

LA FEUILLE DE CHOU

du Panier Bio à Deux Roues



Numéro 15

26 avril 2013

Chères coopératrices, chers coopérateurs,

Après un hiver à rallonge, voici un printemps hésitant, mais nous connaissons bien ces vas-et-viens capricieux du mois d'avril. Il nous apporte quand même déjà quelques nouveaux légumes, oignons jeunes, salades, épinards etc. Jeudi passé à la mise en panier nous nous sommes réjouis des gratins de côtes de bette que nous allions faire. Par contre, j'en ai pris pour mon grade qu'en aux nombre de panais dans les paniers de cet hiver, aie! A tel point que certains regrettaient les topinambours. Eh bien, en voici quelques derniers!

Côté fruits par contre nous sommes bien mal achalandés ; Christophe Suter arrive au bout de son stock de la dernière variété de pommes qui lui reste, les Juliet.

Petit retour en arrière sur notre dernière assemblée générale du 5 mars. Une quarantaine de membres y ont représenté la coopérative avec enthousiasme. Le principal changement est le nouveau comité, qui intègre à présent Judith Ammann, notre productrice principale de légumes, en tant que représentante des coopérateurs-producteurs. Verity Elston prend la place de Tina Guénot en tant que secrétaire. Et je reprends moi-même la présidence, mais Hansjörg reste au comité. Le PV sera bientôt mis en ligne.

Mais revenons à nos paniers: Les Paniers-pour-deux ont reçu un pot de ciboulette la semaine passée, les Minis et Grand-famille un pot de menthe cette semaine. Dans quelques semaines il y aura du thym. Ce projet avec Sophie Völlmy, horticultrice, a débuté l'année passée. Nous avons trouvé plus judicieux et économique de vous distribuer les plants à repiquer sur votre balcon, fenêtre ou dans votre jardin au bas de l'immeuble, que de mettre continuellement des bottes entières de ces herbes coupées dans les paniers. Il s'agit de plantes vivaces, qui peuvent tenir plusieurs années pour autant que vous en prenez soin. Si vous avez une surproduction, vous pouvez en sécher pour faire vos réserves pour l'hiver.

Une autre initiative a été de vous transférer des offres de la part de certains de nos producteurs qui ont aussi du bétail. Cédric Chezeaux qui nous fournit habituellement les pommes de terre, vous a dernièrement proposé du veau. Il a aussi des chèvres. Son lait (de vache) est mis en commun avec celui d'Etienne Clerc (qui nous fournit les œufs) et d'Olivier Bédard pour faire du gruyère bio. Pour eux, la vente directe en utilisant notre réseau est le meilleur moyen de s'assurer un revenu équitable. Pour nous consommateurs, c'est le meilleur moyen d'avoir de la viande d'excellente qualité à bon marché. D'autres offres suivront probablement. Si votre congélateur est trop petit pour ces commandes en gros, mettez-vous à plusieurs (famille, amis, voisins) pour les partager!

Nous sommes bien sûr conscients que la production de viande et de lait constitue un poids environnemental bien plus important que celle de légumes. A consommer donc avec modération... et bon appétit quand même!



Pour P2R,
François