

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

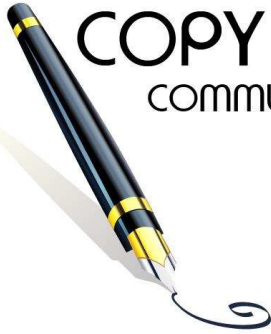
Adresse e-mail : jardins@muhlemann.ch
Site Internet : www.muhlemann.ch

Journal à parution trimestrielle
Numéro 3/21

Couverture : fuite d'eau dans une allée

* * *

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

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

Route de Saint-Julien 292A
1258 Perly-Certoux
Tél. : 022 940 31 30

Chronique des jardins familiaux de Bernex



Fuite d'eau au jardin

Juillet à septembre 2021
No 3/21

JARDINERIE
QUINCAILLERIE
PRODUITS DU TERROIR
MÉNAGE
35'000 ARTICLES



CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENÈVE ET ENVIRONS



CAGE.CH



Laurent Mühlemann
commerce orienté objets



Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon

IDE CHE 166.056.115

079 302 38 38

Place libre pour une publicité !



PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

• LE SPÉCIALISTE DU
RECYCLAGE

• GRAVIÈRES

• LOCATION DE MACHINES

Contribue
à la protection
de l'environnement



service & qualité

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

LAYDEVANT._{sa}

LES POIRES DE TERRE OU YACON

Les topinambours et les patates douces ayant déjà fait l'objet d'un article, voici venu le tour d'un légume moins connu chez nous, le yacon ou poire de terre. Originaire du Pérou, et de la famille des astéracées, le *Smallanthus sonchifolius* peut être cultivé sous nos latitudes pour autant que la température ne descende pas en dessous de -5°C. Si sa culture à proprement parler n'est pas compliquée, l'obtention de plants ou de tubercules ne se trouve que rarement en jardinerie, le plus simple étant d'en commander sur Internet. Il faudra attendre la mi-mai avant de planter ce légume au jardin, si possible dans une terre bien exposée et drainée, avec un minimum d'un mètre d'espacement entre les plants. Sa végétation est encombrante, les tiges pouvant monter jusqu'à 1,50m, en haut desquelles des petites fleurs ressemblant au tournesol par leur forme apparaîtront en fin d'automne. C'est donc à ce moment qu'il faudra penser à récolter délicatement les tubercules, sans les faire éclater afin qu'ils puissent être stockés en cageots à l'abri des gelées pour en consommer tout l'hiver. Il n'est pas rare d'en obtenir plusieurs kilos par plant. Le yacon est un légume à la fois juteux et croquant qui peut être consommé cru, à la croque, après lavage et épluchage. Il est également apprécié en salade ou peut être à la base de jus. Bien entendu, il peut s'apprêter en gratins, sauté et ses feuilles sont aussi comestibles. Riche en inuline, un sucre non digéré par notre organisme, le yacon plaît aux diabétiques. Il aide aussi à améliorer l'absorption des minéraux, favorise la digestion et renforce le système immunitaire.



SOMMAIRE

Éditorial - journées d'automne	p. 4
Histoire d'eau au jardin	p. 5
Jardins familiaux, nouvel engouement à Berne N'oubliez pas le concours 2021	p. 6
Jeu 3/21 - Möllky, quilles finlandaises	p. 7
La création des roses, un monde insoupçonné	p. 8 et 9
Alain Baraton - jardinier d'exception	p. 10
Recette - choux de Bruxelles aux châtaignes	p. 11
Mot du président	p. 12
Deux nouveaux membres au comité	p. 13
Les poires de terre ou yacon	p. 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – JOURNÉES D'AUTOMNES

L'automne est officiellement arrivé depuis quelques jours et déjà nous percevons le changement. Les nuits tombent plus vite et nous recommençons à nous soucier, chaque matin, du temps qu'il fera dans la journée et des habits qu'il faudra prévoir en conséquence. Les premières incursions de la Bise sous les stratus auront rapidement raison de nos chemises à manches courtes et il faudra ressortir de temps à autre le parapluie. Pourtant, bien loin de l'intensité du soleil estival, il se dégage de certaines journées d'octobre une douceur agréable; à savourer d'autant plus qu'elles deviendront rares à l'approche de l'hiver. C'est aussi la période des récoltes au jardin, des champignons dans les bois, des noix au bord des chemins. Les envies de mets au fromage, de châtaignes, de gratins reviennent à l'esprit avec le besoin d'un partage en famille ou entre amis, dans nos confortables intérieurs.

