

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 4/17

Couverture : joyeux Noël

* * *

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

Chronique des jardins familiaux de Bernex



Joyeux Noël !

Octobre à décembre 2017
No 4/17



COPY PAP SA
Communication

Impressions
Supports Visuels
Réalisation Publicitaire

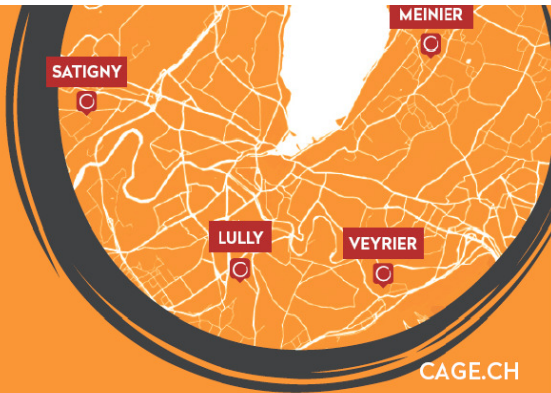
www.copypap.ch
info@copypap.ch

Ch. Château Bloch 10
1219 Le Lignon - GE
Tél.: 022 940 31 30
Fax: 022 940 31 32

**OUVERTURE
VEYRIER
EN JUIN 2017**

JARDINERIE
QUINCAILLERIE
PRODUITS
DU TERROIR
MÉNAGE
35'000 ARTICLES

CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENÈVE ET ENVIRONS



CAGE.CH

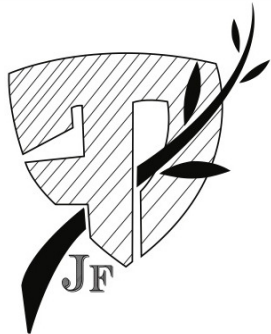
HONDA POWER EQUIPMENT **Landi** **STIHL** **AGROLA** **GENÈVE** **AGRICULTURE** **Husqvarna**

**SABLIÈRE DU
CANNELET SA**

PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

- LE SPÉCIALISTE DU
RECYCLAGE
- GRAVIÈRES
- LOCATION DE MACHINES

Contribue
à la protection
de l'environnement



JF PAYSAGISTE SARL
entretien & création

floresalino@hotmail.com
☎ 076 224 92 70



service & qualité

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

LAYDEVANT. SA

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 et ami-e-s de notre groupement,

L'année 2017 prend fin et les activités aux jardins ralentissent. La plupart des parcelles sont bien préparées pour le sommeil hivernal. Rangées, nettoyées, labourées ou encore bien remplies de légumes pour l'hiver.

Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont contribué, par leur engagement, respect et tolérance, à une bonne ambiance au sein de notre groupement.

Je vous rappelle que les jardins familiaux ne sont ni des résidences secondaires ni à contrario des bidonvilles. Au vu de la longue liste d'attente et pour la bonne réputation des jardins familiaux, nous sommes obligés d'être plus sévères avec les personnes qui ne respectent pas nos règlements, ne cultivent pas assez leur parcelle ou la laissent même dans un état négligé.

La remise des parcelles aux nouveaux parcellaires a débuté. Il y a des heureux et des déçus qui devront encore attendre. J'invite les personnes qui n'ont plus le temps ou la motivation pour le jardinage à laisser leur parcelle à d'autres qui attendent depuis des années.

Information:

Pour éviter des dégâts dus au gel, les toilettes du haut (buvette) sont fermées de mi-décembre à mi-février. Pendant cette période le couvert ne sera pas loué. Les toilettes du bas (ancien magasin) sont fermées pendant la saison correspondant à l'heure d'hiver.

Site internet de la Fédération Genevoise des Jardins Familiaux:
www.fgjf.ch

Le comité vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël et une nouvelle année 2018 synonyme de bonne santé, chance et satisfactions.

Fridolin Glarner

SOMMAIRE

Éditorial – décembre, un mois pas comme les autres	p. 4
Solution du jeu 3/17 – décryptage	p. 5
Concours 2018 - le plus gros metulon (difficile)	
Monsieur Jardinier	p. 6
Variétés rares, n'hésitons pas à le promouvoir	p. 7
Jeu 4/17 – reconnaître les objets d'antan	p. 8 et 9
Fourmis et pucerons, une étrange alliance	p. 10
Recette : conserves de légumes en julienne	p. 11
Le metulon ou kiwano	p. 12
Concours de la pomme de terre	p. 13
Mot du président	p. 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – DECEMBRE UN MOIS PAS COMME LES AUTRES

Chaque année, au mois de décembre, c'est un peu comme si le temps s'accélérait, si nous devons mettre de l'ordre dans nos affaires privées et notre activité professionnelle avant la nouvelle année, et tout cela en 24 jours ... Entre les fêtes de l'Escalade, la petite visite chez le médecin avant la nouvelle franchise, les cadeaux de Noël à trouver pour nos proches qui ont déjà tout, les repas de fêtes à organiser, les paiements à terminer, il faut éviter de tomber malade ! D'ailleurs, la plupart du temps, les refroidissements surviennent juste au moment où les invités arrivent, le corps et l'esprit se relâchant !

