

# Les jardins de Cocagne<sup>1</sup>

*Comment une coopérative de consommateurs produit ses propres légumes...*

*Cela se passe en Suisse.*

## Pourquoi Cocagne ?

L'histoire est très rapide. Il n'y a pas longtemps qu'on a vu apparaître le premier supermarché, la première pomme sous cellophane.

Aujourd'hui, nous perdons un peu pied. Nous ne voyons bientôt plus de potagers, nous ne savons plus très bien où et par qui sont produits nos légumes, nous avons déjà oublié certaines plantes mal commercialisables, nous ne sommes plus maîtres de notre subsistance.

En même temps, les seules activités capables de « nourrir son homme » à Genève sont de plus en plus sophistiquées et, pour ceux qui ne veulent pas monter dans ce train, il n'y a guère que l'ennui en perspective. Une façon de réagir est de ne pas suivre aveuglément la voie du « plus rentable », mais d'expérimenter des façons de produire ce qui est le plus nécessaire à notre vie en nous guidant sur nos désirs les plus vivants :

- conserver des contacts personnels immédiats dans son travail;
- supprimer les intermédiaires qui faussent la relation entre les producteurs et les consommateurs;

- diminuer le gaspillage;
  - faire un travail complet du projet à l'accomplissement;
  - ne pas être isolé dans son milieu de travail;
  - garder un contrôle sur la qualité des légumes que l'on mange;
  - régler de façon « poétique » les problèmes des producteurs et des consommateurs (le règlement des conflits par le marché est très long et se fait toujours sur le dos des plus faibles);
  - ne pas privatiser inutilement l'outil de travail limité en étendue qu'est la terre;
  - agrandir les murs de nos appartements, repousser les bords de nos balcons, repeupler les campagnes;
  - garder un contrôle sur les rapports socio-économiques où nous engage les légumes que l'on mange (exemple : pourquoi les saisonniers de Primserre ne gagnent-ils que quelque 3FS/heure.)
- Pour toutes ces raisons, nous nous sommes lancés dans « l'alternative », nous avons fait Cocagne.

Bien sûr, nous sommes vite revenus à des prétentions moins poétiques :

(1). D'après *Tout va bien hebdo* (Genève)

— c'est beaucoup de travail, surtout quand il y a si peu de machines pour cultiver tant de légumes;

— c'est un gros souci que d'avoir à réaliser un « plan de production » pour 165 personnes;

— on aimerait bien, quelquefois, travailler et casser la croûte tranquillement dans son coin, acheter ce que l'on veut, quand on veut...

— la compréhension des problèmes de l'entreprise et des jardiniers par ceux qui n'y travaillent pas, cela ne va pas de soi;

— aller au jardin, tout le monde aime; participer à la gestion, beaucoup sont d'accord; mais qu'il est difficile de s'organiser en conséquence !

La coopérative est divisée en trois unités de 65 coopérateurs regroupés si possible par quartiers, et un jardinier.

L'administration proprement dite et les comptes sont faits pour toute la coopérative par un groupe de bénévoles qui se réunit — deux fois par mois — avec les jardiniers. La gestion du fichier des coopérateurs, de leurs paiements et de la plupart de leurs activités au jardin va se faire dès cette année à l'intérieur de chaque unité. C'est aussi à l'intérieur de chacune d'elles que se font les discussions entre les coopérateurs et les jardiniers. Enfin, c'est l'assemblée générale qui décide tout ce qui engage l'avenir de la coopérative.

### La distribution des légumes.

Elle est différente d'une unité à une autre.

Depuis peu de temps l'unité de Thomas s'en charge elle-même. Chaque

mardi, un coopérateur chauffeur s'occupe de livrer les légumes dans 6 ou 7 endroits. L'avantage est de soulager le jardinier de la livraison, de lui permettre d'avoir plus de temps à consacrer au jardin. Par contre, il lui est plus difficile de voir les coopérateurs de son unité.

Dans l'unité de Claude, il y a une vingtaine de points de distribution. Une partie très dispersés dans la campagne genevoise, les autres regroupés entre les Eaux-Vives, Carouge, Jonction, St-Jean et Meyrin. On essaie aussi de se voir par quartier pour casser la croûte et causer. Distribuer dans autant de points c'est plus long, mais ça permet aux coopérateurs et au jardinier de se rencontrer.

Dans l'unité de Reto, nous faisons l'expérience de distribuer les légumes une fois par mois dans les bistrotts. L'unité est subdivisée en quatre quartier. A tour de rôle, les légumes d'un quartier ne sont pas distribués pendant la tournée ordinaire, mais le jardinier porte les cornets des gens devant un bistrot, dans lequel il reste entre 18 et 19 h. Pendant une heure, les coopérateurs passent pour boire un verre et causer un peu.

Dès l'année prochaine, nous allons probablement livrer les légumes (environ 15 parts) à trois ou quatre foyers-institutions. De cette manière, nous ne serons pas obligés de trop augmenter le nombre des coopérateurs.

