

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 2/21

Couverture : enfants au jardin

* * *

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



COPY PAP SA
COMMUNICATION

Impression numérique
Supports visuels
Réalisations publicitaires

email : info@copypap.ch
www.copypap.ch

Route de Saint-Julien 292A
1258 Perly-Certoux
Tél. : 022 940 31 30

Chronique des jardins familiaux de Bernex



Un passe-temps pour petits et grands

Avril à juin 2021
No 2/21

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

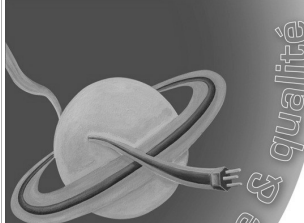
IDE CHE 166.056.115 079 302 38 38

Place libre pour une publicité !


PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

- LE SPÉCIALISTE DU **RECYCLAGE**
- GRAVIÈRES
- LOCATION DE MACHINES



 service & qualité

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

LAYDEVANT._{sa}

BIENTÔT LE TRAM 14 A VAILLY

Comme vous l'aurez certainement remarqué, les travaux de prolongement du tram 14 jusqu'à Vailly, malgré un retard de près d'une année en partie en raison de la pandémie, arrivent bientôt à terme. En effet, l'ouverture officielle est prévue le 4 juillet !

Ce prolongement, d'une longueur de 2300 mètres est composé de quatre nouveaux arrêts, soit dans l'ordre depuis la Croisée de Confignon : Bernex-Pré-Marais, Bernex-Luchepelet, Bernex-Hainard et Bernex-Vailly. L'arrêt Bernex-P+R sera à nouveau desservi bien que déplacé. La descente au groupement par le chemin de Paris se situe entre l'arrêt Luchepelet et Hainard. Le temps de parcours pour relier Vailly à Bel-Air sera de 27 minutes, et de 32 minutes jusqu'à la gare de Cornavin. La cadence sera de 4.5 minutes aux heures de pointe.

Le tracé large, rappelant un peu celui de la Route des Acacias, voit la place réservée au trafic motorisé réduite, laissant supposer un ralentissement de la vitesse et quelques encombrements inévitables. L'arborisation le long de cette avenue est par contre réussie, puisque 542 arbres viennent d'être plantés.



SOMMAIRE

Éditorial - le bout du tunnel ?	p. 4
Se préserver naturellement des insectes	p. 5
Fruits et légumes pour la santé des enfants N'oubliez pas le concours 2021	p. 6
Jeu 2/21 - avion en papier	p. 7
Le jardin huguenot	p. 8 et 9
Le melon Yubari et autres aliments de luxe	p. 10
Recette - oignons farcis	p. 11
Mot du président	p. 12
Explication du comité du groupement de Bernex	p. 13
Bientôt le tram 14 à Vailly	p. 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – LE BOUT DU TUNNEL ?

Encore un petit effort, nous y sommes presque ! Après bientôt une année et demie, va-t-on retrouver une certaine forme de normalité, ce qu'on appelle maintenant la "vie d'avant" ? Il est peut-être un peu tôt pour l'affirmer, le virus pouvant encore nous réserver des surprises, mais la population a un réel besoin de tourner la page et nos autorités, qui l'ont bien compris, lâchent actuellement du lest.

Finalement, et malgré certaines inévitables critiques, la gestion de cette pandémie par nos élus fédéraux et cantonaux fut plutôt bonne en comparaison avec les pays environnants. A l'image de la phrase culte de notre ministre de la santé Alain Berset "*Il faut agir aussi vite que possible, mais aussi lentement que nécessaire*" la Suisse a su, comme à son habitude, trouver des compromis et éviter les mesures extrêmes. Il en résulte qu'elle est, avec la Suède, le seul pays d'Europe à avoir vu son produit national brut (PNB) augmenter (0.4%) en 2020. C'est aussi la nation qui a le moins longtemps fermé ses écoles, qui n'a pas pratiqué un confinement strict, ni recouru au couvre-feu. Pourtant, l'incidence de la maladie et la surmortalité liée au Covid n'a pas été plus forte qu'ailleurs. Dans ce succès tout relatif, le caractère discipliné de nos concitoyens a contribué à la réussite des mesures mises en place.

