

## **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](mailto:jardins@muhlemann.ch)  
Site Internet : [www.muhlemann.ch](http://www.muhlemann.ch)

Journal à parution trimestrielle  
Numéro 3/19

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

Impression numérique  
Supports visuels  
Réalizations publicitaires

Rte du Nant d'Avril 107  
1217 Meyrin  
Tél. : 022 940 31 30

email : [info@copypap.ch](mailto:info@copypap.ch)  
[www.copypap.ch](http://www.copypap.ch)

# **Chronique des jardins familiaux de Bernex**



**LA BELLE EQUIPE DE LA JOURNEE DES FLEURS !**

Juillet à septembre 2019  
No 3/19

JARDINERIE  
QUINCAILLERIE  
PRODUITS DU TERROIR  
MÉNAGE  
**35'000 ARTICLES**

**CERCLE**  
DES AGRICULTEURS  
DE GENÈVE ET ENVIRONS

CAGE.CH

HONDA  
Landi  
STIHL  
AGROLA  
GENÈVE  
HUSQVANA

**Laurent Mühlemann**  
commerce orienté objets

Rue Joseph-Berthet 4  
1232 Confignon

IDE CHE 166.056.115      079 302 38 38

Chemin de Murcie  
1232 Confignon  
Téléphone : 079 540 69 29

Place libre pour une publicité !

**SABLIÈRE DU CANNELET SA**

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**

## MOT DU PRESIDENT

Chères jardinières, chers jardiniers,

La journée des fleurs du 24 août s'est déroulée dans une très bonne ambiance avec une vingtaine de bénévoles. Nous avons livré 120 bouquets aux EMS de la région et à quelques personnes privées. Un grand merci aux responsables Claudine Roussinangue et Patrizia Kuenzi et bien sûr à toutes les personnes qui sont venues spontanément pour donner un coup de main. Merci également aux parcellaires qui ont préparé la veille un bouquet de fleurs dans un seau à l'entrée de leur parcelle. Petit bémol, plusieurs parcelles étaient sans fleurs...

Les parcellaires qui n'ont plus la force, le temps ou la motivation sont priés de laisser la place à d'autres personnes qui attendent depuis des années. Les personnes qui se sont visiblement trompées dans le jardinage, qui partent en vacances sans se soucier de leur jardin, qui ignorent nos avertissements et rappels, sont priées de donner leur démission sans quoi nous leur notifierons l'exclusion de notre groupement.

Une démission est acceptée pour la fin de l'année et doit être envoyée par courrier recommandé au plus tard le 30 septembre à l'adresse de notre groupement. 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 parcelle doit être remise au nouveau jardinier dans un état réglementaire, en ordre et nettoyée des mauvaises herbes. Les travaux effectués par le groupement seront facturés et déduits du prix du chalet. Le jardinier sortant est responsable de sa parcelle et de son chalet jusqu'à la date de la remise au nouveau jardinier, attention pour les assurances du chalet.

Incivilités et respect :

Ne laissez pas vos sacs à ordures ou autre matériel à débarrasser sur les parkings, le long du chemin vers le parking du haut ou en face de la buvette. Si vous avez du matériel à donner, mentionnez-le par une affichette, mais l'espace devant la buvette ne doit pas être une deuxième décharge de Châtillon.

Meilleures salutations  
Fridolin Glarner, président

## SOMMAIRE

Éditorial – réseaux sociaux, un 5e pouvoir ?	p. 4
Le fenouil sauvage	p. 5
Faits divers au groupement	p. 6
Journée des fleurs – remerciements. Concours	p. 7
Les courges	p. 8 et 9
Comment fabrique-t-on la bière ?	p. 10
Recette : feuilleté à la courge et mini courges farcies	p. 11
Records de germination	p. 12
Jeu 3/19 reconnaître les feuilles d'arbres	p. 13
Mot du président	p. 14
Impressum	p. 16

## EDITORIAL – RESEAUX SOCIAUX, UN 5e POUVOIR ?

Aux pouvoirs habituels que sont le législatif, l'exécutif et le judiciaire, il est maintenant admis que les médias de presse et d'audiovisuel en représentent un quatrième. Et si le 5e pouvoir se cachait dans les réseaux sociaux, vecteurs d'une opinion publique jeune et connectée ?

