

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 : laurent@muhlemann.ch
Site Internet : www.muhlemann.ch

Journal à parution trimestrielle
Numéro 3/22

Couverture : journée des fleurs

* * *

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

Votre texte



*Vous avez des idées pour le journal ?
N'hésitez pas à nous envoyer vos
textes, images ou autres idées !*

Chronique des jardins familiaux de Bernex



La journée des fleurs

juillet à septembre 2022
No 3/22

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 annonce !



PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

• LE SPÉCIALISTE DU
RECYCLAGE

• GRAVIÈRES

• LOCATION DE MACHINES

Contribue
à la protection
de l'environnement



service & qualité

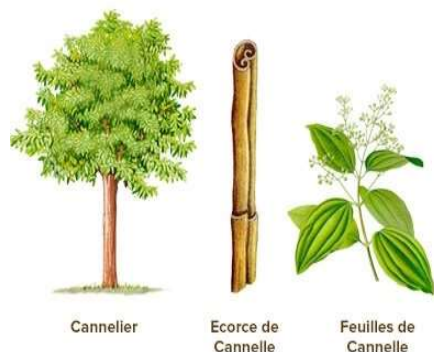
INTERVENTION TECHNIQUE
022 307 22 22
électricité • télécommunications
automatisation de portes et portails

LAYDEVANT._{sa}

EN SAVOIR PLUS SUR LA CANNELLE

Après la cacahuète et la vanille évoquées dans les dernières chroniques et toujours dans le chapitre des plantes ou épices exotiques, c'est la cannelle qui est passée ici brièvement sous la loupe.

D'une saveur bien à elle et largement utilisée à travers le monde, la cannelle est originaire d'Asie plus précisément du Sri-Lanka mais est cultivée de nos jours sur plusieurs continents dans des zones au climat tropical. Cette épice est issue de l'écorce du cannelier de Ceylan, un arbre pouvant atteindre 15 m. de hauteur. A la saison des pluies, une partie de l'écorce est enlevée au couteau, puis le liège extérieur est gratté et les plaques ainsi obtenues sont mises à sécher au soleil. Elles deviennent rapidement brunes et se tordent pour prendre l'aspect des bâtons de cannelle que nous connaissons; bien que nous achetions le plus souvent la cannelle en poudre. En dehors de ses qualités gustatives, cette épice, et plus particulièrement l'huile essentielle des feuilles distillées du cannelier, sont utilisées en phytothérapie comme antibactérien, antifongique, antiviral et antiparasitaire. Ses vertus sur la digestion, en cas de ballonnements et de flatulences sont connues, ainsi que ses effets toniques, voire aphrodisiaques. La cannelle de Ceylan (*cinnamomum verum*) est plus intéressante médicalement que celle de Chine (*cinnamomum cassia*).



SOMMAIRE

Éditorial - Prise de conscience	p. 4
Concours de l'ocra - en cours	p. 5
Le cognassier	p. 6
Solution jeu 2/22 - Jeu 3/22 Mots choisis	p. 7
Arbres et sécheresse	p. 8
Le système racinaire des arbres	p. 9
Potager en toiture au quartier de l'Étang	p. 10
Recette - caviar d'aubergines	p. 11
Mot du président	p. 12
Décès de notre président d'honneur	p. 13
En savoir plus sur la cannelle	p. 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – PRISE DE CONSCIENCE

