

Lettre de distribution du samedi 11 février 2023 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro
172

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

l'édito
du mois

BORNE TA ZONE

Cette après-midi **11 février**, à partir de
16h, se tient notre **AG** à la Maison Pour Tous
de Villiers-le-Bâcle.

Venez nombreux !

Hier après-midi s'est tenue à Villiers-le-Bâcle
l'action collective " BORNE TA ZONE " à
laquelle participait notre AMAP. Cette action
était organisée par le Collectif contre la ligne 18.

L'objectif était de marquer symboliquement la
défense de la Zone Naturelle Agricole et
Forestière du plateau de Saclay (ZPNAF) alors
que la construction de la ligne 18 remet en
question son intégrité.

Il était demandé la suspension de l'enquête
parcellaire en cours, la réalisation d'un bornage
précis et transparent de la ZPNAF par un
géomètre expert, la création d'un organisme
indépendant chargé de veiller à l'intégrité de la
ZPNAF et le renforcement législatif de la ZPNAF
(dixit : <https://nonalaligne18.fr/borne-ta-zone/>)

Virginie C.

BORNE TA ZONE ZPNAF en danger

Traçons les limites des parcelles protégées
Rond-point de Villiers-le-Bâcle, sur la RD36



Vendredi 10 février
à 15h

SAUVONS
les terres de
SACLAY
nonalaligne18

Pâtes de la ferme Cirou

Thomas CIROU partage avec nous quelques données intéressantes sur l'évolution de son activité...

Actuellement, en utilisant son séchoir, il peut produire 12kg de pâtes par heure de main-d'œuvre, soit 2 fabrications par semaine en exploitant de façon optimale son laboratoire installé depuis le démarrage de son activité. De ce fait Thomas travaille toujours en quelque sorte « en flux tendu ».

Il a pris la décision d'investir et de créer un nouveau laboratoire : nouvelle presse, nouveau séchoir pour les équipements, une nouvelle infrastructure pour les accueillir avec la plomberie, l'électricité et la peinture au sol refaites à neuf. Il va pouvoir augmenter significativement sa production (multipliée par 4) pour un temps de cycle de production équivalent.

Le nouveau local comportera également un bureau, une salle de préparation de commande dont l'accès plus simple facilitera le chargement. En n'ayant à gérer qu'un seul cycle de fabrication par semaine, Thomas récupère du temps qu'il peut allouer à d'autres tâches.

Il est important de rappeler que cet investissement est important car il se monte au total à 54 000€ (incluant d'autres locaux

pour l'huile et la viande), que les subventions locales et la revente de l'ancien laboratoire ne couvrent que partiellement.

Une première conséquence de cette évolution est la mise en production des Lasagnes dont ce sera la première livraison ce samedi 11 février. De nombreux amapiens ont répondu présent en souscrivant ce premier contrat.

Olivier et Françoise N.



Avant



Après



Huiles de colza et de tournesol de la Ferme Cirou

Les huiles de colza et de tournesol du GAEC de la Ferme

Le nouveau contrat huiles de tournesol et colza est ouvert sur AMAPJ jusqu'au 14 février.

L'huile de tournesol du nouveau contrat 2023 est issue de la récolte effectuée en septembre dernier et semée en avril. Contrairement au tournesol, le colza est une culture qui s'étale sur pratiquement une année puisqu'il est semé en août et récolté en juillet de l'année suivante.

Thomas Cirou a procédé au pressage des deux huiles fin octobre et début novembre et elles ont été embouteillées en décembre. Thomas Cirou a encore des graines en stock à presser au printemps.

L'huile de tournesol est riche en antioxydants et en phytostérols tandis que l'huile de colza est riche en oméga-3. Elle doit être réservée à l'assaisonnement ou à

des cuissons à faible température (pas de friture). Dans les deux cas, l'huile est pressée lentement à froid, ce qui assure la préservation de ses qualités. Elle est ensuite stockée pour la décantation et la conservation dans des cuves en inox jusqu'à l'embouteillage. Le tourteau (résidu après pressage) sert à nourrir les animaux de la ferme.

Actuellement, à la ferme, on s'active à aménager les nouveaux locaux. (voir ci-contre). Les étapes de décantation, de filtration et d'embouteillage de l'huile y seront réalisées ainsi que le pressage dans quelques mois. Une zone de stationnement pour le camion et la remorque permet de procéder aux chargements au sec et à la lumière. Tout cela va permettre de gagner du temps mais aussi du confort de travail !

Jeannie pour le groupe huiles

Légumes de Jérôme Bonament

Pour Jérôme, ce sont les préparations pour le printemps et les plantations reprennent, épinards, salades et navets. Un second semis de radis est prévu et d'autres vont suivre. Jusqu'à présent, le temps était plutôt doux et pluvieux, ce qui compliquait le travail en extérieur ; le retour du temps sec va lui permettre de s'occuper des plants d'oignons, qui sont pour le moment entreposés dans les serres.

Tous ces plants sont prévus



pour le printemps et pour le futur panier du contrat d'été. Nous reviendrons vite vers vous après présentation du renouvellement de ce contrat au CA.

Le groupe légumes de Jérôme Bonament

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous. Prochain CA le 16/02, puis les 13/03, 20/04, 15/05... Pour y participer, contactez nous : contact@lesjardinsdeceres.net

Légumes de Serge Coussens

Avant tout, nous tenons à présenter toutes nos condoléances à Serge, très affecté par la disparition de sa maman le mois dernier. Serge a été très touché par les marques de sympathie des amapiens et les remercie chaleureusement.

Concernant cette saison maraîchère, c'est aujourd'hui l'avant dernière distribution. La dernière de la saison sera en mars avec un panier plus léger. Cette saison fut prospère tant par la qualité que la quantité de légumes distribués. Les paniers ont été en effet bien garnis avec entre autres une belle récolte de haricots en septembre et des courges grand format. Et ça aurait pu être mieux sans les problèmes de conservations ! Un mois de décembre trop doux, des changements de température importants et subits (gelée à -6 sur 2 jours) ont eu raison de dizaines de kilo de courges qui ont dû être jetées. Face à ces aléas climatiques, Serge adapte ses pratiques pour assurer une production de qualité. Il a ainsi pu



gérer un été sec grâce au paillage et à des bâches qui permettent de conserver l'humidité et ainsi limiter les arrosages. À signaler que les réserves d'eau dans le bassin sont au plus bas pour la saison, niveau jamais atteint depuis le début de l'exploitation. Serge fait au mieux pour adapter ses techniques de culture aux aléas météorologiques et c'est cette année un succès.

Félicitations aux amapiens qui ont bien géré la distribution intermédiaire du 2 janvier malgré les fêtes, un changement de date et une distribution le lundi. RDV le 11 mars pour le dernier panier !

Dominique, pour le groupe légumes de Serge

réservoir plein / mi-plein

Produits distribués aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons – Cresson – Farine de blé – Fromages de chèvre – Viande & jus de pomme – Légumes de Jérôme Bonament – Légumes de Serge Coussens – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Pâtes – Pommes de terre – Produits laitiers de vache

Prochaines distributions : le samedi, à la ferme Vandame

Prochaine distribution le samedi 11 mars 2023,
puis les 11/03, 15/04, 13/05, 10/06, 01/07, 16/09, 14/10, 18/11, 16/12...

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

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