

VOUS SOUHAITEZ INTÉGRER UN GROUPE DE BÉNÉVOLES ?

Plusieurs groupes de bénévoles existent dans les Jardins de Cérès, chaque groupe s'attellant à un travail spécifique. Vous pouvez rejoindre :

- **le groupe « patates »**. Contact : Corinne Meynial (01 39 56 91 12).
- **le groupe « diversification »** qui étudie les diversifications possibles des produits et d'autres contrats AMAP. Contact : Morvan Salez (01 69 31 04 27).
- **le groupe « prospective environnement »**.
Contact : Isabelle Morgan (01 60 14 58 10)
- **le groupe « communication et animation »**.
Contact : François Lérique (01 69 30 70 20)

PLAQUETTE DE PRÉSENTATION

Vous trouverez ci-joint la plaquette de présentation des Jardins de Cérès que vous pouvez copier et distribuer autour de vous. Cette plaquette est téléchargeable sur internet (format PDF) :

<http://jardins.ceres91.net/documents/plaquette-ceres.pdf>

INVITATION : RANDO PIQUE-NIQUE

Le **dimanche 16 mai** à 10h00, rendez-vous à la Ferme Vandame (place de la mairie à Villiers le Bâcle) pour une petite randonnée d'environ 1h30 dans les champs (via le champs de pommes de terre...). Nous profiterons de l'occasion pour vous informer de l'avancement de nos projets autour de l'AMAP.

Vers 12h30, pique-nique à la ferme (chacun apporte quelque chose à partager, des couverts, couvertures, etc...)

Le bulletin d'information des Jardins de Cérès vous est ouvert, nous attendons vos commentaires, vos articles (recettes, informations...) pour le N° 2, et les suivants.



Le premier bulletin des Jardins de Cérès est arrivé !

Au sommaire :

Le mot du président	p. 2
La lettre d'Emmanuel Vandame	p. 3
Le compte-rendu du groupe «patates»	p. 4
Recette de cuisine	p. 7
Les variétés de pommes de terre	p. 8
Les premiers travaux aux champs	p. 9
Le colloque d'Aubagne	p. 9
La NEF	p. 11
Groupes de travail, plaquette et invitation	p. 12

**IMPORTANT : rendez-vous le 16 mai (voir p.12)
Nous vous attendons nombreux !**

DERNIÈRES NOUVELLES :

MESSAGE D'EMMANUEL ET CRISTIANA VANDAME du 2/04/2004

Après la pluie de ce matin, les éclaircies nous ont permis de travailler cet après midi. Cristiana et moi avons planté les trois variétés de Pommes de Terre. La surface plantée est approximativement de 3500 m² au lieu des 5000 prévus dans mes comptes. La raison essentielle réside dans le fait que la variété Altesse était d'un gros calibre (donc moins de plants dans un sac de 25 kg comparati-vement aux autres). Ceci dit, si l'on s'en réfère aux dires des spécialistes, un rendement de 20 tonnes/ha donne 7 tonnes pour 3500 m². On doit donc être dans les clous. Mais c'est une bonne leçon pour l'année prochaine.

Les Jardins de Cérès - 10 avenue du Moulin de la Planche - 91120 Palaiseau
site : <http://jardins.ceres91.net> - email : contact@ceres91.net
tél. : 01 60 10 24 17

Bonjour à toutes et à tous,

De la réflexion à l'action : quel chemin parcouru depuis les premières réflexions au sein du Réseau Cérès, jusqu'à ce jour !

Lorsque vous recevrez ce N° 1 du bulletin des Jardins de Cérès, nos fameuses « patates » seront sans doute en train de germer ... (Non ! pas dans les caves de la ferme Vandame) , mais en pleine terre !

En effet, nous nous sommes engagés à consommer plus de 3 000 Kg de pomme de Terre !

