

Lettre de distribution du samedi 27 avril 2024 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro **184** Les nouvelles de nos agriculteurs partenaires,
 en dernière page, produits distribués aujourd'hui & prochaines distributions

l'édito du mois **Les 20 ans du réseau AMAP Île de France**

Assemblée Générale - 20 ans du réseau « Amap Île-de-France »

Le réseau Amap Île-de-France a fêté ses 20 ans d'existence lors de son AG le 23 Mars dernier !

Des discours de personnalités, des tables rondes, des ateliers... ont émaillé cette journée qui s'est terminée par une soirée festive. (Voir le détail dans le programme ci-joint)

Cristiana, Manu, Émilie et moi (Isabelle) nous sommes donc retrouvés dans la mairie du XXe lors de cette pluvieuse après-midi de Mars. Cristiana et moi, assistée d'Émilie, avons participé à la table ronde «Témoins des 20 dernières années : évolution des partenariats paysans/consommateurs». Manu a participé à la table ronde « Espaces de transformation collective ».

C'est avec fierté que nous avons retracé l'histoire de notre Amap, la 1ere Amap d'île de France avec l'Amap de Pantin, toutes deux créées en 2003, suite à des rencontres avec Daniel Vuillon, maraîcher à Aubagne, le tout premier paysan Français à avoir adopté le système de « vente directe par contrat solidaire » inspiré des « Teikei » du Japon et des CSA (Community Supported Agriculture) des USA. Le concept des Amap françaises était né et une

organisation s'est rapidement mise en place dans les années qui suivirent (rédaction de la charte des Amaps en 2003, appellation déposée à l'INPI, rencontres internationales en 2004 à Aubagne, création du réseau Amap Île-de-France en 2004...)

La dynamique du réseau Île-de-France est très forte et on comptait (en 2022) 380 groupes en Amaps et plus de 400 paysan.nes partenaires dont les 3/4 en Île-de-France et dans les départements limitrophes.

Nous avons donc témoigné de l'évolution du partenariat entre notre groupe de consomm'acteurs et la ferme Vandame, et de nos réflexions et engagements mutuels au cours de ces 20 dernières années. Nous sommes vraiment « une Amap à part » !

Un groupe important et dynamique, qui a su fédérer de nombreux partenaires paysans, s'impliquer dans la défense des terres agricoles du plateau de Saclay et prouver qu'un autre mode de consommation est possible !

Longue vie à notre Amap des Jardins de Cérés et au réseau « Amap Île-de-France » !

Pour en savoir plus : <https://amap-idf.org/le-reseau/amap-idf/organisation-associative>

Isabelle et Elizabeth



Ferme Vandame et Fournil

Cristiana, Manu et le groupe-ferme vous invitent à la visite annuelle de la ferme qui est programmée le matin du samedi 25 mai 2024, jour de distribution.

RdV est donné à 9h30 à la ferme. La visite durera jusqu'à 11h30/12h, puis un pique-nique hors-sac et partagé aura lieu dans la cour de la ferme.

Ce sera un bon moment d'échanges avec le premier partenaire de l'AMAP qui nous accueille chaque mois pour nos distributions.

NB : Une participation minimale (au moins une vingtaine d'adultes) est requise pour l'intérêt des échanges et au regard du temps que Cristiana et Manu consacrent à cette porte ouverte.

Pour s'inscrire : <https://framaforms.org/visite-de-la-ferme-vandame-25-mai-2024-1711286593>

Josyane pour le groupe

Miellerie de la Mérantaise

NOUVELLES DE LA MIELLERIE

Pour info, le contrat miel 2024 est désormais ouvert.

Les colonies qui ont passé l'hiver sont désormais sauvées, il en est ainsi quand les merisiers sont en fleurs.

Mais les importantes mortalités hivernales des colonies font malheureusement désormais partie du fonctionnement des exploitations apicoles.

Environ 30 % des ruches meurent en France chaque année (80 % dans certains états des Etats-unis !). Mais parfois c'est la quasi totalité des colonies d'un apiculteur qui meurt.

Les colonies sont souvent trop faibles pour affronter l'hiver car les larves d'abeilles d'hiver qui naissent à la fin de l'été sont décimées par le varroa (acarien) et celles qui parviennent à naître sont attaquées par les frelons asiatiques...

Les pertes de colonies à la miellerie (une quarantaine sur 120 cette année) nous obligent à racheter des essaims au printemps pour maintenir un niveau de cheptel suffisant.

Il s'agit d'une dépense importante (140€/ essaim) qui a entraîné l'augmentation d'1€/kg de miel sur le contrat miel 2024.

S
t
o
c
k
a
g
e



T
r
a
n
s
p
o
r
t



i
n
s
i
t
u



La saison apicole, elle, semble en retard, tant la météo semble fixée à la pluie depuis trop longtemps et bien décalée. Ainsi la belle floraison des aubépines est apparue trop tôt pour être exploitée par les abeilles et les pluies incessantes de ces derniers temps ont considérablement gêné le travail et le développement des colonies.

Mon travail de suivi des ruchers a été plus compliqué que jamais : impossible d'approcher les ruchers avec les véhicules sans s'enliser. Même les brouettes ne pouvaient pas être poussées sans que les roues ne s'enfoncent dans la boue...

En les tirant, on y arrivait... péniblement !

Bref... vivement un soleil persistant et de meilleures conditions de travail pour les abeilles et leur apiculteur !

Prochaine miellée attendue : les acacias...

Information sympa : Héloïse notre stagiaire qui nous accompagne tous les jeudis depuis 2 ans s'est lancée depuis cet automne et commence sa carrière d'apicultrice...