Malgré cela, cette crise aura eu des conséquences concrètes sur une partie d'entre nous, certains auront perdu un proche, d'autres leur travail ou vu leur situation économique se détériorer ou peinent à se remettre d'un Covid long. Pour en avoir été privés pendant de longs mois, beaucoup se seront rendu compte de l'importance que prennent, dans nos vies, les contacts sociaux comme s'enlacer, se serrer la main ou partager ensemble de bons moments. De surcroît, tous ont pris conscience de la chance d'avoir un endroit où se ressourcer, en lien avec la nature et permettant de conserver un contact avec l'autre, que représente notre petit coin de terre. A n'en point douter, les jardins familiaux auront été d'une aide précieuse dans le passage de cette période difficile !

EXPLICATION DU COMITÉ DU GROUPEMENT DE BERNEX

Nous avons constaté que le comité de la FGJF change souvent les règlements sans nous consulter. Plusieurs articles sont en contradiction avec notre règlement interne. Nous voudrions donc préciser ce qui suit :

Notre groupement autorise et tolère :

- Une tonnelle, à condition qu'elle soit d'une dimension max. de 4m x 4m, hauteur max. 2,1m (hauteur pergola, type chalet Fédération) et à une distance de 1,6m du voisin. Une demande par écrit avec un dessin de l'endroit est exigée.
- Un évier à l'extérieur du chalet ou de la pergola, à condition qu'il soit d'une dimension réduite, max. 0,60m x 1,20m et camouflé de lierre ou équivalent. Une demande par écrit avec un dessin de l'endroit est exigée.
- Un coffre à outils, dimensions max. 2,5m de long x 1m de large, x 1,2m hauteur arrière et 1m hauteur avant. Une demande par écrit avec un dessin de l'endroit est exigée.
- Pour protéger les tomates, un filet de protection uniquement horizontal, d'une couleur discrète et dont rien ne doit pendre sur les côtés. Les plastiques, serres et tunnels sont interdits pendant la saison d'été.

Par contre, notre groupement n'autorise ni ne tolère :

- Les parcelles mal ou peu cultivées, trop de mauvaises herbes, les chalets mal entretenus et le désordre en général.
- Les feux sur la parcelle (les barbecues ne sont pas des incinérateurs), le bruit et autres nuisances.
- Les plantations trop hautes et/ou trop près du voisin. (Exemple : hauteur 1m, distance 0,75m)
- Les arbres doivent être limités à une hauteur de 4m et être à une distance de 3m du voisin et de l'allée.
- Les haies en bordure du groupement doivent être taillées, au minimum une fois par année, à une hauteur de 2m et ne pas dépasser la barrière donnant sur le domaine public.
- Les allées doivent être désherbées pendant toute l'année et l'entreposage de matériel y est interdit.
- En cas de non respect, certains travaux seront exécutés sans préavis aux frais du parcellaire.
- Des exclusions de notre groupement seront appliquées si nos règles et avertissements sont ignorés.

Pour le comité
Fridolin Glarner, président

MOT DU PRÉSIDENT

Chères jardinières, chers jardiniers,

Tout d'abord, merci à toutes les personnes qui contribuent au bon fonctionnement de notre groupement en respectant les directives et règlements, qui ont du tact et de la décence. Merci aussi à toutes les personnes qui me soutiennent par leur aide spontanée. Nous ne savons pas encore quand une assemblée générale pourra se tenir, ou si nous la ferons par correspondance comme l'an dernier. Pour information, la journée des fleurs aura lieu le samedi 21 août !

Je vous présente et remercie vivement deux nouveaux membres du comité (bien sûr à confirmer encore lors de l'AG), il s'agit de :

- M. Michele COLLEONI, parcelle 190, trésorier
- M. Gérard MEIER, parcelle 084, responsable corvées et travaux en commun.

Je témoigne aussi ma grande gratitude à notre trésorier décédé en mars M. Jean-Marie MONNERAT et M. Bernard DENERVAUD, corvées et travaux en commun, pour leurs nombreuses années de loyaux services au sein du comité.

La Fédération nous impose beaucoup de règlements et directives, voir <https://fgjf.ch/> rubrique TRAVAUX-CONSTRUCTION. Malheureusement, certaines personnes ne respectent même pas nos directives et règlements bien moins restrictifs, que vous trouverez en page 13 "Explication du comité du groupement de Bernex", ou sur nos tableaux d'affichage. Attention, le non respect des règles peut conduire à l'exclusion du groupement !

