

IMPRESSUM

Rédaction : Doriane et Laurent Muhlemann
Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon
Parcelle no 95
Tél. 022 / 757 51 27 ou 079 / 302 38 38

Adresse e-mail : jardins@muhlemann.ch
Site Internet : www.muhlemann.ch

Journal à parution trimestrielle
Numéro 1/17

Couverture : image tirée d'Internet symbolisant le printemps

* * *

Les suggestions, commentaires, lettres de lecteurs et petites annonces peuvent être adressés à l'adresse ci-dessus.

Chronique des jardins familiaux de Bernex



Tiens ! C'est le printemps !

Janvier à mars 2017
No 1/17



Impressions
Supports Visuels
Réalisation Publicitaire

www.copypap.ch
info@copypap.ch

Ch. Château Bloch 10
1219 Le Lignon - GE
Tél.: 022 940 31 30
Fax: 022 940 31 32



CERCLE DES AGRICULTEURS DE GENEVE ET ENVIRONS



PRODUITS MENAGERS - VINS - BOISSONS – PRODUITS DU TERROIR
PLANTONS – FLEURS – OUTILLAGE – ENGRAIS – TERREAUX
MACHINES DE JARDIN - ALIMENTS POUR ANIMAUX

1242 SATIGNY

Rue des Sablières 15

Voie n° 11A

T 022 306 10 10

F 022 306 10 11

landi.satigny@cage.ch

1252 MEINIER

Route de Compris 14

T 022 752 44 71

F 022 752 47 08

landi.meinier@cage.ch

1233 LULLY-BERNEX

Ch. des Cornaches 1

T 022 850 91 60

F 022 757 61 79

landi.lully@cage.ch



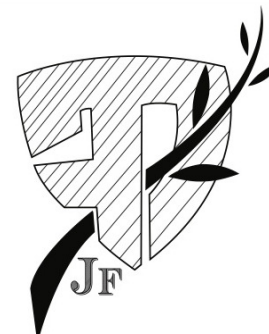
PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

- LE SPÉCIALISTE DU
RECYCLAGE

- GRAVIÈRES

- LOCATION DE MACHINES

Contribue
à la protection
de l'environnement



JF PAYSAGISTE SARL

entretien & création

floresalino@hotmail.com
☎ 076 224 92 70



INTERVENTION TECHNIQUE

022 307 22 22

électricité • télécommunications
automatisation de portes et portails

LAYDEVANT. SA

Laurent Mühlemann
commerce orienté objets



Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon

IDE CHE 166.056.115

079 302 38 38

MOT DU PRESIDENT – Fridolin Glarner

Chères Jardinières, chers Jardiniers,

Je voudrais encore remercier toutes les personnes présentes à l'AG 2017. Depuis l'AG 2016, nous avons 19 nouveaux jardiniers à qui nous souhaitons une cordiale bienvenue. L'an dernier nous avons été contraints, après plusieurs avertissements restés sans effets, d'inciter quatre parcellaires à quitter le groupement pour des raisons de non respect de nos règlements. N'oublions pas que 600 candidats sont en attente, certains depuis des années ! Pour rappel, voici quelques points importants :

- Consultez le site : www.fgjf.ch et les règlements (téléchargements)
- Autorisation obligatoire du comité pour toute construction/modification
- Tunnels plastiques autorisés du 01.10 au 30.4 (tolérés -> St de Glace)
- Pas de gros trampoline, piscine haute, système sonore
- Pas de plantations trop hautes ou trop près des voisins. (Haut. 1m = dist. 0,8m, haut. 2m = dist. 1,5m, arbres hauteur max. 4m = distance 3m)
- Attention aux surfaces engazonnées, dallées ou non cultivées
- Les feux sont interdits sur le sol ou à cet effet dans les barbecues
- Evitez le va-et-vient des voitures dans le groupement. Roulez lentement
- Stationnement dans les allées limité à 30 min. (charger ou décharger)
- Engins à moteur et voiture interdits le dimanche et les jours fériés
- Aux toilettes : respecter la propreté et par conséquent le nettoyeur
- Chaque parcellaire est responsable de ses visites et de ses invités

La FGJF interdit les serres ou abris à tomates (voir règlement Constructions & décisions, art. 16). Nous tolérons un compromis "Un filet uniquement horizontal, dont rien ne doit pendre sur les côtés et de couleur discrète". Photo de gauche = mauvais exemple, celles de droite = toléré



Le comité vous souhaite une bonne saison de jardinage !

