

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 1/22

Couverture : printemps et reprise au jardin

* * *

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



janvier à mars 2022
No 1/22

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



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

LAYDEVANT._{sa}

LA CACAHUÈTE, CE FRUIT ÉTRANGE

Les cacahuètes font partie de notre quotidien, le plus souvent à l'apéritif, grillées et salées ou alors en cosse au naturel. Comme notre climat n'est pas assez chaud pour en pratiquer la culture, beaucoup ne savent finalement pas très bien comment pousse l'arachide qui donne comme fruits les cacahuètes. Il s'agit en fait d'une légumineuse, originaire de l'Amérique du Sud mais qui est maintenant largement cultivée ailleurs, comme en Afrique et en Chine. Cette plante annuelle, de 20 à 90 cm de hauteur, a des feuilles, qui ressemblent un peu à celles des pois, et des fleurs jaunes. Ce qui est très original, c'est qu'une fois la fleur fécondée, une tige s'allonge vers le bas, perce le sol et va enterrer les futures cacahuètes à quelques centimètres. Pour réaliser cette prouesse, le sol doit être léger et bien drainé, tout le contraire de notre terre lourde et argileuse. Après quatre ou cinq mois, les fruits sont mûrs, reconnaissables par leur petite peau qui peut se détacher facilement.

L'arachide est un oléagineux très apprécié et, dans certaines régions, c'est un aliment de base. Très riche en protéines, elle s'intègre volontiers dans les régimes végétariens. Elle contient également des fibres, des acides gras, des vitamines, des minéraux essentiels et des antioxydants. Fraîche ou séchée, elle conserve toutes ses propriétés contrairement aux cacahuètes grillées et salées qui auront tendance à favoriser le mauvais cholestérol.

Les utilisations de l'arachide sont multiples, à commencer par l'huile pour la cuisine, résistante aux hautes températures, le beurre de cacahuète apprécié par les Américains, les cacahuètes pour la consommation de bouche, le tourteau en tant que fourrage, et d'autres encore. Comme il s'agit d'un aliment riche, il faut être raisonnable avec les quantités consommées. De plus, il ne faut pas manger des cacahuètes qui présenteraient des tâches ou des moisissures car elles peuvent être contaminées par un champignon microscopique nocif pour la santé. D'autre part, certaines personnes peuvent être allergiques aux cacahuètes.



SOMMAIRE

Éditorial - Soyons critiques face au progrès	p. 4
Concours 2022 - L'ocra le plus long	p. 5
La dioxine, à nouveau dans l'actualité	p. 6
Jeu 1/21 - Anagrammes de fruits et de légumes	p. 7
Les différents types de fumures naturelles	p. 8 et 9
William Aviolat, cet incroyable jardinier	p. 10
Recette - Soupe V.G.E. Paul Bocuse	p. 11
Mot du président	p. 12 et 13
La cacahuète, ce fruit étrange	p. 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – SOYONS CRITIQUES FACE AU PROGRÈS !

Mis à part une partie des caractères morphologiques, encore ressemblants, la comparaison de l'homme actuel avec celui du néolithique devient ardue tant son mode de vie et ses connaissances sont différents. L'évolution est passée par là avec son lot d'inventions et, depuis la révolution industrielle, les changements suivent une courbe exponentielle. Depuis une cinquantaine d'années, début des premiers ordinateurs, une autre transformation technologique s'opère à la vitesse de l'éclair, celle de la numérisation de la société. Toutes ces avancées ont progressivement offert au monde développé un niveau de confort élevé, un système de santé efficace, un partage étendu des connaissances et par voie de conséquence un accroissement soutenu de la démographie. En un mot, il s'agit de ce que l'on appelle 'le progrès'. Jusqu'ici, il est communément entendu que ce terme véhicule une image positive en raison de tous les bienfaits qu'il a apportés à la civilisation. Bien sûr, il était dit que le métier à tisser créerait du chômage, que le train défigurerait les plaines et que l'électricité était source de tous les dangers mais, tout compte fait, les avantages l'ont indéniablement emportés sur les inconvénients. Il fallait évidemment encadrer le développement par des lois, des règlements et aussi veiller à ce qu'il soit moralement défendable. Toutefois, comme le dit l'adage à propos des médailles, toute chose contient en soi un revers et le progrès n'y échappe pas. Ainsi, de nos jours, sans être réfractaire aux évolutions technologiques, il est important d'y apporter un regard critique et de se poser les bonnes questions car, s'il était justifié autrefois d'améliorer santé et confort, une évolution orientée vers le superflu deviendrait préjudiciable. L'illustration actuelle de ce changement de paradigme pourrait se focaliser sur la nécessité, ou non, d'explorer plus avant les crypto-monnaies ou de se lancer dans l'univers des espaces virtuels, que l'on nomme aussi 'métavers'. Sachant que ces technologies sont extrêmement énergivores à l'heure où le climat est en péril, ne voyons-nous pas qu'il y a ici une importante contradiction ? Ce n'est pas pour rien que l'on assiste aujourd'hui à un retournement politique en faveur de l'énergie nucléaire, seule manière d'assumer nos incohérences, au déni de sa dangerosité et de la problématique irrésolue des déchets. Dès lors, plus que jamais, soyons vigilants, responsables et par nos votes faisons les bons choix pour que le progrès reste un élément positif.

