

Ch. Plantées 66  
1285 Sézegnin

[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, 022 734.28.36 fax

Des « produits contractuels » dans votre cornet...

Comme chaque année, vous trouverez dans vos cornets plusieurs produits issus de l'agriculture contractuelle genevoise. Cocagne y consacre chaque année 25.- par « part légumes », afin de soutenir cette agriculture qui permet un prix rémunérateur aux producteurs et un partage des risques potentiels entre consommateurs et producteurs.

Vous découvrirez, pour commencer, du Boulgour d'épeautre, produit par Reto Cadotsch (Landecy), Thomas Descombes (Vandoeuvre) et Mathias Corthay (Meinier), producteurs associés pour Tournerêve. Il s'agit d'un vrai boulgour, comme on l'entend en Afrique du Nord : il a été précuit à la vapeur dans le canton de Vaud au moulin de Bossy. On peut le faire tremper et le préparer comme un taboulé.

Vous recevrez également de la polenta, produite par Reto et Thomas Descombes. Malheureusement, le maïs est parti au Tessin pour se faire moudre, ce qui n'est pas génial en termes de transports mais il est encore impossible actuellement de trouver un moulin qui puisse le faire proche de chez nous. Affaire à suivre.

Un kilo de farine vous parviendra en mars. Elle a été moulue, quant à elle, au moulin de Verpillères à Meinier. Pour la petite histoire, ce sont trois producteurs de l'affaire Tournerêve (B.Favre, A.&M.Corthay, R.Cadotsch) qui ont acheté un moulin à pierre avec le soutien de la Ville de Genève. Il leur était impossible précédemment de moudre à Genève des « petites » quantités (c'est-à-dire des quantités non-industrielles) en ayant la garantie de récupérer un produit fini issu exclusivement de leurs productions de céréales bio. C'est le cas maintenant grâce à ce moulin. Génial !

On vous fera parvenir également des lentilles vertes, de notre voisin de Sézegnin, Samuel Terrier. Ces lentilles n'ont pas de label, mais M. Terrier n'utilise pas d'engrais et fait son possible pour n'utiliser que des méthodes « douces » pour la nature. Le gros travail pour les lentilles, c'est le tri. Cela nécessite plusieurs passages dans plusieurs machines pour enlever un maximum de cailloux. Un vrai casse-tête ! L'une d'elle trie les lentilles des cailloux en se référant au poids et au volume de la lentille. Une autre, une grande table inclinée, trie comparativement chaque lentille et chaque caillou en envoyant les plus légers d'un côté, les plus lourds de l'autre... de quoi occuper ses soirées !

Et puis aussi du « petit épeautre », une variété très ancienne, oubliée, à découvrir et à cuisiner comme du riz, ou du risotto. Les grains sont en train d'être décortiqués à Morges.

Et pour finir, des graines de tournesols décortiquées. C'est la première fois en Suisse que cette variété de graines de tournesols est semée. Les graines sont dans un moulin à Aarau, certifié bio, mais pour l'instant le décortilage n'est pas très concluant. Le décortilage ne laisse que 30% de graines à grignoter. On vous donnera des nouvelles. Ces graines de tournesol ainsi que le « petit épeautre » ont été cultivés par Reto Cadotsch. Voilà pour 2011 !

Amitiés potagères et agricoles.

Pour le comité, Armelle Loiseau Moser