

Lettre de distribution du samedi 13 mai 2023 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro
175

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

l'édito
du mois

20 ans, ça se fête !



13 mai : 20 ans !

Yén noraitil quine seçerait pazinscry ?!

Scrogneugneu, Rogntudju! cliquez sur le Rogntudju pour s'inscrire

Le programme

9h30 : Visite de la Ferme et des champs avec Manu & Christiana

12h : Vin d'honneur offert par l'AMAP & échanges

14h30-16h30 : Distribution et échanges avec les producteurs

17h : Fresque-quizz du climat animée par des amapiennepiens

18h30 : Musique et chant avec Coralie et son orgue de barbarie

19h : Apéritif offert par l'amap & échanges

20h : repas festifs

22h : Bal, concert folk



Collectif Contre la Ligne 18

Le collectif Contre la Ligne 18 organise ce week-end un rassemblement festif et déterminé pour un chantier participatif : la construction de la grange paysanne !

Pour plus d'information :
<https://nonalaligne18.fr/rassemblement-festif-et-determine/#programme>

Marianne C.

Pâtes de la ferme Cirou

Enquête de satisfaction sur les premières livraisons des Lasagnes.

Tout d'abord un grand Merci à tous les amapiens qui ont répondu à notre enquête sur la qualité des lasagnes.

Toutes les réponses ont clairement été positives avec néanmoins certains points remontés :

- Planéité des plaques
- Épaisseur des plaques
- Volume du paquet

Nous avons bien sûr partagé ces retours avec Thomas notre producteur.

Il nous apporte des éléments de réponses.

Planéité des plaques

Le séchage des plaques est l'étape où se produit la déformation.

Le procédé utilisé par Thomas faisait que le bord des plaques séchait plus vite que le centre, entraînant des contraintes dans la plaque qui se déformait plus ou moins.

Le nouveau séchoir installé a permis à Thomas de revoir tout son procédé et ainsi de produire des plaques de

lasagne plus planes.

À ce sujet, les amapiens qui ont eu une livraison en avril ont remarqué que le paquet était moins volumineux car les plaques se rangent mieux et la quantité livrée rentre dans un plus petit sachet (celui de 1 kg pour les coquillettes) ce qui n'était pas le cas lors des toutes premières livraisons.

Certains amapiens nous ont indiqué faire une précuisson, ce qui facilite le dressage du plat avant la cuisson, mais avec des plaques plus planes ce ne sera plus vraiment nécessaire.

Épaisseur des plaques

La nouvelle machine pour produire les pâtes dont Thomas a fait l'acquisition, lui permet de fabriquer des lasagnes mais avec un équipement qui a été fabriqué sur mesure pour cette machine. L'épaisseur n'est pas réglable.

Il est recommandé d'être généreux en sauce de façon que les plaques de lasagne s'imbibent bien lors de la cuisson.

Volume du paquet

Voir planéité des plaques de lasagne.

Françoise & Olivier N. pour le groupe

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

Produits distribués aujourd'hui

Pré acheté par contrat : Champignons – Farine de blé – Fraises et Asperges – Fromages de chèvre – Viande & jus de pomme – Légumes de Jérôme Bonament – Légumineuses – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Pâtes – Plaisirs sucrés – Produits laitiers de vache

Prochaines distributions : le samedi, à la ferme Vandame

Prochaine distribution le samedi 10 juin 2023,

puis les 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>)