Si l'on devait se risquer à dresser un parallèle entre les saisons et nos existences, l'automne pourrait correspondre à la cinquantaine, le printemps caractérisant la première jeunesse, l'été la force de l'âge et l'hiver la vieillesse. Entre 50 et 60 ans les enfants deviennent peu à peu autonomes, autorisant leurs parents à plus de temps de libre. Le pied se lève progressivement de l'accélérateur et la forme physique permet encore de concrétiser des projets, souvent des petits voyages. Comme l'écureuil qui regroupe ses noisettes en vue de l'hiver, c'est à la cinquantaine que la retraite s' imagine et se prépare. C'est un temps d'introspection pour mesurer déjà le chemin parcouru et celui à venir. Nul doute que dans cette réflexion le petit lopin de terre du jardin familial s'inscrira tout naturellement. Bientôt, à l'abandon de l'activité professionnelle, il faudra occuper son temps et le jardin constituera en cela un endroit idéal. Parents, enfants et petits-enfants pourront s'y retrouver pour partager des moments privilégiés. Conserver un jardin après 60 ans permettra de continuer à faire de l'exercice en plein air et de manger des légumes sains. Autant d'éléments aidant les seniors à garder la forme. Alors, savourons l'automne autant que la cinquantaine avant de rentrer dans la rudesse de l'hiver !

DEUX NOUVEAUX MEMBRES AU COMITÉ



Gérard Meier, responsable
corvées et travaux en
commun



Michele Colleoni, trésorier



La journée des fleurs

MOT DU PRÉSIDENT

Chères jardinières, chers jardiniers,

La journée des fleurs du 24 août s'est déroulée dans une très bonne ambiance avec une vingtaine de bénévoles. Nous avons livré 130 bouquets aux EMS de 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 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. Petit bémol, 150 parcelles étaient sans fleurs...

Un grand merci à toutes les personnes qui ont retourné le bulletin de vote pour l'AGA 2021. Nos deux nouveaux membres du comité, Gérard Meier, corvées et travaux en commun et Michele Colleoni, trésorier, ainsi que Fridolin Glarner, Sara Rodriguez, Jacques Magnin et Salvatore Crisafulli ont été élus avec brio. Encore un grand merci à Bernard Denervaud qui s'est retiré du comité. En chiffres : PV AG 2020, 121 Oui, 5 Abstention, Compta 2020, 121 Oui, 6 Abstention, Révision compta, 121 Oui, 1 Non, 5 Abstention, Réviseurs externes, 118 Oui, 5 Non, 7 Abstention. Petit bémol, 99 personnes sur 231 n'ont pas répondu.

Les parcellaires qui n'ont plus la force, le temps, la motivation ou se sont trompés dans le jardinage, sont priés de laisser la place à d'autres personnes qui attendent depuis des années. Nous avons actuellement 96 candidats sur notre liste d'attente. Les personnes qui ignorent trop nos rappels et avertissements seront contactées par écrit afin de donner leur démission sans quoi ils seront exclus du groupement. Une personne exclue ne pourra plus s'inscrire auprès de la FGJF pour un jardin.

Une démission est acceptée pour la fin de l'année au plus tard le 30 septembre à l'adresse de notre groupement : Jardins Familiaux de Bernex, Case postale 353, 1233 Bernex. L'envoi par recommandé n'est pas nécessaire, la bonne réception de votre démission vous sera confirmée par courrier. Passé cette date, l'attribution des parcelles se retarde également et chaque mois de retard vous sera facturé avec 50.- 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. Les travaux effectués par le groupement seront facturés et déduits du prix du chalet. Le jardinier sortant est responsable de sa parcelle et de son chalet jusqu'à la date de la remise au nouveau jardinier, attention pour les assurances du chalet.

Incivilités et respect : ne laissez pas votre matériel à débarrasser sur les parkings, le long du chemin vers le parking du haut ou en face de la buvette. Si vous avez du matériel à donner ou à vendre, mentionnez-le par une affichette. Vous pouvez également m'envoyer un e-mail fridolin.glarner@swissonline.ch à transférer aux jardiniers mais l'espace devant la buvette ne doit pas être une deuxième décharge de Châtillon.

Meilleures salutations - Fridolin Glarner, président

HISTOIRE D'EAU AU GROUPEMENT

Avec les années, nos canalisations, sous certaines conditions et par endroits, peuvent fuir. C'est ce qui est arrivé fin août à la hauteur des parcelles 77 et 96 au milieu de l'allée ! Contrairement à d'autres fuites ou ruptures de conduites ne laissant aucune place au doute en raison de l'abondance de l'eau jaillissant du sous-sol, il s'agissait, cette fois-ci, de deux petits trous plus discrets.

