

Trevadoù Ognon Rosko 2013 ha 2017



Skrivañ a ran eur wech an amzer, eur barzhoneg. Eun ugent bennak am eus betek bremañ hag anvet int « Tammoù barzhonegoù didalvez ». Unan anezho, skrivet e miz Gwengolo daou vil trizek a gont lorc'h al labourer douar pa vez trec'h d'un amzer a-enep dezhañ.

AN TREVAD KAER

An ognon a zo dastumet
deiz araok gouel Vari hanter-Eost,
er bloaz-mañ daou vil trizek.
N'eo ket bet an amzer a-du, na tost,
leun a zale evit o hadañ,
ha goude, daou viz yen digustum,
miz Mezheven ha Gouere en o sec'hañ
o dije lakaet an delioù heñvel butun
paneved strinkaioù an dourerez
bemdez en dro, en noz hag en deiz
evit dalc'her anezho en o glasterezh.
Hag setu a-benn ar fin ognon e leizh,
dre labour an den ha polontez Doue.
Ognon Rosko leun ar bouteg a zo,
da gwerzhañ en arvor har er gourre.
Ognon Rosko, an hini gwellañ er vro !

Gilberz Gwilherm - 2013

Ar bloavezh daou vil seitek a zo bet disheñvel krenn deus hini emañ o kontañ er barzhoneg :
An hadañ a zo bet aes kenañ, war eun douar flour ha tomm, setu an had a zo diwanet buan ha
graet o deus strew dillo.

Un tammig eo bet sec'h miz Mezheven ; an ognon hadet o deus bet ranket bezañ douret eur
wech pe zaou.

Adalek an ugent a viz Gouere an amzer a zo bet glaviiek padus betek kazimant fin miz Eost, setu
n'hon deus ket gellet dastum hon ognon en eun doare dereat hervez hon c'hoant. Tommañ
hag aveliñ anezho, e-barzh ar palikelloù pe ar siloioù eus ranket ober muioc'h eget kustum.

Diwar eun dastumadeg ken trubuilhus omp souezhet kaout ognon ken dilastez ha blazet koulz
a bep bloaz.

Hon doare da zibradañ an trevad (troc'hañ o gwrizioù gant eul lanvenn sachet gant un
traktour) araok ma vije re sec'h, ha laosker anezhañ war gorre an douar betek an dastumadeg
ez eo ar gwellañ feson evit espern perzioù mat an ognon.



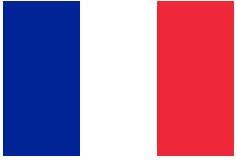
Debrit leun a Ognon ha kenavo !

Gilberz Gwilherm - 24/12/17



Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : aop@oignonderoscoff.fr - www.oignonderoscoff.fr



Les récoltes d'Oignon de Roscoff 2013 et 2017



J'écris un poème de temps en temps. J'en ai une vingtaine maintenant et ils se nomment « Petits poèmes sans valeur ». L'un d'entre eux, écrit en septembre 2013 raconte l'orgueil d'un agriculteur quand il vainc une météo ligüée contre lui.

LA BONNE RECOLTE

Les oignons sont ramassés
le jour avant l'Assomption,
cette année deux mille treize.

Le temps n'était pas de la partie, loin de là,
il y avait du retard dans les semis,
et ensuite, deux mois exceptionnellement froids
les mois de juin et juillet asséchants
auraient grillé les feuilles comme du tabac
s'il n'y avait eu d'arrosage
tous les jours, nuit et jour
pour les sauver.

Et finalement, il y a de l'oignon en abondance
grâce au travail de l'homme et à la volonté de Dieu.
il y a l'Oignon de Roscoff plein le panier,
à vendre sur le littoral comme dans les terres.
L'Oignon de Roscoff, le meilleur du pays !

Gilberz Gwilherm - 2013

L'année 2017 a été très différente de celle racontée dans le poème : le semis a été très facile, dans une terre meuble et chaude, et les graines ont germé rapidement et donné un paquet de feuilles sans tarder.

Le mois de juin a été un peu sec et les oignons ont du être arrosé une ou deux fois.

A partir du 20 juillet le temps a été très pluvieux et s'est maintenu presque jusqu'à la fin août, nous n'avons donc pas pu récolter notre oignon convenablement comme nous le souhaitions.

Il a fallu le chauffer et le ventiler, en palox ou en silos, bien plus que d'habitude. Avec une récolte si perturbée, nous sommes surpris d'avoir des oignons avec si peu de déchets et aussi goûteux que tous les ans.

Notre façon de soulever la récolte (de couper les racines des oignons avec une lame tirée par un tracteur) avant que l'oignon ne soit trop sec, et le laisser sur le sol jusqu'au ramassage est la meilleure manière de bien conserver l'oignon.



Mangez beaucoup d'oignon et à bientôt !

Gilberz Gwilherm - 24/12/17



Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff
Kergompez – 29250 SAINT POL DE LEON
Tél. : 02.98.69.38.37

Mail : aop@oignonderoscoff.fr - www.oignonderoscoff.fr