

Lettre de distribution du samedi 18 novembre 2023 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro
179

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

l'édito
du mois

L'accessibilité alimentaire

Notre Amap est membre du Réseau Amap Île-de-France qui, entre autres, propose des formations variées et enrichissantes accessibles à tous les amapiens. Je me suis inscrite à l'une de ces formations intitulée « Accessibilité alimentaire : agir en Amap ».

Notre Amap des Jardins de Cérés souhaiterait s'engager dans une réflexion et une action en ce sens.

Si vous souhaitez y participer, faites-nous signe!



Emilie, présente pendant la distribution au nouveau «coin convivialité et papotage*» pour en discuter si vous le souhaitez.

La journée a été passionnante et motivante ! En France, 8 millions de personnes sont en précarité alimentaire. Elles sont souvent contraintes de consommer de mauvais produits issus de l'industrie agro-alimentaire. Comment les Amap peuvent-elles agir pour élargir leur public, et donc l'accessibilité à une alimentation saine et durable ?

Plusieurs initiatives ont déjà vu le jour en Île-de-France, sous différentes formes : dons, prix de paniers différenciés, partenariat avec une association d'aide alimentaire ou avec une structure type Centre Communal d'Action Sociale.



**pour en savoir plus, tournez la page*

On en a parlé en CA...

Bonjour à toutes et tous,

Nous en avons parlé pendant l'AG... Cela devient enfin une réalité !

Un coin « convivialité » est mis en place pendant la distribution, afin de pouvoir se rencontrer et échanger entre amapiens, en toute simplicité.

Vous êtes donc vivement invités à venir y passer quelques instants samedi prochain 18/11 entre 15h15 et 16h15.

Pour être au sec, Cristiana et Manu ont la gentillesse de nous ouvrir le bureau de la ferme, nous les en remercions sincèrement.

Pour cette première, nous pourrions discuter notamment autour du thème de l'accessibilité alimentaire en AMAP : Emilie, qui a participé à une journée sur ce thème avec AMAP Ile-

de-France, sera présente pour apporter des éléments à la discussion.

Donc prévoyez un peu de temps pour passer au bureau et papoter, c'est bon pour le moral et la qualité de vie ! (d'ailleurs il y aura aussi quelques boissons chaudes pour se revigorer)

NB : Le CA de l'AMAP étant déjà occupé par ailleurs, nous aimerions que ce coin convivialité soit géré par les amapiens. Si cela vous dit de faire partie de l'équipe (cela peut être pour une ou plusieurs fois, à vous de voir), faites-vous connaître samedi prochain ou adressez un mail à : convivialité@lesjardinsdeceres.net

Merci et à bientôt !

Virginie pour Laurence, Emilie, Corinne, Marie-Paule, Michel et tous les autres !

Légumes de Serge Coussens



un samedi, la quinzaine passée.

Le groupe légumes d'hiver en a profité pour garnir les paniers et les donner aux amapiens

Il faisait aussi gris que les haricots étaient verts. Cela n'a pas effrayé les mangeurs - cueilleurs de patager dans la boue à 17, en famille, entre amis, pour une ultime cueillette de haricots à l'aube de 10h,

présents. Puis cahin-caha et sans crachin, un long convoi de 2 véhicules dont une voiture ouvreuse avec une remorque copieusement remplie de paniers et une voiture-balai vide de légumes (vous suivez ?) a acheminé les denrées végétales restantes à la ferme Vandame. L'aventure avec un grand A (d'Agriculture) servie sur le plateau.

Pour le reste, il pleut, il pleut et c'est la soupe à la limace. Dur-dur d'être maraîcher, un métier où l'on se mouille et où il faut un moral en acier trempé !

Laurent pour le groupe légumes de Serge

Ferme Vandame et Fournil

Les récoltes 2023 de blé, soja, luzerne ont été bonnes ; ça fait du bien.

Mais la situation présente est préoccupante : il pleut trop pour semer le blé d'hiver, à cycle long (novembre-juillet), celui qui a les meilleures qualités gustatives et qui se vend le mieux. En bio, on le sème un peu tardivement, début novembre, pour éviter que les adventices qui poussent plus vite ne l'étouffent dès l'hiver et pour retarder le binage. Or il pleut trop pour planter sans crainte de perdre le semis. Heureusement les fermes Vandame, d'Orcigny et de Villaroy, toutes trois en bio, se serrent les coudes, travaillent ensemble avec des outils communs et s'entraident dans cette période difficile.

Dans les champs, le chantier de la ligne 18 et RTE en particulier mettent aussi des bâtons dans les roues. Les lignes RTE obligent le tracteur à zigzaguer alors qu'il est important en bio d'aller droit pour enregistrer une trace rectiligne qu'il sera facile de reproduire lors du binage. Une gêne qui s'ajoute à la difficulté de

circulation des engins.

Une lueur cependant dans l'horizon désespérant du plateau urbanisé: le partenariat avec l'INRAE et des essais de semis de variétés paysannes de blé qui sont réalisés dans des parcelles de la ferme. Ces variétés sont des créations paysannes ou sont issues d'adaptations à partir de variétés anciennes. Huit variétés sont testées, venant des quatre coins de la France ou d'autres pays européens. Celle qui fonctionnera le mieux sera sélectionnée et cultivée en bio, pour, qui sait, créer à terme un « blé du plateau » et une « farine du plateau ».

Enfin, tout va bien au fournil qui est investi par des stagiaires qui préparent le CAP de boulanger.

Josyane pour le groupe

Légumes de Jérôme Bonament

À Beaune La Rolande on termine de rentrer les légumes d'hiver pour les conserver, Christelle et Jérôme finissent de ramasser les betteraves et les courges ; les choux et les céleris sont déjà à l'abri.

Ils préparent les futures commandes de graines pour les prochains légumes de printemps.

En ce moment dans les champs, ils souffrent surtout du vent, et les tempêtes des derniers jours ont abîmé une serre. Ils vont attendre la fin de l'hiver pour faire les réparations.

Pour le prochain panier, fini les légumes d'été ! Une dernière photo pour nous en souvenir...



Le groupe légumes de Jérôme Bonament

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

Produits laitiers Ferme Sainte Colombe

Focus sur le lait cru de la ferme Sainte-Colombe !

Un lait cru est un lait qui n'a pas subi de transformation thermique. Il n'a donc pas été chauffé à ultra haute température (UHT) ni pasteurisé (74°C) ni thermisé (68°C) ni microfiltré.

En bref, il est mis en bouteille à la sortie de la traite puis maintenu à 4°C le temps de vous être livré ! Il se conserve 3 jours (dlc sur le capuchon). Vous pouvez donc le consommer cru, et nous vous le conseillons vivement !

Le lait est très contrôlé, donc plus besoin de

le faire bouillir "comme avant". Après cette date, par contre, faites-le bouillir pour le conserver 3 jours de plus.

Le lait cru est bien meilleur pour votre santé. En effet, il participe largement à tapisser vos intestins de flore microbienne, indispensable pour développer vos défenses immunitaires! Vous gardez un lait de qualité et mettez en valeur tout le travail produit par nous et nos vaches!

Cécile pour le groupe.



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 – Miel – Poulets & oeufs – Pain & Brioches – Pâtes – Pommes – Pommes de terre – Produits laitiers de vache

Prochaines distributions : le samedi, à la ferme Vandame

Prochaine distribution le samedi 9 décembre 2023,
puis les 13/01, 03/02, 16/03, 27/04, 25/05, 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>)