



## Lettre de distribution du samedi 13 octobre 2018 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro

**129**

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

L'édito  
du mois

### Et vous, comment compostez-vous ?

Selon l'ADEME, chacun de nous produit 590 kg de déchets par an, qui se retrouvent dans nos poubelles et conteneurs de tri (365 kg) et dans les déchèteries (225 kg). C'est 2 fois plus qu'il y a 40 ans. Par ailleurs, on estime que composter permet de réduire de 30% le volume de nos poubelles. Et comme on obtient, en bout de chaîne, un bon produit pour le jardin, il n'y a plus à hésiter !

Quand on dispose de son propre jardin, on a le choix entre jeter simplement ses déchets verts en tas ou utiliser un composteur. Si l'on dispose de beaucoup d'espace, la première option est la plus simple. Le composteur offre plus de discrétion. Ils sont maintenant proposés par de nombreuses municipalités, soit gratuitement soit à faible coût. C'est aussi l'occasion d'obtenir quelques conseils.

Un bac intermédiaire entre la table et le composteur sera bien pratique pour l'avoir à portée de main, sur un bord de fenêtre ou un pas de porte.

Pour que le processus de compostage se déroule correctement, il y a quelques règles simples à respecter. En premier lieu, on choisira un emplacement plutôt ombragé et à l'abri du vent. Le composteur devra être posé à même le sol, afin de faciliter le passage des organismes venant de la terre. Ensuite, on veillera à équilibrer les déchets verts (produits de tonte et de taille...) et les déchets de cuisine (épluchures ; marc de café ; thé, avec sans sachet...). Les déchets de cuisine contiennent plus d'humidité et il ne faut donc pas les étouffer sous des grosses quantités de résidus de tonte ou de feuillage aux branches peu tendres. L'équilibre

est le maître mot : certains ne compostent pas les agrumes mais s'il en y a peu, cela passe très bien. De loin en loin, on veillera à mélanger les différentes matières pour les aérer et permettre une bonne fermentation. Enfin, si l'on constate que le processus semble bloqué, il faut humidifier.

Les odeurs ? Le compost ne dégage aucune mauvaise odeur tout au long de la transformation et au contraire, en fin de processus, il sent bon l'humus.

Que faire de toute cette production ? Il faut savoir que la transformation des matières entraîne une réduction du 2/3 du volume. On peut même avoir la sensation de beaucoup jeter et de ne rien collecter !

Si l'on vit en appartement, et que le compostage collectif n'existe pas encore dans l'immeuble ou le quartier, il est possible d'utiliser un lombricomposteur, qui peut trouver sa place dans la cuisine ou sur un balcon, voire dans une cave. Comme son nom l'indique, il fonctionne avec des vers composteurs et comporte plusieurs compartiments. Le résultat obtenu

n'est pas une matière noire qui ressemble à de la terre comme avec le composteur mais un liquide riche en azote, phosphore, potassium... très bon pour les plantes d'intérieur. Et si on préfère le compost, des bacs peuvent tout à fait trouver leur place sur un balcon. Un peu de compost au fond du 1<sup>er</sup> permet d'amorcer le processus de

fermentation. Quand il est plein, on peut le laisser mûrir et on utilise le 2<sup>nd</sup> bac pour ses déchets.

Composter est donc un geste simple aux multiples bénéfices à adopter et à faire adopter !

Marie-Laure B. (Amapienne)



## Ferme Vandame et Fournil

Malgré la sécheresse et la chaleur, les récoltes de pommes de terre, de blé (qui, ramassé relativement tôt, n'a pas trop souffert) et de sarrasin, ont été relativement correctes. Mais une parcelle de féveroles, noyées en hiver et au printemps et assoiffées pendant l'été n'a rien donné. La mort dans l'âme, Cristiana, Serge et Manu ont dû enfouir le peu qu'ils ont coupé, faute de pouvoir en faire autre chose. Dans un système de polyculture ou qui favoriserait les échanges, les féveroles auraient pu être données aux animaux d'une autre ferme. Mais comment déplacer des troupeaux sur un plateau sillonné par des voies routières ? D'ailleurs comment vont faire nos agriculteurs pour traverser ces routes avec leurs machines ? On ne leur accorde même pas la mise en place d'un feu rouge, temporaire, juste pour la période des travaux dans les champs, là où ils passent le plus souvent.