MOT DU PRÉSIDENT (SUITE)

- Les plantations trop hautes ou trop près des voisins : rapport hauteur / distance = 1 / 0,75, à savoir hauteur 1m = distance 0,75 m, hauteur 2m = distance 1,5m, arbre hauteur max. 4m = distance 3m.
- Les parcelles doivent être cultivées d'une manière variée pendant toute la saison de croissance et le désordre autour du chalet n'est pas accepté.
- La surface engazonnée, dallée ou non cultivée est au maximum de 30m², à savoir 10 % de la surface totale.
- Évitez le va-et-vient des voitures à l'intérieur du groupement et ne roulez pas trop vite. Le stationnement dans les allées est interdit et limité à 30 minutes pour charger ou décharger.
- Le dimanche et les jours fériés, l'utilisation des engins à moteur, les voitures, y compris scooters et motos, sont strictement interdits dans le groupement.
- Chaque parcellaire est responsable de ses visites et ses invités.

J'envoie beaucoup d'informations par e-mail, veuillez me communiquer votre adresse e-mail ou celle d'un de vos proches, enfants, petits-enfants ou autres avec qui vous avez beaucoup de contact.

Le comité vous souhaite une bonne saison de jardinage en paix et harmonie avec vos voisins.

Meilleures salutations

Fridolin Glarner et le comité

MOT DU PRÉSIDENT

Les terribles événements en Ukraine m'inquiètent pour l'instant plus que toute autre chose. Cependant, la volonté d'aider et la solidarité avec cette population souffrante redonnent un peu d'espoir.

Après deux assemblées générales par correspondance due au Covid, notre prochaine assemblée générale aura lieu le

samedi 9 avril à 14h00 à l'école de Luchepelet à Bernex.

Depuis la dernière assemblée générale par correspondance du 4 septembre 2021, nous avons plusieurs nouveaux jardiniers à qui nous souhaitons une cordiale bienvenue.

Certaines personnes qui ont trop ignoré nos règlements et avertissements ont été priées de donner leurs démissions ou elles seraient exclus du groupement. Nous avons actuellement plus de cent personnes sur notre liste d'attente, alors si vous n'avez plus la force, le temps ou la motivation, laissez la parcelle à quelqu'un d'autre.

Nous tenons à remercier chacun, chacune qui contribue au bon fonctionnement de notre groupement en respectant les voisins, nos règlements et directives.

Pour rester jardinier dans notre groupement, je vous rappelle certains points :

- Incivilités aux toilettes : respecter la personne qui passera après vous et surtout le nettoyeur.
- Les feux sont strictement interdits par une loi fédérale sur le sol ou à cet effet dans les barbecues.
- Les tunnels ou autres constructions pour faire pousser des jeunes plantes sont autorisés du 1er octobre au 30 avril et tolérés jusqu'aux Saints de Glace.

CONCOURS 2022 - L'OCRA LE PLUS LONG

Comme il y a quelques années, voici à nouveau le concours de l'ocra le plus long. Ci-dessous quelques conseils de culture de cette plante qui préfère un climat un peu plus clément. Les graines peuvent être achetées dans certaines jardinerie. Si vous n'en trouvez pas, n'hésitez pas à en demander à la rédaction qui vous en donnera volontiers deux ou trois lors de l'AG. Vous pouvez prendre des graines de gombo jambalaya ou gombo burgundy (rouge), mais pas celles du gombo géant des Philippines pour ce concours en raison de la trop grande différence de taille.