Cela faisait bien quelques temps que les parcellaires concernés entendaient un petit souffle en approchant l'oreille près de leurs robinets, alors même que leur vanne personnelle était fermée. A ce premier indice venait s'ajouter une terre gorgée d'eau, près du bassin, lorsqu'on y plantait une bêche. Mis au courant, Salvatore, notre responsable sanitaire et notre président écoutèrent d'une oreille attentive, mais était-ce bien là des indices suffisants pour déterminer à coup sûr qu'il s'agissait d'une fuite ? Il faut dire qu'avec ces trois semaines de pluie, la terre était peut-être encore inondée en profondeur. L'important travail de terrassement que la réparation d'un tuyau impliquait, ne devait pas laisser la place au doute. Ainsi, Mario de la parcelle 96, n'écoulant pas son âge (82 ans), aidé par Laurent (du journal), se mirent à manier pioche et pelle pendant deux heures pour ouvrir une tranchée de 30 cm de profond. Le lendemain, la tranchée ressemblait à une piscine et il n'y avait donc plus de place au doute. Ainsi, notre président, par l'intermédiaire du trésorier de la Fédération a pu faire venir un terrassier aidé d'une pelle mécanique et un sanitaire pour la réparation. En l'espace d'une journée, le travail fut réalisé et le tuyau situé à un 1 mètre remplacé. Bravo à tous !



JARDINS FAMILIAUX - NOUVEL ENGOUEMENT (BERNE)

Paru dans le "20 Minutes" en date du 3 août dernier sous le titre "*Engouement des jeunes pour les jardins familiaux*", un article montre des similitudes entre la situation bernoise et celle que nous connaissons à Genève. Il y est constaté, comme chez nous, que la liste d'attente pour cultiver un lopin de terre a explosé en cette période de pandémie. En ville de Berne, il y avait une centaine d'inscriptions avant le coronavirus et à l'été de cette année il y en avait près de 500 (actuellement, certains inscrits se sont lassés et ont renoncé). Même sans avoir vécu de confinement strict, les habitants veulent aujourd'hui sortir de leurs murs et profiter d'un petit endroit privatif à l'extérieur. Parmi les autres facteurs qui renforcent l'attractivité des jardins, se trouvent une tendance à consommer des produits sains et de proximité mais également la quasi impossibilité financière de pouvoir accéder à la propriété d'une maison.

L'autre constat est que de nombreux parcellaires âgés quittent le groupement, laissant la place à de jeunes couples. Il arrive toutefois assez fréquemment que les jeunes sous-estiment le travail que représente un jardin et l'abandonnent après une année seulement. L'abaissement de l'âge moyen des jardiniers amateurs a pour effet une recrudescence des interventions et des contrôles en raison d'essais de plantations de chanvre. Il faut rappeler, à ce propos, que la distinction entre plantes illégales et autorisées (CBD) étant trop difficile, les inspecteurs municipaux ont dû prononcer une interdiction générale. Si cela ne semble pas être un problème réservé à Genève, les comités des groupements bernois sont contraints, comme chez nous, de constamment rappeler que les jardins doivent être bien entretenus et que nos lopins ne sont pas un simple espace de loisirs. Autre similitude, les vols de légumes ou de fruits sont régulièrement constatés.

N'OUBLIEZ PAS LE CONCOURS 2021

Début octobre, c'est le moment de contacter la rédaction ou passer à la parcelle 95 pour faire peser votre plus lourde patate douce si vous en avez cultivées. Téléphone : 079 302 38 38 (Laurent Mühlemann).

RECETTE - CHOUX DE BRUXELLES AUX CHÂTAIGNES

Avec l'automne débute la saison des plats mijotés et des potées en cocotte. Rien de plus simple que de laisser cuire à feu doux de bons légumes du jardin accompagnés d'un bout de viande ou de champignons. Aujourd'hui, c'est les châtaignes qui viennent se mélanger aux choux et au lard fumé.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 gr. de choux de Bruxelles
- 400 gr de châtaignes au naturel décortiquées
- 100 gr de lard fumé en tranches fines
- 1 oignon émincé, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre du moulin