Nos générations, celles nées après 1950, dont les premières ont connu les '30 glorieuses' et leur croissance exceptionnelle, étaient loin de se douter que leur niveau de confort pourrait aussi rapidement fléchir. A part fermer l'eau en se brossant les dents et éteindre le moteur d'une voiture à l'arrêt, qui se souciait vraiment d'économiser l'électricité, de rouler moins avec sa voiture et de connaître le pays d'origine du gaz de sa chaudière ? Dans les grands magasins, ce n'est que surabondance, l'utile côtoie le superflu et Internet est là pour tout ce qui pourrait manquer. Les grands titres alarmistes sur les matières premières qui pourraient venir à manquer ou les risques de conflit nucléaire sont survolés d'un air détaché; tout ceci est si théorique, si lointain... Il aura fallu le coronavirus, il y a deux ans, pour comprendre que la Suisse pourrait manquer de masques, qu'elle n'arriverait pas à fabriquer les vaccins nécessaires et, chose impensable, qu'il n'y aurait plus de papier de toilettes dans les rayons des grandes surfaces. Aujourd'hui, presque simultanément, les effets conjugués de la guerre en Ukraine et des changements climatiques, font réaliser à la population que les énergies fossiles pourraient manquer, que le pays, trop confiant, n'a pas su prendre le virage des renouvelables et que le prix de l'électricité pourrait être multiplié par dix. Même l'eau, dont la pénurie n'a jamais suscité en Suisse, pays des lacs par excellence, le moindre questionnement, commence à connaître des rationnements en période estivale. Qui aurait pu imaginer, il y a dix ans, qu'en 2022 un conseiller fédéral conseillerait de faire quelques réserves de bougies en cas de black-out électrique ? Qui aurait pensé un instant qu'un seul homme puisse briser le sacro-saint équilibre des forces nucléaires en envahissant un pays européen voisin ?

Peut-être devons-nous passer par cette prise de conscience pour revenir à un mode de vie plus modeste, plus respectueux de nos ressources et de la nature ? Peut-être avons-nous aussi compris qu'à certains égards, nous ne devons compter que sur nous-mêmes, notamment en termes d'autosuffisance énergétique ? Une chose est sûre; le monde dans lequel nous vivons change extrêmement rapidement et les événements de ces quelques dernières années auront profondément ébranlé notre société consumériste tout en réveillant nos consciences !

DÉCÈS DE NOTRE PRÉSIDENT D'HONNEUR

Mi-août, notre président nous informait de deux tristes nouvelles, à savoir le décès de Mme Tiziana Puglisi, parcelle 7, à l'âge de 65 ans et de M. Eric Frieden, parcelle 40 dans sa 89e année. Nos plus sincères condoléances vont aux conjoint·e·s et à leurs familles.

M. Eric Frieden avait été le premier président du groupement et en était jusqu'ici le président d'honneur. Entré au groupement en 1967, cela faisait 55 ans qu'il tenait d'une manière exemplaire son jardin aux côtés de son épouse Emmy ! Au début du groupement, il n'y avait pas encore de chalets sur les parcelles, pas de jardineries, de téléphones portables, ni d'ordinateurs. Comme toute l'administration devait se tenir à la main, les tâches du président et de son comité étaient importantes. Comme me le rappelait il y a quelques jours son épouse, M. Frieden était un communicateur qui aimait le contact avec les gens; en cela il essayait toujours de résoudre les petits conflits par la discussion et trouvait essentiel d'avoir un entretien avec chaque candidat à un jardin. Il puisait aussi sa force dans la foi et sa famille qui compte aujourd'hui plusieurs arrières-petits-enfants. Dans l'édition 2/18 de notre chronique, qui peut encore être consultée sur le site en suivant le lien https://www.muhrmann.ch/journal_save/02-18/02-18.pdf, M. Frieden s'était prêté au jeu de l'interview dont voici un petit extrait :

Quel est votre point de vue sur notre époque ?

Eric la juge bien différente de celle d'autrefois. L'individualisme et la technologie remplacent trop souvent les contacts humains.

Quels sont vos légumes de prédilection ?

Les tomates et la délicieuse sauce qui en découle. Les cardons et la choucroute maison, un délice du connaisseur disent ceux qui ont eu la chance d'y goûter !

Votre jardin est-il totalement bio ?

Presque, seule de la bouillie bordelaise utilisée avec parcimonie et un peu d'anti-limaces sont utilisés.

MOT DU PRÉSIDENT

Chères jardinières, chers jardiniers,

La journée des fleurs du 20 août s'est déroulée dans une très bonne ambiance avec une vingtaine de bénévoles. Malgré l'été sec, nous avons pu livrer 90 bouquets aux EMS de la région et à quelques personnes privées. Un grand merci aux responsables Claudine Roussinangue et Patrizia Kuenzi, à toutes les personnes qui sont venues spontanément pour donner un coup de main et aux parcellaires qui ont préparé la veille un bouquet de fleurs dans un seau à l'entrée de leur parcelle.