SOMMAIRE

Éditorial – Les candidats au jardin	p.	4
Jeu 1/17 – Mots croisés (auteur Louis Aeby)	p.	5
Origine de quelques noms de lieux	p.	6
Informations pratiques données à l'AGA	p.	7
La permaculture	p.	8 et 9
Le Pak-choï a du succès	p.	10
Recette : salade de pois mange-tout	p.	11
L'institut Vavilov à Saint-Petersbourg	p.	12
Concours 2017 – pomme de terre	p.	13
Distribution de la chronique	p.	14
Mot du président – Fridolin Glarner		
Impressum	p.	16

EDITORIAL – LES CANDIDATS AU JARDIN ?

Les jardins familiaux genevois ont du succès, à en juger par les longues listes d'attente qui les concernent, mais quels sont les candidats à ce loisir, peut-on évoquer un profil type ?

La première catégorie venant à l'esprit est celle des émigrés de pays méditerranéens dont la tradition s'articule souvent autour d'un bout de terrain cultivé à côté de la maison familiale. Les communautés italiennes, espagnoles ou portugaises ont par ailleurs une cuisine qui laisse une large place aux fruits et légumes. C'est donc tout naturellement que des jeunes couples vont postuler pour un petit lopin.

Les Suisses sont également présents et la plupart dans une dynamique similaire, celle de parents ayant eu un bout de jardin. Quelques citoyens, cependant, sans tradition potagère familiale, cherchent un exutoire à la vie urbaine, pour d'autres il s'agit d'un retour à une alimentation saine ou un mode de vie plus naturel.

En complément à l'indispensable goût pour la culture potagère, le cabanon, et son petit carré d'herbe attendant, représente également un élément de séduction dans notre société ou bien peu de privilégiés ont la possibilité d'avoir leur propre maison. Il constitue un refuge en cas de mauvais temps, un lieu convivial pour des repas entre famille ou amis, un espace d'intimité, un lieu où ranger des outils et bien d'autres choses encore.

Quelles que soient les motivations initiales, une fois leur petit lopin obtenu, les parcellaires devront confirmer, dans la réalité du travail assidu de leur potager, qu'ils ont fait le bon choix ; certains se rendant compte, après quelques saisons, qu'ils se sont trompés, d'autres y resteront toute une vie.

CONCOURS 2017 – POMME DE TERRE

Le traditionnel concours portera cette année sur la pomme de terre la plus lourde. Le dernier délai pour la participation étant fixé au 30 novembre. Contrairement au concours du tournesol, courge ou tomate, dont les légumes bien visibles nous donnaient la possibilité de repérer d'éventuels participants, il n'en est pas de même pour la pomme de terre ! Nous comptons donc sur vous pour nous contacter le moment venu à la parcelle 95 ou par téléphone au 022 / 757 51 27 (répondeur) afin que nous puissions passer pour la pesée. Bonne chance à toutes et tous !

Record mondial pour la pomme de terre la plus lourde (5 kg) !



DISTRIBUTION DE LA CHRONIQUE

Comme nous l'avons soulevé lors de l'AG, certains chalets sont totalement fermés et il n'est pas possible de déposer facilement le petit journal lorsque nous le distribuons. Pour les chalets concernés, il serait agréable de pouvoir déposer le journal à l'entrée, dans une boîte aux lettres. Il en existe de petits modèles avec un couvercle arrondi empêchant les oiseaux d'utiliser l'ouverture pour faire leur nid. Merci d'avance !

