

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 : laurent@muhlemann.ch
Site Internet : www.muhlemann.ch

Journal à parution trimestrielle
Numéro 1/23

Couverture : image créée par l'intelligence artificielle avec logiciel Dall-E, en demandant un dessin d'une famille de jardiniers devant une maisonnette au printemps dans l'esprit d'une bande dessinée.

* * *

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

Notre membre M. Giuseppe Casilli, parcelle 77, depuis 54 ans dans le groupement, qui reçoit, lors de la dernière AG, un petit cadeau pour ses 80 ans .



Chronique des jardins familiaux de Bernex



Image créée par intelligence artificielle

janvier à mars 2023
No 1/23

JARDINERIE
QUINCAILLERIE
PRODUITS DU TERROIR
MÉNAGE
35'000 ARTICLES

CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENÈVE ET ENVIRONS

CAGE.CH

HONDA POWER EQUIPMENT Landi STIHL AGROLA ONYX Avenir Husqvarna

Laurent Mühlemann
commerce orienté objets 

Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon

IDE CHE 166.056.115 079 302 38 38

Place libre pour une annonce !

SABLIÈRE DU CANNELET SA

PARTENAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

Contribue à la protection de l'environnement

service & qualité

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

LAYDEVANT SA

MOT DU PRÉSIDENT (SUITE)

Pour rester jardinier ou jardinière dans notre groupement, je vous rappelle certains points :

- Incivilités aux toilettes : respecter la personne qui passera après vous et surtout le nettoyeur.
- Les feux sont strictement interdits par une loi fédérale sur le sol ou à cet effet dans les barbecues.
- Les tunnels ou autres constructions pour faire pousser des jeunes plantes sont autorisés du 1er octobre au 30 avril, et tolérés jusqu'aux Saints de glace.
- Les plantations trop hautes ou trop près des voisins : Rapport hauteur / distance = 1 / 0,75, ce qui correspond à : hauteur 1m = distance 0,75m, hauteur 2m = distance 1,5m, arbre hauteur max. 4m = distance 3m.
- Les parcelles doivent être cultivées d'une manière variée pendant toute la saison de croissance, et le désordre autour du chalet n'est pas accepté.
- La surface engazonnée, dallée ou non cultivée est max. 30m², à savoir 10 % de la surface totale.
- Évitez le va-et-vient des voitures à l'intérieur du groupement et ne roulez pas trop vite.
- Le stationnement dans les allées est interdit et limité à 30 minutes pour charger ou décharger.
- Le dimanche et les jours fériés, l'utilisation des engins à moteur, les voitures, y compris scooters et motos, sont strictement interdits dans le groupement.
- Chaque parcellaire est responsable de ses visites et ses invités.

J'envoie beaucoup d'informations par e-mail, veuillez me communiquer votre adresse e-mail ou si vous n'en avez pas, celle d'un de vos proches, enfants, petits-enfants ou autres avec qui vous avez beaucoup de contact.

Le comité vous souhaite une bonne saison de jardinage en paix et harmonie avec vos voisins.

Meilleures salutations

Fridolin Glarner Mobile 077 405 03 55, E-mail fridolin.glarner@swissonline.ch

SOMMAIRE

Éditorial - L'intelligence artificielle est là !	p. 4
Le seigle, céréale des sols pauvres	p. 5
La cima di rapa (broccoli-rave)	p. 6
Le chien, notre compagnon à quatre pattes	p. 7
Questions-réponses à l'intelligence artificielle	p. 8 et 9
Jeu 1/23 - Vertus médicinales	p. 10
Recette - Spaghettis au cima di rapa	p. 11
Produire ses propres tomates greffées	p. 12
Mot du Président	p. 13 et 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE EST LÀ !

