

LES RENDEZ-VOUS CERES

Prochaine Assemblée Générale de l'AMAP des Jardins de Cérés le dimanche 14 décembre 2008, à 14 h, salle Odilon REDON (École Steiner) à Verrières le Buisson.

LES SAMEDIS DE DISTRIBUTION À LA FERME VANDAME DE 14H30 À 17H

En 2008: Samedi 11 octobre - Samedi 8 novembre - Samedi 6 décembre -
En 2009: Samedi 10 janvier - Samedi 7 février - Samedi 7 mars - Samedi 4 avril -
Samedi 16 mai - Samedi 13 juin.

DISPONIBLES AUJOURD'HUI

Préachetés par contrat: Farine de blé – Brie, crème, lait – Viande du Perche - Fromage de chèvre – Boeuf, veau, porc, agneau - Miel - Cresson - Pommes de terre -

Hors contrat: Farine - Miel.

Contrats à souscrire pour 2008/09: Fromage de chèvre - Viande du Perche - Brie, crème, lait - Cresson -

ENVIE D'AUTRES SORTIES?

LE FESTIVAL FESTI'SOLIES aura lieu en Ile-de-France cet automne: Au programme, des ateliers, des rencontres, des débats, des expositions, etc. pour nous ré-approprier notre mode de vie, lors de six journées itinérantes: manger, compter, se déplacer, apprendre, habiter, s'informer **autrement**. Entrée libre, six lieux, six dates, détails sur le site www.festi'solies.fr

FORUM ÉCO-HABITAT: Les 8-9 novembre de 9h à 19h. Près de 40 exposants, installateurs de panneaux solaires, de toitures végétalisées, de poêles à bois, de récupérateur d'eau, des architectes pour des conseils personnalisés, des fabricants et distributeurs de matériaux écologiques... Vous y trouverez tous les professionnels, le matériel en exposition pour vous accompagner dans vos projets de construction et de restauration écologique. Jeu-concours sur place pour gagner un vélo électrique ou un conseil approfondi d'architecte pour votre domicile. Restauration légère avec une ferme et un brasseur du Parc... Tél: 01.30.52.09.09 www.parc-naturel-chevreuse.fr Moulins d'Ors, Châteaufort 78

SALON DE LA CONSTRUCTION DURABLE À VERRIÈRES LE BUISSON: Les 4 et 5 octobre

de 10h à 19h au Colombier et à l'arboretum municipal de Verrières. Découvrir les nouveaux modes de construction durable, plus économiques, moins gourmands en énergie et ressources naturelles, plus respectueux de la nature et de votre santé. Cette approche de la construction dite Haute Qualité Environnementale met en oeuvre de nouveaux matériaux et procédés tels que Recyclage des eaux de pluies - Installation de chauffe eau solaire - Solaire photovoltaïque, thermique - Pompes à chaleur - Chauffage biomasse - Isolants « sains », Matériaux durables - Toitures et murs végétalisés - Techniques de construction et d'isolation, répondant aux principes de la conception bioclimatique.

thèmes vous seront présentés par l'intermédiaire d'un espace exposants et de diverses conférences afin de permettre un échange entre professionnels et particuliers.

Programme : Samedi 4 octobre :10h30-12h : visite des constructions durables de la ville. 14h-18h : conférences

Dimanche 5 octobre :15h-18h : conférences.
<http://www.verrieres-le-buisson.fr>



AMAP P
ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE
de PROXIMITÉ
10 Avenue du Moulin de la Planche
91120 PALAISEAU
<http://jardins.ceres91.net>
contact@ceres91.net
Tél./répondeur d'infos :
01 60 10 24 17



Les courageux ramasseurs fêtent dans le vent la cinquième récolte des Jardins de CERES

Distribution à la ferme Vandame à Villiers le Bâcle Lettre du 13 septembre 2008

Exceptionnel: vente test de POULETS BIO de TOURAINE

En dernière page, les rendez-vous CERES: distribution, contrats et produits disponibles.
Avant les nouvelles de nos fermes partenaires, un article sur «Une mauvaise bonne idée»

Une mauvaise bonne idée : 20% d'aliments bio dans les cantines scolaires.

