

IMPRESSUM

Rédaction : Doriane et Laurent Muhlemann
Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon
Parcelle no 95
Tél. 022 / 757 51 27

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

Journal à parution trimestrielle
Numéro 1/14

Couverture : muscardin - Robert Hainard - Bernex 1942

* * *

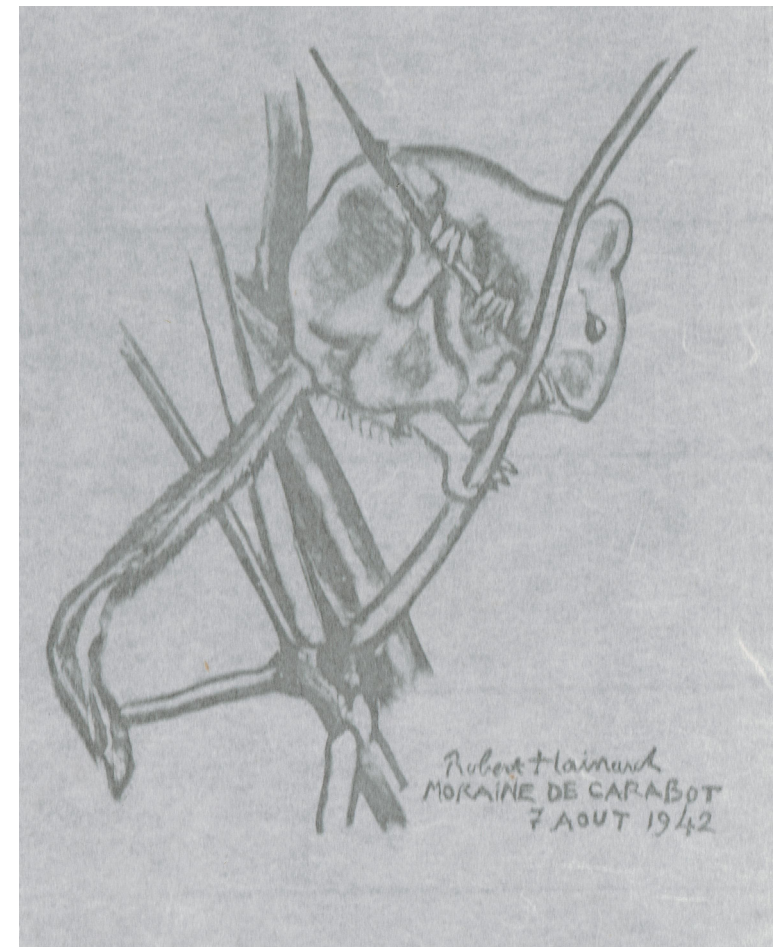
Les suggestions, commentaires, lettres de lecteurs et petites annonces peuvent être adressés à l'adresse ci-dessus.

**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



Janvier à mars 2014
No 01/14



CERCLE DES AGRICULTEURS DE GENEVE ET ENVIRONS



PRODUITS MENAGERS - VINS - BOISSONS - PRODUITS DU TERROIR
PLANTONS - FLEURS - OUTILLAGE - ENGRAIS - TERREAUX
MACHINES DE JARDIN - ALIMENTS POUR ANIMAUX

1242 SATIGNY

Rue des Sablières 15

Voie n° 11A

T 022 306 10 10

F 022 306 10 11

info@satigny.landi.ch

1252 MEINIER

Route de Compris 14

T 022 752 44 71

F 022 752 47 08

info@meinier.landi.ch

1233 LULLY-BERNEX

Ch. des Cornaches 1

T 022 850 91 60

F 022 757 61 79

info@lully.landi.ch



L'artisan moderne de l'automobile



GARAGE Luigi ZOLLO

Vente et réparations toutes marques

Pour toute réparation de mécanique
ou électrique, travaux d'entretien,
préparation pour expertise

58, route de Pré-Marais

1233 BERNEX

Tél. (022)757 67 70

Fax (022)757 32 21

Voiture en prêt ou prise en charge à domicile



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



Achat - conseils - vente pour le client

dans les domaines suivants :

Antiquités - objets de collection - débarras complets

Laurent Mühlemann - Tél. 079/302 38 38 - laurent@muhlemann.ch



MOT DU PRESIDENT

Chères Jardinières, chers Jardiniers,

Je voudrais encore remercier toutes les personnes présentes à l'AG 2014. Je prierai les absents de prendre connaissance de ce qui s'y est dit.

Depuis l'AG 2013, nous avons 17 nouveaux jardiniers à qui nous souhaitons une cordiale bienvenue.

