

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 3/18

Couverture : Fête des fleurs

* * *

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

Chronique des jardins familiaux de Bernex



La journée des fleurs 2018

Juillet à septembre 2018
No 3/18



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

JARDINERIE
QUINCAILLERIE
PRODUITS DU TERROIR
MÉNAGE
35'000 ARTICLES



CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENÈVE ET ENVIRONS



CAGE.CH



Votre publicité ici ?

(4 parutions annuelles = 100.-)



service & qualité

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

LAYDEVANT. SA



**SABLIÈRE DU
CANNELET 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

MOT DU PRESIDENT

Chères jardinières, chers jardiniers,

La journée des fleurs du 25 Août s'est déroulée dans une très bonne ambiance avec une vingtaine de bénévoles. Nous avons livré 130 bouquets aux EMS dans la région et à quelques personnes privées. Un grand merci aux responsables Claudine Roussinangue et Patrizia Kuenzi et bien sûr à toutes les personnes qui sont venues spontanément pour donner un coup de main. Merci également aux parcellaires qui ont préparé la veille un bouquet de fleurs dans un seau à l'entrée de leur parcelle. Un seul bémol, plusieurs parcelles étaient sans fleurs...

Je vous rends attentif à l'avertissement concernant l'état de certaines parcelles et allées du 27 Août. Les parcellaires qui n'ont plus la force, le temps ou la motivation sont priés de laisser la place à d'autres personnes qui attendent depuis des années. Nous avons actuellement 72 personnes sur notre liste d'attente. Le groupement de la Caroline à Onex doit faire place à des immeubles d'habitations et beaucoup de bons jardiniers doivent être relogés dans d'autres groupements.

Les personnes qui se sont visiblement trompées dans le jardinage, qui partent en vacances sans se soucier de leur jardin, qui ignorent nos avertissements et rappels, sont priées de donner leur démission ou elles recevront tout simplement de notre part une exclusion du groupement.

Une démission est acceptée pour la fin de l'année et doit être envoyée par courrier recommandé au plus tard le 30 septembre à l'adresse de notre groupement. Passé cette date, chaque mois de retard sera sanctionné par une pénalité de CHF 40.- et cela jusqu'à la remise de la parcelle au nouveau jardinier. Une parcelle doit être remise au nouveau jardinier dans un état réglementaire, en ordre et nettoyée des mauvaises herbes. Le jardinier sortant est responsable de sa parcelle et de son chalet jusqu'à la date de la remise au nouveau jardinier.

Je suis désolé, mais trop de bonté et de tolérance vont de pair avec la stupidité...

Meilleures salutations
Fridolin Glarner, président

SOMMAIRE

Éditorial – spécisme, antispécisme, véganisme	p. 4 et 5
Bernex et la Champagne autrefois	p. 6
Journée des fleurs – Concours du métulon	p. 7
Le tapis de fleurs de Bruxelles	p. 8 et 9
Les châtaigniers en Suisse	p. 10
Recette : purées de châtaignes	p. 11
La patate douce	p. 12
Jeu 3/18 – mots à trouver - fruits	p. 13
Mot du président	p. 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – SPECISME, ANTISPECISME, VEGANISME ?!

Ces mots, apparus récemment dans notre vocabulaire et les médias, méritent que l'on s'y attarde quelque peu. Le **spécisme** fait une distinction entre les espèces et place l'humain avant toutes les autres, justifiant ainsi l'utilisation et l'exploitation des animaux. L'**antispécisme** est un courant de pensée moral et philosophique qui s'y oppose, prônant l'intérêt des êtres vivants à ne pas souffrir ou mourir quelle que soit leur espèce. De ces mouvements découle, entre autres, le **véganisme**, mode de vie consistant à ne consommer aucun produit issu de près ou de loin des animaux ou de leur exploitation, impliquant une alimentation sans viande, poisson, produits laitiers, mais également sans œufs, miel, cuir, soie, cosmétiques ou médicaments testés ou contenant des substances animales.