C'est aussi la période où le nombre d'habitants dans les rues, et tout particulièrement les magasins, semble doubler. D'où sortent-ils donc ? Heureusement le jardin est en dormance et ne vient pas s'ajouter à la longue liste des tâches à accomplir.

Malgré cette grande agitation, et en plein paradoxe, la fin d'année marque un besoin accru de spiritualité. C'est un moment propice à l'empathie, l'altruisme, les retrouvailles et la générosité, Cette perméabilité des sentiments plonge aussi parfois les personnes seules dans des moments difficiles, celles-ci espérant passer le cap aussi vite que possible. Profitons-en alors pour avoir une pensée l'égard de celles et ceux qui n'ont pas eu la chance de naître dans un pays comme le nôtre, stable et libre politiquement, confortable, doté d'un système social équilibré et de soins à la pointe de la technologie. Ces avantages deviennent assez rares sur cette planète pour que nous en prenions pleinement conscience.

La rédaction du petit journal vous souhaite un joyeux Noël et d'heureuses autant que réussies fêtes de fin d'année !

CONCOURS DE LA POMME DE TERRE

Que s'est-il passé cette année ? Les pommes de terre étaient-elles à ce point petites que les jardiniers n'eurent osé participer au concours ?! La sécheresse a probablement joué un rôle dans la taille des tubercules. Il n'y eut donc qu'un participant, Monsieur Marfil, un habitué aux premières places, qui malgré l'adversité réussit à produire une pomme de terre de 438 gr, et bien d'autres encore d'un poids approchant. Nous le félicitons et le remercions d'avoir joué le jeu. Il recevra son prix lors de la prochaine assemblée générale.



LE METULON OU KIWANO

Entre fruit et légume, d'une saveur rappelant melon, banane ou kiwi, le metulon, appelé aussi kiwano ou concombre du Kenya est une cucurbitacée curieuse et piquante comme un hérisson. Il peut être cultivé chez nous dans un sol fertile, en plein soleil à l'abri du vent et demande des arrosages réguliers. Ses tiges rampantes se laissent facilement placer sur une structure grimpante. Attention toutefois au moindre gel car la plante périrait aussitôt. Il est donc préférable de préparer ses plantons bien au chaud et ne pas les sortir avant la fin mai. Pour information, la levée des graines a lieu entre 10 et 15 jours, ne vous découragez donc pas !

Pour être savoureux, le metulon doit être bien mûr, d'une couleur orangée. Une fois récolté, vous pouvez le couper simplement en deux et, au moyen d'une cuillère, déguster les grains entourés de leur pulpe comme vous le feriez avec un fruit de la passion. Certains trouvent ce fruit un peu fade, d'autres l'apprécient en mélange dans des salades de fruits, pour égayer des cocktails ou même dans des sauces, des viandes et en confitures. Il a l'avantage de pouvoir se conserver à température ambiante à la maison pendant plus de six mois, parfois jusqu'à Pâques et ainsi représenter une bonne source de vitamines C.



SOLUTION DU JEU 3/17 – DECRYPTAGE

Ce jeu n'était pas difficile du moment que l'on se plaçait devant un clavier d'ordinateur et que l'on prenait la lettre à gauche du caractère indiqué. Exemple pour le 'S', il fallait mettre un 'A', etc. Ainsi, l'on trouvait un quatrain sur l'automne par le poète François Fabié.

