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 3/20

Couverture : dessin de Jean-Maurice Mühlemann (1998)

* * *

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

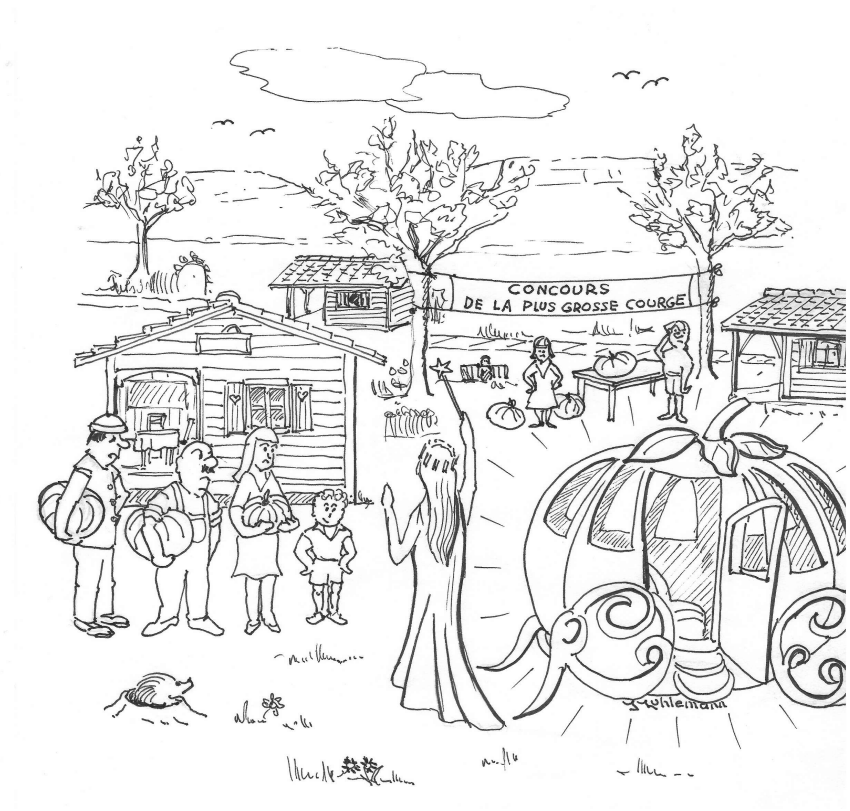
COPY PAP SA
COMMUNICATION

Impression numérique
Supports visuels
Réalisations publicitaires

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

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

Chronique des jardins familiaux de Bernex



Juillet à septembre 2020
No 3/20

Place libre pour une publicité !

CONCOURS - COURGE

L'assemblée générale n'ayant pas pu avoir lieu cette année, le concours annuel n'a été annoncé que par le petit journal; ceci expliquant pourquoi les participants ne se bousculent pas... Mais, comme il s'agit d'un légume d'arrière saison, vous pouvez encore participer cet automne. Rappelons qu'il s'agit de la courge la plus lourde. Vous pouvez donc annoncer à la parcelle 95 que vous avez une courge à peser. En cas d'absence, laissez un petit mot avec votre téléphone sur la table sous la véranda. Bonne chance !

HYBRIDATION DES COURGES

Les courges peuvent nous réserver des surprises, tout particulièrement dans nos jardins familiaux. Comme nous le faisons parfois pour les tomates, les haricots ou autres légumes, nous récupérons les graines de l'année pour les semer l'année suivante. Les résultats peuvent cependant être étonnants avec les cucurbitacées en raison du grand nombre de variétés contenues sur une surface restreinte comme celle de nos groupements, sachant que les abeilles butinent facilement sur un kilomètre à la ronde. Il y a donc risque d'hybridation. Toutefois, il ne s'agit pas de croisements car il est impossible qu'une courgette s'allie à une pastèque ou un concombre, ou au sein d'un même genre, la citrouille et le potiron sont bien incompatibles. Les hybridations sont par contre possible au sein d'une même espèce, par exemple entre la courge musquée de Provence et la butternut, ou alors entre des concombres et des cornichons. Il est dès lors tout à fait possible qu'une courgette s'hybride avec un pâtisson, procurant ainsi une bien étrange "patigette" ! Le jardinier qui ne voudra pas courir le risque d'hybride dans ses graines devra prendre des précautions fastidieuses de protection des fleurs et de pollinisation manuelle. En principe, ce problème n'arrive pas avec les graines du commerce.

