



FORUM DES ASSOCIATIONS DE DOURDAN

2019

FORUM DES ASSOCIATIONS

Le samedi 7 septembre 2019

SOMMAIRE

- . **Création des AMAP de Dourdan**3
- . **Présentation de l'association « Les jardins en Hurepoix » Pourquoi une AMAP**4
- . **Les Jardins en Hurepoix**5
- . **Fonctionnement de l'AMAP**6
- . **Nos producteurs**7
 - Daniel EVAIN**7
 - Françoise, Bernard, Thomas et Romain CIROU**8
 - Jean-Édouard et Émilie JEAUNEAU**9
 - Jean Bertrand BRUNET**12
 - Jérôme BONNAL**13
 - Cyril WAY**14
 - Rick VANDOOREN**15
 - Maison GAILLARD**16
 - Emmanuel REY**17
 - Esteve VALLVE Els Emprius** :18
 - René GODEAU**21
- . **Naissance des AMAP**22
- . **Charte des AMAP**23
 - Une démarche d'agriculture paysanne.**23
 - Une pratique Agro-Écologique**23
 - Une alimentation de qualité et accessible**23
 - Une participation active dans une démarche d'éducation populaire**23
 - Une relation solidaire contractualisée sans intermédiaire**23
 - Un engagement économique**24
 - a. Pour les amapien(-ne-s) :24
 - Un engagement éthique**24
 - a. Pour les paysan (-ne-s) en AMAP :24
 - b. Pour les amapien (-ne-s) :24
 - Un engagement social**24
 - a. Pour les paysan (-ne-s) en AMAP :24
 - b. Pour les amapien (-ne-s)25

.Création des AMAP de Dourdan

C'est sous l'impulsion de Gérard Audigier et Marianne Kieffer que la question de l'alimentation fut posée. Nous étions plusieurs à penser que l'agriculture se devait d'être nourricière, locale, bio et équitable pour ceux qui la produisent. C'est pourquoi l'association Jardins en Hurepoix fut créée (le 9 janvier 2006).

Gérard et Marianne contactèrent alors Daniel Evain , qui s'installait en maraîchage. Il fut tout de suite partant.

Une réunion publique fut organisée au printemps 2006 sous l'égide du mouvement AMAP Ile de France.

L'AMAP des Jardins en Hurepoix naît alors officiellement.

A l'automne 2006 cette AMAP commença la saison avec une soixantaine d'adhérents. Dès la troisième année le nombre de 85 paniers fut atteint et le nombre de personnes sur liste d'attente augmenta régulièrement.

Dès 2006, Les Jardins en Hurepoix proposèrent également un partenariat avec les éleveurs de porc/agneaux : la Famille Cirou, de bœuf/veau : la famille Jeauneau ; et avec un éleveur de volailles : Jean-Bertrand Brunet. Puis peu à peu notre offre s'accrut
cf <https://www.jardinsenhurepoix.org/>

En 2011, Daniel Evain, notre maraîcher nous proposa d'ouvrir une deuxième AMAP : Le Panais fut créé. Cette nouvelle AMAP prit son envol avec succès. Le Panais atteignit également les 85 paniers au bout de cinq ans.

Cette année 2019, Les Jardins en Hurepoix et le Panais se rapprochent pour uniformiser leur démarche : avoir la même date d'inscription en septembre et le nombre d'offres à peu près identique. Seuls les jours de livraison différeront, le mardi pour le Panais, le jeudi pour Les Jardins en Hurepoix.

Alors venez nombreux nous rejoindre pour défendre ce mode de production et de livraison directe.

.Présentation de l'association « Les jardins en Hurepoix » Pourquoi une AMAP

AMAP : Association pour le **M**aintien de l'**A**griculture **P**aysanne

Pour préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d'agriculture durable, établir un commerce équitable entre agriculteurs et consommateurs, responsabiliser les consommateurs à travers un engagement citoyen et solidaire.

Il s'agit aussi de permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité, d'être informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits, et de participer activement à la sauvegarde et au développement de l'activité agricole locale, dans le respect d'un développement durable.

Un partenariat s'établit entre un groupe de consommateurs et un agriculteur de proximité. Il se formalise par un contrat dans lequel chaque consommateur achète en début de saison une part de la production (légumes, viande, fromage, œufs...) qui lui est livrée périodiquement à un coût constant. Le producteur s'engage à fournir des produits de qualité dans le respect de la charte des AMAP.

.Les Jardins en Hurepoix

Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique

Notre aventure Dourdannaise est née en 2006 et touche plusieurs villages environnants du Hurepoix, de la Beauce, de la Vallée de Chevreuse, du sud Yvelines...

Notre association a choisi de soutenir plusieurs paysans bio, certains selon les principes stricts des AMAP, d'autres sous forme de précommandes ponctuelles sans engagement à l'année, en raison des spécificités de leurs produits ou de leur mode de vente.

Nous sommes engagés cette année avec 16 producteurs

Producteurs	Production	Début du partenariat
Daniel EVAIN	Légumes	2006
Bernard et Françoise CIROU	Porc, Agneau, Farine de blé, Pâtes de blé dur	2006
Édouard et Émilie JEAUNEAU	Bœuf, veau, farine de sarrasin	2006
Jean Bertrand BRUNET	Volaille et Œufs	2006
Julien BONNAL	Confitures de châtaignes	2007
Cyril Way	Miels	2009
Rick VANDOOREN	Pains	2011
Maison GAILLARD	Pommes et Poires	2011
Emmanuel REY	Bières	2011
Estève VALLVE	Huile d'olive	2012
Sylvie GUILLOT	Tisanes et Aromates	2016
Marta PRESENCIA FERRER	Agrumes	2016
René GODEAU	Légumineuse	2017

.Fonctionnement de l'AMAP

122 foyers ont adhéré en 2013, 129 en 2014, 134 en 2015, 132 en Août 2017.