Nous livrerons seulement certains légumes (les plus rentables pour nous : tomates, haricots, courgettes, salades, etc.)

### Le choix des légumes.

A la différence des magasins ou marchés, le choix des légumes ne se fait pas individuellement. Au moment de l'établissement des plans de culture pour l'année suivante (automne), les jardiniers tiennent compte, dans la

**N'oubliez pas de  
vous réabonner**



Interfoto

mesure du possible, des revendications des coopérateurs. Par exemple : cette année, nous avons fait plus de salades que l'an dernier.

Un des avantages de ce système est la découverte de légumes nouveaux, de ceux que l'on ne trouve presque plus en magasin, et des différentes manières de les cuisiner.

Mais c'est parfois dur de passer au marché et de ne pouvoir acheter ce dont on a envie sur le moment, à cause des légumes déjà reçus. Et l'échange de légumes entre coopérateurs se fait encore très rarement.

Comme les cornets ne suffisent que pendant les mois de mai, juin, août, septembre et octobre, il reste encore de la marge pour aller au marché ou à la Migros<sup>1</sup>. Pour le moment on ne voit pas comment il serait possible de livrer de manière plus individuelle.

### La conservation des légumes.

Au début, on en a beaucoup discuté, mais finalement c'est très simple. Compte-tenu du rythme des livraisons,

il suffit de pouvoir conserver les légumes frais pendant une semaine. Pour cela, lorsqu'on les reçoit, il suffit de les mettre dans des sacs en plastique bien fermés (genre sacs de congélation) et de les mettre au réfrigérateur, si possible pas trop froid. Même les salades se conservent très bien comme cela; en plus, elle prennent moins de place.

### Les plantations individuelles.

Jusqu'à présent, il n'y en a pas beaucoup, et il n'y a pas vraiment la surface pour; mais certains coopérateurs se sont quand même planté des fleurs et des herbes, et il pourrait y en avoir plus.

### Arbres

Dans les régions, il y a deux sortes d'arbres fruitiers : les vieux savoyards pleins de mousse pour les pommes à cidre ou pour le paradis des pommiers, et ceux qui vivent en rangs dans les usines à pommes. Ceux qui nous inté-

(1) Chaîne de magasins helvétique.

resseraient, ce sont les variétés entre deux. Ceux des vergers civilisés où poussent une grande variété de fruits, y compris ceux qui ne sont plus guère commercialisés, comme les mirabelles ou les pêches de vigne. Bien sûr, on ne prévoit pas de grandes distributions de fruits...

Il est audacieux de planter des arbres quand on n'est locataire que pour cinq ans, mais si on ne faisait que du raisonnable, on ne ferait pas grand-chose. Et puis, même si nous partons, il y aura peut-être un autre Cocagne qui s'y installera et ce ne sera pas perdu.

### Fonctionnement financier de Cocagne

Les premières années d'une entreprise — maraîchère ou autre — sont généralement couvertes par un important investissement financier permettant d'assurer les premiers salaires et l'achat de matériel.

A Cocagne, c'est pas comme ça !

Afin de pouvoir payer les salaires, semences et autres sans s'endetter, Cocagne vend ses légumes avant même qu'ils ne soient plantés ! Le principe est simple : en automne, chaque membre de la coopérative achète une « part légumes » ; celle-ci lui donne droit à une part de la récolte totale de Cocagne, récolte qui commence au printemps et s'étend sur une année.

La recette de ces « parts légumes » couvre les salaires, frais fixes et amortissements de Cocagne. Quant à l'argent nécessaire à l'achat des outils et installations (30.000 FS à amortir sur six ans), il provient de dons, prêts et surtout des parts sociales de 50 FS (une part sociale est obligatoire par « part légumes », mais c'est très peu : il en faudrait en moyenne quatre pour couvrir les 30.000 FS d'investissement). Ces dernières se distinguent des prêts en ceci : en cas de fermeture de Cocagne, les salaires sont versés en priori-

té, puis viennent les différentes factures et le remboursement des prêts; ensuite le reste de la caisse est distribué au prorata des parts sociales. Ainsi les

#### Le budget 1980/1981 des Jardins de Cocagne

Produits	
165 « parts légumes	69 000
ventes aux foyers, etc.	6 000
	75 000
Charges	
salaires bruts et charges sociales	49 000
transports	5 400
graines, plants	3 000
engrais, fumier	3 000
location (terrain, local)	3 000
entretien machines	1 500
eau	1 000
administration	1 000
petit outillage	1 000
divers	1 600
amortissement	5 000
	75 000

parts sociales permettent : d'une part aux coopérateurs de participer au risque financier de Cocagne et, d'autre part, à la coopérative de s'endetter le moins possible.