Voici déjà de nombreuses années que l'intelligence artificielle (IA) existe sans que cela soit trop visible dans notre vie quotidienne. Elle est présente dans les logiciels d'automobiles modernes, dans l'industrie, dans les petits robots domestiques ou comme assistant sur nos téléphones mobiles grâce auxquels il est possible de leur demander par commande vocale de nous donner la météo ou d'appeler l'un de nos contacts. Certains pays, comme la Chine, l'utilisent déjà avec une plus grande emprise sur la population, notamment dans leurs systèmes de surveillance au moyen de caméras dotées de reconnaissance faciale. Mais depuis quelque temps, le logiciel californien 'ChatGPT' mis à disposition du grand public fait l'effet d'une bombe dans le microcosme de l'intelligence artificielle. Son caractère foncièrement révolutionnaire permettant à l'utilisateur d'obtenir des réponses cohérentes à toutes sortes de questions en quelques secondes est déjà utilisé par plus de 100 millions de personnes en deux mois, ce qui représente la croissance la plus rapide de l'histoire. Son impact est tel que la société Microsoft vient d'investir plusieurs milliards de dollars pour l'incorporer dans son moteur de recherche faisant en même temps trembler Google, l'entreprise reine en la matière. L'intelligence artificielle est maintenant bien là et va transformer nos sociétés en profondeur. La majorité des activités professionnelles seront impactées par ces nouveaux outils qui assisteront, voire remplaceront parfois, du personnel administratif, mais aussi des banquiers, des avocats, des médecins, des graphistes, etc. ouvrant en même temps l'horizon à d'autres professions dans le domaine numérique. L'IA, couplée bientôt à l'ordinateur quantique qui permettra de traiter en une poignée de secondes des calculs nécessitant aujourd'hui plusieurs milliers d'années, conduira à des progrès incalculables dans tous les domaines; pour autant que l'humanité puisse maîtriser cette technologie et l'utiliser à bon escient, ce qui n'est pas évident au vu de ce qui se passe dans notre monde actuel.

Pour illustrer la puissance de l'IA actuellement disponible pour tous, la rédaction a posé quelques questions à ChatGPT et en a obtenu des réponses aux pages 8 et 9. Il en est de même pour la recette qui a été rédigée en quelques secondes. Quant au dessin de la page de couverture, il a aussi été créé par l'intelligence artificielle au moyen du logiciel Dall-E.

MOT DU PRÉSIDENT

Chères Jardinières, chers Jardiniers,

Bienvenue à tous les nouveaux membres et merci à tous les membres qui ont assisté à l'AG du 1er avril et à ceux qui se sont au moins excusés à temps. Cette chronique a été décalée afin de pouvoir vous expliquer l'actualité de la dernière AG.

Le prix du terrain a augmenté entre 2017 et 2021, de 80 centimes à 1 franc 50, soit 87,5 %. Les cotisations ont augmenté dans la même période de 460.- à 550.-, soit 19,5 %. Les coûts pour le terrain s'élevaient à 96 % de la cotisation, ce qui ne couvrait même plus les coûts pour le terrain, le journal et la cotisation à la FGJF. Il y avait un déficit de 19,70 par grande parcelle. Une augmentation de la cotisation pour les grandes parcelles était donc inévitable.

Calculs cotisations : grande parcelle de 300m² plus la surface commune 52m² (parking et allées) = 352 à 1.50 = 528.- plus journal de la Fédération 22.- plus cotisation de 15.- à la FGJF = 565.-. Pour le fonctionnement du groupement (travaux, assurances, indemnités, frais, etc.) il reste 35.-. La cotisation pour les 6 petites parcelles de 165m² est de 400.-. De futures augmentations seront probablement inévitables.

Explication concernant l'eau : afin d'avoir plus de pression en haute saison, notre groupement est raccordé au réseau SIG à deux endroits, à la Rte d'Aire-la-Ville pour la partie du bas et au Chemin de Paris pour la partie du haut. Si tout le monde arrose en même temps, la pression est évidemment moindre. Il est strictement interdit de manipuler les compteurs ou les robinets qui sont à la charge du groupement. Les dommages visibles (cassures, manipulations) sont facturés. En cas de problèmes contactez notre responsable sanitaire M. Salvatore Crisafulli au 079 778 05 52.

