



AMAP P

**Association pour le
Maintien d'une
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



Manu Pignot et Danièle Ben Aïm lors de l'opération désherbage de rumex dans les champs de Manu et Cristiana le 12 avril dernier

Lettre de la distribution du 11 mai 2008

PENURIE DE PRODUITS ALIMENTAIRES OU CRISE ALIMENTAIRE PREVISIBLE ?

Le monde, La Banque Mondiale, le FMI, La FAO, se réveillent et se rendent compte de leurs erreurs ! Vont-ils changer de cap ? Quelques titres dans la presse :

« La Banque Mondiale est l'un des premiers responsables de la situation en ayant orienté les agricultures des pays du sud vers des produits pour l'exportation au détriment des cultures vivrières locales » ; En effet, au lieu de cultiver des céréales traditionnelles le mil, le sorgho, le manioc, les pays du sud importent du riz hors de prix; La même Banque Mondiale demandait aux pays du sud de réduire les aides et les taxes d'importations favorisant l'arrivée de produits du nord qui eux restent subventionnés » (Le Monde); « Dans le monde, 75 % des pauvres sont des paysans » (Le Monde)

« Le prix des céréales dans le monde a doublé entre 2007 et 2008, ce qui a provoqué des spéculations boursières, des surcoûts pour les éleveurs et limite les aides de la FAO aux pays du sud »

« L'aide d'urgence, certes nécessaire, ne servira à rien si les pays du Nord ne changent pas de politique agricole ».

« La crise alimentaire actuelle révèle l'échec de l'agriculture industrielle (et de son système d'aides et de mondialisation), il faut désormais miser sur les paysans et sur l'Agroécologie pour permettre l'autosuffisance et la souveraineté alimentaire. » (Politis) « Le rempart de l'Agriculture familiale : Il est urgent de relancer une production vivrière » (Le Monde). Certains croient encore aux OGM pour nourrir la planète or, on sait que les OGM ne tiennent pas leurs promesses de rendement, sans parler des contaminations et

de l'appropriation du vivant. Le rendement énergétique des agro carburants (et non biocarburants) est proche de zéro leur culture soustrait plusieurs millions d'hectares aux cultures nourricières.

Et nous que pouvons nous faire ? Changer nos comportements alimentaires: Etre attentif dans nos achats : acheter local, acheter à la bonne saison : pas de ratatouille hors saison !

Chaque fois que nous achetons des produits « hors saisons » : tomates, fraises, haricots verts, concombres, courgettes ou des produits provenant du bout du monde (on a vu récemment des pommes de Chine !) nous participons à la destruction des cultures vivrières des pays du sud ou nous favorisons les cultures sous serres chauffées ce qui est peu écologique. (L'Islande cultive des bananes sous serres !!!)

Chaque fois que nous mangeons de la viande non Bio, nous encourageons l'importation de soja OGM, la déforestation au Brésil et alimentons la spéculation sur les céréales.

Chaque fois que nous prenons notre voiture, nous encourageons les promoteurs des agro carburants.

Soyons encore plus Consom'acteurs.

Et les AMAP ? En agissant localement elles re-localisent l'agriculture vivrière. Encore faut-il que les villes n'étouffent pas la campagne : En France 160 hectares de terres agricoles disparaissent **définitivement chaque jour !** « **CE WE l'équivalent des 240 hectares cultivés par Manu et Cristiana auront « disparu »** définitivement et les terres

fertiles du Plateau de Saclay en 15 jours ! Il ne reste plus qu'un maraîcher en Seine St Denis !

Restons vigilant face à l'OIN, nous en reparlerons le mois prochain.

Et pendant ce temps : Nestlé a augmenté son chiffre d'affaires de 7 % (1,8 % les années précédentes) et pour s'adapter, prépare de nouvelles recettes avec moins de lait, moins d'huile, moins de céréales et plus d'eau.