SOMMAIRE

Éditorial - Bravo Darius !	p.	4
L'étourneau sansonnet	p.	5
Sablière du Cannelet - votation	p.	6
Solution jeu 2/20 - Enigmes 3/20	p.	7
Niels Rodin - agrumiculteur	p	8 et 9
Le régime crétois, légumes à l'honneur	p.	10
Courtes recettes découlant du régime crétois	p.	11
Etude récente sur les pesticides	p.	12
Mot du comité	p.	13
Concours : courge - Hybridation des courges	p.	14
Impressum	p.	16

EDITORIAL – BRAVO DARIUS !

Et si, pour une fois, nous laissions de côté ce COVID qui, de toute manière semble vouloir nous accompagner quelque temps. Parlons plutôt d'un sujet qui nous procure autant de satisfaction que de fierté, d'un Suisse qui s'exporte à merveille en France voisine. Non, ce n'est pas notre Roger Federer dont la notoriété est quasi intergalactique, mais une personnalité connue de tout le microcosme suisse romand, son nom : Darius Rochebin ! Il est vrai que sa décision de quitter le 19h30 de la TSR pour rejoindre la chaîne d'information française LCI a pu passer pour de l'infidélité aux yeux de bon nombre de ses 700'000 téléspectateurs. Mais après plus de 20 ans aux commandes, le cadre du téléjournal devenait trop étriqué pour cet homme qui en parallèle maniait l'art de l'interview avec des personnalités telles Vladimir Poutine, le Dalaï-Lama, Julian Assange, Gérard Depardieu, Greta Thunberg ou Jean-Luc Godard. Inconnu jusqu'ici du grand public français, son émission "Le 20h00 de Darius Rochebin" sur LCI, quotidienne démarrée le 24 août, a déjà gagné en audience. Il faut dire que les invités sont de haut vol et la plupart du temps d'une grande éloquence, notamment Robert Badinter, Roseline Bachelot, Manuel Vals ou Nicolas Hulot. Darius, par son calme, son sourire et son érudition a l'art de mettre à l'aise ses invités, les amenant tout naturellement à quelques confidences et ne les épargnant pas de quelques questions directes, mais toujours avec respect. Une méthode bienvenue alors que les chaînes d'information continue se reconnaissent par leurs débats animés, parfois proches de l'hystérie, avec d'incessantes coupures de parole. Précisons que cette rentrée sur LCI n'a rien de simple, certains journalistes français ne voyant pas d'un bon œil un recrutement en dehors des frontières et aussi parce que la moindre fausse note suscite un tollé médiatique. Heureusement, Darius bénéficie d'une grande érudition - *il est chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres* - et d'une immense expérience.

N'hésitez donc pas, à 20h00, à rechercher sur votre téléviseur cette petite chaîne LCI pour passer un moment d'information de grande qualité tout en retrouvant notre Darius national !

MOT DU COMITÉ

Chères jardinières, chers jardiniers,

COVID 19 oblige, nous avons été contraints d'organiser notre assemblée générale le vendredi 3 juillet 2020 et cela par correspondance. 131 parcellaires ont usé de leur droit de vote. Si les points usuels de l'ordre du jour ont été, pour la plupart, acceptés à l'immense majorité, il est un point qui mérite quelques explications. Il s'agit de la proposition d'augmenter la cotisation annuelle (+30.- pour les grandes parcelles et +20.- pour les petites). Ce point a rencontré une certaine opposition (84 parcellaires pour, 28 contre et 19 abstentions) et mérite quelques explications de la part de votre comité.

Les frais généraux d'exploitation du groupement sont, depuis des années, stables voire en diminution et beaucoup moins importants qu'il y a 10 ans ou plus. Il est cependant impossible à votre comité de ne pas reporter dans la cotisation l'augmentation échelonnée de la location du terrain, imposée par l'Etat de Genève, location qui était de CHF 0.80/m2 en 2016 et passera à CHF 1.50/m2 en 2021, soit une augmentation 88%.

Grâce aux provisions créées lors des années précédentes votre comité a pu contenir de manière non négligeable (près de 50%) l'augmentation de la cotisation annuelle. Son défi sera de ne pas subir en 2022 une nouvelle augmentation de la location du terrain ceci pour le bien de notre groupement.

Notons au passage que nous sommes également tributaires des décisions des autres groupements lors de votations visant à augmenter les cotisations de la Fédération genevoise des jardins familiaux, voire la cotisation de la Fédération suisse.

Nous osons espérer que ces quelques mots d'explications vous permettront de mieux appréhender la raison de cette augmentation.