Rien que Facebook et sa filiale Whatsapp représentent une gigantesque communauté de 2.4 milliards d'utilisateurs, suivis de près par Twitter, Instagram et LinkedIn. Certaines actions ou nouvelles, pas toujours avérées, relayées par des influenceurs, se répandent sur ces plate-formes comme des traînées de poudre avec parfois des effets spectaculaires. Pour exemple 7000 internautes se sont déplacés pour photographier un champ de tournesols canadien dont la photo idyllique géolocalisée avait été postée sur Instagram. De même, le succès des gilets jaunes en France et de leurs rassemblements organisés tient aussi beaucoup à ces nouveaux moyens de communication. La démocratie n'est pas épargnée ; plusieurs pays dont les États-Unis eux-mêmes ont fait les frais d'ingérences numériques étrangères dans leurs élections. Il n'est pas étonnant, dès lors, que la Chine contrôle drastiquement Internet, bloquant entre autres Google et mettent à disposition leurs propres outils à des fins de propagande gouvernementale. Quant à la finance, elle frémit à l'idée du prochain lancement de la Libra, cryptomonnaie initiée par Facebook, qui pourrait bien bousculer les règles des systèmes monétaires actuels.

Tout n'est pas négatif dans cette mise en commun d'informations. Pensons aux possibilités de levées de fonds (crowdfunding) pour une noble cause, de boycott de produits dangereux ou d'aide à la police dans le domaine de la criminalité. Apprenons donc à vivre avec ces outils tout en gardant un fort esprit critique et souvenons-nous aussi que, pour l'instant, toutes ces données sont concentrées dans les mains du pays de l'oncle Sam !

## JEU 3/19 – RECONNAITRE LES FEUILLES D'ARBRES

En cette période automnale, voici un petit test de connaissances surtout destiné aux enfants, les adultes ne devant pas avoir trop de peine à identifier les différentes espèces. Au moyen d'un crayon, relie la feuille à l'arbre concerné.



hêtre

en Suisse, il se trouve surtout à Genève



châtaignier

les petits font des bricolages avec son fruit



frêne

cet arbre souffre du réchauffement



marronnier

son fruit comestible est protégé par des piques



chêne

l'écorce de cet arbre est blanche



bouleau

c'est un arbre apprécié des morilles

## RECORDS DE GERMINATION

Voici deux exemples démontrant que la nature est parfois surprenante. Le premier se rapporte au palmier dattier de Judée dont les fruits étaient réputés au temps des romains et qui avait complètement disparu au XIV<sup>e</sup> siècle en raison des changements climatiques. Eh bien, figurez-vous qu'une graine conservée pendant 2000 ans dans une jarre à Massada (Israël) a réussi à germer en 2005 ! Actuellement, cet arbre fait plus de deux mètres de hauteur et a fleuri. Il s'agit toutefois d'un mâle qu'il faudra polliniser avec son proche cousin d'Égypte avant de pouvoir goûter à nouveau à ces dattes savoureuses citées dans les écrits anciens. Cette prouesse de la nature est à mettre au crédit des biologistes actuels et surtout au fait que ces graines sont restées dans un environnement sec pendant toutes ces années.



Autre record de renaissance d'une plante que ce réveil inattendu d'un silène dont les graines sont restées prisonnières du pergélisol sibérien depuis 32'000 ans. Les scientifiques russes, qui ont réussi cet exploit, n'ont pas pu faire germer les graines mais se sont servis des tissus végétaux pour les cultiver et aboutir finalement à une plante qui a fleuri et qui a pu être pollinisée par du pollen également



retrouvé dans la glace. Ce petit silène existe encore de nos jours mais la version archaïque montre quelques différences dans le développement de ses racines et produit des pousses plus nombreuses. A quant, le retour à la vie du mammoth laineux ?

