

JARDINS DE COCAGNE,

66 Chemin des Plantées,
1285 Sézegnin-Athenaz,

Jeudi 7 mai 2020

Le jardin a aimé la pluie après cette longue période de sec, coté légumes de garde les patates sont plantés, les premières carottes semés et le jardin va se remplir des plantations et des semis de légumes d'été et de garde dans les semaines qui viennent, les tunnels se vident de leurs cultures de printemps et se remplissent avec les tomates, aubergines, concombres et poivrons. Sinon dans les champs les cultures de printemps, salades, patates nouvelles, fèves, petit-pois continuent de pousser pour arriver bientôt dans nos paniers. Le jardin va bien, on est content, vous êtes nombreux à nous donner des coups de main. Il y a quelques soucis avec les taupins qui se sont régalés des carottes primeurs en tunnel et qui ont fait des dégâts dans les navets et choux, mais pour l'instant on a évité la dévastation. Nous expérimentons dans les tunnels de Drize avec un nouveau produit bio qui devrait peut-être nous aider à mieux gérer cet insecte problématique. C'est un champignon parasite qui se nourrit des larves de ce vers fil de fer.

Pour l'autonomie domestique en fleurs, légumes et aromatiques ne ratez pas le dernier marché des plantons qui se tiendra ce samedi 9 mai à Sezegnin à partir de 9h à 15h. C'est le moment de fleurir la ville, vos balcons, d'envahir nos espaces de vie avec une guérilla potagère et florale! Le marché a lieu mardi et samedi matin à Plainpalais et jusqu'à nouvel avis le vendredi à la ferme à Sezegnin.

Cette semaine, il y a du Chou pointu pour les GP et du Mizuna pour les PP, des Navets pour les PP des Radis pour les GP, sinon Fenouils, Fèves, Côtes de bette. Les salades sont confinées pendant une semaine en attendant de se regrouper dans vos cabas. dès la semaine prochaine. Les navets peuvent aussi se manger cru, coupés en rondelles fines, avec gingembre rapé, sauce soja le tout se conserve au froid et se mange pour accompagner des repas cuisinés ou des pt-déjeuners ou casse-croûtes pour remplacer les cornichons. Le Mizuna peut se faire à la vapeur, accompagnés d'une vinaigrette, les choux pointus sont excellents en légumes sautés, saupoudré d'oignon vert ou feuille de fenouils crus coupé très finement, un peu de piment selon les goûts, gingembre et autres condiments. Pas besoin d'écosser les fèves elles se découpent en lamelles pas trop grosses, sauté dans une poêle, associé à d'autres légumes, viandes hachées, en sauce ou pas....

Du coté de la politique agricole, il semble malheureusement que le gouvernement n'ait pas encore pris la mesure des défis qui nous attendent. Dans ses nouvelles options et ordonnances la direction prise continue d'aller dans le sens d'une ouverture des frontières, en favorisant les importations qui mettront encore de la pression sur les prix de la production indigène. Il reste à voir comment le nouveau parlement va influencer sur ces choix. Au niveau des parlements cantonaux il existe sûrement un espace favorable pour réorienter notre système alimentaire vers les circuits courts et un engagement pour l'écologie et la justice sociale. A la sortie incertaine de cette crise sanitaire il faudra tout faire pour peser et pour mettre en œuvre cette transition agro-écologique nécessaire. Pour court-circuiter les arguments de prix et de coût d'une alimentation de qualité accessible à tous, la question d'une caisse de sécurité sociale alimentaire est sur la table. L'on disposerait alors d'un bon de Fr 150.- par mois à faire valoir directement dans les fermes pratiquant la vente directe ou des structures de distribution solidaires. Ce système serait financé par des cotisations mutualisées et prélevées à la source. C'est une idée qui pourrait être un bon levier d'action.

On se réjouit en tout cas de continuer avec vous à réfléchir sur ces questions et de reprendre notre autonomie et notre pouvoir de décision pour non seulement faire fleurir nos villes mais aussi nos campagnes.

Avec nos salutations printanières