

Bien doux à vous,

Les derniers légumes d'hiver vont venir remplir vos cornets ces 3 prochaines semaines. Deux ou trois fois des carottes, une fois des patates, du chou frisé non pommant noir de Toscane ou des choux de Bruxelles, il n'y en a pas assez de chaque pour tous donc ce sera l'un ou l'autre. Il y aura encore des poireaux et de la mâche un fois ou deux si elle ne monte pas trop vite en graines. Ensuite on passera à la dent de lion, aux premiers radis, à la roquette, la saladine.

Les cornets ne sont pas grands mais ils ressemblent aux cornets des printemps précédents. Si nous trouvons encore un peu de céleris ou de betteraves rouges que nous avions prévus de livrer mais que nous n'avons pas, nous en achèterons au grossiste ou à un producteur bio. Dans les tunnels tout est presque planté ou semé; saladine, salades, roquette, radis, navets, carottes pour les bottes, épinards. Dehors nous avons commencé par des radis, navets et du chou mizuna. Si le temps ne se gâte pas trop, nous continuerons avec les fèves, petits pois, patates nouvelles, carottes etc... Nous avons eu une très belle période, on espère

qu'il y en aura de beau reste pour pouvoir mettre en place toute ces cultures. N'oubliez pas de ou d'aller vous inscrire pour venir bosser au jardin. On va bientôt avoir besoin de vous un peu plus. Pour les trente ans de Cocagne on continue à se voir pour organiser différents "événements". Du 17 avril en ville à la fête au jardin du 30 août et jusqu'à la fin de l'année, tout est possible ou presque. La prochaine réunion est prévue le 11 mars 08 entre 18 et 20h à la salle du 3^{ème} de la coopérative du 27, rue des gares. Venez seulement amener une idée ou une proposition d'action. En attendant un

AVIS de RECHERCHE

Pour fêter les 30 ans de Cocagne, un groupe de coopérateurs a décidé de faire un petit festival de films « De la terre à l'assiette » l'automne prochain. Si vous êtes intéressé à participer, contactez Chantal Roy : chantal@chantalroy.ch

Nous joignons à ce bulletin un info sur *deux soirées* que nous pensons intéressantes et auxquelles nous nous rencontrerons peut-être.

En attendant de pleins cornets et des transports publics gratuits, vous pouvez essayer la cueillette (pas chère) et la recette ci –dessous;

Mousse de fleurs de primevères

recette tirée du livre Mangez vos soucis, guide des plantes ornementales comestibles de François Couplan, aux Editions Alternatives

Battez 4 jaunes d'œufs avec 100 gr de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne moussieux, puis ajoutez 100 gr de fleurs de primevère officinale détachées de leur calice et hachées.

Versez le jus d'un citron.

Battez les blancs des œufs en neige bien ferme et incorporez délicatement à la préparation précédente.

Versez la mousse dans un plat assez profond, décorez de fleurs de primevère entières et servez immédiatement pour éviter que la mousse ne retombe.

*Du jardin, on vous envoie nos salutations presque printanières,
Quelques jardiniers rescapés de l'hiver*

Ps. N'oubliez pas de lire les résultats de votre enquête ci-après.

Enquête Cocagne 2007

Vous avez été 83 à répondre à notre enquête, c'est super et un grand merci pour vos réponses!

Ce qui vous a le plus « plu » pendant cette année :

Les tomates (29) et les salades (27) et

Suivi du rampon (22) et des carottes (17)

Ce qui vous a le plus « ennuyé » cette année :

Les radis noirs (18) et les choux chinois (9)

Suivi des : salades amères (6) et raves (6)

Vous avez trouvé qu'il n'y avait pas « assez » de :

Les tomates (13) et les aubergines (12)

Suivi des courgettes (9) et du cardon (9)

Vous avez trouvé qu'il y avait « trop » de :

Les choux chinois (12) et les radis noirs (10)

Suivi des salades amères (9) et des navets (5)

- Et maintenant place à vos remarques, avis, propositions, suggestions, conseils et autres :

Remarques « plu » :

Tout est toujours sympa et on se réjouit de faire partie de Cocagne !

C'est génial d'avoir toujours des petites herbes comme cette année.

Recettes géniales.

Merci de votre travail magnifique et de votre engagement en général.

Merci pour tout : les légumes, le sourire au jardin, les petits mots rigolos et les prises de consciences économique-écologiques en gagées.

Continuez à cultiver toutes ces variétés et on reste prêt à en découvrir des nouvelles.

C'est super, on est nouveaux et très contents !

Nous sommes très bien nourris ! Un grand merci !

Merci (10)

Continuer c'est bien !

Cornets différents et bien équilibrés chaque semaine. (2)

C'est bien d'avoir une recette avec les nouveaux légumes.

Nous sommes satisfaits, le plus difficile est le nettoyage des légumes.

J'aime beaucoup le livre de recette.

Le livre de recette est super pratique.