Nous avons actuellement 97 personnes sur la liste d'attente. Si vous n'avez plus la force, la motivation ou le temps ou si vous pensez vous êtes trompé dans votre choix d'avoir un jardin, laissez la parcelle à quelqu'un qui attend depuis des années.

La prochaine Chronique sortira fin septembre; je vous rends donc attentifs qu'une démission pour la fin d'année doit être envoyée par courrier recommandé au plus tard le 30 septembre. Passé cette date, chaque mois de retard sera sanctionné de CHF 50 et cela jusqu'à la remise de la parcelle au nouveau jardinier. Une parcelle doit être remise au nouveau jardinier dans un état réglementaire, d'éventuels frais pour la remise en ordre de la parcelle sont à la charge du parcellaire sortant. Une parcelle qui a toujours été bien cultivée et entretenue peut être remise aux enfants ou petits-enfants sans taxation par la Fédération.

Je vous souhaite des bonnes vacances d'été et n'oubliez pas la bonne tenue de votre jardin pendant votre absence.

Meilleures salutations - Fridolin Glarner, président

SE PRÉSERVER NATURELLEMENT DES INSECTES

Les dernières votations auront focalisé l'attention sur la question des pesticides de synthèse dans notre agriculture avec les enjeux que cela comporte et les conséquences sur notre environnement. Dans nos jardins, nous nous devons d'être exemplaires et ne pas utiliser de tels produits mais rien ne nous empêche d'imaginer des moyens de préserver nos cultures. D'ailleurs, si les insectes sont indispensables à la biodiversité, ils peuvent devenir un problème lorsqu'ils sont en surnombre et qu'ils détruisent nos plantations. Dans la mesure du possible, même en culture bio, il est préférable d'éloigner les ravageurs plutôt que les supprimer. Voici donc quelques conseils en la matière :

Les infusions

L'infusion d'ail protège contre la teigne du poireau et la mouche de la carotte, l'infusion de camomille contre les pucerons, les carpocapses et la piéride du chou.

- Versez de l'eau bouillante sur une ou deux poignées de plante. Laissez infuser 24 heures, filtrez, puis vaporisez pur sur les plantes attaquées.

Les décoctions

Ressemblent à l'infusion, mais l'eau doit bouillir. Décoction d'ail contre la cloque du pêcher, de tanaisie en répulsif contre les piérides du chou, les noctuelles, les altises et les pucerons, de lavande contre les fourmis, d'absinthe contre les fourmis, les pucerons, les carpocapses et les piérides.

- Laissez tremper 100 gr de plante dans 1 litre d'eau pendant 24 heures puis faites bouillir durant 20 minutes. Filtrez pour n'en garder que le jus. Pulvériser pur sur les plantes à traiter tout de suite après préparation

Les purins

Celui d'orties est très efficace, à la fois contre les pucerons et aussi parce qu'il sert d'engrais. Il s'agit de laisser fermenter une quinzaine de jours 1 kg de feuilles d'orties dans 10 litres d'eau, de filtrer le mélange obtenu puis de l'utiliser en pulvérisation en dilution de 10 litres pour 1 litre de purin. Attention, le purin sent mauvais et peut être très puissant.