Le maïs n'est pas encore rentré. Il est beau mais très sec et les grains risquent de sortir de l'épi lors de la récolte, de tomber au sol et d'être perdus. Plusieurs variétés de triticale ont

été semées. Celle qui avait le mieux donné l'an passé a eu de mauvais résultats, suite à la sécheresse. Comment les agriculteurs peuvent-ils prévoir et s'ajuster aux conditions changeantes qui leur laissent peu d'accalmies ? Faut-il cultiver des parcelles plus petites, plus variées et répartir les risques ?

Au final, la ferme aura un bilan positif cette année, essentiellement grâce au fournil qui fonctionne bien. Le dévouement et l'inventivité des boulangers y sont pour beaucoup.

NB : Suite à une erreur à la ferme, les quantités récoltées en pomme de terre Ditta (840 kg) et Charlotte (1280 kg) ont été inversées et trop de Ditta ont été distribuées en septembre. Un calcul a été fait pour maximiser la quantité de Ditta que recevra chaque amapien non encore servi. Des explications seront données sur place ce samedi au stand pommes de terre.

Venez aussi nous voir au stand recrutement, [nous avons besoin de nouveaux animateurs pour le groupe.](#)

Josyane R. pour le groupe Ferme Vandame

## Huile de tournesol & huile de colza

[Christophe Lecuyer a décidé de cesser la production d'huiles de colza et de tournesol en 2019.](#) La dernière distribution sera donc en décembre 2018. Nous ne pouvons que regretter et être tristes par cette décision en raison du caractère rigoureux de Christophe et de [la qualité de ses produits.](#)

Cette qualité s'expliquait par sa compétence et ses choix. Christophe prévoyait systématiquement de produire le double de grains que ce qui était nécessaire pour sa production d'huile, afin d'être certain de ne jamais avoir à en acheter à l'extérieur. Ce qui n'était pas transformé en huile était vendu en graines. Le tourteau (résidu après pressage) était récupéré et vendu pour la nourriture des animaux.

Après récolte, les graines étaient nettoyées, triées et ventilées avant d'être stockées en silo à la ferme. L'huile,

obtenue par pression à froid sur place, était d'abord stockée dans des cuves en inox ou plastique, où elle décantait pendant 3 semaines. Puis elle était filtrée et à nouveau stockée dans une cuve en inox similaire à celles utilisées pour le vin. Cette cuve a un couvercle flottant qui s'abaisse en même temps que le niveau d'huile, évitant le contact avec l'air et une oxydation partielle. L'huile était ensuite répartie dans divers containers.

Nous allons essayer de répondre aux demandes des adhérents qui avaient déjà envoyé leurs commandes pour 2019 en fonction de leurs desiderata. Christophe n'a déjà plus de BIB de 5l de colza, mais pense pouvoir répondre à la demande en quantités d'huile pour décembre. Je prends contact avec les adhérents et interviendrai sur AMAPj pour répondre aux demandes de chacun. Claire E.

## Miellerie de la Mérantaise

La saison se termine. Récoltes, mises en pots, fontes des cires sont déjà derrière nous.

Le principal souci, rencontré en cette période a été la terrible invasion de frelons asiatiques durant tout le mois de septembre. J'ai été obligé de regrouper tous les petits ruchers afin d'avoir des ruchers de 15-20 ruches minimum afin que le prélèvement opéré par les frelons soit réparti sur une plus grande population d'abeilles.

Il s'agit clairement d'un fléau qui semble mal mesuré par les pouvoirs publics. Ce frelon est classé nuisible catégorie 2, son classement en catégorie 1 devient incontournable.

