

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 2/15

Couverture : bonnes vacances

* * *

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

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

www.copypap.ch
info@copypap.ch

Chronique des jardins familiaux de Bernex



Bonnes vacances !

Avril à juin 2015
No 2/15



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



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



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

MOT DU PRESIDENT

Chères Jardinières, chers Jardiniers et ami(e)s de notre groupement,

Je voudrais encore remercier les 79 personnes adultes et les 3 enfants qui ont participé à notre traditionnelle fête de printemps et surtout les personnes qui ont contribué, par leur aide, à la bonne réussite de cette fête.

Malheureusement, nous avons eu cette année déjà, par deux fois, de violents orages accompagnés de grêle et je comprends les jardiniers qui veulent protéger leurs tomates, mais certaines constructions sont peu esthétiques et ne répondent de loin pas aux critères recommandés. En effet, elles dépassent largement les dimensions des tunnels autorisés pendant l'hiver. Si ces constructions ne sont pas adaptées dans les plus brefs délais, nous nous verrons obligés de réglementer les protège-tomates.

La traditionnelle journée des fleurs aura lieu le samedi 22 août prochain. Le ramassage des fleurs commencera à 8h00 et la confection des bouquets à 9h00. Je vous prie de préparer vos fleurs dans un seau à l'entrée de votre parcelle. Les responsables de cette journée des fleurs, Mme Patricia Künzi et Mme Claudine Roussinangue, comptent sur votre collaboration. Tout le monde est bienvenu, le samedi matin, pour ramasser des fleurs et confectionner les bouquets.

La prochaine Chronique sortira fin septembre et c'est pourquoi je vous rends attentifs au fait suivant: une démission est acceptée pour la fin de l'année et doit être envoyée par courrier recommandé au plus tard le 30 septembre. Passé cette date, chaque mois de retard sera sanctionné de CHF 40.- et cela jusqu'à la remise de la parcelle au nouveau jardinier.

Une démission après fin mars peut être refusée et reportée à la fin de l'année en cours.

Une parcelle doit être remise au nouveau jardinier dans un état réglementaire, en ordre et nettoyée des mauvaises herbes. Le jardinier sortant est responsable de sa parcelle et de son chalet jusqu'à la date de la remise au nouveau jardinier (attention à l'assurance du chalet). D'éventuels frais pour la remise en ordre de la parcelle seront mis à sa charge.

Le comité vous souhaite des bonnes vacances d'été et n'oubliez pas la bonne tenue de votre jardin pendant vos absences.

Avec mes salutations les meilleures
Fridolin Glarner

SOMMAIRE

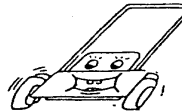
Éditorial - Une île de bien-être	p. 4
La force des plantes	p. 5
Le bolet d'été	p. 6
Jeu 2/15 - chien en origami pour enfants	p. 7
L'artichaut	p. 8 et 9
Curiosités de la langue française	p. 10
Recette : artichauts à la « barigoule »	p. 11
Juillet - travaux au jardin	p. 12
Plantons de tomates en bouteille	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 - UNE ILE DE BIEN-ETRE

La période de préparation des vacances estivales peut prêter à réflexion sur les conditions privilégiées qui sont les nôtres en Suisse. La première constatation vient simplement du fait que, pour la plupart d'entre nous, un voyage à l'étranger est financièrement envisageable. Notre pouvoir d'achat permet, à quelques exceptions près, même pour les budgets serrés, d'emmener sa petite famille dans un camping au bord de la mer. Ceci n'est pas le cas, par exemple, pour de nombreuses familles françaises qui, faute de moyens, doivent s'abstenir de quitter leur région.

Le deuxième constat vient au moment de choisir sa destination. Combien de pays, auparavant connus pour leur attrait touristique, sont maintenant des destinations à risque potentiel? L'Egypte, la Tunisie, l'Algérie, le Kénia et presque la moitié de l'Afrique, mais aussi certaines régions de la Malaisie, des Philippines, ou de l'Indonésie sont déconseillées par nos autorités (DFAS). Inutile d'évoquer les pays en guerre tels la Syrie, l'Inde, le Yémen, le Pakistan, l'Ukraine et bien d'autres. Parmi les états restants, beaucoup connaissent des régimes autoritaires (Russie, Chine), voire dictatoriaux (Corée du Nord, Arabie Saoudite...). D'autres, ayant une certaine forme de démocratie, vivent souvent au quotidien leur pauvreté comme l'Inde, le Sri Lanka et malheureusement bientôt la Grèce. Parmi les vraies démocraties, dont fait partie la Suisse, et qui ne représentent finalement que le 15% de tous les pays de notre planète, la plupart se trouvent au Nord (Scandinavie, Canada) et ne jouissent pas du même climat tempéré que le nôtre.