La demande pour un jardin familial dans le canton est très forte. La FGJF avec ses 25 groupement a actuellement entre 500 et 600 inscriptions, nous en avons actuellement 126.

Le jardinage est souvent sous-estimé car bien cultiver et entretenir une parcelle de 300m2 est un immense travail. C'est la nature qui dicte l'horaire de travail et non quand on a l'envie ou le temps. Si vous n'avez plus le temps, la force, la motivation ou si vous vous êtes tout simplement trompé en choisissant l'activité du jardinage, laissez la parcelle à quelqu'un d'autre qui attend depuis des années.

Notre groupement a été visité le 1er juillet par des représentants de la FGJF. Ce contrôle a été effectué ensemble avec des membres de notre comité qui surveillent l'état des parcelles pendant toute l'année. Le rapport de cette visite a été envoyé par courrier à tous nos membres ayant une adresse e-mail et aussi affiché au local de la Buvette. Nous avons constaté, lors d'un récent contrôle, que beaucoup de parcelles sont très bien cultivées avec des légumes d'hiver. Cependant nous avons également constaté que certains parcellaires ont ignoré le rapport de la Fédération et nos rappels visant à mieux respecter nos règlements. Les parcellaires concernés sont avertis par écrit et si ces avertissements sont à nouveau ignorés, les parcellaires concernés seront priés de donner leur démission.

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, Route d'Aire-la-Ville 75, 1233 Bernex. L'envoi par recommandé n'est pas nécessaire, la réception de votre démission vous sera confirmée par courrier. Passé cette date, l'attribution des parcelles est aussi retardée ainsi chaque mois de retard vous sera facturé à 50 francs 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 aussi aux assurances du chalet.

Conseil : pour diminuer les mauvaises herbes l'an prochain, évitez en automne le motoculteur qui multiplie les racines et qui engendrera l'année prochaine encore plus de mauvaises herbes. Labourez la terre herbeuse plutôt à la main en grosses mottes juste avant le gel ce qui aura pour effet de tuer les racines desdites mauvaises herbes.

Meilleures salutations - Fridolin Glarner

CONCOURS DE L'OCRA - EN COURS

Le concours de l'ocra est toujours ouvert, n'hésitez pas à nous contacter. A ce jour, seules quelques personnes parmi la trentaine d'inscrites se sont manifestées pour faire mesurer leur fruit le plus long. Comme il y avait deux variétés de semences distribuées, certains ont des ocra plutôt rouges et épais (Gombo Burgundy) et d'autres complètement verts et plus fins (Gombo Jambalaya). Plusieurs ont fait part de leur difficulté à faire germer les graines, d'autres n'y sont pas parvenus et certains se sont fait manger leur plant par des limaces. La culture de l'ocra sous nos latitudes n'est pas chose facile car c'est une plante issue de climats plus chauds. Pour information, l'ocra est meilleur cuit que cru. Ses graines sont mucilagineuses, servant un peu d'épaississant comme l'aubergine. L'une des manières les plus répandues est de les faire mijoter dans de la sauce tomate. Les jeunes ocra, de 5 à 7cm, sont à privilégier car ils sont encore tendres, mais des fruits plus matures sont également utilisables, de préférence coupés en morceaux. Les ocra ont beaucoup de propriétés, notamment antioxydantes et contiennent des vitamines ainsi que des oligo-éléments.