A la suite du Grenelle de l'Environnement le mot d'ordre «faire entrer 20 % de menus bio dans les écoles en 2012

» paraissait une bonne idée. Parti d'un bon sentiment, le bilan écologique et social de cet objectif risque d'être une catastrophe.

En France il n'y a que 2 % de surfaces cultivées en bio et déjà plus de 70% des

aliments bio consommés en France sont importés. Or par expérience nous connaissons les difficultés pour installer de nouveaux maraîchers. Ces importations vont donc augmenter encore : d'Italie, d'Espagne ou d'Allemagne (où 10 % des surfaces sont cultivées en bio), ou d'encore de plus loin : des pays de l'est, d'Argentine ou du Brésil, qui fournissent des pommes bio au même prix que des pommes françaises! Bio certes, écologique et socialement durable sûrement pas.

Si l'impact du transport est évident, (emballage, conservation, transport lui même), l'aspect social l'est peut-être moins. Dans quelles conditions les ouvriers (ou esclaves) agricoles travaillent-ils dans ces exploitations de bio industriel ?

Quel sera l'avenir des agricultures vivrières locales dans ces pays où on cultive intensivement du bio pour l'exportation? A qui va profiter ce commerce?

Que faire? Individuellement vérifions les origines, respectons la saisonnalité locale, ne cédon pas au kiwi de Nouvelle-Zélande toute l'année!

Localement que pouvons nous faire? D'un côté des municipalités, des entreprises (le CEA par exemple) souhaitent approvisionner leurs restaurants en aliments biologiques locaux. De l'autre 2500 hectares de terres agricoles sur le plateau de Saclay. Quels sont les maillons manquants?

En réponse à un appel à projet du Conseil Général de l'Essonne, au nom de

l'AMAP nous avons proposé de réaliser une étude de faisabilité d'approvisionnement en circuits courts des restaurants collectifs: identifier les besoins et les ressources, rechercher les ressources manquantes, s'inspirer des exemples



AMAP, par Harmonie Vandame

réussis, ré introduire de vraies cuisines dans les restaurants collectifs: les règlements leur interdisent de recevoir des aliments non préparés; donc une très grande partie arrive pré-cuisinée en sachets sous vide.

Nous allons recevoir du Conseil général de l'Essonne une subvention (24 000 euros) pour faire réaliser cette étude. Des communes, des entreprises se sont engagées à nous apporter leur soutien financier ou logistique. La Fondation Nature et Découvertes (basée à Toussus le Noble) nous apporte 2000 euros.

Vos communes seraient-elles intéressées par l'étude et prêtes à compléter le budget ?

Voulez vous rejoindre le groupe de travail? Contactez moi. François.

CHAMP BLEU: PASSAGE DIFFICILE

Compte rendu de la réunion des adhérents du champ bleu du 4 septembre 2008 à Verrières le Buisson: 28 adhé-

rents étaient présents ou représentés, tous un peu tristes

lien se tisse entre l'AMAP et un producteur, il faut un groupe de bénévoles pour: créer le contrat, gérer les commandes, être à l'écoute du paysan partenaire, organiser des réunions, participer aux distributions....

Pour l'instant une seule personne, ce n'est pas suffisant. Pour que ce partenariat se crée, n'oublions pas que nous sommes consommateurs: rejoignez le groupe « volaille ».

contact: groupe-pouletsoeufs@ceres91.net

Les amapiens intéressés peuvent commander les volailles aujourd'hui, à concurrence de 50 poulets, pour livraison en octobre.



CONTRATS SEL

MARAI SALANTS: UNE NOUVELLE ANNÉE SANS SEL. La météo aura cette année encore été désastreuse pour les paludiers: un temps relativement frais et surtout de la pluie tous les deux ou trois jours ont empêché de démarrer une récolte de sel. Il faut en effet au moins trois jours sans pluie pour démarrer une saline: cela n'a pas existé cet été. Les paludiers avaient tout bien préparé, œillets bien polis et dégagés de



Fabien dans son hangar à sel (salorge)

toute salicorne, niveaux d'eau bien ajustés dans les circuits....en pure perte...Cette situation devient critique pour certains, cinquante paludiers sur les 250 qui cultivent dans ce bassin salicole sont en passe d'abandonner. La coopérative assure cependant un revenu à ceux qui en sont membres puisqu'elle lisse les stocks sur 3 ans, durée éprouvée à l'expérience comme le juste risque. Cette année sera, espérons le, la dernière sans sel de ce cycle de trois ans. La difficulté est plus importante pour les paludiers

qui ne sont pas membres de la coopérative, qui n'ont pas pris la précaution de gérer leurs stocks ou qui démarrent leur activité.

