



Lettre de distribution du samedi 13 avril 2019 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro

135

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

L'édito
du mois

L'édito : Espace D'expression pour TOus

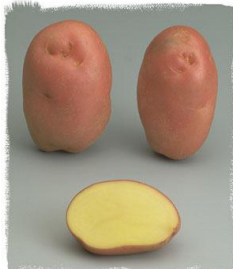
Ce mois-ci, pas d'édito... Ce fait rare est l'occasion pour le lecteur de prendre du recul sur les sujets qu'il a pris l'habitude de retrouver, parfois survoler d'un oeil distrait, ou a contrario les sujets qu'il aimerait trouver en première page de notre lettre de distribution

mensuelle et pourquoi pas proposer... Car l'édito est un espace d'expression ouvert, dès lors que le sujet abordé colle à l'esprit de notre Amap. N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les modalités de rédaction : [groupe-comm @ lesjardinsdeceres.net](mailto:groupe-comm@lesjardinsdeceres.net).

Ferme Vandame et Fournil

Le contrat pomme de terre est en ligne jusqu'au 30 juin. Ne manquez pas l'inscription ! Cette année les variétés retenues sont la Ditta, la May Flower et la Désirée. Les deux premières sont à chair ferme, avec

une très bonne tenue à la cuisson (destinées aux cuissons à la vapeur, à l'eau, en papillote, ris-solée ou sautée) ; la dernière de belle couleur rouge à l'extérieur, est plutôt destinée aux purées. Donc, vous pourrez tout faire avec ces trois variétés.



*la désormais classique
variété Ditta*

L'activité dans les champs a recommencé à plein régime entre le binage, le labour et l'apport de lisier et fumier. Cristiana et Manu pensent planter les pommes de terre la semaine prochaine. Beaucoup d'heures de travail donc, profitant des conditions météo favorables.

N'oubliez pas également que la visite de la ferme aura lieu le 11 mai au matin (9h30-11h30), avant la distribution. La visite sera suivie d'un pique-nique. Inscrivez-vous grâce à ce formulaire <https://framafoms.org/visite-de-la-ferme-vandame-samedi-11-mai-2019-1551192484>. Vous irez voir, entre autres, si les pommes de terre poussent bien !

Côté fournil, tout se passe très très bien avec la nouvelle équipe !

Le groupe ferme Vandame

Vente de crêpes (Initiative)

Maëlle vous a déjà proposé des crêpes en Février, elle revient une dernière fois pour la distribution d'Avril : n'hésitez pas à passer la voir au fournil. Cette fois c'est promis elle viendra aussi avec le gaufrier.

Maëlle participe en tant qu'étudiante en médecine à un projet humanitaire, pour aider un orphelinat en Mongolie. L'association suit une dizaine de projet de ce type dans plusieurs pays et d'année en année.

Les étudiant(e)s récoltent des fonds pendant l'année et vont 4 semaines durant l'été rencontrer les enfants et travailler sur place. Cet été elles iront travailler à la rénovation du camp d'été des enfants, faire de la prévention hygiène et jouer avec les enfants. Les fonds récoltés servent au fonctionnement de l'orphelinat : frais de scolarité des enfants, chauffage...

Légumes d'hiver de Serge Coussens

L'heure du bilan du groupe Légumes d'hiver de Serge Coussens a sonné.

Serge vous remercie chaleureusement pour tous les messages de sympathie que vous avez pris le temps de laisser dans son livre d'or lors de la dernière distribution et pour vos suggestions. Votre retour est humainement précieux. Il permet aussi d'affiner le contenu des paniers. Nous avons, ainsi, mangé 1 560 kg de légumes en 6 mois (26 paniers entiers) soit, 130 kg à chaque distribution. Les paniers entiers étaient d'environ 5 kg (moitié moins pour les demi-paniers). Nous en profitons pour remercier Serge qui nous a privilégié à tous autres sans solliciter la clause contractuelle "aléas climatique", alors que la sécheresse de 2018 lui a fait perdre 30% de sa récolte. Sécheresse, vous avez dit sécheresse ? "Aux innocents les panses pleines" !