On retrouve ci-dessous les points forts qui font de notre AMAP, une association « différente » une association « pour » une action et « avec » un agriculteur :

- l'action : le passage de la réflexion à une action concrète : s'engager dans un contrat avec un agriculteur pour produire et se nourrir
- les échanges : « **je cultive, tu manges, nous partageons** »
- le partage des bons moments et des angoisses à venir : les mauvaises herbes, les maladies éventuelles, les rendements, ...

Cet engagement doit montrer aux élus, et aux « aménageurs » qu'il y a une prise de conscience forte et citoyenne.

Nous ne sommes pas une petite équipe de « farfelus » à qui on va laisser, un ou deux hectares sur le Plateau de Saclay entre deux autoroutes ou échangeurs.

Il s'agit d'un mouvement qui a ses origines dans un contrat « local » mais que l'on retrouve dans de nombreux pays ; c'est là aussi un signe.

Rappelons que les principes des AMAP sont nées au Japon il y a 30 ans : les Teikei : « le visage de l'agriculteur sur le produit », puis aux USA les CSA : « Community Supported Agriculture » et les AMAP en France depuis 3 ans : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, (plus de 30 AMAP en France).

Heureusement il reste bien sûr du chemin à faire.

Non seulement, aller prochainement voir nos « patates » sortir de terre, « faire peur » aux sangliers, plus tard récolter les pommes de terre et les partager ;

Mais aussi renforcer l'association par :

- une diversification de la production
- l'accueil de nouveaux « consomm' acteurs »
- des échanges avec d'autres « Amapiens » (visites à organiser)
- d'autres actions communes à la ferme
- et aussi... une vigilance permanente face aux « accros » de la croissance des grandes villes, qui semblent penser que « pour vivre heureux il faut s'entasser » !

Bonne lecture de ce premier numéro du bulletin.

A bientôt,

François LERIQUE, président des Jardins de Cérès

\$\$\$ La Nef : Nouvelle Economie Fraternelle \$\$\$

A la naissance de l'association « Les Jardins de Cérès » se sont posées les questions suivantes : où déposer les fonds de l'association, à qui confier votre argent, les cotisations ? Faut-il rechercher le moindre coût de gestion, faut-il rechercher une banque de proximité, faut-il rechercher un organisme "éthique", solidaire ?

Nous avons privilégié ce dernier objectif, c'est à dire un organisme ayant des valeurs : Ethique, Transparence, Solidarité, Ecologie.

La différence entre les autres organismes et la Nef ce sont ces valeurs.

Ses clients ne sont pas seulement des clients ou des usagers mais ils sont également actionnaires (sociétaires).

Pour la Nef, l'argent est donc un outil de solidarité : il permet aux sociétaires et aux épargnants le financement de projets environnementaux, sociaux ou culturels.

Des principes :

L'éthique

La NEF sélectionne les projets en fonction de leur utilité écologique ou sociale (nous aurons un jour des projets qui nécessiteront peut être des financements).

La transparence

La NEF publie chaque année la liste des prêts qu'elle a mis en place (nous savons où va l'argent).

La solidarité

La NEF contribue à la construction d'une économie plus fraternelle.

F. Lérique

Le mouvement des AMAP a commencé il y a 20 ans au Japon, 10 ans aux USA ou au Canada, 3 ans en France. C'est un véritable mouvement international, une vraie dynamique qui met en valeur l'intérêt commun des agriculteurs et des consommateurs, une vraie solidarité.

Le contexte :

L'évolution de l'agriculture en Europe, en France, dans le contexte de l'évolution de la PAC, diminution ou suppression des subventions :

- la disparition d'exploitations et d'emplois,
- la culture intensive, les pollutions, les dangers
- « l'insécurité alimentaire » : le consommateur ne sait plus d'où vient sa nourriture, ni ce qu'elle contient.
- la présence toujours plus forte de la grande distribution qui pousse les agriculteurs à abandonner (la grande distribution est passée de 5 % à 85 % du volume distribué en une dizaine d'années.
- la situation critique dans les zones périurbaines où la pression de l'immobilier fait disparaître les terres agricoles : les agriculteurs dont les enfants ne peuvent ou ne souhaitent reprendre l'activité, vendent les terres.