FRUITS ET LEGUMES POUR LA SANTE DES ENFANTS

Avoir un petit jardin à soi est une aubaine à plusieurs égards, ce loisir offrant détente, nourriture saine, espace en plein-air, lien social, enrichissement personnel, etc. Et, puisque son but est d'être familial, c'est également une grande chance pour les enfants de parcellaires. En dehors du fait que passer des journées au grand air est vivifiant et que comprendre comment poussent les plantes didactique, l'habitude de consommer des légumes est excellente pour la santé des enfants. En effet, le jeune enfant, s'il n'est pas accoutumé à trouver des légumes dans son assiette, se tournera instinctivement vers des aliments gras ou sucrés. Et, une fois les habitudes prises, il sera difficile d'en changer. Pour preuve, les grandes campagnes médiatiques françaises portant le slogan "mangez cinq fruits et légumes par jour" qui tentent de corriger des pratiques bien ancrées. Le *Programme national de nutrition* français estime qu'environ 80% des familles ne peuvent pas appliquer cette recommandation, invoquant souvent le coût d'achat des produits frais et un manque de temps, voire une inaptitude à cuisiner les légumes. Pourtant, les fruits et légumes sont de vrais cocktails de vitamines et une source d'énergie. Ils contiennent aussi des minéraux et des fibres, dont certains impossibles à trouver ailleurs. Ils permettent de mieux digérer et ont un effet protecteur contre certaines maladies graves, tels le diabète ou le cancer. Alors, comme souvent en éducation, la meilleure manière de faire passer un message est de montrer l'exemple. Ainsi, dans les familles possédant un petit jardin, il y a forcément sur la table et dans les assiettes des fruits et légumes et c'est tout naturellement qu'ils s'intégreront au fil du temps à l'alimentation des enfants puis des adolescents. Autre avantage, et pas des moindres, les légumes cultivés dans nos lopins sont exempts de pesticides, ce qui devient rare de nos jours.

N'OUBLIEZ PAS LE CONCOURS 2021

Cette année, c'est la patate douce la plus lourde qui sera à l'affiche de notre concours annuel. Il est encore temps d'en mettre sur votre terrain s'il vous reste un peu de place. Certaines jardineries proposent des plants de patates douces blanches, jaunes ou violettes, notamment le Cercle des Agriculteurs à Lully !

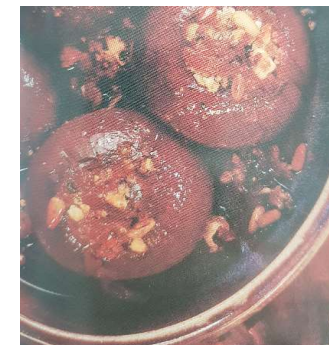
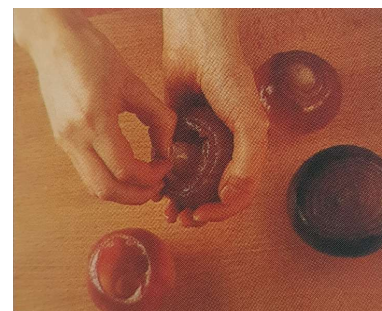
RECETTE - OIGNONS FARCIS

Voici une idée d'entrée végétarienne avec de gros oignons rouges :

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 gros oignons rouges
- 125 gr de feta émiettée
- 25 gr de pignons
- 25 gr de miettes de pain blanc frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin et si désiré un peu de coriandre fraîche hachée

1. Préchauffez le four à 180°. Huilez légèrement un petit plat à gratin.
2. Épluchez les oignons, enlevez une fine tranche à la base et au sommet, faites cuire dans de l'eau bouillante 10 à 12 minutes. Égouttez les oignons et faites-les refroidir sur du papier ménager.
3. Avec un couteau ou vos doigts, retirez l'intérieur des oignons en laissant deux à trois épaisseurs. Posez les coquilles obtenues dans votre plat à gratin.
4. Hachez l'intérieur de vos oignons et faites-les revenir dans de l'huile d'olive 4 à 5 minutes, ajouter les pignons et faites encore revenir quelques minutes.
5. Mettez dans un bol la feta émiettée, le mélange d'oignons hachés et de pignons, les miettes de pain et si désiré la coriandre. Salez, poivrez et mélangez.
6. Répartissez la préparation dans vos coquilles d'oignons, couvrez avec du papier d'aluminium et enfournez 30 minutes. Enlevez le papier et laissez encore 10 minutes pour que les oignons dorent légèrement. Servez chaud !



LE MELON YUBARI, ET AUTRES ALIMENTS DE LUXE

Les japonais sont de fins cultivateurs et les classes aisées sont prêtes à casser leur tirelire pour s'acheter des aliments d'exception !