Nous facturons aux parcellaires le même prix que nous payons au SIG. Nos calculs ont montré que nous étions trop généreux en 2021 avec 1,60 le m³ et en 2022 avec 1,75, nous avons oublié la TVA. La facturation future sera de 1,80 le m³. La consommation totale du groupement en 2022 était de 13'993 m³, soit 78% supérieure à la consommation 2021. La consommation commune est le total du groupement moins le total des compteurs des jardiniers, divisé par 231 = arrondi à 4 m³ par parcellaire.

Depuis la dernière AG 2022, nous avons 16 nouveaux jardiniers. Plusieurs anciens jardiniers ou jardinières qui ont trop ignoré nos règlements et avertissements ont été priés de donner leurs démissions ou ils seraient exclus du groupement. Nous avons actuellement une centaine de personnes sur notre liste d'inscription, alors si vous n'avez plus la force, le temps ou la motivation, laissez la parcelle à quelqu'un d'autre.

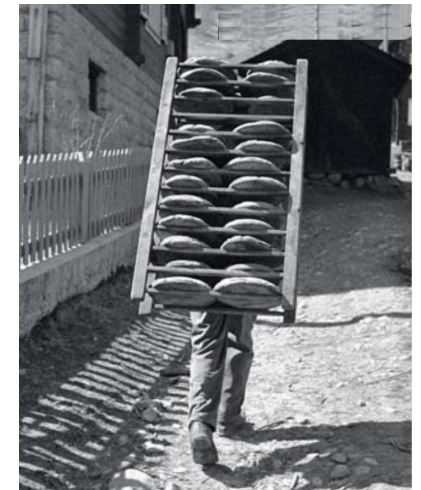
PRODUIRE SES PROPRES TOMATES GREFFÉES

Utilisé depuis des millénaires pour les arbres, le greffage est aujourd'hui également répandu sur les légumes, particulièrement les légumes-fruits comme les tomates, aubergines, poivrons, piments, concombres, melons, etc. Le principal avantage de planter un légume greffé est d'avoir immédiatement un système racinaire fort propre à assurer une croissance vigoureuse autant que hâtive et une meilleure résistance aux intempéries, maladies et ravageurs. C'est d'ailleurs pour ces qualités que le porte-greffe sera choisi, alors que le greffon sera sélectionné pour ses qualités gustatives. Seule ombre au tableau, le travail demandé pour obtenir des plants greffés de qualité est sensiblement plus important que pour des semis habituels en godets et il demande une certaine expérience couplée idéalement à des conditions de culture sous serre. Ainsi, le prix en jardinerie pour ce type de plants est multiplié par cinq ou dix par rapport aux plantons conventionnels. Ceci étant, si l'un ou l'une d'entre vous souhaite se lancer dans la production de plants greffés, voici les étapes de base qu'il faudra suivre, avec le conseil de consulter plus en détails de la documentation sur ce sujet. Prenons l'exemple de la tomate greffée.

1. Au chaud (25-25°), début février, semez en pots la variété d'aubergine qui servira de porte-greffe.
2. Deux semaines plus tard, semez en pots la variété de tomates choisie.
3. Après quarante jours, une fois que le porte-greffe aura 15 à 20cm de haut, coupez le pied d'aubergine à 2 ou 3 cm de la motte et fendez le pied du plant restant de haut en bas sur 2 cm.
4. Prélevez un gourmand sur votre plan de tomate et coupez sa base en biseau.
5. Glissez le greffon à l'intérieur de la tige de l'aubergine.
6. Fixez bien la greffe avec une petite pince en plastique ou du raphia.
7. Après avoir humidifié le nouveau plant avec un brumisateur, placez-le à l'étouffée pendant une semaine, par exemple sous une bouteille en plastique dont le bas aura été coupé.
8. A l'abri d'une trop forte lumière, contrôlez et brumisez l'intérieur de la bouteille pour éviter la déshydratation, puis enlevez la bouteille après 10 jours.

