

Ch. des Plantées 66

1285 Sézegnin

Petit préambule : n'oubliez pas de payer le début de votre part pour l'an prochain, sur un ancien bvr, sur le compte ccp 12-1652-9 ou demandez nous des bvr par mail. Si vous ne voulez pas faire partie de Cocagne l'an prochain (dommage car ce sera une année d'enfer vert) dites le rapidement svp).

BILAN DES JARDINIÈRES ET JARDINIERS 2013 et autres

Si nous essayons de tirer un bilan côté jardin de l'année 2013 nous devons sans doute dire qu'elle fut difficile. Il est très important pour nous lors d'une telle année de pouvoir compter sur un soutien et une solidarité de la part des coopérateurs et coopératrices. C'est dans de telles situations que l'agriculture contractuelle prend un sens encore plus important.

Afin de vous donner une idée plus précise sur l'ensemble de cette saison et afin de vous permettre de mieux comprendre le contenu de vos cornets nous vous en donnons un petit résumé pour les cultures des parcelles cultivées à Drize (principalement sous tunnel) et à Landecy (cultures en pleine terre essentiellement destinées pour être stockées et livrées durant l'hiver, Sézegnin tunnels et pleine-terre avec les légumes qui demandent des récoltes régulières, Cartingy et Avully pour la pleine terre.

A Drize

Nous cultivons des terres à caractère marécageux qui ont été drainés après la guerre. Ces dernières années, nous devons faire face à une augmentation constante des surfaces durablement inondées au printemps. Nous avons déjà constitué des buttes sur au moins 30 m de tunnel pour tenter de garder les pieds et les racines de légumes au sec, ou du moins, pas continuellement immergés. Effet de drains bouchés, de changement climatique ou d'augmentation de la pluviométrie... ? En tout cas le résultat y est. Cette année n'a pas fait exception ; une partie des cultures printanières n'ont simplement pas poussé sous l'effet conjugué du froid et de l'humidité. Les plantes tels que navets, Cima di Rapa, radis semés en tunnel ont cru se trouver en hiver et se sont immédiatement mis à fleurir. De plus les précipitations auront été en dessus des moyennes pour mars, avril, mai, juillet, octobre et novembre. Coté températures on a surtout été en dessous des moyennes en février, mars, avril et juin.

Ceci explique aussi le fait que notre récolte de tomates aura été retardée d'un mois et que nous en ayons mangé seulement pendant un peu plus que deux mois.

Nous avons continué cette année à chercher une tomate rouge ronde qui a un bon rendement, qui est bonne et pas trop sensible (maladie, transport) sans avoir pour autant une peau dure et inconsommable. De surcroît nous aimerions qu'elle ne soit pas hybridée, c'est à dire qu'elle soit reproductible l'année suivante. La bataille n'est pas gagnée. En effet vous aurez pu goûter (peut-être) une tomate dénommée « Matina », essai peu concluant. Peau dure, pas beaucoup d'arômes. Nous continuerons les recherches...

A Landecy

Pour la pleine terre et les légumes de garde, nous avons augmenté les surfaces après l'année difficile de 2012 pour pouvoir assurer plus de récoltes en 2013... ce fait nous a permis de nous en sortir pas trop mal. Après que les premières séries de patates aient littéralement été noyées, elles ont peu grandi, nous avons ainsi heureusement pu replanter des patates et betteraves tardives (les plantons de betteraves nous ont été généreusement donné par l'Association des Artichauts des serres de Beaulieu qui produisent aussi une partie de nos plantons). De même, nous avons ressemé les carottes détruites par l'épisode de grêle du 20 juin. Les courges et les choux après le départ catastrophique de la grêle ont récupéré notamment grâce à une fin d'été clémente au niveau des températures. Celles-là se situant en dessus de la moyenne.

Sur nos terres de Landecy, assez lourdes et compactées par les fortes pluies les légumes ont eu de la peine à pousser cette année.