S zpizr siztr dsodpm kr ètlg!tr é^sizp,mr
A toute autre saison je préfère l'automne

Rz kr ètlg!tr sic vjasmzd frd stntrd èéromd fr mofd
Et je préfère aux chants des arbres pleins de nids

És és,rmzszopm vpmgidr rz ,pmpzpmr
La lamentation confuse et monotone

Wir trmf és jstèr f^pt frd htsmfd vjrmrd ksimod
Que rend la harpe d'or des grands chênes jaunis

CONCOURS 2018 – LE PLUS GROS METULON (DIFFICILE)

Il y a quelques années, nous avons organisé un concours sur la difficile culture de l'ocra. A nouveau, nous tentons une expérience similaire. En page 12, un article sur le metulon, ce drôle de concombre cornu au goût acidulé et que beaucoup d'entre nous n'ont jamais goûté, sera l'objet du concours 2018. En effet, la rédaction du journal a commandé 40 graines qui seront à disposition lors de la prochaine assemblée générale, par lot de 2 semences, aux parcelles qui souhaiteront participer au concours annuel. C'est une culture délicate puisque cette plante africaine se plaît plutôt au Yémen ou au Kenya. A vous de lui trouver un emplacement suffisamment chaud pour que le fruit arrive à terme. Le concours récompensera le parcelle qui aura le fruit le plus lourd !

MONSIEUR JARDINIER

Cela fait maintenant 37 ans que l'émission « Monsieur jardinier » agrmente nos dimanches matins entre 6h00 et 9h00 à la Radio Suisse Romande. Quel succès pour cette séquence matinale dont l'équipe se compose de jardiniers professionnels, de vétérinaires, de biologistes et d'amoureux de la nature. D'une manière inopinée en octobre 1980, Jean-Claude Gigon, animateur à la radio, rencontre Paul Baudat, un horticulteur passionné en allant chercher un arbre à planter. Il lui demande s'il serait d'accord de passer le prochain dimanche à la radio pour répondre à des questions d'auditeurs. Le jour venu, le standard n'arrête plus de sonner et le rendez-vous dominical que l'on connaît est immédiatement créé, représentant aujourd'hui plus de 2000 émissions avec une audience de 250'000 auditeurs. Christine Magro, animatrice depuis 1996, devait reprendre temporairement l'émission dans l'attente d'une autre dans son domaine, la musique, mais la passion pour le sujet l'emporta rapidement.

Il est intéressant de se rendre sur le site de la radio, sur la page de « Monsieur jardinier » dont l'adresse Internet est :

<https://pages.rts.ch/la-1ere/programmes/monsieur-jardinier/>

Là, vous y trouverez la possibilité d'écouter certains sujets diffusés, comme par exemple les « quiz nature » de François Turrian, des chroniques sur les plantes médicinales de Kurt Hostettmann ou sur les ravageurs de Jean-Pierre Masclet. Disponibles également sur ce site quelques captivantes interventions de Daniel Cherix et de nombreuses séquences de conseils. Ci-après, l'équipe de l'émission.



RECETTE – CONSERVES DE LEGUMES EN JULIENNE

L'hiver est là et le jardin est en pause, c'est le moment de faire soi-même quelques conserves avec les légumes restant au jardin ou déjà récoltés comme les haricots secs. Le moment venu, il suffira d'égoutter le contenu conservé et d'utiliser les légumes pour une soupe.

- Prenez donc vos carottes, poireaux, choux, céleris, navets s'il en reste et hachez en julienne, c'est-à-dire en fines lamelles de 1mm sur 4 à 5 cm de long. Ajoutez-y quelques graines de haricots secs.
- Jetez le tout dans une casserole d'eau bouillante, couvrez, laissez faire un bouillon pendant 15 minutes, égouttez et emplissez les bocaux bien propres en tassant aux trois-quarts.
- En parallèle, faites fondre à froid 40 grammes de sel par litre d'eau avec 1 cuillère à dessert de sucre et 1 autre de bouillon. Couvrez les légumes se trouvant dans les bocaux avec ce jus, nommé habituellement jutage, mais laissez 1,5cm de vide entre le liquide et le haut du bocal puis fermez les couvercles.
- Si vous n'avez pas de stérilisateur, prenez une grosse marmite, placez-y autant de bocaux qu'il y a de place, entourés de linges ou chiffons propres pour éviter qu'ils ne bougent. Emplissez la marmite d'eau froide au trois quarts puis allumez le feu. Une fois l'ébullition atteinte, baissez le feu jusqu'à un simple frémissement et cuisez ainsi pendant 1 heure. Hors du feu, laissez ensuite dans la casserole jusqu'à complet refroidissement et placez vos bocaux dans un endroit frais et sombre, par exemple dans une cave. Vérifiez ensuite tous les mois le bon état des bocaux pour éliminer d'éventuelles conserves avec couvercle gonflés. Ainsi stérilisées, ces conserves peuvent être consommées dans l'année.