Le temps ne travaille pas pour nous, il faut agir vite face à ces pressions .

Il existe à Aubagne, un engagement fort de la Communauté d'agglomération et de la municipalité (à quand un tel engagement de la Communauté d'Agglomérations du Plateau de Saclay ?).

Selon les pays, on décline : AMAP, CSA (Community Supported Agriculture aux USA), ASC (Agriculture Soutenue par les Consommateurs, au Québec), Teikei au Japon qui ont un socle commun que l'on trouve dans la charte des AMAP en France :

- une production respectueuse de la nature
- une transparence sur les modes de culture.

Le taux de renouvellement des abonnements est d'environ 50%.

Un des soucis est d'avoir un prix du panier qui ne soit pas sélectif par le haut, mais accessible à tous (quel que soit le revenu). Bien manger ne doit pas être réservé à ceux qui en ont les moyens.

Dans certains cas, on peut négocier un prix moins élevé du panier, contre une journée ou deux de jardinage.

Nous avons assisté à une distribution de « paniers » qui étaient très bien garnis (un bon cageot grand format de légumes), à 18 et 23 euros par semaine, selon la saison.

Des créations d'AMAP « Viande » en Pyrénées sont en cours.

Nous avons établi certains contacts : Jardins de Cocagne en Suisse (oléagineux, farine), en Bretagne, au Vésinet (78), une personne responsable, à la région, des dossiers et qui connaît bien le rapport « la terre et la cité » .

Je crois que nous sommes les seuls à avoir un « groupe patates » !!! et autant d'adhérents sur un produit : quelle belle motivation !

F. Lérique.

Villiers, le mardi 16 mars 2004

Une aventure qui démarre en Janvier 2003.....

Suite à l'audit patrimonial réalisé par la Terre et la Cité (association d'agriculteurs) dont l'objectif était de savoir comment les habitants du plateau de Saclay voyaient l'avenir de ce site et ce qu'ils attendaient des agriculteurs qui le cultivaient, nous avons été contactés par Isabelle Morgan et Emmanuelle Salez.

Toutes deux habitantes de Palaiseau souhaitaient pouvoir profiter d'une agriculture de proximité. L'idée était belle, mais à l'époque je ne voyais pas trop comment une ferme céréalière pouvait répondre à cette attente. Par contre, Cristiana, mon épouse adorée, n'attendait que ce genre d'opportunité pour réveiller son âme de militante pour un monde plus juste et une terre plus propre.

C'est donc devant l'insistance des ces trois femmes (quand je vous disais que ce sont les femmes qui font avancer le monde !) que nous sommes allés en compagnie des Salez en février 2003 voir le fonctionnement d'une Amap, chez les Vuillion à Toulon.

Nous avons été emballés par cette idée et surtout par cette richesse de contact entre le producteur et les consommateurs.

Mais tout ceci n'enlevait pas un point important, nous n'étions pas maraîchers mais céréaliers.

Il y avait donc un risque énorme pour nous de se lancer dans une production de légumes. L'autre souci qui est arrivé très vite était de faire une production bio !

Mais à force de discussions, d'ouverture d'esprit et d'envie de faire quelque chose de différent de la part de tous les intervenants constituant la future Amap, nous avons décidé de nous lancer dans l'aventure.

Une grande partie de mes doutes sur la motivation du groupe et surtout sur son envie de renouer le contact avec l'agriculture a été levé le jour du nettoyage des caves à la ferme.

Voir plus de cinquante personnes, les pieds dans la boue, la tête dans la poussière et les mains dans le froid se démenant pour rendre à ces caves leur aspect d'origine dans la joie et la bonne humeur était quelque chose de fabuleux.

En deux heures de temps vous avez fait un travail qui nous aurait demandé une semaine avec Cristiana. Mais surtout, certains d'entre vous sont partis en nous remerciant... en nous remerciant d'avoir nettoyé nos caves, ne serait-ce pas le monde à l'envers ?

