IMPRESSUM

Rédaction : Doriane et Laurent Muhlemann
Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon
Parcelle no 95
Tél. 022 / 757 51 27

Adresse e-mail : jardins@muhlemann.ch
Site Internet : www.muhlemann.ch

Journal à parution trimestrielle
Numéro 4/14

Couverture : dessin d'une crèche

* * *

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

Joyeux Noël et Heureuses fêtes !

Octobre à décembre 2014
No 04/14

CERCLE DES AGRICULTEURS
DE GENEVE ET ENVIRONS

Landi

PRODUITS MENAGERS - VINS - BOISSONS – PRODUITS DU TERROIR
PLANTONS – FLEURS – OUTILLAGE – ENGRAIS – TERREAUX
MACHINES DE JARDIN - ALIMENTS POUR ANIMAUX

1242 SATIGNY	1252 MEINIER	1233 LULLY-BERNEX
Rue des Sablières 15	Route de Compris 14	Ch. des Cornaches 1
Voie n° 11A		
T 022 306 10 10	T 022 752 44 71	T 022 850 91 60
F 022 306 10 11	F 022 752 47 08	F 022 757 61 79
info@satigny.landi.ch	info@meinier.landi.ch	info@lully.landi.ch

Landi GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR HONDA POWER EQUIPMENT STIHL metabo work. don't play.

SABLIÈRE DU CANNELET SA

PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

Contribue à la protection de l'environnement

L'artisan moderne de l'automobile

GARAGE Luigi ZOLLO

Vente et réparations toutes marques

Pour toute réparation de mécanique ou électrique, travaux d'entretien, préparation pour expertise

58, route de Pré-Marais
1233 BERNEX
Tél. (022)757 67 70
Fax (022)757 32 21

Voiture en prêt ou prise en charge à domicile

service & qualité

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

LAYDEVANT sa

Achat - conseils - vente pour le client

dans les domaines suivants :

Antiquités - objets de collection - débarras complets

Laurent Mühlemann - Tél. 079/302 38 38 - laurent@muhlemann.ch

MOT DU PRESIDENT

Chères Jardinières, Chers Jardiniers et Ami(e)s de notre groupement,

L'année 2014 prend fin et les activités aux jardins se ralentissent. La plupart des parcelles sont bien préparées pour le sommeil hivernal. Rangées, nettoyées, labourées ou encore bien remplies de légumes pour l'hiver.

Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont contribué, par leur engagement, respect et tolérance, à une bonne ambiance au sein de notre groupement.

Je vous rappelle que les jardins familiaux ne sont ni des résidences secondaires ni à contrario des bidonvilles.

Au vu de la longue liste d'attente et pour la bonne réputation des jardins familiaux, nous sommes obligés d'être plus sévères avec les personnes qui ne respectent pas nos règlements, ne cultivent pas assez leur parcelle ou la laissent même dans un état négligé.

La remise des parcelles aux nouveaux parcellaires a débuté. Il y a des heureux et des déçus qui devront encore attendre.

J'invite les personnes qui n'ont plus le temps, ou la motivation pour le jardinage, à laisser leur parcelle à d'autres qui attendent depuis des années.

Information:
Pour éviter des dégâts dus au gel, les toilettes du haut (buvette) sont fermées de mi-décembre à mi-février. Pendant cette période le couvert ne sera pas loué.
Les toilettes du bas (ancien magasin) sont fermées pendant la saison correspondant à l'heure d'hiver.

J'en profite pour vous informer que le site Internet de la Fédération genevoise, ayant subi des attaques par des pirates informatiques, est en cours de reconstruction. Vous pourrez atteindre le nouveau site sous la même adresse : www.fgjf.ch.

Le comité vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël et une nouvelle année 2015 synonyme de bonne santé, chance et satisfactions.

Fridolin Glarner

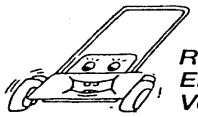
SOMMAIRE

Éditorial - la plus fabuleuse des machines	p.	4
Solution jeu 3/14 (rivières) - Dessin pour les petits	p.	5
Jeu 4/14 - Quiz de Noël	p.	6
Record du monde pour une courge suisse	p.	7
Compostage au jardin, deux méthodes	p.	8 et 9
Concours de la plus grosse tomate	p.	10
Recette de saison - tourte aux légumes d'hiver	p.	11
Janvier, février - travaux au jardin	p.	12
Le coqueret du Pérou	p.	13
Mot du président	p.	14
Impressum	p.	16

MACHINES
DE JARDIN
FABRICE FOGAL

JOHN DEERE

Tondeuses
Tracteurs
Débroussailleuses
Tronçonneuses
Souffleuses
Aspirateurs



Réparations
Entretien
Vente

13, chemin de la Cartouchière
1228 Plan-les-Ouates
Tél. 022 / 794 09 60
Fax 022 / 794 24 19

