



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 25 mai 2024 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro
185

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

l'édito
du mois

Il est beau mon "volant" !

Le nouveau flyer de l'AMAP

Les Jardins de Ceres AMAP

**AMAP = Association pour le
Maintien d'une Agriculture Paysanne**

**Pour une alimentation saine, durable,
locale et solidaire avec les agriculteurs**

*Distribution à Villiers-le-Bâcle
un samedi par mois*

Toutes les informations sur
<https://lesjardinsdeceres.net>

**Mieux! Venez nous rencontrer
lors d'une distribution!
Dates sur notre site**

Ferme Vandame et Fournil

Le blé d'hiver a poussé malgré les intempéries de l'hiver et du printemps. La récolte sera modeste probablement. Mais suffisante pour remplir les silos qui alimentent le fournil. Le reste du blé sera vendu aux moulins de Versailles et de Brasseuil. La quantité dépendra de la récolte et le prix de sa qualité, notamment du taux de protéines dans les grains, très dépendant du temps qu'il a fait.

Cristiana et Manu ont dû retourner un champ de blé semé en novembre tellement il était noyé ou envahi par les chardons, ce qui ne s'était jamais produit depuis le passage en bio de la ferme en 2009. De la luzerne y a finalement été semée. Dans d'autres champs, la luzerne coupée la semaine dernière est belle. Elle est produite en abondance maintenant qu'il y a, en plus des Vandame, deux autres producteurs en bio sur le plateau (Vincent Bailly à la ferme de Villaroy et Théophyle Letierce à la ferme d'Orsigny). En effet, la luzerne fait partie de l'assolement en bio. La ferme de Viltain absorbe une partie de cette production.

Le sarrasin a été semé il y a peu et le soja le sera quand il pleuvra moins. Pour l'instant, Cristiana et Manu ne peuvent aller dans les champs qui sont

trop mouillés. Les pommes de terre ont été plantées fin avril. Une quantité complémentaire aux besoins de l'Amap a été plantée à la demande de maraichers de Jouy en Josas et de Bièvres qui ne disposent pas de l'outillage nécessaire pour le faire.

Au fournil, Jérémy qui a eu un deuxième enfant est revenu de son congé de paternité. L'équipe fonctionne très bien.

La haie plantée à Favreuse l'année passée se porte bien. En projet : la plantation d'une nouvelle haie entre un champ en bio et un autre en conventionnel.

Le projet de transmission de la ferme a été transmis à la mairie de Villiers le Bâcle qui est propriétaire d'une partie des terres que cultivent Manu et Cristiana. Manquent des porteurs de projets... avis aux amateurs !

Enfin, le projet sur la sécurité alimentaire avance doucement ; les communes sollicitées y adhèrent de façon inégale.

Josyane pour le groupe

Pâtes de la ferme Cirou

Quelques nouvelles du groupe Pâtes.

La passation de relais entre ancien et nouveau référent se passe très bien et la flamme va continuer à brûler.

Le nouveau contrat 2024/2025 est désormais disponible sur AMAPJ. Vous y retrouverez coquillettes, fusillis, tagliatelle et lasagne dans les conditionnements habituels.

Si ce n'est pas déjà fait, vous pouvez le souscrire tout de suite, ce qui vous permettra

d'apporter votre chèque lors de la prochaine distribution du mois de juin.

(Pour rappel pas de distribution de Pâtes en juillet et août)

Il est important de souligner que notre producteur Thomas CIROU n'a pas modifié sa grille de prix et il faut le remercier pour cet effort.

Isabelle Moreau Haury, Olivier & Françoise N. pour le groupe

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

Légumes de Jérôme Bonament

Avec la distribution du 25 mai débute le contrat d'été de Jérôme avec 51 souscriptions.

À Beaune-La-Rolande les activités sous serres sont bien lancées mais celles de plein champ sont bien ralenties à cause de la météo humide du moment. Sous serre, les courgettes commencent à donner, les tomates (photos) prennent forme pour les prochaines distributions.



Christelle et Jérôme nous donnent rendez-vous entre 9h et 10h le dimanche 26 mai, pour une visite de leur exploitation, suivie d'un atelier maraîchage avec la plantation des courges, jusqu'à 17h. Chacun apportera quelque chose à partager pour le repas de midi.



Le groupe légumes de Jérôme Bonament

Point d'attention

Point d'attention quant à la gestion de chacun de ses souscriptions aux différents contrats

Il est important de vérifier ses souscriptions sur Amapj afin d'éviter aux référents des contrats des relances chronophages voire des annulations fastidieuses.

Donc :

- on vérifie en ligne si l'on est à jour de ses dépôts ou envois de chèques (rubrique "mes paiements")

- si l'on change d'avis après une inscription, il ne faut pas oublier d'annuler celle-ci immédiatement dans AMAPJ (bien avant la date de clôture). Ceci évitera de refuser des souscriptions en cas de quota dépassé et épargnera aux bénévoles des tâches inutiles.

Merci d'avance pour votre attention.