Vous l'aurez compris, notre petit pays est comme une île de bien-être dans un monde bousculé. A nous d'en être conscients, d'en profiter et de tout faire pour en conserver les avantages.

PLANTONS DE TOMATES EN BOUTEILLES

La méthode de semis en bouteille plastique commence à faire parler d'elle. M. Magnin, qui l'a expérimentée, en parle avec enthousiasme. Il y a plusieurs façons de procéder, dont voici les deux principales :

1. Bouteille fermée sans arrosage

Munissez-vous de bouteilles en PET d'un litre ou 1.5 litres. Enlevez l'étiquette et coupez en deux dans le sens de la largeur en conservant 1 cm de plastique pour que le haut de la bouteille puisse pivoter. Faites pivoter le haut puis remplissez le bas d'un bon tiers de billes d'argile expansée (hydroculture) puis couvrez d'eau jusqu'en haut des billes. Ajoutez du terreau pour semis, tassez, placez quelques graines, rajoutez un peu de terreau et tassez à nouveau. Refaites pivoter le haut de la bouteille qui fait ainsi office de couvercle et scotchez les deux parties coupées. Placez près d'une baie vitrée. Au bout d'une semaine, le semis lève et dès que les plants ont environ 1cm, enlevez le bouchon. En principe, il n'est pas nécessaire d'arroser tant qu'il y a de l'eau dans la partie des billes d'argile.



2. Bouteille ouverte avec arrosage

Munissez-vous de bouteilles en PET d'un litre ou 1.5 litres. Enlevez l'étiquette et coupez complètement en deux. Avec une pointe, faites quelques petits trous au fond de la bouteille pour que l'eau puisse s'échapper. Remplissez à moitié la partie inférieure de la bouteille avec du terreau, arrosez, semez, rajoutez du terreau, arrosez à nouveau et placez près d'une baie vitrée. A mesure que le plant grandit, rajoutez un peu de terreau, ainsi la plante se renforcera en créant des racines adjacentes.



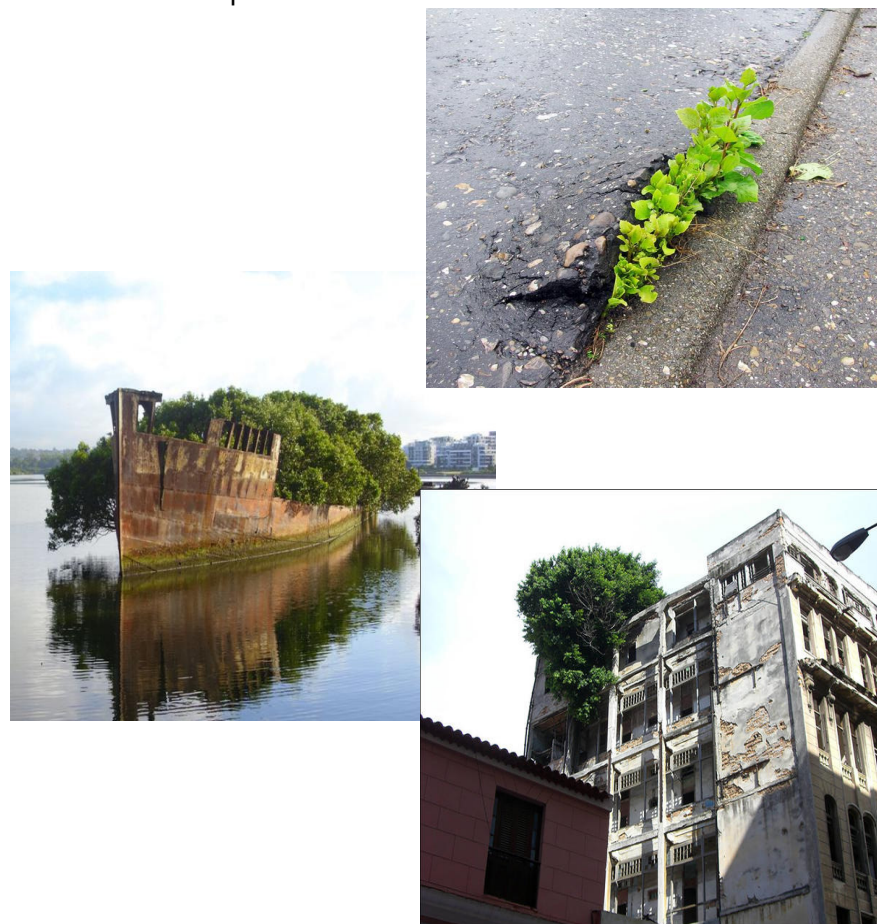
JUILLET - TRAVAUX AU JARDIN

Au mois de juillet, les belles récoltes commencent, mis à part l'arrosage, voici ce que vous pouvez encore accomplir :