Le livre de recette est une mine d'or. Que de bonnes idées et nous permet de variés les plats.

Chaque jeudi soir c'est un plaisir de recevoir et préparer les légumes. (4)

Bravo pour les herbes et la proposition de fleurs sur le balcon.

Super la liaison avec tourne-rêve.

La variété des légumes cet été = magnifique.

L'organisation est un point fort, bravo.

Merci de vos beaux légumes et cueillis avec amour et pour les messages dans les cornets.

Merci pour l'enquête.

Grand bravo à Manon pour les livraisons n vélo.

Merci pour les nouvelles du jardin.

Merci à vos messages hebdomadaires qui apporte un plus au jeudi !

Vos bulletins écrits avec autant de bonne humeur, cela fait vraiment plaisir.

Malgré une météo infernale, nous avons reçu de beaux légumes... un grand merci.

Le maïs était délicieux cette année.

On est toujours amoureux de Cocagne, de votre projet, de votre lien avec le Sud, de vos légumes bichonnés et cabossés, on vous z aime ! Merci !

Remarques « ennuyées »

Certains légumes (les patates) sont encore pleins de terre, individuellement nous dépensons beaucoup d'eau pour les laver. Ne serait-ce pas plus économique et écologique de les laver en masse avant de les mettre dans les paniers ?

Eventuellement proposer aux coopérateurs de laver les légumes racines à la cueillette pour diminuer le transport de terre.. (et s'il le faut, majorer un chouia le prix.

Cette année les haricots étaient un peu trop gros ! (2)

Point de distribution, sacs dehors en hiver = pas super.

Il n'y avait plus de cornet à notre arrivée au point.

Domage que nous n'ayons pas eu de fruits, pommes, poires, fruits rouge.

Passionnant toutes ces variétés de tomates... mais elles ne sont pas identifiables et se confondent.

Moins de légumes que d'habitude en été, mais le temps était responsable.

Encore quelques tomates écrasées au fond des cornets.

Bien doubler les cornets : cornets crevés, pertes de légumes.

Rétablir les listes (au point) sur les quelles on notait que l'on avait pris son cornet , erreur en prise de cornets grandes parts et petites.

Plus d'un légume au détriment de la variété dans le cornet.

Diminuer la variété, ou dit, autrement : moins mais mieux. On a parfois l'impression que les jardiniers plantent certains trucs « exotiques » pour faire des expériences. Ce n'est pas que ça soit mauvais, mais je préférerais nettement avoir plus de patates, haricots, petits pois, brefs les excellents légumes de base de Cocagne.

Moins de salades rouges.

Le stockage des fenouils, par deux fois ils avaient eu peu trop le goût de moisi, impossible à manger cru et pourtant j'ai bien gogé.

Remarques « diverses » :

Pouvoir citer plusieurs légumes dans l'enquête !

Serait-il possible d'indiquer dans les cornets à quoi servent les pommes de terre (plutôt gratin ou...)

Préciser les noms des légumes (et/ou de leurs variétés) dans le bulletin accompagnant les cornets. (6)

Quelques poires seraient bienvenues.

De la salade chaque semaine, c'est bien !

N'oublions pas les espèces rares ou en voie de disparition.

Je n'ai pas pu faire mes demi-journées (enfants et travail) serait-il possible de prévoir des demi-journée avec enfants ?

Pourrions-nous avoir de la verveine fraîche ?

En période hivernale, serait-il possible d'avoir moins de variété de légumes, mais en plus grande quantité.

Des cornets pour les petites herbes.

Ne pas mélanger les herbes dans les cornets. (3)

Pourrait-on essayer la laitue de Morges

Ajouter des tomates « especiales » par rapport au classique.

Avoir des nouvelles de « « Cocagne II) les Charottons.

Garder les groseilles pour en faire de la confiture.

Au lieu d'utiliser deux sacs papier par semaine, pourquoi ne pas faire comme plusieurs autres coopératives (Bâle – Lausanne vu chez des amis) avoir un panier en plastique que l'on achète en joignant la coopérative et que l'on ramène vide de fois en fois ?

Serait-il possible de ramener les cornets au point de distribution, histoire de les réutiliser ?

Vu l'énergie et le terrain nécessaire, le maïs est-il indispensable ?

Pourquoi pas d'oignons blancs, violets ceux qui sont tellement doux qu'on peut croquer comme des pommes.

Tomates, ne pourrions-nous pas avoir une variété plus sucrée et moins acideuse ?

Il serait agréable de pouvoir trouver sur votre site des photos couleurs de chaque légumes avec leurs noms.

On ne voit plus de topinambours.

Et maintenant notre question :

.....

Mais c'est aussi du blé !

Estimez-vous en avoir eu pour votre argent ?

Sur les 83 réponses à notre enquête 30 avec un « oui » franc et clair42 avec quelques commentaires... 11 personnes n'ont tout simplement pas répondu à cette question !

