

JARDINS DE COCAGNE

Ch. des Plantées 66 – 1285 Sézegnin

CCP 12-1652-9

www.cocagne.ch

cocagne@cocagne.ch

Sézegnin, le 12 octobre 2015

Au fond du cornet

Au fond du cornet, coincé entre les oignons et les fenouils, un genre de carotte blanche tentaculaire : c'est du persil racine. On en fait chaque année mais ça lève tellement mal qu'on vous en livre une année sur trois. Ça se mange cuit ou cru, comme un céleri ou une carotte. Ne l'oubliez pas au fond du frigo, on serait un peu fâché, vu le boulot que ça demande en désherbage et désherbage plus les 6 mois de croissance. Les fanes ça goûtent comme du persil, mangez-les, mais si vous les consommez pas tout de suite, séparez-les de la racine, cette dernière se conservera d'autant mieux. Dans les cornets et au jardin, ça sent l'automne, le basilic s'est enrhumé, on l'a broyé, les concombres sont passés au compost, tomates, poivrons, courgettes et aubergines se font discrètes, et elles commencent à laisser la place au rampon. Les haricots s'est fini jusqu'à fin-juin l'an prochain. Les courges, quand on les coupe, on les emballe mais c'est surtout pour le transport, quand elles arrivent chez vous mieux vaut les mettre sans emballage au frigo pour une plus longue conservation. D'ores et déjà et très bientôt carottes, céleris, poireaux, choux (rouges, frisés, pommés, plumes et chinois), tatsoi, mizuna, catalognes, raves, radis noirs, panais, mescluns, épinards, patates, betteraves, topinambours, rampon... Des patates des patates. (un mot de Drize :) « Alors la récolte des patates est faite, c'est super ! Bonne quantité mais quelques remarques. Vous recevez bien les patates de cette année, certaines ont germées, d'autres se sont déformées et d'autres encore ont donné de petites patates nouvelles. Cela s'explique en grande partie avec la forte canicule de cet été. Malgré les arrosages, nos cultures ont souffert. Mais en tant que CocagnardEs, vous avez la chance de pouvoir déguster les fruits de la terre. Parce que si le jardin avait dû livrer à l'industrie, la majorité de la récolte serait passée au compost. Nous avons donc trié les 5 tonnes et vous recevrez (et avez déjà reçu) en premier lieu les patates à consommer rapidement (un peu coupées, suspectes avec des trous, la peau rugueuse, de forme pas propice à la garde). Quant aux variétés, les prochaines livraisons seront des Agria, type B-C, patates moyennement farineuses, tout usage. Cette variété ne va pas pouvoir se garder cet hiver. Nous continuerons la suite des récoltes de garde, avec les choux, betteraves, carottes et céleris et espérons que le gel ne va pas arriver trop tôt. N'oubliez pas de réserver vos vacances d'octobre pour venir nous aider à Landecy. Lundi, mardi, mercredi et samedi. Contacter Selena au 076 615 50 95 ou Laurent au 079 224 05 46. » Il vous reste théoriquement une demi-journée à faire, n'attendez pas mi-décembre pour venir. Si on ne désherbe plus beaucoup, on récolte encore passablement les mercredis, on fait toujours des cornets les jeudis matins, et quelques plantations et autres menus boulots les lundis et jeudis après-midi et les samedis 10, 17 et 24 octobre. Et vous pouvez bien sûr faire des livraisons, il reste des places beaucoup de places dès le 22 octobre et ce jusqu'au 10 décembre, date de la dernière livraison. Pas de pub pour les votations dans les cornets mais on vous recommande bien entendu de voter pour celles et ceux qui défendent l'Agriculture Contractuelle de Proximité, la bio partout et pour tous, les petits paysans, les migrants, les femmes, les homosexuels, les précaires en tout genre et pour un monde débarrassé du nucléaire, du FMI, des drones, des accapareurs de terres, des monopoles semenciers, des inégalités nord-sud, sans frontières et on en passe. Les jardignier-gnières