LE SEIGLE, CÉRÉALE DES SOLS PAUVRES

Le Valais est le canton du soleil, de la raclette, de la viande séchée et du pain de seigle (photo ci-dessous d'un porteur de pains valaisan). Ces produits ancestraux découlent directement des conditions climatiques des régions alpines, de la nature des sols et d'un ancien mode de vie en autarcie. Les terres montagnardes, souvent pauvres et froides ne pouvaient accueillir qu'une seule céréale, le seigle. Relativement jeune, par rapport au blé et l'orge qui nourrissaient déjà nos ancêtres du néolithique, le seigle, n'ayant pas subi une longue sélection, se montre moins difficile à tous points de vue. En outre la conservation du pain qui en est tiré est bien plus longue (les anciens valaisans faisaient trois ou quatre fournées par an puis conservaient le pain plusieurs mois). Outre les régions alpines, cette céréale a trouvé sa place dans des zones pauvres, comme le Massif central, mais surtout dans les pays de l'Est, notamment la Hongrie et la Russie. Semé en septembre, il peut suivre une culture qui se termine à l'été et ensuite être fauché en avril ou mai de l'année suivante. Certains l'utilisent au printemps comme fourrage pour les animaux, surtout pour les chevaux qui l'apprécient particulièrement. Dépassant les 1m50, son chaume est plus long que celui du blé et surtout difficilement cassant. A l'époque, sa résistance était utilisée pour attacher les gerbes, pour la confection de toitures traditionnelles, le rempaillage des chaises, la fabrication des paillasses de lits ou des chapeaux. Son autre faculté, étudiée aujourd'hui, est sa production de substances chimiques naturelles qui retardent la croissance de certaines mauvaises herbes, pouvant constituer une alternative possible aux herbicides de synthèse. Au seigle s'associe encore l'ergot (*claviceps purpurea*), fameux champignon parasite dont des chercheurs suisses de Sandoz ont issu la célèbre substance hallucinogène LSD chère aux hippies. L'ergot est aussi responsable d'une terrible maladie, l'ergotisme, lorsque la farine est contaminée.



LA CIMA DI RAPA

Voici un légume très populaire auprès des populations méditerranéennes, mais aussi asiatiques. La cima di rapa ou rapini, en français le brocoli-rave, fait partie de la grande famille des *Brassicaceae* dans laquelle se trouvent les choux. Si la plante fait des petites têtes ressemblant à celles des brocolis, elle est beaucoup plus fournie en tiges et en feuilles. Une autre distinction vient de son amertume et son goût de noix. Ce légume, probablement originaire de Chine, est maintenant répandu sur tous les continents notamment au gré des migrations des Italiens qui ne voulaient pas oublier les saveurs du pays. Les Espagnols et Portugais, mais aussi les Italiens, aiment aussi consommer les pousses avant leur floraison dans des plats tels le *caldo gallego* gallicien ou avec des orecchiette, petites pâtes en forme d'oreille qui sont cuites dans l'eau de cuisson de la cima di rapa. En page 11 de cette chronique, une idée de recette avec la cima di rapa.

Culture

Cette plante rustique est facile à cultiver, peu sensible au froid et la récolte peut avoir lieu toute l'année. Les graines se trouvent facilement en jardinerie ou peuvent être commandées sur Internet. Les semis se font sous abri en godets dès février jusqu'à mai, ou alors directement en place de mars à juin. Dès que les plantons auront 4 à 5 feuilles ils pourront être transplantés. La plante étant assez volumineuse, il faut veiller à espacer les plants d'une cinquantaine de centimètres. Son ennemi est la sécheresse qui risque de la faire monter en graines prématurément. Il faut donc régulièrement l'arroser, biner le sol et pailler pour garder le sol humide et frais. Peu de maladies et de ravageurs excepté l'habituelle piéride du chou. La récolte peut avoir lieu toute l'année, en commençant avec les jeunes pousses, puis les feuilles et les boutons floraux. Les repousses permettent plusieurs récoltes jusqu'à tard dans l'année.



