

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,

734.28.36 fax

Sézegegnin, le 19 avril 2007

Eh oui... voilà...

Comme chaque année, le 19 avril passe et nous sommes encore là.

Le 17 était la journée internationale des luttes paysannes et aujourd'hui c'est un peu la journée du légume qui refuse de se laisser manger et étaler dans n'importe quel Migros ou Poooc de la place.

Mais croqueuses et autres consommateurs de nourriture nous sommes obligés de leur filer un coup de main dans leur lutte quotidienne contre les traitements horribles qu'ils subissent dans certains champs, d'autres comme la tomate ne connaissent même plus la terre.

Comme si cela ne suffisait pas on les couvre après récolte d'anti-pourriture et autres anti-germinateur puis on les nettoie, les brille, les emballe et ensuite nous devrions acheter ces pauvres. Non plus jamais ou en tout cas le moins souvent sinon les usines de légumes ont de beaux jours devant elles et nous des perspectives de nourriture à la hauteur du trafic du boulevard du Pont d'Arve aux heures de pointe.

Petit proverbe nichois : moins on se rend dans une grande surface, moins on achète ce que l'on n'a pas besoin.

Et l'air de rien ils sont en émoi lorsqu'ils perdent un ½% de chiffre d'affaire annuel et ça on est capable de le leur faire perdre plusieurs fois.

Moins d'achat plus de temps, plus de temps... plus de

Voilà pour ce qui est de la rubrique à vous de voir.

Autrement le jardin se porte à merveille, vous y venez avec plaisir nous semble-t-il, nous on est ravi, un peu fatigué mais c'est à cause de cet été qui est un peu en avance.

Les salades et radis continuent, les épinards seront remplacés par nous amis les mizunas, ta tsoi et cima di rappa, pas de stielmuess cette année pour les amoureux mais on en refera c'est promis.

Les navets de dehors devrait arriver sous peu.

Les choux fleurs poussent pour mi-mai peut-être, suivi des carottes botte.

Les premières tomates, poivrons et aubergines seront plantées à la fin de la semaine. Pour les courgettes comme elles vont dehors on attend encore un peu.

Nous avons cette année environ 25 sortes de tomates, 10 de poivrons et 5 d'aubergines, il y en aura pas pour tous mais on va essayer de vous faire goûter un maximum de variétés en bricolant des cornets non standards si on y arrive.

Les plantons se portent bien, si tout se passe comme prévu, d'ici à fin avril on commence à vous les livrer.

Le livre de recette est parti avec son bon à tirer chez l'imprimeur...

On vous rappelle qu'une coopérative fonctionne selon quelques principes de base

AG du 7 mai par exemple dès 18h30: Apéro, 19h30: Partie statutaire (vous recevrez un ordre du jour)

20h45: Valentina HEMMELER, secrétaire syndicale d'Uniterre, présente les enjeux de la politique agricole fédérale (PA 2011) et nous en discutons avec elle.

Rudi nous écrit un papier pour nous préparer à PA 2011...

Manon vous parlera aussi de ses balades citadines en triporteur pour livrer une partie des légumes, ça roule trop bien, les cornets rient et les gaz s'en vont.

Il y a un comité qui vous OUVRE LES BRAS... autre principe de fonctionnement alors ne vous gênez pas.

Le bulletin est un peu costaud mais lisez le, les produits, les commandes et pis voilà on vous envoie des becs du jardin et on vous dit

À têtobien.

Les Campagnollettes

PRODUITS SUR COMMANDE

Vous recevez aujourd'hui la nouvelle liste des produits sur commande.

Comme d'habitude, les produits y sont regroupés par catégorie d'aliments, afin de faciliter votre choix.

En plus de l'indication de provenance dans la marge, nous avons également séparé les articles d'une même catégorie en fonction de leur origine. Ainsi, il est possible de distinguer par exemple les lentilles genevoises des lentilles françaises ou italiennes.

L'idée est de vous donner le plus d'information possible sur chaque produit, même si parfois ces infos sont limitées.

Bien sûr, nous nous assurons également de la qualité de ces aliments. D'ailleurs, nous les consommons régulièrement au jardin!

Pour compléter tout cela, nous vous proposons une brève présentation des producteurs et distributeurs avec lesquels nous travaillons.

*Dans un souci de proximité, nous collaborons avec plusieurs producteurs genevois,
et quelques autres proches de la Venoge:*

Reto Cadotsch, cultive son terrain à Landecy en production biologique et nous fournit des céréales, des lentilles et de l'huile de tournesol.

De **Willy Cretegny**, vigneron bio à Satigny, nous offrons un choix de vins rouges et blancs.