Le Conseil d'Administration, qui peut comporter jusqu'à 15 membres, est régulièrement mobilisé. Plusieurs personnes-ressources supplémentaires aident à l'organisation régulièrement (responsables contrats, « groupe distribution», «groupe site», responsables «commandes ponctuelles») ou occasionnellement (compte-rendu d'une visite d'exploitation, prêt d'un projecteur de photos...).

Au sein des Jardins en Hurepoix, il n'y a pas de petite participation !

Pour faire vivre toutes nos belles idées, l'engagement de chacun, selon ses possibilités en est la clef. L'association ne vit que par l'implication d'une majorité de ses adhérents. Nous faisons tourner les participations.

Exemple :

Chaque adhérent ayant un contrat légumes doit effectuer 4 distributions dans l'année, de 17h30 à 20h, réparties sur l'ensemble de la saison :

- *17h30-18h : Préparation du matériel (tables, tréteaux, balances, etc...), pesée et découpe des légumes*
- *18h-19h30 : distribution des paniers*
- *19h30-20h : nettoyage et rangement du matériel*

Il est conseillé de venir distribuer en tenue "décontractée", ou de prévoir quelque chose pour se protéger. Mais des tabliers et des gants sont à votre disposition pour la découpe des courges par exemple.

Nos producteurs

Daniel EVAIN

4 rue de la Gambade – ROUILLON – 91410 DOURDAN



Daniel a une formation scientifique, il est ingénieur agronome, spécialisé dans la sélection. En 2000, il démissionne d'une multinationale pour ne pas contribuer au développement des OGM et commence à travailler avec sa mère et son frère dans la ferme familiale de Rouillon. En 2001, il débute la conversion vers l'agriculture biologique des terres destinées aux céréales et la dernière parcelle est convertie en 2005. L'activité de maraîchage jusqu'en 2004 n'était pas en bio mais n'utilisait que très peu de traitements chimiques (quelques traitements sur les carottes, les pommes de terre, les poireaux).

En 2004, il arrête le GAEC à la retraite de sa mère et commence une culture maraîchère en bio.

C'est aussi cette année-là qu'il effectue ses premières distributions de paniers à l'AMAP de Clichy la Garenne, environ 30 paniers pendant une demi-saison. Puis en 2005 / 2006 s'ajoute l'AMAP des Lilas.

En 2006 il démarre avec l'AMAP « Les Jardins en Hurepoix », livraison de 60 paniers hebdomadaires le Jeudi, sur son lieu de maraîchage à Rouillon (Hameau de Dourdan). A ce jour nous avons 86 paniers. Depuis, Daniel alimente d'autres AMAP (dont une seconde à Rouillon : « Le Panais » le mardi), pour un total d'environ 380 paniers. Il se rend également sur le marché d'Orsay où il compte environ 120 familles fidèles.

Daniel a commencé avec deux hectares de légumes, en 2014 il cultive 11 hectares de maraîchage (une partie sous abri et l'autre en légumes en plein champ) et il est passé de 1 à 7 salariés. Tout au long de ces années, il a investi dans son exploitation dans des abris froids, des frigos et du matériel agricole

Françoise, Bernard, Thomas et Romain CIROU
« GAEC La Ferme » Lieu-dit la Ferme 28 400 BRUNELLES



Installés en 1982 sur la ferme familiale, Bernard et Françoise CIROU ont commencé leur reconversion en agriculture biologique en 1997.

Aujourd'hui, ils conduisent leur ferme de 100 hectares (dont 30 en propriété) en polyculture (blé, féveroles, pois, triticale, orge, prairie, etc.) avec des rotations longues et un élevage (120 porcs charcutiers élevés sur paille par an et 220 brebis) en autonomie alimentaire (céréales et fourrages).

50% des terres sont réservées à la pâture et au foin pour la nourriture des bêtes, 50% sont destinées aux céréales (stockées en plusieurs silos suivant les variétés, chaque silo est rempli à 50%. Ils datent de l'exploitation tenue pas les parents Cirou qui produisaient, alors, en méthode conventionnelle, des céréales en plus grande quantité).

Ils ont aussi créé une meunerie, en achetant un moulin. C'est le domaine de leur fils, Thomas qui produit environ 15 tonnes de farine à l'année, écoulée auprès de boulangers Bio et auprès de quelques Amap, le reste du blé est revendu à un meunier bio de la région ». Tout récemment, ils ont créé un atelier de fabrication de pâtes à base de blé dur produit sur la ferme.

Quinze AMAP absorbent la production de viande. Ainsi, Mr. Cirou précise qu'il peut se concentrer totalement sur son métier de Producteur.

Répartition des tâches au sein du GAEC :

- Françoise est sur l'élevage avec Romain, est en charge des relations avec la clientèle et gère la comptabilité. C'est elle aussi qui assure les livraisons aux AMAP secondée par Thomas.
- Bernard s'occupe de tout ce qui concerne le bricolage, l'aménagement des bâtiments, les gros chantiers et seconde Thomas sur la partie végétale : semis, moisson, foin...
- Thomas est à la meunerie (farine, pâtes), à la mécanique et s'occupe de l'entretien des cultures (binage, sarclage, foin...).
- Romain est sur l'élevage ovin et porcin : soins quotidiens, naissances, fourrage, curage...

