

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 4/18

Couverture : Joyeuses fêtes

* * *

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

www.copypap.ch
info@copypap.ch

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

Chronique des jardins familiaux de Bernex



et

heureuse année 2019

Octobre à décembre 2018
No 4/18

JARDINERIE
QUINCAILLERIE
PRODUITS DU TERROIR
MÉNAGE
35'000 ARTICLES



CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENEVE ET ENVIRONS



CAGE.CH

HONDA
POWER EQUIPMENT

Landi

STIHL

AGROLA

CHRYSLER
FINANCIAL SERVICES

Husqvarna

Votre publicité ici ?

(4 parutions annuelles = 100.-)



service & qualité

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

Contribue
à la protection
de l'environnement

Laurent Mühlemann
commerce orienté objets



Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon

IDE CHE 166.056.115

079 302 38 38

MOT DU TRESORIER

Chères jardinières, chers jardiniers et ami(e)s de notre groupement,

Une fois n'est pas coutume, le trésorier se substitue au président pour ce dernier message de l'année.

L'année, pendant laquelle la sécheresse a prévalu, prend fin et avec elle les activités dans les jardins se terminent. La plupart des parcelles sont bien préparées pour le sommeil hivernal.

Sécheresse également dans nos rapports avec la Fédération qui sont toujours extrêmement tendus pour ne pas dire plus. Nous osons espérer que les changements prévus au sein de son comité tendront à changer cette atmosphère délétère, mais à ce stade votre comité refuse tout compromis ou conciliation.

Nous ne saurions manquer de remercier toutes les personnes qui nous ont soutenus tout au long de cette année et notamment lors de notre dernière assemblée générale du mois de mars dernier.

Plus de vingt parcelles sont ou seront remises durant cet hiver. Un nombre important, exceptionnel cette année ou signe de notre temps, l'avenir nous le dira !

Comme chaque année, nous vous informons que les toilettes seront fermées de mi-décembre à mi-février ceci afin d'éviter des dégâts dus au gel. Pendant cette période, le couvert ne sera pas loué.

Votre président et son comité s'associent pour vous souhaiter de très belles fêtes de fin d'année, que l'année 2019 réponde à tous vos souhaits et que la santé soit votre principale compagne.

Pour le comité

J.M. Monnerat

SOMMAIRE

Éditorial – un petit poème	p. 4
Pourquoi les feuilles tombent-elles en automne ?	p. 5
Secrets médicaux du 18e siècle	p. 6
Concours du métulon - résultats	p. 7
L'agriculture Bio	p. 8 et 9
L'amaryllis	p. 10
Recette : sapin en fruits ou en légumes	p. 11
Le grenadier	p. 12
Solution du jeu 3/18 – Jeu 4/18 - charades	p. 13
Mot du trésorier	p. 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – UN PETIT POEME

* * *

Quelques jours encore, et ce sera les Fêtes,
Plus qu'un petit effort, et bientôt vous y êtes,

Tant de choses à finir, à la fin d'une année,
Qu'on en vient à courir, sans pouvoir s'arrêter,

Que ce soit au travail, ou bien à la maison,
Pour que rien ne déraile, quelle organisation,

Et ne pas oublier, de régler ses factures,
Qu'on a mises de côté, au fur et à mesure,

Mais soudain, le temps s'arrête, et enfin, commence la fête
Les enfants, arrivent en tête, bien contents, ce sera chouette,

A la vue du sapin, ils s'imaginent déjà,
Tenir dans leurs mains, des cadeaux comme des rois,

Mais il faut patienter, tous ensemble en famille,
Autour d'un bon dîner, qui ravit les papilles,

Et le petit Jésus, l'avons-nous oublié
On ne l'a jamais vu, rentrer dans nos foyers ?