O. Jambalaya (rédaction)



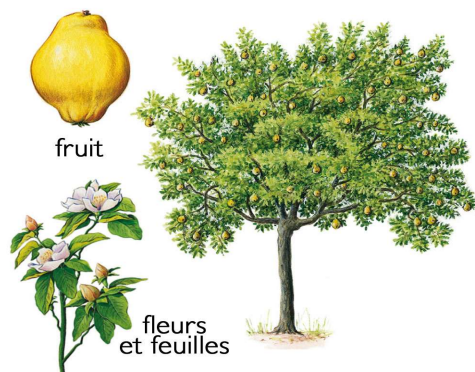
O. Burgundy (parcelle 62)

LE COGNASSIER

C'est un petit arbre particulier, assez peu répandu dans nos jardins familiaux, mais qui produit des fruits délicieux en marmelade, gelée ou pâtes de fruits, les coings !

Seul représentant, sous nos climats, du genre *cydonia*, le cognassier (*cydonia oblonga*) appartient à la famille des rosacées comme ses cousins les poiriers et pommiers. Pouvant atteindre 5 mètres de haut, c'est un arbre qui résiste bien au froid en raison de ses origines caucasiennes. Toutefois, il appréciera d'être planté dans un endroit bien exposé. Il aime aussi les sols frais et argileux, ce qui en fait un bon candidat pour nos jardins. Auto-fertile, il n'a pas besoin d'autres sujets à proximité pour fructifier, même si le voisinage d'autres cognassiers augmentera sa production. Pendant les premières années, il faut copieusement l'arroser, surtout en période de fortes chaleurs. La taille n'est pas obligatoire et il est possible de se limiter à la suppression du bois mort et des pousses en surnombre. Dans nos parcelles il faudra toutefois contrôler sa hauteur. Le cognassier est relativement sensible aux ravageurs et aux maladies, particulièrement celles cryptogamiques dont la moniliose fait partie. Celle-ci peut survenir à l'occasion d'un printemps humide et prendre la forme de ronds bruns concentriques envahissant rapidement les fruits. Il arrive parfois que les fruits paraissent sains et, qu'une fois coupés, la chair soit brune et non consommable.

Le coing est très bon pour la santé; doté de propriétés antiseptiques et astringentes, il préserve la muqueuse intestinale et est anti-diarrhéique. En outre, son goût est unique !



RECETTE - CAVIAR D'AUBERGINES

Cet été torride aura été propice aux légumes méridionaux, dont les tomates, les poivrons, les piments et les aubergines. Fin septembre, il restera bien quelques aubergines à cuisiner, nous vous proposons donc d'en faire du caviar !

Ingrédients

- 2 ou trois aubergines longues, pas trop grosses
- 1 gousse d'ail écrasée
- 25 g d'amandes moulues
- 1/2 cuillère de cumin moulu
- le jus d'un demi citron
- quelques feuilles de menthe fraîche
- deux cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre du moulin

Préparation

- coupez vos aubergines en deux dans le sens de la longueur, faites au couteau quelques incisions en quadrillage sur la peau, placez-les sur une plaque de cuisson dans un four préchauffé à 210°. Laissez cuire entre 45 et 60 minutes jusqu'à ce que la peau soit boursouflée
- Une fois bien cuites, enlevez la peau, mettez la chair dans un saladier et écrasez-la avec une fourchette (ou un mixer si désiré). Si les aubergines rendent beaucoup d'eau, les laisser s'égoutter quelques minutes dans une passoire
- Mélangez la chair d'aubergine avec l'ail écrasé, les amandes et le cumin moulus, le jus du 1/2 citron et la moitié des feuilles de menthe hachées. Salez, poivrez et vérifiez l'assaisonnement
- Laissez reposer quelques minutes puis versez dans un plat de présentation et garnissez des feuilles de menthe restantes

Le caviar d'aubergines est souvent dégusté avec du pain libanais badigeonné d'huile d'olive sur lequel on aura fait griller en surface un mélange écrasé de graines de sésame et pavot. En l'absence de pain libanais, un peu de pain grillé fera aussi l'affaire.



