



## Lettre de distribution du samedi 09 février 2019 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro

**133**

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

L'édito  
du mois

*Les élections 2019 des Chambres d'Agriculture ! Un enjeu pour l'Agriculture de demain.*

Passées un peu inaperçues, mais tout à fait importantes pour nos partenaires producteurs, se sont déroulées au mois de janvier, les élections aux Chambres d'Agriculture. Environ 2,5 millions de personnes étaient concernées par ces élections organisées par département. En Ile-de-France, il y a une chambre unique composée de 68 membres élus au suffrage direct pour une durée de 6 ans et répartis dans 10 collèges. A cela s'ajoute un représentant du CRPF (Centre régional de la propriété forestière).

5 collèges individuels		5 collèges des groupements agricoles	
chefs d'exploitation et assimilés	38	coopératives de production agricole (CUMA)	2
propriétaires fonciers et usufruitiers	2	autres coopératives	6
salariés de la production agricole	6	caisses de Crédit Agricole	2
salariés des groupements professionnels agricoles	6	caisses d'assurances mutuelles agricoles et des caisses de mutualité sociale agricole (MSA)	2
anciens exploitants	2	collège des organisations syndicales	2

Pour les Collèges des chefs d'exploitation et des salariés, il s'agit d'un scrutin mixte, la liste majoritaire obtient la moitié des sièges et les sièges restants sont répartis à la représentation proportionnelle suivant la règle du plus fort reste.

La Chambre d'agriculture, établissement public placé sous la tutelle de l'État et administrée par les élus, est investie d'une double mission : mission consultative auprès des pouvoirs publics ; d'intervention dans le secteur agricole. Elle forme, informe, conseille les agriculteurs au quotidien. Elle accompagne des projets collectifs. Elle est aux côtés des collectivités territoriales concernant la gestion de l'espace et les projets d'animation locale. Elle contribue au dynamisme et à la performance de l'agriculture.

Derrière ces mots, on devine l'influence de ces chambres dans l'orientation de l'agriculture vers des pratiques plus agro-écologiques et dans le soutien aux circuits-courts, dans le soutien à l'installation de nouveaux agriculteurs et également face aux enjeux de la Vie de nos Territoires. Traditionnellement au niveau national, ces élections sont largement dominées par le syndicat majoritaire de la FNSEA-JA (55% en 2013).

En Ile-de-France, le candidat tête de liste de la Confédération paysanne, Daniel EVAÏN, a une ferme en bio à Dourdan, et travaille avec des Amaps. Sur cette liste, nous retrouvons nos producteurs parte-

naires : en position 7, Florent SEBBAN, en position 17, Emmanuel VANDAME, en position 28, Cristiana VANDAME MODICA, en position 36, Charles MONVILLE, en position 38, Sylvie GUILLOT. Clairement, nous amapiens, nous votons mensuellement pour leurs produits fournis lors des distributions, élection confirmée ensuite par les produits mangés dans nos assiettes...

Mais le résultat est tout avec les bulletins papiers ou électroniques des urnes. Avec 7,94% (selon les premiers résultats), aucun d'eux n'ira siéger en Chambre d'Agriculture. Pour une agriculture en Ile-de-France, plus en cohérence avec nos aspirations amapiennes, la moisson va se faire attendre ...

Michel M.

## Ferme Vandame et Fournil

Notre AMAP et les producteurs du Plateau de Saclay, dont la ferme Vandame, sont à l'honneur dans le dernier numéro de Politis : <https://www.politis.fr/articles/2019/02/pain-bio-et-pommes-de-terre-politiques-a-lamap-de-saclay-39955/>  
Josyane R. pour le groupe

## Légumes d'hiver de Serge Coussens

La fin de l'hiver approche et la distribution des légumes d'hiver de Serge Coussens aussi. Malgré un hiver plutôt sec, des gelées et la terre dure à ne pas pouvoir en extraire les poireaux la dernière fois, les dernières pluies et la neige ont fait remonter les réserves en eau de la parcelle de Serge. Voilà une « bien bonne » nouvelle pour les cultures à venir.

Serge nous propose de décaler la dernière distribution de 3 semaines. Elle n'aura donc pas lieu le 23 février comme initialement prévue, mais le 16 mars. Nous pourrions ainsi rencontrer une dernière fois Serge et déguster sa soupe de potiron, tout en échangeant avec lui sur les derniers mois à déguster ses légumes. Cela sera aussi l'occasion de lui faire part, dans son livre d'or ou de vive voix, de nos « envies légumineuses » pour la prochaine saison.

À tous à samedi et n'oubliez pas :  
DERNIÈRE DISTRIBUTION DE LÉGUMES  
D'HIVER LE 16 MARS.

Laurent T. pour le groupe



*réservoir supérieur à l'entrée de l'hiver*

## Légumes de Jérôme Bonament

Pour Jérôme les prémices du printemps commencent à se faire sentir, La neige n'a pas impacté les serres. Les serres ont été desherbées et dès la semaine prochaine la deuxième série de salades va être plantée, tandis que les navets primeurs et radis seront semés.

Le contrat des légumes d'été est en préparation et il sera mis en ligne début mars, le nombre de

paniers est toujours fixé à 50.

Merci pour votre patience lors des distributions, car nous avons besoin de temps pour la préparation des paniers, et selon le nombre de légumes à peser nous ne sommes pas prêts à 14h30 mais plutôt 15h00.

Le groupe Légumes de Jérôme Bonament.

