Cœur de Salade

L'actualité du Panier à Salades

Groupe AMAP de consommateurs de Draveil

(**A**ssociation pour le **M**aintien d'une **A**griculture **P**aysanne)

http://www.lepanierasalades.org/

153 juin 2026

Agenda

ATTENTION :

Livraison de légumes tous les vendredis.

Ven 19 juin

Livraison de :
- Pain et farine

Ven 26 juin

Livraisons de :

- Œufs
- Fromage de chèvre
- Volailles
- Légumineuses
- Miel
- Châtaignes

Ven 3 juil

Livraison de :
- Pain

Ven 10 juil

Livraison de :
- Œufs

Ven 17 juil

Livraison de :
- Fleurs

Ven 24 juil

Livraisons de :

- Œufs
- Fromage de chèvre

Ven 31 juil

Livraison de :

- Légumes

Ven 7 août

Livraisons de :
- Œufs
- Fleurs

Ven 14 août

Livraison de :
- Légumes

Mer 19 août

Réunion du Collectif chez Annie et Henry

Le mot du président

Un été d'amapiens...

L'été arrive, avec ses fruits
et ses légumes que l'on attend,
que l'on espère toute l'année.
Grâce à nos producteurs, nous allons pouvoir passer une période estivale gourmande et saine. Mais si les vacances bien méritées arrivent, point de repos pour les amapiennes et les amapiens. Evidemment, les Lutins vont continuer
les distributions, mais je vous propose également une sorte de "défi" amical : mettre à profit les moments
de convivialité que ces mois d'été
nous promettent pour répandre - j'allais dire "essaimer" - la parole amapienne
à nos proches. Notre engagement,
ces valeurs, cette défense de l'agriculture paysanne, parlons-en autour de nous, soyons convaincants et enthousiastes.
A minima, cela fera réfléchir, et, qui sait, nous pourrons compter dans nos rangs
à la rentrée de nouveaux défenseurs d'une alimentation naturelle
et de qualité !
Bon été à toutes et à tous.

Jean-Marie

Ven 21 août
Livraison de :

- Œufs

Ven 28 août

Livraison de :

- Fromage de chèvre

L'ACTUALITÉ DU PANIER À SALADES

Groupe Accueil-Livraisons

Les vacances approchent à grands pas...
... et vous êtes intéressé par un panier, ou vous ne serez pas à Draveil pour le récupérer.
Rien de plus simple, connectez-vous à ce lien et faites vous connaître.



Comment faire pour s'inscrire aux livraisons
A vrai dire, il est de plus en plus difficile de pouvoir planifier les livraisons de légumes. Certes, il y a toujours quelqu'un derrière les balances mais, ce sont toujours les mêmes.

Il est indispensable que chacun s'inscrive, soit sur AMAPJ https://s4.amapj.fr/p/draveil? (rubrique "Mes permanences") soit, à défaut, directement à l'accueil des livraisons de légumes.
Nous vous rappelons que la charte des AMAP prévoit une participation aux livraisons.

Groupe Communication

Dimanche 13 septembre :"Le Panier à Salades en Fête"

Céline, Églantine et Sophie imaginent actuellement une journée conviviale et festive autour de l'AMAP, des producteurs et de leurs productions : auberge espagnole, jeux, défis, rencontres et animations pour petits et grands 🍅🍆🫑🥒🥔🧅🥕🌞

Le gros des idées et de l'organisation est déjà lancé (et bien avancé !), mais toutes les envies de participation seront les bienvenues pour la suite !

Plus d'informations et appels à contributions très bientôt :)

Forum des Associations et les Automnales (Fête des Plantes)
Comme chaque année nous participerons à ces 2 manifestations de la rentrée.
Le 5 septembre au "Forum des Associations" et le week-end du 19 et 20 septembre à la Fête "Les Automnales".
Inscrivez-vous aux permanences :
- Forum des Associations
- Les Automnales

Groupe Whatsapp

Pour parfaire notre communication, une **communauté Whatsapp*** est à votre disposition. Plusieurs groupes y ont été créés, comme vous pouvez le voir. Petite nouveauté : pour le faire vivre et être sûrs que notre information arrive à destination, nous doublerons l'info hebdomadaire du Lutin dans le groupe "Annonces".

**Si vous ne l'avez pas rejointe et que cette aventure vous tente :*

voici le lien "urlr.me/grj8Zb" ou le qrcode en marge.

