

fin de saison). La situation de Philippe n'est toujours pas décidée au niveau de la mairie et l'avenir de la Grange aux Moines pose toujours question. Aujourd'hui, le produit de la vente (uniquement à l'AMAP et un peu par connaissance) sert à nourrir les animaux. Le

souhait de Philippe est de reprendre la ferme en micro-entreprise et de développer l'activité fromages en élevant une quarantaine de chèvres laitières. Une décision de la communauté de commune devrait prochainement lui apporter des éclaircissements. Marion M.

Groupe Viande du Perche

Ce samedi, il y aura de la charcuterie : jambon, rillettes, paté, petit salé... en vente libre Françoise apportera aussi des pommes en

vente libre pour les goûter en vue de contrats dont on parle depuis quelques temps. Il y aura aussi du pain.

Groupe Cresson

La récolte du cresson pour l'AMAP a été à nouveau ardue pour Jean Michel en raison du froid persistant en ce mois de mars.

Pour les prochains contrats cresson, compte tenu de l'élévation du coût de la vie, il a été décidé avec le CA une augmentation de 5 centimes d'euros par botte.

Il est important pour vous rendre compte du

travail de la cressiculture d'aller à la *visite annuelle de la Fontaine Sucrée* organisée pendant la *Fête du Cresson* qui se déroule en mai.

La date précise vous sera communiquée ultérieurement. Les contrats 2010-2011 seront disponibles à partir d'avril.

Lucie et Maryvonne, du groupe cresson.

Produits disponibles aujourd'hui

Préacheté par contrat : Fromages (Brie), crème, lait – Champignons (à partir de 15h) – Viande du Perche, conserves de boeuf & boeuf fumé, jus de pomme – Fromages de chèvre – Pommes de terre – Lentilles – Farine – Cresson & Tartes –

Hors contrat : Lentilles – Pain, cidre bouché, vinaigre de cidre, conserves de boeuf et abats, charcuterie – Pommes en vente test : *nous attendons vos avis en vue d'un partenariat*

Contrats à souscrire : Miel – Brie, crème, lait – Boeuf, veau et porc – Champignons – Cresson – Poulets – Pommes de terre, farine, lentilles – Fromages de chèvre –

Prochaines distributions : le samedi de 14h30 à 17h à la ferme Vandame

Samedi 10 avril 2010

Puis les samedis 8 mai, 12 juin (et peut être 3 juillet) 2010.

Les rendez-vous des Jardins de CERES

Jeudi 18 mars Présentation du rapport de l'**Étude des circuits courts** en mairie d'Orsay à 17h30.

Samedi 10 avril Après la séance de 20h45, au cinéma Cinémassy de Massy, rencontre-débat avec la réalisatrice **Coline SERREAU** à l'issue de la projection de son documentaire «**Solutions Locales pour un désordre Global**»

Dimanche 11 avril L'association Terre et Cité organise une « **Randonnée Découverte** » du Plateau : cette année, Vauhallan, les fermes des Arpentis et Trubuil, Les écuries de Favreuse, Saclay, La ferme de la Martinière et L'abbaye de Limon. Réservez dès maintenant cette date !

Jusqu'en juin Cité des Sciences & de l'Industrie, exposition **Ma Terre Première - pour construire demain** « Une expo manip pour découvrir le matériau terre ».



A M A P
ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

188 rue de Paris, 91120 Palaiseau
Tel : 06 45 07 38 11
<http://www.lesjardinsdeceres.net>
mail : contact@lesjardinsdeceres.net

Lettre de distribution du samedi 13 mars 2010 à la ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle

Article «Les circuits courts sur le Plateau de Saclay», nouvelles de nos agriculteurs partenaires, les prochaines distributions et les rendez-vous CERES.

Un projet mené par l'AMAP : Les circuits courts sur le Plateau de Saclay

Depuis 2003, L'AMAP des Jardins de Cérés, a prouvé grâce à l'engagement de Manu et Cristiana que des agriculteurs pouvaient nourrir les habitants sans intermédiaires. La ferme de Viltain a aussi démontré l'intérêt des habitants à s'approvisionner avec des denrées locales et fraîches.

Les recommandations du Grenelle de l'Environnement proposent d'introduire du « bio » dans les cantines scolaires ce qui incite les municipalités à se tourner vers une production locale. Si celle-ci ne se développe pas, les denrées « bio » seront importées, ce qui, compte tenu de l'augmentation du coût des transports et les émissions de gaz à effet de serre n'est pas une situation durable.