L'ocra, appelé aussi gombo est une plante tropicale. Ses fruits, des capsules de forme pyramidale, sont coupés lorsqu'ils atteignent 10 cm de long afin qu'ils ne soient pas durs. Le gombo se mange cru ou cuit et il fait partie de nombreux plats à la créole.

Conseils de culture

- Semis en terrine de mars à avril dans un endroit chaud (20-25°C). Couvrir d'une couche de sable mouillé de 2 cm d'épaisseur.
- Fin avril, début mai, repiquage dans des pots lorsque les jeunes plants ont environ 5 cm.
- A partir du 20 mai, dans un endroit bien exposé et à l'abri du vent, planter sur le terrain à des distances de 50x50 cm. Attacher les plantes à des tuteurs.
- Arroser régulièrement, apporter de l'engrais organique, biner.
- Cueillir au fur et à mesure les fruits jeunes et tendres (environ 10cm de long) et garder le plus long pour le concours !



LA DIOXINE À NOUVEAU DANS L'ACTUALITÉ

Comme nous avons pu le voir en fin d'année au téléjournal et dans l'émission 'A bon entendeur', la découverte de dioxine dans les sols lausannois ne nous a très certainement pas laissé indifférents. En effet, lors d'un contrôle de la qualité de la terre dans le cadre du projet de parc agro-écologique entre Chailly et la Sallaz, une pollution aux dioxines a été constatée. Le Canton de Vaud s'est alors intéressé à savoir quelle était l'étendue de cette contamination et a mené des analyses complémentaires sur 49 sites à proximité. Dix-huit dépassent la valeur limite et pour huit d'entre eux, l'accès aux parcelles a été restreint. La cause de cette pollution semble vraisemblablement venir des fumées de l'ancienne usine d'incinération du Vallon qui a cessé ses activités en 2005. Les enquêteurs de 'A bon entendeur' ont procédé de leur côté à des analyses dans plusieurs autres cantons romands et ont montré que des concentrations en dehors des normes ont aussi été trouvées à certains endroits du canton de Fribourg et de Neuchâtel. La dioxine pouvant avoir des conséquences telles une perturbation endocrinienne, une baisse de la fertilité et un risque accru de cancer, la situation est préoccupante.

En tant que locataires de jardins sur le canton de Genève, dans un groupement dont la configuration rappelle celle de Lausanne en raison d'une proximité avec l'usine d'incinération des Cheneviers, la question de savoir si nos sols sont également contaminés vient immédiatement à l'esprit. Interrogé sur cette question, Daniel Chambaz, directeur de l'Office cantonal de l'environnement, admet que l'usine a également pollué dans le passé mais que les valeurs analysées entre 1999 et 2007 ont démontré une pollution située en dessous du seuil d'assainissement de 100 µg/kilo pour les places de jeu et les jardins privés et 1000 µg/kilo pour les terres agricoles. Aujourd'hui, les SIG indiquent effectuer régulièrement une analyse des sols autour de l'usine et mesurer en continu les rejets de dioxine à la sortie des cheminées. Selon cette régie publique, les rejets actuels sont anodins et conformes à la législation suisse et européenne.

Ces propos sont plutôt rassurants, mais il faut rester vigilants par rapport à cette question. Dans les zones contaminées vaudoises, il est recommandé de bien laver, voire d'éplucher les légumes et de ne pas consommer les œufs de poules dans lesquels le polluant a tendance à se fixer.

RECETTE - SOUPE V.G.E. PAUL BOCUSE

Voici la version quelque peu simplifiée de la célèbre soupe que Paul Bocuse servit en 1975 à l'Élysée au président Valéry Giscard d'Estaing et qui a fait le tour du monde !

