

JARDINS DE COCAGNE

Ch. des Plantées 66 – 1285 Sézegnin

CCP 12-1652-9

www.cocagne.ch

cocagne@cocagne.ch

Sézegnin, le 13 octobre 2016

Avec la bise qu'on vous cause,

Fait sec et un peu frisquet quand on quitte le poêle ou le soleil.

Il nous reste bien des boulots avant d'arriver à l'hiver, des chantiers de récoltes à Landecy lundi 17, mardi 8, mercredi 19 samedi 22 et pendant les vacances de patates lundi et mercredi (tél. à Selena 077 917 88 21 ou Laurent 079 224 05 46).

A Sézegnin hormis les récoltes habituelles de salades et autres légumes qui ne se gardent point, il va falloir attaquer les raves et les radis noirs, panais et quelques bêtes raves.

Nous changeons les plastiques de deux tunnels et les rehaussons de 50 et 70cm histoire de gagner en volume d'air ce qui devrait amener des changements de température moins brusques.

Points de distribution : en cette fin de saison ce n'est facile, certains points sont un peu plein, des travaux devant d'autres, deux autres rencontrent des problèmes avec leur régie qui pour l'une refuse les déchets devant les portes (nos légumes donc) l'autre qui ne veut pas que le code soit donné aux gens de cocagne pour venir chercher leur cornet. Il y a longtemps qu'on rencontre des problèmes avec certains régisseurs mais des fois en ses temps sécuritaires on se demande à quand la livraison dans les postes de flics.

On va réorganiser deux réunions à choix avec les responsables de point pour discuter du déroulement de l'année et des vacances et voir qui pourrait être intéressé à les soulager en reprenant de ci de là quelques cornets. Si vous voyez des solutions dites-nous et on en reparle lors de nos réunions.

Lors de la dernière AG nous avons parlé de réviser un peu le système de contrat de cornets pour ne plus avoir un trou en janvier. Le moment pour arrêter étant la fin de l'année civile.

Pour arriver à combler le trou cela prend du temps en janvier (un tournus de 10-15% maxi).

L'envie de légumes se fait sentir au printemps du coup nous faisons le plein de cornets entre mars et fin septembre. C'est mieux que rien mais ça laisse toujours un vide. Moins que l'an passé, on s'améliore mais il y a encore du panais sur la planche.

Nous avons fait depuis août des contrats d'une année à partir de l'inscription. Cela marche super bien. Il y aura quelques problèmes de gestions des demi-journées et pour la refacturation mais on se prépare.

Au plus tard au printemps de l'an prochain nous changerons aussi de programme car notre serveur windows 2003 est obsolète. Ça promet d'être chaud.

Du coup nous faisons le grand saut dans le "libre" et c'est du boulot. Nous avons été bien accompagnés par Roger pendant bien des années et maintenant c'est Fred qui reprend la main et nous espérons ne pas lui peser trop sur les épaules. On vous fera signe dès que nous saurons mieux de quoi nous avons besoin comme aide à ce niveau.

Pour le pain on travaille avec Léonard Bretzel et Cora. Cora qui est encore pour un moment au Charrotons mais comme la triste nouvelle de l'arrêt des Charrotons semble être irrévocable, snif on les aimait bien et on espère encore un revirement de dernière minute. Le terrain devant de toute façon être vidé, Cora devrait installer sa boulangerie à Drize sur le terrain de Cocagne qui devrait devenir un pôle de recherches artisanales sans technologie de pointe sauf un thermomètre, du solaire et des têtes.

On travaille à notre réorganisation de travail, les vieux élus ne sont pas éternels donc faut bien secouer le sac et voir ce que nous faisons. L'exercice n'est point facile mais de nouveau on a des têtes et on réfléchit, des fois mal, mais aussi très bien du coup on va bien arriver à une mouture agréable.

Pour la suite en 2017 on continue comme cette année en revisitant nos plans de cultures et en vous tenant le plus possible au courant de nos pérégrinations automnale dans un temps premier puis hivernales.

On continuera à faire des plantons, des semences et plein de choses en trop mais bon on va essayer d'écrémer un peu histoire de ne pas toujours être aux limites et de devoir sortir la troisième main de la poche et d'allumer la frontale.

Il y a aussi un Super Marché Participatif SPP qui s'ouvrira à Meyrin dans le nouvel Eco-Quartier auquel on nous propose de collaborer. Reste à voir notre cinquième main et discuter à fond dans l'équipe pour voir si c'est jouable. Les premiers contacts sont pris depuis un moment surtout du côté de l'équipe de Drize-Landecy. Pour les coopérateurs qui déménageront du côté de ce quartier il sera évidemment fait un nouveau point de distribution si cela s'avère nécessaire et comme ça, cela fera un cornet cocagne et tout ce qu'il faut dans le SPP pour compléter ou varier pour ceux qui le désirent.

Tomates vertes : on finit de livrer vos tomates, il y en a des vertes et des pas mûres comme d'hab. Un petit chutney de tomates multi ou mono colore c'est toujours bon. (recettes sur le site de Cocagne). Les tomates vertes virent au rouge dans votre cuisine plus vite que dans nos tunnels.

Courges: cette année on a misé sur de la courge petite, dense et goûteuse. Plus de grosse jaune de Paris ni de Rouge Vive d'Etampes, pleines d'eau. Moins d'eau égale moins de poids égale moins de courge. La qualité se paie! En plus on fait de la semence pour Sativa avec 2 variétés, donc une partie des courges sont soigneusement coupées et évidées. Pour les autres courges à la coupe dont on ne prend pas la semence, on vous la laisse. Moins de boulot pour nous, une meilleure protection de la courge et des graines à grignoter pour vous.

Navets ou raves caramélisés, (ceux de la semaine passée, donc) avec une pensée émue à notre nain JM

Vos navets, 1 peu de beurre, du sucre. Plucher vos navets, les couper en petits morceaux et les mettre dans une casserole et les recouvrir aux 3/4 d'eau. Faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée (donc sans couvercle). Les navets doivent être moelleux, mais pas trop. Baisser le feu, mettre une noisette de beurre, et quand elle est **fondue**, saupoudrer le tout avec du sucre tout en remuant. Faire dorer, déguster.

Ben pour aujourd'hui c'est un peu ce qui passait par là.

On vous embrasse du front frais Vos dévoués,es