

JARDINS DE COCAGNE

Sézegnin, le 21 mars 2013

Ch. des Plantées 66

1285 Sézegnin

cocagne@cocagne.ch

www.cocagne.ch/E-mail

Tél. jardin 022 756.34.45 surtout mercredi et jeudi,

022 734.28.36 fax CCP 12-1652-9

Aujourd'hui bonjour, derniers légumes racines (mis à part les ci-dessous). Saladin la semaine prochaine, cette semaine avec la dent de lion vous trouvez un peu de trévisse rouge et de la cardamine parfois (petites feuilles délicieuses et les fleurs se mangent) le tout en salade.

Attention : BBBETTERAVE ROUGE elles se foutent un peu de notre gueule... elle cache du noir

Il n'y en a pas cette semaine mais la semaine prochaine...on trie un max mais des fois...

Petite recette de Chutney de betteraves :

*300 g. de betteraves cuites, 1 oignon, 1 pomme, 25 g. de gingembre frais, 2 càs de graines de coriandre
1 càs de curry, 4 càs de miel, 10 cl de vinaigre de vin, sel*

Préparation : grattez le gingembre. Coupez-le en fines tranches, puis émincez-les pour obtenir de fins bâtonnets. Mettez-les dans un peu d'eau froide salée, puis portez à ébullition. Passez les gingembres dans une passoire, mais conservez le jus qui pourra vous servir pendant la cuisson du chutney.

Pelez les betteraves. Râpez-les avec une grille à gros trous.

Pelez et émincez finement l'oignon.

Réunissez dans une petite casserole les betteraves, l'oignon, le miel, le gingembre, les graines de coriandre, le curry et le vinaigre. Faites cuire à feu doux et à couvert pendant 45 mn, en mélangeant régulièrement. Pelez et râpez la pomme et ajoutez-la dans le chutney. Poursuivez la cuisson pendant encore 30 à 40 mn. La pomme doit épaissir le chutney. Si en cours de cuisson le chutney manque de liquide, ajoutez du jus de blanchissage du gingembre.

Versez le chutney dans un pot, laissez-le refroidir, puis rangez-le dans votre réfrigérateur.

JOURNEE INTERNATIONALE DES LUTTES PAYSANNES, MERCREDI 17 AVRIL

En Suisse, les luttes paysannes actuelles, c'est la lutte pour le maintien d'une agriculture paysanne, durable et équitable. Les fermes paysannes disparaissent peu à peu pour ne laisser place qu'à une agriculture industrielle, intensive et polluante. Or, nous avons besoin de **plus de paysans** - pas moins - pour garantir une production locale, écologiquement soutenable et qui permette aux paysans d'obtenir un revenu décent.

De plus, les projets d'**agriculture contractuelle de proximité (ACP)** - comme les Jardins de Cocagne - doivent se multiplier pour qu'à terme une majorité des citadines, citadins se nourrissent de produits de proximité, produits dans le respect de l'environnement.

C'est le message de la Via Campesina, porté par Uniterre, l'Autre syndicat et toutes les ACP pour ce 17 avril 2013. Il faut changer les politiques alimentaires!

Rejoignez-nous à la **Place de la Navigation aux Paquis de 17h à 19h**, pour diverses animations et dégustations.

Une caravane de cyclistes "pour la souveraineté alimentaire" qui aura traversé une partie de la Suisse depuis le 8 avril terminera son parcours avec nous, aux Paquis.

Nous aurons besoin d'aide pour le stand de *Cocagne* durant cette action. Si vous souhaitez participer, faites-le savoir en téléphonant à Michèle (022 345 78 95 - répondeur) ou, à partir du 1^{er} avril, à Catherine (076 394 38 61).

Bien à vous, nous autres...