Du côté de nos amis les bêtes, lapins, chevreuils et sangliers se sont aussi invités au festin, qui grignotant, qui abrutissant, légumes et arbustes souffrant déjà de la rudesse du climat. La finalisation de la clôture devrait tenir à distance les sangliers et donner une chance aux 5 allées d'arbustes pensées, pour à terme, produire de la litière. Pour l'instant, il en reste 4, toutes amputées d'un tiers. Une barrière pour fermer le chemin d'accès a aussi été demandée pour éviter le vol de matériel. En plus de poursuivre l'expérience réussie de laisser en terre les légumes le plus longtemps possible pour mieux les conserver et de profiter du nouveau système d'irrigation pour lutter contre les caprices ensoleillés du climat, 2 019 s'annonce donc pleine de projets pour continuer à mettre en valeur les cultures et les faire partager au plus grand nombre (les écoles, les cueilleurs qui ont le courage de s'échiner le dos courbé à récolter légumes "sous le soleil exactement" et bien

sûr nous autres Amapiens, parfois cueilleurs, toujours porteurs de sacs). Ceux qui en feront l'explicite demande pourront, comme cette année, aller chercher leurs paniers à Igny.

Quid de notre futur légumineux ? Dès septembre 2019, rien ne change ! L'organisation de la distribution reste identique à celle passée. Serge plante, irrigue et récolte, les préparateurs préparent, les cagettes attendent, les porteurs emplissent le sac qu'ils ont amené, les mangeurs mangent. Comme cette année, les distributions

auront lieu tous les 15 jours (un total de 12 distributions). Les dates vous seront communiquées un peu plus avant dans la saison. Nous retrouverons, au fil des semaines et avec un immense plaisir, les succulentes carottes de Serge mais aussi ses betteraves rouges, courges, poireaux, salades, patate douce,



réservoir d'irrigation de la parcelle

radis noir, Choux, oignons jaunes et rouges. Les panais remplaceront le céleri-rave. Il y aura 25 équivalents paniers entiers à se partager. Le prix au kilo est de 3,50€, soit 17,50€ par panier pour un total de 210€. Attention, les contrats passés sur Amap-J doivent être accompagnés d'un chèque pour valider le contrat. Ils seront ouverts prochainement et fermés le 31 août. Le fournil aimerait proposer une distribution "pain" associée à celle de nos légumes. Un "sondage" auprès des porteurs de paniers sera réalisé pour tester l'idée et si l'ouverture d'un contrat pain est pertinente.

Comme l'année dernière, Serge nous invite le dimanche 29 septembre à découvrir son travail et sa parcelle entre 10h et 12h et à partager une collation. D'ici là nous aurons le plaisir de le retrouver au moment des distributions printanières et estivales de l'AMAP.

À tous, à très bientôt.

Le groupe Légumes d'hiver

Groupe Lien et covoiturage

Vous souhaitez rechercher/proposer un covoiturage, vous êtes dans l'impossibilité de retirer votre commande lors d'une distribution, contactez facilement les AMAPIens proches de chez vous via l'adresse-mail géographique correspondant à votre zone d'habitation (sur le site de l'AMAP, rubrique Communiquons puis Distributions).

Si vous ne disposez pas d'accès, contactez le 06 07 58 85 64.

Champignons de Bruno Zamblera

Samedi 30 mars, une dizaine d'amapiens (Jardins de Cérés + La chèvre et le chou) se sont retrouvés à Méry sur Oise pour une visite de la champignonnière de Bruno Zamblera. Arrivés à destination, la queue devant le kiosque de vente directe nous montre que nous ne sommes pas les seuls à apprécier la production.

La visite commence : Bruno nous conduit dans le dédale de galeries d'une ancienne carrière de pierre, tout en nous contant son métier. Son expérience est si importante et il répond si gentiment à nos questions, que nous en apprendrons beaucoup sur les facteurs assurant une bonne fructification des champignons, ainsi que sur la logistique en amont et en aval de la production proprement dite. On comprend mieux pourquoi ses champignons sont si délicieux.