Le frelon asiatique se nourrit principalement



d'abeilles, un nid contient environ 5000 individus et la reine des frelons permet la naissance d'environ 300 futures reines fondatrices qui séviront la saison suivante...

Des pièges très simples existent et peuvent être placés par tous en février – mars afin de piéger ces reines fondatrices avant qu'elles ne prolifèrent. Un modèle vous sera proposé courant janvier.

En photo, un nid de frelon détruit à Villiers perché à 15 m de haut, face à la ferme pédagogique et à 50 Mètres de l'école...

Roland Rondelet

## Légumes d'hiver de Serge Coussens



Ce dimanche 30 septembre, Serge Coussens nous a amicalement ouvert les portes de son royaume potager. Nous fûmes jusqu'à 17 à arpenter les sillons, l'oreille attentive à sa démarche raisonnée de plantation et d'association d'espèces végétales qui mariera à terme fruits et légumes et couvert arboré producteur de fertilisant naturel. Serge nous a aussi présenté son système d'irrigation et fait part de son retour d'expérience, alors qu'il y a peu sa parcelle était impropre à la culture car gorgée d'eau. Et l'eau cette année...

Pour ceux qui n'ont pas eu la chance de découvrir sous

un soleil radieux et une température « frisquette » salades, poireaux, potimarrons, oignons, carottes, betteraves, patates douces, etc, sur pieds, vous les retrouverez dans vos paniers ce samedi 13 octobre ou dans le courant de l'hiver selon leur saisonnalité. Vous pouvez passer à la parcelle le dimanche après-midi, Serge tient une permanence vente-cueillette tout public.

Pour rappel, nos paniers et demi-paniers sont distribués dans des cagettes pour faciliter leur distribution. Nous vous demandons de venir avec un panier pour transférer vos légumes d'hiver des cagettes dans vos paniers. Il ne faut surtout pas emmener les cagettes qui servent à la préparation de chaque distribution. Merci par avance à celles et ceux qui auraient emprunté les dites cagettes de les ramener ce samedi. Les oignons et les échalotes sont mis dans des sacs en papiers, n'hésitez pas non plus à les vider dans vos cabas et à laisser les sacs pour réutilisation.

Un grand merci à tous pour faciliter cette nouvelle organisation de la distribution. A samedi.

Le groupe légumes Serge Coussens

## Huile d'Olive

### Récolte Olives 2018

La récolte s'annonce mal. La quantité d'olives est très faible et les olives sont très grosses. Cela n'est jamais une bonne nouvelle, car les mouches sont plus attirées par les grosses olives et le rendement (huile par kg d'olives) devrait être plus faible qu'avec de petites olives. ELS Emprius renforce les travaux de prévention et pense anticiper le début de récolte de deux semaines.

La raison précise n'est pas connue, peut-être la météo ou d'autres facteurs hors-contrôle. Les estimations d'autres producteurs de confiance sont toutes très basses. Cette situation n'inquiète pas la famille Vallve, qui sait par expérience qu'il faut composer avec de moins bonnes années. Par contre, ils préfèrent trouver l'origine, afin de pouvoir corriger à l'avenir.

Pourtant les oliviers ne montrent pas de signe de faiblesse. Au contraire, leur vigueur laisse espérer une grande récolte 2019. Afin de limiter ces grandes variations de production, la

famille Vallve va essayer un élagage plus important afin de stabiliser les saisons.

### Contrat Noisettes

La récolte des noisettes s'est déroulée 2<sup>ème</sup> quinzaine de septembre avec un peu de retard, à cause des pluies en début de mois. Le fournil utilisé pour la transformation des noisettes n'a pas la capacité de produire plus que les 200 Kg de l'année dernière. Dans un 1<sup>er</sup> temps, le contrat est donc limité à 8 sachets de 250 gr par adhérent.