Je rappelle qu'il est important de bien respecter nos statuts et règlements et contribuer ainsi au bien-être dans notre groupement.

Les installations du type « fun park » (trampoline, piscine haute, système sonore, etc.) ainsi que les constructions plastiques pendant la saison d'été ne seront plus tolérées (Article 22 - Tunnel: autorisé exclusivement du 1er octobre au 30 avril).

Il est encore temps pour déplacer ou faire attention aux plantations trop hautes ou trop près des voisins (hauteur 1m = distance min. 0,8m, hauteur 2m = distance min. 1,5m).

Au printemps il y a toujours beaucoup à débarrasser, mais rien à brûler car, comme vous le savez, les feux sont strictement interdits sur le sol. N'utilisez pas non plus votre barbecue comme incinérateur.

Je vous prie de limiter le va-et-vient des voitures au strict nécessaire, de ne pas rouler trop vite à l'intérieur du groupement et de ne pas laisser les voitures stationnées dans les allées. Le dimanche et les jours fériés, les machines et véhicules à moteur (également scooters et motos) sont strictement interdits dans le groupement.

Le comité vous souhaite une bonne nouvelle saison de jardinage.

Meilleures salutations
Fridolin Glarner

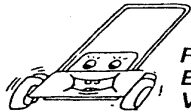
SOMMAIRE

Éditorial - La qualité	p. 4
Solution du jeu 4/13 - Prévoir le temps Jeu 1/14 - Pléonasme	p. 5
Concours de la tomate la plus lourde	p. 6
Légumes, fruits et calories	p. 7
Le potager du roi Louis XIV	p. 8 et 9
Grêle, un phénomène naturel	p. 10
Recette - cornichons/concombres aigre-doux	p. 11
La culture aquaponique - tomates et poissons	p. 12
Informations utiles	p. 13
Mot du président	p. 14
Impressum	p. 16

**MACHINES
DE JARDIN
FABRICE FOGAL**



Tondeuses
Tracteurs
Débroussailleuses
Tronçonneuses
Souffleuses
Aspirateurs



**Réparations
Entretien
Vente**

13, chemin de la Cartouchière
1228 Plan-les-Ouates
Tél. 022 / 794 09 60
Fax 022 / 794 24 19

EDITORIAL - LA QUALITE

Cette dernière décennie, avec la montée en puissance de l'industrie des pays émergents, la grande majorité des objets de la vie courante ne sont plus fabriqués dans nos régions. Mis à part quelques produits spécifiques comme ceux de l'horlogerie, la Suisse a déserté ce marché des biens de consommation ne pouvant, pour des raisons économiques évidentes, résister à la concurrence de pays où le niveau de vie, tout comme les règles de protection sociale, ne sont pas les mêmes. L'invasion de produits chinois est une réalité et, ce qui est plus étonnant, c'est que tous les domaines de la consommation sont touchés, de l'automobile aux matériaux de construction en passant par les produits « bio » ! Si les objets « made in China » ne sont pas tous forcément désastreux en terme de qualité, il n'en reste pas moins que le consommateur n'est pas à l'abri de certaines déconvenues. En effet, qui n'a pas cassé sa râpe à fromage en plastique sur un morceau de gruyère récalcitrant, dû jeter une veste presque neuve dont la fermeture-éclair ne remplissait plus sa fonction ou pesté sur les vilaines bavures d'un stylo bille acheté en multipack. Une part non négligeable de ces objets bon marché finiront leur brève existence dans nos poubelles, remplacés bien vite par d'autres du même acabit.

Paroxysme de notre société de consommation, et effets d'une globalisation souhaitée, remplissent nos bennes de biens de piètre qualité produits dans des conditions sociales et environnementales sur lesquelles nous fermons les yeux.

Loin de vouloir culpabiliser le consommateur, d'ailleurs pris en otage, ne faudrait-il pas toutefois tenter d'acheter moins mais mieux, privilégiant, lorsque cela est possible, une production locale de qualité ? Le monde ne pourrait que mieux s'en porter car c'est le consommateur qui doit diriger l'industrie et non pas l'inverse.

INFORMATIONS UTILES

Voici quelques informations utiles recueillies lors de notre dernière assemblée générale :

Ouverture de l'eau

Correspond aux samedis des changements d'heure

- ouverture le samedi 29 mars
- fermeture le samedi 25 octobre

Journée des fleurs

Correspond au dernier samedi avant la rentrée scolaire

- samedi 23 août

Prochaine assemblée générale

- samedi 7 mars 2015 à 14h00 à Luchepelet

Location de la salle

Réservée aux membres du groupement. Coût 110 francs, caution de 250 francs devant être versé au plus tard 10 jours avant la date de l'évènement.