Prenons par exemple, le melon *Yubari King*, ressemblant à un melon charentais, issu de nombreux croisements et cultivé sous serre sur l'île de Hokkaido. Ceux qui l'ont goûté le disent à la fois parfumé, juteux et d'une texture agréable. Son prix est habituellement de 30 francs la pièce, mais, au printemps, des exemplaires parfaitement sphériques, à la peau lisse sont mis aux enchères. Une paire de melons a atteint, cette année, la somme de 20'370 €. Toujours au Japon, une variété de raisin géant, dont les grains ont la taille d'une balle de ping-pong, se négocie autour de 3000 € la grappe. La mangue *Taiyo no Tamago*, en forme d'œuf vaut plusieurs centaines de francs. Certains s'offrent aussi une fameuse pastèque carrée pour 685€ la pièce. Voici qui pourrait nous donner des idées de cultures dans nos petits jardins !

Chez nous, il y a la truffe blanche d'Alba, entre 2000€ et 6000€ le kilo, et au Japon le *matsutaké*, champignon des pins au goût si particulier, à 2000€. Si nous rapportons au poids le prix des aliments, notre bon vieux safran, reste un champion incontesté, puisqu'il peut atteindre 30'000 à 40'000 francs le kilo !



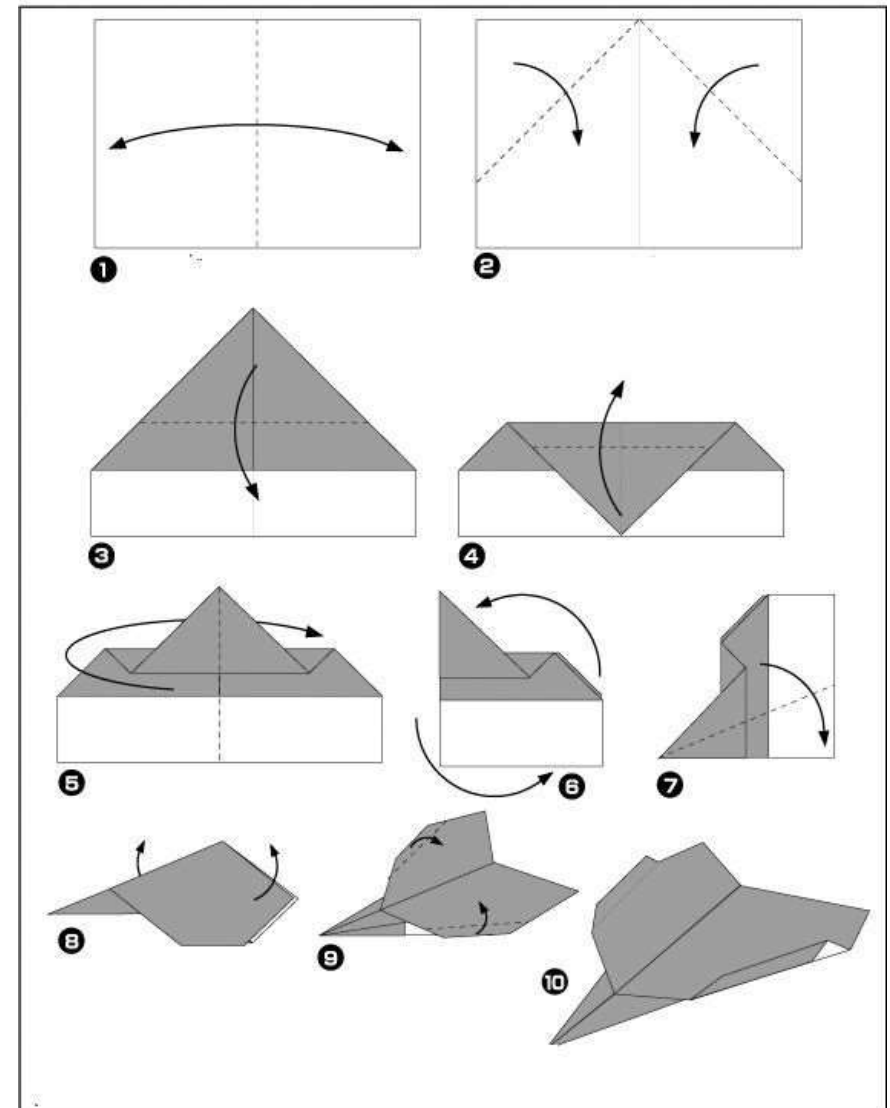
melons Yubari

pastèques carrées



JEU 2/21 - AVION EN PAPIER

Voici une idée pour occuper un petit moment les enfants au jardin cet été. Ce pliage d'avion est facile à réaliser et il vole bien (testé par la rédaction) !