EDITORIAL - LA PLUS FABULEUSE DES MACHINES

De tous les temps, l'être humain chercha à faciliter ses tâches, améliorer son confort et avancer scientifiquement. L'invention d' outils, suivi de machines de plus en plus sophistiquées, représenta les principaux moyens d'assouvir ces besoins. De nos jours, tout au bout de cette chaîne, se trouve le robot, conçu pour remplacer certains travaux quotidiens, industriels ou dangereux. Doté d'électronique ultra perfectionnée, il est capable, grâce à une partie d'intelligence artificielle, de réagir avec pertinence aux différentes situations rencontrées.

Dans le même ordre d'idées, comment rester insensible aux avancées technologiques qui permirent dernièrement au petit robot Philae d'atterrir sur une comète et nous envoyer des images après dix ans de voyage dans une sonde spatiale ! Et que penser de nos téléphones portables, véritables joyaux d'électronique, permettant aussi bien de téléphoner, de prendre des photos que de naviguer sur Internet avec aisance.

Mais, la plus formidable machine, est celle qui nous a été donnée et que nous utilisons tous les jours. Celle-là même dont le moteur peut tourner sans défaillir des dizaines d'années, étant à la fois capable d'autoréparation et d'intelligence. Cette usine, encore mystérieuse à bien des égards, c'est ... le corps humain. Il nous arrive cependant parfois d'oublier que cette petite merveille, reçue à la naissance, demande un minimum d'égards et d'entretien. N'est-il pas désolant de voir des jeunes gens allumer une cigarette sur le chemin du cycle d'orientation, certains adultes succomber aux illusoires plaisirs des stupéfiants ou d'autres encore se complaire dans l'inactivité ? La santé est un bien inestimable dont la valeur se révèle à celui qui la perd.

Nous autres jardiniers amateurs avons, pour la plupart, compris que l'exercice au jardin, assorti de la consommation de légumes naturels, contribuait à rester en forme sur tous les plans.

LE COQUERET DU PEROU

Cet intéressant et mignon petit fruit porte aussi d'autres noms, comme physalis, groseille du Cap, cerise de terre ou baie des Incas et est originaire d'Amérique du Sud. Il appartient à la famille des solanacées dont font partie les tomates ou la pomme de terre et, tout comme elles, a une certaine toxicité si ses fruits ne sont pas mûrs. On rencontre plus souvent dans nos jardins une espèce voisine qui forme également des petits lampions, mais rouges, appelée communément *Amour en cage* et dont les fruits, bien que comestibles, ne se consomment pas en raison de leur forte acidité.

Le coqueret du Pérou est intéressant à plusieurs titres dans nos jardins car il est non seulement délicieux, original, décoratif mais aussi d'une grande résistance aux maladies et autres ravageurs. Source de vitamines A, B, C, E et d'antioxydants, il renforce le nerf optique, purifie le sang et est tout indiqué pour les diabétiques.

Pour profiter d'une belle récolte, il est nécessaire de faire ses semis à la maison en février-mars afin d'avoir déjà des plants bien développés lorsqu'ils seront mis en pleine terre mi-mai. Les semis se font au minimum à 18°C en terrine ou en pot, en espaçant les graines de 3cm en tous sens. Après trois semaines, les cotylédons apparaîtront puis, une fois les trois vraies premières feuilles sorties, éclaircissez et repiquez dans des godet individuels. Une fois au jardin, le terrain doit être bien drainé, pas trop riche voire même sableux. Chaleur et lumière sont essentielles. Ces conditions sont importantes pour que les fruits arrivent à maturité car ils ne mûrissent malheureusement pas après récolte. Pour être consommés, les fruits doivent être oranges, ce qui coïncide avec le dessèchement de l'enveloppe facilement reconnaissable.

JANVIER-FEVRIER - TRAVAUX AU JARDIN

Durant ces deux premiers mois de l'année, l'activité au jardin potager est réduite au minimum. Il s'agit plutôt de petits travaux d'entretien, de préparation au début de saison à venir et des premiers semis. Voici quelques tâches qui peuvent être entreprises :

- taillez les arbres fruitiers, surtout ceux à pépins. En février la vigne peut être également taillée
- début janvier, si votre terre est lourde et que cela n'a pas encore été fait, labourez votre terre
- épandez compost ou fumier sur le terrain
- si vous avez mis de l'engrais vert et qu'il est gelé, enfouissez le superficiellement
- grattez un peu la terre au dessus des racines de vos arbres fruitiers et donnez un peu de compost ou de fumier bien décomposé
- si ce n'est pas déjà fait, taillez et bouturez les groseilliers, et framboisiers
- récoltez endives, poireaux et choux
- fin février, si le sol n'est pas trop gelé et les conditions favorables, plantez ail rose et échalotes. De même, il est possible de semer fèves, petits pois, puis progressivement en mars épinards, carottes, cerfeuil, persil, betteraves, ciboulette, oseille et bourrache
- à la maison, préparez les semis de légumes à planter en mai comme les tomates, les piments, les poivrons et les aubergines
- profitez de nettoyer les outils et de faire quelques petits travaux d'entretien sur le chalet