L'INSTITUT VAVILOV A SAINT-PETERSBOURG

L'Institut Vavilov à Saint-Petersbourg en Russie possède la plus grande collection de fruitiers et de baies et la 4ème banque de semences au monde. Cet établissement, fondé en 1926 par le généticien Nikolai Vavilov, conserve les graines et semences d'environ 400'000 espèces végétales, dont 90 % seraient introuvables dans d'autres réserves. Il possède aussi 12 stations expérimentales en Russie, destinées à la régénération des semences, véritables « paradis de la biodiversité ». Concernant les légumes, il y aurait là-bas une banque de semences de 43'000 variétés dont par exemple un millier de fraisiers. Le fondateur, l'éminent botaniste et généticien Vavilov, organisa une série impressionnante d'expéditions botaniques dans pas moins de soixante-quatre pays. Il est à la base de plusieurs théories dont celle de l'*origine des plantes cultivées* et de la collection de semences de l'institut pansoviétique de culture des plantes. Il meurt cependant prématurément à 55 ans en prison s'étant opposé à un généticien pseudo-scientifique protégé par Staline, Trofim Lyssenko. Pour la petite histoire, la collection Vavilov a survécu à l'interminable siège de 900 jours de Léninegrad (St-Petersbourg) par les Allemands durant la deuxième guerre mondiale; les employés du centre se refusant à manger les graines comestibles malgré la famine (9 morts parmi le personnel). Aujourd'hui, la grande station de Pavlovsk fait face à une autre menace sous la forme d'une forte extension de l'urbanisation de St-Petersbourg.



JEU 1/17 – MOTS CROISES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2						■			■	
3				■						
4									■	
5		■			■			■		
6						■				
7							■			
8			■			■				
9								■		
10					■					■

Horizontalement

1. Avec leur cheminée, visible de loin, ils recueillent vos déchets
2. Lieu qui procure du calme ; contracté
3. Pronom relatif ; aimer
4. Petit sac membraneux de l'oreille interne
5. A la mode ; personnel ; champion
6. Envoya avec force ; parfois unique sur la route
7. Anciennement : celle-ci ; au tennis, impossible de le contrer
8. Peut précéder le joint ; du verbe mouvoir inversé ; maréchal français
9. Agréable à sentir ; conjonction
10. Village neuchâtelois (La) ; ville d'Espagne (Castille)

Verticalement

1. Plante herbacée, voisine du pavot, souvent avec les céréales
2. Dimension verticale du corps ; qui a une saveur aigre
3. Alcaloïde toxique ; pronom indéfini
4. Conjonction ; introduire une chose dans une autre
5. De bas en haut : habitation en paille ; fut fatal à Lady Dy
6. Fut tenu ; phase lunaire
7. Johnny et d'autres le furent pour les jeunes ; un jet bouleversé
8. Rivière de France, affluent de la Seine ; liquide incolore
9. Qui existe depuis longtemps
10. Provoquent divers troubles

ORIGINE DE QUELQUES NOMS DE LIEUX

Il n'est pas toujours aisé de déterminer l'origine des noms de lieux et certaines des explications qui suivent relèvent plus d'hypothèses que d'affirmations. La toponymie s'occupe de rechercher la signification d'un nom de lieu en étudiant l'étymologie, l'histoire, les patois ou langues disparues, les contextes, etc. Voici donc quelques éclaircissements par rapport à des noms propres dans la région de notre groupement de Bernex.

Chancy	pourrait venir de caran (chêne) et ciac (forêt)
Bernex	son origine remonterait à l'époque gallo-romaine et à l'installation à l'ouest de la colline d'une villa d'un propriétaire nommé Berniacum. Le suffixe « ex » est d'origine gauloise.
Aire-la-Ville	devrait son nom à un riche romain nommé Eyria
Confignon	pour certains, dériverait du latin <i>confinius</i> ou <i>coffinius</i> , pour d'autres le nom proviendrait de <i>confinium</i> (limite)
Bois-des-Mouilles	décrit un bois humide, tourbière, terrain mou et marécageux, souvent en cuvette
Lully	nom de domaine gallo-romain, dérivé de Lullius, au XIIe siècle Luliacum, puis Lulie en 1220, prior de Lullier en 1344 puis Lilli sur la carte Cassin
Luchepelet	de « luche », petit lac, étang, eau dormante et « pélet » monticule dénudé
Loëx	viendrait du vieil allemand « leie », pente rocheuse plus ou moins couverte d'un maigre gazon
Paris (ch. de)	le Chemin de Paris est celui qui longe la partie supérieur du groupement (piste cyclable). Son étymologie viendrait du vieux français « parai » caractérisant un lieu en hauteur bien exposé au soleil
Olliers	le Chemin des Olliers permet d'accéder au parking supérieur. Aucune définition officielle mais pourrait provenir du vieux français « olier » ou du latin « olla », poterie en forme de marmite impliquant peut-être l'ancienne localisation d'un atelier de poterie
Malpertuis	le Chemin de Malpertuis est celui qui longe le groupement, côté Jura, « Pertuis » signifiant un trou !

