



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

numéro

115

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

L'édito
du mois

Le LEADER porte ses fruits

Le réseau Amap Ile de France compte plus de 300 groupes en région parisienne. Il est encore très compliqué pour certains groupes de trouver des producteurs « locaux », maraichers ou autres. Le paradoxe est que pour pouvoir néanmoins fonctionner, aujourd'hui plusieurs groupes n'hésitent pas à établir un partenariat avec un producteur à 100 ou même 200 km de Paris. C'est encore plus paradoxal quand on sait que la région parisienne ne manque pas de porteurs de projets, candidats à une installation en maraichage. Chaque année des dizaines de jeunes, et parfois moins jeunes, s'orientent vers une formation de production en circuits courts en bénéficiant notamment de l'accueil dans les fermes « couveuses » du réseau Abiosol, où ils passent 1 à 2 ans à pratiquer le maraichage bio et la distribution en circuits courts. A la sortie de cette formation, ils sont confrontés à deux énormes difficultés pour pouvoir s'installer dans notre belle région: trouver un bout de terrain, souvent moins de 2 hectares, et trouver un crédit pour leur installation, pour simplement acheter le minimum nécessaire à leur activité.

Depuis la création des Jardins de Cérés, l'installation de nouveaux agriculteurs pour renforcer la production et l'approvisionnement local a été une forte préoccupation. Nous nous sommes très régulièrement confrontés à ces mêmes difficultés : le terrain et le coût d'installation. L'installation de Charles Monville a pris plus de trois ans et s'il est sur ce plateau de Saclay aujourd'hui, c'est vraiment grâce à sa remarquable persévérance et à sa ténacité dans sa démarche. Mais c'est aussi le fait d'avoir, à un moment, rencontré les bonnes personnes pour avancer dans son projet.

Dans ce contexte tout de même très difficile,

l'obtention en 2016 de fonds européens LEADER pour notre territoire, donne un bon espoir de pouvoir enfin mieux accompagner des porteurs de projets. L'occasion s'est présentée la semaine dernière, pour un projet dont on peut tout de suite noter qu'il bénéficie d'un contexte tout à fait exceptionnel. Sur Magny les hameaux, à proximité du centre-ville, la commune a décidé de passer en zone agricole des terrains jusqu'à lors urbanisables dans le PLU. C'est un cas unique sur notre secteur.

Deux porteurs de projets sont identifiés : un maraicher et une arboricultrice, qui souhaitent mener leurs activités sur ces terrains. Pour les aider dans leur installation, la mairie a décidé de porter un projet de bâtiment agricole, qui sera communal. Le comité LEADER a validé la semaine dernière, une aide de 80 000 euros sur le projet de ferme périurbaine, bio, portée par la commune de Magny, d'un coût total de 260 000 euros. L'expérience commence avec ces deux porteurs de projet mais la ferme pourrait en accueillir plus. Alors bien sûr, on peut s'étonner que de l'argent public, européen, puisse servir à accompagner l'installation de ces nouveaux agriculteurs. Simplement, quand on regarde aujourd'hui les anciennes fermes qui ont été englouties dans nos villes, devenues salles de spectacle ou médiathèques, et quand on considère les difficultés évoquées ici pour l'installation de ces nouveaux agriculteurs, alors même que la demande est là, eh bien oui, il faut certainement une politique publique vigoureuse et courageuse pour tenter de réinstaller une offre de produits en circuits courts aux portes de nos villes.

Cyril G.

Ferme Vandame et fournil

Quelques problèmes à la ferme. Les pigeons ont mangé les semences de colza mises en terre en août dernier. Cristiana a dû labourer le champ qui sera semé en féveroles au printemps. Les semences de triticale vendues par la coopérative n'ont pas donné les résultats attendus. Le champ devra donc être retourné lui aussi et planté en orge (qui ne rapporte pas grand-chose).

