

JARDINS DE COCAGNE

Case postale 245

1233 BERNEX

CCP 12-1652-9

[www.cocagne.ch](http://www.cocagne.ch) /E-mail [cocagne@cocagne.ch](mailto:cocagne@cocagne.ch)

Tél. jardin 022 756.34.45 surtout mercredi et jeudi,

Sézegnin, le 19 novembre 2009

Un grand jour pour l'agriculture de proximité...

Le suspens aura duré, d'abord la candidature, puis une première nomination pour un prix de 5000 francs puis le prix de 20'000 francs.

Outre l'argent non négligeable pour cette petite FRACP, la reconnaissance par les milieux agricoles qui composaient le jury de notre forme d'agriculture contractuelle de proximité est très importante.

Nous allons travailler à ce que la possibilité d'étendre ce modèle soit facilitée par les autorités compétentes et si cela ne peut se faire, nous viserons d'autres moyens. Mais nous avons bon espoir de voir rapidement d'autres projets émerger.

Ce furent deux semaines bien remplies tant au plan des récoltes à terminer, des plantations à finir (encore une série de rampons à planter la semaine prochaine), les rangements divers et variés à effectuer et déjà plancher sur les plans de culture de l'an prochain.

Une belle journée le mardi 3 novembre à Berne avec comme thème la souveraineté alimentaire ou étaient présents une partie des membres du comité et jardiniers, ères. Vous pouvez consulter le site d'Uniterre [www.uniterre.ch](http://www.uniterre.ch) à ce propos et visionner une vidéo particulièrement intéressante d'un des intervenants *Olivier de Schutter*, rapporteur spécial pour le droit à l'alimentation auprès de l'Onu.

Deux jours très intéressants pour un coopérateur et un jardinier au Rencontre du Mont Blanc à Chamonix les 9 et 10 novembre avec comme thème "Comment

nourrir la planète?", Quel rôle pour l'économie sociale? Vaste sujet avec des orateurs du monde entier et des ateliers d'une excellente qualité, vous trouvez le programme mais pas encore les résolutions sur le site

<http://www.rencontres-montblanc.coop>

On y a parlé de semences libres inspiré de la pratique des logiciels libres, de la souveraineté alimentaire comme une réponse à la faim, d'économie de marché non capitaliste, etc...

Nous travaillons ce samedi 21 novembre... le dernier de l'année avec ceux de mars 2010. Il reste encore des récoltes et livraisons à faire jusqu'au 10 décembre qui sera la dernière.

Les chèvres ne font plus de lait donc plus de fromage, il faudra attendre le printemps.

*Le rapport de l'association Nord est en ligne sur le site de cocagne... nous avons préféré le faire comme ça que de vous mettre les 18 pages dans le cornet. Si vous désirez en recevoir un exemplaire papier, envoyez un courrier à la case postale ou un mail.*

En annexe vous trouvez aussi le pv de l'AG cocagne de ce printemps.

Les quantités de légumes livrées cette année vous seront communiquée début décembre.

Remplissez le questionnaire légumes en annexe et renvoyez le à J-Claude ou allez le retrouver sur le site.

Dans quelques temps, toutes les recettes, toutes les photos de légumes que vous avez toujours voulu voir et avoir seront à votre disposition,

Mais en attendant ...

Un grand mot...que nous avons reçu il y a quelques temps déjà

Une réponse qui nous donne envie de continuer à faire nos choux sino-japonais plus que jamais

J'avais été peinée de lire l'année passée que le chou chinois était si mal aimé, il y avait même une personne qui disait qu'ils finissaient systématiquement dans sa composte, qu'elle horreur car le chou chinois est délicieux.

Au Japon on le fait fermenter pendant 2-3 jours avec beaucoup de sel, pressé sous une grosse pierre. On le mange avec du riz blanc chaud, tout simplement, c'est absolument succulent et sain, un secret traditionnel. Mais j'aimerais au moins partager avec vous cette recette on ne peut plus facile que mon fils de 10 ans fait tout seul, délicieuse et réchauffante pour l'hiver:



## LE CHOUX CHINOIS

### Soupe chou chinois et poulet

Ingrédients:

un poulet entier

un grand chou chinois ou deux moyens

sel, poivre

Remplir une grande casserole à moitié avec de l'eau bouillante.

Jeter dedans le poulet et le chou chinois découpé grossièrement. Couvrir et laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que le chou chinois soit bien mou et transparent et le poulet bien cuit (environ 30-40 minutes). Assaisonner avec du sel et poivre, c'est tout. Selon vos goûts, vous pouvez ajouter de l'ail et/ ou un cube de bouillon. Pour que ça fasse un repas costaud, on peut manger la soupe en y ajoutant du riz blanc, ou mettre des vermicelles de riz dans la casserole en fin de cuisson.

Autre sujet: Les légumes en trop: la chicorée pain de sucre, tellement amère, aucun moyen de la faire manger à mes enfants. Moi j'aime en mettre un peu dans une soupe mais il y en a trop. De même pour la salade rouge, trop amère.

J'ai aimé: Sinon tout, je me souviens en particulier des petites carottes avec feuilles, sucrées et juteuses.

Merci et à bientôt

Yuko TAKASE

## Enquête – légumes « Jardins de Cocagne » 2009

Dans votre cornet le légume que vous avez aimé le plus : ☺

Dans votre cornet, le légume que vous n'avez pas aimé : ☹

Le légume qui vous a manqué : ☹

Celui qui était de trop : ☹

Vos remarques, avis, propositions, suggestions, conseils et autres : ☺

---

Questions multiples :

Avez-vous remarqué que les cornets étaient bien remplis cette année ?

Avez-vous réussi à tout manger ?

Qu'en pensez-vous ?

---

Vos réponses :

Directement sur le site i-net : [www.cocagne.ch](http://www.cocagne.ch)

Ou par courrier : Jean-Claude Aeby, 18A Chemin Vert, 1234 Vessy

Novembre 2009