C'est là que j'ai compris le besoin des citoyens de renouer avec la terre, avec l'envie de changer des règles établies pour une agriculture différente.

Aujourd'hui, nous vous devons 4 tonnes de pomme de terre ; bien que toutes nos peurs ne soient pas levées, nous sommes heureux d'avoir démarré cette aventure avec vous.

Cristiana et Manu Vandame

INFOS PATATES DU PLATEAU

LES DATES REPERES

ETE 2002 : Recherche de liens avec des agriculteurs du plateau de Saclay. Première rencontre avec Christian puis Emmanuel et Cristiana Vandame. Recherche ensemble de solutions pour lier l'agriculture à son terroir et ses habitants. Création du réseau informel CERES.

NOVEMBRE 2002 : Une mémorable soirée fait rencontrer une partie de notre groupe, Pierre Rabhi, paysan agro-écologiste, expert international en sécurité et salubrité alimentaire reconnu par l'ONU, et Emmanuel et Cristiana : un choc (agri-)culturel ! Et si on commençait par un hectare de patates en AMAP ?

FEVRIER 2003 : Visites de l'AMAP « les Olivades » à Ollioules (Var), première AMAP française et de celle de Jérôme Laplane.

DECEMBRE 2003 : Création de l'association « Les Jardins de Cérès-AMAP »

MAI 2003 : Visite d'AMAP (CSA) californiennes, et du Centre de recherche et formation en agro-écologie de l'Université de Santa Cruz.

JANVIER 2004 : Première action des Jardins de Cérès : Contrat Pomme de terre avec Emmanuel et Cristiana Vandame.

FEVRIER 2004 : 3000 kg commandés par 120 familles, nettoyage des caves pour le stockage des patates : un bon moment de convivialité.

Participation au colloque international des contrats locaux agriculteurs consommateurs (AMAP, CSA) à Aubagne (500 participants, 15 pays représentés). Accueil de la conférence de Jared et Nancy, Karen et Marc, de la délégation états-unienne au colloque

CHRONIQUES POMMES DE TERRE

UNE AVENTURE POUR UNE EXPERIENCE TEST

« Une aventure », c'est ainsi qu' Emmanuel Vandame a présenté notre projet lors de l'assemblée générale fondatrice de notre association « Les Jardins de Ceres AMAP ». « Vous allez me signer un chèque en blanc » nous a-t-il affirmé.

Ces inquiétudes n'ont apparemment pas entamé la motivation de nos adhérents : 2 mois après, 110 familles avaient sans hésiter préacheté une récolte de pommes de terre de la ferme Vandame. Ainsi, ce premier contrat par lequel nous voulions tester en vraie grandeur la volonté d'engagement des citoyens pour une agriculture paysanne de proximité s'est vite révélé encourageant.

Notre expérience est singulière en ce qu'elle provient d'un groupe de citoyens soucieux de l'environnement qui sont allés solliciter les agriculteurs proches. C'est ainsi qu'Emmanuel Vandame, céréalier en culture intensive, s'est laissé tenter pas l'expérience d'une agriculture vivrière de proximité, si possible bio, à la demande des consommateurs. « Une révolution culturelle » nous dit il, ce qui explique ses avertissements : n'ayant jamais fait ni de maraîchage ni de culture bio, il se lance dans l'inconnu.

Et nous le suivons avec enthousiasme, finalement, conscients et fiers de partager avec lui les inquiétudes et les risques inhérents à l'agriculture artisanale de qualité, inhérents à toute expérience novatrice.

Les premiers travaux aux champs (17/02/04)

Le temps sec persistant de ces dernières semaines a permis à la terre de sécher sur 10 centimètres de profondeur. L'occasion était trop belle pour ne pas la saisir, c'est pourquoi nous avons commencé à travailler la parcelle destinée à recevoir les pommes de terre.