Ingrédients (pour 4 personnes)

80 g de truffes fraîches	8 têtes de champignons de Paris
50 cl de bouillon de volaille	4 c. à s. de Noilly prat blanc (Vermouth)
150 g de blanc de poulet sans peau	60 g de foie gras cuit
100 g de céleri-rave	250 g de pâte feuilletée au beurre
1 carotte	1 jaune d'œuf

- Préchauffez le four à 200°. Dans une casserole, portez le bouillon à légère ébullition; ajoutez le poulet et laissez cuire 6 min. Conservez le bouillon.
- Pelez céleri et carotte, coupez en macédoine. Faites de même pour les chapeaux de champignons de Paris. Mélangez et réservez.
- Taillez les truffes en très fines lamelles (possible de remplacer les fraîches par des truffes en conserve de qualité). Réservez.
- Versez 1 c. à soupe de Vermouth dans des bols allant au four et dont le col se resserre (bols aux lions par exemple) et 1 c. à soupe de la macédoine. Ajoutez le foie gras et le poulet coupé en dés, puis les lamelles de truffes et arrosez avec le bouillon jusqu'à 1,5 cm du col.
- Coupez 4 disques de 13-14cm de pâte feuilletée en la rabattant bien sur les côtés sans laisser de trous et enduisez de jaune d'œuf au pinceau.
- Enfournez et laissez cuire 20 minutes, puis servez sans attendre !



Version de la rédaction (à gauche)



Version géante par Paul Bocuse (à droite)

WILLIAM AVIOLAT, CET INCROYABLE JARDINIER

Dire que le jardin est toute sa vie n'est pas un euphémisme pour William Aviolat qui, à 89 ans, entretient le jardin de 15'000 m² qu'il a lui-même commencé à créer voilà bientôt 50 ans. Situé sur les hauteurs de St-Triphon, près de Bex, son jardin entre dans la liste des 23 'jardins botaniques' agréés par Berne dont les critères sont la gratuité des entrées et l'échange de graines avec d'autres jardins botaniques. Ce ne sont pas moins de 7'000 visiteurs qui, chaque année, viennent admirer ce petit paradis des plantes et faire connaissance avec le maître des lieux. Lui-même habite dans une maisonnette en bois d'une seule pièce, sans électricité ni téléphone mais dispose d'une immense bibliothèque dotée de 3000 livres. Paysagiste à l'origine, ce jardinier d'exception s'est instruit par la lecture et a mis en pratique ses connaissances sur le terrain. Son expertise le mènera à écrire 8 ouvrages dont certains contiennent des planches dessinées de sa main. Connu à l'international, il répertorie et échange des centaines de graines avec des jardins du monde entier. Il faut dire que l'emplacement de ce jardin vaudois bénéficie d'un certain micro-climat grâce auquel des petits bananiers et des palmiers peuvent s'y plaire. Ouvert à l'année, sans réservation, ce jardin constitue une idée de balade à aborder avec humilité et poésie (500 mètres à pied à partir du parking de St-Triphon).



JEU 1/22 - ANAGRAMMES DE FRUITS ET DE LÉGUMES

Un anagramme est un mot formé à partir d'un autre mot en permutant les lettres. Par exemple ORIEAU peut devenir aussi POIREAU. Dans le petit texte ci-dessous, un peu singulier car créé pour l'occasion, figurent des anagrammes de fruits et de légumes pour chaque mot souligné. Le but du jeu est de trouver le plus d'anagrammes possibles, ce qui n'est pas toujours aussi facile que l'on peut le croire ! Note, les accents n'ont pas d'importance, un é peut être un è ou un e dans l'anagramme et inversement. Ex. le premier mot est 'tomate', anagramme de Matteo, etc.

Petit texte dont les mots soulignés sont des anagrammes

Matteo et Ali ne sont pas tchèques mais des amis bien d'ici. Ils sont les tenanciers d'un restaurant près des ruines du châtelet, celles qui sont couvertes de ronces sur la colline et souvent survolées par des oiseaux de proie. L'établissement au nom singulier de « Au père peinard » est facilement reconnaissable à leur camion jaune recouvert de toiles cirées. Toujours parké devant l'enseigne, ce véhicule n'embellira pas le site mais finalement il ne dérange personne. Il y a aussi souvent une gamine appartenant aux gens du voyage, aux cheveux couleur de miel partiellement cachés par un voile, dont on devine par ses vêtements usés qu'elle est dans la misère et qu'elle n'a pas un 'aureus' sur elle. Ali, qui a bon cœur et qui voudrait bien faire quelque chose pour elle l'épatât un jour en lui disant « *Jeune fille, si tu viens nous aider à ranger le restaurant ce soir et si tu nettoies le grand évier en inox, je te donnerai une portion de nourriture. Je présage que tu le diras à ta famille pour qu'elle ne s'inquiète pas et il y aura aussi quelques restes pour les tiens. Tu ferais bien d'y aller maintenant* ». Ali n'eut point besoin de s'égosiller, la petite s'étant immédiatement ralliée à cette bonne cause. Lorsqu'il fait une bonne action, Ali n'est pas du genre à avoir le torse enflé et ce n'est pas lui qui se vante, il fait cela tout naturellement !

