

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 1/18

Couverture : maquette parcelle 142 par David Pasciuto

* * *

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



COPY PAP SA
Communication

Impressions
Supports Visuels
Réalisation Publicitaire

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

www.copypap.ch
info@copypap.ch

Chronique des jardins familiaux de Bernex



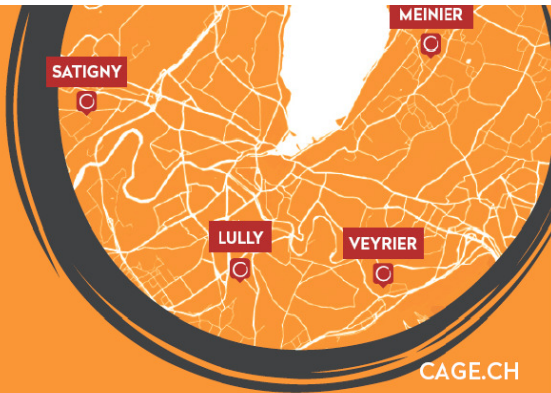
*Maquette de la parcelle 142
en hommage à M. Francesco Pasciuto*

Janvier à mars 2018
No 1/18

**OUVERTURE
VEYRIER
EN JUIN 2017**

JARDINERIE
QUINCAILLERIE
PRODUITS
DU TERROIR
MÉNAGE
35'000 ARTICLES

CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENÈVE ET ENVIRONS



CAGE.CH

HONDA POWER EQUIPMENT **Landi** **STIHL** **AGROLA** **GENÈVE** **AFRICA** **Husqvarna**

Votre publicité ici ?

(4 parutions annuelles = 100.-)



service & qualité

INTERVENTION TECHNIQUE
022 307 22 22
électricité • télécommunications
automatisation de portes et portails

LAYDEVANT._{SA}



PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

- LE SPÉCIALISTE DU **RECYCLAGE**
- GRAVIÈRES
- LOCATION DE MACHINES



Laurent Mühlemann
commerce orienté objets

Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon

IDE CHE 166.056.115

079 302 38 38

INFORMATIONS DU COMITE

Voici quelques informations pratiques et consignes saisies au vol lors de notre 51ème assemblée du groupement :

Infos pratiques

- ouverture de l'eau le 24 mars, fermeture le 27 octobre
- dimanche 20 mai, fête du printemps
- ouverture des portails du jeudi 17h00 au samedi 17h00 pour charger/décharger mais non pas pour stationner !
- l'atelier d'Eric Suter, pour réparation et location des machines (motoculteurs, tondeuses, etc.), est ouvert samedi et mercredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00
- local à louer, prix 110.-, max. 70 personnes, J.-M. Monnerat responsable, Eric Suter clé et maintenance. Le parcellaire qui loue doit être sur place le jour de la fête
- autres informations pratiques affichées à la buvette
- corvées : 1ère absence sans excuse = 30.--, 2ème sans excuse = 140.--

Consignes

- pas de machines, motos et scooters ou travaux bruyants le dimanche et les jours fériés
- évitez autant que possible les anti-limaces au **métaldéhyde** car ils peuvent intoxiquer chats, chiens et rongeurs. Il existe une alternative, le **ferramol** que l'on peut trouver à la **Coop en produits biologiques** (voir image) et qui semble être efficace contre les limaces
- Appelez SOS chats si vous avez un doute sur la santé d'un chat.
Té. 022 785 32 84 Urgence: 079 633 31 83
- En cas de vol dans un chalet, faites une déclaration à la police



SOMMAIRE

Éditorial – retour sur l'assemblée générale	p. 4
Solution du jeu 4/17 – objets d'antan	p. 5
Les choux de Bruxelles	p. 6
Des fabuleux œufs de Pâques	p. 7
La sériciculture à Genève	p. 8 et 9
Maquette en hommage à M. Francesco Pasciuto	p. 10
Recette : choux de Bruxelles	p. 11
Résistance au froid des plantes potagères	p. 12
Jeu 1/18	p. 13
Informations du comité	p. 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – RETOUR SUR L'ASSEMBLEE GENERALE