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, prochain CA le 21 février (report exceptionnel), puis les 18/03, 18/04, 13/05, 20/06... Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

## Volailles et oeufs de Charles Monville

### Savez vous conserver les œufs ?

Aujourd'hui c'est la distribution de l'AMAP. Chic ! Je vais récupérer les œufs de mon contrat ! Maintenant, reste à savoir comment les conserver et les consommer pour mieux profiter de leur qualité.

La première question qui se pose est: dois-je les mettre au réfrigérateur ou bien les laisser à température ambiante ? A température ambiante, la coquille produit sa propre défense contre les bactérie. Si on met les œufs au frais, la coquille devient plus poreuse et les microbes peuvent passer au travers. D'ailleurs, si on regarde bien, les marchands laissent toujours leurs œufs à température ambiante. Par contre, si les œufs ont été auparavant mis au frais, il faudra les y laisser jusqu'à la consommation. Car après tout, si la coquille est plus perméable aux bactéries, celles-ci ne

sont pas vraiment à l'aise en basse température. Chacun choisira donc son camp : toujours à température ambiante ou toujours au frais. Surtout pas l'un et l'autre.

Bon! maintenant que j'ai mes œufs, de combien de temps est-ce que je dispose pour les manger ? Réponse facile : réglementairement 28 jours, un mois sans problème. Juste ce qu'il faut pour refaire le plein à la prochaine distribution. Oui, mais si je suis fan d'œufs à la coque, il est préférable de les consommer dans les 9 jours suivant la ponte. Attention ! il faudra cuire le jaune et le blanc si les œufs ont plus de 15 jours suivant la ponte. Ce sera le moment des omelettes non baveuses, des gâteaux et des œufs durs.

Allez ! la prochaine fois, je vous donne l'astuce pour évaluer la fraîcheur d'un œuf.

Frédéric. G pour le groupe

## Produits laitiers de la Ferme Fontaine Sainte-Colombe

*Petit topo en guise de bilan : nous avons regretté de ne pas être présents à l'AG pour vous dire tout ça de vive-voix !*

*L'année 2018 a été riche en travail, en découvertes et en relations !*

*2<sup>ème</sup> année d'installation et beaucoup de découvertes : nous suivons des formations de gestion du pâturage, nous élaborons de nouvelles recettes fromagères, nous développons fortement notre clientèle car nous produisons plus de lait !*

*Côté Amap, nous avons réduit le nombre en septembre, passant de 11 à 7. Nous souhaitons privilégier et renforcer les liens que nous avons avec chacune et ainsi développer le nombre de contrats. La confiance s'installe et cela renforce notre partenariat !*

*Cela permet donc à Camille de passer moins de temps sur les routes et de profiter un peu*

*plus de la famille. Aussi, cela nous permet d'avancer sur d'autres projets : nouveau site internet [www.lafermesaintecolombe.com](http://www.lafermesaintecolombe.com), élaboration de belles étiquettes, ...*

*Ce fût aussi une année de relations : 2 jours par semaine, nous accueillons des personnes avec un handicap mental et travaillons ensemble en fromagerie et à la ferme. Cela nous fait du bien !*

*Merci à chacun de vous d'être là, de nous soutenir au fil des mois. A vos contrats ! :-)*

Camille et Nicolas

Bien qu'AmapJ ne propose plus le contrat « produits laitiers – année 2019 », il est bien sûr toujours possible de le prendre en contactant par mail la gestionnaire du groupe Michèle PERRIN-NARTZ : « [perrin-nartz@orange.fr](mailto:perrin-nartz@orange.fr) »

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](mailto:groupe-liens@lesjardinsdeceres.net) et au numéro : 06 07 58 85 64 (laissez un message)

## Champignons de Bruno Zamblera

Bruno Zamblera nous propose une visite de la champignonnière de La Marianne à Mery-sur-Oise le samedi 30 mars dans la matinée. Cette visite est organisée conjointement avec l'AMAP

La Chèvre et le Chou de Palaiseau. Plus de précisions sur l'heure exacte de rendez-vous et le co-voiturage dans la feuille de distribution de mars. Le groupe Champignons.

## Pâtes de la ferme Cirou

A ce jour, quarante contrats de tagliatelles ont été souscrits et les retours sur ce produit sont très bons. Un succès franc et massif pour cette nouvelle offre de Thomas Cirou.

Nous rappelons aux amapiens qu'ils doivent penser à récupérer leurs pâtes avant 16h30 lors des distributions.  
F. et O.Nuzzo

## Produits distribués et contrats à souscrire aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons – Viande & jus de pomme – 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 – Cresson – Pommes de terre (dernière distribution)

Contrats à souscrire : Viande & jus de pomme – Sel – Champignons – Fromages de chèvre – Farine de Sarrasin – Farine – Poulets & oeufs – Cresson – Légumes secs – Pâtes – Produits laitiers de vache  
*contactez les référents si les contrats ne sont plus visibles sur AmapJ*

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

Prochaine distribution le samedi 16 mars 2019.

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

Les rendez-vous des Jardins de CERES

### **Producteurs :**

- **samedi 30 mars** : Champignonnière de la Marianne

Informations à venir.

### **Vie du territoire :**

- **vendredi 08 février 19:00** : rencontrez Anne Hessel, pour le livre "Finance, Climat, Réveillez-vous!"

« Dérèglement climatique, chômage et précarité, crise financière, crise de l'Europe... Sommes-nous condamnés au chaos ? La bonne nouvelle c'est qu'il n'y a aucune fatalité. »

anisée par la librairie Liragif, à la salle de l'Orangerie, square de la mairie à Gif/Yvette (face à la librairie).

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.

*retrouvez cette lettre et les précédentes sur le site internet des Jardins de Cérés, à la rubrique L'association / Les bulletins d'information ( <http://lesjardinsdeceres.net/spip.php?article28> )*