

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 1/24

Couverture : nouvelle saison de jardinage

* * *

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

Chronique des jardins familiaux de Bernex



C'est reparti pour une saison !

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)

RAPPEL :

- Consultez le site www.fgjf.ch et informez-vous sur les règlements et autres...
- Une autorisation est nécessaire pour toutes sortes de constructions ou modifications.
- Les travaux de réparation et de peinture ne nécessitent pas d'autorisation.
- Les parcelles doivent être cultivées pendant toute la saison de croissance, le désordre est à éviter.
- Incivilités aux toilettes : respecter la personne après vous et surtout le nettoyeur.
- Les feux sont strictement interdits sur le sol (loi fédérale) ou à cet effet dans les barbecues.
- Les tunnels et serres en plastique sont autorisés du 1er octobre au 30 avril et tolérés jusqu'aux saints de glace. Toutes constructions du type bidonville et sans autorisation sont interdites.
- Pour éviter les ombres et/ou les racines entre voisins, la hauteur d'une plantation doit être proportionnelle à la distance au voisin (hauteur = 1 m, distance = 0,75 m, hauteur 2 m, distance 1,5 m, arbres hauteur max. 4 m, distance 3 m)
- Les surfaces engazonnées, dallées, jeux d'enfants ou non cultivées sont limitées à 10 % de la surface de la parcelle.
- 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, toutes les machines et véhicules à moteur, également les scooters et motos, sont strictement interdits dans le groupement.
- Chaque parcellaire est responsable de ses visites et ses invités.

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

Meilleures salutations

Fridolin Glarner fridolin.glarner@swissonline.ch

SOMMAIRE

Éditorial - La beauté	p. 4
Le persil tubéreux	p. 5
Les pièges photos, de jolies surprises en perspective	p. 6
La question des boîtes aux lettres	p. 7
Cuisinez des fruits et légumes rares	p. 8 et 9
Jeu 1/24 - Les échecs, jeu en vogue	p. 10
Recette - gâteau du Vully à la rhubarbe	p. 11
L'expérience d'une couverture de paille	p. 12
Mot du Président	p. 13 et 14
Impressum	p. 16

EDITORIAL – LA BEAUTÉ

Voici quelques considérations toutes personnelles et sans prétention sur un vaste et indéfinissable sujet. Qu'est-ce au juste que la beauté, comment la perçoit-on, à quoi sert-elle ? Celle qui nous vient d'emblée à l'esprit a rapport au genre humain. Une personne, homme ou femme, sera considérée comme belle ou laide, avec comme entre-deux des qualificatifs tels : charmante, gracieuse, ingrate, repoussante, etc. Les critères communément admis pour qu'un visage soit beau sont par exemple une peau lisse, la grandeur et la couleur des yeux, des cheveux sains, un nez et des oreilles discrètes, des lèvres plutôt charnues et des dents blanches bien alignées. La notion d'harmonie et de symétrie est également importante, tout comme la beauté intérieure qui vient compléter, par son émanation, l'aspect physique. D'autres caractéristiques, moins palpables, relèvent de la sensualité et peuvent reléguer la question physique au deuxième plan; ne dit-on pas d'ailleurs que l'amour est aveugle ? D'une manière générale, cependant, la beauté physique fait souvent consensus et la jeunesse en est un facteur déterminant. Toutefois, il faut tenir compte que les canons de la beauté changent d'une culture ou d'une époque à l'autre et sont conditionnés chez nous par des effets de mode. Les femmes européennes voluptueuses du XIXe siècle sont remplacées de nos jours par des physiques longilignes mais l'attrait d'une certaine corpulence est encore de mise dans les cultures orientales. De même notre propre perception du beau varie avec l'âge en fonction de notre évolution, de l'expérience, d'un déplacement de nos centres d'intérêts. Il se peut, dès lors, que la vue d'un tableau passé inaperçu dans notre jeunesse suscite, des années plus tard, une émotion basée sur la découverte de sa beauté. Ainsi, celui qui s'intéresse aux arts visuels, parcourt les musées, approfondit ses connaissances, évoluera souvent dans sa perception du beau, dépassant l'attrait initial du figuratif pour rejoindre des notions plus abstraites ou contemporaines. Si la nature est reine en matière d'esthétisme, avec ses oiseaux colorés, ses papillons, ses coquillages nacrés, ses lacs et ses montagnes, l'être humain, dans ce qu'il produit, par facilité ou économie, s'affranchit souvent des critères de beauté pour aboutir à des constructions ingrates, des vêtements informes, des objets sans goût. Dommage, car le beau participe au bien-être de la population.