Nous avons réalisé « un faux semis », à savoir : de travailler les terres superficiellement pour éliminer les mauvaises herbes déjà implantées et de favoriser la germination de celles à venir. Le but étant de faire germer le plus de mauvaises herbes avant de planter les P d T car c'est très facile de les détruire mécaniquement.

L'autre intérêt d'ouvrir les labours à cette époque est de permettre un réchauffement plus rapide de nos limons froids et humides.

Pour le moment, on peut dire que la terre est de très bonne qualité en surface.

La prochaine étape sera d'épandre le terreau. Mais pour le moment le fond de labour n'est pas encore suffisamment réssuyé pour supporter la charge des épandeurs. L'idéal serait une période de gel à -5°C pour pouvoir passer avec des charges lourdes sans abimer la structure du sol.

Mais comme vous l'avez tous constaté, le mois de février réputé pour être le plus froid de l'année et en passe de ressembler au mois de mars.

Voilà, je ne manquerai pas de vous tenir au courant de la suite des évènements

A plus, Manu V.

PREMIER COLLOQUE INTERNATIONAL

sur les contrats locaux entre agriculteurs et consommateurs
AUBAGNE - Février 2004

500 personnes , des délégations étrangères venant de 15 pays ! Un vrai mouvement !

On revient toujours gonflé à bloc d'un colloque comme celui d'AUBAGNE sur « les contrats locaux entre Agriculteurs et Consommateurs ».

Voici mes impressions et le déroulement de ce colloque :

- une organisation superbe, un colloque monté en 2 ou 3 mois, ce qui démontre la motivation des organisateurs, des participants et des délégations étrangères pour être présentes (merci à l'Alliance Provence Côte d'Azur qui regroupe les AMAP de la région).
- une journée de témoignage des différents pays
- une journée de tables rondes sur 6 sujets différents
- une journée de visite d'exploitations en AMAP (maraîcher et fruits)

Nous avons été très bien reçu dans les exploitations visitées.

Les variétés de pommes de terres retenues

Délikatès :

Je suis une patate à chair très ferme, issue du croisement de 2 variétés bien connues : la Ratte et la Belle de Fontenay. Je suis très précoce et c'est pour cela que vous avez planifié de me récolter début juillet. Je donne des tubercules assez gros et allongés à la peau et la chair jaunes. Je suis un peu sensible au mildiou du feuillage mais moins à celui s'attaquant aux tubercules, ce qui est l'essentiel. Je me conserve bien car je suis peu sensible à l'égermage et aux taches de rouille. Cependant, je crains les chocs, alors de grâce, manipulez-moi avec précaution. Pour finir, je peux me vanter d'être très appréciée pour mon goût. De plus, ma très faible teneur en matière sèche me confère une très bonne tenue à la cuisson.

Altesse :

J'ai été inscrite au Catalogue français en 2000. Je suis fière d'appartenir à la nouvelle génération des patates à chair ferme, de plus en plus demandées par les consommateurs. Je suis un peu moins précoce que Délikatès. Vous me récolterez en septembre, quand j'aurai atteint ma pleine maturité. Je donne des tubercules de gros calibre, allongés et jaunes avec un assez fort rendement. A part mon nom, vous voyez que je n'ai rien d'aristocratique. Je devrais ainsi plaire à ceux qui me récoltent et m'épluchent. Ma sensibilité au mildiou est comparable à celle de Délikatès. En revanche, je suis la variété à chair ferme qui se conserve le mieux. Vous pourrez ainsi me déguster tout l'hiver. Ma teneur en matière sèche est faible.

Monalisa :

Je suis une variété dite de "consommation", c'est à dire intermédiaire entre purée et chair ferme. La mode étant à la chair ferme, je ne suis plus très appréciée. Pourtant, ma plus forte teneur en matière sèche me permet d'épaissir vos potages et vos purées. Je peux également vous donner des frites beaucoup moins grasses que mes collègues à chair ferme. En plus, ma floraison est abondante, alors ne manquez pas de regarder vos champs. Mes tubercules sont arrondis et très réguliers. Ma chair et ma peau sont jaunes. Ma croissance est plus lente et vous me récolterez en septembre. Je résiste bien au mildiou et me conserve assez bien.