François Lerique

LA LETTRE : NOUVELLE EQUIPE NOUVEAU FORMAT

Voici plus d'un an et demi (première lettre à l'automne 2005) que nous assurons l'information de l'AMAP par le biais de cette feuille. Nous avons choisi un format A5, de façon à nous obliger à être concis, et économiser le papier. Cependant l'association s'étoffe ; les nouvelles aussi, obligeant à diminuer la taille des caractères pour arriver à faire tout tenir...et beaucoup d'Amapiens nous ont dit la trouver difficile à lire. Par ailleurs j'en ai assuré la coordination à 90% (Aide d'Arnaud une fois par an merci Arnaud!) depuis le début, il est temps que cela change... Nous démarrons donc cette lettre avec une équipe élargie (David Durivieux, Laure Ellen Cholot, Vincent Thareau François Lerique, et bien sûr toujours moi même Corinne Meynial). Nous avons opté pour un nouveau format

(inauguré de façon convaincante par Arnaud le mois dernier) et cherché une présentation plus lisible : les denrées disponibles et les rendez vous seront toujours regroupés en dernière page, les nouvelles des fermes à l'intérieur. Nous réservons la première page à un édito proposant une ouverture, témoignant de la portée de notre engagement par exemple en évoquant les liens de notre action locale au contexte mondial, cette semaine le thème de la pénurie alimentaire s'imposait. Nous attendons vos réactions, et vos suggestions d'articles (tant pour l'édition, que les RV, ou bien vos opinions et questions sur l'AMAPP). Nous avons plus de place pour vous laisser une place!...adressez vos réactions à groupe-comm@ceres91.net ou bien Corinne Meynial 01 69 30 70 20. Merci d'avance

NOUVELLES DES FERMES PARTENAIRES

FERME VANDAME L'opération désherbage de rumex a été un franc succès : en une matinée, un petit groupe d'une quinzaine de personnes a arraché ces plantes adventices si redoutées à cause de leur longue racine pivotante. Une victoire de plus de la solidarité amapienne face à Monsanto et son herbicide si connu.

Les pommes de terre viennent d'être plantées avec un mois et demi de retard sur le calendrier habituel : la terre gorgée d'eau avait toutes ces dernières semaines une consistance de "pâte à modeler" empêchant un travail du sol convenable auquel Manu tient particulièrement. L'embellie de ces derniers jours a enfin permis les plantations. Les lentilles semées aussi tardivement ont levé mais les jeunes pousses sont vraiment au goût des pigeons... espérons qu'ils ne mangent pas tout avant nous.

CHEZ FRANCOISE ET BERNARD CIROU A BRUNELLES

DANS LE PERCHE Le beau temps arrive enfin mais l'hiver prolongé oblige à des adaptations: Françoise et Bernard ont annulé les semis d'orge de printemps, les animaux consommeront les réserves de l'année passée. Les terres qui se trouvent ainsi libres seront plantées en sarrasin. On profite aussi d'une météo encourageante pour faucher une première fois et clôturer un nouveau pré Coté commandes, les agneaux sont tous pré-achetés jusqu'à la fin de l'hiver prochain, ce qui nous approche du fonctionnement souhaité.

AUX HAIES DE BARVILLE DANS LE PERCHE Jean Edouard de son côté préfère attendre que le sol soit plus sec pour faucher..

Notez la visite des fermes organisée le samedi 31 mai à 13h30, suivie d'un repas chez Jean Edouard proposé par nos producteurs et d'une soirée contes réservez vos places !- détails sur le site internet

<http://www.lesjardinsdeceres.net/>

CRESSONNIERE DE LA FONTAINE SUCREE CHEZ JEAN MICHEL LESAGE ; La saison de distribution du Cresson pour 2007 2008 est terminée, elle reprendra en septembre.