#### Bilan-budget

Après deux ans de fonctionnement, le bilan est le suivant : les salaires (1170 FS par mois et par jardinier pour environ 30 heures par semaine), frais fixes et amortissements s'élèvent à 75.000 FS par année. Ce chiffre est une des données de base de Cocagne, il dépend essentiellement des salaires des jardiniers (65 % avec les charges so-

ciales). Ceux-ci sont loin d'être mirobolants, mais semblent néanmoins assez réalistes par rapport à la situation du maraîchage genevois. Pour la recette équivalente (75.000 FS), l'assemblée générale a décidé de vendre 165 « parts légumes » en plus, de vendre pour 6000 FS de légumes à des foyers (de délinquants, handicapés,...). Le prix de chaque « part légumes » est à choisir par les coopérateurs dans une fourchette de 420 FS à 500 FS payables en une fois (de préférence) ou en quatre fois (échéances en octobre, janvier, avril, juillet). Si les conditions — climatiques et autres — sont normales, les jardiniers (Reto, Claude et Thomas) pensent pouvoir effectivement livrer pour 420 FS de légumes au prix du marché (10 % est compté pour le caractère « bio » des légumes). Etant donné l'aspect nouveau et créatif de Cocagne, et les frais inhérents à toutes les recherches et changements de structure, un tel résultat serait très positif !

Bref, la santé financière de Cocagne est comparable à celle d'un trapéziste : tout est question d'équilibre. Le rôle du filet étant joué par les coopérateurs !

### Installation d'eau

Il y a deux ans nous avons arrosé un hectare de culture maraîchère avec un tuyau de jardinage ! Au printemps 1979, nous avons commencé les démarches pour un branchement agricole d'eau. Entre les SI, la mairie de Corsinge et les propriétés privées sur lesquelles nous voulions faire passer nos tuyaux, quatre mois ont passé. Encore deux mois, et en août 1979, les travaux d'installation étaient enfin effectués : enterrer un tuyau sur 300 mètres à un mètre de profondeur, traverser la route, creuser une fosse dans laquelle se trouve la vanne principale, installer tous les tuyaux et gicleurs pour la distribution d'eau. Coût total : 15.000

# AGRI 2001.

## insecticide NATUREL

PoK Concepteurs Associés St-Malo

Premier insecticide végétal à base de **ROTENONE** solubilisée. **NON TOXIQUE**, très actif sur tous les animaux à sang froid (sauf abeilles).  
Fabriqué en France.

**Economique et facile d'emploi. Nombreuses références.**

★ ★

Documentation et renseignements :

**AGRI 2001, 23 bd de la Tour d'Auvergne 38400 SAINT MALO**

Autorisation de vente n ° 78.00630

**Nous recherchons des diffuseurs pour toute la France.**

francs (couverts en grande partie par un don).

Nous avons récupéré les tuyaux et gicleurs chez un maraîcher qui a arrêté la production il y a deux ans et qui cultivait de grandes surfaces. Ce système n'est pas totalement adapté à notre propre système de production, en plus ou moins petites unités. Mais au moins nous avons assez d'eau pour arroser le jardin quand il le faut.

## Machines agricoles

Comparé à un maraîcher traditionnel, nous avons très peu de machines. Nous cultivons 1,5 hectare en maraîchage (plus les petites baies) avec : un motoculteur agricole (avec remorque) de 7 chevaux pour effectuer les grands travaux (fraisier, buter, petits transports), une bineuse pour biner (qui l'eut crû ?) entre les lignes, une tondeuse, un semoir, une brouette, et tout le petit outillage. Presque tout a été acheté d'occasion pour un total de 10.000 FS. Les labours sont effectués par un paysan voisin qui nous demande 50 FS de l'heure (environ 250 FS par année).

## Culture biologique, bien sûr...

A Cocagne, ni les coopérateurs, ni les jardiniers n'ont envie de cultiver les légumes avec des produits chimiques dont on redoute les conséquences.

La fertilisation est faite à base de compost, c'est-à-dire de fumier de vache et cheval principalement, mis en tas (en pyramide allongée...), mélangé avec plusieurs fines couches de terre pour activer la décomposition. La fermentation dure entre 4 et 6 mois. Il est bon de retourner le tas une à deux fois pour l'aérer. Bien sûr, il y a tous les autres détritiques comme les trognons de choux, les carcasses des plants de tomates, l'herbe fauchée et les déchets ménagers qui sont compostés.



Interfoto

Le terrain de Cocagne est une terre argileuse, donc lourde, à dominante calcaire, c'est-à-dire basique. Il y a peu d'humus et un blocage du phosphore. Ce qu'on peut faire pour remédier à cela, c'est principalement épandre du compost et semer des engrais verts. Nous sommes en train d'étudier la manière de résoudre le problème du phosphore. Eventuellement nous utiliserons des préparations « bio », comme les algues, la poudre d'os, etc. Nous binons et sarclons à la main ou avec une bineuse à moteur. La préparation du sol se fait avec un motoculteur équipé de fraises qui mélangent, par exemple, le compost apporté avec la terre mère. En automne certaines parcelles sont labourées. Le sol est encore peu vivant, peu réactif !

Une association de plantes testée à Cocagne : endives et cardons. Le résultat est merveilleux... ■

### Adresse

Les jardins de Cocagne  
16, rue du Moléson  
1202 Genève (Suisse).