pour les exploitants agricoles. »