### Visite exploitation 2018

Cette année, seulement deux amapiens ont participé à la visite de l'exploitation en mai, à l'occasion de la plantation de nouveaux oliviers. Toujours ravi de partager leur activité, la famille Vallve propose aux amapiens de participer à la récolte lors du pont ou weekend de début novembre. Contact : Olivier Charlet - 06 80 340 142

Olivier C. pour le groupe huiles

## Pommes de la ferme Cirou

Aujourd'hui, première distribution pour tous celles et ceux qui ont souscrit un contrat pommes ! Les Cirou ont commencé à cueillir les variétés plutôt précoces et en apporteront donc pour la distribution du 13 octobre. Il y aura très certainement une ou deux autres distributions entre novembre et janvier, nous



vous en tiendrons informés. Rendez-vous donc avec votre sac ou votre panier au stand pommes pour repartir avec des fruits délicieux.

Christian S., pour le groupe

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, prochain CA le 15 octobre, puis les 22/11, 17/12, 14/01, 14/02, 18/03, 18/04... Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

## Légumes de Jérôme Bonament

Pour Jérôme et sa femme c'est la fin de la saison d'été et il est temps. Les températures du matin sont plus froides et les muscles s'en ressentent. Cependant il reste encore les courges à rentrer avant le gel, planter la mâche et récolter les choux et céleris qui sont moins fragiles. Il doit aussi défricher son jardin pour lancer les travaux de mise en conformité de sa maison.

N'oubliez pas que Jérôme nous invite, ainsi que les adhé-

rents des autres AMAP qu'il livre, le samedi 20 octobre. Il propose un chantier récolte des céleris-raves et si nous sommes nombreux un atelier remise en état des portes de serre.

Comme d'habitude chacun amène quelque chose et nous partagerons le repas ensemble. Vu la période il fera certainement une soupe. Il nous invite avec sa femme à manger dans leur nouvelle maison.

Le groupe Légumes de Jérôme Bonament.

## Ferme Fontaine Sainte-Colombe - Produits laitiers

Ce week-end a lieu LA BALADE DU GOUT qui vous accueille dans les fermes d'Ile de France. [ voir <http://www.balade-du-gout.fr> ]

Nos producteurs Camille et Nicolas sont très investis dans cet évènement et n'ont pas assez de fromages pour assurer en même temps la distribution des jardins de Cérés.

Nous avons proposé à Camille de ne pas venir à Villiers ce

samedi, et de décaler le nouveau contrat d'un mois : ainsi les produits d'octobre seront distribués en janvier et le prochain contrat débutera en février. (Les chèques du contrat 3 mois seront donnés au producteur en novembre).

vous pouvez encore souscrire à ce contrat 3 mois sur AMAPj jusqu'au 20 octobre.

Blandine, pour le groupe produits laitiers.

## 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 – Pâtes – Fromages de chèvre – Cresson – Légumes d'hiver de J. Bonament – Légumes d'hiver de S. Coussens – Miel – Pommes – Sel – Produits laitiers de vache (reporté)

Contrats à souscrire : Huile d'olive – Viande & jus de pomme – Sel – Champignons – Fromages de chèvre – Farine de Sarrasin – Farine – Poulets & oeufs – Cresson – Pâtes – Produits laitiers de vache (jusqu'au 20 octobre)

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

Prochaine distribution le samedi 17 novembre 2018,  
puis les 15/12, 12/01, 09/02, 16/03, 13/04, 11/05, 15/06, 06/07.

## Les rendez-vous des Jardins de CERES

### Vie du territoire :

- **les 13 et 14 octobre** : Balade du Goût dans les fermes d'Ile-de-France  
Producteurs et éleveurs de fermes franciliennes vous accueillent (animations gratuites).  
Infos : [www.balade-du-gout.fr](http://www.balade-du-gout.fr)

- **Samedi 13 octobre de 10:00 à 13:00** : Marché de la ferme du Bel Air  
Avec des producteurs bios et locaux à la ferme pédagogique de Villiers-le-Bâcle.

### Producteurs :

- **le samedi 20 octobre** : Visite exploitation de Jérôme Bonament  
Plus d'informations dans l'article Légumes de Jérôme Bonament de cette lettre.

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.

