

IMPRESSUM

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

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

Journal à parution trimestrielle
Numéro 3/14

Couverture : fête des fleurs 2014

* * *

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



Juillet à septembre 2014
No 03/14



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

info@satigny.landi.ch

1252 MEINIER

Route de Compris 14

T 022 752 44 71

F 022 752 47 08

info@meinier.landi.ch

1233 LULLY-BERNEX

Ch. des Cornaches 1

T 022 850 91 60

F 022 757 61 79

info@lully.landi.ch



L'artisan moderne de l'automobile



GARAGE Luigi ZOLLO

Vente et réparations toutes marques

Pour toute réparation de mécanique
ou électrique, travaux d'entretien,
préparation pour expertise

58, route de Pré-Marais

1233 BERNEX

Tél. (022)757 67 70

Fax (022)757 32 21

Voiture en prêt ou prise en charge à domicile



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



Achat - conseils - vente pour le client

dans les domaines suivants :

Antiquités - objets de collection - débarras complets

Laurent Mühlemann - Tél. 079/302 38 38 - laurent@muhlemann.ch



MOT DU PRESIDENT

Chères Jardinières, chers Jardiniers,

Les rapports des visites annuelles des années 2013 et 2014, par les représentants de la Fédération Genevoise des Jardins Familiaux (FGJF), sont affichés au local à louer. L'an dernier bon nombre d'entre vous ont joué le jeu de la mise en conformité de leur jardin et nous les en remercions vivement.

Voici un rappel de ce que notre groupement tolère (à régler très vite si pas conforme) :

- Les tonnelles, à condition qu'elles se trouvent à une distance réglementaire du voisin
- Un évier à l'extérieur du chalet ou de la pergola, à condition qu'il soit d'une dimension réduite (max. 0,60 x 1,20) et camouflé de lierre
- 2 tonneaux récupérateurs de pluie
- Les haies doivent être taillées au minimum une fois par année, au plus tard fin septembre, à une hauteur de 2m et ne pas dépasser la barrière
- Les arbres, dont la hauteur maximale est de 4 m sont à tailler ou à rabattre au plus tard mi-février

En cas de non-respect, certains travaux (arbres et haies à rabattre ou plantations trop hautes et/ou trop près du voisin) vont être exécutés par un paysagiste aux frais du parcellaire.

Nous avons actuellement 62 personnes sur notre liste d'attente et beaucoup patientent depuis plusieurs années. Alors, si vous n'avez plus le temps, la force ou la motivation, laissez votre parcelle à un nouveau jardinier. Une résiliation, valable pour la fin de l'année et sans frais supplémentaires, doit être faite jusqu'à fin septembre (voir article dans la chronique de fin juin)

Vu cette forte demande, d'une part, et, l'ignorance des mises en garde dont font preuve certains parcellaires (voir rapports FGJF) d'autre part, nous nous voyons dans l'obligation d'appliquer le règlement, selon article 10c des statuts de la FGJF, d'une manière plus stricte et irrévocable.

Entre les assemblées générales de 2013 et 2014, nous avons eu 17 changements de parcellaires. La plupart des démissions donnaient pour raisons : l'âge, la santé ou le manque de motivation mais certains parcellaires ont été priés de donner leur démission ou ont été simplement exclus pour non-respect de nos règlements.

Meilleures salutations
Fridolin Glarner et le comité

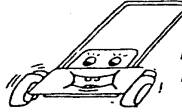
SOMMAIRE

Éditorial - Les petits plaisirs qui font le bonheur	p.	3
Solution jeu 2/14 - Journée des fleurs - Arum Titan	p.	5
Jeu 3/14 - Quiz sur nos rivières genevoises	p.	6
Les chats domestiques et sauvages	p.	7
Les betteraves - trois usages	p.	8 et 9
Concours de la plus grosse tomate	p.	10
Recette de saison - chou farci	p.	11
Octobre - travaux au jardin	p.	12
Des liserons dans les Rues basses	p.	13
Mot du président	p.	14
Impressum	p.	16