Une fois n'est pas coutume, l'éditorial revient sur notre dernière assemblée générale annuelle qui ne ressemblait pas exactement aux précédentes. Avec quelques jours de recul et en tentant de porter un regard le moins partisan possible, voici ce que nous pouvons en dire. Notre comité a refusé les nouveaux statuts de la Fédération et nous ne pouvons que le féliciter de cette courageuse décision. En effet, un texte de trente pages, qui empêche des membres de démissionner, dont le contenu implique une application stricte de points controversés, qui permet à certains membres de voter alors même qu'ils pourraient ne pas appliquer les décisions prises, conduit forcément à ce type de position et sera source de tensions futures. Comme le soulignait l'un des délégués de la FGJF présent à l'AG, personne ne sortira gagnant d'une lutte intestine, voire d'un retrait de la Fédération. Dans le contexte actuel de pression urbaine sur nos groupements, la Fédération devrait faire preuve d'unité pour répondre d'une seule et même voix aux défis qui l'attendent. Cette discorde est d'autant plus regrettable qu'elle repose sur des détails imposés par la Fédération alors même que l'Etat n'en a cure, comme les évier à l'extérieur, tonnelles, caisses à outils, abris tomates, tonneaux de couleur bleue. Cela rappelle le gouvernement suisse qui, pour faire bonne figure auprès de nos voisins européens, fait du zèle en imaginant des règlements plus restrictifs que ceux de l'Union. Espérons donc qu'une solution soit rapidement trouvée en se référant simplement au bon sens. Ceci étant, ces débats animés ont au moins eu l'avantage de créer un sentiment de solidarité entre les jardiniers du groupement, satisfaits de constater que le comité défendait leurs intérêts. Notre président, tout comme le comité, ont été plébiscités et nous pouvons les remercier de leur important travail bénévole, y compris Mme Katia Balaesque qui, bien que démissionnaire pour des raisons tout à fait compréhensibles, n'a pas chômé pendant son mandat !

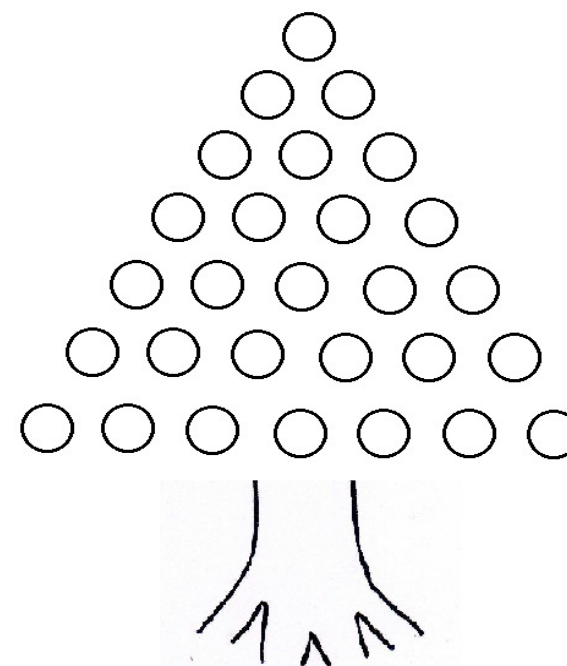
Un dernier petit mot sur le concours 2018, constatant avec satisfaction que bien des membres se sont inscrits !

Joyeuses fêtes de Pâques à toutes et tous ! La rédaction

JEU 1/18

Cet arbre a sept niveaux correspondant à autant de définitions. A part le premier niveau qui ne contiendra qu'une lettre, chaque niveau reprend les lettres du niveau supérieur auxquelles vient s'ajouter une nouvelle lettre. Ex. : A – LA – LAC – TALC etc. Voici les définitions des niveaux en partant par le haut :

- | | |
|---------------------------------------|------------------|
| 1. voyelle | 2. Saint normand |
| 3. récipient | 4. à l'oreille |
| 5. Dubochet l'a reçu | |
| 6. se dit parfois de beaux sentiments | |
| 7. les bières peuvent l'être | |



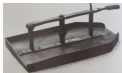
RESISTANCE AU FROID DES PLANTES POTAGERES

Certains légumes, sous nos latitudes, se sont mieux acclimatés que d'autres pour résister autant que possible à la période hivernale. Ce sont des espèces rustiques comme le poireau ou le chou et non pas des légumes méridionaux (tomates, haricots, aubergines, etc.) qui, bien qu'importés dans nos régions depuis quelques centaines d'années, n'ont pas eu le temps de développer des défenses appropriées.