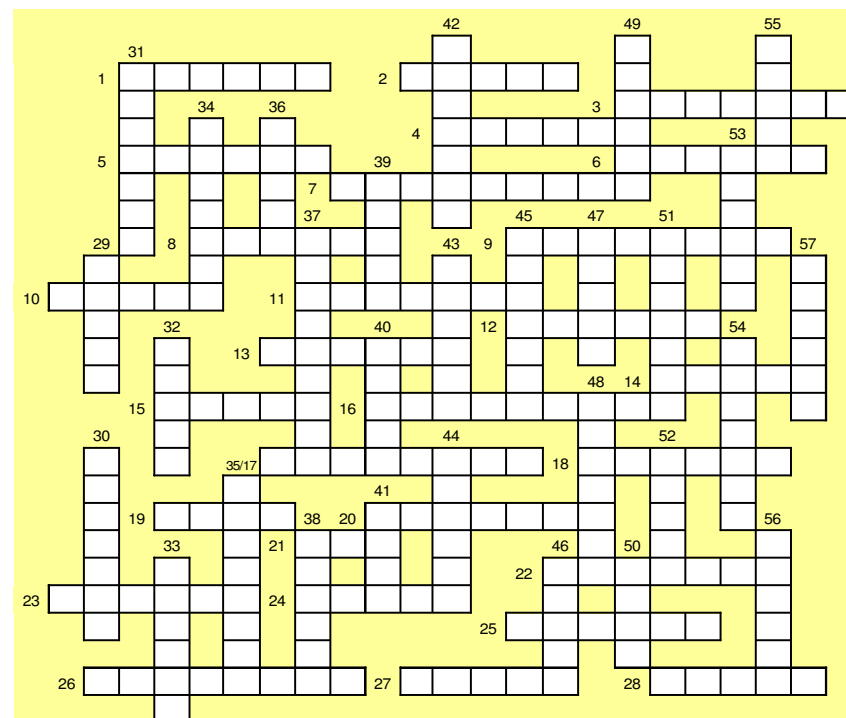
Bien que très marginale en Suisse, probablement moins de 2% d'adeptes, la pratique du véganisme se médiatise et suscite des réflexions. En parallèle, les caillassages des boucheries et les blocages d'abattoirs laissent le plus souvent la population perplexe, voir l'irritent. Fer de lance de l'antispécisme romand, la jeune Virginia Markus, amie du fils d'Henri Dès et auteure de livres sur la condition animale, déroule dans les médias une logique moralisatrice percutante tirée de ses enquêtes sur le terrain des abattoirs. En l'écoutant, réflexion faite, il n'est pas exclu de se sentir mal à l'aise en mangeant de la viande ou en buvant son verre de lait du matin. Certains ne changeront en rien leurs habitudes, d'autres diminueront leur consommation de viande et quelques-uns deviendront végétariens ou végétariens.

Aujourd'hui, consommer des produits carnés ne suscite pas toujours un véritable examen de conscience car, si la plupart d'entre nous ressentent de l'empathie pour leur animal de compagnie, ils ne se posent volontairement pas trop de questions lorsqu'ils achètent un saucisson dans un grand magasin. La vie est ainsi faite de contradictions et le dogmatisme de certains fondamentalistes antispécistes n'y échappe pas. En effet, le simple fait d'exister détruit en permanence de nombreux organismes vivants, qu'il s'agisse de notre système immunitaire bactéricide ou d'une balade en forêt avec son lot d'insectes écrasés.