**MACHINES
DE JARDIN
FABRICE FOGAL**



Tondeuses
Tracteurs
Débroussailleuses
Tronçonneuses
Souffleuses
Aspirateurs



**Réparations
Entretien
Vente**

13, chemin de la Cartouchière
1228 Plan-les-Ouates
Tél. 022 / 794 09 60
Fax 022 / 794 24 19

EDITORIAL - LES PETITS PLAISIR QUI FONT LE BONHEUR

Beaucoup sont en perpétuelle quête du bonheur, d'autres le considère comme étant un état d'âme passager. Le bonheur pourrait être aussi, plus simplement, la satisfaction d'avoir atteint ses principaux objectifs (famille, métier, patrimoine...), de jouir d'une bonne santé tout en percevant l'avenir avec optimisme.

Toutefois, le fait de savoir se satisfaire de ce que l'on a, semble être une des clés du bonheur, pour autant que les besoins de première nécessité soient garantis bien entendu. Ainsi, tout individu, même de condition modeste, peut prétendre à être heureux, à l'image de Diogène dans son tonneau.

Plus immédiat, et facile à cerner, est la notion de plaisir, celui-ci n'ayant pas la prétention de rivaliser avec le bien-être général du bonheur, mais d'agrémenter la vie. Parmi les innombrables sources de plaisir, certaines ont un caractère fondamental, notamment l'alimentation, la séduction et ce qui s'y rapporte, ou le repos. D'autres plaisirs font plus appel à l'intellect comme le jeu, la victoire, la résolution des problèmes, la contemplation ou l'amour des arts. Bon nombre de plaisirs s'offrent aussi au jardinier amateur que nous sommes. Il y a tout d'abord la satisfaction de concevoir son plan de plantation, espérant chaque année de belles cultures tirant profit des enseignements de la saison terminée. La récolte est évidemment le point fort des joies qui nous relie à notre coin de terre tout comme le partage d'un apéro entre amis, famille ou voisins.

A n'en pas douter, tous ces petits plaisirs simples aident à s'approcher de ce que l'on nomme communément "le bonheur".

DES LISERONS DANS LES RUES BASSES

Alors que la plupart d'entre nous font la chasse aux liserons dans leurs plates-bandes, les jardiniers de la Ville de Genève les utilisent comme plante d'ornement. C'est ce que l'on pouvait voir, fin août, dans les Rues Basses, notamment devant les jouets Weber à la rue de la Croix-d'Or. Tous les lampadaires gris, jouxtant la ligne de tramways, étaient recouverts d'un beau feuillage vert dans lequel s'exposaient de grandes et superbes fleurs d'un bleu pâle, ou parfois plus profond, d'une grande beauté. Il s'agit d'une ipomée, probablement « *Ipomoea tricolor* var. *heavenly blue* », cousine de nos liserons de jardin.

Cette plante d'origine mexicaine a l'avantage de fleurir en continu de la mi-juillet à la fin septembre. Les fleurs s'ouvrent le matin et se referment dans l'après-midi, puis se fanent après trois jours, mais d'autres les remplacent aussitôt. Très faciles à réussir, elles trouvent leur place sur un balcon, un coin de mur, un treillis, mais attention elles peuvent monter jusqu'à 5 mètres ! Les premiers semis d'annuelles se font à l'abri, à l'intérieur en terrine, ou à l'extérieur sous serre ou bien châssis. Les plants issus de ces semis vont se fortifier et seront mis en place au mois de mai.



Les graines de cette espèce, comme de toutes celles appelées aussi morning glory, sont employées par les chamans lors de rites divinatoires pour leurs effets psychotropes, mais il est fortement déconseillé de tenter l'expérience !