Les mécanismes d'acclimatation du métabolisme sont complexes et, comme ils sont à caractère génétique, les plantes auront de la difficulté à utiliser leurs habituels moyens de protection si les conditions changent brutalement. Ainsi, les changements climatiques que nous connaissons actuellement, par leurs brusques et inhabituelles variations de température peuvent porter préjudice aux plantes potagères, même rustiques. En effet, le légume doit se préparer progressivement au gel, notamment grâce à un changement de composition chimique dans ses tissus ayant pour faculté de faire descendre le point de congélation, un peu comme le ferait un antigel. Cette mise en route a lieu petit à petit lorsque la température automnale descend en même temps que la lumière du jour diminue. C'est aussi le moment où les feuilles des arbres tombent pour réduire les échanges de liquides qui risqueraient de geler.

Dès lors, si l'apparition du gel est trop rapide, surtout après la reprise du printemps, alors la plante n'a pu mettre en place son système de prévention et risque de périr. D'autres part, si la température est trop basse (-10) ou si elle persiste pendant plusieurs jours, un peu comme nous l'avons vécu à la fin du mois de février, la capacité d'endurance au froid des légumes rustiques peut être mise à mal. Il est donc plus prudent de cueillir les légumes d'hiver avant qu'ils ne gèlent et pourrissent ensuite. Une autre méthode de protection est de couvrir préventivement ces légumes rustiques avant l'arrivée des grands froids.

SOLUTION DU JEU 4/17 – OBJETS D'ANTAN

	pour casser le sucre en morceaux lorsqu'il était fourni en pain
	pour découper le chou en lamelles afin de préparer la choucroute
	ancienne chocolatière
	1. poêle à trous pour rôtir les châtaignes 2. pour torréfier le café sur le feu
	pour aligner les pommes et les cuire les devant le feu de cheminée
	1. pour cuire le lait sans qu'il ne déborde 2. pour recueillir le caillé du lait
	pour verser de l'eau ou un liquide en goutte à goutte
	tastevin pour déguster et analyser le vin

LES CHOUX DE BRUXELLES

Cette plante potagère est originale par les choux miniatures qu'elle produit. Considérés comme délicieux par certains, parfois détestés par les enfants, en tous les cas difficilement digestes, les choux de Bruxelles ne laissent pas indifférents. Il faut remonter au XIV^e siècle, au moment où Bruxelles connaît une démographie importante et se protège derrière une enceinte de plusieurs kilomètres, pour trouver l'origine de ces choux. C'est plus précisément grâce à Saint-Gilles que des jardiniers belges sélectionnent une variété de chou qui, poussant verticalement, prend moins d'espace au sol.

Le chou de Bruxelles est assez facile à cultiver, se contentant d'un sol peu riche, mais sa croissance est lente. Il ne demande pas de grandes quantités d'eau et l'engrais ne lui réussit pas en raison de la pousse de son feuillage qu'il ferait au détriment des petits bourgeons. Espacez suffisamment vos plants, qu'il est facile de se procurer dans le commerce, buttez progressivement la terre une fois le plant à maturité, enlevez régulièrement les feuilles qui touchent le sol et arrosez au pied, ainsi vous diminuerez les risques d'oïdium. Si vous voyez des œufs de piérides (petits papillons blancs), enlevez-les simplement à la main. Comme il faudra attendre au moins six mois pour que les premiers petits choux se développent, profitez-en pour intercaler des cultures de radis ou salades. Dès la fin de l'automne et jusqu'au début du printemps suivant, il sera possible de récolter ces choux miniatures en partant depuis le bas de la tige et en les tournant simplement entre les doigts. Ensuite, les nouveaux bourgeons continueront à se constituer sur le haut de la plante.

Du point de vue diététique, le chou de Bruxelles, comme les autres crucifères d'ailleurs, est riche en vitamines C / K et contient des antioxydants qui semblent jouer un rôle favorable dans la lutte contre le cancer.