1. Lavez les choux de Bruxelles et plongez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes, rincez à l'eau froide, égouttez et réservez. Le fait de blanchir les choux aide à leur digestion.
2. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon à feu moyen
3. Versez dans la cocotte les choux de Bruxelles et ajoutez un demi verre de bouillon puis faites mijoter à couvert une dizaine de minutes à feu doux
4. Pendant ce temps faites revenir vos tranches de lard fumé dans une poêle, enlevez le gras au papier ménage et réservez
5. Ajoutez dans la cocotte les châtaignes et brassez doucement puis couvrez et laissez mijoter le temps nécessaire jusqu'à la cuisson désirée des choux (une dizaine de minutes environ). Salez et poivrez
6. Servez sur assiette en incorporant le lard fumé

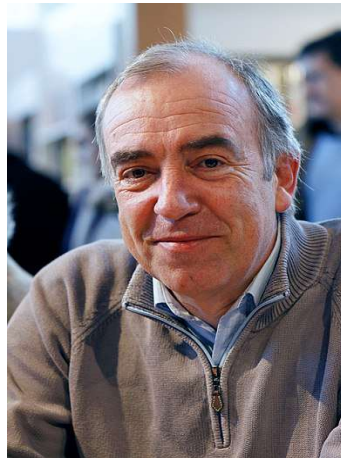


ALAIN BARATON - JARDINIER D'EXCEPTION

Si vous êtes matinal le week-end et que vous écoutez la radio, impossible de ne pas être accroché par la voix d'Alain Baraton dès 7h45 sur France Inter, dans l'émission "La main verte" ! Le "Monsieur jardinier" français répond aux questions des auditeurs avec précision et humour, une vraie délectation ! Il faut dire que ce n'est pas n'importe qui ! Jardinier en chef du parc du château de Versailles, du domaine national du Trianon et de Marly-le-Roi, il est aussi écrivain, chevalier de la Légion d'honneur et officier de l'ordre du mérite agricole. Jolie histoire que son parcours professionnel. Cancre à l'école, son père l'envoie dans un lycée horticole privé. Une fois son baccalauréat en poche, il cherche à gagner quelques sous et trouve un emploi temporaire de caissier à l'entrée du parc de Versailles. Tombé littéralement amoureux des lieux, il devient aide-jardinier stagiaire et gravit alors tous les échelons pour obtenir rapidement et à l'âge de 24 ans, le rang de jardinier en chef du Parc du château de Versailles ! Actuellement, il encadre une cinquantaine de jardiniers dans la région parisienne et, parallèlement à ses activités radiophoniques, il écrit de nombreux ouvrages sur les thèmes du jardinage ou des plantes. En 1999, il réussit à faire interdire l'utilisation d'insecticides dans les jardins royaux. Parmi les livres qu'il a rédigé, en voici deux qui ne manqueront pas d'intéresser les jardiniers amateurs que nous sommes, à savoir :

- 1000 questions, 1000 réponses, A. Baraton, Ed. du Rouergue où comment adopter les bons comportements avec les plantes et les légumes.
- Mes trucs et astuces de jardinier, A. Baraton, Flammarion

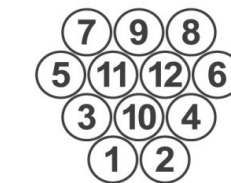
Vous pouvez aussi réécouter les émissions "La main verte" sur Internet, sur le site de France Inter.



JEU 3/21 - MÖLKKY - QUILLES FINLANDAISES

Voici une idée de jeu d'adresse amusant et sans risque pouvant se pratiquer en famille sur le petit carré herbeux de nos parcelles. Le 'mölkkky' est un jeu de quilles finlandais en bois de bouleau d'un prix abordable (une trentaine de francs chez Decathlon).

Les règles sont simples et il suffit de 2 joueurs ou 2 équipes. Au départ, un peu comme au billard, il faut regrouper les 12 quilles, dans un ordre numérique précis, comme sur l'image ci-dessous. Puis, le 1er joueur, derrière une ligne située à 3-4 mètres, toujours d'un geste de balancier du bras de haut en bas, envoie le lanceur sur les quilles. Si une seule quille tombe, alors il récolte le nombre de points inscrit sur sa face en biseau; si plusieurs quilles tombent, le nombre de points correspond au nombre de quilles en faisant abstraction des chiffres inscrits (ex. : 3 quilles tombent, le score est de 3 points). Un joueur qui ne marque aucun point en trois lancers est éliminé. Chaque quille tombée doit être relevée à l'emplacement de sa pointe. La partie se termine lorsqu'un joueur obtient exactement 50 points. Si un joueur marque plus de 50 points, son score redescendra à 25 points et il continuera à jouer. Plusieurs variantes existent dont celle consistant à annoncer la quille visée et doubler le nombre de points en cas de réussite.