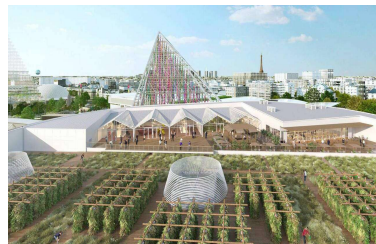
POTAGER EN TOITURE AU QUARTIER DE L'ÉTANG

Le nouveau quartier de l'Etang situé à Vernier sur 11 hectares, entre aéroport, voie ferrée, autoroute et citernes à essence accueille 2500 habitants et autant de places de travail, des bureaux, deux hôtels, un centre médical et des infrastructures publiques. Un vrai défi donc lancé aux architectes pour rendre ce centre urbain, densément construit, agréable à vivre. Pour y parvenir, les logements sont souvent dotés de généreux balcons, la mobilité douce y est de rigueur, de nombreux espaces de verdure ont été créés et le contrôle de la température des logements provient des eaux du lac (Genilac). Autre innovation intéressante est la création sur la toiture de l'école d'un vaste potager urbain de 75 bacs pour le plus grand plaisir des jardiniers en herbe, petits et grands. Parmi les avantages qu'offrent les jardins en toiture, citons le lien social, la convivialité, l'accès en circuit court aux légumes, le gain en biodiversité, l'aspect didactique notamment pour les enfants et l'apport de fraîcheur en toiture. Ce type d'installation doit être pensé et réalisé par des spécialistes et tous les toits plats ne s'y prêtent pas. Il faut que le toit supporte le poids des bacs une fois cultivés et des personnes qui vont s'y trouver. Bien entendu, le toit doit aussi être parfaitement sécurisé. La question de l'arrosage, du drainage, de la récupération et la gestion de l'eau maîtrisée. Les travées doivent être larges pour assurer un bon passage et les bacs surélevés à la bonne hauteur pour faciliter le jardinage. Si à Genève les premiers potagers communs en toiture commencent à voir le jour, à Paris de nombreux projets sont déjà en exploitation. Le plus impressionnant d'entre eux est le potager de 14'000 m² sur les toits du Parc des Expositions dans le 15e arrondissement. Une partie est gérée par une ferme professionnelle et le reste mis à disposition des habitants de Paris. Ceux-ci peuvent louer un bac d'un m² pour la somme annuelle de 330 Euros, ce qui relativise nos cotisations et mettrait nos 300 m² à 99'000 francs par an !

Vernier



Paris



SOLUTION JEU 2/22 - CHARADES, THÈME 'VACANCES'

1. piscine - 2. parasol - 3. bernard-l'hermite - 4. Cervin - 5. randonnée

JEU 3/22 - MOTS CHOISIS

Outils ou objets pouvant être trouvés dans un jardin

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	S																			
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				

Lignes

1. permet d'aérer le gazon
2. contient une pomme immangeable
3. utilisé parfois pour tasser la terre
5. élégant et plus petit qu'un parasol
7. aide à s'élever
8. si l'on ne veut pas fâcher quelqu'un, parfois il faut en mettre
9. elle est souvent à main puisque l'électricité manque au jardin
10. aide à l'alignement des plantations

Colonnes

1. contient un côté tranchant et un autre avec 2 ou 3 dents
11. sans elle, pas de cueillette de fruits en hauteur
13. peut faire mal à la tête en posant le pied dessus
15. outil à dents permettant d'ameubler et d'aérer le sol sans le retourner
18. outil à manche et lame coupante
20. bien utile pour transporter de la terre, du fumier ou autres sans fatigue