OCTOBRE - TRAVAUX AU JARDIN

Voici un rappel des quelques tâches que vous pouvez entreprendre en octobre au jardin :

- Couper les plantes vivaces, hacher les résidus et les composter ou les utiliser comme paillis
- Planter les bulbes de fleurs. La règle veut que l'on plante les bulbes à une profondeur équivalant à deux fois leur grosseur
- Déterrer les bulbes de dahlias, de glaïeuls et de frélias et les conserver au frais et au sec durant l'hiver
- Commencer à planter divers arbres fruitiers (ex. : kiwi)
- Il est temps de récolter les pommes, les poires et les dernières prunes. Ramassez tout de suite les fruits tombés de l'arbre par crainte des maladies cryptogamiques. Conservez les fruits sains à un endroit sombre et frais
- Les plates-bandes vides peuvent être bêchées. A la fin du mois, on peut répandre un peu d'engrais organique frais, semi-décomposé
- Pour avoir des herbes fraîches à portée de la main tout l'hiver, déterrez les plants de ciboulette, de persil et autres herbes aromatiques sensibles au gel et gardez-les en pot dans la cuisine
- Cesser d'arroser les cucurbitacées (potirons, courges d'ornement, pâtissons...); utiliser un morceau de tuile ou de planche pour les isoler de la terre humide
- Semer choux de printemps, épinard, mâche en pleine terre
- Récolter potirons, choux, bettes, navets d'automne, carottes, céleris raves et autres légumes racines pour les conserver à l'abri du gel

SOLUTION DU JEU 2/14 - REBUS

Voici la solution des 6 petits rébus correspondant à des fleurs de nos jardins :

1. pavot (pas-veau)
2. marguerite (mare-guérîte)
3. géranium (jet-rat-nid-homme)
4. capucine (cape-usine)
5. campanule (camp-pas-nul)
6. amaryllis (amas-riz-lis)

JOURNEE DES FLEURS

La traditionnelle journée des fleurs de fin août fût un succès. Les vingt personnes présentes ont confectionné 120 magnifiques bouquets. La famille José-Luis Alves, parcelle 182 était présente avec papa, maman et les 2 fils, dont le plus jeune figure sur la photo en page de couverture. De chaleureux remerciements vont à toute l'équipe et particulièrement aux responsables Mme Patricia Kuenzi et Mme Claudine Roussinangue qui ont organisé un petit apéro convivial.

ARUM TITAN A BALE

L'arum titan de Sumatra, du Jardin botanique de l'Université de Bâle, a fleuri dimanche 28 septembre. La fleur, seule exemplaire en Suisse, mesure 2,55 mètres et elle est encore plus haute que celle de l'an dernier. Il est attendu plus de 10'000 visiteurs attirés par ce phénomène de courte durée, mais hors du commun et qui n'ont pas peur de l'odeur pestilentielle dégagée.



JEU 3/14 QUIZ SUR NOS RIVIERES GENEVOISES

Genève est un petit canton essentiellement urbain, mais plusieurs rivières y coulent en lui procurant charme et caractère. Voici donc quelques questions à leur sujet :

1. le canton de Genève compte plus de 300 cours d'eau de toutes tailles - vrai/faux
2. le Rhône se jette dans l'Arve - vrai/faux
3. quelle est la seule rivière dont le cours se situe exclusivement sur le canton ?
4. laquelle de ces rivières ne fait pas frontière avec la France : le Foron, la Seymaz ou l'Hermance ?
5. une loutre, animal disparu de Suisse depuis plus de vingt ans, a été aperçue cette année au bord d'une rivière genevoise en 2014 - vrai/faux
6. quelle rivière, d'une importance nationale en terme d'écologie, a subi d'importantes pollutions durant ces 50 dernières années ?
7. quelle rivière déborde en novembre 2002 et inonde un village près de chez nous ?
8. quelle cours d'eau traversant Genève a donné son nom à un département français ?
9. quelle jolie rivière, serpente librement de Soral à Chancy dans un cadre charmant ?
10. quelle rivière du canton appartient entièrement à la France sur les 8km où elle fait frontière, alors que l'usage veut que la frontière se trouve au milieu de la rivière ?