SOLUTION DU JEU 3/14 - RIVIERES GENEVOISES

1. oui, Genève a plus de 300 cours d'eau
2. faux, l'Arve se jette dans le Rhône
3. la Seymaz est exclusivement genevoise
4. la Seymaz n'a donc pas de frontière avec la France
5. oui, une loutre a bien été aperçue à Genève !
6. c'est l'Allondon qui a subi de fortes pollutions
7. l'Aire déborda en novembre 2002 à Lully
8. c'est le Rhône qui donna son nom à un département français
9. la Laire, serpente de Soral à Chancy
10. le Foron appartient entièrement à la France sur les parties qui font frontière

Bravo à ceux qui ont pu déjà répondre à la moitié des réponses !

DESSIN A COLORIER POUR LES PETITS

JEU 4/14 QUIZ DE NOËL

La fête de Noël est l'une des plus belles et populaires de nos pays chrétiens. Sauriez-vous répondre à ces quelques questions qui s'y rapportent ?:

1. le Père Noël n'était pas vêtu de rouge à l'origine, de quelle couleur étaient alors ses habits ? .....
2. le Père Noël tel qu'on le connaît apparaît en 1931 sur l'affiche publicitaire d'une boisson bien connue, laquelle ? .....
3. dans quel pays se trouve Rovaniemi, le village du Père Noël ?.....
4. de quelle région de France vient la tradition de décorer un sapin de Noël ? .....
5. est-ce vrai qu'au XVIe siècle, l'on suspendait le sapin au plafond ? .....
6. est-ce vrai qu'à l'origine la bûche de Noël était une véritable bûche qui devait brûler toute la nuit de Noël ?
7. dans quelle ville de Suisse romande, dont il est le patron, Saint-Nicolas se balade-t-il sur son âne le 1er décembre pour distribuer des friandises aux enfants ?
8. quel personnage moins sympathique accompagne Saint-Nicolas avec un fagot de branchages pour gronder les enfants désobéissants ? .....
9. le mot crèche désigne-t-il à l'origine une mangeoire ou un lit de paille ?
10. qui place-t-on selon la tradition au centre de la crèche, à minuit, le 24 décembre ? .....

RECETTE : TOURTE AUX LEGUMES D'HIVER

Préparation 20 minutes, cuisson 45 minutes, 4-6 personnes

2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi
2 grosses pommes de terre, 3 grosses carottes, 2 navets
ou 1 panais, 150 gr de poireaux, 150 gr de pousses d'épinard
1 cuillère à café de ciboulette
12 gouttes de Tabasco
3 oeufs, 1 jaune d'oeuf
300 gr de crème fraiche épaisse
Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Eplucher et couper tous les légumes en fines lamelles (2 à 3mm) sauf le poireau à tailler en lanière et les pousses d'épinards.

Cuire l'ensemble des légumes à la vapeur ou à l'eau salée en respectant leur temps de cuisson afin de les rendre tendres. Cette opération peut être réalisée la veille.

Laisser refroidir les légumes. Pendant ce temps, fouetter les oeufs entiers avec la crème, saler, poivrer, ajouter le Tabasco et la ciboulette ciselée.

Ajouter chaque légume individuellement à la crème que vous aurez divisée en 5, bien mélanger.

Placer la première pâte feuilletée dans un moule à manquer sans oublier de déposer du papier sulfurisé au préalable. Verser chaque mélange légume-crème dans cette pâte, alternant les couches et les couleurs.

Etaler la deuxième pâte sur les légumes, faire un petit décor puis badigeonner avec le jaune d'oeuf.

Laisser reposer 10 minutes. Puis enfourner 45 minutes en baissant à 180°C. Servir avec un joli mélange de pousses de salade.