MOT DU PRÉSIDENT

Chères Jardinières, chers Jardiniers,

Nous avons 12 nouveaux jardiniers à qui nous souhaitons une cordiale bienvenue.

L'assemblée générale aura lieu :

**le samedi 18 mai à 14h00 à la salle communale de LUCHEPELET
Route d'Aire-la-Ville 22, 1233 Bernex.**

Les convocations avec les documents nécessaires seront envoyées fin mars. Malheureusement, nous avons effectué la réservation de la salle un peu tardivement et les dates habituelles n'étaient plus libres.

En entrant dans notre groupement, vous avez accepté de respecter nos statuts et nos règlements, contribuant ainsi au bien-vivre ensemble. Nous remercions les personnes qui prennent part au bon fonctionnement du groupement, et nous sensibilisons tout le monde sur les sujets qui sont souvent mal respectés.

Dans un groupement avec 231 jardiniers, il est absolument nécessaire qu'une certaine rigueur soit appliquée. En cas d'ignorance répétée, les parcelles peuvent être exclus du groupement.

La relève se presse au portillon, 114 candidats sont en attente, plusieurs depuis des années.

Je communique beaucoup par e-mail. Si ce n'est pas déjà fait, envoyez-moi votre adresse e-mail ou celle d'un membre de votre famille, ou d'une personne qui vous est proche.

L'EXPÉRIENCE D'UNE COUVERTURE DE PAILLE

Voici un petit retour d'expérience de la rédaction du journal sur le paillage du sol au jardin. C'est par hasard, qu'au mois de mars 2023, voyant un agriculteur local passer dans nos allées avec son tracteur que je lui ai



demandé s'il pouvait nous livrer un ballot de paille. Aussitôt dit, aussitôt fait, et nous voici les heureux propriétaires d'une botte de paille ronde de 300kg pour le prix de 100 francs. Le ballot est déjà impressionnant par sa taille mais, une fois le filet de maintien coupé, le voici qui enfle comme la grenouille dans la fable de La Fontaine. Nul besoin d'être ingénieur agronome pour se rendre compte que le volume est disproportionné par rapport à la superficie de la parcelle. Il est donc fait

appel aux parcelnaires qui le souhaitent, par le biais d'un courriel de notre président, à venir chercher de la paille pour leur jardin. Une fois cette

opération terminée, il en reste encore largement pour couvrir intégralement la moitié du terrain (voir photo). A la fin de la saison de culture, quel est le bilan de ce paillage ? Hé bien, à notre avis et sur la base de cette



année, l'avantage principal est le maintien de l'humidité au sol, même en période sèche, permettant de réduire l'arrosage. L'autre point intéressant est qu'au printemps suivant, la paille s'est bien décomposée et elle peut être incorporée à la terre en l'ameublissant. Du côté des inconvénients, la couverture totale n'est pas favorable aux semis; il faut donc opter pour des plantons d'une certaine taille. L'humidité étant toujours présente, les limaces y trouvent des conditions d'accueil favorables, avec un garde-manger à proximité... En résumé, le paillage oui, mais une fois les plants assez grands et à des endroits choisis de la parcelle au lieu de l'intégralité.

LE PERSIL TUBÉREUX

Légume pas très commun, le persil tubéreux ressemble beaucoup au panais mais son goût est épicé comme le persil. Le tubercule peut être consommé cru (râpé) ou cuit (sauté, à la crème ou en soupe) et les feuilles également, mais avec modération car ce sont elles qui vont aider à constituer les tubercules. Ce légume vient de la partie orientale du bassin méditerranéen et ne fut amené au nord des Alpes que lors des invasions indogermaniques (vers 700 av J.-C.). Il existe une variété mi-longue de Genève qui est une production récente venant du Mandement (Pro Specie Rara).