- ✓ semez laitues, épinards, poireaux, persil, radis noir, fenouils
- ✓ semez encore des haricots verts nains pour une récolte en septembre
- ✓ semez en godet quelques graines de courgettes, les plants mis en place trois semaines plus tard assureront de belles récoltes en fin de saison
- ✓ semez le chou chinois directement en place
- ✓ surveillez les tomates en contrôlant la solidité des tuteurs
- ✓ repiquez les choux-fleurs semés en juin
- ✓ plantez les poireaux, choux d'hiver et autres brocolis
- ✓ supprimez les gourmands des rosiers et réduisez les branches
- ✓ effeuillez la vigne et supprimez les rejets sur les porte-greffes
- ✓ arrosez, de préférence en fin de journée, sans mouiller le feuillage des plantes sensibles au mildiou (tomates, cucurbitacées, etc.)
- ✓ n'oubliez pas de biner et sarcler car la terre a tendance à croûter et devenir imperméable à l'arrosage
- ✓ traquez les oeufs de doryphores sous les feuilles de pommes de terre et d'aubergines
- ✓ rabattez les plantes aromatiques si elle fleurissent pour éviter la montée en graines
- ✓ arrosez vos légumes de temps en temps avec du purin d'orties

LA FORCE DES PLANTES

Les plantes, même d'apparence fragile, peuvent être douées d'une force prodigieuse lorsque, laissées à elles-mêmes, elles reconquissent des constructions humaines. Avec l'aide des intempéries, des bactéries et autres champignons, routes, immeubles et carcasses de navires ne résisteraient pas, avec le temps, à l'action des plantes. Voici quelques exemples en images de débuts de reconquêtes !



LE BOLET D'ETE

Ces journées chaudes du début de l'été, entrecoupées de puissants orages sont propices à la poussée du cèpe d'été. De son nom scientifique « *Boletus reticulatis* » ou anciennement « *Boletus aestivalis* », ce champignon n'a rien à envier à ses cousins « Cèpe de Bordeaux » et « Bolet tête de nègre ». D'ailleurs, il est souvent pris à tort pour un « Cèpe de Bordeaux » car son aspect et son goût sont très proches. Le cèpe d'été se différencie par son chapeau brun-rouge et son pied au réseau blanc sur un fond toujours un peu rougeâtre. Son réseau est assez accentué, d'où son appellation « réticulé ».

C'est un des premiers champignons recherchés de l'été, alors que les autres carpophores de choix (chanterelles, bolet tête de nègre, etc.) n'ont pas encore poussé. Le cèpe d'été est tout à fait excellent et se prête bien à la dessiccation.

Vous le trouverez par exemple dans les bois genevois en juin mais il faudra être au bon endroit au bon moment et, ce n'est pas comme l'automne où les champignons abondent, il est possible de rentrer tout à fait bredouille car peu d'autres espèces comestibles poussent à cette période.



RECETTE : ARTICHAUTS A LA BARIGOULE

Si les provençaux deviennent vieux, c'est en partie grâce aux légumes sains qu'ils consomment ! L'artichaut fait partie de ceux-ci. Voici un plat complet très simple. A l'époque le « barigoule » était un champignon qui poussait au pied des souches de chardons (pleurote du panicaut). Aujourd'hui, seul le nom reste, le plat n'en contient plus.

Pour 4 personnes en entrée

- 8 artichauts "petits violets de Provence" ou "poivrades"
- 1kg de pommes de terre fermes et nouvelles
- 1/2 verre d'eau, 1/2 verre de vin blanc sec
- 100 g de lardons
- 1 oignon frais avec sa verdure
- 1 tête d'ail fraîche avec sa verdure
- huile d'olive, sel, poivre, thym, 1 feuille de laurier, persil plat
- 1 jus de citron

Préparez les artichauts de la manière suivante : coupez les tiges mais conservez en 4 ou 5 centimètres. Avec un éplucheur, épluchez la tige pour ne conserver que le cœur, plus tendre et moins amer. Enlevez les deux premières rangées de feuilles d'artichaut (compost !). Coupez 3/4 de la hauteur des feuilles et enlevez délicatement la paille sans enlever le cœur. En tournant l'artichaut dans une main, égalisez au couteau le reste des feuilles. Il ne doit plus y avoir de parties dures des feuilles. Placez tiges et artichauts préparés dans de l'eau citronnée pour ne pas qu'ils noircissent.