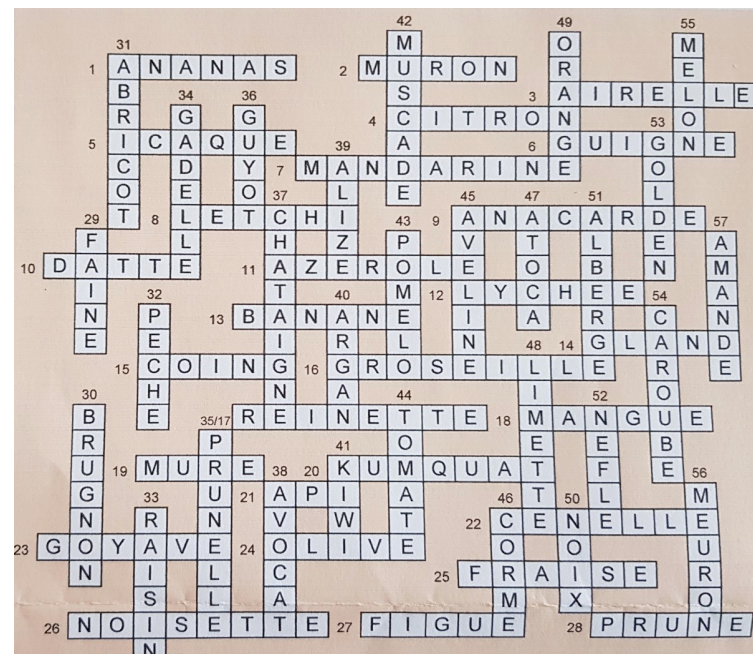
Soyez sûr qu'il est là, auprès de chaque famille,
Qui partage dans la joie, ces moments de fratrie !

Joyeux Noël !

* * *

L. Mühlemann

SOLUTION JEU 3/18 – MOTS A TROUVER - FRUITS



JEU 4/18 – CHARADES

Pour les enfants, quelques charades très faciles en rapport avec Noël

1. Mon premier vient juste après le J. Mon deuxième est la première note de la gamme. Mon tout donne du plaisir aux enfants
2. Mon premier se trace avec une règle et un crayon. Mon deuxième signifie "non" en anglais. Mon tout est utile au Père Noël
3. Mon premier est une voyelle. Mon deuxième est une couleur. Mon tout est connu pour être froid
4. Mon premier est la quatrième lettre de l'alphabet. Mon deuxième circule dans notre corps. Mon troisième est la deuxième moitié de l'arbre. Mon tout est une période de fête

LE GRENADIER

En distribuant la chronique de septembre, je remarque, sur l'une des parcelles, un arbre qui me semblait être absent de nos régions, un grenadier ! Dans nos lopins les figuiers sont légion, il y a aussi des arbres à kiwi, quelques-uns à kakis, mais le grenadier est une surprise. Cet arbre se plaît habituellement autour de la Méditerranée, en Asie et au sud des États-Unis car il a besoin de chaleur pendant plusieurs mois et redoute le fort gel (max. -12°). Avec le réchauffement que nous connaissons, il se pourrait que quelques jardiniers fassent l'essai d'en planter un. Il faut reconnaître que la grenade, si elle n'est pas facile à manger, n'en demeure pas moins l'un des fruits présentant le plus d'avantages diététiques. Au nombre de ses vertus, il y a tout d'abord une dizaine de vitamines dont la C, la B5 et la E, des oligo-éléments, mais aussi des antioxydants utiles dans la réduction de risque de maladies cardiovasculaires, du vieillissement cellulaire ainsi que du cancer. Il n'est donc pas étonnant que la grenade soit un symbole national pour l'Arménie et que la ville de Grenade, en Espagne, la fasse figurer sur son blason.

La meilleure méthode de propagation du grenadier est le bouturage car il supporte mal la greffe et le marcottage. Un sol calcaire pas trop humide lui convient le mieux. L'emplacement, bien abrité du vent, par exemple devant le chalet, est important. Il est préférable d'enlever les rejets pour éviter qu'il soit trop buissonnant. Un paillage au sol est recommandé. Dans ces conditions, l'arbre n'est pas trop sensible aux ravageurs et aux maladies. Les fruits apparaissent après 3 à 4 ans, en septembre octobre. Le grenadier, avec ses fleurs mâles et femelles sur le même arbre, est auto-fertile, mais des échanges de pollen avec des arbres alentours est un plus.