AMAP « Jardins en Hurepoix » - Rouillon – 91410 DOURDAN -
chaque Jeudi de 18H00 à 19H30 sauf avril et mai

Ils travaillent avec 15 associations de consommateurs citoyens avec qui ils ont tissé des liens très forts. Une partie du matériel utilisé appartient à la CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) : forme de société coopérative agricole permettant aux agriculteurs de mettre en commun leurs ressources afin d'acquérir du matériel agricole dont ils se partagent l'utilisation (épandeur à fumier, engranneuse et semoirs...)

Produits vendus aux AMAP

Porc : élevés sur paille sous hangar, nourris avec les céréales et protéagineux de la ferme + le fourrage (et éventuellement des pommes), le son de la farine et du tourteau de colza de la ferme de la Féverole à Bretoncelles (résidus du pressage de l'huile de colza). Abattus à 8 mois. 120 porcs par an soit environ 60 porcs présents sous le hangar. Il n'assume plus le travail de naisseur, il s'adresse à un naisseur bio de la région ; les cochons sont répartis en box de 6 à 8 suivant leurs tailles.

Agneau : nourris à l'herbe ou au foin. Au moment de la lactation, un complément de nourriture est donné avec les céréales de la ferme. Abattus vers 6-8 mois. Le cheptel est de 220 moutons dont 100 brebis berrichonnes de l'Indre.

Farine : moulin monté sur ressort, qui n'échauffe pas la farine. Farine blanche, bise, complète, intégrale avec du blé tendre.

Pâtes : fabrication, séchage et conditionnement des coquillettes, des fusillis et des lasagnes réalisées au laboratoire à base de semoule de blé dur produite et moulue sur la ferme.

Jean-Édouard et Émilie JEAUNEAU
« La Fuye », Les Hayes de Barville 28 330 LES ETILLEUX

AMAP « Jardins en Hurepoix » - Rouillon – 91410 DOURDAN -
chaque Jeudi de 18H00 à 19H30 sauf avril et mai



En 1985, Jean Édouard JEAUNEAU diplômé de l'école d'ingénieur agricole de Bordeaux reprend la ferme familiale : Les Hayes de Barville aux ETILLEUX dans le Perche d'Eure-et-Loir (28).

Plein d'idéaux, il converti dès 1997 son élevage et ses terres à l'agriculture biologique. A cette époque, personne n'y croit, mais lui est convaincu que c'est la seule voie durable pour notre environnement et la santé humaine.

Depuis 2012, sa fille cadette Émilie travaille avec lui et en 2016, sa nouvelle épouse Natasha les a également rejoints.

Aujourd'hui, l'élevage compte environ 70 vaches mères et 2 taureaux, soit 180 animaux environ avec la descendance. Il y a deux troupeaux qui cohabitent : l'un de race red angus (race écossaise) et l'autre de race limousine. Ces 2 races sont des races à viande réputées. Ce sont également des races rustiques qui sont adaptées au mode d'élevage biologique.

Jean-Édouard a créé un système pour être le plus autonome possible, une vraie nécessité en bio. Les génisses sont issues du troupeau et vêlent vers 3 ans. Les veaux sont élevés en liberté avec leur mère et peuvent téter à volonté. Les veaux sont sevrés vers 8 mois quand ce sont des génisses gardées pour la reproduction et les bœufs red angus. Avec les autres veaux, Jean-Édouard produit sa viande de veau lorsqu'ils ont environ 6 mois. Cette viande, très typée, est beaucoup plus rosée que ce que l'on voit habituellement, car les veaux suivent leur mère partout y compris au pâturage. Les vaches font entre 1 et 4 veaux avant d'être prêtes à produire la viande rouge.

Pour l'alimentation, là aussi le maître mot est autonomie. Toute la nourriture du troupeau est produite sur les terres de la ferme en bio. A l'image d'un grand vin, la viande de Jean-Edouard est une viande de terroir, qui est issue de ce petit bout du Perche à environ 1h de Dourdan.

Le troupeau est nourri avec de l'herbe, du foin et un peu de céréale l'hiver. Le séchoir de foin à capteurs thermiques solaires conçu par l'éleveur, permet de récolter un foin de grande qualité où l'on retrouve les éléments fins les plus nutritifs de la flore variée des prairies. D'avril à novembre et dès que le temps le permet les animaux sont au pâturage. L'exploitation compte, de plus, 12km de haies aux pieds desquelles les animaux adorent s'abriter.

Jean-Édouard et Émilie soucieux de la qualité de leurs terres ont l'an dernier cultivé du sarrasin. Cette culture est très intéressante en agriculture biologique car elle permet de faire une rotation avant de refaire une prairie. Elle contribue ainsi à une diversification de l'assolement de leurs terres, essentielle à la vie du sol et à la biodiversité. Autre qualité, le sarrasin fait des fleurs du début de l'été jusqu'à la récolte à l'automne : c'est une plante très mellifère. Elle permet donc le développement des insectes pollinisateurs, si menacés actuellement ! Cette nouvelle culture leur a permis de nous proposer de la farine de sarrasin (sans gluten) ainsi que des pâtes 100% sarrasin.