Vous pouvez dès maintenant vous inscrire pour la saison 2008/2009, les contrats CRESSON 2008/2009 seront à votre disposition lors de la distribution le 11 Mai

MIEL DES ABEILLES DE ROLAND RONDELET L'an passé à la même époque je commençais à penser à la récolte de printemps ,cette année comme annoncé dans la dernière lettre c'est encore tout juste la phase de démarrage pour les colonies .Cependant ces jours-ci avec le très beau temps que nous connaissons le démarrage est fulgurant pour certaines ruches mais le plus gros du cheptel a bien souffert de cet hiver prolongé .J' ai capturé trois essaims cette semaine, la saison de reproduction débute donc lentement , j'ai fait une grosse pub pour me faire connaître comme cueilleur d'essaims ,on verra... La première récolte aura peut être lieu fin mai. Sinon je vous rappelle la journée "porte ouverte" à la miellerie le 14 juin après - midi . Roland.

LE CHAMP BLEU A

VERRIERES Le groupe champ Bleu ne prend momentanément plus de contrats de préachats de paniers bio du Champ Bleu. Les personnes intéressées peuvent se faire connaître en adhérant à l'association pour être mises au



Réunion du groupe champ bleu avec Lionel et Romain

courant des productions, elles seront ainsi informées des développements à venir. Un **pique nique** est prévu **le samedi 31 mai sur le site**, chacun apportera son panier, nous pourrons ainsi faire connaissance et prévoir l'organisation de la remise des paniers qui débutera le 7 juin. En attendant il est toujours possible d'acheter sur le site les productions actuelles de radis, salade, ciboule, épinards...Ce dimanche Romain et Lionel vendront des laitues, des épinards, de la roquette, du cresson alénois et de la ciboulette en direct de leur champ ! prenez vos panier et un peu de monnaie s'il vous plaît

A LA FERME DE FONTAINE SAINTE COLOMBE

Enfin les animaux peuvent pâturer, de ce fait le changement est spectaculaire : le lait, puis le caillé obtenu ont une odeur prononcée d'herbe, à suivre...

Nouveaux contrats et augmentations de prix: Le nouveau contrat produits laitiers pour la période septembre 2008 , juin 2009 est désormais disponible. Vous pouvez le souscrire directement pour 10 mois ou si vous préférez pour une période de cinq mois et le renouveler ensuite. Il sera toujours possible de souscrire des contrats en cours d'année dans la limite des possibilités de fabrication de notre producteur. ; L'ensemble des augmentations de tarifs s'inscrit d'une part dans le contexte général de l'augmentation des produits laitiers, rappelons que le prix du litre de lait industriel est passé depuis octobre 2007 de 32 à 38 centimes le litre et d'autre part dans un réajustement des prix proposés par notre producteur, qui n'est pas encore en mesure de calculer le prix réel de ses produits, qui lui permettrait de mener une exploitation durable. Par exemple la crème fraîche qu'il considérait au départ comme un sous produit (il pratiquait alors des prix anormalement bas) est si demandée qu'il a maintenant du mal à fournir ...Le groupe fromages a accepté ces augmentations qui amènent les produits à des tarifs voisins des produits bios du commerce. L'augmentation la plus notable sera sur la crème fraîche dont le prix était inférieur au tarif d'achat des grossistes. Son prix passera à 3.50 euros le pot de 50 Cl. Aucune augmentation sur le fromage affiné et le lait.

N'oubliez pas la visite de la ferme le 18 mai! Corine S

LES CHEVRES DE LA FERME DE « LA GRANGE AUX MOINES" Vous avez pu goûter les fromages de chèvres produit par Philippe Boscardin en vente libre depuis la rentrée 2007. Depuis le mois de mars, ils sont disponibles à travers un contrat, passé avec l'Association des amis de La Grange aux moines, la ferme pédagogique de la Ferté-Alais (91).

Nous comptons déjà une quarantaine d'Amapiens engagés dans ce contrat qui sont assurés de repartir avec d'excellents fromages de chèvres chaque mois, lors des distributions à la ferme Vandame. Par ailleurs, les fromages en vente libre seront de moins en moins disponibles, en fonction de ce qui restera après distribution des contrats.

