

Opération cornichons

Le marchand de sable a bien failli nous endormir avec son conte "La dame aux cornichons"..., mais "La cruelle fable du cornichon", présentée par la TSR nous a bel et bien réveillés.

- Quoi ? Seulement encore 8 producteurs de cornichons en Suisse, alors qu'il y en avait plus d'une centaine il y a à peine 20 ans ?
- Quoi? Les cornichons se cultivent en Inde maintenant ?
- Oui, on nous prend vraiment pour des cornichons !

Le "Lopin bleu" (ACP* de Neuchâtel) et Bio-Neuchâtel (association cantonale des producteurs bio) ont décidé de "relocaliser" la culture du cornichon sous nos cieux et, pour commencer, sur territoire neuchâtelois.

Mais pourquoi en vouloir au cornichon ?

Le cornichon illustre bien la dérive du système agro-alimentaire actuel, mais nous ne lui en voulons pas du tout, on l'aime même bien, cette cucurbitacée ! Elle nous porte à la réflexion.

- Le cornichon fait partie de notre culture culinaire. Sa production, d'abord indigène, a été délocalisée petit à petit, en Europe de l'Est d'abord, puis en Inde, là où la main d'œuvre est encore moins payée ...
- Bien que les Indiens n'en mangent pas, ils le cultivent à bon compte pour nous!
- L'abandon de la culture du cornichon chez nous est aussi un appauvrissement de notre "jardin potager".
- La culture du cornichon nécessite de grandes quantités d'eau et on creuse de plus en plus profond pour extraire le précieux liquide, qui fait défaut à une partie de la population indienne et que l'on "exporte" en quelque sorte en Europe sous forme de cornichons.
- Le cornichon, préconservé et transporté dans des fûts de vinaigre en Suisse, où il est mis en bocaux. Aux dernières nouvelles, cette étape sera prochainement (ou l'est déjà) complètement délocalisée en Inde.

Mais que veut-on faire à part réfléchir ?

- Nous allons cultiver, semer, planter, cueillir et conserver 2 petites parcelles de cornichons bio, une à Chambrelieu et une à la Pointe du Grain.
- Nous ne voulons pas laisser les paysans seuls pour ce travail, nous voulons les accompagner : lopinistes bleus, bio-neuchâtelois et autres allons mettre la main à la pâte. Nous nous réjouissons déjà à l'idée des coups de rablais et porte-bidons sur les champs.
- Nous voulons marquer chaque étape par un petit événement. Plusieurs fêtes sont donc en gestation.



Calendrier

Pour lancer cette action de souveraineté alimentaire**, nous avons choisi de le faire à l'occasion de la journée des luttes paysannes, le 17 avril.

- **Semis des cornichons:** Nous sèmerons les graines de cornichons le 17 avril dès 17 heures, sur la place des Halles, au cœur de Neuchâtel. Nous serons accompagnés de cornichons géants pour effectuer ce semis symbolique.
Uniterre (syndicat agricole) sera également présent au même endroit avec une vente de lait et de farine équitables...
- **Présentation du film "Au cœur de la proximité"** par la réalisatrice, Nicole Petitpierre, après l'assemblée générale du Lopin Bleu, le mardi 21 avril à 19h30 au Musée d'Histoire naturelle de Neuchâtel (film vers 20h15).
- **Plantation des cornichons** sur les 2 parcelles avec plantons, plantoirs et chansons. Nous planterons lorsque les gels nocturnes ne seront plus à craindre.
- **Entretien des cornichons** avec sarcloirs, raclets et histoires. La date est aussi à fixer avec Dame Nature.
- **Récolte des cornichons** qui durera de juillet à août-septembre avec une récolte tous les 2 jours, car "Cornichon, Oui ! mais trop gros, Non!"
- **Conservation / localisation des cornichons** avec vinaigre, herbes et bonne humeur, opération sera effectuée en plusieurs fois pendant les près de 2 mois de la récolte. Nous ferons également en bocaux et présentation de l'opération lors de la Fête de la Terre à Cernier les 22 et 23 août 2009
- Et enfin, **dégustation des cornichons.** Les bocaux indigènes se glisseront dans les paniers du Lopin bleu et seront présents à la « Fête du bocal », avec fromage, musique et ambiance, et cela à l'occasion de la distribution des paniers du Lopin bleu et du Marché de Pierre-à Bot de Bio-Neuchâtel, les 28 et 29 novembre 2009 à la ferme de Pierre-à Bot.

Josy Tamarcaz, Lopin bleu

Pour plus de détails sur le calendrier : www.lopinbleu.ch

Secrétariat de Bio-Neuchâtel : Pascal Olivier; 032 889 36 44;
pascal.olivier@ne.ch

Le Lopin Bleu : Josy Tamarcaz ; 079 347 47 69;
josy.tamarcaz@bluewin.ch

* ACP: Agriculture Contractuelle de Proximité (plus d'informations sur www.fracp.ch)

** La souveraineté alimentaire c'est aussi garantir aux producteurs le droit de produire des aliments et aux consommateurs celui de décider de qu'ils veulent consommer.