Groupe Producteurs

Vous souhaitez demander des renseignements envoyez un message à : producteurs@lepanierasalades.org
---

- **Contrat "légumes"**

Référents : Jean-Marie, Sophie T., Christian et Annie.



Journée champêtre à la Ferme des Plaines du dimanche 06 juin, voir l'article dans la rubriqu "Nous y étions".

- **Contrat "roses anciennes"**

Référents : Jean-Marie, Sylvie J.



Les vendredis 29 mai et 12 juin nous avons été livrées des toutes premières roses qui ont embaumé la Buvette du Port. Cette année, il n'y aura pas de contrat sur AMAPJ pour ces roses. Si vous souhaitez en commander, adressez-vous à l'accueil.

- **Contrat "fleurs fraîches"**

Référentes : Sophie A. et Adeline G.



Voir l'article de Carole dans la rubrique "Le mot des Producteurs"

- **Contrat "volailles"**

Référentes : Sylvie T. et Hélène.



Prochaine livraison le 26 juin.

- **Contrat "légumineuses"**

Référentes : Sylvie T. et Hélène.



Prochaine livraison le 26 juin.
Vous pouvez visionner la présentation faite sur son exploitation :
https://www.youtube.com/watch?v=HsA79ZL6csA

• **Contrat "pain"**

Référentes : Hélène, Céline et Sylvie



Une commande de farine vous est proposée, elle sera livrée le 19 juin.

• **Contrat "châtaignes"**

Référente : Geneviève et Eglantine



Prochaine livraison le 26 juin.

• **Contrat "miel"**

Référents : Christian et Marian.



Prochaine livraison le 26 juin.

Animation autour de l'abeille le 21 juin de 10h à 12h à Tigery.

• **Contrat "tisanes, condiments, aromates et confitures"**

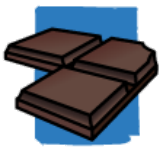
Référentes : Laure et Martine



Prochaine livraison le 26 juin.
Livraison de tisanes, aromates, confitures, aromates, herbes et sirops.
Date de clôture d'inscription le 19 juin.

• **Futur contrat "chocolat"**

Référentes : Sylvie J. Sylvie T. et Jean-Marie



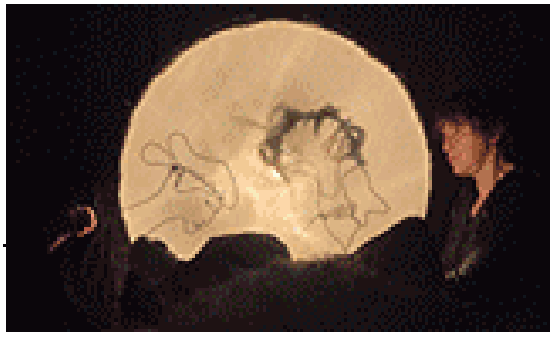
Présentation d'un nouveau partenaire chocolat ACCROCAO.
Le producteur travaille déjà avec des AMAP. Le chocolat a déjà été goûté par le collectif et a été apprécié. Sylvie J. et Sylvie T. se proposent comme référentes. Le producteur propose 3 commandes ponctuelles. Avant de s'engager, le collectif mandate Sylvie J. et Sylvie T. pour rendre visite à l'atelier de fabrication. Le "producteur" est un chocolatier, ce n'est pas lui qui cultive les cabosses, c'est un transformateur. Le collectif se prononce pour un contrat de deux commandes par an : à Pâques et à Noël. Sylvie T. et Sylvie J. ainsi que Jean-Marie L. vont aller voir sur place.

NOUS Y ÉTIONS

Journée champêtre à la Ferme des Plaines





Un samedi à la Ferme des Plaines

Quelle belle journée nous avons passée ce samedi à la Ferme des Plaines, accueillis par Jérôme, Aline et toute la famille, sur trois générations ! Après un café partagé dans la cour de la ferme, nous commençons la visite par un détour dans la boutique. Une ferme, ce n'est pas seulement des légumes dans des cageots : c'est aussi de la transformation, de la créativité et des partenariats locaux. Conserves de courgettes aux citrons confits, herbes séchées, miel d'Aline, produits d'autres fermes voisines... de quoi prolonger le plaisir bien au-delà des distributions.