Le présent contrat couvre la période de mars à juin (possibilité de passer le contrat pour 2 mois, mai et juin), les nouveaux contrats d'une durée de trois mois seront disponibles à partir de septembre et jusqu'à la fin de la période de production du fromage (novembre environ) car il faut arrêter de traire les chèvres pour permettre la reproduction, et ainsi pérenniser le cheptel. Nous reprendrons ensuite en février 2009 pour 5 mois. N'hésitez pas à passer à l'accueil ou au stand de distribution des fromages pour vous renseigner !Marion Malheraut



NOS AUTRES ACTIONS

SOUTIEN AU TRANSPORT PROPRE ET ECHANGE DIRECT AVEC LES PRODUCTEURS DU SUD

Grâce à l'augmentation du chargement de l'été dernier (17 tonnes contre 10 en 2006), André Ribo reprend espoir et nous propose, cette année encore, un voyage vers Paris avec la péniche de l'association « Remises à Flots ». L'objectif de cette démarche est de soutenir un mode de transport respectueux de l'environnement (une péniche est 5 fois moins polluante qu'un camion) pour faire remonter des produits du sud choisis pour leur valeur éthique et écologique. Il s'agit de produits du terroir ou gérés par des producteurs en famille qui sont proposés et récoltés par André Ribo lors des étapes de la péniche (vin, cassoulet, fromages, pain d'épices, ...).L'année dernière nous avons ajouté des cosmétiques et produits d'entretien labellisés Ecocert de l'entreprise BioSens* à Marseille. Le transport de ces produits de Marseille à Arles, point de chargement de la

péniche, s'était fait avec l'association « Roule ma frite»** dont les camions roulent avec de l'huile de friture collectée auprès des particuliers et des restaurants marseillais et filtrée des impuretés. Et cette année, nous avons pris contact avec Mr et Mme Cartier, producteurs de riz labellisé Bio en Camargue sur le domaine de Beaujeu*** à 15 km d'Arles. Nous pouvons donc proposer 3 sortes de riz : ½ complet, blanc et rouge.

La péniche voyage en septembre, mais nous devons établir les commandes avant la période estivale : le bon de commande est aujourd'hui disponible, nous enregistrons les commandes jusqu'au 8 juin, prochaine distribution. *

<http://www.laboratoirebiosens.com/>

** <http://roulemafrite.org>

*** <http://www.domainedebeaujeu.com/>

LA VIE DE L'ASSOCIATION

La dernière réunion de nouveaux volontaires le 10 avril nous a permis d'étoffer nos équipes : la lettre de distribution est désormais portée par un groupe, qui envisage aussi de dépoussiérer notre communication : réactualiser la plaquette...créer une carte d'adhésion...N'hésitez pas à nous rejoindre.(contact : groupe-comm@ceres91.net) Le groupe « distribution » s'étoffe aussi avec Danièle Ben Aim (photo première page) qui rejoint Michèle Beley et Françoise



Le Gall pour faire vivre ces moments de rencontre mensuels. Le groupe remise à flot, qui soutient le transport propre pour les produits que nous ne pouvons obtenir sur place, se restructure autour de Claire Toffano , Le groupe sel de Guérande est quant à lui un peu délaissé : Laurence Véras est pour le moment seule à s'en occuper, nous menant peut être à abandonner ce partenariat si personne ne vient en renfort ! Tous les autres groupes bénéficieraient volontiers de votre aide N'hésitez pas à vous proposer. sans engagement ..et venir tester une de nos réunions...toujours conviviales.

RENDEZ VOUS

RENDES VOUS CERES

Dimanche 18 mai:

Visite de la ferme de *Jean-Jacques BOUDIN*, éleveur de vaches laitières en Seine et Marne.