Armelle

GROUPE PATATES

Constitué dès la première assemblée générale de : Cyril Girardin, Armelle Tournaire, Emmanuel Pignot, Arnaud Chiffaudel François Lérique et Corinne Meynial, notre petit groupe de travail s'est qualifié sans complexe, de « groupe patate ». Nous nous consacrons à faire vivre ce premier projet concret. La rédaction du contrat fut notre première action (en cela aidés par les modèles existants). Ensuite, vinrent les recherches pour le choix des variétés, ainsi que la réunion de données sur les diverses menaces maladies, ravageurs et solutions à envisager... Nous avons découvert un monde pleins de noms mystérieux décrits pour leur chair, leur couleur, leur origine, leur résistance, au sein de revues spécialisées, dictionnaires de 1000 pages... Infinie énumération dans laquelle nous nous sommes orientés grâce à l'expérience d'un agriculteur proche : Monsieur Renard à Saint Rémy l'Honoré (78).

Au final ce sera « Délikates », « Altesse » et... plus connue « Mona Lisa » (voir l'article d'Armelle en page 8).

Parmi les inquiétudes, les plus visibles sont : sangliers, doryphores et mildiou... Mais une liste de plusieurs centaines de maladies et champignons dûment répertoriés et photographiés, nous a fait froid dans le dos... Un site sur l'agriculture bio au Canada commence son article en précisant que les pommes de terre sont parmi les légumes les plus difficiles à mener en bio ! Un défi à notre mesure. Nous nous promettons d'être vigilants. Un adhérent spécialiste des maladies s'est proposé pour effectuer un diagnostic précoce ; Emmanuel et Cristiana nous ont promis de nous alerter au plus vite en cas de crise.

DES PATATES EN LIGNE

Vous pouvez dès à présent voir sur notre site Internet, « notre » champs. Ces photos s'enrichiront des patates les plus branchées de France... mises à jour grâce à notre webmaster modeste et génial : Manu Pignot.

PREMIERES ACTIONS DE CULTURE

Les plants ont été livrés, le travail du sol a commencé (voir l'article de E. Vandame en page 9).

NETTOYER LES CAVES :

UN MOMENT DE CONVIVIALITE BIEN ENCOURAGEANT

Nettoyer les caves le 8 février pour des récoltes à stocker à partir de septembre : nous avons pris de l'avance ! C'était l'occasion d'inaugurer la vie conviviale que nous espérons créer autour de nos récoltes avec nos agriculteurs Emmanuel et Cristiana.

Malgré les conditions hivernales peu propices, une cinquantaine de personnes sont venues à l'appel, une trentaine est restée pour une réunion improvisée sur les bottes de foin, suivie d'un pique nique bien chaleureux.

LE CHOIX D'UNE CONSERVATION « A L'ANCIENNE »

Aujourd'hui, les pommes de terre vendues dans les supermarchés sont le plus souvent traitées avec un produit antigerminatif, les maraîchers bio quant à eux les conservent dans de grands frigos à 6°C. Nous avons décidé bien-sûr de refuser les produits, dont l'innocuité est très controversée, et ne disposons pas de frigo. Le choix est donc de tenter une conservation à

l'ancienne, dans les caves et à l'abri de la lumière, dont nous savons qu'elle ne nous épargnera pas le « dégermage » ; à l'ancienne également.

UNE PREMIERE FETE EN VUE : LA RECOLTE PRECOCE DEBUT JUILLET

Nous espérons bien-sûr, la présence d'un maximum d'adhérents un beau dimanche de début juillet pour cueillir et partager notre première récolte. La date dépendra de l'évolution des cultures et sera communiquée par courrier. Le travail précèdera un pique nique partagé et bien mérité.