RECETTES DE SAISON : CHOU FARCI

Préparation : 30 minutes, cuisson 75 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 chou vert moyen
- 3 carottes
- 3 oignons
- sel

Pour la farce :

- 200 g de bœuf haché
- 200 g de veau ou porc haché ou saucisse à rôtir
- 3 biscottes ou mie de pain trempées dans le lait
- ail, persil, sel, poivre
- éventuellement 1 jaune d'œuf

Préparation de la recette :

- Prendre les feuilles de chou vert clair en enlevant une partie de la nervure si elle est trop grosse, les blanchir pendant 10 minutes, puis les égoutter
- Préparer la farce du chou en mélangeant les ingrédients, puis croiser deux ou trois feuilles de chou à plat et disposer un quart de farce sur celles-ci
- Rouler en enfermant bien la farce et ficeler
- Faire dorer les paquets dans la cocotte dans du beurre ou de l'huile
- Ajouter carottes en dés et oignons, puis mouiller avec de l'eau, bouillon et vin blanc
- Cuire à feu doux pendant environ 1h15

CONCOURS DE LA PLUS GROSSE TOMATE

Plusieurs participants se sont annoncés à la parcelle 95 pour faire peser leur tomate et le concours reste encore ouvert au mois d'octobre pour des récoltes tardives. Avis donc aux amateurs. Les résultats du concours seront publiés dans la chronique de décembre.

L'été pluvieux a été catastrophique pour les tomates dont les plants ont été souvent ravagés par le mildiou. Certains d'entre nous ont perdu l'intégralité de leur récolte. Le traitement à la bouillie bordelaise n'a parfois pas eu l'effet protecteur escompté. Même les plants censés être plus résistants aux maladies cryptogamiques ont été atteints. Il semble que ces dernières années, les mois de juillet et d'août, les plus importants pour la culture des tomates, connaissent une pluviométrie plus marquée et des températures un peu plus fraîches, créant ainsi les conditions idéales pour le développement de maladies. Que juin et septembre soient, comme cette année, de beaux mois secs, n'y change finalement rien.

Pour l'anecdote, le seul plant de tomates en parfaite santé aperçu début septembre, se trouvait ... sur la voie ferrée de la gare de Cornavin, à côté des trains ! Allez savoir pourquoi celui-ci n'était pas malade !



LES CHATS DOMESTIQUES ET SAUVAGES

L'origine du chat remonte vraisemblablement au chat sauvage d'Afrique il y a plus de 100'000 ans. Ce n'est qu'autour de 10'000 ans avant J.-C. que les premières domestications eurent lieu, lorsque l'homme avait besoin de protéger sa récolte de céréales des rongeurs. Ainsi, le chat devint un auxiliaire très apprécié, voire vénéré dans certains pays comme l'Egypte, puis diabolisé au Moyen Age, avant de devenir un de nos animaux de compagnie préférés. D'ailleurs, dans nos jardins familiaux, il continue à remplir son rôle en pourchassant les souris, mulots et campagnols, se rendant ainsi utile. Il arrive bien entendu qu'il occasionne quelques menus dégâts aux semis, en grattant la terre, mais cela est plutôt rare et de peu d'importance. En Suisse, il y aurait environ 1,48 millions de chats de compagnie.

Le cousin du chat domestique, est le chat forestier ou chat sauvage. Si tout le monde en a entendu parler, les indications sur sa présence en Suisse sont faibles et hasardeuses. En effet, il est d'une discrétion telle que son observation est rarissime. Selon une étude menée entre 2008 et 2010 par l'Office fédéral de l'environnement, il a été démontré qu'il pourrait y avoir entre 159 et 930 individus en Suisse, presque exclusivement dans les forêts du Jura, ainsi que dans celles de Bâle-campagne, de Soleure et de Berne. Comme il est très difficile de faire la différence entre chat sauvage et chat tigré domestique retourné à l'état sauvage, il a été placé dans les forêts jurassiennes des piquets imprégnés de teinture de valériane sur lesquels les chats aiment se frotter. Les poils ainsi récoltés sont analysés ensuite pour obtenir le caractère génétique de l'individu. Actuellement, avec l'urbanisation et la proximité des habitations, le risque d'accouplement entre chats sauvages et domestiques existe, ce qui complique encore les choses pour la sauvegarde de cette belle espèce qui se trouve sur la liste rouge.