- réservation auprès du trésorier, M. Jean-Marie Monnerat
tél. 079/874 42 92. Celui-ci informera M. Emilio Carcione pour l'aspect pratique. C'est aussi ce dernier qui s'occupe des questions techniques

Location et réparation des machines (remorque, motoculteur, tondeuse, etc.)

- s'adresser à M. Eric Sutter, parcelle 13
tél. 076 / 535 13 68 ou 022 / 757 39 25
à l'ancien magasin, dès le mercredi 12 mars, le mercredi et le samedi de 9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h00 ou selon disponibilités de M. Sutter

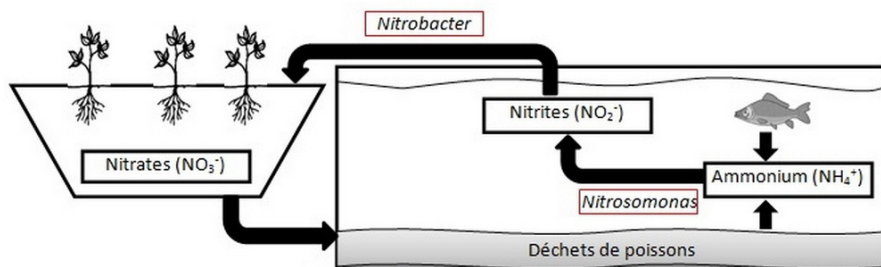
Chats malades ou blessés

- s'adresser à SOS chats à Meyrin au 022 / 785 32 84

LA CULTURE AQUAPONIQUE - TOMATES ET POISSONS

Vous vous en doutiez peut-être, mais la grande majorité des tomates achetées en magasin n'ont pas été cultivées en terre, les substrats étant notamment la laine de roche, la tourbe ou la fibre de coco. Un autre mode de culture intéressant, puisqu'il pourrait même prendre place chez un particulier sans jardin s'appelle l'aquaponie. Cet ingénieux procédé, déjà utilisé par les Aztèques, consiste à cultiver des tomates, brocolis ou poivrons, en lien avec un bassin contenant des poissons d'eau douce comme des perches ou des poissons rouges. Les poissons sont nourris avec des granulés de légumes et leurs déjections, progressivement décomposées par des bactéries, passeront de nitrites en nitrates, permettant ainsi d'être absorbées par les racines des plantes sous l'eau. Avec un système de pompe, l'eau filtrée par les plantes retourne dans le bassin des poissons (voir schéma ci-dessous). Ainsi, il est possible, sans pesticides et avec un excellent rendement, d'obtenir des tomates et des poissons comestibles dans le même temps. Ce procédé n'est pas très compliqué mais demande malgré tout une installation adéquate et un bon dosage entre le nombre de plantes et de poissons pour que l'équilibre entre les déchets et leur recyclage puisse avoir lieu. Ce type d'implantation est particulièrement intéressant pour les régions arides où les sols, pour différentes raisons, ne permettent pas de culture traditionnelle.

Schéma d'un mode de culture aquaponique



SOLUTION DU JEU 4/13 PREVOIR LE TEMPS ?

- | | |
|--|------|
| 1. des montagnes nettes et proches annoncent la pluie | vrai |
| 2. le ciel rose au coucher est un signe de beau temps | vrai |
| 3. une absence de rosée par nuit claire annonce le beau | faux |
| 4. la lune baignée dans un halo annonce le beau | faux |
| 5. les abeilles sortant le matin en nombre annoncent le beau | vrai |
| 6. le chat faisant sa toilette indique que la pluie est proche | vrai |
| 7. les hirondelles volent bas est un signe de beau temps | faux |
| 8. les feuilles du coucou se replient avant la tempête | vrai |
| 9. la fleur du petit liseron se ferme est un signe de beau | faux |
| 10. le paon qui crie est un signe de beau temps | faux |

JEU 1/14 PLEONASMES ?

Un pléonasme est une suite de mots ou une expression qui contient une répétition inutile au niveau du sens, par exemple « Monter en haut, descendre en bas, sortir dehors, etc. ». Dans le petit texte ci-dessous, retrouvez et soulignez les pléonasmes !