Avec nos salutations les meilleures

Jean-Marie Monnerat, trésorier

ÉTUDE RÉCENTE SUR LES PESTICIDES

Le magazine des consommateurs "Bon à savoir", dans son numéro de juin, a publié les résultats d'un test intéressant sur les pesticides que nous ingérons potentiellement. Trente personnes de 3 à 74 ans résidant en Suisse, dont la moitié ont consommé principalement des aliments bio une semaine avant le test, ont donné leur urine. Celle-ci a été analysée dans trois laboratoires différents pour détecter les résidus d'environ 60 pesticides. Seuls les produits de dégradation peuvent être décelés dans l'urine, les pesticides eux-mêmes étant , dans leur majorité, éliminés après quelques heures.

Les résultats sont plutôt inquiétants. En effet, l'urine la moins contaminée contenait malgré tout 5 traces de pesticides et celle qui l'était le plus, 17 traces. Les personnes dont l'alimentation était bio se situent essentiellement dans la moitié la moins impactée du tableau (5 à 10 traces) mais n'échappent pas totalement aux pesticides. Ce n'est pas étonnant, sachant qu'il a été trouvé, dans la quasi-totalité des champs bio du Plateau suisse, des insecticides apportés par le vent. Il faut aussi se méfier des sources domestiques de pesticides qui peuvent rentrer par l'air ou la peau, provenant par exemple d'aérosols, de produits antiparasitaires ou de collier à puces. Plusieurs des pesticides incriminés sont tout à fait nocifs pour la santé et figurent sur la liste des produits interdits en Europe mais pas forcément en dehors de ses frontières. Par rapport à l'UE, la Suisse, probablement à cause des lobbies de son industrie phytosanitaire, tergiverse ou traîne dans ses décisions d'interdiction; comme cela a été vu sur la question du glyphosate dont les traces ont été trouvées chez 9 personnes sur 30. La découverte récente d'une pollution généralisée au chlorothalonil des eaux souterraines suisses en est un autre exemple. L'étude en conclut qu'il est incontestable que les consommateurs ne sont pas encore suffisamment protégés. Il est donc essentiel que la société civile se mobilise à chaque votation, notamment sur les objets visant à réduire ou interdire tout produit phytosanitaire de synthèse dans la production agricole. Il en va de notre santé.

L'ETOURNEAU SANSONNET

Un oiseau qui caractérise bien l'automne est l'étourneau avec ses impressionnants vols ondoyant de milliers d'individus au dessus de nos villes et nos campagnes. Ce passereau, de la grandeur d'un merle, ne passe pas inaperçu dans nos jardins, surtout dès la deuxième partie de l'été où il passe d'arbres en arbres pour se délecter de fruits de toutes sortes, bien sucrés de préférence comme le sont les figues. Les fruits ainsi piqués, laissent des trous pour les guêpes, les abeilles et les fourmis. Évidemment, lorsqu'il est en groupe, l'étourneau peut faire des dégâts aux cultures et en zone urbaine déranger par ses fientes; ainsi il faut parfois le réguler. Il n'en reste pas moins un oiseau pas si terne que cela, surtout en période de reproduction ou son joli plumage moucheté est irisé. Il marche, trottine mais c'est en vol qu'il excelle, allant parfois jusqu'à parcourir plus de 1000 kilomètres lors de migrations avec une vitesse pouvant atteindre 80 km/h. Animal hautement social, il peut se regrouper par centaines de milliers d'individus, avec la faculté d'obliquer tous en même temps dans l'air. Lorsque des groupes importants se posent dans des arbres le soir venu, on entend leur gazouillis, comme un murmure. Cependant leurs vocalises ne s'arrêtent pas là, l'étourneau est capable de gazouiller, de siffler mais aussi de reproduire des chants d'autres espèces comme ceux des merles, des loriots. Il arrive aussi qu'il imite des aboiements de chiens, des voix humaines, voire certains bruits, un peu comme les mainates ou les merles des Indes. Originaire d'Eurasie, l'étourneau à fini par coloniser tous les continents. Pour la petite histoire, un américain a lâché dans le Central Park de New-York une centaine d'oiseaux en 1890 et ceux-ci se sont multipliés au fil du temps sur tout le continent américain qui compte aujourd'hui pas moins de 200 millions d'individus ! L'étourneau est redouté par les avions car il a dans le passé été à l'origine de plusieurs accidents aériens, notamment le vol Eastern Air Line 375 qui s'écrasa à Boston en 1960 après l'aspiration d'une nuée d'étourneaux dans ses réacteurs.