Jean Édouard a toujours œuvré pour entretenir l'environnement, le paysage et le patrimoine du Perche, afin que ceux -ci continuent à traverser les siècles. La propreté de sa ferme traduit bien son amour du travail bien fait.

Contenance d'un colis viande bovine :

Morceaux à rôtir ou à griller:

- 2 rôtis 1er catégorie* de 800 gr chacun
- 2 faux-filet épais de 400gr chacun
- 1 entrecôte épaisse façon côte de bœuf de 400gr
- 4 sachets de 2 steaks de 150gr 1ère catégorie**
- 1 sachet de 500gr de morceaux à fondue ou à brochettes
- 1 sachet de 500gr de tranches fines façon plancha (gîte noix)
- 1 basse-côte (400gr)
- 1 sachet de morceaux à bourguignon de 800gr
- 12 steak-hachés de 150gr chacun
- 2 sachet de 6 merguez de 500gr chacun
- 2 sachets de 6 chipolatas de 500gr chacun

Contenance d'un colis (de 5 à 8 kg) de viande de veau (peut varier) :

- 1 sachet de rôti noix (800gr)
- 1 sachet de rôti cocotte (800gr)
- 1 sachet de rôti épaule (800gr)
- 2 sachets de blanquette (0.600grx2)
- 2 sachets de 2 paupiettes (0.400grx2)
- 3 sachets de 2 escalopes (300grx3)
- 3 sachets de 2 côtes (350grx3)
- 1 osso-buco (300gr)

Tous les morceaux de viande sont emballés sous vide, étiquetés avec nom, poids et prix, prêts à congeler et faciles à partager si on commande un colis à plusieurs.

Site internet : <http://lafuyee.wordpress.com/les-colis-de-viande-rouge/>

Jean Bertrand BRUNET

Ferme de la Bilouterie, 3 grande rue 89 150 DOLLOT



Jean-Bertrand, c'est avant tout un jeune agriculteur qui a accepté de reprendre l'exploitation familiale à une condition : celle de la passer en bio. Et c'est lui qui y a introduit l'élevage avicole.

Au cours de ses études (1 BT, 2 BTS) Jean-Bertrand a réfléchi à notre monde, à notre agriculture. Il est passionné par la compréhension du fonctionnement des sols. C'est une caractéristique des agriculteurs bio et paysans : ils travaillent *avec* le sol pendant que les grands céréaliers conventionnels travaillent *le* sol.

Dans son exploitation Jean-Bertrand cherche une certaine autonomie : il cultive des céréales qui vont nourrir ses volailles (à hauteur de 30%) sur ses terres et amende celles-ci avec les fientes des premières. Depuis son installation en 2002, il a doublé la taille des élevages.

Quoi qu'il en soit, les AMAP restent une solution durable et équitable pour lui. Il fonctionne avec plusieurs AMAP, en plus des magasins Biocoop, mais il privilégie de plus en plus les premières.

En mai 2011, Jean Bertrand possède 4000 volailles dans 14 cabanes mobiles de 80 m² chacune, soit 1120 m². La durée d'élevage est de 120 à 130 jours, Jean Bertrand choisit de favoriser le goût : les 15 derniers jours, les volailles sont nourries aux céréales, ce qui donnent une viande un peu plus grasse donc plus goûteuse. Jean-Bertrand élève des poules et poulets, des canards et canettes, des pintades, des oies, des poulardes et des chapons.

Les poussins sont achetés à l'éclosion à des couvoirs mais il n'y a pas de filière bio organisée. Il est obligé d'acheter des poussins ou canetons dans le circuit conventionnel qui sont des grosses structures (250 canetons minimum par ex). Il achète tout de même des races rustiques.

Les poules pondeuses élevées en plein air : 1 bâtiment de 450, les œufs y sont ramassés tous les 2 jours.

La nourriture des volailles : mélange de maïs, blé, triticales, pois féverole, luzerne, son de blé (pour les vitamines et minéraux, un peu de protéines), sarrasin, tournesol, orge, complémentaire (protéines achetées)

Jérôme BONNAL

La Fare 48 370 SAINT GERMAIN de CALBERTE



Deux frères, Jérôme et Julien Bonnal, natifs de Lozère exploitent une châtaigneraie à Saint Germain de Calberte, en plein cœur du Parc National des Cévennes, dans le sud de la Lozère, depuis 1990.

Les produits qu'ils nous proposent sont à base de châtaignes, de cynorhodons et de coings. Nous profitons chaque année du déplacement des Bonnal en région parisienne pour les fêtes de Noël pour la livraison des confitures. Cette commande est donc annuelle avec livraison fin décembre ou début janvier. Attention à ne pas rater la commande !

- Le délice et la confiture de châtaigne contenant plus ou moins de sucre se rapprochent de ce que l'on a coutume de nommer « crème de marron ». Le délice est moins sucré que la confiture: 50% de sucre total au lieu de 60% pour la confiture.
- La purée de châtaigne quant à elle contient 100% de châtaignes préparées en purée, sans sucre, ni sel ajouté. C'est le goût authentique de la châtaigne !
- Le cynorhodon, fruit de l'églantier sauvage, est aussi appelé « poil à gratter » ou «gratte-cul». Il est récolté sur le Mont Lozère. Le cynorhodon est très riche en vitamine C. Préparé avec seulement 700 g de sucre pour 1 kg de cynorhodon, ce délice est moins sucré qu'une confiture: 53% de sucre total au lieu de 60%.
- Les coings sont issus d'anciennes variétés de cognassiers cultivés dans leur verger. Ils sont délicieusement parfumés. Préparé avec seulement 700 g de sucre de canne pour 1 kg de coing, ce Délice est moins sucré qu'une confiture: 50% de sucre total au lieu de 60%.