« J'ai vu, de mes propres yeux, un petit nain marchant à pied, avec une extrême lenteur, près des Evaux, au bord du Rhône et de ses méandres sinueux. Vêtu de vieilles hardes, il avait l'air triste sous son apparente fausse perruque, comme s'il réfléchissait à des projets d'avenir. Comment aurais-je pu prévoir à l'avance que, dans son mutisme le plus total, surpris à l'improviste, il allait reculer en arrière, s'esclaffer de rire et applaudir des deux mains lorsqu'un coureur, premier en tête d'un petit groupe, passa près de lui ? C'était donc, malgré son apparence extérieure, plutôt un joyeux luron. Ainsi, par conséquent, je me méfierai des illusions trompeuses ! »

CONCOURS DE LA TOMATE LA PLUS LOURDE

Ce mois de mars semble bien s'annoncer au niveau climatique et bon nombre de jardiniers bichonnent déjà leurs plants de tomates dans des petits bacs, sur le rebord d'une fenêtre. Cela est de bon augure pour le concours 2014 qui sacrera le détenteur de la tomate la plus lourde. Dans nos parcelles, il n'est pas rare de voir des tomates de 500 grammes mais beaucoup plus rarement d'un poids approchant le kilo. Pour information, le record du monde appartient à un américain de l'Oklahoma qui, en 1986, a obtenu une tomate pesant 3,51 kg. Ci dessous la photo de cette « anomalie » !



Pour vous aider à faire le bon choix, si vous souhaitez participer au concours, voici les variétés à gros fruits :

- tomate coeur de boeuf (gros fruits, en moyenne 300g)
- tomate Feurette F1 (gros fruits, en moyenne 250g)
- tomate Lemon boy F1 (gros fruits jaunes, en moyenne 300g)
- tomate noire de Crimée (gros fruits, en moyenne 200g)
- tomate ananas (très gros fruits, en moyenne 350g)
- tomate potiron (très gros fruits, en moyenne 400g)
- tomate russe rouge ((très gros fruits, en moyenne 380g)
- tomate Supersteak F1 (très gros fruits, en moyenne 330g)
- **tomate Boa (très gros fruits, en moyenne 300g)**

RECETTE - CORNICHONS/CONCOMBRES AIGRE-DOUX

Après la recette des courgettes du précédent numéro, voici celle des cornichons ou petits concombres aigre-doux en conserve

Ingrédients

2 kg de gros cornichons ou petits concombres
2 litres d'eau
150 grammes de sel.
Quelques brins d'aneth et de fenouil, quelques feuilles d'estragon
3 ou 4 clous de girofle, éventuellement une pointe de curry
1 petit piment rouge,
1 demi litre de vinaigre de vin
1/4 litre d'eau
1/4 litre de vin blanc sec
100g de sucre.

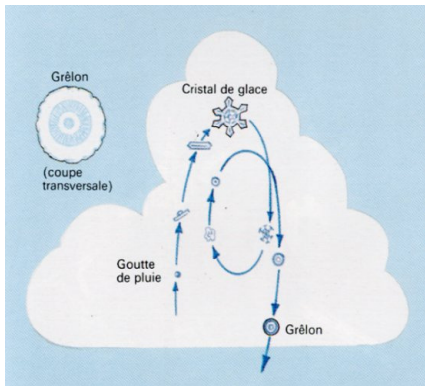
Préparation de la recette :

- Brosser les cornichons avec une petite brosse pour éliminer toutes les poussières.
- Préparer la saumure en portant l'eau et le sel à ébullition, laisser bouillir 10 min.
- Verser sur les cornichons.
- Laisser macérer 12 h.
- Egoutter et rincer avec de l'eau froide.
- Tasser dans des bocaux soigneusement lavés et séchés.
- Répartir les aromates et les épices.
- Porter à ébullition le vinaigre de vin, l'eau, le vin blanc et le sucre.
- Verser dans les bocaux.
- Réserver au frais avant de fermer.
- Attendre 10 jours avant de consommer.
- Vous pouvez conserver ces bocaux 6 mois au frais. Pour une conservation plus longue, il vaut mieux les stériliser (compter 20 min de stérilisation).

GRELE - UN PHENOMENE NATUREL

Tout le monde se souvient du très violent orage de grêle du jeudi 20 juin 2013 qui martela Genève et anéantit nombre de nos plantes potagères. Beaucoup se rappellent également celui d'août 1986 dont les grêlons, gros comme des œufs de caille, provoquèrent d'importants dégâts à nos voitures.