Il y a deux ans la municipalité de Bièvres et le CEA de Saclay, ont demandé à l'AMAP d'approvisionner leurs restaurants collectifs. Or pour assurer les livraisons pour des restaurants collectifs il faut passer à une autre échelle quantitative et qualitative (en diversité par exemple). De plus si dans l'AMAP nous acceptons les conséquences des aléas saisonniers, c'est plus difficile pour la restauration collective.

Pour tenter d'apporter une réponse aux demandes l'AMAP a décidé de réaliser une « **Étude de faisabilité pour l'approvisionnement en circuits courts de restaurants collectifs dans les Pays de Saclay** ». Cette étude qui a été confiée à Mathieu Labonne est financée par le Conseil

Général de l'Essonne, la fondation Nature et Découvertes, les municipalités de Bièvres, Gif-sur-Yvette, Orsay, les Ulis, Gometz le Châtel, Villiers-le-Bâcle, la mission de préfiguration de l'OIN, le CEA de Saclay.

L'étude a mis en évidence l'intérêt pour les communes et pour les agriculteurs d'envisager ces circuits courts et l'émergence de projets concrets. Les agriculteurs et les responsables des cantines et restaurants collectifs et les cuisiniers ont pu se rencontrer.

Quelles propositions pour fournir 3 millions de repas par an ?

Phase 1 : Analyser la demande et l'offre locale. Prendre en compte les quantités à livrer, les types de cuisine dans les communes, leur politique en la matière (bio ou priorité à la proximité). Les demandeurs ont exprimé un besoin de 3 millions de repas par an. L'offre actuelle est quasiment inexistante et satisfaire la demande va impliquer des reconversions ou de nouvelles installations. Compte tenu du déséquilibre, les agriculteurs trouveront facilement des débouchés pour leurs produits.

La phase 2 a mis en évidence des scénarios, des propositions de développement et des projets en cours : la filière « blé-farine-pain bio » de Cristiana et Manu, l'installation de Élodie Vilain en maraîchage bio, l'installation probable de maraîchers bio des jardins de Cocagne sur les terres

de l'Abbaye de Limon à Vauhallan, le souhait de la ferme Trubuil à Saclay de développer la vente à la ferme (œufs, huile de colza, farine), le souhait de la ferme de Viltain de fournir les cantines scolaires selon un cahier des charges à créer. L'installation de Charles Monville est aussi une réussite pour lui et les différents acteurs du territoire (Manu Vandame, l'Agence des Espaces Verts de la Région IDF, l'AMAP,)

Par ailleurs l'école TECOMAH à Jouy-en-Josas met en place une formation au maraîchage biologique ce qui pourra faciliter l'installation de nouveaux maraîchers.

En phase 3 nous avons comparé les scénarios : bilan carbone, investissements, création d'emplois.

Les gains possibles se situent sur les transports des aliments qui peut être réduit et diminuer d'un quart les émissions de gaz à effet de serre. La production maraîchère sur moins de 10% de la surface actuelle du plateau et distribuée dans les cantines locales pourrait créer 300 emplois locaux d'ici 2015. (production & transformation).

Nous en sommes maintenant dans **la phase 4** : restitution de l'étude aux partenaires et aux différents acteurs.

Tout n'est pas réglé : les contraintes juridiques à prendre en compte (loi des marchés publics); les agriculteurs doivent investir et les collectivités doivent s'engager sur plusieurs années; les gestionnaires des cantines et les cuisiniers doivent s'adapter au produits frais de saison.

Mathieu Labonne a mis en évidence la nécessité de coordonner les projets afin d'aider les partenaires dans les domaines juridiques, financiers, à envisager des investissements communs (une laverie commune), faciliter les échanges avec les cuisiniers, les parents d'élèves.

Nous avons demandé avec l'association Terre et Cité, à un groupe d'étudiants de Paris 1 Sorbonne, encadrés par Hervé Brédif, de rechercher les conditions de mise en place des projets. La présence d'un(e) chargé(e) de mission, comme cela existe dans des territoires voisins semble indispensable. La mise en place ne peut être du ressort de l'AMAP, il est donc proposé que Terre et Cité, lieu d'échanges, « héberge » cette coordination.

Par ce projet, l'AMAP participe à la vie du territoire, au maintien et au développement d'une agriculture nourricière locale, à la création d'emplois et à une reconversion partielle des activités agricoles. De plus nous pouvons penser que si nos enfants se nourrissent de produits locaux et bio, ils sauront s'intéresser aux terres agricoles proches (et menacées) et agir pour les préserver.