Ce type de conserve au sel dissout dans un liquide et stérilisé peut s'appliquer à d'autres légumes

FOURMIS ET PUCERONS, UNE ETRANGE ALLIANCE

La nature est faite d'alliances et celle entre les fourmis et les pucerons constitue un exemple que nous avons fréquemment sous nos yeux au jardin. Le puceron, ce grand gourmand prolifique, suce avidement la sève des plantes pour en retirer des protéines et rejette une quantité considérable d'eau et de sucres, appelée miellat. Les sucres ne sont pas bien importants pour lui en raison de son immobilité mais les fourmis, que l'on sait travailleuses selon Jean de la Fontaine, sont friandes de ce nectar. Les fourmis vont donc ingurgiter chaque goutte de miellat aux postérieurs des pucerons et, en contre-partie, assurer une certaine protection à ceux-ci, contre les guêpes, les coccinelles et autres insectes. Par ailleurs, le puceron doit être débarrassé de sa goutte collante car, si tel n'est pas le cas, le miellat pourrait se cristalliser et provoquer une occlusion intestinale.

Chacun trouve donc son compte dans ce rapport mutualiste. Bien entendu, pour que cette symbiose reste avantageuse pour les deux parties, les pucerons ne doivent pas être submergés et stressés par un trop grand nombre de fourmis, auquel cas ils changeraient la qualité de leur miellat pour le rendre moins savoureux. Il est possible aussi, à l'inverse, qu'en cas de famine, les fourmis mangent leurs pucerons. Pour éviter que les fourmis s'associent aux pucerons, certains jardiniers placent une bande de glu à la base des tiges. Attention toutefois, des grandes quantités de pucerons, sans fourmis, provoqueront des amas de miellat sur les feuilles inférieures de la plante pouvant accélérer le développement de champignons pathogènes. S'il y a vraiment trop de pucerons, l'on pourra toujours les enlever avec de l'eau légèrement savonneuse.



VARIETES RARES, N'HESITONS PAS A LES PROMOUVOIR

Nous autres jardiniers avons une carte à jouer dans la conservation de la biodiversité en achetant, cultivant, reproduisant d'anciennes variétés de légumes. En effet, les fruits et légumes que nous retrouvons dans nos magasins ont été sélectionnés selon des caractéristiques propres à la grande consommation, notamment une longue conservation, l'aspect esthétique, la productivité et la résistance aux maladies. Les critères ainsi retenus déprécient souvent le goût et les qualités diététiques. L'exemple le plus frappant est représenté par ces grosses tomates insipides, cultivées en Hollande, rouges à l'extérieur, blanches à l'intérieur que l'on trouve en magasin toute l'année. Une aberration autant gustative qu'environnementale puisque les tomates hollandaises traversent l'Europe pour arriver dans des pays tels l'Espagne ou l'Italie... Ce phénomène existe aussi pour les poivrons, les insipides concombres, les abricots encore verts, les grosses prunes violettes et bien d'autres. Derrière ces produits calibrés se cache une réalité plus inquiétante. Le marché des semences est entre les mains de trois mastodontes du secteur, Monsanto, Syngenta et Dupont qui, outre les brevets posés sur leurs semences, cherchent à s'approprier, en les protégeant, certaines caractéristiques de plantes sauvages, menaçant ainsi le travail de sélection de toujours. Les variétés sélectionnées et distribuées tout autour du globe sont par ailleurs souvent des hybrides (non reproductibles) et moins adaptées aux conditions locales que des variétés indigènes. Sous la puissance des lobbies, les lois peinent à protéger les alternatives et les variétés marginales et sauvages se trouvent, de facto, exclues à la vente dans de nombreux pays. Fort heureusement, la Suisse, sous la pression d'organismes, comme la fondation ProSpecieRara, a négocié des aménagements à la loi européenne lors des bilatérales. Ainsi, il est tout à fait possible dans notre pays d'acheter, cultiver et multiplier des variétés rares. En tant que jardiniers amateurs, nous constituons un maillon de la chaîne et il est important que nous choissions aussi des semences diversifiées de variétés anciennes et rares. Les sites www.satva-rheinau.ch et www.biosem.ch permettent un achat de telles semences.

JEU 4/17 – RECONNAITRE LES OBJETS D'ANTAN

Au XVIIIe et XIXe siècle, chaque foyer devait se débrouiller pour cuisiner, servir et conserver les denrées sans bénéficier d'électricité, de robots et d'aliments préparés. Bien des objets courants à l'époque se sont progressivement raréfiés pour finalement tomber dans les oubliettes. Sauriez-vous reconnaître les objets suivants en fonction de leur rapport avec un aliment ?

- | | | |
|-----------------|--------------|----------------|
| 1. le sucre | 2. le chou | 3. le chocolat |
| 4. la châtaigne | 5. le café | 6. le lait |
| 7. la pomme | 8. le caillé | 9. l'eau |
| 10. le vin | | |