Mais comment se forme la grêle ? Il faut tout d'abord comprendre comment se forme la pluie. En effet, une goutte de pluie, qui est une agrégation de très fines particules d'eau, tombe lorsque son poids dépasse la force du vent ascendant à l'intérieur du nuage. Plus le mouvement ascendant est puissant, plus la goutte de pluie a de la peine à chuter et plus elle a le temps de grossir en s'agglutinant avec d'autres particules d'eau. Et bien, c'est exactement le même principe pour la grêle, sauf que les gouttes d'eau, sous le coup de courants ascendants violents, remontent dans une zone où la température est assez basse pour entraîner leur congélation. Les petits grains de glace tombent mais sont repris par un courant ascendant souvent au cœur des turbulences d'un cumulonimbus qui a pour effet de les faire grossir. Ce processus peut se répéter plusieurs fois et les grêlons ne tomberont finalement que lorsqu'ils seront plus lourds que le courant. Les très gros grêlons de plus de 500 grammes sont rares, mais il arrive parfois que ceux-ci soient de la taille d'une balle de golf, voire de tennis et que certaines personnes, non abritées, perdent la vie à leurs contacts. Espérons que nous serons épargnés cette saison !



LEGUMES, FRUITS ET CALORIES

A la base, la calorie est une unité d'énergie représentant la chaleur nécessaire pour élever la température d'un gramme d'eau de 1 degré. En diététique, elle est en quelque sorte la quantité d'énergie dont notre corps a besoin pour fonctionner (fabriquer les cellules, les muscles, les hormones, etc.). L'on parle alors de milliers de calories, abrégé *kcal*. Les graisses sont plus riches en calories, 1 gramme de lipides valent 9kcal, les sucres (glucides) et les protéines viennent ensuite avec 4kcal pour 1 gramme. La plupart des diététiciens vous diront qu'il faut consommer des aliments variés pour être en bonne santé, toutefois, il est utile de savoir que les apports caloriques diffèrent entre certains fruits et légumes. Ci-dessous, un tableau non exhaustif, triés du plus au moins calorique :

Légumes/fruits	kcal
coeur de palmier	506
banane	92
pomme de terre	80
petits pois	79
raisins	75
pomme	50
brocoli	34
fraise	30
aubergine	29
carotte	26
tomate	19
laitue	14
courgette	13
concombre	12
endive	8

LE POTAGER DU ROI LOUIS XIV

C'est au château de Versailles, en 1683, que Jean-Baptiste de la Quintinie inaugura pour le roi Louis XIV un jardin potager d'exception, alors que Le Nôtre dessinera les jardins d'agrément et Le Brun érigera les sculptures. Ce jardin, placé à côté de la pièce d'eau des Suisses, aura demandé de grands travaux d'assainissement et de préparation. A cette époque, personne ne pouvait imaginer un château sans son potager. Il s'agissait en effet de nourrir les habitants et de montrer l'importance du seigneur. Vous pouvez donc aisément imaginer que Louis XIV souhaitait avoir un jardin à la hauteur de son prestige.

D'une superficie de 9 hectares, il fut créé pour les besoins de la table royale et n'a guère changé aujourd'hui, si ce n'est que les arbres fruitiers aux formes spectaculaires relèvent d'un savoir-faire du XIXe siècle. En 1926, le potager est classé par la France en tant que monument historique et dès 1991 il est ouvert aux visiteurs avec la possibilité pour eux d'acheter sur place une partie de la production de fruits et légumes. La Quintinie sera anobli par Louis XIV en 1687 ayant, par le nombre et la qualité de ses découvertes, influencé le monde horticole. Il savait déjà anticiper les récoltes en utilisant du fumier chauffant et des cloches de verre, ainsi il réussit à obtenir des laitues en janvier, des fraises en mars ou des melons en juin. Les petits-pois, considérés jusque là comme une simple friandise, furent aussi mis à l'honneur.

Louis XIV avait un penchant pour les laitues, les petits-pois, les asperges, les champignons, les artichauts et aussi les fameux cardons que nous connaissons bien à Genève. Par contre, il ne mangeait ni carottes, ni navets. Il voulait aussi avoir à disposition une corbeille de fruits bien garnie avec des poires "bon chrétien", des pêches, et des fraises des bois cultivées. Son médecin lui déconseillant finalement l'abus de fraises, il se rabattait sur les figues.

Si vous avez l'occasion de profiter d'une escapade à Paris en 2014, ne manquez donc pas ce fameux jardin potager de Versailles et sa boutique qui propose de délicieux fruits et légumes dont bon nombre de variétés datent du XVIIIe et XIXe siècle !



Une fois sur place, vous pourrez vous promener dans les allées des jardins d'agrément de Versailles conçus par André Le Nôtre et dont voici une illustration :