RECETTE – SALADE DE POIS MANGE-TOUT

Les pois mange-tout sont savoureux, sucrés et agréables à manger croquants. Voici une recette qui les propose en salade avec une petite sauce asiatique !

Source: Plaisir Santé, Légumes santé, Reader's Digest, 2007

200 g de pois mange-tout effilés
 1 cuill. à soupe de vinaigre de riz
 2 cuill. à thé de sucre
 1 cuill. à soupe de sauce de soja
 1 cuill. à soupe d'huile d'arachide
 1 cuill. à thé d'huile de sésame vierge
 1/8 cuill. à thé de sel
 1 concombre en fines rondelles
 1 botte de radis en fines rondelles
 1 cuill. à soupe de graines de sésame grillées (facultatif)

Faites cuire les pois mange-tout 5 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les. Rincez-les sous l'eau froide.

Dans un bol, mélangez le vinaigre, le sucre, la sauce de soja, l'huile d'arachide, l'huile de sésame et le sel.

Dans un grand saladier, mettez les pois mange-tout, le concombre et les radis. Arrosez avec la sauce, mélangez et parsemez de graines de sésame.



LE PAK-CHOI A DU SUCCES

Ce petit légume chinois se situe entre le chou et la salade et commence à connaître un succès important dans notre pays. Plusieurs raisons à cela ; sa facilité de culture, sa récolte hivernale sous serre, son goût agréable, son utilisation crue ou cuite, ses qualités diététiques et ses effets antioxydants.

Culture

- **semis** : il peut avoir lieu toute l'année sous couvert, sinon du mois de mai au mois d'octobre
- **repiquage** : dès que le plant possède 3 ou 4 feuilles ou alors, pour un semis directement en place, éclaircir pour ne laisser qu'un plant tous les 20-30 cm
- **arrosage** : arrosages fréquents, sinon il montera en graines
- **paillage** : conseillé pour conserver la fraîcheur de la terre
- **récolte** : déjà 2 à 3 mois après le semis, puis au fur et à mesure des besoins
- **parasites** : altise, charançon, piéride et bien entendu limaces et escargots
- **maladies** : alternariose, hernie et mildiou
- **bons voisinages** : bette, betterave, carotte, céleri, concombre, épinard, pois, haricot et herbes aromatiques
- **plantes à éviter** : ail, oignon, ciboulette, échalote, fraisier, poireaux, radis, tomate et choux en général
- **rotation des cultures** : épuise le sol, ne pas remettre sur la même parcelle avant 4 ou 5 ans



INFORMATIONS PRATIQUES DONNEES A L'AGA

Voici quelques dates et informations données lors de notre Assemblée générale annuelle du 4 mars courant.

- La fête de printemps se tiendra le dimanche 28 mai. Elle est spécialement importante cette année puisqu'il s'agira de fêter les 50 ans du groupement ! Une grande broche sera organisée. Pour que la fête soit belle et d'un coût modique pour les parcelles, une réserve a été constituée dans les comptes 2016. Le programme détaillé sera affiché aux emplacements habituels en temps voulu. Réservez d'ores et déjà cette date et venez nombreux !
- La traditionnelle journée des fleurs se tiendra le samedi 26 août
- L'ouverture de l'eau aura lieu le samedi 25 mars et la fermeture le samedi 28 octobre 2017
- Les cotisations 2017 sont inchangées, malgré l'augmentation du loyer du terrain dans notre nouveau bail. Dès 2018, il faut s'attendre à une répercussion progressive sur la cotisation
- Si vous remarquez qu'un chat sans propriétaire est malade, SOS chats est atteignable au 022/785 32 84 ou 079/633 31 83
- Une nouvelle remorque, plus légère et tractable sur une voiture conventionnelle, est à disposition à la location
- Toute démission doit être signifiée avant le 30 septembre pour la fin de l'année
- M. Eric Sutter répare vos machines de jardin et est présent entre 9h00 et 12h00 le mercredi et samedi, sinon sur demande
- La demande de location du local, 70 personnes au maximum au prix de 110 francs, doit être faite à M. J.-M. Monnerat, puis c'est M. E. Sutter qui s'occupera de l'intendance
- En cas de vol avec effraction dans un chalet, même de moindre importance, il est conseillé de porter plainte pour que la police puisse mieux évaluer ce genre d'infractions. Un formulaire ad hoc est disponible sur le site de la Fédération (www.fgjf.ch), dans la rubrique des téléchargements. Nous vous encourageons à visiter cet intéressant site, vous pourrez également y télécharger d'anciennes chroniques