UNE NOTORIETE A MODERER

Quelques déboires avec les journalistes nous incitent à la prudence : un premier article dans « le Parisien » est paru juste après la création de l'association début décembre. Les informations y sont assez erronées, et le titre racoleur nous a un peu chagrinés. C'est ainsi que, malgré son insistance, nous avons décidé d'écarter le reportage d'une journaliste de France 3. L'association est encore jeune et fragile, ne nous laissons pas embarquer dans une médiatisation qui nous utilise plus qu'elle ne nous sert.

Il s'avère que notre projet est particulièrement d'actualité. Le système « AMAP » qui consiste à bâtir un partenariat avec un agriculteur local rassemble des solutions à de nombreuses situations aujourd'hui problématiques : tant écologiques, que paysagères, sociales et économiques. C'est en même temps rassurant et encourageant de savoir que nous intéressons à ce point le monde politique, mais également inquiétant : un échec aurait un plus gros retentissement. Sachons ainsi avancer à un rythme authentique et ne pas clamer des objectifs que nous ne saurons tenir.

OBJECTIFS A TERME

Ces pommes de terres sont la première réalisation concrète de notre association « Les Jardins de Cérès AMAP ». Nous espérons avec ce premier test mettre en évidence la présence d'un groupe qui partage ces convictions, un support pour s'engager vers d'autres objectifs.

Le premier objectif, (non négligeable) est de consommer des pommes de terres qui n'ont pas voyagé et dont nous connaissons les modes de production. Mais au-delà, nous souhaitons inscrire cette action dans des objectifs plus larges.

Produire et consommer localement, maintenir une agriculture vivrière de proximité riche autant de ses paysages que de ses produits du terroir, contribuer au respect de l'environnement, tisser des liens entre urbains et ruraux, créer un commerce local équitable qui fasse l'économie des frais de distribution, faire vivre un plateau de Saclay agricole, sont les grandes lignes de nos objectifs à plus long terme.

Fort du soutien dont ont bénéficié ces « patates », nous espérons très vite proposer d'autres cultures, élargir la palette de nos actions. En conclusion, je laisse Arnaud rêver :

REVE : L'OBJECTIF GENERATION FUTURE

Objectif "générations futures" : un plateau 100% biodynamique, avec quelques centaines de personnes vivant de l'agriculture, une agriculture consommée localement, transformée artisanalement et localement, une production d'énergie éolienne entre autre gérée citoyennement (une AMAP "vent" ?) des moulins à céréales éoliens pour la production de farine saine (produite par Manu ?) pour les boulangeries parisiennes, des éoliennes comprimant de l'air pour propulser

quelques véhicules non-polluants, une urbanisation maîtrisée et non énergivore et ultragasillante, des petits commerces dans les centres de vie, des transports propres qui donnent envie de les prendre,... bon je m'arrête là. Allez encore une : le plateau piétonnier le week-end !

Corinne Meynial, Coordinatrice du contrat « pomme de terre »

Une recette de petites pommes de terre sucrées (pour 4 personnes) :

- 400g de pommes de terre
- 200g de fromage blanc à la crème
- 2 oeufs
- 3 cuillerées à café de sucre roux
- 2 cuillerées à soupe de raisins de Smyrne, 2 d'amandes, 2 de fécule
- huile pour la cuisson

- Faire cuire les pommes de terre, simplement lavées avec très peu d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

- Eplucher les lorsqu'elles sont un peu refroidies, les presser et les réserver dans une grande écuelle.

- Ebouillanter les amandes, les laisser blanchir 2 mn, les égoutter et retirer leur peau, puis les éfiler.

- Battre le fromage blanc de manière à le rendre plus mousseux, y ajouter les oeufs, le sucre, les raisins (bien lavés et essorés), la fécule et les amandes effilées ; mélanger.

- Incorporer cette préparation aux pommes de terre. Pétrir et confectionner avec cette pâte de petites galettes.

- Chauffer un peu d'huile dans une poêle et y faire dorer les galettes sur les 2 faces. Les servir chaudes.

Bon appétit !

Patricia