Produits distribués aujourd'hui

Pré-achetés par contrat : Champignons – Farine de blé – 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 15 juin 2024,

puis les 09/12, 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>)

Compte rendu : visite des fermes La Fuye & Cirou

C'est sous un soleil radieux que nous prenons la route du Perche. La chaleur se fait déjà sentir et le soleil éblouissant nous précède vers l'est...

Bon, on aurait bien aimé que cela se passe comme ça, mais c'est plutôt sous des trombes d'eau que notre voyage a commencé. Heureusement qu'au fil de la route la pluie a cessé et les nuages se sont estompés et finalement c'est avec un temps frais mais ensoleillé que nous arrivons au petit village des Etilleux au lieu-dit « La Frileuse », au cœur des bocages normands.

Nous commençons la visite par l'élevage avicole. C'est Émilie qui nous présente le fonctionnement de l'exploitation. Les volailles (poules, poulets et pintades) fournissent œufs et viande. Les poulets de chair sont élevés de façon extensive dans les pâtures de la ferme. Une dizaine d'abris sont disséminés avec un périmètre d'une quinzaine de mètres autour de chaque abri. Nous passons ensuite aux poules pondeuses dans un autre bâtiment. En sortie du bâtiment, une grande parcelle herbeuse permet aux poules de picorer à l'extérieur. Les pintades fraîchement arrivées sont encore trop jeunes pour l'extérieur et restent pour l'instant tranquillement au chaud sous les lampes infrarouges.

Entre prédateurs divers, contraintes liées à la grippe aviaire, les printemps humides, on comprend les difficultés de la production.

La visite des « Ailes Frileuses » terminée, nous reprenons nos véhicules pour nous diriger vers l'élevage bovin situé également dans le village des Etilleux, mais un peu plus loin, à l'EARL La Fuye. C'est le père d'Émilie, Jean-Edouard, qui nous accueille et nous emmène visiter dans un premier temps les étables. De magnifiques vaches rousses ruminent paisiblement le foin séché qui exhale des parfums fruités. C'est une race de petite taille, mais rustique et qui donne une viande goûteuse. Jean-Edouard nous explique que



l'exploitation vit en totale autonomie aussi bien dans les entrants que dans les sortants. Par exemple, le foin est produit sur la ferme, séché et mis en ballots selon une méthode qu'il a mis au point. Le fumier est ensuite composté sur place et sert d'intrant pour les terres. Les étables sont propres et la paille est toute fraîche. Elle est complétée chaque jour et complètement nettoyée chaque début de semaine. Cela nécessite une tonne de paille par jour. Nous nous dirigeons ensuite vers les pâtures pour passer un petit bonjour aux troupeaux qui broutent l'herbe. Le taureau massif trône au milieu des vaches. L'herbe est grasse et fleurie.





La matinée se termine par un copieux repas où nous pouvons goûter le bœuf qu'a spécialement mitonné Jean-Edouard par une recette dont il a le secret et qui nous régale tous. Le repas est partagé avec ce que chacun a apporté et arrosé de jus de pomme de la ferme.

C'est le ventre bien rempli que nous reprenons la route vers la ferme Cirou. Nous commençons la visite par le stock de céréales et de légumineuses, permettant ainsi d'expliquer les différents procédés de culture et de stockage. Là aussi les prédateurs sont nombreux et il faut souvent faire preuve d'ingéniosité pour les éloigner. Puis, nous prenons la route des champs et des vergers pour comprendre comment sont produits tous les bons aliments qui sortent de cette ferme, mais aussi les difficultés et les contraintes que leur mode de culture amène.

C'est un travail de réflexion et d'adaptation permanent. Entre les années de sécheresse et les années très pluvieuses, il faut jongler avec les cultures et les rotations de sol. Nous passons ensuite à l'élevage ovin. Là aussi, on sent que les éleveurs sont aux petits soins pour leurs animaux. Les agneaux sont nombreux à cette époque et ils sont bien au sec dans une paille toute neuve. Les moutons sont sous un grand hangar avec beaucoup d'espace en attendant des jours meilleurs pour la sortie à l'extérieur.

Nous terminons la visite par l'élevage porcin. Les animaux évoluent dans des enclos très

propres et sont très calmes car ils sont peu nombreux par unités de surface. Ils sont également dans la paille fraîche.

C'est sur un repas avec les produits de la ferme (boudin noir, saucisses, merguez, jus de pomme) que s'achève cette journée de visite bien remplie.

De cette visite, il nous reste en souvenir l'accueil chaleureux que nous avons reçu des différents propriétaires, le souhait de partager un métier qui leur est cher. Ce qui prédomine est la volonté de respect et de bienveillance envers les animaux élevés dans les différentes exploitations et aussi celle de faire des choses proprement aussi bien en culture qu'en élevage : pas d'intrants chimiques, pâturages et matières sèches, compostage des éléments sortant de la ferme et j'en oublie certainement beaucoup parce que les informations étaient nombreuses. On comprend aussi les difficultés à maintenir de telles pratiques vertueuses dans un univers majoritairement tourné vers l'agriculture traditionnelle et intensive. L'agriculture et l'élevage biologiques ne représentent en France qu'une faible partie de la totalité des exploitations et c'est un combat quotidien de survie.



Jean-Louis Lorthioy