Côté positif, on a eu une belle récolte de petit pois et l'association entre les poireaux et les carottes nous a permis de réduire la pression de deux ravageurs, mouche de la carotte et du poireau, qui nous font des gros soucis. Le résultat est vraiment réjouissant pour les poireaux en tout cas, car nous pourrions vous livrer une bonne quantité de beaux poireaux. Nous allons sans doute continuer à peaufiner cette association de cultures qui nous paraît prometteuse. Nous avons également continué nos recherches pour trouver des semences reproductibles, adaptées à nos conditions climatiques et de culture, tolérantes et bonnes à déguster. C'est un long chapitre dont nous vous parlerons volontiers dans un prochain bulletin. Mais les principales cultures concernées sont les poireaux, les choux frisés, les tomates, les concombres, les courges, les choux chinois, Par ailleurs, nous avons vraiment apprécié les nombreux coups de main des coopérateurs et coopératrices qui nous ont permis de faire les gros travaux d'éclaircissage (carottes et betteraves) et de récolte (petits pois et légumes de garde). Merci encore.

Et du côté de Sézegnin :

Que ce soit à Sézegnin, Cartigny ou Avully (les trois parcelles de Cocagne située dans la Champagne genevoise), la météo est la même : les mois d'avril et de mai les plus froids depuis 1987, le printemps le moins ensoleillé depuis qu'on prend des mesures en Suisse, c'est-à-dire depuis 1959, et de la pluie, de la pluie, de la pluie, pas énormément plus que la moyenne, mais régulière, et ça, ça vous empêche un terrain de se ressuyer.

Donc des terrains humides et qui ne sèchent guère et difficiles à mettre en culture, des terres froides qui ne se réchauffent pas et des légumes qui attendent que le printemps démarre pour se mettre à pousser. Les navets, radis et choux chinois montent en graine avant d'être prêts.

Les salades poussent qui oui qui non, ça dépend où elles sont plantées. Les tomates, aubergines et poivrons arrivent avec trois semaines de retard, les courgettes avec un mois. Les limaces se reproduisent comme des lapins et n'ont pas besoin d'attendre la nuit pour partir grignoter colraves, courgettes, oignons verts et cie.

Trois quart des oignons pourrissent après récolte. La grêle qui s'abat début juin sur Landecy nous épargne : ça tombe bien, les premières belles salades sont prêtes à être récoltées. Et un peu de positif dans tout ça : les fèves traversent ce climat de fin du monde comme si de rien n'était et donnent une magnifique récolte. Bon à partir de juin ça va un peu mieux, les cornets prennent gentiment du bide, les jardiniers des couleurs. L'été est tout-à-fait correct, l'automne aussi. On fait même une monstre récolte de courges alors qu'on ne s'y attend pas.

On peut aussi dire qu'entre le pied du Salève et du côté de chez la Champagne, vous êtes plus venu faire vos demi-journées, nos petits mots un peu ennuyeux vous ont indiqué le chemin des grandes prairies.

En conclusion de cette année légumière sombre ; notre grand mètre Fane Chui dirait : " le bon côté de la chose c'est que le paysans peut se plaindre avec un grand sourire (quand il y arrive)". Enfin sachez qu'on est quand même assez rural voir blai

Nous pensons que l'an prochain sera merveilleux, peuplés de légumes toute l'année et que la pluie tombera juste ce qu'il faut pendant certaines nuit, la température sera clémente et les coopérateurs plus que nombreux et nous de fort bonne humeur.

Au passage une affirmation

"Il faut aujourd'hui encourager la relocalisation des productions agricoles, et mettre en place, sans attendre, des politiques basées sur les principes de la souveraineté alimentaire pour soutenir, maintenir et élargir la durabilité économique et sociale du modèle de l'agriculture paysanne." Communiqué de Presse de la Coordination Européenne Via Campesina à lire sur le site de viacampesina.org. (Totalemment différent des affirmations des Union Suisse des Paysans (USP) et de l'UDC dans leur nouvelle initiative sur la sécurité alimentaire).

Ces phrases peuvent parfois sonner creux, il y en a partout en ce moment, que ce soit concernant la politique sociale, migratoire et j'en passe. On pourrait baisser les bras, poser les souris, enlever les écoles pour faire des banques, poser les bêches et s'engager dans la légion des c...

Il va falloir faire des économies pour que les intérêts des uns soient toujours plus grands, l'agriculture, le maraichage n'échappe pas à cette logique de m... Les coûts dans une entreprise comme Cocagne ne sont pas forcément les mêmes que dans d'autres secteurs, les intrants augmentent de manières conséquentes, les salaires payés sont raisonnables (4500 fs brut à l'engagement). Le prix du légume lui ne semble pas vraiment suivre nos coûts de production. En prenant aujourd'hui les chiffres de la vente directe publié depuis 2010, que nous prenons comme référence, on fait une moyenne entre le prix moyen non bio et le même en bio. Avant nous prenions la mercuriale du marché genevois qui a changé entre 2000 et 2010. En effet elle prenait chaque semaine un marché genevois différent comme référence en 2001. Dès 2009 plus qu'un marché par mois.

