

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 1/20

Couverture : ancienne carte postale

* * *

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



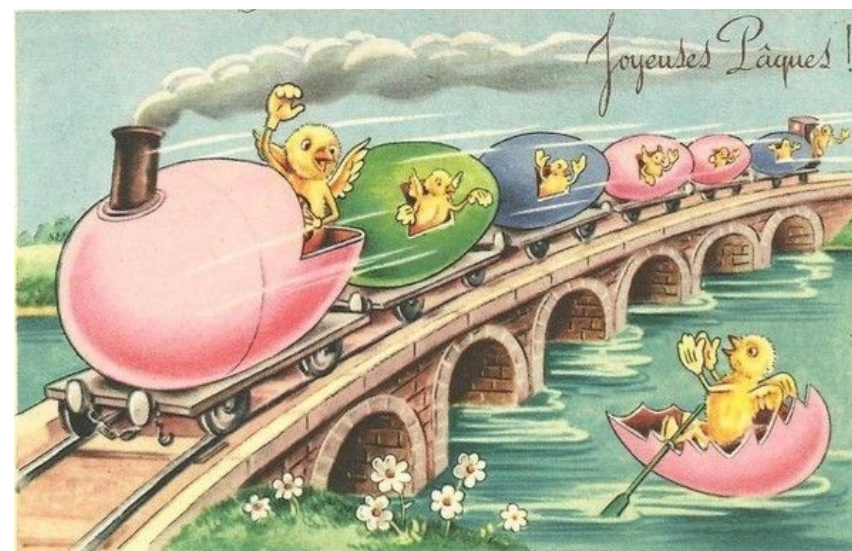
COPY PAP SA
COMMUNICATION

Impression numérique
Supports visuels
Réalisations publicitaires

Rte du Nant d'Avril 107
1217 Meyrin
Tél. : 022 940 31 30

email : info@copypap.ch
www.copypap.ch

Chronique des jardins familiaux de Bernex



Joyeuses Pâques !

Janvier à mars 2020
No 1/20

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
VERS L'AVENIR

Husqvarna

Laurent Mühlemann
commerce orienté objets



Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon

IDE CHE 166.056.115 079 302 38 38



Chemin de Murcie
1232 Confignon
Téléphone : 079 540 69 29

Place libre pour une publicité !



PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

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




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

LAYDEVANT._{sa}

MOT DU COMITE – SUITE

Pour rester jardinier dans notre groupement, je vous rappelle certains points :

- Incivilités aux toilettes : respecter la personne qui passera après vous et surtout le nettoyeur.
- Les feux sont strictement interdits sur le sol ou dans les barbecues.
- Les tunnels ou autres constructions pour faire pousser de jeunes plantes sont autorisés du 1er octobre au 30 avril et tolérés jusqu'aux saints de glace.
- Les plantations trop hautes ou trop près des voisins : rapport hauteur / distance = 1 / 0,75, voire hauteur 1m = distance 0,75m, hauteur 2m = distance 1,5m, arbre hauteur max. 4m = distance 3m.
- Surfaces engazonnées, dallées ou non cultivées max. 30m² (pour les grandes parcelles).
- Évitez le va-et-vient des voitures à l'intérieur du groupement et roulez à l'allure d'un homme au pas. Le stationnement dans les allées est interdit et limité à 30 minutes pour charger ou décharger.
- Le dimanche et les jours fériés, l'utilisation des engins à moteur, les voitures, y compris scooters et motos, sont strictement interdits dans le groupement.
- Chaque parcellaire est responsable de ses visites et ses invités.

Le comité vous souhaite une bonne saison de jardinage en paix et harmonie avec vos voisins.

Meilleures salutations
Fridolin Glarner

SOMMAIRE

Éditorial - Une situation inédite	p. 4
Des pommes de marque - Château de Vullierens	p. 5
Un dangereux virus pour les tomates	p. 6
La tulipe a plongé la Hollande dans la crise	p. 7
Potagers urbains à Genève - l'offre s'étoffe	p. 8 et 9
Jeu 1/20 bricolage – Concours 2020 : la courge	p. 10
Recette : falafels aux épinards	p. 11
La mandragore	p. 12
Mot du comité - soyons prudents	p. 13-14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – UNE SITUATION INEDITE !