Pour plus de détails, rendez-vous sur le site de l'exploitation : <http://www.confiture-de-chataignes.fr>

Cyril WAY

« Ruchers du Dourdannais » 4 rue du puits FOURCHAINVILLE 91 580 VILLECONIN



Certification BIO depuis 2010, Partenaire Amap « jardins en Hurepoix » depuis 2009

MIELS BIO d'acacias, de châtaignier, de sarrasin, de fleurs d'été.

POLLEN

PROPOLIS

L'exploitation de Cyril WAY fonctionne avec à peu près 100 ruches.

Les ruches sont installées dans 3 ruchers permanents (Sermaises chez Franck Chevalier, St Chéron et Villeconin) et des ruchers provisoires suivant les années et les saisons.

La production est distribuée auprès des AMAP (Jardins en Hurepoix et Massy) qui à ce jour représentent le quart des ventes. Le reste de la production est écoulé dans des magasins bio (Etampes, Brétigny, Dourdan), des restaurants, et par la vente via le site internet.

Suivant ses disponibilités, Cyril assure des prestations pour des tiers: accueil de groupes, animations auprès des scolaires, installation de ruches (en 2016, dans le Parc Lejars Roullion de Dourdan, et précédemment à Chilly-Mazarin, au magasin bio à Brétigny et à Arpajon).

Pour suivre le travail de Cyril :

<https://www.facebook.com/RuchersDuDourdannais/>

<http://www.ruchers-du-dourdannais.fr/boutique>

Rick VANDOOREN

« La Budinerie » - 78720 La CELLE les BORDES



L'exploitation comporte 113 hectares en culture (25% en blé, 25% en triticales et 25% en féverole, trèfle) et dispose d'1 moulin à meule de pierre et de 2 fours à bois.

Produit de base: blé, féveroles. Produits transformés : farine et pain.

En agriculture biologique depuis 2001, il propose un pain bio au levain naturel issu de la farine de son exploitation, qui est 100 % meule de pierre pour préserver les qualités gustatives et nutritives.

Ce pain est ensuite cuit sur place au four à bois.

Distribution dans 15 AMAPS (30% de la production totale) et fabrication de 1 700 kg de pain par semaine (y compris cantines scolaires, magasins bio).

<http://www.painbudibio.fr/>

Maison GAILLARD

78580 LES ALLUETS LE ROI



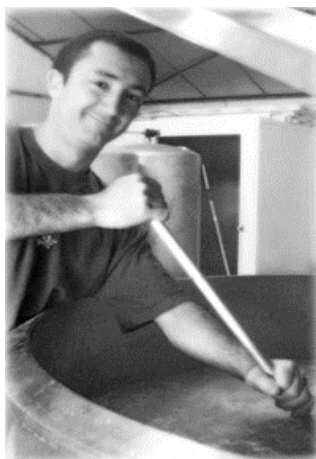
La ferme arboricole familiale Maisons Gaillard de 28 hectares est gérée par Dominique et son frère Jean-Marc. En 1999, ils ont repris l'exploitation de leurs parents qui l'avaient créée en 1964. L'exploitation est située sur le plateau des Alluets-le-Roi dans le prolongement de la plaine de Versailles à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Paris dans le département des Yvelines. Elle emploie 6 salariés à temps plein. Après une conversion Bio entreprise en 2009, les pommes et poires cultivées par les Gaillard que nous proposons dans nos paniers bénéficient du label Bio depuis 2013.

La campagne Pommes-Poires s'étale généralement du mois de novembre au mois de février. Nous proposons des paniers mensuels contenant un mélange de pommes et poires de diverses variétés en fonction de la récolte, en format 6 ou 10 kg.

Pour plus de détails, rendez-vous sur le site de l'exploitation : <http://www.maisongaillard.fr>

Emmanuel REY

Brasseur au Perray en Yvelines (anciennement installé à Bonnelles)



Emmanuel REY, brasseur au Perray en Yvelines (anciennement installé à Bonnelles), travaille ses bières avec passion.

La bière Volcelest, labellisée Bio, est fabriquée à la brasserie de la Vallée de Chevreuse, par le brasseur aidé de cinq employés. Elle fonctionne depuis **mai 2008**. C'est une entreprise artisanale. La production annuelle est de 200 000 litres. Elle est écoulée en vente directe à la Brasserie, dans les restaurants, les petits magasins et les magasins bio (Natureo, Biocoop, La Vie Claire), ainsi qu'une très faible part via les AMAP de Massy, de Clichy et Les Jardins en Hurepoix.

Un savoir-faire

Pour élaborer ses bières, Emmanuel utilise simplement de l'eau, du malt d'orge et du houblon. Céréale le plus couramment employée en brasserie, l'orge est une culture importante sur le territoire français, en particulier dans les régions de la Beauce et du Gâtinais. Les différents malts soigneusement sélectionnés par ses soins sont mélangés à l'eau et brassés par infusion. Lors de la dernière étape du brassage, l'ébullition, il ajoute une sélection de houblons et d'épices qui apportent à la bière amertume et saveurs.

Le mout ainsi obtenu subit ensuite une fermentation haute en cuves. A l'issue de cette fermentation, trois semaines de garde permettent à la bière de s'affiner et de développer ses arômes. La bière est ensuite mise en bouteilles. Elle subira alors une refermentation, qui lui procurera son incomparable mousse. Non filtrées et non pasteurisées, ses bières sont des produits naturels, brassés selon la tradition brassicole.

