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 3/17

Couverture : journée des fleurs

* * *

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

La journée des fleurs !

Juillet à septembre 2017
No 3/17

SABLIÈRE DU CANNELET SA

PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

Contribue à la protection de l'environnement

JF PAYSAGISTE SARL
entretien & création

floresalino@hotmail.com
076 224 92 70

service & qualité

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

Laurent Mühlemann
commerce orienté objets

Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon

IDE CHE 166.056.115 079 302 38 38

MOT DU PRESIDENT

Le traditionnel mot du président a été envoyé par courrier électronique d'une manière anticipée, en date du 31 août, afin que les membres puissent en prendre connaissance avant la sortie du petit journal car il y est question de la date limite d'une éventuelle démission pour le 30 septembre. En voici un rappel de son contenu :

« 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 par une pénalité 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 pour le chalet). D'éventuels frais pour la remise en ordre de la parcelle seront mis à sa charge »

FETE DES FLEURS

Notre journée des fleurs s'est très bien passée. Nous étions 21 personnes bénévoles (sans convocations) et tout s'est déroulé dans une très bonne ambiance. Nous avons livré 35 bouquets à l'EMS Résidence Beauregard à Confignon, 80 bouquets à la Fondation Block à Bernex et une dizaine de bouquets aux voisins et amis âgés des participants. Un grand merci à toutes et tous !
Fridolin et l'équipe "Journée des fleurs" du groupement de Bernex

CONCOURS DE LA POMME DE TERRE

La participation est actuellement très faible au concours. N'hésitez pas à faire peser vos grosses pommes de terre et passant à la parcelle 95 (si absent laissez un mot avec votre numéro de téléphone) ou appelez Laurent Mühlemann au 079 / 302 38 38.

SOMMAIRE

Éditorial – A la recherche de l'innocence	p.	4
Solution Jeu 2/17 – Jeu 3/17 - Décryptage	p.	5
Café et succédanés	p.	6
Régénération de la forêt après un incendie	p.	7
Préparez vos plantons sur le balcon	p.	8 et 9
L'Araucaria, cet étrange arbre penché	p.	10
Recette : purée de courge Hokkaido	p.	11
L'Aloe vera	p.	12
Pour les petits – trouve les sept différences	p.	13
Mot du président – Fête des fleurs - Concours	p.	14
Impressum	p.	16