SABLIERE DU CANNELET - VOTATION

Si la Sablière du Cannelet est discrètement située dans la région d'Avusy, les camions oranges Maury Transports SA qui en sortent et sillonnent les routes genevoises sont par contre bien connus de tous. Ceux-ci pourraient toutefois venir à disparaître à l'issue de la votation cantonale du 29 novembre si la loi modifiant les limites de zones d'Avusy était refusée. C'est une affaire particulière que l'on pourrait résumer ainsi. Dans les années quatre-vingt, la mission de la Sablière du Cannelet était d'extraire sable et gravier. Une fois sa tâche remplie, elle s'employa à recycler des déchets de chantier répondant ainsi à une forte demande en la matière. Le problème actuel réside dans le fait que la parcelle est en zone agricole et non en zone industrielle. La parcelle aurait dû être remblayée et remise en culture en 1994 mais le canton fit preuve d'une certaine tolérance en raison de l'utilité de l'entreprise. Le maire d'Avusy et les opposants à cette gravière, selon eux illicite et génératrice de nuisances, ne désarmèrent pas et firent aboutir un référendum contre la loi du Grand Conseil déclassant la zone pour y pérenniser le recyclage.

Il y a donc le pour et le contre. Le Grand Conseil a pris ses responsabilités en choisissant de donner un caractère durable à cette exploitation, au peuple de trancher bientôt ! Dans ce dossier, une vraie pesée des intérêts prend toute son importance. D'un côté les opposants à la gravière prônant une application *stricto sensu* de la protection de la zone agricole avec en filigrane l'espoir de s'affranchir du passage des camions devant leurs fenêtres. De l'autre, une frange de la population qui aura compris qu'en termes environnemental, la conservation sur site de l'entreprise est la plus judicieuse en raison de l'impossibilité de trouver un lieu comparable sur le canton avec pour conséquence l'exportation des déchets en France voisine. Le fait que l'entreprise soit pionnière dans l'activité de recyclage au point de traiter actuellement un quart des déchets de chantier et qu'il s'agisse d'une PME familiale genevoise saine est aussi à prendre en considération.

Le but d'une loi est d'être respectée, mais rien n'empêche, en certaines circonstances, de recourir au bon sens !

COURTES RECETTES DÉCOULANT DU RÉGIME CRÉTOIS

Il est question, à la page précédente, du régime crétois; voici quelques recettes très simples pour l'illustrer avec les produits du jardin.

Tzaziki

Râper 1 concombre avec 1 oignon doux épluché et faire dégorger 1/4 d'heure. Essorer, y mêler un yaourt nature, une gousse d'ail pressée passée au presse-ail et le jus du citron. Assaisonner et placer au frais 2 heures avant de consommer.

Salade de pois chiches

Faites tremper 200 gr de pois chiches pendant une nuit, rincez et faites cuire pendant 30 minutes. Une fois tièdes, enlevez la peau de chaque pois en la pinçant. Ajoutez aux pois des dés de concombres, poivrons, un oignon rouge de la feta, des olives et du citron vert. Assaisonnez à l'huile d'olive et au vinaigre doux.

Bruschetta d'aubergines à la feta

Faites blanchir 30 secondes des tranches d'aubergines d'un demi centimètre et égouttez-les. Déposez-les sur une tranche de pain complet avec de la feta. Passez le tout au four environ 10 minutes. Sortez, arrosez avec un peu d'huile d'olive puis servez.

LE RÉGIME CRÉTOIS - LÉGUMES À L'HONNEUR

Nous autres jardiniers, sommes par définition convaincus du bien-fondé des légumes dans l'alimentation. A fortiori, une partie importante de nos parcellaires est d'origine méditerranéenne et les tomates, poivrons, aubergines accompagnés par l'incontournable huile d'olive sont souvent sur la table. Et tout cela est fort bon pour la santé ! En effet, une première étude datant de 1956, comparant les habitudes alimentaires de 7 pays occidentaux, est arrivée à la conclusion que les habitants des îles grecques de Crète et Corfou jouissaient d'une meilleure espérance de vie et d'un taux de maladies coronariennes très faible.

Qu'est-ce qu'un régime crétois ou méditerranéen ?

Ce n'est pas un régime tel qu'on le conçoit habituellement avec des restrictions quantitatives dans le but de perdre du poids mais bien un mode d'alimentation basé sur une consommation importante quotidienne de légumes et de fruits. Dans ce régime, les légumineuses et les céréales complètes ont toute leur place ainsi que le poisson. Ail, oignons, huile d'olive et vin rouge avec modération sont des accompagnements quotidiens. Œufs, volailles et aliments sucrés sont consommés avec modération alors que la viande rouge est presque absente. Associé à tout cela, le fait de trouver du plaisir autour d'une table et de manger lentement aide à une meilleure digestion.