LA PERMACULTURE

Lors de notre dernière Assemblée générale, M. Jacques Magnin, nous a fait part de la sortie d'un cahier spécial sur la permaculture encarté dans l'hebdomadaire *Terre & Nature*. Vaste sujet, intéressant et à la mode, nous vous livrons ici un petit résumé de son contenu.

La permaculture, contraction de « permanent » et « agriculture », est une approche inspirée du fonctionnement de la nature qui vise à des cultures durables et respectueuses de l'environnement. Conceptualisée dans les années 1970 par les australiens Bill Mollison et David Holmgren, elle trouve actuellement un intérêt particulier auprès des personnes rejetant un mode d'agriculture intensif et ses produits dénaturés. La permaculture est diverse dans ses méthodes et s'associe volontiers à une philosophie, un art de vivre cherchant un certain retour aux sources. En cela, elle fait suite, ou s'apparente à l'agriculture biologique ou la biodynamique de l'anthroposophe Rudolf Steiner. Elle fait l'objet de formations et de nombreux ouvrages pouvant être trouvés en librairie.

Autant préciser tout de suite qu'une application poussée de la permaculture sur nos petits lopins de terre n'est pas chose aisée. En effet, son efficacité se révèle après plusieurs années de préparation lorsque la parcelle, non labourée, retrouve un environnement suffisamment naturel pour que les nombreuses plantes y cohabitent en harmonie. Nul doute que nos contrôleurs des parcelles y verraient, au début, plutôt un terrain mal entretenu qu'une expérience judicieuse. Il faut préciser que l'un des principes de base est que le sol doit toujours être couvert, sans être labouré, d'ailleurs les outils à moteur, tel le motoculteur, sont déconseillés. Une autre caractéristique consiste à cultiver ses légumes sur des buttes à l'intérieur desquelles un mélange de compost, parfois de bois ou de cartons décomposés, constitue un terrain riche et fertile. La permaculture encourage aussi la plus grande diversité botanique possible et utilise les associations favorables de plantes. Elle exclue toute sortie de déchets végétaux à l'extérieur du terrain et préconise donc la constitution de composts et de mulch composés de végétaux passés au hache-paille.

Les pesticides, engrais de synthèse et autres produits chimiques sont bannis. Des solutions naturelles sont trouvées contre les ravageurs, comme l'utilisation de canards coureurs pour manger les limaces du potager.

En Suisse romande, plusieurs expériences de permaculture, après parfois des débuts difficiles, sont maintenant viables et génératrices de cultures autant abondantes que saines. Celles-ci n'ont pu toutefois être couronnées de succès qu'au prix d'un important investissement en temps et bien entendu d'une maîtrise du sujet associé à une réflexion et une observation constantes. Il faut également un terrain diversifié et d'une certaine taille pour prétendre recréer un environnement naturel complet (animaux, mares, forêts, friches, etc.).

Nos petits lopins et les règlements que nous devons suivre empêchent une mise en pratique complète de ce mode de culture mais plusieurs éléments peuvent malgré tout être repris. Il pourrait s'agir, par exemple, de ne pas labourer et de toujours garder recouverte de végétation un bout de parcelle, de tenter des associations de légumes, de hacher les plantes pour le compost, de créer une petite butte ou une spirale à aromatiques et de bannir les produits de synthèse. L'expérience aidant, les résultats devraient être encourageants.

Ci-dessous, un exemple de terrain en permaculture

