

mercredi, le 29 février 2018

Après le mois de janvier le plus chaud depuis Toutankhamon, voici le mois de février le plus froid depuis Gengis Khan. On espère avoir droit maintenant au mois de mars le plus ensoleillé depuis le pleistocène. 12°C en dessous de zéro cette nuit, et comme z'annoncent pas de dégel au plus chaud de la journée, on va même pas faire l'effort d'aller voir si on peut récolter du rampon ou d'autres trucs ou des poireaux.

Petit cornet du coup, avec 2-3 bricoles sorties de la chambre froide (le seul lieu hors-gel du jardin). Comme nos plantations en tunnels font du surplace depuis un mois par manque de soleil, faudra s'attendre à encore quelques menus cornets ces prochains temps. Tandis qu'à la Migroop les tomates cotoient les panais et les haricots verts les côtes de bette...

La semaine prochaine, les prévisions annoncent de la chicorée (grumolo et/ou véronne), des poireaux, des carottes, du céleri, mais allez vous fier à des prévisions une semaine à l'avance... Et bientôt, si Dios quiere, des topinambours, des côtes de bette, de la dent-de-lion, des oignons verts... Si vous avez l'occasion de venir nous aidez à la récolte, les prochains mercredis, vous serez les bienvenus. Inscription via le site autant que possible.

On refait des **plantons pour la vente** cette année **MAIS** nous n'offrirons pas la possibilité de les recevoir au point de distribution. On vous propose donc d'aller faire un saut sur la boutique du site, de passer **commande d'ici au 18 mars** (histoire de planifier les besoins) et de venir chercher vos plantons au jardin autour du 15 mai (vous serez avertit). Vous pourrez bien sûr aussi venir au marché aux plantons de Galiffe le 5 mai de 9h à 16h.

Vos jardiniers carencés en vitamine D

PUB - PUB - PUB - PUB

Viande de cabri

PUB - PUB - PUB - PUB

Nous élevons des chèvres et fabriquons des fromages depuis 39 ans à la ferme de la **Croix-de-Luisant à Aubonne**. Nos fromages sont connus sous le nom de « **fromages de chèvre d'Aubonne** ». Nous les livrons aux jardins de Cocagne depuis de longues années. Notre ferme est certifiée bio depuis le 1^{er} janvier 2018. Notre élevage compte 150 chèvres laitières. Elles se nourrissent de foin en hiver et pâturent dès les beaux jours venus. Toute l'année, elles jouissent d'une aire extérieure dont elles profitent au moindre rayon de soleil.

Pour faire du lait et donc des fromages, les chèvres doivent mettre bas. **Comme nous avons gardé le rythme naturel de la chèvre, chaque année nous avons plus de 200 cabris**. Nous gardons une série de chevrettes pour l'élevage, mais élevons les autres cabris pour la viande. Ils sont nourris au lait de chèvre et de vache bio. Les premiers cabris sont nés le 24 janvier et nous pouvons d'ores et déjà vous offrir de la viande, jeune, légère et fine, à même de régaler vos papilles.

Nous vous proposons les lots suivants :

Cabri entier environ 6-8 kilos	Entier	CHF 24.- le kilo
	Découpé et mis sous vide	CHF 25.- le kilo
Demi cabri 3-4 kilos	Entier	CHF 24.- le kilo
	Découpé, sous vide	CHF 25.- le kilo
Un quart de cabri 2-2,5 kg	Découpé sous vide	CHF 25.- le kilo

Nous vous proposerons des recettes avec le lot.

Pour vos commandes, merci de nous contacter soit par SMS, téléphone ou courrier électronique à getjf@yahoo.fr au plus tard le vendredi midi pour une livraison dans le courant de la semaine suivante.

Nous vous remercions d'avance de votre curiosité et de votre confiance.

Gisèle et Jean-François Burnet, La Croix-de-Luisant 21, 1170 Aubonne
Tel. 021 808 51 14 ou 078 734 43 67