Qui aurait pu imaginer, il y a quelques mois, que nous allions être plongés subitement dans une situation si particulière que nous serions invités à ne plus sortir de chez nous en ce début de printemps radieux. Les plus pessimistes auraient pu parier sur une catastrophe liée au changement climatique, une guerre engageant des grandes puissances, un problème de radioactivité ou un krach boursier mais personne n'a pensé qu'un micro-organisme, incapable de se reproduire de manière autonome, viendrait perturber l'équilibre sanitaire et économique mondial. Quelle surprise pour nous, habitants de cette Suisse si souvent épargnée par les drames de l'histoire, dont la richesse, le développement et le domaine médical sont renommés, de constater qu'il pourrait manquer des masques de protection, du désinfectant, des médicaments et surtout des appareils de soins intensifs. Et soudain, le monde prend conscience que sa globalisation, sa surpopulation et ses déplacements intercontinentaux offrent un moyen de propagation rêvé à un virus pathogène, rendant ainsi possible une pandémie sur l'ensemble de la planète. Les plus anciens d'entre nous ont connu le couvre-feu, nous apprenons maintenant à vivre avec le confinement, à lutter contre un ennemi invisible, venu comme c'est souvent le cas d'Asie où la promiscuité avec les animaux sauvages pour des raisons culinaires est pointée du doigt.

Quels enseignements devons-nous tirer de cette crise, dont à l'heure actuelle nous ne sommes pas encore sortis et qui, outre les décès prématurés qu'elle provoquera, aura des répercussions sans précédent sur l'économie ? Sans doute des valeurs telles la solidarité et l'aide à son prochain reprendront temporairement des couleurs. Une certaine forme d'arrogance, apanage des pays riches, cédera du terrain à l'humilité, à la prise de conscience que des événements difficilement contrôlables peuvent encore survenir. Il faudra également tenter de revoir la politique de délocalisation afin de réduire la dépendance matérielle de biens de première nécessité. Certains d'entre nous, mais de toute évidence pas ceux qui ont, cédant à la peur, dévalisé les magasins, auront fait preuve de civisme et de responsabilité dans ces circonstances. Espérons que ce genre de situation ne se reproduira pas de sitôt.

MOT DU COMITE – SOYONS PRUDENTS

Chères Jardinières, chers Jardiniers,

La violente épidémie du Coronavirus nous fait vivre à toutes et tous des moments difficiles !

Je vous prie instamment de prendre toutes les mesures de précaution d'usage. Évitez d'inviter des personnes au jardin (à l'heure où nous écrivons ce lignes, un rassemblement de plus de 5 personnes est interdit et peut-être devons-nous être confinés) et suivez scrupuleusement les conseils et directives de nos autorités qui s'adaptent quotidiennement à la situation.

Pour l'instant nous ne savons pas encore à quel moment nous pourrions tenir notre assemblée générale.

Oui, nous faisons toujours partie de la Fédération Genevoise des Jardins Familiaux (www.fgjf.ch) mais nous exigeons les mêmes libertés et une même autonomie que les groupements externes qui font également partie de celle-ci.

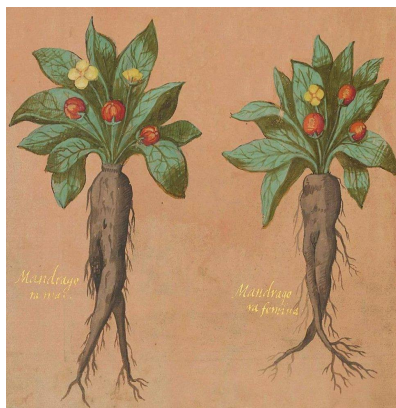
Depuis l'Assemblée générale 2019, nous avons eu 15 démissions. Certaines personnes, qui ont trop longtemps ignoré nos avertissements, ont été invitées à démissionner sans quoi elles auraient été exclues du groupement. Nous avons actuellement 13 nouveaux jardiniers à qui nous souhaitons une cordiale bienvenue. Deux parcelles sont encore à attribuer.

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui contribuent au bon fonctionnement de notre groupement, qui respectent nos règlements et directives, voir CONSTRUCTIONS & DECISIONS de la FGJF et les explications du comité du groupement de Bernex.

