

Lettre de distribution du samedi 15 novembre 2025 à la ferme Vandame, à Villiers-le-Bâcle

numéro
199

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

l'édito
du mois

Abeilles au repos, AMAPIENS au boulot !

Qu'il fut court ce bulletin. Notez que vagissant par monts et par vaux, cela nous arrangea bien cette fois-ci. Mais ne nous laissez pas prendre de mauvaises habitudes. On ne guérit pas de la flemme, on s'en dore. À vos crayons, vos claviers et autres supports pour que vos talents de scribe, nous maintiennent éveillés. Que de vos plumes, vous écortiez nos nuits et égaillez nos matins et nos après-midi. Le bulletin est un lien et comme le feu il rassemble, nous,

producteurs et amapiens. Comme le feu, il faut attiser ses braises. Merci d'avance de nous remettre au travail à pas d'heure une fois le mois. Que serait la vie si nous ne pouvions pas (un peu) râler (le rite nous y oblige en toute sympathie) pour un feuillet déposé à la dernière minute, une fois la mise en page terminée ?

Les scribouillards de l'ombre

Volailles et oeufs de Charles Monville

Le stock de boîtes d'oeufs étant conséquent, nous n'avons pas besoin dans l'immédiat de boîtes de 10 oeufs. Les boîtes de 6 et de 12 sont cependant toujours les bienvenues. Nous vous remercions

toutes et tous pour votre fidélité et votre attention.

Cathy pour le Groupe Volailles

Légumes de Serge Coussens

Le panier de jour : Potimarron, oignons, betteraves, carottes, céleri-rave, patates douces, poireaux, et les dernières tomates et peut-être, si vous êtes sages, un bouquet de persil mélangé avec de la roquette.

Tomates, avez-vous dit ? Serge nous partage son étonnement d'avoir une récolte sur mi-novembre. Est-ce un bonus du réchauffement climatique ? Quoi qu'il en soit, il est conseillé de les cuisiner rapidement et pourquoi pas en coulis. Elles s'abîmeront vite. Vous aurez les fanes avec les céleris-raves, à rajouter dans

une soupe pour la parfumer. Vous aurez aussi une autre variété de patates douces, plus sucrée celle-ci. Et pour rappel, tous les légumes peuvent se cuisiner avec leur peau, sauf les oignons qui ne manqueront pas d'en faire pleurer plus d'un. De maraîcher à cuistot le Serge ! Notez que cuire la peau d'oignon dans un bouillon vous permettra d'augmenter la sapidité de vos plats grâce à la saveur Umami. Bonne dégustation !

Laurent, pour le groupe légumes de Serge

Les réunions du conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous. Prochain CA : 27/11,
Pour y participer, contactez nous : contact@lesjardinsdeceres.net

Miellerie de la Mérantaise

Et voilà, la saison apicole 2025 se termine. Les abeilles ont ralenti leurs sorties et calfeutrent leurs ruches en réduisant les entrées avec de la propolis.

En fait, cela fait déjà un moment qu'elles sortent moins, car les frelons asiatiques ont beaucoup chassé cette année en fin d'été. Ils chassaient encore énormément la semaine dernière, du fait des températures anormalement élevées à cette période. En général, leur prédation diminue beaucoup plus tôt.

Ils attrapent au vol les abeilles qui rentrent chargées de nectar ou de pollen à leur ruche, leur coupent les ailes, les pattes et la tête. Puis ramènent à leur nid, le



thorax et l'abdomen de l'abeille. Les ouvrières frelons les attendent à l'entrée du nid et avec ces « apports » vont faire une patée pour nourrir leur larves...

Maintenant que les feuilles des arbres commencent à tomber, on aperçoit leurs nids souvent à 25 mètres sur les branches hautes. Impossibles à atteindre !



Ils construisent parfois leurs nids juste au dessus des ruchers...

Les pièges placés autour des ruches diminuent la pression exercée sur les colonies mais ne suffisent pas. C'est vraiment une

calamité ces bestioles !!

Il est bon de capturer les reines frelons à leur sortie d'hivernage.

Pour ceux qui ne connaissent pas, je présenterais à cette distribution un piège très facile à réaliser.

Sinon, la récolte de printemps a été moyenne mais celles qui ont suivi ont été exceptionnelles.

Outre les miels récoltés par nos soins en vallée de Chevreuse, nous avons pu vous proposer une riche et originale variété de nos miels récoltés sur nos ruchers du Morvan (acacia, pissenlit, ronces, toutes fleurs) dans le cadre des « paniers de miel » de 1 et 3 kilos.

Merci les abeilles ! et bon hivernage à vous !



Roland l'apiculteur

Produits distribués aujourd'hui

Pré-achetés 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 – Tofu

Prochaines distributions : le samedi, à la ferme Vandame

Prochaine distribution le samedi 13 décembre 2025,
puis les 10/01, 14/02, 14/03, 11/04, 09/05, 13/06

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>)