[Brasserie Bio Volcelest](#)

Esteve VALLVE Els Emprius :

«Els Emprius S.C.P.», Estève VALLVE – Carrer Salvador Babot 14 –
43480 -VILA-SECA – ESPAGNE

Notre huile d'olive est produite en famille dans les champs que nous possédons à Vila-seca (Tarragona) depuis plusieurs générations. Petite production d'environ 1.500 oliviers, certains ont plus de 300 ans et les plus jeunes entre 5 et 10 ans. La variété d'olives est l'Arbequina, la plus autochtone de notre région, très réputée dans le monde entier.

Jusqu'en 2009 nos olives étaient toujours apportées dans une coopérative qui commercialisait l'huile d'olive. A partir de cette date, nous commençons à garder une partie de nos olives pour lancer notre propre production d'huile. L'idée était de produire mieux et de façon moins industrielle, obtenir une huile d'olive vierge extra de haute qualité et la partager avec nos proches. Le résultat et les retours de consommateurs ont été rapidement très positifs, une huile très fruitée, très douce et bien différente de celle qu'on avait l'habitude de goûter.

L'année suivante, nous augmentons la production et commençons à commercialiser l'huile au travers du bouche-à-oreille autour de notre village mais aussi en France, à Paris dans un réseau d'amis.

(Nota : Estève fils travaille à Paris, où il est adhérent d'une Amap. Il retourne régulièrement à Tarragone pour aider aux travaux de l'oliveraie).

Puis, encouragés par ce succès, et poussés par les plus jeunes de la famille, nous commençons le processus de reconversion en BIO. Cette nouvelle démarche ne change guère notre système de production car nous utilisons peu de produits chimiques, mais elle nous oblige à un contrôle plus strict et à des frais plus importants. En 2012, notre exploitation obtient le label BIO européen pour la production d'huile d'olive vierge extra. En décembre de cette même année, nous décidons de conserver la totalité de la récolte d'olives pour notre propre production d'huile, soit une production de 5000 litres.

A partir de 2013, nous confirmons nos méthodes de production et de traitement des olives. Parmi les producteurs de la région, nous sommes bien avancés et plusieurs experts viennent visiter l'exploitation : tous les examens et analyses des traces résiduelles de produits non-autorisés sont excellents et la production continue d'augmenter d'année en année.

Actuellement, nous prévoyons de distribuer 60 à 70 % de notre production via le circuit des AMAP. 20% est vendu à des restaurants et épiceries et le reste à des amis et connaissances. Notre expérience et nos relations avec les AMAP sont très positives. Travailler avec elles au plus près des consommateurs donne réellement du sens à une jeune et petite exploitation comme la nôtre, très motivée mais avec encore peu de connaissance du marché de la distribution. Enfin, l'engagement des AMAP envers les petits producteurs est pour nous la garantie de bien mieux planifier notre production.

Méthode de production

Nous réalisons pratiquement tous les travaux à la main. La récolte se fait fin novembre début décembre pour avoir une huile plus fruitée même si cela entraîne moins de rendement et quelques consignes à respecter pour obtenir une qualité maximale. Nous ne prenons que les olives sur les arbres, en laissant à terre celles qui sont déjà tombées. Le fait de travailler avec une variété très sensible comme l'Arbequina nous oblige à faire attention aux arbres toute l'année car la production peut beaucoup varier d'une année sur l'autre. Une des tâches les plus complexes étant l'élagage qui permet de maîtriser le volume des arbres, la quantité d'olives et la qualité de l'huile.

Les olives sont pressées le jour même de leur cueillette par un moulin voisin certifié bio, cela évite qu'elles s'abîment et que l'huile soit trop acide : il s'agit d'une pression à froid, donc réalisée uniquement avec des procédés mécaniques, permettant d'obtenir une huile d'olive vierge extra.

L'huile n'est pas filtrée et conserve un goût très fruité grâce à la matière solide en suspension. Cela lui donne une couleur verte très caractéristique et très rare dans une huile industrielle. Pour une bonne conservation, prévoir un espace frais à l'abri de la lumière : toutes ses qualités gustatives sont ainsi conservées plusieurs mois après la production.



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

Sylvie GUILLOT

GAEC « La ferme Sapousse » - 91740 PUSSAY



Ferme SAPOUSSE PUSSAY

Tisanes et aromates

Sylvie a lancé depuis trois ans une activité de production et transformation de plantes aromatiques et médicinales. Son mari est maraîcher bio en AMAP.

Toutes les plantes sont séchées dans un séchoir construit de façon artisanale par Sylvie dans un hangar en bois, à l'aide d'un déshumidificateur.

Une partie de sa production est cultivée: c'est le cas par exemple des aromatiques comme la sauge, le thym, la menthe, la mélisse, la verveine ou encore la camomille.

L'autre partie de la production est issue de cueillettes sauvages: sureau, aubépine, tilleul, laurier... sur des zones protégées et validées par un organisme de certification en agriculture biologique.

