

## Lettre de distribution du samedi 15 avril 2023 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro  
**174**

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

l'édito  
du mois

### Attention ~~zones humides~~ Maintien de l'EAUrdre

Nous ne pouvons rester indifférents aux événements actuels qui portent sur l'essence même de notre AMAP : l'agriculture, les terres et l'eau qui nous nourrissent.

Pour ceux qui n'ont pas une idée très claire du concept de méga bassine, il existe de nombreuses vidéos sur internet qui permettent de comprendre l'aberration écologique et l'iniquité socio-économique de ce genre de projet. (voir les 2 liens ci-dessous, par exemple).

Le principe est de creuser un très très grand trou, de mettre des grandes bâches en plastique au fond, et de pomper des millions de m<sup>3</sup> d'eau dans la nappe phréatique pour créer une réserve d'eau à ciel ouvert. L'objectif est de pouvoir irriguer les cultures en été au moment où il y a des restrictions d'eau. Cela pose plusieurs problèmes, notamment celui de vider les nappes phréatiques au profit de quelques agriculteurs et au détriment des autres. Dans le contexte de plus en plus évident de la crise climatique et des épisodes de sécheresse qui vont avec, la ressource en eau douce est un bien commun qu'il faut préserver et partager ; nul ne devrait pouvoir l'accaparer. Or c'est bien ce qu'il se passe avec ces méga bassines et c'est ce qui crée beaucoup de tension.

Pourquoi l'État, au lieu de réguler et d'assurer un accès équitable et mesuré à l'eau, défend-il avec des moyens aussi violents, au point de risquer de tuer, cet accaparement de l'eau par quelques-uns ?

Au-delà des bassines, ce sont 2 modèles d'agricultures qui s'opposent : l'intensive contre la paysanne. Le gouvernement actuel a clairement choisi son camp et met tous les moyens pour soutenir la 1ère au détriment de la 2nde.

Il met tous les moyens pour étouffer la contestation, toute forme de contestation d'ailleurs... En faisant passer les militants écologistes pour de dangereux black blocks, il cherche à diaboliser et anéantir la lutte pour la préservation du vivant et pour un monde vivable pour tous. Dans quel but ?

Le niveau de répression augmente chaque jour un peu plus, que ce soit par des violences physiques, des interpellations arbitraires, des décisions de dissolution de mouvements comme Les Soulèvements de la Terre, la suppression des subventions aux associations comme la Ligue des Droits de l'Homme, ou la création d'une cellule « anti-zad », comme celle, il y a quelques années, de la cellule Démeter anti « agri-bashing » (qui vous arrête si vous dites du mal des agriculteurs de la FNSEA...).

D'après le ministère de l'Intérieur, le campement de Zaclay est un lieu sous surveillance qui pourrait se radicaliser à court terme... de quelle radicalité s'agit-il ? À part celle des pensées, je ne vois pas... Donc ça non plus, on n'a plus le droit ? Plus que jamais, Zaclay est menacé. Espérons que nous serons nombreux pour défendre ce bastion de la lutte contre l'artificialisation des terres du plateau de Saclay !

**Virginie C.**

*Pour aller plus loin :*

[mega bassine, vidéo n°1](https://www.youtube.com/watch?v=Zsq0nPKE57k) : [www.youtube.com/watch?v=Zsq0nPKE57k](https://www.youtube.com/watch?v=Zsq0nPKE57k)

[mega bassine, vidéo n°2](https://youtu.be/LMJk2YZEa4M) : <https://youtu.be/LMJk2YZEa4M>

*Pour soutenir les Soulèvements de la Terre, c'est ici :*  
[www.lessoulevementsdelaterre.org](http://www.lessoulevementsdelaterre.org)

## Fromages de la Ferme Sainte-Colombe

Avec l'arrivée du printemps, nous partageons l'actualité de la Ferme Sainte-Colombe de Camille et Nicolas Grymonprez.

Depuis le mois de mars, Camille est officiellement installée comme cheffe d'exploitation aux côtés de Nicolas. C'est une étape importante pour eux, signe de la reconnaissance de son travail, de son implication au même titre que Nicolas depuis 6 ans maintenant.

De nombreux stagiaires continuent à être accueillis à la ferme car Camille et Nicolas sont persuadés que c'est en transmettant leur savoir-faire que l'agriculture d'aujourd'hui peut être valorisée et que l'agriculture de demain sera plus présente.

Comme tous les ans, la production de lait a

baissé significativement pendant l'hiver.

Mais Nicolas et Camille ont pu ressortir leurs vaches au pâturage dès la mi-février pour la journée puis à temps complet depuis début avril avec suffisamment d'herbes pour les nourrir en continu et un complément de fourrage et céréales de la ferme pour leur petit-déjeuner. La production de lait augmente donc en conséquence! Les vêlages de printemps ont commencé !

Pour les gourmets, Camille et Nicolas ont mis au point une recette de raclette dont ils souhaitent nous faire profiter en contrat exceptionnel l'hiver prochain.

***Cécile M. pour le groupe fromage***

## Pâtes de la ferme Cirou

Nous poursuivons notre découverte de la production de pâtes BIO.

Le mois dernier nous avons parlé du blé dur nécessaire pour fabriquer la semoule. Mais si la culture du blé dur est impossible pour différentes raisons, on peut utiliser d'autres farines.

Les blés "poulards" et les blés "amidonniers", de France ou de pays étrangers, le petit épeautre conviennent à la fabrication des pâtes artisanales. Ce dernier confère une couleur plus foncée et un goût plus marqué. Le blé tendre est plutôt conseillé pour les pâtes fraîches.

Les lentilles, les pois chiches, le sarrasin et le sorgho peuvent être réduits en farine et tamisés avant la fabrication.

Quelques précautions sont à prendre pour produire la semoule. Les pâtes faites à partir de semoule tiennent mieux à la cuisson car son amidon est moins endommagé que dans la farine.

La production de semoule utilisée en France est souvent délocalisée en Italie, en Espagne ou au Maghreb. Les grandes marques possèdent souvent leur semoulerie et les usines de transformation de pâtes (Panzani, Alpina, ....)

Pour finir quelques chiffres pour garder des ordres de grandeur : 600 000 tonnes de blé dur produisent 460 000 tonnes de semoule qui aboutissent à 250 000 tonnes de pâtes.

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

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

**Bientôt 20 ans, sans casserole ni (mega) bassine !**



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

Le matin, visite des champs et du fournil avec Cristiana et Emmanuel Vandame suivi du célèbre pique-nique

En fin d'après-midi, les festivités se poursuivent avec des animations, des surprises, 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](mailto:20ans@lesjardinsdeceres.net))

**Réserver dès à présent vos activités** : <https://framaforms.org/fete-des-20-ans-de-lamap-des-jardins-de-ceres-1678730329>

## **Produits distribués aujourd'hui**

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

## **Prochaines distributions : le samedi, à la ferme Vandame**

**Prochaine distribution le samedi 13 mai 2023,**

puis les 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> )