EDITORIAL – A LA RECHERCHE DE L'INNOCENCE

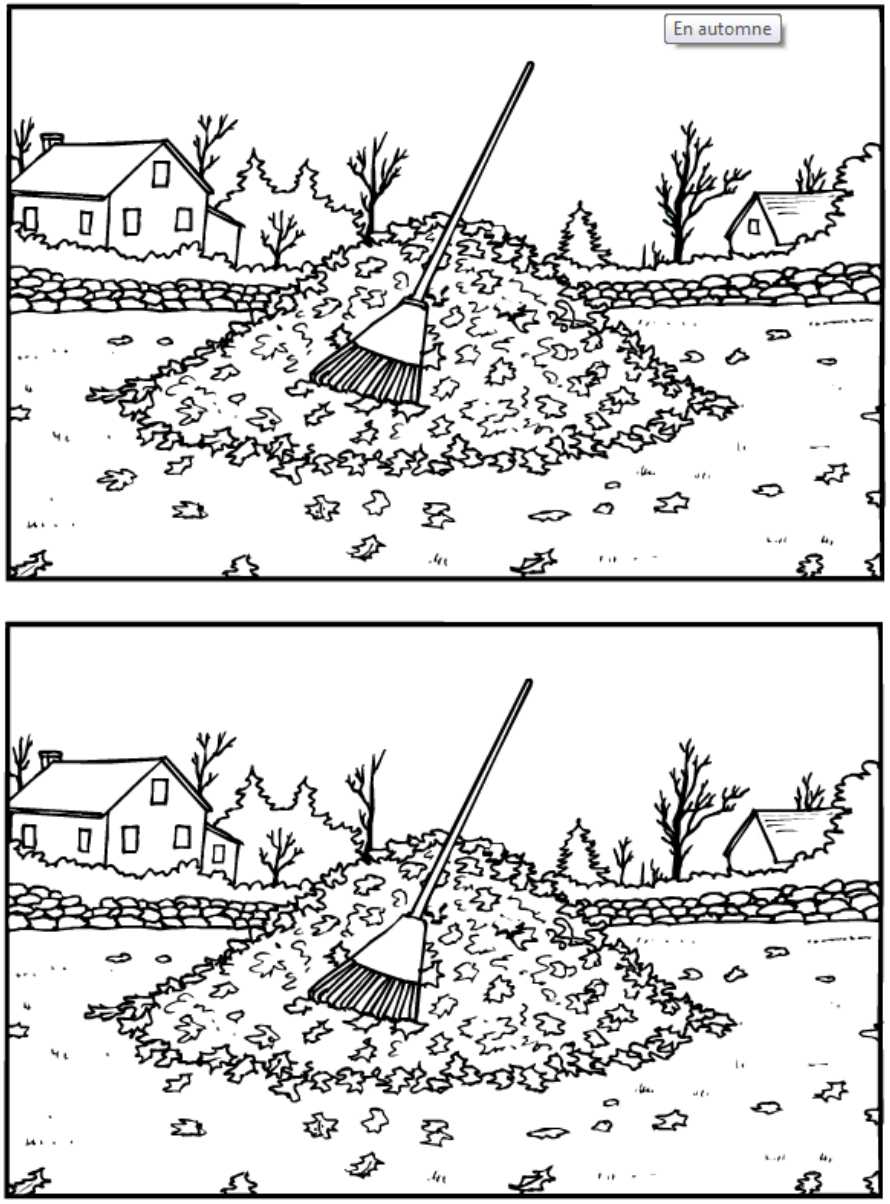
Le monde dans lequel nous nous trouvons présente des signes d'inquiétudes à plusieurs égards et nous nous sentons, ici en Suisse, de plus en plus privilégiés par rapport à d'autres régions tourmentées du globe. Bien que, pour l'instant, physiquement en dehors de ces troubles, il n'en reste pas moins que nous ne pouvons que ressentir de l'empathie pour les populations impliquées dans des conflits, des attentats, des catastrophes naturelles ou dans des situations de pauvreté extrême. Pourtant, notre histoire a connu cycliquement de telles périodes mais la nouveauté réside dans l'omniprésence et la vitesse de transmission de l'information dans les médias actuels donnant ainsi aux individus l'impression d'être plongés dans une problématique constante.

En réaction, nous nous préservons, parfois inconsciemment, en nous accoutumant aux mauvaises nouvelles, provoquant ainsi un certain détachement. Cet endurcissement de notre capacité à nous émouvoir n'est pourtant pas souhaitable car, ce sont bien à partir d'émotions fortes que l'humanité a su se révolter et affronter les situations difficiles. Il est donc important que nous conservions notre sensibilité ainsi que nos possibilités de réaction. Pour y parvenir, certains utilisent la spiritualité, la réflexion, d'autres l'intellect.

Il est pourtant facile de retrouver des sensations qui émeuvent en réchauffant le cœur. Il suffit d'être attentifs à ce qui nous entoure, tout particulièrement les petits enfants et les animaux qui n'ont pas développé de carapace. Ils possèdent cette spontanéité et cette innocence qui nous émeuvent au point de nous faire retrouver des sensations perdues. Cela peut être un fils de trois ans qui court sauter au cou de sa maman, une petite fille qui joue d'un instrument avec passion, un chien qui attend patiemment son maître derrière la porte. Dans ces exemples, nous nous sentons aimés, utiles et sommes plus à même de nous soulever contre l'irresponsabilité de certains et ainsi œuvrer pour un monde meilleur.

.

