

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 12 janvier 2019 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro

132

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

L'édito
du mois

Meilleurs vœux !

Avec tous ceux, nombreux, qui font vivre notre Amap, nous vous souhaitons, à vous et à vos familles, une très bonne année 2019.

Quelques raisons d'être optimiste pour 2019 :

- Des marches pour le climat qui mobilisent toujours plus de citoyens,
- Une augmentation des circuits courts et du bio dans notre alimentation et dans la restauration scolaire,
- Les sujets d'environnement présents chaque jour dans les médias ; y compris les initiatives qui fonctionnent,
- Et surtout chacun d'entre nous peut faire le constat que les consciences se réveillent ; proches, familles, collègues s'intéressent à ces thématiques.

Le premier évènement important de l'année pour la vie de l'association est notre assemblée générale du dimanche 20 janvier.

C'est un temps important qui doit nous permettre de faire le point avec vous, pour analyser et discuter de notre activité associative.

Pour les Jardins de Cérés, deux activités majeures :

- défendre et préserver les terres agricoles de notre territoire,
- mettre en place des contrats de vente directe, en circuits courts, entre consommateurs et producteurs, dans le respect de la charte des Amap.

L'assemblée générale est un moment convivial d'échange avec les partenaires producteurs.

Nous vous rappelons que nous cherchons chaque année de nouveaux membres pour le conseil d'administration de l'Amap et les groupes.

[Candidatez à contact@lesjardinsdeceres.net](mailto:Candidatez@contact@lesjardinsdeceres.net)

Benoit



Quelques amapiens, dont certains membres du CA, se sont réunis autour de Corinne Meynial et François Lérique, précurseurs de l'Amap, pour franchir ce changement d'année dans une ambiance amicale,

réjouissante et chaleureuse, à la Tour d'Auzay.

Corinne et François ont abouti maintenant dans leur projet de lieu d'accueil et de gîte, avec des propositions d'hébergements et de stages tout au long de l'année à retrouver sur <https://www.latourdauzay.fr>

Visites et balades dans la campagne environnante et vers les châteaux locaux, longues discussions au coin d'un bon feu, belles tablées avec produits locaux et cuisine souvent végétarienne, le tout agrémenté de quelques airs d'accordéon de Marie Paule Viger, qui nous a fait danser... Bref, de bien bons moments et un magnifique endroit pour prendre le temps d'une pause "nature", loin de la grande métropole.

Très bonne année à tous!

Cyril G.



Ferme Vandame et Fournil

77 pains et 42 brioches, tel est le bilan de la campagne 2019. Les capacités de production sont atteintes. Merci de votre fidélité au Fournil !

Pensez à venir retirer les pommes de terre à la cave,

ce ne sera bientôt plus possible.

Meilleurs vœux à tous de la part de Cristina, Manu, Serge et les membres du groupe Ferme Vandame !

Josyane R. pour le groupe

Miellerie de la Mérantaise

Et rien que pour vous, la fameuse recette...

RECETTE DU FONDANT AU MIEL :

Pour 9 fondants de 320 GRS (se conservent très bien au congélateur)

- 750 gr de farine
- 200 gr de sucre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre + 1 d'anis en poudre + 1 de cannelle en poudre + 1 d'anis en grains
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Bien mélanger ces premiers ingrédients dans un récipient

Ajouter les 4 derniers (ci dessous) en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène sans grumeaux, finir au mixeur électrique

- 750 gr de miel qui aura été fondu **puis refroidi** avant incorporation
- ½ litre de lait
- 300 gr de beurre qui aura été fondu **puis refroidi** avant incorporation.
- 9 oeufs

Répartir à raison de 320 gr/moule dans 9 moules préalablement beurrés

Mettre au four thermostat 165 degrés pendant 45 Minutes.



Roland vous souhaite une excellente année 2019.



Légumes de Jérôme Bonament

La famille Bonament a pris quelques jours de vacances et après avoir fait quelques travaux dans sa maison Jérôme va se remettre au travail.

A Beaune la Rolande il y a déjà eu des gelées, qui mêmes si elles ne sont pas très fortes, nécessitent de protéger les légumes. Les premières salades vont être plantées sous serres. Les carottes semées en novembre qui commencent à sortir de terre ont été désherbées et recouvertes du filet pour éviter les gelées même sous serres. Une seconde fournée de carottes sera semée dans les prochains jours.

Certaines serres ont besoin d'être remises en état, même si cette année et pour l'instant le vent n'a pas fait trop de dégâts. Il faut aussi recouvrir la terre de plastique pour les futures plantations de printemps.

Le groupe Légumes de Jérôme Bonament.



Légumes d'hiver de Serge Coussens

Le groupe s'associe à Serge Coussens pour vous souhaiter une bonne année 2019 qui nous apportera, en plus des vœux traditionnels, un plein de vitamines et de bonnes saveurs.