Lavez, brossez et coupez en quartiers vos pommes de terre, puis faites-les revenir à l'huile d'olives dans un fait-tout en y ajoutant les oignons frais hachés grossièrement, le thym et la feuille de laurier. Assaisonnez et laissez cuire une dizaine de minutes. Dans un hachoir, hachez le persil et l'ail. Placez vos artichauts en dessus des pommes de terre, tête en haut, déposez votre mélange haché et les lardons sur chaque cœur, assaisonnez, mouillez avec l'eau et le vin blanc et laissez mijoter une trentaine de minutes.

CURIOSITES DE LA LANGUE FRANCAISE

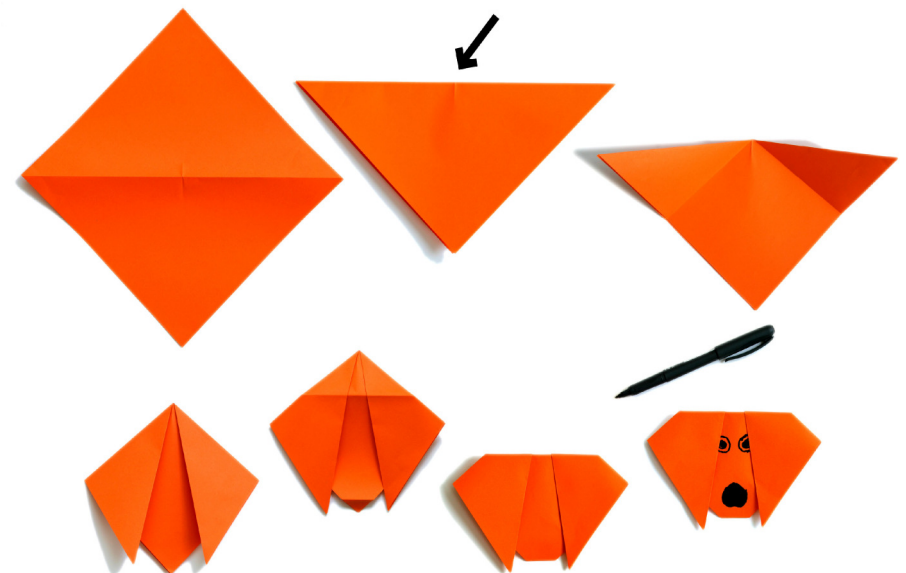
La langue française est parfois bien curieuse. En voici quelques exemples :

- Le plus long palindrome de la langue française est « ressasser » (un palindrome est un mot que l'on peut lire dans les deux sens)
- « Squelette » est le seul mot masculin qui se finit en « ette »
- « Institutionnalisation » est le plus long lipogramme en « e » (il ne comporte aucun « e »)
- L'anagramme de « guérison » est « soigneur » et celui de « chien » est « niche » !
(un anagramme est un autre mot formé avec les mêmes lettres)
- « Où » est le seul mot contenant un « u » avec un accent grave
- Le mot « simple » ne rime avec aucun autre mot. Tout comme « triomphe », « quatorze », « quinze », « pauvre », « meurtre », « monstre », « belge », « goinfre » ou « larve »
- « Endolori » est l'anagramme de son antonyme « indolore », ce qui est paradoxal.
- « Délice », « amour » et « orgue » ont la particularité d'être de genre masculin et deviennent féminin à la forme plurielle.
- « Oiseaux » est, avec 7 lettres, le plus long mot dont on ne prononce aucune des lettres : [o], [i], [s], [e], [a], [u], [x]
- « Oiseau » est aussi le plus petit mot de langue française contenant toutes les voyelles sauf le [y].
- Le mot le plus long de la langue française est « **Anticonstitutionnellement** ». Avec seulement 24 lettres il ne peut rivaliser avec la langue allemande dont le plus long mot officiellement prononcé est « Donaudampfschiffahrts-elektrizitätenhauptbetriebswerkbauunterbeamtengesellschaft »
Association pour les fonctionnaires subalternes de la direction du siège social des services électriques de bateaux à vapeur du Danube

JEU 2/15 - CHIEN EN ORIGAMI POUR ENFANTS

Fais-toi un petit compagnon en quelques minutes !