Fabien est notre nouveau paludier. Nicolas lui a passé le relais car il estime plus approprié pour l'AMAP de nouer un partenariat avec un paludier indépendant. Fabien a su gérer ses stocks et dispose encore de sel pour nous fournir cet hiver. Ce sera plus difficile pour la Fleur de Sel: très prisée, elle manque désormais et on en vient même à des tensions regrettables: le hangar de Fabien a été fracturé pour lui dérober ses stocks de fleur de sel!

Nous allons nous organiser avec Fabien pour qu'il nous livre cet hiver les commandes des amapiens. Il produit aussi du Gomasio et du Sel aux Herbes. Dès qu'il pourra passer à Paris et rencontrer notre groupe sel, nous établirons des contrats de commande.



la saline de Fabien est située au bord du traic: cette étendue qui se vide au gré des marées et alimente les marais. On voit ici le mur qui la sépare de la mer.

venir et d'en profiter pour planifier les commandes 2009 (les producteurs ont besoin de savoir au plus tôt quelle sera la demande). François Forest

CRESSIONIERE DE LA FONTAINE SUCREE

Tout va bien chez Jean-Michel Lesage : la météo de cet été fut parfaite pour le démarrage des cultures de cresson. Pensez à souscrire votre contrat !

FERME DE LA FONTAINE SAINTE COLOMBE CHEZ JEAN-JACQUES ET ANNE BOUDIN

Les activités de récolte ont pris beaucoup de temps.

Les conditions de récolte ont été bonnes cette année, même si assez tardives, avec de belles périodes en juillet.

A la ferme de Sainte Colombe, les travaux de fenaison se font de fin juin jusqu'au 20 juillet. A cette période, les foins sont en général assez avancés mais plus aisés à réussir. En effet les conditions «climatiques» et «du terroir» (ni rosée, ni brouillard et sols secs) sont rarement

réunies avant le 15 - 20 juin.

Début septembre, Jean-Jacques et Anne ont eu la visite de l'expert-frigoriste pour le problème de dysfonctionnement des réfrigérateurs: Ils espèrent s'acheminer vers un heureux dénouement.

Le contrat produits laitiers (fromages de Brie et Coulommier, crème fraîche, fromage blanc, lait) est valable jusqu'en juin 2009. Vous pouvez le souscrire pour 9 mois ou pour une période plus courte. Michèle Perrin.

REMISES À FLOTS - LE VOYAGE DE LA PÉNICHE D'ANDRÉ

La péniche a chargé les savons et le riz à l'écluse de St Gilles le 21 août. Les «savons» sont arrivés de Marseille avec un camion «Hom et Ter(1)» (entreprise liée à BioSens(2)) qui a roulé pour moitié grâce à de l'huile recyclée achetée à l'association «Roule ma frite(3)». Le riz a été livré par les producteurs, le domaine de Beaujeu(4) étant situé à 15 km de l'écluse.

La péniche a dépassé Nevers la semaine dernière et André est très content. En regroupant l'ensemble des commandes de 11 AMAPs, nous avons ajouté 600kg de riz et 1,3 tonnes de «savons» sur la péniche d'André. Il faut aussi

compter les produits «remises à flots» proposés par André qui, pour les Jardins de Cérès uniquement, constituent 1 tonne. Il faudra donc aller sur Paris chercher nos presque 2 tonnes de produits pour Cérès à l'arrivée de la péniche prévue pour début octobre si tout se passe bien.

Claire Toffano Nioche

(1) <http://www.hom-ter.com/>

(2) <http://www.laboratoire-biosens.com/>

(3) <http://www.roulemafrite.org/>

(4) <http://www.domainedebeaujeu.com/accueil.htm>

POULETS BIO DE TOURAINE - VENTE TEST

Bonne nouvelle!!!