LES DIFFÉRENTS TYPES DE FUMURES NATURELLES

Notre président, nous a transmis cet hiver des courriels d'information sur la possibilité d'acheter à bon prix du fumier de champignons et de vache. Nous l'en remercions. Plusieurs d'entre nous en ont profité pour nourrir leur terre qui, au fil des ans, perd tout naturellement de sa substance en raison des légumes que nous prélevons. A ce propos, il n'est pas inutile de rappeler ici quels sont les types de fumures organiques habituellement utilisées dans les jardins et quelles en sont les caractéristiques principales.

Indiquons tout d'abord que la fumure organique est naturelle et peut être d'origine animale (excréments, litière), végétale (débris végétaux) ou ménagère (déchets alimentaires) et son but, en tant qu'engrais, est d'apporter des matières organiques suffisantes, favoriser la production d'humus, et alléger la terre en la rendant plus meuble. Comme vous le savez, les trois éléments nutritifs principaux de nos sols sont :

- **Le phosphore (P)** : oligoélément indispensable favorisant la pousse des jeunes plants en apportant une teneur nutritive aux racines.
- **L'azote (N)** : fertilisant important pour la majorité des plantes et arbres à feuillage. Une carence en azote a un effet néfaste sur le feuillage qui jaunit et se décolore.
- **Le potassium (K)** : particulièrement apprécié par les plantes à tubercules, à bulbes ainsi que par les fruitiers.

Pour que ces éléments puissent être correctement absorbés par les plantes il est communément admis que le fumier devrait être bien décomposé; s'il est trop frais il risque de brûler les végétaux. Bien entendu, s'il s'agit de granulés, la question ne se pose pas, ceux-ci pouvant être incorporé à la terre sans risque. Quant à la période pour épandre le fumier, la fin de l'automne est une possibilité ou alors de janvier à mars pour autant qu'il ne soit pas trop frais. Plusieurs théories discordantes ont cours sur le fait qu'il faut enfouir le fumier en retournant la terre, l'incorporer sur quelques centimètres de profondeur seulement ou alors le laisser tout simplement en surface. Chaque jardinier fera donc selon son expérience et les résultats obtenus précédemment.

- **Le fumier de cheval** : il est composé d'un mélange de déjections animales et de paille. Il contient une grande quantité de matière sèche. Il est riche en azote et en potassium. Le fumier de cheval convient très bien aux sols argileux. Lors de son épandage, il a la faculté d'augmenter la température du sol ce qui en fait un engrais de pousse rapide. Il est aussi préconisé sur sol pauvre et peut également être utilisé comme paillage.
- **Le fumier de bovins** : il est riche en matières organiques et contient peu de matière sèche. Le fumier de bovins assure un apport important en oligoéléments utiles aux cultures. En effet, sa teneur en azote et potassium est relativement élevée.
- **Le fumier de volaille** : cet engrais organique est un fertilisant riche en azote, et son apport en phosphore est assez conséquent. Il doit être utilisé après une longue période de fermentation. Dans le cas contraire, il risque de brûler les plantes.
- **Le fumier d'ovins** (moutons) : il possède un pouvoir fertilisant élevé lorsqu'il est mélangé à des matières végétales. La présence de potassium et d'azote assure aux plantations un apport suffisant en matières organiques. Il est préconisé sur les sols argileux.
- **Le fumier de champignons** : composé de terreau et de fumier de cheval décomposé, il ne sera pas aussi nourrissant que le fumier de cheval mais constituera un bon amendement en allégeant le sol et en diminuant son acidité.

Tableau comparatif des valeurs NPK

Fumiers	Azote (N)	Phosphore (P)	Potassium (K)
Cheval	6	1	5
Vache	4	1	4
Poule	23	10	17
Mouton	8	1	17
Os	4	20	0