La production a subit des fluctuations suivant les années, en 2001 pas super, ensuite des moyennes avec des + et des moins, en 2011 une superbe année et en 2013 une année assez difficile et ce n'est point peu dire.

Les conclusions en gros est que le partage des risques entre producteurs et consommateurs n'est pas un vain mot. Les belles années c'est tout bénéfique pour vous, vos cornets étaient presque trop gros alors qu'une année comme 2013 c'est juste. Juste qui veut dire un peu plus cher que le prix moyen auquel nous aimerions arriver. On pourrait croire qu'on se répète, mais ceci une illusion, on redit la même chose plusieurs fois... faudrait quand même pas qu'on invente autre chose ou bien...

Avant des recettes de fin d'année, une dernière info d'importance.

Nous allons discuter au comité comme promis à l'AG de cette année (mandat a été donné au comité) d'une augmentation du prix des parts. Comme chaque année il y aura une augmentation de 10 CHF pour les petites parts et de 15 CHF pour les grandes parts mais en plus nous songeons fortement à augmenter les petites parts de 30 CHF de plus. Il y a en effet une demande plus grande pour les petites parts qui nous donnent plus de boulot proportionnellement aux grandes parts. Nous nous proposons cette augmentation pour résoudre l'équation qui est d'accepter plus de petites parts sans diminuer le chiffre d'affaire. Il sera donc toujours plus intéressant de partager une grande part, même si la différence n'est pas énorme.

Vous serez informé de la décision du comité sur le site de Cocagne dès la fin de la semaine et par courrier au début de l'année lorsque vous recevrez votre facture et le premier bulletin de l'année 2014 vous avertissant de la reprise le 23 janvier pour une des plus belles années du début de ce siècle.

Topinambours à la crème

6-800 g de topinambours, 1 dl de crème, un peu de beurre, 50 g de fromage râpé, poivre, sel. Cuisez les topinambours jusqu'à qu'ils soient tendre, pelez-les et coupez-les en rondelles. Mettez dans un plat à gratin beurré, ajoutez la crème, assaisonnez et mélangez. Parsemez de quelques flocons de beurre et de fromage râpé. Faites gratiner pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180. Se mange volontiers avec du boulgour et suffit pour deux amoureux du topinambour.

Crème de potimarron et topinambours poêlé

un potimarron, un oignon, 1 ou 2 topinambours, paprika, parmesan, sel, poivre, une noisette de beurre, curcuma, de la crème liquide, huile d'arachide,

Préparer le potimarron, de préférence avec un bon couteau ! Coupez en quatre, enlever les graines et l'éplucher, puis le couper en dés. Emincer grossièrement un oignon et le faire revenir doucement dans de l'huile d'arachide. Ajouter les dés de potimarron et les faire revenir 2 à 3 minutes. Saler et ajouter une pincée de curcuma. Verser 700 ml de bouillon de légumes (en rajouter en cours de cuisson si nécessaire). Laisser cuire tranquillement, jusqu'à ce que les dés de potimarron soient tendres.

Pendant ce temps, plonger les topinambours dans une casserole d'eau bouillante et les faire cuire pendant 15 minutes. Les sortir et les couper en fines tranches régulières.

Une fois la cuisson du potimarron terminée, mixer en ajoutant un filet de crème liquide. Remettre à feu très doux en attendant de servir.

Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et faire revenir les tranches fines de topinambours 1 minute par côté.

Pour finir... Servez la soupe, disposez quelques tranches de topinambour poêlées, saupoudrez d'une pincée de paprika, de poivre et de fines lamelles de parmesan.

Avec nos amitiés et tout, nous vous souhaitons une belle fin d'année peuplée de beaux rêves

Vos jardinières, jardiniers, marchandes et marchands des 4 saisons qui seront au marché pendant la pause du 13 au 22 janvier (sauf le du 25.12 au 2 janvier)

Et voilà un tableau vous montrant les légumes qui ont été livré entre 2010 et 2013

En monnaie sonnante et trébuchante, cela donne un prix très moyen en 2013, en 2012 env. 10 % de plus que le prix moyen et en 2011, année faste 20% de plus que le prix payé.