JEU 3/18 – MOTS A TROUVER - FRUITS

Remettez les lettres dans le bon ordre pour trouver tous les fruits

<u>Horizontalement</u>		<u>Verticalement</u>	
1. AAANNS	13. AABENN	24. EILOV	35. EELLNPRU
2. MNORU	14. ADGLN	25. AEFIRS	36. GOTUY
3. AEEILLR	15. CGINO	26. EEINOSTT	37. AACEGHINT
4. CINORT	16. EEGILLORS	27. EFGIU	38. AACOTV
5. ACEIQU	17. EEEINRTT	28. ENPRU	39. AEILZ
6. EGGINU	18. AEGMNU	29. AEFIN	40. AAGNR
7. AADEIMNNR	19. EMRU	30. BGNNORU	41. IIKW
8. ECHILT	20. AKMQTUU	31. ABCIORT	42. ACDEMSU
9. AAACDENR	21. AIP	32. CEEHP	43. ELMOOP
10. ADETT	22. CEEELLN	33. AIINRS	44. AEMOTT
11. AEELORZ	23. AEGOVY	34. ADEEGLL	45. AEEILNV
			46. CEMOR
			47. AACOT
			48. EEILMTT
			49. AGENOR
			50. INOX
			51. ABEEGLR
			52. EEFLN
			53. DEGLNO
			54. ABCEORU
			55. ELMNO
			56. EMNORU
			57. AADEMN



LA PATATE DOUCE

Le réchauffement climatique n'a pas que des inconvénients, il permet aussi de tenter sous nos latitudes des cultures qui n'auraient pas été possible autrefois. Bien qu'encore compliquée, c'est le cas pour la culture de la patate douce qui fait l'objet d'essais en Suisse et notamment à Genève par l'agriculteur Bernard Blondin qui y voit là un marché de niche. Ce tubercule, d'origine d'Amérique centrale, ressemblant à la pomme-de-terre, mais qui n'est pas de la même famille botanique, se cuisine comme celle-ci mais sa saveur est plus sucrée. Peu calorique, elle contient du zinc, du fer, du cuivre, les vitamines A, B et C, ainsi que des antioxydants. Il existe actuellement environ 500 variétés avec de nombreuses déclinaisons de couleurs, la patate à chair orangée étant très appréciée.

La culture n'est toutefois pas aisée dans nos régions. Le premier problème consiste à trouver des tubercules à planter (quelques possibilités d'achat sur Internet) ou de faire des boutures à partir de patates achetées au magasin. Ensuite, il faut attendre que les températures ne redescendent plus trop au-dessous de 10°, ce qui correspond chez nous à la fin mai. Comme la récolte n'a lieu que 4 à 6 mois plus tard, il faut espérer un mois de septembre doux. Les tubercules sont mûrs lorsque les feuilles commencent à sécher. Le sol doit être profond, riche en humus et bien drainé. Si ce légume supporte de grosses chaleurs et des terres sèches, il faut malgré tout régulièrement l'arroser. Attention aussi aux tiges qui peuvent ramper sous terre jusqu'à 5 mètres. Voici donc un légume exigeant qui pourrait faire l'objet d'un prochain concours !



EDITORIAL (SUITE)

Et que penser d'une Suisse sans élevage bovins, les quelques vaches restantes devant être parquées dans des sanctuaires. Philosophiquement parlant, est-il préférable pour un animal de rente d'exister dans des conditions de vie décentes jusqu'à une mort programmée plutôt que de ne pas naître ? Et pour les jusqu'aboutistes, que penser des études récentes qui attribuent une certaine forme de souffrance aux plantes... Rien n'est simple dans cette réflexion sur l'alimentation et, par extension, notre mode de vie actuel. S'il est nécessaire d'en parler, il paraît contre-productif d'imposer ; à charge de chacun, en son âme et conscience, de suivre la voie qui lui convient !

Un courant intermédiaire se dessine, le « **welfarisme** », découlant de l'anglais « welfare » (bien-être) qui lutte pour une amélioration du bien-être et des droits des animaux, sans toutefois remettre en question l'élevage. Cela passe par des conditions d'élevage respectueuses, un coût plus élevé de la viande et une réduction de la consommation. Il est tout aussi fondamental de repenser notre rapport à la nature et œuvrer à sa conservation afin de préserver autant les espèces animales sauvages que le monde végétal. Il semble toutefois inévitable, pour y parvenir, qu'un changement en profondeur de notre société ait lieu.