- Munis-toi d'une feuille de papier, par exemple celle que l'on met dans une imprimante, puis découpe-la de façon à obtenir un carré
- Plie-la en deux (pointe sur pointe)
- Une fois pliée, pointe en bas, trouve le milieu (voir flèche)
- Replie les deux coins, légèrement en décalage, pour obtenir les oreilles comme sur la quatrième image
- Replie le haut sur 2 ou 3 centimètres
- Prends ton crayon ou stylo et dessine la truffe et les yeux (ton chien aura un meilleur effet si tu dessines les yeux un petit peu cachés derrière les oreilles)



L'ARTICHAUT

L'artichaut est une plante singulière par sa forme et son goût dont il n'existe dans le monde que trois espèces connues. Il s'agit à l'origine d'un chardon ayant subi des sélections aptes à le destiner à la consommation. L'espèce sauvage d'origine, le *Cynara cardunculus sylvestris*, aurait donné naissance à l'artichaut et au cardon, bien connu dans notre canton. Les premières mentions de l'artichaut dans les écritures remonteraient au Moyen Âge en Afrique du Nord. Sa culture se répandit ensuite en Espagne, en Italie et dans tout le bassin méditerranéen. En France, Catherine de Médicis et Louis XIV étaient friands de ce légume et ont ainsi aidé à sa propagation en Europe.

Plusieurs variétés existent actuellement sur le marché. Le « Camus de Bretagne », gros artichaut vert, créé par un agronome parisien au début du XIXe siècle. La partie tendre de ses feuilles et le coeur se consomment accompagnés de vinaigrette après l'avoir fait bouillir. Le « Violet de Provence » est plus petit et de forme conique. Bien que moins charnu, il a l'avantage de pouvoir se manger cru ou cuit sous toutes sortes de formes culinaires. Certains exemplaires jeunes d'artichauts violets peuvent être consommés intégralement, prenant à contre-pied la citation de l'humoriste Coluche « *Les artichauts, c'est un vrai plat de pauvre. C'est le seul plat que quand t'as fini de manger, t'en as plus dans ton assiette que quand t'as commencé!* »

Les bienfaits sur la santé de l'artichaut sont nombreux. Il est notamment l'un des plus riche en antioxydants tout en étant pauvre en lipides et cholestérol. Riche en fibres, il active les fonctions du foie et de la vésicule biliaire et est ainsi très apprécié les lendemains de fêtes bien arrosées !

Saviez-vous que l'expression « Avoir un coeur d'artichaut », désignant une personne tombant facilement amoureuse, provient d'une déformation de la langue qui n'a rien à voir avec le légume. En effet, l'expression proviendrait des forgerons irlandais, travaillant dans des conditions très difficiles et qui tombaient rapidement amoureux en raison de leur courte vie. Leur travail était reconnu en Europe sous le nom « Art du chaud »... transformé en « Artichaut » !

Comment le cultiver ?

Bien à l'aise en région méditerranéenne, certaines variétés d'artichaut, plus résistantes au gel, sont tout à fait adaptées pour nos régions. Selon les dires d'un horticulteur, il y a une trentaine d'années, il était presque impossible pour les particuliers de trouver des semences. Aujourd'hui, semences et plants sont disponibles dans la plupart des garden-centres.

L'artichaut aime une exposition ensoleillée, abritée du vent, un sol frais, riche et surtout bien drainé. Il apprécie la compagnie des pois, haricots, radis ou oignon.

Si vous optez pour un semis, au résultat plus aléatoire que les œilletons, semez au chaud en février/mars, à raison de 2 graines par godet et conservez le plus beau sujet pour une plantation en avril/mai. Si vous avez acheté un planton en pépinière ou un œilleton pris au pied d'un plant adulte, placez-le dans votre terrain en avril/mai. L'espacement entre les plants est de 80cm. Tassez bien la terre et formez une cuvette que vous remplirez d'eau.

L'artichaut est une plante gourmande et volumineuse qui demande une bonne fertilisation. Il faut arroser au pied au moins une fois par semaine copieusement mais éviter un excès d'humidité qui entraînerait le pourrissement de la plante. Un paillage permet de conserver l'humidité. L'artichaut gèle en-dessous de -5°C, il faut donc le protéger l'hiver en paillant le coeur et en plaçant un voile d'hivernage.

La récolte a lieu à partir de septembre, avant que les feuilles centrales ne s'écartent (celles-ci doivent se casser lorsqu'elles sont tirées en arrière) et bien entendu avant la floraison. La première année, la plante donnera 2 ou 3 artichauts, la 2e année de 6 à 10. Après 3 à 4 années, le plant doit être enlevé car la consommation diminue.