Samedi 24 mai:

C'est **la Fête des AMAP!!**

De 14 heures à 22 heures au Centre Culturel La Clef - 21 rue de la Clef - Paris 5^{ème} Métro Censier Daubenton ou Monge, ligne 7 Plus d'info sur le site www.amap-idf.org

Dimanche 8 juin:

10H : Visite des champs de Cristiana et Emmanuel VANDAME à 10h, suivi du traditionnel pique-nique vers midi. Nous nous retrouvons l'après midi pour la

14h 30 DERNIERE DISTRIBUTION avant de se retrouver en septembre.

Samedi 14 juin:

Visite de la nouvelle miellerie et du rucher, si le temps le permet. Rendez-vous vers 14h30 chez *Roland RONDELET* à Villiers le bacle.

AUTRES RENDEZ VOUS

Mardi 13 mai

Mobilisation générale pour la liberté et le droit de produire et consommer sans OGM à Paris

Pique-nique SANS OGM à 13H Esplanade des invalides, puis 14H, formation d'une chaîne humaine autour de l'Assemblée Nationale afin de protéger les députés de la contamination génétique !

Pour plus d'infos : <http://www.stop-ogm.org>.

Mardi 13 mai en soirée

Une conférence débat sur les défis alimentaires à la MJC d'Igny à 20h30. .

Comment nourrir une population en constante augmentation alors que les ressources halieutiques diminuent, que le changement climatique perturbe les productions agricoles (sécheresses, inondations, pluviométrie...) et que les agro-carburants risquent de diminuer les ressources alimentaires pour les pays importateurs...

Mercredi 21 mai

Conférence de Jean-Marie PELT "La Terre en héritage"

Rendez-vous à 20h30, salle Pablo Neruda, allée des Pervenches à Morsang sur Orge (entrée gratuite).

DISPONIBLE A VOTRE DISTRIBUTION

DISPONIBLE AVEC VOS CONTRATS 2007

Farine de blé – Brie, crème, lait – Fromage de chèvre – Boeuf, veau, porc.

DISPONIBLE HORS CONTRAT

Farine de blé et de petit épeautre, Laitages de brie (lait crème, fromage), Fromage de chèvre ;

Légumes du champ bleu : épinards, laitues, cresson alénois, roquette, ciboulette.(voir photo Romain ci contre)



Romain vend les légumes du champ bleu

PENSEZ A SOUSCRIRE VOS CONTRATS 2008

Ferme Vandame : lentilles pommes de terre, farine, maïs. récolte septembre 2008

Cresson (sept 2008 avril 2009)

Miel récolte 2008

Viande à tout moment

Fromage de brie

Fromage de chèvre

SURTOUT N'OUBLIEZ PAS VOTRE CONTRAT REMISE a FLOT

RECETTE

Nous sommes à la recherche de recettes utilisant les produits de l'AMAP, n'hésitez pas à nous faire part de vos expériences.

La farine de petit épeautre est souvent méconnue, pourtant elle est intéressante par sa faible teneur en gluten et son parfum léger. Elle convient bien aux pâtisseries, et à tous les plats ne nécessitant pas une fermentation : en effet elle ne se panifie pas. Idéale pour les crêpes, pour les pâtes à tarte, et particulièrement adaptée au pain d'épice.

PAIN D'EPICE TRES SIMPLE

Voici une nouvelle recette, de pain d'épice, utilisable pour ceux qui ne consomment pas de beurre délicieuse avec la farine de petit épeautre de Cristiana et Manu.

- 250 gr de farine de petit épeautre de la ferme Vandame

- 200 gramme de miel de Roland

- 50 gramme de sucre roux

- 10 cl de crème (je mets de la crème soja)

- 1 sachet de levure

- 1 sachet de sucre vanillé

- ½ cuiller café de mélange 4 épices : (gingembre cannelle girofle muscade)1/2 cuiller à café d'anis grain

Mélanger tous les ingrédients. On peut chauffer le miel s'il est trop dur, rajouter de la crème si ce n'est pas assez liquide Verser dans un moule à cake huilé, cuire 45 mn four thermostat 6 (170°)

C'est tout simple, il se conserve longtemps et la farine de petit épeautre apporte un petit parfum en plus notable.