



LA FEUILLE DE CHOU

numéro 35

22 septembre 2017



Vous l'attendiez avec impatience, réjouissez-vous, la feuille de chou du P2R est enfin de retour ! Ce n'est pas qu'elle ait pris des vacances ou qu'elle se soit abandonnée à une paresse langoureuse, mais plutôt qu'elle avait de la peine à se faire une place dans les autres activités estivales !

Echos des champs - du champs à l'assiette

Côté légumes, cet été nous avons commencé à nous fournir en légumes auprès de la Ferme de Rovéréaz à Lausanne. Notre collaboration avec l'équipe de Rovéréaz a débuté officiellement en mars dernier lorsque notre AG a décidé de leur octroyer un prêt de CHF 10'000 pour l'achat de machines agricoles, prêt qui sera remboursé d'ici à la fin 2019. Grâce à ces liquidités, l'aventure à bien démarrée pour eux, et par ricochet, notre collaboration aussi ! L'entente est bonne et la qualité des légumes au rendez-vous ! Nous nous réjouissons de continuer à travailler avec eux, d'autant plus que cette collaboration a aussi l'avantage de limiter au minimum les trajets en camionnette, étant donné que celle-ci est actuellement parquée sur le terrain de la ferme.

Côté abonnements complémentaires, pour ceux qui auraient loupé l'information, deux nouveaux abonnements roulent au rythme de croisière depuis leur instauration en mai dernier : vous avez désormais la possibilité de recevoir chaque semaine des délicieux pains bio au levain, cuits au feu de bois par les boulangères de la ferme des Terres Rouges à Pomy, où sont aussi cultivés les céréales qui sont à la base des farines utilisées ; et en alternance avec les fromages, il est désormais aussi possible de recevoir du tofu fermier provenant de la toute nouvelle ferme collective du Joran (Orbe), préparé à base de soja cultivé et transformé artisanalement sur place.

Si vous hésitez à souscrire un abonnement, vous avez aussi la possibilité chaque semaine de commander du pain via notre épicerie en ligne ; pour le tofu et les fromages, des commandes spéciales de dégustation seront organisées 3 fois par année. Cependant, n'oubliez pas que l'abonnement a l'avantage d'assurer un revenu régulier à nos producteurs mais aussi de limiter nos coûts administratifs.

La vie du P2R

Votre coopérative, au-delà de ses activités de production et distribution de produits agricoles, est aussi un lieu d'échanges et de rencontres. A ce titre, la fête annuelle du 3 septembre dernier a rencontré un vif succès. Il faut dire que la



qualité de l'accueil de Judith et Hector (nos maraîchers principaux) dans leur splendide ferme de Fermens facilite grandement les partages et activités conviviales ! L'excellent



apéro, les magnifiques pizzas au feu de bois suivis des nombreux desserts, le tout accompagné par le groupe de musique folk irlandaise, invitaient plus à la flânerie qu'à la « compétition sportive ». Les amateurs de pétanque voudront donc nous excuser de ne pas avoir laissé la place au fameux tournoi

de pétanque ! Ce n'est que partie remise pour l'année prochaine. Merci encore à tous-tes les participant-e-s et à nos hôtes pour cette belle journée ! Images de la fête : [photos](#) ; [vidéo](#).



Toujours dans l'idée de créer du lien, des repas entre membres du P2R seront organisées à partir d'octobre en collaboration avec la plateforme internet Surfing Dinner ([lien](#)) Cette plateforme permet d'organiser des repas entre particuliers ayant envie de partager des expériences culinaires sans forcément se connaître à l'avance. Toutes les informations sur cette initiative sont disponibles via notre site ([lien](#)).

D'autres activités récréatives continueront à être proposées dans le futur. Parmi celles-ci, suite à la belle expérience de l'année passée, il y a le projet d'organiser un atelier de préparation de biscuits de Noël. Oui, on le sait, nous sommes seulement en septembre et l'idée de voir apparaître des décorations de Noël partout peut avoir un effet anxiogène sur certains d'entre nous. Pour reconduire cet atelier, il faudra toutefois s'y prendre à l'avance. Le lieu est prêt à être réservé, les farines sont prêtes à être commandées depuis nos producteurs. Il ne manque plus qu'une équipe de volontaires pour choisir les recettes et s'occuper de l'organisation en collaboration avec Enea. Pour cela, veuillez svp prendre contact avec lui (coordination@p2r.ch).

Le P2R fait de la politique

Le 27 août dernier nous avons co-organisé avec la ferme du Joran le traditionnel brunch de la [FRACP](#), la fédération des ACP romandes. A cette occasion, nous avons entre autres discuté des nombreuses initiatives politiques prévues en lien avec l'agriculture. Parmi celles-ci, celle « Pour la souveraineté alimentaire » ([lien](#)) nous tient particulièrement à cœur : nous aurons certainement l'occasion d'en reparler avant la votation prévue dans environ 1 an.

Epicerie du P2R - quoi de neuf ?

Plusieurs nouveaux produits sont venus enrichir l'assortiment de notre épicerie en ligne ([lien](#)) : flocons d'avoine, farines, polenta d'amidonier, plusieurs miels (de châtaigner, de tilleul, etc.), etc. Les pains sont désormais aussi disponibles sur commande via l'épicerie en ligne.

La mémoire qui flanche - petit rappel des bonnes pratiques

- Inscrivez-vous aux DJ de travail dès que possible afin d'éviter le risque de ne plus trouver de la place en fin d'année.
- Merci de bien nettoyer vos paniers vides avant de les retourner. Il nous arrive régulièrement de passer plus d'une heure à 3 personnes pour nettoyer des dizaines de paniers sales ! C'est beaucoup (trop) et il serait plus facile que chacun-e en nettoie les siens ; non ?!
- Un document résumant les règles de fonctionnement de notre coopérative est désormais disponible à partir de la page d'accueil de notre site ([Petit manuel du parfait coopérateur](#)).

A vos agendas

- 30.09.2017 (9h-17h) - Marché bio de Morges (place du casino)
- Novembre 2017 - avril 2018 - Cycle de conférence « Tout peut encore changer » (en partenariat avec P2R). Programme disponible à partir de notre site ([lien](#)).

Pour votre coopérative, Mathieu Genoud et Enea Rezzonico