Patrick et Isabelle Weibel ont placé leurs ruches sur notre terrain à Drize, et récoltent artisanalement 2 x par année le "miel de Cocagne".

Nous allons chercher les noix au **château de Pregny**; elles sont non traitées, et mises à sécher à température idéale dans le grenier du château.

Nous proposons également en commandes régulières plusieurs sortes de **pain bio du Laboratoire du fournil** à Aire, au bon goût de levain.

Egalement en commandes régulières, vous pouvez recevoir les œufs bios soit **d'Aigues-Vertes**, soit d'élevages bio en **Suisse romande**.

Sandra Gorgerat nous fait d'étonnantes et parfumées confitures bio (sans label), au gré des saisons et selon son inspiration. Quelques exemples: framboise et raisinet, gelée de pommes et poires, oranges et autres agrumes,...

Céline Amann nous propose des moutardes artisanales bio (sans label), déclinées en plusieurs parfums: citrons, estragons, ail des ours,...

Pommes et jus de pommes en 5 litres viennent du **domaine de Roveray**, à Aubonne, où se pratique une production fruitière biologique certifiée.

Et pour les amateurs de fromage de chèvre, n'hésitez pas à goûter les **fromages de la Croix-de-Luisant** d'Aubonne, fait artisanalement à la ferme entre mars et octobre.

*Venant d'un peu plus loin,
mais de producteurs avec lesquels nous avons un lien plus ou moins direct:*

Le miel de Fribourg est récolté par la famille **Wisard**, qui sont d'anciens Cocagnards.

La polenta tessinoise est une semoule complète de maïs garanti bio et sans OGM, cultivée et transformée artisanalement au Tessin par **Paolo Bassetti**.

François Aubert, ami ardéchois de longue date des Jardins de Cocagne, nous fournit chaque année en délicieuses crèmes de châtaignes et châtaignes au naturel, toutes deux bio.

Egalement en Ardèche, la **miellerie de Chanteclair de Catherine Sallier** propose des miels et du pollen récoltés dans le respect d'une tradition artisanale. Les ruches ne sont pas traitées et le miel n'est pas chauffé.

La **ferme toscane de Podere il Casale** cultive biologiquement le blé dur, puis organise sa transformation en farine, et ensuite en pâtes par des entreprises familiales et artisanales de régions voisines. Les pâtes sont bio, mais sans certification.

Depuis plusieurs années nous sommes en lien avec les amis suisses d'une **coopérative d'huile d'olive biologique** du sud de la Crète. C'est une huile pressée à froid, au goût très doux.

Commerce équitable:

Malgré le bémol lié à la distance parcourue par les produits, nous trouvons juste de soutenir des producteurs d'autres pays par le biais du commerce équitable. Nous proposons donc quelques produits bios du **Magasin du Monde**, du **Balafon**, de l'**Association La Florida**, et depuis peu de **Voix Libres**, association genevoise proposant de la quinoa.

Nous offrons également du **beurre de karité**, produit par des femmes qui sont correctement rémunérées, amené sous sa forme brute du Burkina-Faso, puis transformé et parfumé ici par Fred Fellmann.

*Pour le reste des produits sur notre liste,
nous travaillons avec deux distributeurs bio de Suisse:*

Lotus bluemli, petite entreprise située à Balsthal (Soleure). Les produits sont certifiés bio, ils sont de bonne qualité. Plusieurs proviennent d'entreprises prônant un commerce éthiquement correct, comme Rapunzel. Les produits sont envoyés par train jusqu'à Genève.

Bio-service, entreprise familiale située à Neuchâtel, détentrice du bourgeon bio, qui nous livre directement au marché de Plainpalais.

Nous essayons de choisir chez eux des produits de consommation courante, qui peuvent se marier agréablement avec notre propre production de légumes et avec le pain du fournil.

Mais encore:

En principe et en priorité, nous proposons des aliments cultivés en Europe. Parfois cependant, les produits viennent de plus loin, principalement parce qu'ils ne sont pas produits chez nous.

Nous avons également fait le choix de ne pas trop multiplier les producteurs pour un même produit. Nous recevons régulièrement des demandes pour écouler du miel ou de l'huile d'olive, par exemple. Nous nous sommes rendus compte qu'il est plus judicieux, tant pour vous que pour nous, de bien connaître et de suivre à long terme un ou deux producteurs, plutôt qu'une dizaine!

Pour contribuer à faire avancer nos réflexions au sujet de cette liste de produits sur commande, n'hésitez pas à nous faire part de vos questions, remarques, propositions...

L'équipe des Jardins de Cocagne