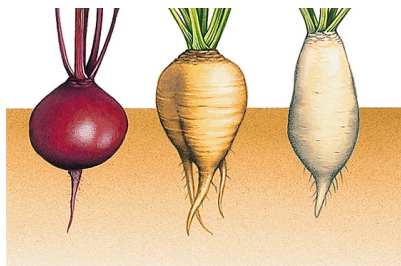
LES BETTERAVES - TROIS USAGES

Les betteraves sont des plantes importantes pour l'alimentation de nos régions. Elles peuvent être potagères, fourragères ou sucrières. Les Grecs en faisaient déjà mention, mais c'est au Moyen Âge que les principales variétés furent décrites. Les grandes plaines entre l'Allemagne et la Russie étaient déjà propices à leur culture. Le nom scientifique de l'espèce consommée est « *Beta vulgaris* », de la même famille que les épinards (chénopodiacée) et dont la plante d'origine se retrouve encore à l'état spontané sur les rivages maritimes d'Europe. La première année, les tubercules peuvent être récoltés, mais si l'on garde les plants une deuxième année, les fleurs apparaissent et la plante peut atteindre plus d'un mètre. Passons maintenant en revue les trois variétés à usage distinct :

La betterave potagère

Appelée également betterave rouge ou improprement carotte rouge, c'est celle que l'on cultive dans nos jardins. Elle est principalement rouge, mais peut aussi être jaune ou blanche. Pour pouvoir profiter au maximum de celle-ci, il est recommandé d'échelonner les semis du mois de mars jusqu'au mois de juin. Il faudra lui préparer un sol léger, frais, profond et riche en humus. Une exposition ensoleillée est appréciée. La betterave n'aime pas avoir soif. Binage, sarclage voire arrosage le cas échéant, sont donc de rigueur tout au long de sa croissance.

Les racines peuvent être consommées râpées crues, comme légume cuit ou alors cuites en salade. Les feuilles vertes peuvent également être utilisées bouillies ou cuites à la vapeur, leur saveur rappelant celle de l'épinard.



Le jus de betterave rouge est utilisé comme colorant. Ce légume est très sain, bonne source de vitamines A, C et manganèse. Il améliore la fluidification du sang, luttant contre la démence.

La betterave fourragère

Les variétés fourragères peuvent être de formes et de couleurs multiples et leur culture est entièrement mécanisable. Elle est en régression depuis les années 50, détrônée par celle du maïs. Cette racine est distribuée pendant l'hiver aux bovins, ovins et caprins et constitue ainsi un excellent complément aux rations de foin.

La betterave sucrière

Charnue, de couleur blanche, fortement enterrée, la racine de la betterave sucrière est utilisée chez nous pour la production de sucre. Grâce aux 19'000 hectares de culture, sur le plateau de Genève à Constance, 230'000 tonnes de sucre sont produites et mises sur le marché. Le sucre fin que l'on trouve dans les grandes surfaces avec indication « Aarberg » provient bien de cette culture. Si cette production de sucre en Suisse date d'environ un siècle, en France, la culture de betteraves sucrières est plus ancienne. En effet, c'est Napoléon 1er qui encouragea cette culture suite au blocus imposé par les armées britanniques qui interrompit pendant de nombreuses années l'approvisionnement de sucre de cannes des Antilles. D'ailleurs, après la Russie, la France est maintenant le deuxième producteur de sucre, juste devant l'Allemagne.