Le blé par contre pousse bien et le travail d'expérimentation de nouvelles variétés avec des chercheurs de la Ferme du Moulon se passe bien. Les pommes de terre ne sont pas encore plantées car la terre est trop froide et trop humide par endroit (à cause du temps ? de drains cassés ?). Les drains posés par le grand père de Manu vieillissent peut-être.

Les chantiers qui avancent sur le plateau emplissent Cristiana d'une grande tristesse. Voyez sur youtube le film « Nourrir le Grand Paris » où Cristiana et Manu dénoncent le sacrifice des terres.

Au fournil, les initiatives d'un nouveau boulanger (confection de nouvelles viennoiseries et de biscuits) permettent de conforter les revenus, ce dont l'entreprise a bien besoin, compte tenu de la perte de marchés pour le pain (cf. lettre précédente).

N.B : René, un ami de Cristiana et Manu, agriculteur en bio, proposera des lentilles et des pois chiche lors de la distribution du 25 mars. Redécouvrez les légumineuses !

Josyane R.

Cresson de Jean Michel Lesage

Dans la dernière lettre de distribution de mars, nous avons annoncé la fête du cresson qui est le dimanche 26 mars (avec les renseignements pour s'y rendre)

La distribution à Villiers étant la veille, Jean-Michel craint une grosse surcharge de travail. Il nous a donc demandé de repousser cette distribution en mai. Cette demande étant validée par le

CA, la distribution du cresson n'aura pas lieu en mars (distribution d'avril) mais le 6 mai.

Ce sera la dernière distribution de cresson de l'année 2016-2017

Merci d'avance pour votre compréhension et à bientôt.

Mary B, pour Le groupe cresson

Ferme Fontaine Sainte-Colombe - Produits laitiers

Voici 3 mois que nous sommes installés sur la Ferme Ste Colombe : la vie s'organise mais pas toujours évident de prendre du temps pour chaque chose entre nos enfants (5, 4 et 3 ans), le travail à la ferme et les livraisons. Nous prenons petit à petit nos marques et le troupeau aussi!

Nous avons la joie de voir naître des veaux qui se portent bien!

Côté transformation, Jérémy, notre fromager s'évertue à transformer le lait en de bons fromages et produits laitiers. Après le Brie de Coulommiers, nos premiers essais de «petits»

Coulommiers (environ 15cm de diamètre) sont plutôt satisfaisants! Encore quelques fabrications et vous devriez pouvoir les retrouver dans vos paniers !

A très bientôt! Camille et Nicolas

Nous poursuivons donc l'aventure en proposant un nouveau contrat jusqu'en septembre (ce qui permettra de reprendre ensuite le rythme « année scolaire »). Vous pouvez varier vos choix chaque mois à condition de tout fixer dès le début. Les contrats sont à remettre avant le 30 mars.

Blandine pour le groupe produits laitiers

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)

Fromages de chèvres

C'est la pleine saison du cabrinage. Les 12 (seulement) mises bas de fin décembre étaient une récréation en comparaison de l'effervescence actuelle : 4 à 8 mises bas par jour avec un record de 9 naissances. Déjà 59 chevreaux (pour 38 mises bas) et encore une trentaine de chèvres pleines dont 18 jeunes gardées de l'an passé. Philippe et Bernadette veillent sur les mères : Bernadette leur rend une dernière visite vers 22-23h (et parfois en pleine nuit en cas d'insomnie) et Philippe prend le relais dès 3 ou 4 heures du matin (habituellement il commence plutôt vers 5 heures). Certaines chèvres mettent bas toutes seules mais d'autres ont besoin d'aide, quand le travail ne progresse pas ou quand les jumeaux s'enchevêtrent l'un dans l'autre et se présentent en même temps alors que normalement les petits arrivent l'un à la suite de l'autre. Résultat, des mises bas parfois très longues, et un risque de mortalité pour les petits. Une seule perte cette année, d'un chevreau assez gros, emmêlé avec sa jumelle qui elle a été sauvée.

Les jeunes mères ne portent généralement qu'un seul petit alors que les plus anciennes en portent souvent 2, voire 3 (voir la photo) et même parfois 4 ! Les chèvres mangent leur placenta « la délivre » riche en nutriments et qui favorise l'allaitement. Dans la nature, c'est également important de tout faire disparaître pour ne pas

attirer les prédateurs.

