

JARDINS DE COCAGNE

Case postale 245

1233 BERNEX

CCP 12-1652-9

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

Tél. jardin 022 756.34.45 surtout mercredi et jeudi,
022 734.28.36 fax

Sézeznin, le 9 avril 2009

La verdure bat son plein,

Mais oui tout arrive, l'hiver s'en est allé, les arbres mettent des feuilles, quelques morilles sortent, les semis et plantations vont bon train. Quelques petits soucis avec de la pourriture sous les salades donc un peu plus de tri et une garantie que les fongicides ne font pas partie de notre attirail de travail.

Des épinards encore deux fois au moins, des choux mizuna et autres qui arriveront tantôt,

des radis qui devraient colorer les différents verts. Après Pâques commenceront les plantations de tomates, poivrons aubergines dans les tunnels, puis les courgettes et autres courges dehors.

Des recettes de verdure il y en a dans le bouquin de recettes mais si vous en avez envoyez un mail et on publie volontiers. La diversité est toujours bénéfique

Avis de recherche

Coopératrices, coopérateurs, qui ont envie de s'impliquer un peu plus dans la coopérative, qui ont un peu d'énergie à donner et qui sont disponibles pour une réunion par mois avec un groupe de gens

sympas, j'ai nommé le comité-administration de Cocagne.

Pas besoin de talents particuliers!

Intéressé-e?

Appelez Michèle au 022 345 78 95, plutôt le soir, à partir du 19 avril.

ASSEMBLEE GENERALE DE LA COOPERATIVE

le 6 mai 2009

à la Maison de Quartier des Acacias

18h30: apéro pique-nique, 19h30: assemblée générale

Pain "contractuel" dans vos cornets le 23 avril, un pain d'environ 400g. avec de la farine de Reto, Thomas et Mathias, une partie en bio et une partie en reconversion. C'est un essai pour arriver à faire du pain de Genève. Un pain dont la farine de fait pas des kilomètres inutiles.

Le film "Au Cœur de la Proximité" va être diffusé dans une version de 22 minutes dans le cadre de l'émission Temps Présent, le jeudi 9 avril à 20h10.

Il a été rebaptisé "Des jardins dans nos assiettes" pour cette diffusion et passera en deuxième partie d'émission, après un documentaire sur la pression qu'exerce la grande distribution sur les producteurs en tous genres.

Livreur et bosseur, bosseuse et livreuse; nous avons besoin de vous encore et toujours. Inscrivez-vous sur le site internet ou par courrier aux adresses ci-dessus.

Date des livraisons où il nous manque du monde

16 avril 1 23 avril 1 14 mai 1

21 mai (livreur officiel en vacance alors plein soit 5 -7) 4 juin, 11 juin et 18 juin chaque fois 1

Nous allons participer à l'opération cornichon lancée par le lopin bleu, cette action sera reprise par plusieurs acp de suisse romande. Nous vous demanderons sûrement un coup de main hors contingent comme on dit (en dehors des demi-journées prévues). Ou mieux si il y a vraiment des mordus du cornichon, on fait un truc plus régulier.

Pour plus d'info allez sur le site acpch.ch ou fracp.ch (depuis le 17 avril) avant sur le site du www.lopinbleu.ch

C'est vraiment une histoire sympa. Décidée ? suite au passage du film "la cruelle fable du cornichon" au festival "mangeur d'avenir", Josy Taramarczde Neuchâtel s'est mis en chasse des infos techniques et autres, pour nous mettre dans les mains un projet qu'il ne faut plus que réaliser. Ce n'est pas tout simple mais un bon bout du boulot est déjà fait.

C'est aussi une action commune à certaines associations, coopératives contractuelles (acp).

Ci-après un aperçu de cette action

Le marchand de sable a bien failli nous endormir avec son conte "La dame aux cornichons"..., mais "La cruelle fable du cornichon", présentée par la TSR nous a bel et bien réveillés.

- Quoi ? Plus que 8 producteurs de cornichons en Suisse, alors qu'il y en avait plus d'une centaine il y a à peine 20 ans?
- Quoi? Les cornichons se cultivent en Inde maintenant ?
- Oui, on nous prend vraiment pour des cornichons !

Le "Lopin bleu" (ACP* de Neuchâtel) et Bio-Neuchâtel (association cantonale des producteurs bio) ont décidé de "rebocaliser" la culture du cornichon sous nos cieux et, pour commencer, sur territoire neuchâtelois.

Mais pourquoi en vouloir au cornichon ?

Le cornichon illustre bien la dérive du système agro-alimentaire actuel, mais nous ne lui en voulons pas du tout, on l'aime même bien, cette cucurbitacée ! Elle nous porte à la réflexion.

- Le cornichon fait partie de notre culture culinaire. Sa production, d'abord indigène, a été délocalisée petit à petit, en Europe de l'Est d'abord, puis en Inde, là où la main d'œuvre est encore moins payée ...
- Bien que les Indiens n'en mangent pas, ils le cultivent à bon compte pour nous!
- L'abandon de la culture du cornichon chez nous est aussi un appauvrissement de notre "jardin potager".
- La culture du cornichon nécessite de grandes quantités d'eau et on creuse de plus en plus profond pour extraire le précieux liquide, qui fait défaut à une partie de la population indienne et que l'on "exporte" en quelque sorte en Europe sous forme de cornichons.
- Le cornichon, pré conservé et transporté dans des fûts de vinaigre en Suisse, où il est mis en bocaux. Aux dernières nouvelles, cette étape sera prochainement (ou l'est déjà) complètement délocalisée en Inde.

Mais que veut-on faire à part réfléchir ?

- Nous allons cultiver, semer, planter, cueillir et conserver 2 petites parcelles de cornichons bios, une à Chambrélien et une à la Pointe du Grain.
- Nous ne voulons pas laisser les paysans seuls pour ce travail, nous voulons les accompagner : lopinistes bleus, bio-neuchâtelois et autres allons mettre la main à la pâte. Nous nous réjouissons déjà à l'idée des coups de râblais et porte-bidons sur les champs.
- Nous voulons marquer chaque étape par un petit événement. Plusieurs fêtes sont donc en gestation.

Au plaisir de vous revoir
au soleil et sous la pluie
vos jardiniers,ères.