Culture

Semer de mars à avril, en place en lignes distantes de 35 cm, à exposition ensoleillée ou mi-ombre dans un sol frais, riche et meuble. Un trempage est nécessaire durant une nuit dans un verre d'eau tiède avant le semis. A partir de trois vraies feuilles, éclaircir à 15 cm sur la ligne. L'entretien du persil tubéreux se limite à maintenir la terre fraîche ; pour cela, quelques binages réguliers suffisent. N'arrosez que si c'est nécessaire et paillez. Les racines sont prêtes à être récoltées au bout de 6 mois de culture, c'est à dire à partir de septembre. La récolte se prolonge jusqu'aux premières gelées. À ce moment là, sortez-les de terre et stockez-les dans une caisse de sable sec, entreposée à la cave.

Ennemis

Le persil tubéreux est rarement sujet aux maladies ou victime de ravageurs.

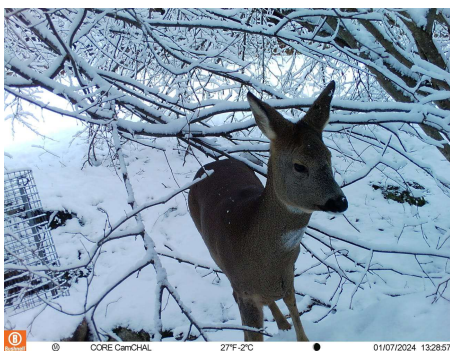
Plantes associées

Le persil tubéreux, comme le persil commun, s'associe avantageusement avec les tomates, mais semble être néfaste aux salades.



LES PIÈGES PHOTOS - DE JOLIES SURPRISES EN PERSPECTIVE

Réservés il y a quelques années aux gardes-faune ou à quelques chasseurs, les pièges photographiques se démocratisent et peuvent s'acheter facilement sur Internet pour un prix allant de 100 à 250 francs suivant leurs performances. L'appareil consiste en un petit boîtier en plastique dur gris-vert d'une quinzaine de centimètres de haut, étanche, qui contient un ou plusieurs objectifs ainsi qu'un flash. A l'intérieur se trouvent des piles ou une batterie, une carte SD pour sauvegarder les images et un petit écran d'accueil. Une sangle ou un câble avec cadenas permet d'accrocher le boîtier dans un endroit discret où sont susceptibles de passer des animaux. Une photo se déclenchera grâce à un détecteur de mouvement ou de déplacement d'une masse de chaleur, c'est-à-dire si un chat, un hérisson, une fouine ou un oiseau passe devant l'appareil, alors l'image sera prise et mémorisée sur la carte SD. Il suffira ensuite, de temps en temps, de retirer la carte mémoire, et de la connecter sur son ordinateur ou smartphone pour visualiser les photographies, ou les vidéos selon son paramétrage. Les modèles haut de gamme peuvent produire un flash qui n'est pas visible par les animaux. Les photos ci-dessous ont été prises en Valais mais il serait aussi possible d'installer un boîtier au jardin familial, sur un arbre ou contre le chalet mais pas sur le chemin public pour respecter le droit à l'image des passants.



RECETTE - GÂTEAU DU VULLY A LA RHUBARBE

Pour vous donner une idée du type de recettes que l'on peut trouver dans les deux livres "Saveur d'antan" évoqués dans l'article des pages 8 et 9, voici une recette de gâteau à la rhubarbe puisque c'est la saison. Rappelons que la rhubarbe est moins acide si elle est pelée ou s'il s'agit de jeunes pousses de début de saison. A partir de la fin juin, il est déconseillé de trop consommer de rhubarbe car celle-ci aura accumulé beaucoup d'acide oxalique qui a tendance à s'attaquer au calcium de notre corps et de favoriser les calculs rénaux.

Pour une plaque de 28 cm de diamètre

10g de levure
100 ml de lait
250 g de farine
30 g de sucre
1 œuf
80 g de rhubarbe
80 g de sucre en grains
200 ml de crème double

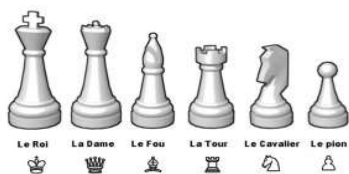
Préparation et cuisson

- Délayer la levure dans une cuillerée de lait tiède. Faire une pâte avec la farine, le sucre, le lait tiède, l'œuf, 50 g du beurre ramolli et la levure. Pétrir la pâte pour la rendre bien homogène.
- Étaler la pâte et la mettre sur une plaque beurrée de 20 g de beurre et laisser reposer 1 heure
- Couper la rhubarbe lavée et pelée en morceaux de 1 centimètre et les mettre sur la pâte en appuyant un peu. Saupoudrer le gâteau de petits morceaux de sucre et napper de crème double
- Faire cuire au four à 200° C pendant 20 minutes
- Manger de préférence au sortir du four