RECETTE - SPAGHETTIS AU CIMA DI RAPA

Ingrédients :

- 400 g de spaghetti
- 500 g de cima di rapa
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 piment rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 50 g de parmesan râpé

Instructions :

- Faites bouillir une grande casserole d'eau salée pour les pâtes.
- Pendant ce temps, nettoyez et hachez le cima di rapa en petits morceaux.
- Pelez et hachez l'ail finement.
- Hachez le persil et le piment rouge.
- Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail et faites-le dorer pendant environ 1 minute.
- Ajoutez le cima di rapa et le piment rouge haché à la poêle. Assaisonnez avec du sel et du poivre au goût.
- Couvrez et faites cuire pendant environ 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le cima di rapa soit tendre.
- Pendant ce temps, faites cuire les spaghetti dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez et réservez.
- Ajoutez le persil haché au mélange de cima di rapa et mélangez bien.
- Dans une grande assiette, mélangez les spaghetti cuits avec le mélange de cima di rapa. Parsemez de parmesan râpé.

Servez chaud et dégustez ! Bon appétit !

Note : recette instantanément fournie par intelligence artificielle (ChatGPT) en posant la question suivante :

"Je souhaiterais une recette de cuisine avec le légume cima di rapa"

L'image, quant à elle, a été téléchargée depuis Internet



JEU 1/23 - VERTUS MÉDICINALES

Bien des plantes de nos jardins ont des vertus bienfaitantes pour notre santé. Sauriez-vous relier par un trait de crayon les plantes et leurs qualités médicinales ?

Raifort

Facilite la digestion, stimule les reins et aide à l'élimination des calculs rénaux. Utile aussi contre la jaunisse.

Cassis

stimule l'appétit, en cataplasme, comme la moutarde, pour soigner les bronchites

Verveine

diurétique, anti-inflammatoire, sudorifique. Fruits riches en vitamines C. Tisane pour stimuler les reins, soigner les rhumatismes et la goutte.

Fenouil

Son amertume favorise la sécrétion de la bile et stimule l'action du foie.

Pissenlit

Stimule l'appétit, élimine les gaz et soulage les crampes intestinales. On en donne aux bébés pour cela.

Persil

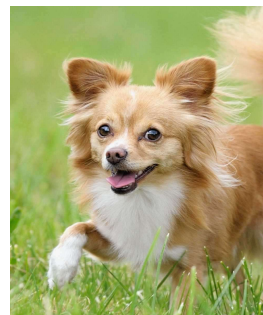
En infusion, calme la toux et combat la fatigue nerveuse. Stimule la lactation.

LE CHIEN, NOTRE COMPAGNON A QUATRE PATTES

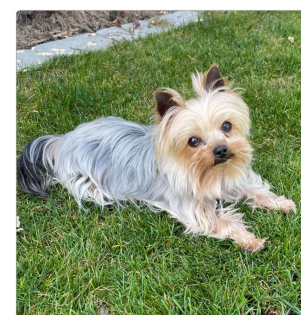
Il a été souvent question des chats dans cette chronique puisqu'ils font partie du microcosme de nos petits jardins. Évoquons aujourd'hui les chiens, autres compagnons à quatre pattes, qui suivent une partie de nos parcelles dans leur activité de jardinage pour retrouver ensuite le confort douillet d'un logement familial. Sous supervision de leur maître ou maîtresse, généralement heureux d'être au grand air et peu bruyant sauf à l'approche de personnes inconnues ou de chats furtifs, le chien, comme d'autres animaux domestiques, est une source de partage et de plaisir. De tirer à l'emporte pièce un profil type de détenteurs de chiens dans nos jardins est risqué, mais il s'agit souvent de couples dont les enfants ont volé de leurs propres ailes et qui cherchent à retrouver une source d'affection proche. Pour ne pas prendre trop de place, le chien choisi doit être de petite taille, affectueux avec quand même du caractère.

Comme chaque chien à l'obligation en Suisse d'être enregistré par une puce, de réelles statistiques sont disponibles et peuvent être consultées sur Internet (site <https://tierstatistik.identitas.ch/fr/> de Identitas SA). Il est donc intéressant de savoir que, sur les environ 30'000 chiens à Genève, 1388 se trouvent à Bernex, 315 seulement à Confignon, 1153 à Onex et 1822 à Lancy. Que mis à part les chiens croisés (5653 en 2022), le plus populaire est le Yorkshire (2104) suivi du Chihuahua (2014), du Jack Russell (1397) et du Labrador (1277). Par ordre des noms préférés, les femelles s'appellent Luna, Nala, Lola, Maya et Nina, alors que les mâles sont nommés Lucky, Rocky, Snoopy, Max et Jack.

