

JARDINS DE COCAGNE

Case postale 245

1233 BERNEX

CCP 12-1652-9

www.cocagne.ch /E-mail cocagne@cocagne.ch

Tél. jardin 756.34.45 surtout mercredi et jeudi,

756.00.65 tél. / 756.03.67 fax

Sézegnin, le 2 septembre 2004

Il a fait beau et chaud et la fête fût tardive et belle, merci à tous, bassine, jambo, bouteilles, ces D, présidente, enfants et autres énergumènes errants ainsi que ceux qu'on oublie comme les faiseurs de Tee Shirt.

Si vous avez des suggestions pour l'année prochaine, dites le à Florence 022.784.61.58

Le sec menace de nouveau, on a rentré la pèlerine et autres atours. On mange tranquille le jambon qu'Aline à pris sur le mât et comme ya des végèts, ça n'en fait beaucoup.

Au dos, le planning à remplir et renvoyer pour ceux qui le peuvent, le doivent. Il y a aussi la possibilité de le faire par le site (adresse ci-dessus).

Il y a une pétition dans ce cornet, nous l'avons mise. Nous ne sommes pas tous en accord avec le texte. Pour faire court, légumes suisses pourraient être légumes régionaux par exemple. Dans le 3^{ème} paragraphe, quand on lit milliers de places de travail perdues...il faut savoir que la plupart son des places à 3000 balles brut pour 49h non nourri ni logé, et ça c'est à Genève, le canton qui paie le mieux et qui a l'horaire le moins lourd. Certains cantons vont sauf erreur jusqu'à 56h/semaine et 2200 francs de salaire.

Alors voilà un signataire averti vaut mieux que rien.

Pour parler légumes, les poivrons jaunes et rouges étaient à la coop de Bernex lundi passé en provenance de Belgique...hors sol probablement, chauffé sûr car le pays de la frite n'est pas tant chaud.

Les pommes :
des gravensteins suisses 4.20 le kg
des galas de Nouvelle Zélande 3.90 le kg
des gravensteins suisses bio (avec mention pleine terre) oublié de regarder le prix car écrasé de rire

Il serait intéressant de pouvoir contacter des producteurs de Nouvelle Zélande pour voir comment ils font, si c'est eux. On devrait y arriver avec les moyens de communication actuel. Alors si quelqu'un trouve une piste...

On pourrait imaginer être un peu systématique dans ce genre d'histoire, et raconter aux copains de la bas que si ils veulent des cacahuètes on peu essayer sous serre et on leur les envoie par le tunnel qui passe à travers la bouleterre.

Première courges spaghettis, qui font le bonheur des uns et pas toujours d'autres.

Dans l'eau bouillante puis vidée et passée à l'huile d'olive et de l'ail, un régal. Autrement un bouillon ou une soupe, coupées en gros dés, elles se cuisent en quelques minutes, autrement coupées en deux au four, puis de la crème. enfin un tas de possibilités.

Last jardinnières

PS on récupère toujours les boîtes de cartons de 6œufs.