S'alimenter ainsi, permet de réduire les maladies cardiovasculaires, certains cancers, Alzheimer et Parkinson. Il n'y a donc aucune raison de s'en priver.

SOLUTION JEU 2/20 – MOTS CROISES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	T	E	L	E	V	I	S	I	O	N
2	E	L	E	V	E		A	S	I	E
3	S	U		A		B	S	O	L	U
4	S	E	U	L		A	S			F
5	I		L	U	M	I	E	R	E	
6	N	I	V	E	A	L		U		V
7	O	P	E		G		I		E	E
8	I	E		O	N	E	R	E	U	X
9	S	C	A	P	U	L	A	I	R	E
10	E	A	U		M	A	N	G	E	R

JEU 3/20 – ENIGMES

1. L'escargot
Un escargot est au pied de votre arbre fruitier qui mesure 10 mètres. Il monte 3 mètres chaque jour et descend 2 mètres chaque nuit. En combien de jours sera-t-il rendu en haut de l'arbre ?

2. L'aveugle
Un aveugle est seul dans le désert. Il a 4 comprimés avec lui : deux rouges et deux verts. Son médecin lui a prescrit d'en prendre un rouge et un vert s'il veut vivre, et surtout pas deux de la même couleur. Comment peut-il s'y prendre ?

NIELS RODIN - AGRUMICULTEUR

Voici une belle histoire que celle de Niels Rodin, lointain descendant du sculpteur, dont la reconversion spectaculaire et réussie est la preuve que rien n'est impossible ici bas. En effet, quelle drôle d'idée de quitter la finance et son cadre doré pour se lancer dans la culture des agrumes sous le climat capricieux du pied du Jura. C'est pourtant le pari pris par ce banquier quadragénaire dont le krach boursier de 2008 lui avait montré les limites et la fragilité du système financier. Amateur de sensations gustatives et doué d'une main verte, Niels Rodin plante par curiosité son premier citronnier Yuzu en 2009, à l'âge de 34 ans. Puis progressivement, aidé par un employeur compréhensif, sa passion des agrumes et les expérimentations qu'il mènera l'accapareront à tel point qu'il en fera son activité principale.

En 2016, il devient officiellement agrumiculteur indépendant, cultivant plus de 150 variétés d'agrumes, la plupart sous serre avec permaculture, et fait aujourd'hui figure de spécialiste en la matière, travaillant étroitement entre autres avec les grands chefs, les distillateurs et les brasseurs. Les serres qu'il occupe sont situées en dessus de Nyon, à Borex et comptent bien 1500 plantes. S'y promener, revient à rentrer dans un véritable musée vivant, croisant citrons roses, pomelo, mains de Bouddha, combava et plus récemment d'autres plantes telles le poivre du Sichuan, la vanille, la mangue rustique, les gingembres, etc. Il recherche particulièrement la rareté des variétés en ce concentrant sur leurs qualités gustatives. Ce n'est donc pas un hasard si les restaurateurs tels Anne-Sophie Pic, Dominique Gauthier ou Gabriel Burnier sont grands amateurs de sa production et transcendent ses agrumes, comme par exemple dans un sorbet au yuzu à la fleur du Sichuan. Même si le succès d'estime est au rendez-vous de cette petite PME de trois personnes et que Niels Rodin s'accommode d'un salaire trois fois plus modeste qu'auparavant, il explore de nombreuses pistes dont certaines pourraient asseoir une certaine rentabilité. Il s'allie donc avec des artisans à même de transformer ses fruits pour en faire de la moutarde au combava, de l'huile aux mains de Bouddha, du chocolat aux agrumes ou du gin au genièvre.

Cultiver autant de variétés d'agrumes en pratiquant l'expérimentation dans une région telle que la nôtre force le respect sachant ce que cela signifie en termes de charge de travail et d'esprit d'entreprise. D'autant plus que Niels Rodin n'a pas cherché la facilité en réussissant à faire en sorte que son exploitation soit certifiée bio. Les coccinelles éliminent les pucerons, l'huile de neem lutte contre les cochenilles et des bactéries sont introduites dans le sol en guise d'engrais ! Alors bravo à cet entrepreneur, ambassadeur du goût !

Note : pour l'instant, la petite société de Niels Rodin ne pratique pas la vente directe aux particuliers. Certains de ses produits peuvent se trouver par exemple chez Schilliger à Glan ou chez Morand à Martigny pour la liqueur de Yuzu.