

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

Sézegnin, le 19 juin 2008

Salut à vous,

La pluie a l'air de nous quitter pour quelques temps enfin on l'espère. En ce moment on trouve plus les limaces seules mais par groupes de trois ou quatre, à croire qu'elles ont décidé de vivre en communauté dans la même terre.

On se bagarre pour trouver les salades, plusieurs ont coulé. On essaie d'en planter mais elles ne seront prêtes que dans huit semaines alors entre temps on espère que les noyées vont ressortir. Il y aura des fenouils, carottes et côtes de bette la semaine prochaine et ensuite des fèves et patates, pour les reste faut voir.

Le travail à faire est bien là, les désherbages attendent, les récoltes de courgettes commencent, les tomates sont encore bien vertes et pas trop malades avec le temps qu'il a fait (plusieurs fois 8 degrés les nuits de juin ce qui est vraiment peu.

Vacances d'été 2008

En raison des vacances, il **n'y aura pas de livraisons de produits sur commande les jeudi 3, 10 et 17 juillet**. Les commandes fixes de pains, œufs, jus et fromages seront livrées normalement. Merci de ne pas faire de changements de dernière minute pour ces commandes à ces dates-là (10 jours à l'avance svp).

Vous pourrez retrouver une grande partie de nos produits sur notre stand du marché, qui se tient le mardi et vendredi à Plainpalais, et le samedi à Rive, entre 8h et 12h30.

Et bien sûr, si vous passez au jardin, n'hésitez pas à faire un tour dans le "magasin".

Vous recevez ci-joint **une nouvelle liste de produits sur commande**. Quelques précisons la concernant:

Actuellement, pommes de terre, carottes et citrons sont un peu plus chers. Cela parce qu'ils sont de nouvelle récolte et non plus de garde. Nous adaptons chaque semaine nos prix au coût du jour, le prix sur la liste étant de ce fait plutôt indicatif.

L'huile de Crête, le miel de Cocagne (récolté à Drize) et le beurre de karité sont de retour! Comme chaque année, l'huile crétoise est disponible en bouteilles de 7 dl et boîtes de 5 litres.

Le miel "de printemps", crémeux à souhait, est disponible.

Le beurre de karité se décline cette année en nouvelles senteurs et nouveaux formats. Dès fin juin, vous pourrez nourrir votre peau avec du karité parfumé à la lavande, au magnolia, au néroli ou aux saveurs boisées. Cette année, Fred propose plusieurs emballages, dont un petit à emporter dans son sac.

N'oubliez pas le paiement de vos parts légumes, pains et autres produits.

Pour le tracteur les résultats arrivent, ils sont pas mal du tout à première vue mais il reste encore des boulons et des pneus et quelques bricoles sur les chromes alors le ccp 12-1652-9 Jardins de Cocagne est encore OUVERT.

FESTIVAL DE FILMS pour le trente de Cocagne.

MANGEURS D'AVENIR ou la souveraineté alimentaire

La préparation du festival bat son plein, on visionne, on écrit et on cause.

Réservez votre week end des 9, 10 et 11 janvier 2009, nous nous retrouverons à l'Alhambra.

Si vous avez des idées pour trouver quelque argent, donnez nous vos tuyaux, on cherche et on avance difficilement mais on a déjà trouvé 800 balles.

(cocagne@cocagne.ch)

A côté de ça on prépare avec les autres ACP et la fédération fraîchement constituée, un film sur différents acteurs de l'agriculture contractuelle de proximité en Suisse Romande.

Il pleut il pleut maraîcher...

Incidences des intempéries sur les cultures

Info de AGIR, agence romance agricole www.agirinfo.com (17.06.08/MB) – Le printemps pourri que nous venons de vivre n'est évidemment pas sans incidence sur la production de fruits et légumes. Un peu partout sont annoncés des retards dans les récoltes, voire l'apparition de maladies. Côté consommateurs, on boude les salades qui habituellement font florès en cette saison. Petit tour du côté des producteurs.

Denis Pache, membre des Marchés paysans, producteur à Romanel/VD :

« C'est vraiment pas terrible ! Nous avons beaucoup de déchets dans les fraises... et peu d'auto-cueillette. Les gens ne viennent pas avec un temps pareil. Pour les autres cultures, tout prend du retard, comme les tomates qui, en plus,

subissent une forte pression des maladies. Quant à mettre en culture (haricots, salades...), il faut vraiment trouver les 1 ou 2 heures de bon pour pouvoir y travailler. »

Bout d'article tiré d'Agir

Les herbettes de Cocagne

Toujours pas d'élastiques autour des bonnes herbes, mais quelques idées pour les apprêter et les conserver.

Celles, délicates, comme le persil, la ciboulette ou la coriandre se conservent très bien à l'intérieur d'un sachet plastique glissé au frigo.

D'autres, comme le basilic et le rau que (prononcer rawqwé, basilic thaïlandais d'origine vietnamienne pour celui-ci) peuvent être mise dans un verre d'eau et se conserveront très bien à condition d'en changer le liquide de temps à autres. Ils y feront même des racines si vous les y oubliez une semaine, et peuvent alors être mis en terre.

Et encore : le Shizo ou perilla, d'origine extrême-orientale, aux feuilles pourpre-violacées d'un aspect froissé, dont la saveur ne rappelle rien de connu.

Toutes ces herbes perdent leurs arômes à la cuisson et se consomment de préférence cru. Le persil lorsqu'il est abondant peut être utilisé comme un légume et être rapidement passé par la poêle.

Les thym, sauges, menthes et sarriettes peuvent se sécher très facilement dans la cuisine (à l'abri de la lumière du soleil), étalés sur un drap ou journal, on les retourne quelques fois et quand ils deviennent cassants, on les empote.

La sarriette est l'accompagnatrice idéale des légumineuses dont elle adoucit les flatulences ; quant à la menthe, poivrée ou marocaine, elle aromatise délicieusement, outre les dentifrices et autres chewing-gums, toutes sortes de plats, de la salade à la poêlée de courgettes.

Fraîches ou sèches, ces quatre herbes se consomment aussi volontiers en tisanes.

Petit traité à conserver...

Nos amitiés du jardin,
splotche, splotche