## LE FENOUIL SAUVAGE

En se promenant dans nos allées du groupement, ici et là, surtout en bordure de parcelles de jardiniers d'origine méditerranéenne, se dressent, souvent à hauteur d'homme, des tiges vertes surmontées d'ombelles jaunes à forte odeur anisée. Il s'agit de fenouil sauvage ! C'est le parent du fenouil que nous cultivons mais, contrairement à celui que nous mangeons, il ne possède pas de renflement à sa base. Sous nos latitudes, il s'y trouve également à l'aise et est facile à cultiver puisqu'il suffit de prélever des graines ou des plantons ayant spontanément repoussés. Il faut toutefois veiller à ce qu'il n'envahisse pas le terrain, ainsi il se trouve souvent en bordure et son extension doit être contrôlée.

Le fenouil sauvage est non seulement intéressant en cuisine, souvent utilisé avec le poisson comme son cousin l'aneth, ajouté aux salades ou dans la soupe, mais il a aussi des vertus médicinales, notamment en cas de digestion difficile. Il contient en outre des vitamines A, B et C, des sels minéraux et des composants anisés.

Un autre avantage de cette plante est son attrait pour les insectes de toutes sortes. En période de floraison, il n'est pas rare de voir une dizaine d'espèces d'insectes sur le même plant. Hormis les abeilles, les guêpes, petites ou grandes, en raffolent, mais aussi les mouches, les fourmis, les punaises, les coléoptères et quelques papillons dont la chenille du magnifique *Papilio machaon*. Une plante intéressante donc pour la biodiversité à mettre au jardin !



## FAITS DIVERS AU GROUPEMENT

### Un hélicoptère sur notre parking

Événement peu habituel ce mercredi 10 juillet à 18h30, un hélicoptère tourne sur nos têtes au jardin et nous nous rendons rapidement compte qu'il va tenter de se poser sur le parking supérieur. C'est l'hélicoptère jaune des HUG et l'inquiétude se lit sur les visages des personnes qui convergent vers la buvette. Heureusement, plus de peur que de mal, une de nos parcelles a fait un malaise vagal, toujours impressionnant mais sans gravité.



### Groupement évacué

Une autre surprise attend les quelques personnes présentes au groupement le jeudi soir du 24 août et celles qui prennent la route d'Aire-la-Ville. Le périmètre est bouclé, voitures de police au giratoire inférieur, bandes de sécurité à l'entrée des jardins. Un policier interrogé n'en dira pas plus, il faut simplement quitter le secteur ! La Tribune de Genève du samedi apportera l'explication. Il s'agit de la découverte, dans des déchets d'entreprises du Centre de traitement des Cheneviers, de 2,5 kg d'acide picrique, plus puissant que du TNT et pouvant exploser au moindre frottement ! Ainsi, un convoi spécial de déminage a transporté l'explosif dans une cuve spéciale pour le faire exploser dans une gravière qui semble être celle se trouvant en dessous de nos jardins, raison pour laquelle le groupement aurait été évacué.



## RECETTES – COURGES

La saison des courges bat son plein et les recettes autant salées que sucrées sont nombreuses. En voici deux :

### Feuilleté à la courge (sucré) – gracieusement remise par la famille Marfil

- Prendre une courge spaghetti, enlever peau et pépins puis couper en morceaux et faire cuire dans une casserole avec la moitié du poids du légume en sucre, un peu comme pour une confiture.
- Une fois la farce prête, étaler une pâte à gâteaux feuilletée rectangulaire, répartir sur une moitié à hauteur d'un petit centimètre la farce, puis replier la pâte pour en faire un chausson, mouiller les bords pour coller et badigeonner de jaune d'œuf la surface. Mettre au four à 180°C, surveiller et retirer du four lorsque la pâte est bien dorée.