CONCOURS DE LA PLUS GROSSE TOMATE

Notre gagnant du concours est maintenant connu, il s'agit de M. José Carvalho dont les légumes sont régulièrement de belle taille et qui recevra l'habituel prix lors de la prochaine assemblée générale. Bravo à lui et à tous ceux qui ont participé à ce concours alors même que les conditions de culture pour les tomates étaient défavorables ! Voici les résultats :

Parcelle	Nom	Poids en grammes
46	Carvalho José	973
75	Francisco Carlos	935
152	Mazzotti Rino	745
61	Marfil Francisco	667
62	Anex Francis	650
96	Canabal Juan	585
15	Zappala Orazio	540
78	Pena Augusto	517

Rappel des règles pour lutter contre le mildiou :

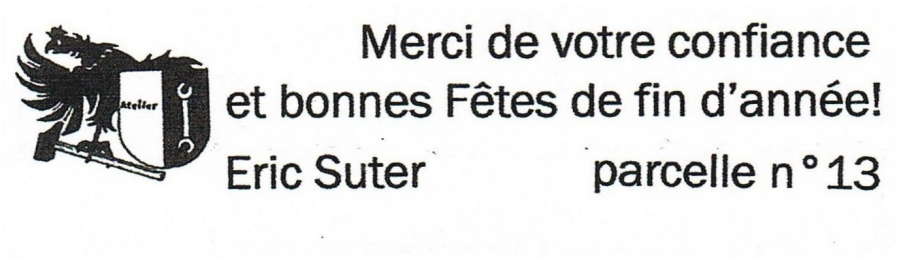
- espacer les plants d'au moins 80cm
- planter des variétés différentes côte-à-côte
- choisir aussi des variétés résistantes au mildiou
- pailler le sol pour éviter l'humidité des feuilles basses
- arroser au pied sans mouiller le feuillage
- pulvériser un purin d'orties et de consoude
- protéger les plants contre la pluie (voir exemple ci-contre)

RECORD DU MONDE POUR UNE COURGE SUISSE !

Le record du monde de la courge la plus lourde, détenu jusqu'ici par des américains, a été battu par un Zürichois ! M. Beni Meier a gagné le concours organisé à Saint-Gall avec une courge de 953.5 kilos. Chaque année, il améliore ses performances; de 208kg en 2006, puis 308kg en 2008 et 640kg en 2009, il approche maintenant de la tonne ! Mais comment fait-il ? Personne ne lui a demandé si sa courge était bio et mangeable !

ATELIER - MOT DE REMERCIEMENTS !

Ci-dessous, un petit mot de remerciement de M. Eric Suter, aux personnes qui lui ont fait confiance.



COMPOSTAGE AU JARDIN - DEUX METHODES

Chacun connaît l'utilité du compostage dans nos jardins potagers, cette question étant régulièrement évoquée lors de nos assemblées, et dans la littérature liée au jardinage. Suite à une discussion cet automne avec M. Magnin du groupement, nous avons pensé qu'il était néanmoins utile d'en rappeler périodiquement les points essentiels et distinguer aussi le compostage en bacs du compostage de surface. La règle de base étant de rendre au sol ce qu'on lui a pris lorsque l'on récolte nos légumes et ceci en évitant autant que possible l'apport d'engrais de synthèse qui nourrira vos plantes à défaut de nourrir le sol...

Le compostage en bacs

Le bac : il peut être en bois, en plastique, en treillis de métal, mais il est nécessaire qu'il soit aéré et si possible couvert afin qu'il ne soit ni desséché par le soleil, ni lessivé par la pluie.

Le contenu : tout déchet organique peut en principe être mis dans votre compost en veillant à mélanger les déchets verts humides (herbes, fruits, légumes, tonte, fumier) et les bruns plus secs (feuilles, copeaux de bois, paille, carton, tourbe). Les branches fines et les tiges se décomposeront bien plus rapidement si elles sont hachées. Un hachoir à pain (voir image) pourra très bien faire l'affaire.

A éviter : les plantes malades, notamment celles victimes du mildiou, les plantes montées en graines pour éviter leur propagation et les déchets trop difficilement dégradables, comme les gros os, les coquilles de noix, le bois non haché et les écorces de fruits contenant trop de pesticides (agrumes et bananes non bio).

Les soins : si le mélange de matière organiques vertes et brunes est bien homogène, que le compost est régulièrement retourné, la décomposition aura lieu en six mois environ. Le recours à un activateur de compost du commerce, bio de préférence, peut aider à accélérer le processus de décomposition, sinon l'incorporation d'orties, fougères, consoude et divers purins procurera le même effet.

Le compostage de surface

Cette méthode peut être alternative ou mieux encore complémentaire au compostage en bacs. L'idée étant de répartir directement sur votre sol, après les avoir hachés, les déchets verts de légume (tiges, feuilles, racines) ainsi que les tontes d'herbe en couches fines. Vous pouvez aussi mélanger ces éléments à un paillage existant. Voici les avantages que représentent cette couverture du sol :

- protection du dessèchement de la terre
- protection du ruissellement
- fertilisation de la terre
- abri pour les vers et les insectes utiles
- frein pour le développement des mauvaises herbes
- humus

A lors n'hésitez pas à faire l'essai de cette deuxième méthode sur un ou deux carrés de votre parcelle pour en distinguer les avantages !