Le Chihuahua



Le Yorkshire



Le Jack Russell



QUESTIONS-RÉPONSES A L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Pour faire écho à l'éditorial et illustrer les prouesses du nouveau et révolutionnaire logiciel américain 'ChatGpt', voici quatre questions posées à cet outil et les réponses reçues aussitôt sans les avoir modifiées d'une virgule !

Quelle est l'histoire des jardins familiaux ou jardins ouvriers en Suisse ?

Les jardins familiaux ou jardins ouvriers en Suisse sont apparus à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle, en réponse à l'augmentation de la population urbaine et à la pénurie de logements. Les travailleurs sans jardin pouvaient louer un lopin de terre pour cultiver des légumes et des fruits pour leur consommation personnelle. Les jardins ouvriers ont également fourni un espace pour se détendre et socialiser. Au fil des ans, les jardins familiaux sont devenus un élément important de la vie communautaire en Suisse, offrant aux habitants de la ville un lien avec la nature et une source d'alimentation saine.

Note : cette réponse, bien que d'un caractère général, reflète correctement, d'une manière résumée, ce que sont les jardins familiaux.

Pouvez-vous donner un nom de groupement de jardins familiaux à Genève ?

Oui, un exemple de groupement de jardins familiaux à Genève est l'Association Genevoise des Jardins Familiaux (AGJF). Cette association a été fondée en 1922 et gère plusieurs jardins familiaux dans la ville de Genève. L'AGJF offre des services tels que la location de parcelles de terre pour les jardins familiaux, l'entretien des jardins, la fourniture de semences et de plants, ainsi que des cours et des ateliers sur la culture des fruits et légumes. Les membres de l'AGJF peuvent également participer à des activités communautaires telles que des fêtes, des excursions et des ateliers de jardinage.

Note : là, le logiciel se trompe sur le nom qui n'est pas AGJF mais FGJF, par contre la date de création de la Fédération est correcte. Pour le reste le logiciel brode un peu.

Quelle est la différence entre une courge et un potimarron ?

Les courges et les potimarrons sont des types de cucurbitacées, une famille de plantes comprenant également les citrouilles et les melons d'eau. Bien que les courges et les potimarrons soient souvent considérés comme similaires, il y a certaines différences entre eux :

- *Apparence* : Les courges ont une forme plus arrondie et une écorce plus épaisse que les potimarrons, qui ont une forme plus allongée et une écorce plus fine.
- *Saveur* : Les courges ont généralement une saveur plus douce et plus sucrée que les potimarrons, qui ont une saveur plus terreuse et plus complexe.
- *Utilisation* : Les courges sont souvent utilisées pour les soupes, les tartes et les gratins, tandis que les potimarrons sont plus souvent utilisés dans les plats mijotés et les purées.
- *Texture* : La texture des courges est généralement plus douce et plus fondante que celle des potimarrons, qui ont une texture plus ferme.

En général, les courges et les potimarrons peuvent être utilisés de manière interchangeable dans de nombreux plats, mais il est important de tenir compte de leur saveur et de leur texture pour obtenir les meilleurs résultats culinaires.

Note : réponse tout à fait acceptable

J'habite en Suisse et j'aimerais savoir à quelle période de l'année mes bananiers donneront des bananes bien mûres ?

En Suisse, les bananiers ne donneront généralement pas de bananes bien mûres en raison des conditions climatiques rigoureuses. Les bananiers sont des plantes tropicales qui ont besoin de chaleur et d'humidité pour porter des fruits. Les températures hivernales froides et sèches en Suisse peuvent endommager ou tuer les bananiers. Cependant, si vous voulez tenter de faire pousser des bananiers en Suisse, il est recommandé de les cultiver dans un endroit abrité, comme une serre ou une véranda, où vous pouvez contrôler les conditions climatiques. Si vous parvenez à maintenir une température constante d'environ 25°C et à fournir suffisamment d'humidité et d'eau, vous pourriez voir des fruits mûrs sur vos bananiers pendant la période estivale.

Note : le logiciel n'est pas tombé dans le piège !