

Nouvelles des champs - Pluie de mai grandit l'herbette, mais c'est signe de disette

L'année en cours n'est pas des plus faciles pour les activités maraîchères. La période entre mai et juillet a été particulièrement compliquée avec des températures moyennes et des temps d'ensoleillement bien inférieurs aux normes saisonnières, et des précipitations bien supérieures à la moyenne. Ces conditions ont eu plusieurs conséquences sur nos activités : le travail de préparation du sol a été significativement retardé car il n'est pas possible de l'effectuer lorsque le sol est trempé d'eau. Les semis et les plantations ont par conséquent pris pas mal de retard. Pour pallier ce retard, certaines cultures ont dû être plantées au lieu d'être semées, ce qui multiplie le coût d'implantation, les plants étant plus chers et la plantation plus lente. Le travail de désherbage a aussi été rendu plus laborieux par l'excès d'humidité : les mauvaises herbes ont proliféré et les cultures se sont retrouvées par conséquent fragilisées. L'humidité a aussi favorisé la prolifération de maladies fongiques : les champignons se sont développés et ont entre autres attaqué les cultures de tomates qui ont dû subir une taille sévère et chronophage, en même temps que plusieurs traitements au cuivre (autorisé en bio). Autant dans les légumes de serre que dans ceux de plein champ, les pertes ont été conséquentes (env. 20%). Cette réalité est partagée par une large majorité de la communauté agricole locale.

Heureusement, depuis août le soleil est revenu chauffer nos cultures et nos coeurs. Notre équipe maraîchère travaille dur pour essayer de limiter les dégâts en chouchoutant nos végétaux et en semant des cultures courtes supplémentaires (radis, navets, ...).

Portrait de *Terrasoja* - notre fournisseur de tofu

Depuis 2020, notre offre de produits disponibles en abonnement et sur commande via notre épicerie en ligne inclut aussi du tofu frais et savoureux. Il est produit à partir de graines de soja bio de notre région par une petite entreprise artisanale de Coinsins près de Nyon, menée par Min J. Kim, une jeune quadra d'origine coréenne à la personnalité solaire et chaleureuse.

Ce produit, qui se heurte parfois encore aux préjugés des carnivores puristes, peut se décliner de mille manières différentes : simplement doré à la poêle avec de la sauce soja et/ou du sésame, cru en salade ou en soupe, en pâtisserie, etc. De plus, il représente une excellente alternative à la viande pour celles et ceux qui souhaitent y renoncer ou en réduire la consommation.

Si vous souhaitez le goûter, vous pouvez passer commande via notre épicerie en ligne (livraison 1 semaine sur 2 aux dates indiquées sur notre calendrier des livraisons). Vous pouvez aussi souscrire un abonnement qui vous permettra de recevoir deux fois par mois une ou plusieurs portions d'env. 240 g de tofu au prix de CHF 6.45/portion, en version nature, aux herbes, et plus rarement, fumée, en envoyant une demande à coordination@p2r.ch.

Plus d'infos sur Terrasoja disponibles ici : www.terrasoja.ch.



Chauds les concombres

Cet été, l'humeur n'est pas forcément aux salades... Avez-vous déjà cuisiné du concombre dans une recette chaude ? Essayez en le faisant revenir dans de l'huile de sésame avec du gingembre, de l'ail et de la sauce soja, accompagné de nouilles et de riz ! Délicieux et 100% compatible avec l'été 2021...!

Ecriture inclusive

Suite à quelques questions reçues de la part de nos membres au sujet de l'utilisation de l'écriture inclusive, nous profitons de cette feuille de chou pour partager notre positionnement. Au P2R, l'écriture inclusive est arrivée progressivement. Au moyen de tournures neutres ou de l'emploi explicite du féminin et du masculin (avec un .e. à la fin d'un mot, par exemple), cette écriture permet d'inscrire dans les discours le fait que les femmes et les hommes ont les mêmes possibilités. L'écriture peut s'en trouver alourdie, mais la cause nous semble en valoir la peine. Peut-être que ce projet inclusif n'aura qu'un temps son utilité, peut-être qu'il est si loin d'inclure tout monde qu'il est dérisoire, mais dans tous les cas, nous souhaitons nous astreindre à cette écriture car elle fait actuellement sens pour nous.



Chèr.e.s membres,

Nous avons le plaisir de vous convier à la fête annuelle du P2R le dimanche 12 septembre à midi !

Vous aurez l'occasion d'y découvrir notre parcelle de maraîchage (si cela n'est pas encore fait), de partager un repas, rencontrer d'autres membres, et les enfants pourront participer à de petites animations et auront même la possibilité de s'initier à l'équitation. Nous vous donnons rendez-vous à la ferme de la Combe à Etagnières à 12h00. Pour les cyclistes, le rendez-vous est fixé à 11h00 au bas des escaliers du palais de Rumine place de la Riponne pour faire le trajet ensemble.

Pour ce repas canadien, la coopérative mettra à disposition les boissons et des brochettes grillées de tofu et légumes. Charge à vous de faire découvrir votre dessert ou salade de l'été, le plat qui vous a réconforté lorsqu'il a tant plu, celui que vous avez apporté à tous les piques-niques cette année car on se l'arrache toujours, ou peut-être celui qui favorisera rencontres et discussions tant sa bizarrerie ne laisse pas indifférent.e !

Le programme complet de la fête et le formulaire d'inscription sont disponibles ici: <https://www.p2r.ch/images/fete2021.pdf> (ce lien est également disponible via la page d'accueil de notre site).

Nous nous réjouissons de vous retrouver prochainement !

Le groupe communication du P2R