

JARDINS DE COCAGNE

Sézegnin, le 7 août 2014

Ch. des Plantées 66
1285 Sézegnin

CCP 12-1652-9

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

Pluie le 9 juillet garde ton bonnet avait été dit et plus de 180mm d'eau sont tombés. Pour août nos prévisions sont optimistes car les étoiles brillent t'encore et le soleil passe des fois nous voir.

Un bulletin avec les thèmes traditionnels :

LIVREURS : on est bon pour le 14, il manque deux personnes le 21 août puis le 28 août et ensuite pour les jeudis de septembre.

BOULOTS : des désherbages encore et toujours...et soyez assidus car fin août on facture la première série de demi-journées non faites. La mauvaise herbe c'est maintenant entre deux pluies ou sous la pluie parfois. Sans désherbage les cultures sont envahies et ne poussent plus, déjà qu'elles ont les pieds dans l'eau... Les LUNDIS, JEUDIS ET SAMEDIS dès 8h30 à la fin du jour.

OIGNONS ET LEGUMES : on vous livre un petit paquet d'oignons rouge et jaunes qui ont tendance à s'abimer... alors faites en rapidement bon usage.

Comme vous le constatez ce n'est pas un grand été légumiers comme 2011 et 12...on peut encore espérer une amélioration des conditions météo mais bon...va falloir songer à manger peu mais bien. En visite dans une exploitation maraichère traditionnelle, on a vu de beaux plants de tomates mais on n'a pas réussi à compter le nombre de traitements énumérés...idem pour d'autres légumes traités contre le mildiou et autres champignons. Quant aux limaces on en parle plus car elles sont tellement nombreuses qu'elles se mangent entre elles. Le hors sol de nos voisins de la plaine de l'Aire se porte bien, le bilan éco est déçu mais paraît que ce n'est pas ça qui compte.

FETE DE COCAGNE : samedi 30 août... on attend vos idées mais on se contente aussi d'une fête sans trop de boulot à faire...

SHISO : de grandes feuilles vertes ou violettes à faire crues ou éventuellement blanchies puis hachées, pour en faire sorte de pesto par exemple avec des oignons hachés finement, des graines de tournesol concassées ou/et des noisettes, de l'ail à souhait et de l'huile de votre choix. Sinon avec du couscous et des tomates et pis voilà un taboulé. C'est un goût à prendre mais ça peut avoir vraiment bon coup.

Vos allumés,es du légume sec

Ps. N'oubliez pas de payer vos factures,

Vous êtes assez bon de ce côté mais il y a quelques tardataires