POURQUOI LES FEUILLES TOMBENT EN AUTOMNE ?

En automne nos arbres se parent de belles couleurs puis, un peu plus tard, au moindre coup de vent, les feuilles s'envolent et jonchent le sol pour laisser des arbres dénudés. Ceci est tellement naturel que nous ne nous posons même pas la question de l'utilité de ce phénomène pour l'arbre et du processus qui se met en route.

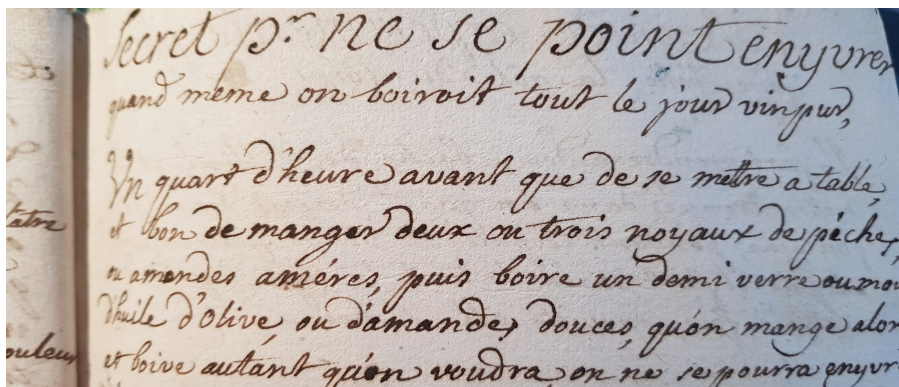
La raison est simple et elle est liée à une question de survie pour l'arbre pendant la saison hivernale. En effet, si les racines par leur enfouissement sont protégées du gel, si le tronc et les branches bénéficient également de l'effet protecteur de l'écorce, il reste un élément vulnérable : les feuilles. Celles-ci sont trop fines et contiennent trop d'eau pour résister aux gelées et de toute manière leur capacité de photosynthèse serait inopérante. Afin de ne pas exposer l'arbre aux gelées et ainsi se mettre en péril, lorsque le jour décroît, l'arbre envoie un signal aux branches pour qu'elles se mettent à produire des bouchons de liège afin de couper le réseau de sève. Ainsi privées d'eau et de nourriture, les feuilles se raidissent et la chlorophylle, qui donne la couleur verte, se dégrade laissant la place à d'autres couleurs déjà présentes dans le feuillage (jaune, rouge, brun). Finalement, les feuilles sèchent et tombent.

Si la plupart des arbres ont des feuilles qui tombent, c'est-à-dire caduques, quelques-uns adoptent une autre stratégie en conservant leurs feuilles, ou plutôt principalement leurs aiguilles comme les résineux. En effet, les aiguilles, à la fois fines et recouvertes de cire résistent au froid. Le mélèze fait toutefois exception sous nos latitudes en perdant ses aiguilles, à la grande joie des amateurs de paysages alpins parés de jaune.



SECRETS MEDICAUX DU 18e SIECLE

Les périodes de fête riment parfois avec maux de tête en raison de bons repas bien arrosés. Voici donc, à ne pas prendre à la lettre en raison de l'incertitude des résultats, un « secret » nommé « Pour ne point s'enivrer » tiré d'un cahier du 18e siècle trouvé dans un lot de vieux documents d'un médecin de Bernex. A cette époque, chaque foyer devait se débrouiller pour se soigner avec les moyens du bord, c'est-à-dire le plus souvent grâce aux plantes indigènes. Ci-dessous, en photo, un extrait du cahier puis la transcription du texte tel quel sans en changer la syntaxe ni l'orthographe de l'époque.. Admirez aussi la calligraphie !