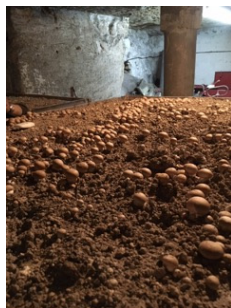
Revenus au soleil, Bruno nous explique le rôle important de la coopérative dont le travail n'est pas directement visible, mais qu'un lot soit mal préparé et la production peut être perdue.

Bruno nous fait aussi part de la pression exercée par la concurrence étrangère, de l'importance de maintenir

en activité les 50 champignonnières de l'ouest parisien pour l'équilibre de la coopérative, tout en montrant la satisfaction qu'il y a à produire de manière traditionnelle, des champignons dont la saveur est reconnue par les critiques du goût.

Après une visite si intéressante, nous sommes bien reconnaissants à Bruno pour le temps qu'il nous a consacré et nous mesurons mieux la chance que nous, AMAPiens, avons d'avoir un contrat pour ces champignons exceptionnels.

Sylvie, Brigitte et François, pour le groupe



Viande du Perche

Visite des Élevages du Perche

Les familles Cirou et Jeuneau nous proposent de visiter leurs élevages, samedi 18 mai, dès 12h.

Programme :

- à partir de 12h, pique-nique à Brunelles : grillades offertes, à compléter par un "hors-sac"
- vers 14h, visite de l'élevage de cochons et moutons
- 17h30, aux Étilleux : visite de l'élevage bovin
- vers 19h, Pique-nique : grillades offertes à compléter avec ce que l'on amène

Cette visite vous permettra de mieux connaître nos éleveurs, de prendre une leçon d'agronomie et de profiter d'un samedi à la campagne en excellente compagnie.

Si vous envisager de venir, mais que vous n'êtes pas sûr d'être disponible, vous pouvez vous décider au dernier moment

Si vous savez que vous viendrez, vous pouvez:

- proposer des places dans votre voiture (quelles sont alors vos heures de départ/retour)
- demander une place de covoiturage (nous vous mettrons en relation avec un chauffeur)

Coordonnées et contacts pour la visite:

Émilie JEAUNEAU

06 51 20 45 50

Les Hayes de Barville - 28 330 Les Etilleux

Thomas CIROU:

02 37 52 01 65 ou 06 33 04 91 51

Lieu dit La Ferme - 28400 Brunelles

A bientôt dans le Perche.

Le groupe-viande



Jean-Edouard Jeuneau présentant son métier et ses bêtes

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous, prochain CA le 18 avril, puis les 13/05, 20/06, 19/09, 14/10, 21/11, 16/12... Pour y participer, contactez nous : 06 82 65 93 99

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 – Farine de sarrasin – Cresson (dernière distribution)

Contrats à souscrire : Viande & jus de pomme – Sel – Champignons – Fromages de chèvre – Farine de Sarrasin – Poulets & oeufs – Cresson – Légumes secs – Pâtes – Produits laitiers de vache – Pomme de terres et Farine – Tisanes, aromates et sels aux aromates (Nouveau)

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 11 mai 2019,
puis les 15/06, 06/07, 14/09, 12/10, 16/11, 14/12.

Merci de ne pas stationner dans l'entrée de la ferme Vandame.

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Producteurs :

- **samedi 11 mai (09:30-11:30)** : Visite de la ferme Vandame

Inscription demandée

cf. rubrique Ferme Vandame cette lettre de distribution

- **samedi 18 mai (dès 12:00)** : Visite des fermes Cirou et Jeaneau

Venez participer aux portes ouvertes de nos producteurs de viande

cf. rubrique Viande du Perche cette lettre de distribution

Vie du territoire :

- **samedi 13 avril (10:00-14:00)** : Marché local et bio

Venez à la rencontre de producteurs locaux à la ferme du Bel Air de Villiers-le-Bâcle!

- **les 13 et 14 avril** : Les rando/durables du plateau de Saclay

une cinquantaine de randonnées et visites proposées dans 19 communes de l'agglomération, ainsi qu'un village proposant de nombreuses animations à la ferme de Viltain.

infos : <http://www.paris-saclay.com/vivre-ici/environnement/les-rando-durables-611.html>



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>)