Elle est passionnée par les plantes et leurs propriétés aromatiques et médicinales et cette activité lui apporte un équilibre entre production, transformation et observation de la biodiversité qui nous entoure

Elle distribue sa production en AMAP pour garder un lien direct avec les consommateurs

Elle propose des produits simples d'utilisation : tisanes, aromates pour la cuisine, sels aux herbes... certifiés en agriculture biologique

AMAP « Jardins en Hurepoix » - Rouillon – 91410 DOURDAN -
chaque Jeudi de 18H00 à 19H30 sauf avril et mai

René GODEAU

EARL du Bois Regnault Hameau Bois Regnault 91 150 ETAMPES



Je suis installé sur la ferme familiale depuis 1984 et, en 2000, ma femme et moi avons converti l'exploitation en agriculture biologique. Notre fils nous a rejoint depuis 2016, à mi-temps, tout en étant pompier volontaire. Ensemble, nous produisons du blé, de l'orge, du sarrasin, de la cameline, des lentilles vertes, des pois chiches, des haricots secs, des pois cassés et du quinoa, mais aussi de la luzerne et des féveroles pour l'alimentation animale. La ferme se situe sur un plateau séchant entre deux vallées dans la commune d'Etampes, sans irrigation. Depuis quelques années, les aléas climatiques compliquent nos méthodes de travail, d'où l'intérêt pour nous de cultiver des plantes moins gourmandes en eau comme le sarrasin et les légumes secs. Toute notre récolte était livrée à des coopératives ou des transformateurs, et c'était frustrant de ne pas aller plus loin dans la transformation et la commercialisation pour se rapprocher des consommateurs. En septembre 2016, nous avons décidé de faire du circuit court en proposant directement notre production de légumes secs (lentille verte et pois chiche dans un premier temps). En fait, c'est l'arrivée de notre fils qui nous a permis de rendre cette démarche possible car cela nécessite de nombreuses heures de travail avant que le produit soit commercialisable... Nous proposons depuis janvier 2018, en complément de nos lentilles vertes et de nos pois chiches, des haricots blancs, des pois cassés et du quinoa. Il est important de préciser, concernant le quinoa, qu'il est nécessaire de bien le laver plusieurs fois afin d'éliminer la saponine qui lui donne de l'amertume. Il existe des variétés sans saponine qui ont été modifiées mais, si le quinoa produit naturellement de la saponine, c'est pour se protéger des oiseaux et des insectes, ce qui nous permet de le cultiver en agriculture biologique... La lentille nécessite un tri important permettant de supprimer graines d'adventices, terre, petits cailloux et insectes (bruches). Ce travail est effectué par un prestataire local équipé de plusieurs trieurs (séparateur, table densimétrique, trieur magnétique et trieur optique). Ce même prestataire est chargé de la récolte de nos haricots nécessitant une technique et un matériel adapté ; il procède ensuite au tri. Le pois chiche est trié sur l'exploitation. Naturellement, il existe des pois chiches plus foncés qu'il est difficile d'enlever. Il suffit de les retirer lors du rinçage avant cuisson. Les pois sont cassés dans une casserole d'Eure-et-Loir. Nous procédons ensuite au conditionnement chez un agriculteur équipé du matériel nécessaire. Les pois chiches, les haricots secs et les pois cassés (pour ce dernier, les avis sont partagés...) nécessitent une durée plus ou moins longue de trempage (cf. conseils de cuisson et recettes). Pour compléter notre gamme de produits, nous avons semé cette année des lentilles corail.

AMAP « Jardins en Hurepoix » - Rouillon – 91410 DOURDAN -
chaque Jeudi de 18H00 à 19H30 sauf avril et mai

.Naissance des AMAP

Les AMAP ou **Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne**, sont nées, en 2001 en France, d'une prise de conscience citoyenne face à la situation de crise importante dans les domaines de l'agriculture et de l'alimentation.

Insécurité et gaspillage alimentaires, impératifs écologiques, déperdition des agricultures paysannes au profit d'agricultures productivistes, forte pression foncière sur les terres agricoles, hégémonie de la grande distribution et inégalité alimentaire ici et ailleurs : autant d'enjeux qui ont mobilisé des citoyen(-ne-s) pour construire et expérimenter un autre modèle agricole, économique et alimentaire, inspiré de la charte de l'Agriculture Paysanne et des mouvements de l'agriculture biologique.

Résolument basées sur une conception de partage, les AMAP visent à une transformation sociale et écologique de l'agriculture et de notre rapport à l'alimentation en générant de nouvelles solidarités. Elles sont des alternatives concrètes qui émergent de la société civile.

Elles ont pour objectifs :

- de ***maintenir et de développer*** une agriculture locale, économiquement viable, socialement équitable et écologiquement soutenable, à faible impact environnemental, créatrice d'activité économique et d'emploi, de lien social et de dynamique territoriale,
- de ***promouvoir*** un rapport responsable et citoyen à l'alimentation,
- de ***faire vivre*** une économie sociale et solidaire, équitable et de proximité,
- de ***contribuer*** à une souveraineté alimentaire favorisant celle des paysan (-ne-s) du monde

Lien vers Le réseau des AMAP d'Ile de France : <http://www.amap-idf.org/> un esprit de solidarité.

Concernant les terminologies :

- est appelé « AMAP », le collectif formé de l'ensemble des amapien(-ne-s) et paysan(-ne-s) engagé dans un partenariat solidaire, local, contractualisé, sans intermédiaire commercial, avec un esprit de pérennité.
- est appelé « amapien-ne », une personne physique bénévole signataire d'un ou plusieurs contrats d'AMAP en cours de validité avec un ou des paysan(-ne-s). Le groupe d'amapien(-ne-s), dans une démarche non lucrative, se constitue en association.
- est appelé « paysan(-ne) en AMAP », un(-e) paysan(-ne) signataire de plusieurs contrats d'AMAP en cours de validité avec des amapien(-ne-s).