François.



PS : La restitution de l'étude aura lieu le jeudi 18 mars à 17 h 30 à la mairie d'Orsay : vous y êtes invités.

Ferme Vandame

Blé + moulin = farine ? Manu Vandame a rapporté lui-même son moulin d'Autriche où le fabriquant l'avait rapatrié suite au fonctionnement insatisfaisant. Le moulin (qui ne fonctionne ni mieux ni moins bien qu'avant!) permet à Cristiana de moudre un peu de farine pour l'AMAP. Lors de ce déplacement en

Autriche, Manu a obtenu quelques conseils de réglage des meules, mais aucune amélioration notable du fonctionnement ni transaction commerciale favorable. Il est apparu que pour réellement en améliorer l'efficacité et ainsi produire la farine en plus grande quantité ou en moins de temps, il faudrait ajouter

Le groupe « Liens et covoiturage » se tient toujours à votre disposition, si vous avez besoin d'être véhiculé ou en cas d'impossibilité pour retirer vos commandes le samedi. Contactez claire.edelist@gmail.com, 0661617246

de couteux dispositifs complémentaires en entrée et en sortie du moulin. Cristiana et Manu réfléchissent donc à l'intérêt et aux implications de cet investissement conséquent, dans le cadre du partenariat avec l'AMAP et de leurs autres projets.

Pommes de terre : les mêmes variétés de pommes de terre que l'an dernier ont été com-



mandées : Mona Lisa, Altesse et Franceline. Les plants seront livrés cette semaine.

Blé : Les gelées sont exceptionnelles pour la saison et Manu a quelques craintes pour certains semis de blé.

Levettillies : Les travaux de « faux semis » ne peuvent pas commencer tout de suite car la terre est encore trop froide pour la levée des mauvaises herbes : à ces basses températures l'opération serait parfaitement inefficace.

Groupe Champignons

A cause du froid, qui persiste plusieurs semaines plus tard que les autres années, Bruno Zamblera n'a pas pu mettre en culture les champignons « exotiques » : foliotes, pieds bleus, pleurotes jaunes, etc. Les champignons de Paris, pleurotes grises et lentins du chêne, moins exigeants, sont cependant

au rendez-vous.

Exceptionnellement, les paniers composés seront donc faits à partir des espèces disponibles, sans les champignons variés que Bruno nous fait habituellement découvrir chaque mois, et que nous devrions retrouver en avril.

Danièle G.

Groupe Produits Laitiers

N'hésitez pas à venir converser quelques instants avec Jean-Jacques qui partage toujours avec autant de plaisir ses grands et petits soucis à la ferme : ● Les maux des VL (vaches laitières) soignés aux huiles essentielles... ● le printemps attendu avec impatience car il ne reste que 5 à 6 semaines de foin en réserve ● le réglage en salles réfrigérées, toujours aussi délicat pour assurer une juste maturation des fromages ● la

mise aux normes des effluents avant la fin de l'année... Mais aussi ses bonheurs :

● Police-433, vache mythique du troupeau vient de donner naissance à son 8ème veau, une femelle, Floris, que Jean Jacques gardera avec ses autres filles, Doris, Clématis et Amaryllys.

Il est toujours possible de souscrire un contrat, pour 3 mois (avril à juin); une commande spéciale sera proposée pour le 3 juillet.

Groupe Fromage de Chèvre : les nouvelles de la Grange aux Moines

La saison des naissances n'est pas encore terminée à la Ferté-Alais. Mi-février, une quinzaine de chèvres avaient mis bas (1 à 3 petits par portée) et il restait une quinzaine d'accouchements à faire. Le cheptel compte aujourd'hui 43 chèvres adultes dont 33 laitières. Les chèvres Anglo-nubiennes, Alpine et

Saanen (espèce d'origine suisse) constituent les races laitières de la ferme pédagogique. La production reprend doucement, la moitié seulement des chèvres ayant mis bas. Philippe obtient 40 litres de lait le matin et 20 litres le soir (traites manuelles). Il faut environ 1 litre de lait pour faire un fromage (1.5 litre en

Les réunions du Conseil d'administration sont ouvertes à toutes et à tous; prochaines réunions : lundi 15 mars, puis 13 avril, 10 mai et 15 juin, à 21h (contacter Corinne ou François au 01 69 30 70 20)