Pour la distribution du 11 octobre, l'AMAP a prévu d'accueillir Charles MONVILLE, éleveur de volaille bio près de Tours, pour une vente test. Il nous apportera 50 poulets qu'il vendra 16€ pièce (poids de 1,6 à 2,2kg). Fraîchement ins-

tallé, n'ayant pas trouvé de terrain plus proche de Paris, l'AMAP des Jardins de Cérès souhaite l'aider dans son projet en créant un partenariat avec lui.

Mauvaise nouvelle..... Il se pourrait que Charles MONVILLE ne puisse pas revenir. Pour qu'un

Lionel fait part de sa décision de partir

Il souligne qu'il reste impressionné par la solidarité dont il a été entouré, par la participation des adhérents aux tâches de culture, il confie cependant son découragement face à l'état de la terre. Il estime qu'elle n'est pas cultivable en l'état ce qui est confirmé par les analyses de sol et les recommandations de l'INRA: fort amendement en calcium à faire entre autres ce qui est envisageable pour lui car il n'en a pas les moyens. Il souligne que cette parcelle est occupée par des sols très hétérogènes, passant de coulées d'argiles à des zones sableuses, ce phénomène complique les cultures et n'a pas été pris en compte par l'Inra qui travaille sur des échantillons moyens.

Les aléas de la mise en route de la pompe et le déficit d'eau au printemps ont été très préjudiciables également, Il cherche donc des terres plus productives et plus hospitalières.

Globalement les adhérents ont manifesté beaucoup de sympathie pour Lionel et tous regrettent que le projet échoue. Y aura-t-il une suite au projet du champ bleu ? Faut-il persévérer vers le maraîchage ou trouver d'autres destinations à cette parcelle? l'AMAP des Jardins de CERES suivra le dossier.

Analyses de la terre et commentaires
Cyril GIRARDIN de l'INRA, membre des

Jardins de CERES nous a exposé les résultats de l'analyse du sol. Deux types d'échantillons de 15 prélèvements chacun ont été réalisés: un échantillon sur la parcelle non cultivée et un sur la parcelle cultivée.

Il apparaît en gros une très bonne évolution de la matière organique dans la parcelle cultivée, le BRF s'avère donc très fertilisant par rapport à un compost vert. On remarque cependant une augmentation des ions lourds plomb, cuivre et cadmium sur les zones fertilisées en BRF.

La teneur en phosphore est élevée, les teneurs en potasse et calcium sont faibles, ce qui en fait une terre sableuse (64% de sable) demandant à être arrosée souvent, propre aux cultures de céréales ou patates.

Fin des contrats champ bleu

Pour clore les contrats de pré achat souscrits par les adhérents et que Lionel n'a pas honorés, le groupe a proposé de laisser au moins un mois de contrat à Lionel pour l'indemniser un peu de son investissement. Cette mesure a été votée à l'unanimité, et beaucoup d'Amapiens ont laissé plus à Lionel qui est reparti avec des chèques pour un montant de 2625 €uros.

Lionel nous tiendra au courant de ses prochaines étapes et nous ne manquons pas de vous en informer. Nous re-

Lettre de distribution réalisée par

Laure Ellen, Vincent, David, Arnaud, Manu P., François et Corinne

Nous contacter: groupe-comm@ceres91.net

grettons qu'il ait eu à « essayer les plâtres » de l'installation du maraichage à Verrières.

Disposant désormais de l'eau, sur un sol amélioré par le BRF et dont nous con-

naissons précisément les défauts grâce à l'analyse, un nouveau projet pourra s'établir avec succès.

Pour le groupe Champ Bleu
Annick CHOISIER

CHEZ CRISTIANA ET MANU VANDAME

C'est à contre coeur qu'Emmanuel et Cristiana ont du détruire cet été le stock de farine pré-achetée restant et le stock de petit épeautre non moulu: ils étaient envahis d'insectes. Ce fut l'occasion de nettoyer en profondeur la grange.