ARBRES ET SÉCHERESSE

L'été 2022 aura été particulièrement sec en Europe de l'Ouest avec plusieurs épisodes caniculaires à partir de juin déjà. Lorsque les réserves d'eau dans le sol s'épuisent par manque de précipitations et si aucun apport artificiel en eau n'a lieu, les plantes de surface vont dépérir et les arbres souffriront. Bien que mieux armés que les plantes non ligneuses, grâce à leur système racinaire, la capacité de résilience des arbres connaît cependant des limites. Tout un chacun aura remarqué au mois d'août, ici et là, des feuilles qui ont séché, parfois des branches aux couleurs d'automne voire même des arbres entiers totalement secs. Dans ce dernier cas, il est parfois à craindre que l'arbre soit perdu. S'il y a anticipation progressive de la mise en veille automnale des feuilles, l'arbre ne va en principe pas périr mais il aura enclenché une réponse défensive qui lui permettra d'économiser de l'eau. En effet, les arbres vont donner l'ordre de fermer les petits trous situés sur les feuilles de façon à stopper la transpiration et ainsi ils économiseront l'eau. Il est intéressant de savoir qu'en temps normal un arbre rejette 90% de l'eau qu'il a puisé par ses racines au niveau de ses feuilles et que chez les grands individus cela peut représenter 1 000 litres par jour, procurant la sensation de fraîcheur bien connue (moins 2 à 8 degrés) que l'on peut ressentir en se plaçant dans son ombre protectrice. Ce moyen de défense n'est toutefois pas sans conséquence pour l'arbre qui ne pourra plus générer de photosynthèse et, par conséquent, se nourrir. Si cela a lieu encore au mois de juillet, ses réserves de nourriture en seront affectées et il lui sera plus difficile d'aborder la période hivernale dans de bonnes conditions, sa résistance au froid sera moindre et il luttera moins efficacement contre les attaques des insectes. S'il s'agit d'une sécheresse estivale à caractère exceptionnel, les arbres pourront reconstituer leurs réserves lors d'années pluvieuses, mais les changements climatiques actuels font que les périodes sèches se succèdent et empêchent une bonne récupération. Les hêtres et les épicéas, qui représentent respectivement 18% et 43% du total des arbres des forêts suisses sont très impactés, d'autres espèces s'en sortent mieux. Si les années chaudes et sèches se poursuivent, un renouvellement des arbres en forêt comme en ville par des espèces plus résistantes, sera inévitable avec ce que cela implique sur la biodiversité liée.

LE SYSTÈME RACINAIRE DES ARBRES

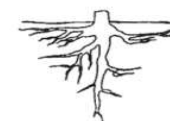
En écho à l'article de la page précédente, voici quelques notions générales sur le système racinaire des arbres. Souvent invisibles à nos yeux, les racines sont indispensables aux arbres à différents titres. C'est grâce à elles qu'a lieu l'approvisionnement en eau et en minéraux; alors que les sucres et le carbone proviennent de la photosynthèse réalisée par les feuilles. Mais les racines permettent aussi un ancrage solide dans le sol. En simplifiant à l'extrême, il y a des racines qui forment la charpente que l'on nomme pivot ou charpentière et des racines caduques, perpendiculaires à la charpente, qui exploitent le sol et qui sont régulièrement remplacées au fil de la croissance du système. A leur extrémité se trouve ce que l'on appelle le 'chevelu', à savoir des racines fines non ligneuses qui sont spécialisées dans l'absorption des nutriments. Il arrive fréquemment que les racines s'associent à des champignons pour mieux absorber la solution du sol, on parle alors de mycorhize. Chaque espèce a son propre type de système racinaire qui devra ensuite s'adapter aux conditions dans lesquelles l'arbre pousse, notamment le climat, la qualité du sol, l'eau, la pente, le soleil, l'érosion et les inévitables obstacles. Contrairement à l'idée reçue, des études récentes ont démontré que, pour bien des arbres, mais pas tous, les racines restent près de la surface du sol où l'oxygène où les minéraux et l'humidité sont les plus facilement disponibles. En conséquence, la plupart des racines des arbres se trouvent à moins de 60 cm de la surface du sol, rarement à 2 m ou plus et elles s'étendent, dans les sols pauvres, facilement à 3 ou 4 fois le diamètre de la couronne. Pour donner une idée du réseau racinaire, en mettant bout à bout toutes les racines, cela représenterait plusieurs kilomètres pour un chêne d'une dizaine d'années. A l'inverse, un figuier sauvage, peut faire descendre ses racines à plus de 100m sous terre s'il est en manque d'eau !



Système traçant
hêtre
frêne commun
mûriers
peupliers
robinier faux-
acacia
cyprés chauve



Système mixte
charme
cèdre de Chine
cytise
platane



Système pivotant
sapin pectiné
tulipier de Virginie
poirier de Chine
chênes pédonculé
et sessile
séquoia géant