POUR LES PETITS - TROUVE LES SEPT DIFFERENCES



L'ALOE VERA

C'est une plante dont on parle beaucoup depuis plusieurs années car on lui attribue de nombreuses vertus médicinales et cosmétiques. Ressemblant un peu à un cactus avec ses épines à la marge des feuilles et étant composée de 98% d'eau, elle est d'une culture rapide et facile. Craignant le gel, l'idéal est de la cultiver près d'une fenêtre, sans trop de soleil direct, dans un pot en terre cuite bien drainé (billes d'argile au fond et mélange de sable et terreau). Ses conditions de vie habituelles étant celles des régions arides méditerranéennes, il ne faut pas trop l'arroser (une fois par semaine sans excès lorsque la terre de surface est sèche).

L'origine de l'Aloe Vera sauvage est incertaine mais la plante est déjà citée dans la pharmacopée de l'Antiquité gréco-romaine et égyptienne pour soigner notamment les brûlures, les maux de tête, les ulcères et les maladies de peau. De nos jours, elle est utilisée aussi contre l'asthme, pour faciliter le transit, pour diminuer le taux de glycémie, renforcer les gencives, etc. Si vous avez cette plante chez vous, faites toutefois attention à l'auto-médication car seul le gel central semble être bien toléré, contrairement au latex jaune de l'épiderme interne de la feuille, qui est un purgatif. Le mieux est de vous renseigner et, au besoin, acheter du gel bio dans un magasin de santé.

SOLUTION DU JEU 2/17 – ENIGMES

Les 5 sens
Il me reste 3 sens car il reste l'odorat, le toucher et le goût. Muet ne correspond pas à la privation d'un sens.

Les gouttes dans un verre
Une seule goutte, car ensuite le verre n'est plus vide.

Un homme seul
Il attend la nuit jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de soleil et s'enfuit.

La place est prise
Sur ses genoux !

JEU 3/17 - DECRYPTAGE

En vous aidant de votre clavier d'ordinateur, saurez-vous déchiffrer ce quatrain de saison ?

S zpizr siztr dsodpm kr ètlg!tr é^sizp,mr

Rz kr ètlg!tr sic vjsmzd frd stntrd èéromd fr mofd

És és,rmzszopm vpmgidr rz ,pmpzpmr

Wir trmf és jstèr f^pt frd htsmfd vjrmrd ksimod

CAFE ET SUCCEDANES

Le café est une boisson incontournable appréciée par la plupart d'entre nous. Pour les amateurs, il est savoureux, d'odeur agréable, tonique et convivial. Certains seraient bien malheureux de ne pas pouvoir déguster leur petit café après un bon repas. Originaire d'Éthiopie, le caféier est un arbuste des régions tropicales dont les fruits charnus en forme de petites boules de couleur rouge sont appelés « cerises de café ». A l'intérieur, deux petits noyaux verts forment les grains de café que nous connaissons. Leur belle couleur brune provient de sa torréfaction. Arrivé dans nos régions au XVIIe siècle, il se vendait vert et devait être grillé à la poêle avant d'être moulu au moyen d'un moulin à café de ménage.

Pendant les conflits, notamment la seconde guerre mondiale, l'importation du café devint problématique et de nombreux succédanés firent leur apparition. Parmi ceux-ci, la chicorée qui est encore à l'honneur en Belgique et dans certaines région du nord est en fait une chicorée amère dont la racine est coupée, séchée, torréfiée et moulue. D'autres graines comme le soja, la fève, une variété de lupin, la caroube ou le gland doux ont été utilisés grillés.

Un succédané du café connaît actuellement un certain succès dans l'un des pays les plus réputés pour ses délicieux cafés. Il s'agit en fait de l'Italie où l'on peut commander des « caffé d'orzo », boisson à base de grains d'orge pilés et torréfiés dont l'avantage est de ne pas contenir de caféine. Toutefois, le goût d'un vrai café italien reste inimitable.