LA CREATION DES ROSES, UN MONDE INSOUÇONNÉ

La rose est certainement la fleur la plus connue à travers le monde et sa culture remonte à l'Antiquité. A partir de quelques espèces d'origine, dont notre églantier, un nombre incalculable de variétés ont été produites. Celles-ci peuvent être arbustives, grimpantes, anciennes, de formes et de couleurs diverses.

Mais comment produit-on une nouvelle variété ?

Les rosiers sont créés par hybridation par des sélectionneurs à partir d'une variété 'père' et d'une autre 'mère' choisies pour leurs caractéristiques dans le but d'obtenir la rose recherchée. Les critères généraux sont notamment : la couleur, le parfum, l'esthétisme, le nombre de pétales, la vigueur ou la résistance aux maladies.

Comment procède-t-on au juste ?

Habituellement sous serre, les étamines du rosier 'père' sont coupées au ciseau et conservées dans des pots jusqu'à ce qu'elles s'assèchent et libèrent le pollen. Sur le rosier 'mère', juste avant la floraison, les pétales sont enlevées ainsi que les étamines pour éviter toute autofécondation. Une fois son pistil mûr, le pollen récolté chez le 'père' est déposé à l'aide d'un pinceau, puis le tout est recouvert d'un petit sachet. Au bout de deux semaines, un cynorrhodon va se former et, en septembre, une fois bien rouge, ses graines vont être extraites. Le plus difficile commence car la germination des graines de rosiers demande plusieurs étapes, dont un passage au froid et parfois plusieurs mois de patience. Une fois les plantules obtenues, il faut les repiquer, leur apporter des soins, et attendre dix à douze semaines avant d'obtenir la première fleur qui, bien qu'encore modeste, portera déjà les caractéristiques du futur rosier.

Est-ce à la portée de tout un chacun ?

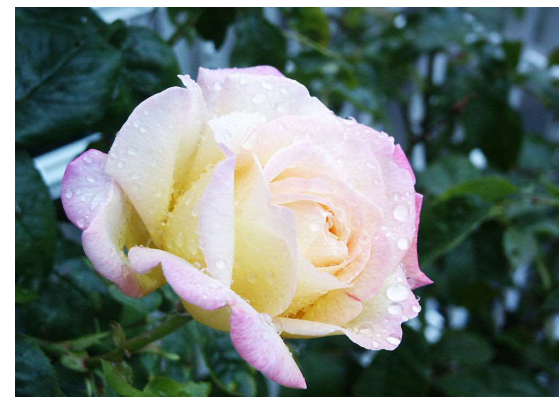
Oui, un bon jardinier amateur peut très bien créer une nouvelle variété de rose, mais dans la réalité c'est l'affaire de maisons spécialisées. Celles-ci ont un grand savoir faire, une connaissance et un historique des variétés, ainsi que des serres sur une importante superficie. Il faut savoir qu'une durée de 7 à 10 ans est habituellement nécessaire à l'obtention d'une variété valant la peine d'être commercialisée parmi des milliers de plants. La société créatrice est nommée 'obteneur' et peut protéger sa variété auprès d'un organisme.

Le Concours international de la rose nouvelle à Nyon

Depuis deux ans, Nyon fait partie, au même titre que Paris, Rome, Tokyo ou Adelaïde, des villes organisatrices de concours de roses. Sa deuxième édition qui s'est déroulée le 26 juin dans une roseraie mise à disposition par la commune a réuni 13 pays dont les 30 'obteneurs' ont présenté 90 créations. Cet événement est unique en Suisse, mais aussi sur le plan international puisqu'il est le seul concours au monde à interdire les traitements chimiques ou biologiques. Les médailles et autres certificats sont attribués par un jury permanent et un jury international qui passent à plusieurs reprises durant toute une année pour attribuer des points permettant d'établir un classement final. La végétation, l'aspect floral et la résistance aux maladies représentent chacun 30 points et 10 points sont réservés au parfum. Une fois le concours terminé, la roseraie ouvre ses portes au grand public pendant quelques heures. La 3ème édition du concours de Nyon aura lieu le 18 juin 2022.



Rose d'or de l'édition 2021



Mme Antoine Meillard l'une des roses les plus célèbres de tous les temps. Créée à Lyon juste avant la guerre, elle devient le symbole de la paix en 1945 à la chute de Berlin et portera le nom "peace".