Du côté des récoltes, les bonnes nouvelles viennent du blé (4 tonnes) et des lentilles (2 tonnes). Cependant, Emmanuel n'a pas encore trouvé le moyen de trier les lentilles: elles ne sont donc pas encore disponibles pour cette distribution.

La mauvaise nouvelle vient des pommes de terre. Même si la récolte s'est très bien passé en un seul après-midi, sous le soleil, la quantité n'y est pas: 2120 kg contre 6000 kg attendus (et 4300 kg pré-achetés). C'est une grosse déception pour Emmanuel, Cristiana, et notamment tout ceux qui ont participé au désherbage cet été. Parmi les cau-

ses évoquées, il y a bien sûr la météo (pas assez d'eau en juin-juillet et trop en août), mais Emmanuel reconnaît aussi une mauvaise gestion des plantes concurrentes (il aurait fallu labourer, ne pas débiter, etc...) que le désherbage manuel n'a pas permis de rattraper. Nous devons finaliser une proposition pour partager les conséquences du manque de patates.

Nous arrivons au terme des 5 ans de pratique et il nous paraît difficilement concevable de continuer de la sorte: il est temps de tirer des leçons et de prendre des décisions importantes sur ces cultures. Toutes les hypothèses seront envisagées (agriculture raisonnée, investissement matériel, main d'oeuvre occasionnelle, etc...). Nous aurons besoin de recueillir vos attentes pour nous aider à prendre une décision consensuelle.
Vincent Thareau

DES NOUVELLES DES ABEILLES DE ROLAND RONDELET

Comme il s'est passé un été depuis notre dernier courrier, pour l'apiculteur que je suis il s'est forcément passé beaucoup de choses. Les ramassages d'essaims n'ont pas été aussi nombreux qu'escomptés mais les petits essaims

de mai se sont très bien développés et ceux de juin ont été naturellement gros, Certains ont produit du miel dès cette année. Un nid magnifique a été capturé en présence de deux amapiens émerveillés....



un essaim prometteur

Les récoltes sont très irrégulières suivant les régions: pour mes ruchers du Morvan (ronce) et de Gironde (bourdaine-bruyère) elles sont bien médiocres, par contre la récolte de miel d'été en vallée de Chevreuse est très honorable. Ce miel est très parfumé avec comme les autres années, une dominante tilleul-chataigner. Néanmoins, j'ai dû faire le

DANS LE PERCHE - À LA FERME JAUNEAU & À LA FERME CIROU

En dépit des prévisions optimistes du printemps, les épis des céréales sont peu remplis et le rendement est faible aussi bien chez les Cirou qu'aux Hayes de Barville. La cause du mauvais développement est inconnue: mauvaises herbes, insectes entravant la pollinisation, pluies irrégulières sur un sol argileux ...

Chez les Cirou, la production devrait toutefois suffire pour nourrir les animaux jusqu'à l'été et l'on prépare la saison prochaine en ensemençant les prairies. Aux Hayes de Barville, il faut penser à

ramassage des hausses sur les ruchers quasiment tout seul, en raison de l'extrême agressivité des abeilles au moment de la récolte. Des fois c'est comme ça! Les colonies vont semble-t-il très bien, et ont bien récupéré après les durs moments de l'année passée. Je prépare à l'heure actuelle leur hivernage en m'assurant de la présence d'une reine dans chaque colonie, des bonnes réserves de nourriture et de l'absence de maladies.

J'ai également commencé la fonte des vieux cadres de cire qui doit être effectuée la nuit afin d'éviter d'attirer les abeilles par l'odeur alléchées, et assez tôt en saison pour ne pas laisser le temps aux papillons de fausses-teignes de les ravager.

Tous ces très bons miels sont désormais mis en pots et n'attendent plus que vos cuillères et vos tartines!

Roland Rondelet

mettre fin à la carrière des vaches qui n'ont rempli.

Coté AMAP: les tarifs n'augmenteront pas à l'exception du porc (+0.2€/kg) qui répercute l'augmentation du coût du transport (Les porcs passent par un abattoir différent de celui des ruminants).

La production d'agneaux est totalement vendue. Nous vous encourageons donc à commander dès maintenant les agneaux de l'automne 2009.

Il est encore possible de commander Boeuf, Veau et Porc pour les mois à