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
http://www.lesjardinsdeceres.net
mail : contact@lesjardinsdeceres.net

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

numéro 173

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

l'édito du mois

## bientôt 20 ans !

## 13 mai : La journée Évènement pour notre Amap !

Ce samedi de mai, une journée dense, riche en visite et en émotion vous attend.

Le matin, vous pourrez faire la visite des champs et du fournil avec Cristiana et Emmanuel Vandame suivi du célèbre pique-nique (sondage prochainement).

En fin d'après-midi, les festivités se poursuivent avec des animations, des surprises (programme à venir), un repas et un bal.

L'organisation demande des forces vives et motivées. Le groupe constitué lors de l'assemblée générale recrute toujours pour assurer ce bel évènement.

Si vous avez du temps, des talents cachés (magie, chant, danse), des envies, n'hésitez pas à le faire savoir (courriel : 20ans@lesjardinsdeceres.net)

Réservez dès à présent cette date pour partager la belle histoire de votre AMAP, en famille et avec tous les adhérents et anciens membres fondateurs.

# Ferme Vandame et Fournil

Lettre ferme Vandame mars 2023

En bio, les champs sont couverts de végétation en hiver pour que les sols ne soient pas érodés par d'éventuelles fortes pluies. À présent, il faut « ouvrir la terre » pour préparer les semis de printemps. Il s'agit d'un labour léger suivi du passage de la herse pour casser les mottes. Mais celles-ci, à cause de la sécheresse, sont restées trop grosses et un deuxième outil a dû être passé dans les champs. Passage d'un deuxième outil = nouvelle consommation de carburant = émissions de CO2 supplémentaires… Équation peu favorable ! Ne vaudrait-il pas mieux revenir au labour d'hiver ? Manu et Cristiana se posent la question. Autre impact de la sécheresse : la luzerne semée fin août ne lève toujours pas ! Le blé est beau par contre et a été biné.

Manu et Cristiana ont fait analyser leur terre ; c'est une démarche volontaire, auprès d'un organisme privé qui opère des carottages et des analyses de sols. Elle est destinée à savoir si la rotation est efficace, s'il faut amender la terre. Joie ! La terre a une bonne structure et la teneur en azote est satisfaisante. Quelques manques dans quelques endroits seront compensés par l'apport de potasse, de fumier, de fiente de poule ou de compost.

Le fournil produit maintenant des pains de seigle et des pavés seigle/blé/sésame faits avec du seigle de la ferme. Une grande fierté ! Les boulangers ont aussi essayé de faire du pain avec du blé « rouge de bordeaux », une variété ancienne réputée pour sa panification. Sa farine est très fine comme de la fécule et donne une mie un peu collante, mais coté goût, rien de spécial, ce qui est un peu décevant…

Enfin, une première haie a été plantée à Favreuse, près de chez Charles et loin des chantiers ! Dans un premier temps, Terre et Cité a réalisé un drain collecteur d'eau, puis 1000 arbres et arbustes ont été plantés avec l'aide de 45 étudiants d'AgroParistech. La plantation, festive malgré le froid, a été précédée la veille d'une série d'exposés dans cet institut et a été suivie d'un pique-nique. Le dernier tronçon de la haie sera réalisé bientôt avec l'appui du pépiniériste Allavoine et de Caudalie. Coté sombre de cette belle aventure qui commence : il faudra placer une clôture électrifiée pour protéger les jeunes plantes des sangliers et protéger le matériel électrique (batteries) contre le vol…

Pensez à vous inscrire pour la visite de la ferme le 13 mai !!!

***Josyane pour le groupe***

# Volailles et Oeufs de Charles Monville

"Au retour de la distribution, vous avez dégusté les délicieux oeufs extra-frais de Charles Monville à la coque avec des mouillettes taillées dans le pain de Cristiana et Manu.

Vous ne savez pas par quel dessert terminer votre repas ?

Et vous n'avez plus d'oeuf disponible..."

Voici une astuce :

Conservez l'eau de cuisson des légumineuses de Corinne et René Godeau (pois chiches, haricots secs...).

Montez-la en neige à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur.

Faites fondre votre chocolat à pâtisser.

Puis mélangez soigneusement les deux pour obtenir une mousse onctueuse.

Laissez reposer au réfrigérateur cette mousse au chocolat sans oeuf ni beurre, donc légère.

Bon appétit.

***Cathy pour le Groupe Volailles***

## Pâtes de la ferme Cirou

Taller ou pas Taller....

Le blé dur utilisé pour fabriquer les pâtes talle moins que le blé tendre, c'est-à-dire qu'il émet moins de tiges secondaires à la base de sa tige, donc produit moins de grain. Ce blé dur exige beaucoup d'azote, et se plaît à succéder à des légumineuses, des luzernes. Par ailleurs il est hélas plus sensible aux variations climatiques.

Il comporte un taux de protéines supérieur à celui des blés tendres, et plus de gluten. Il n'apprécie pas les pluies tardives juste avant la récolte et perd ainsi une partie de sa dureté. De tout ceci il résulte que peu de blés durs sont adaptés à la production de semoule bio à pâtes.

Actuellement, après d'autres expérimentations, une variété sicilienne : *Senatore Cappelli* (tout s'explique...lol...) semble bien adaptée à l'agriculture bio.

Si cette introduction au monde du blé dur vous a intéressée, suivez nos prochains épisodes de printemps...

***Françoise & Olivier N. pour le groupe***

## Légumes de Jérôme Bonament

Nous lançons la souscription du contrat des légumes d'été de Jérôme Bonament avec une augmentation de 1 € par panier soit de 5,5 %.