### Mini courges Jack be little farcies (accompagnement pour 4 pers.)

Ingrédients : 4 mini courges Jack be little, 4 œufs, 250gr de champignons, 100gr de lardons, 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, sel, poivre, ciboulette

- Couper les chapeaux, enlever les graines tout en conservant la chair et disposer les courges dans un plat allant au four. Faire revenir les lardons et les champignons dans une poêle
- Saler et poivrer les fonds des courges puis y ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche, y ajouter les 3/4 des lardons et champignons, remettre les couvercles et enfourner 20 minutes à 180°C
- Sortir du four, enlever les couvercles, casser un œuf, mettre les couvercles à côté dans le plat de cuisson et remettre au four encore 10 minutes. A la sortie du four, parsemer des lardons et champignons restants avec la ciboulette ciselée et placer le couvercle partiellement sur la courge sans abîmer l'œuf cuit. Disposer sur un plat.



## COMMENT FABRIQUE-T-ON LA BIÈRE ?

La bière est une boisson alcoolisée désaltérante et rafraîchissante et à ce titre elle coule à flots en été, jusque dans nos petits jardins. Mais quelle est l'histoire de la bière et comment est-elle fabriquée?

Les peuples du nord qui n'avaient pas la possibilité de cultiver la vigne ont pris la bière comme boisson ordinaire depuis fort longtemps. La bière est également mentionnée depuis plus de deux mille ans chez les Égyptiens, les Grecs, les Espagnols et les Gaulois. Certains l'obtiennent à partir d'orge, d'autres de froment, d'avoine, de millet ou d'un mélange de céréales. Nous ignorons comment les Gaulois s'y prenaient pour conserver longtemps leur breuvage sans y ajouter du houblon qui ne fut découvert qu'à la fin du XVe siècle. La fabrication se décline en trois principales étapes :

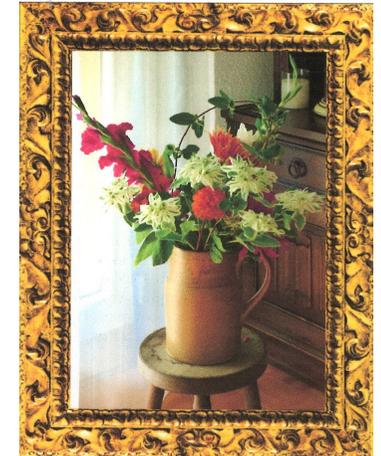
1. **Le maltage** consiste à faire gonfler l'orge dans l'eau et l'étendre ensuite en couche mince pour que la céréale perde son humidité, s'échauffe et germe. Lorsque le germe est aussi long que le grain, on dessèche celui-ci au moyen du feu en le débarrassant des petites racelles qui ont poussé.
2. **Le brassage** a pour but d'extraire l'amidon du malt pour le transformer en sucre. Ainsi, le malt est grossièrement moulu puis tenu plusieurs heures en contact avec de l'eau chauffée et bien brassé. Une fois l'eau chargée en principes utiles, le malt restant, appelé drêche, est vendu pour le bétail et l'on fait bouillir l'eau, appelée moût de bière, avec des fleurs de houblons pour lui communiquer son goût caractéristique amer et aider à sa conservation.
3. **La fermentation** qui va transformer le sucre en alcool et acide carbonique a lieu ensuite à une température d'environ 15° dans des grandes cuves dans lesquelles l'on introduit un peu de levure. L'opération est terminée lorsque le liquide ne bout plus et la bière est alors prête à la consommation.



## JOURNÉE DES FLEURS - REMERCIEMENTS

Chaque année des bénéficiaires d'un bouquet de fleurs ou de responsables d'établissement de personnes âgées rédigent un petit mot de remerciement au groupement. Afin que chaque parcellaire se rende compte du plaisir que ces petits gestes procurent, nous publions cette année trois textes reçus.