Vers 10 h 45, Jérôme nous emmène dans son "jardin". Enfin... un jardin à l'échelle maraîchère ! Nous comprenons l'organisation des parcelles, leur rotation annuelle, la mise au repos d'une partie conséquente de la surface avec des semis de luzerne et de trèfle pour laisser le sol couvert, fixer l'azote de l'air dans le sol grâce à 3-4 tontes annuelles avant que les herbres folles ne montent en graines. On comprend aussi quelques contraintes locales, comme un sol assez calcaire (pH basique de plus de 8) sur lequel galèrent un peu les poiriers et les pommiers, notamment. Il faut trouver les variétés qui s'adaptent bien à ce terrain. Pas toujours simple.
Les quelques gouttes de pluie nous accompagnent jusqu'aux serres, où grandissent déjà les futures stars de nos paniers : tomates, aubergines et autres légumes d'été. Jérôme nous explique ses choix techniques, notamment les plants greffés et les systèmes de soutien qui permettront aux cultures de donner le meilleur d'elles-mêmes dans quelques semaines.

Après avoir mangé quelques petits pois crus – avec les cosses -, c'est absolument délicieux quand c'est jeune et tout juste cueilli (!), on continue la balade en saluant carottes, oignons, blettes et courges ! Une visite qui rappelle à quel point chaque légume qui arrive dans nos paniers est le fruit d'un travail patient et minutieux.

À midi passé, retour à la ferme pour partager un repas sous le barnum. Chacun a apporté un peu de sa cuisine et de sa bonne humeur. Production des amapiens et découverte d'un pâté de bœuf produit par un agriculteur voisin, qui élève quelques vaches armoricaines, une race en train de disparaître. Là aussi, un sacré engagement : pas de label bio, mais un soin incroyable apporté à ses bêtes, pas de traitements antibiotiques systématiques, de l'herbe sous les sabots dès que possible, de l'espace…

Pendant que la boutique finit de se transformer en salle de spectacle, Jérôme nous emmène voir le bas de leurs terrains : une zone humide où coule la tranquille Essonne. Zone humide ? Un peu plus qu'on aurait voulu ! La pluie nous pousse au retranchement, retour sous le barnum ! On dérange encore une fois les 4 petits moutons qui se remettaient à peine du passage "aller" des 4 enfants de l'équipe !

Puis vient le moment du spectacle.
Dans la pénombre de la grange transformée en salle de théâtre, une quinzaine d'amapiens et de visiteurs prennent place. Hermès nous embarque alors dans une aventure mythologique pleine de dieux dévorés, de créatures inquiétantes et de récits extraordinaires. Un voyage inattendu, captivant et parfaitement à sa place dans ce décor hors du temps.

En fin de journée, les voitures se remplissent, les conversations se poursuivent encore un peu, puis chacun reprend la route. Nous repartons avec bien plus que quelques pieds de basilic (grand vert et thaï) : des

rencontres, des découvertes, des éclats de rire et une meilleure compréhension du travail qui nourrit nos familles semaine après semaine.

Merci à Jérôme, à Aline, à leur famille et à la troupe pour leur accueil et leur générosité.

Des journées comme celle-ci donnent une autre saveur aux légumes de nos paniers. Elles nous rappellent qu'une AMAP, ce n'est pas seulement consommer autrement : c'est aussi prendre le temps de connaître celles et ceux qui cultivent, élèvent, transforment et font vivre notre territoire.

LE MOT DE NOS PRODUCTEURS

Carole, le jardin des fleurs (fleurs fraîches)











"Bonjour,

Petite visite au "Jardin des Fleurs" ce dimanche 30 mai, jour de la fête des mères. Les mufliers arrivent et ils sont pile à l'heure ! Merci dame nature pour ce timing parfait, ces nouveaux cosmos apricotta sont juste incroyables !
Pour célébrer les mamans comme il se doit, "Le jardin des fleurs" avait préparé de jolis bouquets de fleurs locales et bio. D'habitude le dimanche on ne récolte pas mais avec les températures de dingo annoncées pour les prochains jours, une petite partie de l'équipe s'est levée tôt et est venue récolter les roses, les mufliers et les alstromerias qui auraient vraiment trop souffert de la chaleur.
Des créations naturelles, pleines de douceur et dans un esprit champêtre.

A bientôt

Carole"

L'ACTUALITÉ DU RÉSEAU AMAP

Des nouvelles de l'Amap Île-de-France



Lire la lettre



Lire la lettre

Cœur de Salade n°153 - Juin 2026 - Lettre d'information réservée aux abonnés.
Désabonnement sur demande ici - Reproduction interdite (textes et photos) sans accord préalable.
www.lepanierasalades.org