(Suite page 14)

LA MANDRAGORE

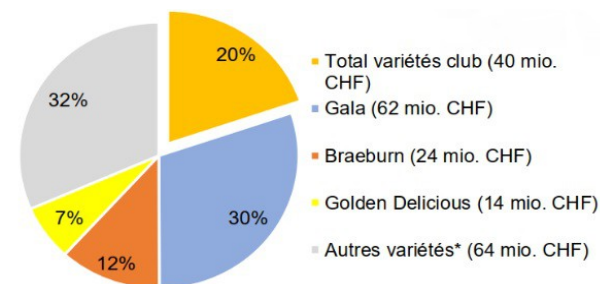
Cette plante bien étrange, dont la racine a souvent forme humaine, a fait couler beaucoup d'encre depuis l'Antiquité en raison de ses vertus considérées à l'époque comme relevant de la magie. La « mandragora officinarum », même si elle devient rare, existe bel et bien et sa puissance est à la hauteur de sa légende. Originnaire du Proche Orient cette herbacée vivace de la famille des solanacées (tomates, pommes-de-terre, mais aussi belladone et datura) se rencontre principalement sur le pourtour méditerranéen (Italie, Grèce, Espagne, etc.) mais pas en France ni en Corse. Elle est maintenant rare et ses populations italiennes sont vulnérables. Pour se développer, cette plante a besoin d'un sol profond, riche, frais mais ensoleillé comme par exemple des oliveraies, des jachères ou des ruines.



Si ses fruits, peuvent être consommés avec modération, les autres parties de la plante, notamment sa racine, contiennent divers alcaloïdes ayant en plus la particularité de pouvoir traverser la peau et pénétrer le système sanguin. Certains médecins l'utilisaient en cataplasmes, baumes ou boissons comme anesthésiant avant une opération, pour provoquer un accouchement, en antidote de morsures de serpents ou contre les rhumatismes, la mélancolie et la dépression. Les sorcières pouvaient ainsi plus facilement entrer en transe. D'ailleurs, des rituels magiques entouraient ce végétal, surtout lors de l'opération de l'arrachage car les anciens pensaient que la plante criait si fort que toute personne proche en mourait. D'où l'idée au Moyen-Age d'un chien, attaché à une corde, pour la déterrer. Dans nos jardins, même si l'on peut se procurer des graines sur Internet, il n'est pas conseillé de faire pousser cette plante en raison de sa toxicité pour les humains et les animaux, et par ailleurs notre climat ne s'y prête guère.

DES POMMES DE MARQUE

Saviez-vous que les jolies pommes « Jazz » et « Pink lady » que l'on trouve dans nos grandes surfaces sont des marques protégées ? En effet, contrairement aux habituelles *Golden delicious* ou *Gala*, les pommes de marque, appelées également des variétés club, sont régies par des cahiers des charges de culture bien précis et seuls les producteurs agréés ont le droit d'en vendre sous ce nom. Des droits d'acquisition et de licence, servant à des activités de recherche et de marketing, sont payés par les arboriculteurs et le prix du kilo de fruits est d'environ 30% plus élevé pour le consommateur. Les surfaces de culture des pommes club s'accroissent d'années en années car les consommateurs les apprécient pour leurs qualités gustatives (croquantes et sucrées). En 2019, la part de ce type de pommes était de près de 20%



CHÂTEAU DE VULLIERENS

Envie d'une petite balade printanière avec pour thème le jardin ? Le château de Vullierens, près de Morges, représente une destination attractive. Cette superbe bâtisse du XVIII^e siècle trône sur un domaine de 100 hectares avec vue sur les Alpes, le Mont-Blanc et le Léman. Ouvert de fin avril au début octobre, la floraison des jardins commence par les tulipes, puis les rhododendrons, les jacinthes, les pivoines, les iris, les roses et finalement les hortensias. La collection d'iris est considérée comme l'une des plus modernes d'Europe, de même que le parc de sculptures contemporaines d'artistes suisses et internationaux. Toutes les informations sur l'emplacement du château, les horaires d'ouverture et les billets d'entrées se trouvent sur <https://chateauvullierens.ch/>

UN DANGEREUX VIRUS POUR LES TOMATES

Nous parlons beaucoup actuellement du coronavirus puisqu'il s'en prend aux êtres humains mais les végétaux sont aussi la proie de virus pathogènes. L'un d'entre eux, le ToBRFV, est inquiétant en raison de sa dangerosité pour les tomates car il rend les légumes impropres à la consommation et aucun traitement n'est efficace. Pour une fois, ce n'est pas l'Asie qui nous l'envoie, mais Israël. Depuis 2014, il se répand sur tous les continents. Déjà présent en Allemagne, Italie, Hollande, Grande-Bretagne et récemment en France, la Suisse reste pour l'instant épargnée. L'Office fédéral de l'agriculture lutte par anticipation en surveillant d'une manière accrue les entrées de semences et plants provenant de l'étranger. La tâche n'est toutefois pas aisée car le virus a une durée de vie de plusieurs années si le support lui convient et il peut également se trouver sur des plantes ornementales telles les pétunias ou le tabac décoratif. Près de chez nous, la direction des serres de Perly est particulièrement inquiète pour les 1200 tonnes de tomates qu'ils produisent annuellement. En effet, une infection dans la serre aurait des conséquences économiques catastrophiques car toute la production devrait être brûlée. Les employés, ainsi que toute personne étrangère en visite dans l'exploitation, doivent se plier à des protocoles de désinfection, porter des blouses et des gants de protection.