RECETTE – PUREE DE COURGE HOKKAIDO

Parmi les nombreuses variétés de courges que nous connaissons, certaines ont un plus grand intérêt culinaire que d'autres. Alors que les imposantes courges « Atlantic giant » ou « Rouge vif d'étampes », un peu fades, rendent beaucoup d'eau et nécessitent une forte dose d'assaisonnement, les modestes potimarrons oranges ou verts dans leur variété Hokkaido, sont bien plus intéressants. Très sèches, douces, et d'un goût rappelant celui de la châtaigne, ces variétés sont tout simplement délicieuses.

Purée de courge Hokkaido (3-4 personnes)

Prendre une courge de la taille d'un ballon de volley-ball, l'éplucher, enlever les graines avec une cuillère à soupe, puis la couper en morceaux carrés de 2-3 cm. Si l'épluchage est trop difficile, couper la courge en bandes de 2 cm et ensuite, à l'aide d'un couteau, enlever la peau. Mettre les morceaux dans une casserole et y ajouter un peu d'eau (un verre) additionnée de bouillon ou de sel; certains y ajoutant ail, thym, laurier, etc.. Au bout d'une quinzaine de minutes, lorsque les morceaux sont bien cuits, faire une purée avec ou sans lait. Goûter et ajouter au besoin sel et poivre.

Cette recette de base est à la fois simple et délicieuse mais il est possible de l'agrémenter ou d'en renforcer le goût par exemple avec une purée de châtaignes cuites à l'eau. Cette purée peut accompagner de nombreux plats, notamment poissons, crustacés mais aussi des viandes dont le fameux sucré/salé du magret de canard.

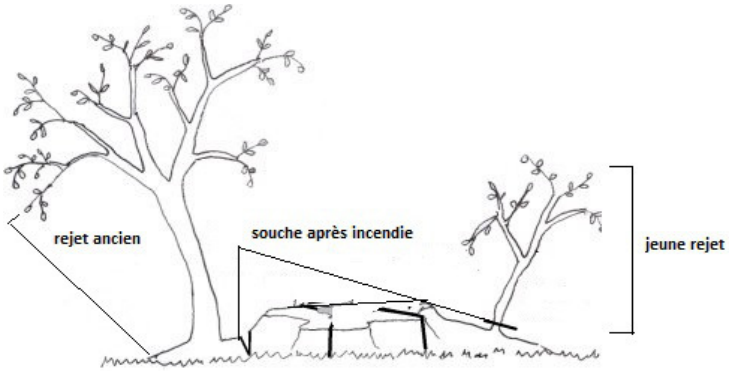
L'ARAUCARIA, CET ETRANGE ARBRE PENCHE

La nature recèle encore bien des secrets et l'A*raucaria columnaris* en est un exemple. Cette sorte de pin, originaire de Nouvelle-Calédonie a été diffusé par culture dans plusieurs régions tempérées à tropicales sur plusieurs continents. Un chercheur de l'Université de Californie, devant écrire un livre sur les arbres urbains, s'est aperçu que plusieurs de ces pins penchaient fortement. Il appela un collègue australien pour savoir si ce phénomène avait aussi lieu sur place. Son homologue australien lui confirma que cet arbre avait une tendance à pencher. Le plus étrange est que les arbres plantés dans l'hémisphère nord, penchent en direction du sud, tandis que ceux de l'hémisphère sud, penchent vers le nord. Une étude sur plus de 250 arbres, répartis sur 18 régions dans cinq continents, vient confirmer cette première impression et, plus l'arbre est proche de l'équateur, plus il est incliné. Les raisons de cette inclinaison ne sont pas encore expliquées scientifiquement. Il pourrait s'agir d'une défaillance génétique qui empêche la plante de se positionner verticalement par rapport au soleil ou alors un mécanisme lié au champ magnétique de la terre. Quoi qu'il en soit, il s'agit là d'un phénomène bien curieux.