Lien vers Le réseau des AMAP d'Ile de France : <http://www.amap-idf.org/>

.Charte des AMAP

Une démarche d'agriculture paysanne.

Une AMAP inscrit sa démarche de coproduction dans le respect des principes de l'agriculture paysanne locale. En particulier, elle :

- Soutient le maintien, la pérennisation et l'installation,
- Favorise l'autonomie dans le fonctionnement des fermes,
- S'inscrit dans une dynamique de territoire et de solidarité,
- Accompagne la viabilité économique des fermes partenaires
- Est attentive aux conditions sociales de l'activité agricole

Une pratique Agro-Écologique

Une AMAP soutient une agriculture respectueuse des hommes, de l'environnement et de l'animal, en référence aux fondamentaux de l'agriculture biologique.

En particulier, elle s'engage dans une activité agricole :

- Durable, diversifiée et adaptée au territoire, en rupture avec l'agrochimie (sans engrais ni pesticides chimiques de synthèse...) et toute entreprise d'appropriation mercantile du vivant (sans OGM, ...),
- Favorisant la biodiversité végétale et animale,
- Contribuant au maintien et au développement des semences paysannes.

Une alimentation de qualité et accessible

Une AMAP coproduit une alimentation de bonne qualité gustative, sanitaire et environnementale.

Elle cherche à rendre cohérent son soutien à l'agriculture avec la dynamique d'un territoire et les besoins d'une population.

C'est pourquoi chaque AMAP cherche à élargir l'accessibilité d'une telle alimentation à toutes et à tous.

Une participation active dans une démarche d'éducation populaire

Une AMAP vise à créer les conditions de la participation et de l'appropriation citoyenne des enjeux agricoles et alimentaires, notamment par le débat, les apprentissages et le partage des savoirs. Elle :

- S'organise sur la base d'une implication de l'ensemble de ses membres,
- Veille à sa pérennisation et à la circulation de l'information,
- Cherche à créer une relation de qualité entre paysan-ne-s et amapien-ne-s dans un cadre convivial favorisant le dialogue, le lien social, la confiance et la coresponsabilité.

Une relation solidaire contractualisée sans intermédiaire

Amapien (-ne-s) et paysan (-ne-s) en AMAP s'engagent mutuellement sans intermédiaire à partager

AMAP « Jardins en Hurepoix » - Rouillon – 91410 DOURDAN -
chaque Jeudi de 18H00 à 19H30 sauf avril et mai

la production pour une période donnée, par le biais de contrats solidaires (la durée de la période de contrat est liée aux cycles de l'activité de la ferme et dépend de chaque famille d'aliments contractualisée). Ce partenariat favorise la transparence entre amapien (-ne-s) et paysan (-ne-s). Pour chaque famille d'aliments, le contrat :

- Stipule les engagements réciproques des deux parties tels que définis dans la charte,
- Établit un prix juste et rémunérateur prenant en compte la viabilité économique de la ferme et les conditions sociales de celles et ceux qui y travaillent

Un engagement économique

Livrer à périodicité préétablie des aliments de saison, frais ou transformés, diversifiés et issus de leur ferme. Les produits transformés feront l'objet de mentions spécifiques (processus de fabrication transparent et tracé, ...) incluses dans le contrat.

- Mettre en œuvre les moyens nécessaires visant à assurer la livraison régulière des parts de production définies par contrat,
- Déterminer en toute transparence avec les amapien (-ne-s) un prix forfaitaire stable, garanti et équitable sur la durée du contrat.

Une solidarité entre paysan-ne-s peut permettre l'échange occasionnel d'aliments de même nature en toute transparence et avec l'accord explicite des amapien (-ne-s)

a. Pour les amapien(-ne-s) :

- Contractualiser et prépayer la production sur la période du contrat à un prix équitable, en s'interdisant l'échange marchand sur les lieux de livraison,
- Prendre en compte équitablement avec les paysan-ne-s les fluctuations et aléas inhérents à leur activité.

Un engagement éthique

a. Pour les paysan (-ne-s) en AMAP :

- Mener leur activité et la faire évoluer dans le respect des principes de la charte des AMAP, en coopération avec les amapien (-ne-s),
- être transparent (-e-s) sur les pratiques de culture, d'élevage et de transformation.

b. Pour les amapien (-ne-s) :

- Assurer la pérennisation de l'AMAP,
- Faire évoluer leurs pratiques dans le respect des principes de la charte.

Un engagement social

a. Pour les paysan (-ne-s) en AMAP :

- Être présent (-e-s) sur le lieu de livraison (ou occasionnellement représenté (-e-s)),

- Créer et entretenir des liens avec les amapien (-ne-s),
 - Sensibiliser les amapien (-ne-s) à leur métier et à la vie de la ferme,
 - Participer à l'organisation de visites de ferme et d'ateliers pédagogiques,
 - S'impliquer dans la vie du mouvement des AMAP et de ses partenaires
- b. Pour les amapien (-ne-s)**
- S'impliquer dans la vie de l'AMAP (livraison, communication, animation, relation paysanne (-s), continuité des partenariats, réseau...),
 - Respecter les modes de fonctionnement de l'AMAP,
 - Participer aux visites de ferme et à leur organisation,
 - Participer à des activités pédagogiques et de soutien aux paysan (-ne-s),
 - Être partie prenante de la vie du mouvement des AMAP et de ses partenaires