Ci-dessous, des images de fruits touchés par cette maladie. Les symptômes sont des feuilles atrophiées, des taches jaunes ou brunes en mosaïque et surtout, au toucher une certaine rugosité. Cette maladie touche principalement les cultures sous serre mais une infection dans nos jardins n'est toutefois pas à exclure si le virus venait à se propager.



RECETTE - FALAFELS AUX EPINARDS

Profitons du printemps pour incorporer des épinards dans des falafels, ces petites boules goûteuses et nourrissantes originaires du Moyen-Orient. La farine de pois chiche, à la base de cette préparation, peut se trouver à la Coop, la Migros ou dans des épiceries orientales.

Ingrédients

850 g d'épinards, 120 g de farine de pois chiche, 1/2 cuillère(s) à café de cumin, 1.5 cuillère(s) à café de coriandre en poudre, 1 bouquet de persil, 1 bouquet de coriandre, 2 cuillère(s) à soupe de jus de citron, 2 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Préparation et cuisson

- Faites cuire 700 g d'épinards 2 ou 3 mn à la vapeur, puis égouttez-les et laissez-les tiédir
- Mixez les épinards cuits avec 150 g d'épinards crus ciselés, 1/2 c à café de cumin, 1,5 c à café de coriandre en poudre, 1 bouquet de persil et 1 bouquet de coriandre hachés finement
- Assaisonnez avec 2 c à soupe de jus de citron et autant d'huile d'olive, salez, poivrez puis ajoutez 120 g de farine de pois chiche
- Laissez reposer 1 h au moins au réfrigérateur : le mélange doit être légèrement collant (vous pouvez ajouter 1 ou 2 c, à soupe de farine de pois chiche si nécessaire)
- Formez des boulettes, placez-les sur une plaque huilée et écrasez-les légèrement, Glissez au four préchauffé à 200 °C (th, 6,5) et laissez cuire 15 mn



Note : vous pouvez servir avec une sauce de votre choix.

LA TULIPE A PLONGE LA HOLLANDE DANS LA CRISE

De nos jours, rien de plus commun que de voir fleurir au printemps des tulipes de toutes sortes dans nos jardins. Il n'en a pas toujours été ainsi et, chose étonnante, cette fleur fut à l'origine de la première grande bulle spéculative, plongeant du même coup les Pays-bas dans une crise financière sans précédent. Pour comprendre cette curiosité historique, il faut remonter au XIV^e siècle, lorsque les Ottomans érigèrent la tulipe en « fleur de Dieu » sur les terres balkaniques récemment conquises. Précisons que cette petite fleur, se plaisant sur des pentes rocailleuses balayées par les vents, aux hivers froids et aux étés torrides, faisaient la fierté des sultans qui la piquèrent dans leurs turbans (tullipan = turban). Cette fleur secrète, dont le commerce était interdit dans l'Empire Ottoman, ne tarda pas à faire des envieux parmi les princes d'Europe. En 1560, le Zürichois Conrad Gesner, du jardin impérial de Vienne, réussit à se procurer secrètement des bulbes et donna le jour à de nombreuses variétés. Louis XIV, un peu plus tard, fit de la tulipe la fleur officielle de la Cour. Mais c'est au début du XVII^e siècle qu'une frénésie s'empara de la Hollande, pays cultivateur par excellence, dont les roses, iris et autres pivoines s'écoulaient déjà hors de leurs frontières. Des bourgeois fortunés voulurent des tulipes dans leurs jardins et la plante devint un signe de richesse. Des variétés se créèrent, les grands peintres, tel Rubens, s'emparèrent du sujet dans leurs natures mortes et des catalogues virent le jour. Le cours de l'oignon de tulipe prit l'ascenseur autour de 1630 et devint totalement irrationnel. En effet, un seul bulbe pouvait s'échanger contre 2500 florins, l'équivalent additionné de 4 bœufs, 8 porcs, 12 moutons, 4 tonneaux de bière, 2 barriques de vin et 2 tonnes de beurre. Mais en 1637, pour des raisons peu claires, les prix s'effondrèrent et plongèrent la Hollande en stagnation économique pendant plusieurs années !