Récoltes	Poids	Pièces	2010	2011	2012	2013	
Ail tête			425				Ail tête
Ail d'ours			90	131	103	131	Ail d'ours
Aubergines			1413	1084	1759	1007	Aubergines
Basilic			266	1909	1774	1488	Basilic
Betteraves			3245	4468	5101	5141	Betteraves
Cabus, batavia, feuille chène			18627	25533	23005	23814	Cabus, batavia
Carottes			4605	3813	3131	4523	Carottes
Carottes botte			2459	4667	3952	4196	Carottes botte
Céleri			1622	2909	2166	2186	Céleri
Chicorée catalogne				659	886	461	Chicorée catal
Chicorée frisée serrée			2529	1121	1291		Chicorée frisée
Chicorée pain de sucre				387	1166	444	Chicorée pain
Chicorée rouge trévise, gromulo				63	167	355	Chicorée rouge
Chou blanc			1200	2179	2538	550	Chou blanc
Chou chinois			1325	2579	1477	1952	Chou chinois

Chou fleur	586	424	476	504	Chou fleur
Chou Mizuna	1204	304	380	486	Chou Mizuna
Chou Pack Choi	642	751	515	686	Chou Pack Choi
Choux rouge		915	1203	906	Choux rouge
Chou Ta-Tsoi		276	167	156	Chou Ta-Tsoi
Cima di rapa		101	460	225	Cima di rapa
Colrave	1692	4078	2635	3553	Colrave
Concombre nostrani	1400	1585	1699	2672	Concombre nostrani
Côte à tondre	1434	1063	1053	1143	Côte à tondre
Côte de bette	1067	972	1919	873	Côte de bette
Courge	1061	4957	2991	3442	Courge
Courge spaghetti	726	928	747	650	Courge spaghetti
Courgettes	4488	3533	3220	2975	Courgettes
Cresson				51	Cresson
Dent de lion	191	348	205	362	Dent de lion
Epices diverses	519	3702	3725	1122	Epices diverses
Épinard	1419	931	1395	588	Épinard
Fenouil	1870	2598	2769	2236	Fenouil
Fèves	1500	1122	1501	1365	Fèves
Haricots rames	2062	2129	2681	1659	Haricots rames
Haricots nains		498	229	410	Haricots nains
Ischikura			290	461	Ischikura
Laitue romaine	650	490	584		Laitue romaine
Mais	963	888	1326	1379	Mais
Menthe	937	2085	585	864	Menthe
Mesclun				282	Mesclun
Navet	1669	1420	2081	695	Navet
Navet botte	1223	2215	858	417	Navet botte
Oignons	1010	678	814	227	Oignons
Oignons botte		3525	1789	434	Oignons botte
Orties		60		153	Orties
Panais			605	661	Panais
Persil bouquet	320	3843	5284	2585	Persil bouquet
Persil racine		263	332		Persil racine
Petit pois		337	434	734	Petit pois
Piments	18	145	53	50	Piments
Poireaux	1359	5187	3421	2333	Poireaux
Poivrons	1185	1425	916	844	Poivrons

Pomme de terre	4803	5705	4580	1184	Pomme de terre
Pommes de terre nouv,		1585	768	224	Pdt nouvelles
Pommes	244	1072	373	182	Pommes
Pourpier	26	93	151	160	Pourpier
Radis Daikon		1289	677	678	Radis Daikon
Radis noir	219	409	984	884	Radis noir
Radis rouge botte	6478	5158	3970	2111	Radis rouge bte botte
Raisin, pruneaux	332	223	107	221	Raisin, pruneaux
Raisinets	462	177	109	107	Raisinets
Rampon / mâche	984	1211	1734	1256	Rampon / mâche
Rave		1856	862	997	Rave
Roquette	327	500	259	281	Roquette
Rutabaga	94		332		Rutabaga
Saladine	254	262	429	443	Saladine
Sauge	1536	2142	1112	452	Sauge
Thym	42	1496	617	435	Thym
Tomates "mélanges"	5067	1007	667	994	Tomates "mélanges"
Tomates "normales"		3461	3066	1882	Tomates "normales"
Tomates "spéciales"	2986	4297	2412	2046	Tomates "spéciales"
Tomates cerises	431		150	211	Tomates cerises
Tomates total	8484	8765	6295	5133	Tomates total
Topinambour		669	477	565	Topinambour