Vos commentaires :

- Non, compte tenu des légumes trop amers ou d'origine asiatique, qui sont malheureusement partis au compost !
- Domage pour les feuilles trop bizarres qui finissent malgré notre bonne volonté au compost. Là j'ai l'impression de perdre bêtement du « blé »...

- Quand on partageait un grande part ,oui, mais maintenant avec une petite part un peu trop cher !
- Limite !
- La plupart du temps, pas en saison « creuse » !
- La plupart du temps, oui !
- Il me semble !
- C'est très difficile à estimer, voir impossible !
- Sais pas, je n'ai pas compté...mais sûrement !
- Saison un peu misérable, j'attends la prochaine pour me déterminer !
- Rapport qualité/prix tout à fait correct compte tenu d'une année particulière !
- Oui, car les légumes sont toujours aussi bons, bien meilleurs qu'a la Migros...mais quantité un peu moindre cette année !
- Oui, il faut accepter les caprices de la météo !
- Prix justifié malgré une année déplorable en ce qui concerne le temps !
- Oui, peut être qu'il y a eu moins de légumes que d'habitude, mais pour être sincère on ne calcule pas précisément et on fait confiance.
- Tout juste, vu le temps...en temps normal, Cocagne est plutôt avantageux, mais en 2007, ce n'était pas tellement le cas.
- Oui, on en a eu pour notre argent, même si cette année il m'a semblé que les cornets étaient un peu moins fournis en été que d'habitude.
- Oui, mais je trouve que sais une drôle de question !
- Oui, mais sans prendre le temps de calculer, évaluer, car cela n'est pas très intéressant !
- C'est cher pour notre porte-monnaie (perso), mais c'est tellement bon et bio et de la super culture de proximité...tout ça a son prix, bien sûr !
- Certainement !
- Absolument !! Je pense même que le cornet n'est pas cher pour la qualité des légumes et tout ce que représente Cocagne !
- Oui !Oui ! Nous adhérons aussi avec plaisir à la philosophie, l'ambiance, la passion et l'engagement tout cocagnesque !
- Jamais compté...j'imagine que votre prix sera le mien !
- Oui, mais des petits plus seraient toujours bienvenus du style : sauce tomate, confits d'oignons !
- Quand on aime on ne compte pas
- Largement, j'ai décidé que l'an prochain je noterai un peu plus fur à mesure !
- Oui, car faire partie d'une coopérative alimentaire, c'est plutôt une chance de nos jours, à part ça je ne fais pas de comptabilité analytique pour répondre formellement à la question !
- Oui, car en plus des légumes il y a beaucoup d'amour !
- En fait pour réaliser vraiment il faudrait faire une année sans et calculer tout ce qu'on achète. Sans compter que nous gagnons du temps puisque les cornets sont livrés devant la porte !
- Oui, on n'a jamais vraiment calculé...et vous, vous en avez assez de notre argent ?
- Aucune idée, mais on fait confiance, donc sûrement oui !
- C'est peut être un peu cher, mais la qualité est tellement bonne que cela en vaut la peine
Oui, nous ne nous « amusons » pas à calculer et comparer les prix. De toute façon les produits Cocagne sont incomparables et cultivés dans un tout autre esprit.
- Je ne calcule pas si j'en ai eu pour mon argent, mais j'en ai eu pour mon content. Pour quelques centaines de balles, je prends ce qui vient et m'en régale !
- J'en ai eu pour mon argent car je bénéficie de produits frais et genevois et rien que pour ça c'est déjà le must !
- C'est une question que nous nous ne posons pas ! Nous sommes à Cocagne par conviction, choix et foi ! Ces légumes frais nous plaisent chaque semaine, et ayant la chance de ne pas être en problèmes financiers, les variations de quantité et qualité font partie du « jeu » et nous sommes donc très heureux de participer au « jeu » qui en vaut largement l'investissement.
- Vu les légumes et l'économie en sous et énergie de ne pas devoir les acheter à la Migr...ça vaut la peine !
- Oui, souvent quand on en cause avec des amis de Cocagne il y a des gens qui pensent que c'est cher, mais après discussion on se rend compte que non (prix comparatif d'un sac hebdo à la Migros, livraisons presque à domicile, bio. Développement durable, qualité des légumes, sentiment d'appartenir à un mouvement, etc.)
- C'est année moins que l'année dernière, mais avec Cocagne, on n'achète pas que des produits de la terre, mais aussi une philosophie, un programme politique et social, une façon de vivre. En effet, la préparation des légumes demandent plus de temps que s'ils sont achetés lavés/découpés. Il faut donc vouloir cuisiner Cocagne. Pour nous c'est un élément structurant et motivant, pour nos enfants aussi, de qualité de vie !
- On a de la chance on a encore du boulot donc on peut encore se permettre de manger des légumes ! Le travail de qualité coûte, la dimension écologique-sociale aussi. Cet investissement fait parti de nos priorités et le plaisir de se mettre à table est augmenté !
- Et sans oublier 29 « Oui » net et clair de toute taille et style !