« Pour ne point s'enivrer, quand meme on boirait tout le jour vin pur. Un quart d'heure avant que de se mettre à table est bon de manger deux ou trois noyaux de pêche ou amandes amères, puis boire un demi verre au moins d'huile d'olive ou d'amandes douces. Qu'on mange alors et boive autant qu'on voudra on ne se pourra enivrer. Si toutes fois, après avoir mangé on se sentoit la tête ou l'estomach fort pesant, il ne faut que boire un peu de jus de choux avec un peu de sucre qui le voudra mettre et on se trouvera aussi bien comme si on avoit rien eu, qui est un secret par lequel plusieurs ont sauvé honneur et santé. »

RECETTES – SAPIN EN FRUITS OU EN LEGUMES

Pourquoi ne pas tenter vos invités avec un apéritif ou un dessert original en forme de sapin de Noël ?

Sapin en légumes

En vous inspirant de la photo, coupez brocolis et choux-fleurs puis faites-les blanchir deux minutes dans de l'eau bouillante et égouttez. Sur un grand plat, disposez vos brocolis en forme de sapin avec des tomates cerise ou des bouts de carottes pour les guirlandes. L'étoile sera faite avec un poivron jaune découpé, le tronc avec des bretzels et les choux-fleurs formeront la neige ! Préparez une sauce tartare (ou autre) pour que les invités puissent y tremper les légumes !



Sapin en fruits

Posez une grosse pomme sur une assiette. Faites un trou circulaire au centre de la pomme, comme pour faire une pomme au four, puis insérez-y une grosse et grande carotte bien droite en veillant à ajuster exactement le diamètre de la carotte au trou de la pomme. Une fois que l'ensemble est bien stable, vous pouvez commencer à disposer vos cure-dents tout autour de la carotte en les enfonçant bien. Inspirez-vous de la photo pour disposer ensuite les fruits qu'il vous plaira afin de créer un sapin de Noël.



L'AMARYLLIS

Nous connaissons tous ces superbes fleurs, surmontant de longues tiges, qui égayaient nos intérieurs en hiver. En botanique, il faut distinguer le genre Amaryllis, originaire d'Afrique du Sud, qui orne nos jardins et résiste au froid en extérieur, du genre Hippeastrum, d'origine d'Amérique du Sud dont les hybrides décorent nos appartements à la période de Noël. Lorsque vous choisissez un amaryllis en magasin, donnez la préférence à un gros bulbe qui aura pour effet de produire une floraison plus importante. La terre du pot doit être bien drainée, évitez les trop nombreux arrosages. Une fois que les fleurs seront fanées, coupez la hampe mais laissez les feuilles car ce sont elles qui permettront au bulbe de se régénérer. Toutefois, une fois jaunies, coupez-les. Mettez votre bulbe dans un endroit sec et sombre pendant au moins trois mois. Pour faire repartir votre plante, par exemple en octobre de l'année d'après, coupez deux centimètres de racines, remplacez la terre sur les trois premiers centimètres et mettez votre pot dans un endroit clair sans soleil direct. Cette opération peut être réalisée plusieurs fois avec succès.

L'Hippeastrum



L'amaryllis vraie



CONCOURS DU METULON - RESULTATS

Le concours de cette année aura permis de faire connaître un fruit qui n'avait, à ce que nous avons entendu, jamais été cultivé dans notre groupement. Parmi la quinzaine de participants inscrits, seuls quatre se sont annoncés pour faire peser leurs fruits. Certains n'ont pas réussi à faire germer leurs graines, d'autres ont bien eu une plante mais sans fruits et quelques-uns ont eu une jolie récolte grâce à leur savoir-faire mais également à l'été chaud et prolongé qui a permis d'obtenir des fruits mûrs. Pour l'avoir goûté, ce fruit est effectivement plutôt d'un goût agréable partagé entre la banane et le fruit de la passion et il agrmente volontiers une salade de fruits. Autre caractéristique intéressante, nous avons constaté que ces fruits se conservent parfaitement bien pendant plusieurs mois à température ambiante. En les plaçant dans un plat de fruits, aux côtés de pommes et de bananes, nos métulons verts sont devenus oranges et mûrs en quelques semaines. Voici les résultats du concours du métulon le plus lourd :

Parcelle	Nom	Poids (gr.)
95	Doriane et Laurent Mühlemann	534
73	Michele Falcone	475
61	Francisco Marfil	393
94	Luigi Trovato	265

Pour une fois, les organisateurs du concours ont eu la main heureuse ! Bravo à tous les participants !