Les fromages seront de retour avec beaucoup de frais, les amateurs de fromages secs devront attendre. Les rattrapages des contrats se feront à partir de mai.

Notez que la porte ouverte de la ferme aura lieu le week-end de la Pentecôte, très probablement le samedi (à confirmer quand les autres AMAP se seront exprimées). Il y aura visite le matin et l'après-midi et chacun pourra partager son pique-nique.

Allez voir les photos sur la page facebook (SCI-Les-chèvres-de-Gabveau-105111633247328). Il y a des nouveaux nés magnifiques et des mises bas commentées pas à pas par Bernadette.

Laurence, pour le groupe Fromages de chèvre



Tisanes et aromates de la ferme Sapousse

[Le contrat tisanes et aromates 2017 est arrivé !](#)

Vous pouvez dès maintenant souscrire au nouveau contrat 2017 pour une distribution unique au mois de décembre prochain.

Vous y trouverez de nombreuses nouveautés : entre autres, un mélange de pétales de fleurs comestibles, pour le plaisir des yeux et des papilles, ainsi



qu'une gamme complètes d'aromates simples en pots concoctés pour agrémenter vos recettes de cuisine en toutes saisons.

Les contrats devront être retournés [au plus tard le samedi 6 mai](#) afin que la productrice, Sylvie Guillot, puisse faire ses semis.

Karine M.

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

Poisson de Loire

Le groupe Poisson-de-Loire propose les conserves de poisson préparées par Nicolas Héroult - pêcheur professionnel installé à Huisme (Indre et Loire), plus de détails sur :

www.nhpecheurdeloire.fr/

Les préparations disponibles pour le 6 mai sont :

- Rillettes de Mulet fumé au safran de Touraine
- Rillettes de Mulet à l'estragon et au citron
- Rillettes de Mulet au colombo et citron
- Rillettes de Mulet à la moutarde à l'ancienne
- Rillettes de Silure fumé aux olives
- Rillettes de Silure au vin de Chinon et confit d'échalotes
- Rillettes de Poissons de Loire à la tomate séchée
- Rillettes de Poissons de Loire au Touraine Sauvignon et aromates

gnon et aromates

Tous les poissons sont pêchés dans la Loire et les autres ingrédients sont bio.

Les terrines contiennent 95 g de rillettes et sont vendues 4,50 €/pièce

La livraison se fera lors de la distribution du samedi 6 mai 2016 à Villiers-le-bâcle.

Pour commander, demander le formulaire et le retourner par mail à [loizichant\(at\)free.fr](mailto:loizichant(at)free.fr)

Le règlement se fera lors de la livraison, l'adhésion GASMAR-RAF (7€) sera demandée à ceux qui ne sont pas déjà adhérents.

François Forest

Produits distribués et contrats à souscrire aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons – Viande & jus de pomme – Farine – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Cresson (reporté au 6 mai) – Pâtes & Farine de Sarrasin – Produits laitiers de vache – Fromages de chèvre

Contrats à souscrire : Huile d'olive – Huiles de tournesol et colza – Viande & jus de pomme – Sel – Champignons – Farine - Fromages de chèvre – Pâtes & Farine de Sarrasin – Pain & Brioches – Pommes de terre & Farine – Tisanes et Aromates (Nouveau) – Légumes d'été (Nouveau) – Produits laitiers de vache (Nouveau)

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

Prochaine distribution le samedi 06 mai 2017,

puis les samedi 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 la lettre de distribution #114, du 25 février.

- **Le 20 mai** : Visite des fermes Cirou et Jeaneau (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)

Presse - le jour de la distribution, retrouvez et achetez à l'accueil :

Le numéro du mois (et celui du mois précédent s'il a été diffusé après la distribution) du mensuel « **L'âge de faire** » traitant de sujets d'Écologie, de Citoyenneté et de Solidarité est disponible à l'accueil.