RECETTE – CHOUX DE BRUXELLES

Recette de base

Les belges réalisent une incision en croix à la base des choux pour hâter la cuisson, Ils cuisent trois ou quatre minutes les choux dans de l'eau salée, puis égouttent le tout et les cuisent à nouveau 10 à 12 minutes dans une nouvelle eau pour un repas plus digeste. L'idéal étant d'avoir un chou cuit à cœur mais encore ferme. L'assaisonnement habituel est le sel, le poivre et la muscade.

Choux de Bruxelles aux poires (source : supermarché belge Colryut)

500g de choux de Bruxelles	175g de mesclun	2 poires
600g de petites pommes de terre	200g de feta	2 oignons rouges
6 c.à.s de vinaigre balsamique	6 c.à.s d'huile d'olives	1 c.à.s. de beurre
quelques amandes effilées	sel, poivre noir.	

Au préalable (15 min)

- Supprimez les feuilles extérieures des choux et coupez-les en 2
- Pelez les poires et détaillez-les en 8 fins et longs quartiers.
- Faites cuire à l'eau les petites pommes de terre et réservez
- Préparez un dressing avec l'huile d'olives, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre noir.

Préparation 35 min.

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Mettez les poires, les oignons rouges coupés en rondelle et les choux de Bruxelles dans un saladier, et arrosez-les de la moitié du dressing.
- Répartissez la préparation sur une plaque de four tapissée de papier de cuisson en disposant les choux de Bruxelles côté coupé vers le haut (ils seront ainsi plus vite cuits). Faites cuire 30 min au four préchauffé et agrémentez d'amandes effilées pour les 3 dernières minutes. Pour vérifier si les choux de Bruxelles sont tendres, piquez-les avec une fourchette.
- Entre-temps, faites fondre le beurre dans une poêle et rissolez-y les pommes de terre. Salez et poivrez.
- Versez les pommes de terre dans le saladier et mélangez-les avec la salade et la préparation aux choux. Émiettez la feta sur les légumes

Répartissez la salade sur les assiettes et nappez de dressing restant.

MAQUETTE EN HOMMAGE A M. FRANCESCO PASCIUTO

Voici une belle et émouvante histoire que nous avons le plaisir de vous faire partager. En date du 5 mars, nous recevions un courriel de M. David Pasciuto, fils de M. Francesco Pasciuto, qui nous relatait en ces termes la relation de son défunt père avec son bout de jardin. En voici les extraits principaux :

«... La parcelle No 142 appartient à ma famille depuis maintenant plus de 15 ans... Nous avons partagé des moments inoubliables, de joies, de rires et malheureusement de pleurs. En effet, mon père, Francesco Pasciuto, grand passionné, aimant de la nature qui avait une affection sans fin pour son bout de jardin, nous a subitement quitté le 3 juillet 2017, à l'âge de 67 ans. Son chalet et son jardin lui ont apporté tellement de bonheur... il passait ses journées à soigner, entretenir, protéger, tout ce que la terre avait à lui offrir... »

« ...Afin de lui rendre hommage et peut-être aussi pour trouver une manière de nous consoler de cette disparition inattendue, j'ai décidé de reproduire à l'échelle 1/35 et dans les moindres détails une maquette du chalet et du terrain de la parcelle de mon père, Francesco... la parcelle No 142 ...»

« ...Il a nécessité 3 mois de travail intensif afin de reproduire avec exactitude tous les petits recoins de ce petit bout de paradis (chalet, cheminée, tables, chaises, mobilier de tous genres, nains de jardin, plantes, légumes, et toutes les infrastructures propre à chaque chalet, même son propre vélo de couleur bleu à trouver sa place et la balançoire de sa petite fille de 5 ans) ... »

Surpris par cette respectable initiative et par le rendu exceptionnel de la maquette, aussi bien sur photos que de visu, dont le concepteur était à la base un néophyte en la matière, il nous semblait évident de partager cet hommage avec nos lecteurs. En page de couverture se trouve une photo d'ensemble de la maquette de la parcelle 142. Félicitations à M. David Pasciuto !