Vitrine caillassée de la boucherie du Molard



BERNEX ET LA CHAMPAGNE AUTREFOIS

En 1900, Bernex comptait 1000 habitants, aujourd'hui il y en a près de 10 fois plus. Le tram, visible sur cette ancienne carte postale, bringuebalait tranquillement en emportant les voyageurs jusqu'au village le plus occidental de Suisse, Chancy. En montant au Signal qui culmine à 510 mètres et qui permettait à l'époque de donner l'alarme en allumant un feu, neuf communes, toutes agricoles, pouvaient être contemplées. Les chevaux de trait ne manquaient pas, l'avoine était cultivée, les noix concassées et la vigne cultivée notamment à Sorat. Toutefois, ce n'est pas cette dernière qui donna son nom à « La Champagne », une champagne n'étant pas un vin mousseux mais un paysage étendu constitué de champs se trouvant sur des plateaux, souvent crayeux.

La faune ne manquait pas dans ces étendues sans pesticides, ces rivières sinueuses, les méandres du Rhône au Moulin de Vert. Cincles plongeurs et martins-pêcheurs fréquentaient ces eaux poissonneuses alors que papillons et autres insectes voletaient tous azimuts. Un peu plus tard, un certain Robert Hainard, installé à Bernex, saura capturer par ses gravures et relater par ses écrits la richesse de tous les animaux de la région.



RECETTES – PUREES DE CHATAIGNES

Purée de châtaignes pour accompagnement de viandes, etc.

Pour 5 personnes Préparation et cuisson 1h15

Ingrédients : 1,5kg châtaignes, 75cl lait, 5cl crème, 50gr beurre, sel

Incisez avec un couteau la coque des châtaignes sur la moitié du pourtour et cuisez-les dans de l'eau bouillante pendant 8 minutes, puis essorez-les. Pendant qu'elles sont encore chaudes, épluchez-les (coque et petite peau) puis mettez-les dans une casserole en les couvrant d'eau ou de lait. Laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes.

Une fois égouttées, réduisez-les en purée, par exemple au "passe-vite" dans une casserole. A feu doux, ajoutez la crème et le beurre. Mélangez bien en ajoutant du lait pour arriver à la consistance voulue. Versez cette purée dans un plat creux et servez chaud.

Purée de châtaignes pour vermicelles (sucré)

Même recette que ci-dessus, mais, après avoir réduit les châtaignes en purée avec le "passe-vite", au lieu d'incorporer beurre, crème et lait, mélangez à feu doux la purée à un sirop. Cette pâte peut être conservée ensuite deux jours au réfrigérateur.



Préparation du sirop : 2dl d'eau, 75 gr de sucre, 1 gousse de vanille fendue et éventuellement 2 CS de kirsch. Le sirop doit cuire 15 minutes avant d'être mélangé à la purée de châtaignes.

LES CHÂTAIGNIERS EN SUISSE

Le châtaignier est un magnifique arbre pouvant atteindre 35 mètres de hauteur possédant un feuillage vert luisant et produisant des bogues épineux dans lesquelles se trouvent deux ou trois fruits. Cet arbre aime les sols siliceux, sans calcaire, et les climats tempérés hors gel tardif. Ainsi, il se répartit chez nous au Tessin, en Valais et dans le reste de la Suisse aux abords de certains lacs ou dans des régions réchauffées par le foehn.

Originaire de Turquie, le châtaignier a probablement été importé au Tessin par les Romains au même titre que les vignes. Son importance dans l'alimentation de l'époque était grande, constituant la source de nourriture principale des contrées non propices à la culture céréalière. Les fruits étaient grillés ou bouillis, réduits en farine pour en faire du pain et servaient aussi à nourrir les porcs. Le bois, résistant aux intempéries, était apprécié pour toutes sortes de constructions extérieures.

L'arrivée sur le continent de la pomme-de-terre, puis au XIX^e siècle du chemin de fer et de l'accessibilité à la population à d'autres céréales comme le riz, eut comme conséquence de réduire progressivement le nombre de châtaigniers au profit de pâturages et de bovins.