Pour l'expliquer il faut tenir compte de l'inflation globale du prix des produits utilisés comme, par exemple, les ficelles de palissage : 88% d'augmentation, le voilage : 110% d'augmentation, les engrais organiques : 108% d'augmentation. S'y ajoutent les augmentations de toutes les assurances (tracteur, exploitation, camion) ainsi que celle de l'eau utilisée pour l'irrigation.

En ce moment Christelle et Jérôme travaillent sur les légumes de printemps et d'été.

Pour le dernier panier des légumes d'hiver Jérôme nous proposera carottes, poireaux, oignons, betteraves et céleri-rave.

***Le groupe légumes de Jérôme Bonament***

## Légumes de Serge Coussens

Le temps est venu de raccrocher le panier. Ce samedi est la dernière distribution des légumes d'hiver « saison automne - hiver - presque printemps » de Serge. Comme à l'accoutumée, Serge nous propose de remplir son livre d'or et d'y griffonner nos coups de cœur et nos coups au cœur. De souligner la succulence des carottes et leur abominable silhouette, celles des si petites qu'elles donnent l'impression de ne jamais avoir vu le soleil, écrasées qu'elles sont par ces montres au-delà de la livre qu'elles côtoient. Laisser un petit mot est important pour notre maraîcher et il ne faut pas hésiter à pointer de la mine ce qui pourrait être amélioré. Vos suggestions sont également les bienvenues. Il y aura peut-être, aussi, une soupe à partager. Quant au panier, il sera garni de betteraves, de (minuscules et imposantes) carottes, de choux et de poireaux. Le solde des patates douces sera distribué lors de la distribution d'avril. Il y a comme une petite pointe salée de tristesse dans ces lignes alors que nous nous retrouverons guillerets dès la rentrée prochaine. Heureusement, il s'est mis à pleuvoir !

***Laurent, pour le groupe légumes de Serge***

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous. Prochain CA le 13/03, puis les 20/04, 15/05, 15/06... Pour y participer, contactez nous : contact@lesjardinsdeceres.net

## *Terres fertiles en danger !*

## Produits distribués aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons – Cresson – Farine de blé – Farine de sarrasin – Fromages de chèvre – Huile Colza & Tournesol – Huile d'Olive – 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 15 avril 2023,

puis les 13/05, 10/06, 01/07, 16/09, 14/10, 18/11, 09/12...

*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 )*

# Bernard Cirou - In Memoriam

Hommage à Bernard Cirou

Nous avons appris cette semaine le décès de Bernard Cirou, agriculteur, éleveur dans le Perche. C'est une nouvelle très triste pour notre association.

Bernard s'est installé à Brunelles en 1982 avec Françoise sur la ferme de son père et de son grand-père, ils ont commencé leur reconversion en bio en 1997.

Comme il le disait lui-même dans une interview à l'écho républicain « *Au début, j'étais en agriculture conventionnelle comme mes parents, je cultivais de manière intensive des céréales que je livrais à la coopérative. Je mettais en application tout ce que j'avais appris à l'école. En nous tournant vers l'agriculture durable en 1997, nous sommes devenus des paysans guidés par la vie des sols, guidés par l'envie de travailler dans le sens de la nature et non contre elle, et de remettre de l'humain dans tout cela* »*.

À l'occasion de la rédaction de cet hommage, je relisais le compte rendu de la visite d'Isabelle, Emmanuel, Sabine en octobre 2004, et l'on voyait déjà le projet de circuit court se construire et le partenariat avec notre AMAP se créer, voici ce qu'il disait à propos de la rencontre avec notre AMAP : « *Cela a été notre première bouffée d'oxygène. Après tout est allé crescendo. Nous avons arrêté les marchés en 2008 pour consacrer 100 % de notre production, viandes de porc et de mouton aux AMAP. Nous avons également arrêté la filière longue bio car les groupements défendent d'abord le business, le système, pas vraiment les agriculteurs* ».

Aujourd'hui la ferme est en polyculture (féveroles, pois, triticale, orge, prairie, etc.) avec des rotations longues et un élevage (porcs charcutiers élevés sur paille par an et un troupeau de brebis) en autonomie alimentaire (céréales et fourrages). La famille Cirou travaille essentiellement avec des associations de consommateurs citoyens avec qui elle a tissé des liens très forts.

Le GAEC est devenu un projet plus large avec presque une autonomie autour de la farine, des pâtes, des pommes et de l'élevage.

Le rattachement aux EPI, le projet de magasin de producteurs à Nogent le Rotrou permettent d'assurer les débouchés de la ferme sur des filières courtes et une continuité de la vie de la ferme.

Nous gardons également un souvenir joyeux des visites de la ferme organisées en binôme avec Jean-Edouard et Émilie Jeanneau. Cette visite annuelle soudait le lien entre des personnes, agriculteurs et amapiens, permettant de mettre un visage, une histoire et des mots sur ce partenariat.

Élément fondamental, comme le répète si souvent Emmanuel Vandame : La nourriture ne se produit pas dans un supermarché mais bien avec les mains d'agricultrices et agriculteurs.

Nous saluons la forte personnalité de Bernard, sa belle réussite professionnelle et la transmission réussie de la ferme à ses enfants à qui nous adressons, ainsi qu'à Françoise nos chaleureuses pensées. Nous perdons un important compagnon de route ami de notre AMAP, Adieu Bernard.

* *article de l'Écho Républicain de Nogent le Rotrou du 26/05/2012*

***Annick et Benoit pour l'Amap***