DES FABULEUX OEUFS DE PAQUES

Pâques, fête principale chrétienne, est aussi connue pour les œufs que l'on s'offre, symboles de renouveau printanier. Un homme, Pierre-Karl Fabergé, descendant d'une famille huguenote ayant fui la France au XVII^e siècle, immortalisera la tradition en créant des chefs-d'œuvre de joaillerie. Celui-ci, après avoir travaillé avec les plus grands maîtres européens en la matière, reprendra les rênes de l'entreprise familiale à Saint-Petersbourg pour lui donner, 10 ans plus tard, une renommée mondiale. A tel point que, lors de l'exposition de 1882 à Moscou, Pierre-Karl reçut la médaille d'or et se fit remarquer par le tsar Alexandre III. Ce dernier décida de lui commander en 1885 un bijou en forme d'œuf pour l'offrir à sa femme Maria Fedorovna. L'impératrice sera tellement enchantée par ce bijou, que le tsar nommera Fabergé, orfèvre à la couronne et commandera chaque année un nouvel œuf. Au total, la maison Fabergé produira 54 œufs impériaux et quelques autres pour des clients privés. Parmi ceux-ci, plusieurs sont à ce jour portés disparus, une bonne partie se trouve en Russie ou aux Etats-Unis et deux sont en Suisse, à la Fondation Sandoz (voir ci-dessous, l'œuf au paon). L'orfèvre avait toute liberté dans la conception de ses œufs, avec pour seule contrainte d'y incorporer une surprise en lien avec l'histoire de la famille impériale. En 1917, les bolcheviks convertirent les ateliers en fabriques d'armes et Pierre-Karl Fabergé se réfugia à Lausanne où il décédera deux ans plus tard. Le palais de Chouvalov, à Saint-Petersbourg, est l'endroit idéal pour admirer 14 œufs, dont 9 impériaux.



LA SERICICULTURE A GENEVE

A notre époque, beaucoup ignorent l'essor mondial qu'a connu, particulièrement entre le XVI^e et la moitié du XIX^e siècle, la production de soie, y compris à Genève. Pourtant, juste après la Réforme, profitant du savoir-faire des réfugiés protestants, Genève devint active dans l'élevage des vers à soie et dans l'industrie qui s'y rattache. Ainsi, bien avant que des marronniers ornent la Treille, celle-ci se parait de mûriers. Cette florissante culture poussa même le roi Henri IV à demander aux genevois des spécialistes en la matière capables d'enseigner l'élevage aux populations du Midi. L'activité à Genève eut lieu à l'Hôpital et, pendant un temps, tout près de notre groupement, à la presqu'île de Loëx, ainsi qu'à Veyrier au début du XIX^e, notamment au Château. La qualité des soies produites était bonne mais le climat trop irrégulier et les barrières douanières firent rapidement périr cette activité. Aux abords de la Méditerranée, la chaleur étant plus propice, l'élevage connut son apogée autour de 1830 puis fut en proie à des maladies touchant les vers, décourageant progressivement les agriculteurs. L'Asie resta ensuite, comme par le passé et jusqu'à nos jours, la plus importante région productrice. C'est d'ailleurs la Chine qui fut le berceau de la sériciculture. De vieilles légendes racontent que, trois mille ans avant notre ère, l'épouse de l'empereur fit malencontreusement tomber un petit cocon dans son thé bouillant et remarqua, en le ressortant, que de nombreux fils soyeux s'accrochaient à ses doigts. Les jardins impériaux gardèrent ensuite le secret de la production de la soie pendant des millénaires. L'on raconte que c'est grâce à l'ingéniosité de deux moines grecs que la production de la soie s'étendit en Grèce puis en Europe. En effet, ceux-ci avaient réussi à cacher des œufs du précieux papillon dans le creux de leur canne en revenant d'une prédication en Perse.

Ci-contre, une plaque trouvée sur le portail d'une maison de Veyrier, indiquant une magnanerie (lieu d'élevage du bombyx du mûrier)



La soie, en images

1. le papillon Bombyx avec ses œufs



2. le mûrier blanc et ses belles feuilles



3. le ver à soie, un grand gourmand

4. cocons et fils de soie