L'AGRICULTURE BIO

Signe du temps, l'alimentation Bio monte en puissance dans notre pays. Auparavant confinée dans des magasins spécialisés, elle trône maintenant fièrement sur les étals des grandes surfaces, aux côtés des fruits et légumes cultivés d'une manière plus traditionnelle. Mais qu'entend-on plus précisément par agriculture biologique ?

La définition principale est simplissime puisqu'elle définit l'agriculture et l'élevage biologiques par l'interdiction pour l'exploitant de recourir à des composants de synthèse, qu'il s'agisse de produits favorisant la croissance (engrais, hormones...) ou de protection des végétaux (pesticides, fongicides, etc.). Tout agriculteur souhaitant produire Bio doit se conformer à un cahier des charges et subir ensuite des contrôles. Les fondements du Bio ont été établis en 1976 par un organisme international, l'IFOAM, et les principes ainsi définis s'appliquent à toutes les nations du globe. Les pays doivent donc respecter un catalogue d'exigences minimales mais peuvent, à leur gré, créer des règles plus restrictives. En Suisse, depuis plusieurs années, il est largement question de « production intégrée », une forme d'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement, mais seule une petite partie des exploitations peut être qualifiée de Bio. Située il y a vingt ans à 1%, la part de l'agriculture biologique dans notre pays suit une courbe ascendante et avoisine maintenant les 10%. Nous sommes dans la moyenne des pays européens mais la Suède et l'Allemagne ont un peu d'avance. Quoi qu'il en soit, l'avenir mondial de l'agriculture devra progressivement écarter l'agriculture intensive dont le bilan de ses conséquences sur les sols, la biodiversité, la santé humaine et animale est désastreux. Le Bio fait partie de ces méthodes se rapprochant de la dynamique naturelle et qui préserve au maximum nos ressources. Sa nouvelle branche, appelée « permaculture », est une référence dans le domaine. Nous autres jardiniers pratiquons, sans le savoir, une agriculture dite « vivrière », car nos fruits et légumes n'entrent dans aucun circuit de distribution et servent à notre propre consommation. Cette agriculture, principalement pratiquée dans des pays en voie de développement, représente 20% des cultures au niveau mondial.

Source : Martin Zandona – Agriculture intensive, notre monde souffre-t-il ?

Quelles différences entre les principaux labels Bio en Suisse ?



Le Bourgeon fait la différence entre les produits indigènes (Bio Suisse) et les produits importés (Bio) mais il impose à ces derniers les mêmes critères que ceux qui régissent les produits indigènes, soit :

- que la culture des fruits, légumes et fourrages se fasse sans fertilisants ni produits chimiques de synthèse
- que les animaux soient nourris avec du fourrage biologique et sans farines animales
- que les transports par avion soient interdits



Le label Coop Naturaplan propose des fruits, légumes, viandes, œufs, produits laitiers et vins issus de productions respectueuses de l'environnement et des animaux.

Le label Coop Naturaplan est presque toujours accompagné du Bourgeon dont il reprend les critères.



Le label Migros est quasiment équivalent au Bourgeon pour les produits indigènes. Par contre, les produits étrangers doivent répondre seulement aux directives biologiques de l'UE, moins strictes que celles du Bourgeon. La viande, les œufs, le lait et le fromage proviennent exclusivement de Suisse.



Demeter est le label de la biodynamie, cette méthode de culture et d'élevage qui, au-delà du bio, met à profit les forces de la nature et tient compte de la position des astres et des planètes.