LE JARDIN HUGUENOT

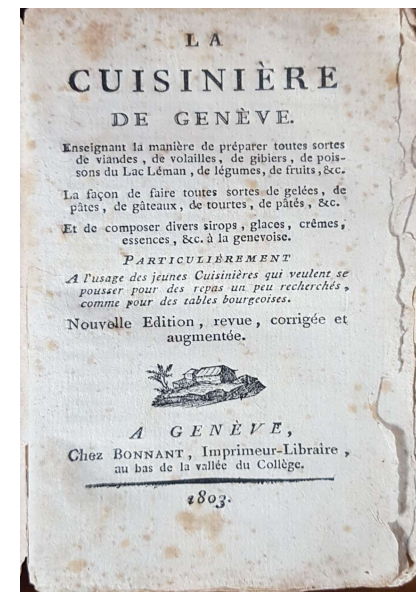
Un peu d'histoire. Les huguenots sont les protestants du royaume de France qui, persécutés pendant les guerres de religion dès le 16ème siècle, ont, pour bon nombre d'entre eux, fui leur pays. La révocation de l'édit de Nantes par Louis XIV en 1685, conduisant à l'interdiction du culte protestant, accéléra l'exode des protestants et, en 1694, la ville de Calvin qui en avait recueilli une partie, en comptait 3300, soit plus de 20% de la population genevoise de l'époque. Le terme «huguenot», est d'ailleurs issu de la déformation du terme allemand *Eidgenossen*, «*confédérés*» en français. Un mot qui laissait entendre que les protestants s'inspiraient de la Suisse, et plus précisément de Jean Calvin.

Chacun sait que les huguenots, sérieux, instruits et travailleurs, formaient une sorte d'élite ayant contribué à la prospérité de leurs terres d'accueil. C'est notamment grâce à ces immigrés que l'horlogerie a vu le jour en Suisse, mais aussi que Genève s'est développée dans les domaines du textile, de la finance, de l'industrie et de l'édition. Dans leurs bagages, ils apportent également des graines provenant de leurs jardins méridionaux ainsi que des nouvelles techniques de culture. C'est une chance pour la région qui sort, au 17ème siècle, de récoltes catastrophiques et de famines.

A l'époque, à Genève, les habitants ne mangeaient que peu de légumes, la plupart du temps, ceux-ci étaient ajoutés aux soupes et aux bouillies. Les celliers étaient presque exclusivement approvisionnés en choux, lentilles, pois secs, oignons et raves. Les nouveaux maraîchers arrivant de France surent donc rapidement tirer profit de l'avant-pays de Genève, une plaine large et marécageuse que les autorités mirent sans crainte à leur disposition tant ces surfaces semblaient inhospitalières. Cependant, à force de travail, les huguenots réussirent en quelques années à assainir cette plaine et la transformer en champs de culture exceptionnels pour la Suisse de l'époque. A peine quelques années plus tard, l'hôpital genevois passait régulièrement commande d'artichauts et cardons, encore inconnus dans la région, mais aussi de salades, épinards, haricots et citrouilles.

Les cultures étaient si prospères que ces légumes trouvaient preneur à travers toute la Suisse et s'exportaient parfois même en France. Cette nouvelle diversité apporta aussi un changement dans les habitudes alimentaires des habitants.

Progressivement, de nouveaux légumes entrèrent dans les foyers, agrémentant les repas. Ainsi, en 1798, le livre « La Cuisinière genevoise », décrit de nombreuses recettes comprenant des haricots, artichauts, asperges, cardes, concombres, courges, rebiolons (choux de la seconde pousse), etc. Même si à l'époque, ces maraîchers étaient appelés un peu ironiquement « plantaporrêts », littéralement des planteurs de poireaux, l'héritage des huguenots est encore bien présent de nos jours, notamment avec notre cardon épineux de Plainpalais, appellation d'origine, dont la production avoisine aujourd'hui les 130 tonnes par an. Quant aux côtes de bettes, largement exportées depuis Genève, elles ont reçu le nom de « Swiss Chard » par les Anglais. Un grand merci donc à ces pionniers de l'époque !



La cuisinière de Genève (1803)

Bette à cardes genevoise