Nous sommes ravis de constater que la distribution intermédiaire en libre-service connaît de notables améliorations : on apporte son sac, on prend un panier ou demi panier selon le contrat, on laisse la cagette, on s'organise pour prendre le panier des copains... Merci pour vos efforts.

Sur la parcelle et sur le plateau en général, le déficit d'eau persiste. En effet, le bassin de rétention est au quart de sa capacité alors qu'il devrait être au 2/3 à cette époque. Cette période de sécheresse est loin d'être finie et il doit pleuvoir afin de reconstituer les stocks pour affronter la prochaine saison... alors que certains présagent d'autres périodes chaudes pour l'avenir ?

Serge a fait le choix de laisser les légumes en terre le plus longtemps possible tels que betteraves, carottes, choux, radis noirs, poireaux afin de préserver les nutriments jusqu'au bout et améliorer le goût, peu de risque

au-dessus de -5°C. La devise de Serge : « on est dans des circuits courts, on se doit de proposer des légumes ultra-frais », Le travail est moins confortable qu'avec une récolte aux beaux jours et stockage au frigo, mais c'est un choix de sa part pour nous satisfaire au mieux.

Le groupe légumes Serge Coussens



Fromages de chèvre

Les naissances ont commencé avec la nouvelle année.

3 mâles et 1 petite femelle (sur la photo, le petit en haut avec ses oreilles blanches est un mâle et en bas c'est une femelle, frère et sœur avec tous les deux une tâche blanche sur la tête, à voir sur la page Facebook des chèvres de Gabveau).

Ils sont magnifiques, mais il faudrait que le sex-ratio s'inverse ! Les mâles quittent en effet l'exploitation pour aller assurer la diversité génétique dans d'autres troupeaux et seules les femelles restent pour prendre le relais de la production de lait.



Philippe et Bernadette sont sur le qui-vive : 120 à 140 chevreaux attendus d'ici avril, avec une première fournée de 60 à 80.

Après 4 premiers jours de colostrum réservé aux petits, le lait servira à la confection de nos fromages. Il y aura de nouveau quelques fromages frais pour la livraison de janvier puis la diversité reviendra.

Ce n'est que le début...

Le groupe fromages de chèvre

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)

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, prochain CA le 14 janvier, puis les 14/02, 18/03, 18/04, 13/05, 20/06... Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

Légumes secs de Corinne et René Godeau

Corinne et René Godeau nous ont fait parvenir le message suivant :

"Depuis les dernières nouvelles de la moisson 2018 :

- les haricots blancs ont été triés et mis en sacs ;
- les lentilles seront triées en janvier : pour rappel, il nous faut attendre le froid pour éviter le problème des bruches qui affectionnent cette légumineuse...
- les pois chiches sont triés par nos soins au fur et à mesure des besoins ; nous procédons ensuite à leur conditionnement
- les pois seront bientôt cassés et mis en sacs ;

- le quinoa est prêt.

Par conséquent, il n'y aura pas de problème d'approvisionnement jusqu'à la prochaine récolte. Nous poursuivons nos recherches de matériels qui nous permettraient d'être plus autonomes, notamment en matière de conditionnement. Nous n'avons toujours pas trouvé de décortiqueuse pour les lentilles corail...

Une nouvelle série de recettes est en cours d'élaboration pour vous permettre de diversifier vos menus..."
René Godeau.

Pâtes de la ferme Cirou

Bonne année chers Amapiens, meilleurs vœux de bonne consommation locale et solidaire.

Thomas Cirou a de nouveau un projet en cours de gestation: la création d'un atelier de pressage d'huile. Il aide aussi à la mise en œuvre d'un séchoir à foin vers la fin 2019. Meilleurs vœux à lui pour ces réalisations.

Concernant le nouveau produit en pâtes, les tagliatelles, c'est un succès, il répond à une demande de diversification unanimement souhaitée par les Amapiens. Thomas précise que les semis de blé dur d'hiver sont prometteurs. Une bonne nouvelle à confirmer dans les prochains mois.
F. et O.Nuzzo

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

Contrats à souscrire : Viande & jus de pomme – Sel – Champignons – Fromages de chèvre – Farine de Sarrasin – Farine – Poulets & oeufs – Cresson – Légumes secs – Pâtes

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

Prochaine distribution le samedi 09 février 2019,

puis les 16/03, 13/04, 11/05, 15/06, 06/07, 14/09, 12/10, 16/11, 14/12.

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Producteurs :

- **le dimanche 20 janvier** : Assemblée Générale Amap Des Jardins de Ceres

Venez nombreux pour le bilan annuel, le renouvellement du CA et la rencontre avec nos producteurs.

Vie du territoire :

- **les samedi 19 et 26 janvier** : formation sur le thème du "Plaidoyer", organisée par Amap IdF
cf. lettre de distribution n°131 de décembre 2018 (inscription obligatoire).

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.