Roland l'apiculteur

Champignonnière de Bruno Zamblera

Visite de la CHAMPIGNONNIÈRE de Bruno Zamblera ce 23 MARS 2024 à MÉRY /OISE

C'est par un frais matin que nous nous sommes retrouvés une quinzaine de personnes de notre Amap pour découvrir ou redécouvrir la champignonnière de Bruno Zamblera. C'est à son père Pierre, champignonnier avant lui qu'il confie la visite, qui débute par l'HISTORIQUE de cette production.

La champignonnière a été créée en 1896 et a été active durant 4 générations jusqu'en 1995 (départ à la retraite de Pierre). Elle produisait de 30T à 35T/ mois et employait 17 ouvriers. (aujourd'hui 3 personnes avec les nouveaux systèmes d'exploitation et 1,2Tonne/ semaine). À cette date elle connaît un arrêt lié à la concurrence des productions lombardes et surtout polonaises (les champignons, au prix cassé, étaient alors « élevés » en batterie dans des maisons et à 25°C). Il y avait, il y a 20 ans, 70 champignonnières en IDF... Il en reste 3 aujourd'hui !

Bruno (d'abord mécanicien) reprend la champignonnière quelques années après son père, en misant sur une qualité qu'il souhaite EXCELLENTE.



Une coopérative, reliant les différents producteurs, crée le compost qui arrive en sacs avec des bacilles (=SPORES). C'est le dégagement de CO2 dans la terre

qui fait « fructifier » le champignon à partir du mycélium. Chaque bac surélevé (pour éviter l'invasion des nématodes) porte 40 à 50 kg de compost qui fournira des champignons pendant 1 mois, en 4 à 5 « volées ». Après chaque volée, qui dure 8 jours, le bac est arrosé, pour redonner à la volée suivante l'eau nécessaire aux

champignons (80 % d'eau) à la fin du cycle de production les bacs sont nettoyés à 5 % d'eau de javel pour éviter toute contamination et sortis des galeries ensuite pour servir d'engrais à d'autres structures.

Les VARIÉTÉS de Champignons

les champignons de Paris blancs ou Bruns (plus goûteux et denses). Les pleurotes viennent de Bretagne et ont besoin de lumière pour se développer. (autrefois lampes à acétylène !) Elles poussent sur des grosses briques de compost enveloppées de plastique, que l'on troue par endroit à intervalles réguliers, pour étaler dans le temps la poussée des pleurotes.



Le LIEU

Les carrières servant à la production ont été créées pour construire Versailles et Paris : celles de Mery sur Oise forment un « BANC ROYAL CALCAIRE » de qualité car très dur, et qui blanchit au soleil. Ces galeries d'exploitation s'étendent sur 250 km dans toute la région. Celles de l'exploitation représentent 13 km, dont seulement 1/10 sont exploitées pour les champignons.

Le FUMIER

Autrefois, les 40 Tonnes de fumier de cheval provenaient de Maison Lafitte, Chantilly, Deauville ou Dieppe, puis il était préparé sur le site (retourné 7 fois à la fourche). Aujourd'hui, il arrive tout préparé, ayant été pasteurisé à 70° puis redescendu à 50°.

Le COMPOST

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous. Prochain CA : 2 mai 2024, Pour y participer, contactez nous : contact@lesjardinsdeceres.net

Elles peuvent être de différentes couleurs : oranges, jaunes ou enfin blanchâtres en corne d'abondance (appelées cornucopié). Les pieds bleus : ils mettent 6 mois pour pousser à 8° sur un fumier « ensemencé », sans terre. Les chitakés (ou « Lantins du chêne » en France) extrêmement nutritifs poussent sur des briques de paille passées à la vapeur et enrichies de mycélium. Les cueillettes commencent 8 jours après la mise en caves. Elles sont quotidiennes et durent 1 mois/brique.

La COMMERCIALISATION

Aujourd'hui : 30 AMAPs, (Paris avec 8 arrondt, Bougival, Vélizy, Chaville, Massy, Palaiseau, Montreuil, St Denis, Cérès !), des boutiques (MIAM, le Bout du champ...), quelques restaurants dont le RITZ et LEDOYEN.

PS : retrouvez une idée de recette sur le site de l'AMAP !

Marie-Paule V. pour le groupe

Pommes de la ferme Cirou

Cette année, Thomas s'est lancé dans la taille de ses jeunes pommiers.

Il s'est fait aider d'un voisin, plus expérimenté que lui, et cela a représenté 70 heures de travail.

Ceci était important pour privilégier les belles branches, décharger les plus petites et diminuer le nombre de fruits au profit de leur grosseur.

Il a été étonné de la différence qui pouvait exister entre les différentes variétés de pommiers quant à la forme et direction des branches : branches montant vers le ciel, d'autres retombant vers le sol, d'autres horizontales... La nature varie ses plaisirs !



Nous attendons les résultats de la floraison, en espérant que les gelées épargneront cette période, et que la sécheresse ne nous empêchera pas de croquer dans ces bons fruits à l'automne, ce qui malheureusement n'a pas été possible l'année passée.

Le contrat devrait être ouvert en mai.

Surveillez vos courriels !

**Isabelle et Christian pour le groupe
pommes**

Produits distribués aujourd'hui

Pré-achetés par contrat : Champignons – Cresson – Farine de blé – Fromages de chèvre – Viande & jus de pomme – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Pâtes – Pommes de terre – Produits laitiers de vache

Prochaines distributions : le samedi, à la ferme Vandame

Prochaine distribution le samedi 25 mai 2024,

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

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>)