REGENERATION DE LA FORET APRES UN INCENDIE

Cette année aura été marquée par des phénomènes climatiques et des catastrophes naturelles importants. Les nombreux incendies causés par un début d'année trop sec et renforcés par des vents violents ont défrayés l'actualité. Dans le sud de la France, par exemple, des milliers d'hectares sont partis en fumée. L'ampleur de ces feux associée à leur répétition d'année en année, font craindre une disparition des forêts méditerranéennes. Heureusement, certains arbres ont développé des systèmes de défense et de régénération appropriés. Leur efficacité dépend de la vitesse de déplacement du feu qui, plus elle est grande, moins seront touchés les éléments vitaux des végétaux (tronc, racines) et mieux les arbres pourront se défendre contre les parasites et champignons qui viendront par la suite.

La première parade concerne beaucoup de feuillus, notamment les chênes liège, qui vont produire des rejets à partir du tronc, ou sous terre, et conduire à de nouveaux arbres profitant des forces restantes sur les anciens arbres calcinés :



Souche en régénération

La deuxième, plutôt du ressort de conifères comme le pin d'Alep est plus sophistiquée. En effet, la chaleur fait fondre la cire des pommes de pin et libère leur graines qui tomberont ainsi sur un sol chaud et sans concurrence. Ces techniques fonctionnent du moment que les incendies ne sont pas trop répétitifs, sinon le maquis s'installera.

PREPAREZ VOS PLANTONS SUR LE BALCON

Chaque année, au mois de mai, les plantons sont à la fête et ornent nos parcelles de leur quelques feuilles autant fragiles que porteuses d'espoir. Pour certains, ils proviennent d'un achat en magasin de jardinage, pour d'autres, ils sont le résultat d'une culture personnelle et attentionnée à partir de semences. Produire ses propres plantons dans les temps, sous nos latitudes et sans les moyens professionnels des pépiniéristes, n'est pas toujours chose facile. Ceux qui le font directement au jardin, sous couche, se heurtent au gel et doivent s'attendre à un certain retard dans la production des légumes méditerranéens. Les autres qui utilisent un bord de fenêtre de leur logement obtiennent souvent des plants frêles, cherchant la lumière en s'allongeant, et doivent ensuite, à une certaine période, sortir quotidiennement leurs bacs sur le balcon puis les rentrer.

L'idée de cet article est d'essayer, pour ceux qui ont un balcon équipé d'une prise électrique, de cultiver des plantons hors gel sous serre, couche ou jardinière. La rédaction du journal tente cette expérience et fera part de ses conclusions en 2018.

Le principe est simple ! Il faut disposer par exemple d'une jardinière à hauteur de travail avec un couvercle vitré dont l'ouverture pourra être réglée afin d'aérer selon les circonstances. Cette jardinière devra contenir un plancher intérieur à 20cm en dessous de sa partie supérieure que l'on recouvrira d'une bâche ou d'un plastique remontant sur les bords et assurant l'étanchéité lors des arrosages. La partie inférieure de la jardinière, en dessous du plancher, pourra servir de place de rangement pour le petit matériel, le terreau, etc. L'on remplira la partie supérieure, formant une sorte de bac, de billes d'argiles au fond, puis d'un mélange de terre à semis de 10cm. Sur cette couche de terreau, bien tassée, il faudra déposer un câble chauffant en boucles espacées de 8cm et couvrant toute la surface de plantation. L'idéal serait de disposer également d'un thermostat, relié au câble chauffant, lui-même branché sur l'électricité et qui permettra de maintenir une température souhaitée (par ex. : 8-12° pour les tomates) ou d'éviter le gel. Ajouter ensuite environ 5cm de terreau à semis sur le câble.

Ci-dessus, une jardinière à hauteur de travail, commandée chez *Hornbach* et montée par nos soins. En bas à droite, un potelet permettant le branchement électrique. Il faudra encore créer le bac supérieur étanche, y ajouter le le câble chauffant et le terreau, puis créer des portes dans la partie inférieur pour obtenir l'espace de rangement.

A gauche, exemple de câble chauffant placé en boucles. A droite, exemple de thermostat permettant de réguler la température.