Quelques bulbes contre un sac d'or

JEU 1/20 – POULE DE PÂQUES

Pour réaliser cette poule rigolote, Prenez une feuille A4 assez épaisse (160g par exemple) que vous colorerez en jaune avec des points violets et une demi feuille pour le rouge. Vous pouvez utiliser de la peinture à l'eau, des crayons ou autres.

Sur la feuille jaune avec points, tracez un arc de cercle de rayon de 21cm pour faire le cône du corps. Tracez 3 bandes à droite de la feuille de 1.5 cm de largeur pour les plumes de la queue.

Dessinez deux ailes dans la partie restante de la feuille jaune, la feuille rouge servira à faire les pattes, la crête, le bec et le barbillon.



LA COURGE LA PLUS LOURDE

L'AG ayant été annulée, le thème du concours de cette année sera la courge la plus lourde. Pas besoin d'inscription, il sera juste nécessaire de nous contacter (parcelle 95 ou 079/302 38 38) au moment où vous souhaitez faire peser votre protégée. Quant au traditionnel magnum qui récompensera le gagnant du concours 2019 (tournesol), il lui sera remis dès que possible.

POTAGERS URBAINS A GENEVE – L'OFFRE S'ETOFFE

La Ville de Genève favorise le développement de la culture potagère pour tout un chacun. Aujourd'hui, de nombreuses offres existent grâce à un réseau d'associations, fondations, et autres institutions liées ou non à la Ville ou au canton. Le but est simple : il s'agit de promouvoir des produits locaux sains et de qualité, d'accroître la souveraineté alimentaire de la population tout en créant un lien social. Notre modèle de « Jardins familiaux », avec son grand terrain et son cabanon fait figure de privilégié, mais les autres possibilités sont également attractives et parfois mieux adaptées à certains profils de cultivateurs amateurs. L'offre ne se limite pas au bout de terrain mis à disposition, mais aussi à des possibilités de formation et un accès à des semences durables. Une bonne partie de l'information se trouve sur Internet dans la rubrique « Potagers urbains » de la Ville de Genève et sur le site www.geneveculture.ch.

Voici les principales possibilités à disposition :

Jardins partagés

Un peu comme des jardins familiaux, il s'agit de parcelles louées et exploitées de manière individuelle mais les infrastructures et les outils sont partagés. Ex : Potatoa à Perly, Association « Nouvelles graines », 100 m², expérimental en permaculture

Jardins communs

Là, il s'agit d'une parcelle unique dont les cultures sont conçues et réalisées en commun. Les récoltes sont partagées. Ce type de jardinage convivial permet aussi des rencontres de quartier. Ex. : Bacs du Parc russe – av. De Luserna, initiative des habitants, accès libre.

Jardins institutionnels et Jardins d'entreprise

Le terrain appartient à une institution publique ou à une fondation dans un espace public ayant entre autres buts de verdir un quartier, apporter une qualité de vie plus durable tout en créant du lien social. Ex. : Parc des Franchises, ASP Servette, 375 m², 40 planteurs. Idem pour entreprises.

Jardins verticaux

A caractère plutôt ornemental mais parfois aussi productif, il peut s'agir d'un mur végétalisé, d'une cloison végétale ou autres.

Jardins sur les toits

Progressivement en vogue dans les milieux urbains, certains toits plats, s'ils sont prévus et aménagés correctement, peuvent recevoir une végétalisation extensive (gazon, fleurs), ou intensives (légumes, fruits, arbustes). Ex. : « Toit et moi », Quai Ernest-Ansermet, Association Genève cultive, 500 m², premier projet de ferme au centre ville

Ferme urbaine

L'exploitation d'une ferme, par son aspect professionnel, en centre urbain est le plus souvent du ressort d'un exploitant du métier. Elle a pour vocation d'apporter des légumes de qualité, de proximité, d'embellir un quartier et présente des avantages éducatifs. Pour des raisons de place, il y en a peu à Genève. Ex. : Ferme du Lignon, 5 hectares.

Poulaillers urbains, ruches, aquaponie

D'autres initiatives sont intéressantes et pour lesquels de l'aide à la mise en place peut être trouvée. Font parties de celles-ci les poulaillers urbains avec des poules indigènes, des ruches dans un jardin ou sur une toiture et l'aquaponie qui utilise une symbiose entre des végétaux et des poissons. Ex. : Aux Grottes, aquaponie, 10 m², en cours de réalisation.



Exemple du jardin urbain de l'HEPIA à Genève