Depuis quelques années, en parallèle à un champignon qui attaque l'écorce dans toute l'Europe, une petite guêpe noire d'origine chinoise, le cynips, met à mal les châtaigneraies de Suisse en empêchant la fructification. Ceci à tel point que la récolte de 2014 au Tessin, qui avoisinait les 60 tonnes en 2006, n'a pas pu être commercialisée. La situation est donc actuellement compliquée même si, un nouveau parasite, le minuscule *Torymus sinensis*, importé par les producteurs du Piémont, s'attaque efficacement au cynips en Italie, mais la Suisse est prudente en raison du risque que pourrait représenter un nouveau parasite dans ses forêts.

Cette année, la traditionnelle fête de la châtaigne aura lieu à Fully en Valais les 13 et 14 octobre. N'hésitez pas à y faire un petit tour !

LA JOURNEE DES FLEURS

Comme l'a évoqué notre président dans son petit mot, la traditionnelle journée des fleurs s'est déroulée dans une chaleureuse ambiance d'équipe et avec le sourire, comme en témoigne la photo de couverture avec nos organisatrices Patrizia et Claudine. Malgré la sécheresse, la qualité des fleurs était au rendez-vous. Un grand merci à toutes ces personnes dévouées. Recevoir des fleurs, lorsque l'on a perdu sa mobilité, représente toujours un grand plaisir pour les aînés.

CONCOURS DU METULON

A l'heure actuelle, le concours n'est pas terminé car les métulons sont en train de mûrir. En effet, c'est lorsqu'ils seront d'une couleur orangée qu'ils pourront être ramassés et pesés. Si vous avez un métulon à peser, passez à la parcelle 95 et, en notre absence, rédigez un petit mot ou faites un sms au 079 / 302 38 38. Les résultats paraîtront dans la prochaine chronique. Ci-dessous, entouré dans un cercle, un beau fruit épineux, encore vert, se cache sous les feuilles de notre plant, un peu envahissant il est vrai !



LE TAPIS DE FLEURS DE BRUXELLES

Ceux qui ont eu la chance d'aller à Bruxelles gardent un souvenir impérissable de la Grand-Place, cœur historique de la ville, chef-d'œuvre gothique et baroque, patrimoine de l'Unesco, cette place est tout simplement la plus belle du monde. Et lorsqu'elle se pare de son tapis floral elle devient simplement féérique.

Depuis les années 50, l'architecte paysagiste belge Etienne Stautemas expérimente des petits tapis floraux autour de Gand et acquiert, après des années de travail, une réputation internationale. avec ses fleurs de prédilection, les bégonias. C'est en 1971 que son œuvre s'expose magistralement sur la Grand-Place de Bruxelles. Depuis, tous les deux ans, à la mi-août, un nouveau tapis floral est créé par un artiste de renom pour le grand bonheur des touristes du monde entier. Imaginez-vous un tapis de 75 mètres de long et 24 de large, composé de 1800 m² de bégonias et plantes représentant environ 500'000 fleurs. Rien n'est laissé au hasard dans le long processus de fabrication réunissant illustrateurs, graphistes, paysagistes. Sur la base d'un projet sous forme de maquette, le nombre de fleurs est calculé et les couleurs définies afin de pouvoir commander suffisamment à l'avance les plants. Quelques jours avant l'inauguration, un dessin grandeur nature en plastique micro-perforé est placé sur la Grand-Places et ce ne sont pas moins de 100 jardiniers bénévoles qui placeront les fleurs en l'espace de 8 heures. Le bégonia tubéreux est idéal car il résiste à toutes les conditions météo et parce que sa palette de couleurs est très étendue. Pas étonnant que la Belgique en soit le plus important producteur au monde avec 35 millions de bulbes chaque année. La prochaine édition aura lieu en 2020; une bonne idée de voyage en perspective !

Tapis de fleurs 2018 – motifs mexicains



Tapis de fleurs 2016 – motifs japonais