- *Mesdames, Messieurs, Merci pour les jolis bouquets que vous offrez chaque année au mois d'août. Longue vie à vos jardiniers ! Meilleures salutations. (signature non identifiée)*
- *Merci à vous de penser à nos résidents et nous, chaque année. Nous apprécions beaucoup vos jolies fleurs ! Avec nos meilleures salutations - Les Charmettes*
- *Bonjour, il y a deux ans que je vis à la Fondation Block et c'est la deuxième fois que le groupe des Jardins familiaux de Bernex me fait le beau cadeau d'un bouquet de fleurs. J'apprécie beaucoup votre geste qui met quelques couleurs supplémentaires dans mon intérieur. Un grand merci à toutes les personnes qui ont pris du temps pour cette distribution de samedi. Marcel Forney (ce monsieur à joint la photo ci-contre).*



## CONCOURS DU TOURNESOL

Une dizaine de parcellaires ont vu leur plus haut tournesol mesuré. Plusieurs plantes dépassent les 3 mètres. Les résultats du concours paraîtront dans l'édition de décembre, il est donc encore possible de faire mesurer son tournesol si souhaité.

## LES COURGES

Arrêtons-nous un instant sur ces beaux et remarquables légumes que sont les courges. Pas étonnant qu'elles suscitent la sympathie avec leurs formes diverses, leurs couleurs, des qualités gustatives reconnues et un petit côté mystérieux que l'on retrouve jusque dans les contes pour enfants.

Pour être précis en botanique, il faut savoir que le terme « courge » relève du langage courant et désigne pêle-mêle plusieurs espèces et variétés du genre *cucurbita*, issu de la grande famille des cucurbitacées qui comprend également les courgettes, les cornichons, melons, pastèques et chayottes. Les deux principales espèces de courges sont :

- *Cucurbita pepo* : qui regroupe des variétés telles la citrouille, la courge spaghetti, le pâtisson et la courgette qui en est une sous-espèce
- *Cucurbita maxima* : qui regroupe des variétés telles les potirons, les potimarrons, les giraumons et les kabochas

Comme vous pouvez le constater sur les images de bas de page, ces deux espèces se ressemblent et sont souvent confondues. D'une manière générale, la citrouille a un pédoncule dur et fibreux, non renflé à son point d'attache et surtout sa chair est filandreuse. Le potiron, quant à lui, possède un pédoncule cylindrique plus tendre et sa chair est plus ferme, sucrée et savoureuse.



citrouille



potimarron du jardin

A l'origine, les courges proviennent de régions d'Amérique centrale et du Mexique ce n'est qu'après la découverte des Amériques par Christophe Colomb qu'elles parviennent progressivement en Europe et en Asie. Le cas du potimarron, appartenant aux potirons, est intéressant car il fait partie de la gastronomie japonaise depuis le XVIe siècle pour n'arriver par hasard en Europe qu'en 1957 ! Sa saveur de châtaigne, sa chair ferme et sucrée ainsi que sa richesse en oligo-éléments sont rapidement appréciées des consommateurs.

Il est bon à savoir que les courges ne sont pas toutes comestibles et que plusieurs centaines d'intoxications sont signalées chaque année en France. Il s'agit essentiellement de troubles gastriques, vomissements, diarrhées, peu de temps après l'ingestion. Même dans nos jardins, il arrive qu'une fleur de courge soit pollinisée avec du pollen de courge non comestible, il est donc absolument nécessaire de rejeter toute courge dont la chair est amère.

Parmi les courges impropres à la consommation se trouvent celles que l'on nomme « coloquintes ornementales », s'agissant en fait d'une multitude de variétés sélectionnées pour leurs formes, leurs couleurs et leur conservation.

Ramassées bien dures, juste avant que les feuilles ne se dessèchent, elles se conserveront pendant des mois dans un plat de fruits voire même, comme le font certains, suspendues au sapin de Noël.