JEU 1/24 - LES ÉCHECS, JEU EN VOGUE

Jouer aux échecs est actuellement à la mode. Beaucoup de jeunes et moins jeunes s'y adonnent, souvent après avoir vu sur Netflix la série "Le Jeu de la dame" dans laquelle une orpheline prodige tente de devenir la meilleure joueuse d'échecs du monde. Le confinement lié au Covid aura aussi donné un coup d'accélérateur aux jeux en lignes, dont les échecs.

Le petit problème ci-dessous est très facile à résoudre, même pour un joueur débutant. Cela pourrait donner l'idée à un enfant qui n'a jamais joué aux échecs d'en apprendre les règles, qui sont relativement simples elles aussi, et de les mettre en pratique.

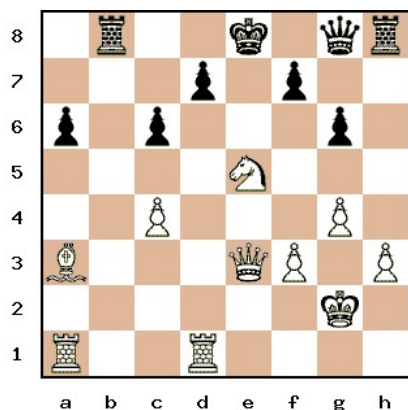


Pour ceux qui ont de lointaines notions, rappelons que le roi peut se déplacer dans toutes les directions mais d'une seule case, que la dame bouge en diagonale ou en ligne droite, que le fou va en diagonale uniquement, que la

tour se déplace en ligne droite, que le cheval forme un L (2 cases + 1) et que le pion avance d'une case en ligne droite ou en diagonale s'il mange une pièce. Le roi est mis en "échec" lorsqu'il est menacé et, s'il ne peut plus se protéger ni se déplacer lorsque menacé, alors il est dit qu'il est "échec et mat" et la partie est perdue.

Petit problème à résoudre

En 1 coup, les blancs mettent "échec et mat" les noirs.



LA QUESTION DES BOÎTES AUX LETTRES

Votre petite chronique trimestrielle existe depuis plus de 25 ans maintenant et c'est aussi une manière pour notre comité de rappeler des consignes et diffuser certaines informations. Pour éviter des frais de port et du travail administratif, elle est remise par porteur dans chacune des 230 parcelles. S'il y a là un bon moyen pour la rédaction de se tenir en forme, la présence d'une boîte aux lettres permet de faciliter la dépose du journal tout en épargnant du temps de distribution. Depuis quelque temps, nous n'ouvrons plus forcément les portes des vérandas pour y déposer la chronique, ceci pour deux raisons. La première est que cela peut être considéré comme intrusif par le parcellaire et la deuxième c'est qu'il est parfois difficile de refermer la porte, surtout en hiver, pour des raisons techniques (ficelle à enrrouler, loquet défectueux, porte qui coince, etc.). Nous essayons donc de glisser le journal sous la porte ou alors le caler où nous pouvons, si possible à l'abri de la pluie. Il arrive parfois, avec les intempéries, que le journal tombe, se mouille et n'incite plus à la lecture. Nous remercions les parcellaires qui sont munis d'une boîte aux lettres (environ 20%) et invitons les autres à en acquérir une, ce qui n'est pas une dépense importante. Bien des modèles de boîtes aux lettres sont adaptés, mais celle avec le petit couvercle arrondi (voir photo) est particulièrement intéressante. L'idéal est de la placer à l'entrée, au bord du chemin, s'il y a un arceau pour des rosiers, ou alors bien visible sur la face du petit chalet. Ci-après, trois exemples de boîtes. D'avance, nous vous en remercions.



CUISINEZ DES FRUITS ET LÉGUMES RARES

Cette chronique a déjà cité plusieurs fois le remarquable travail qu'effectue depuis 1982 la fondation ProSpecieRara dont le but est de sauvegarder les races d'animaux et les plantes cultivées menacées de disparition. Grâce à cette structure, à ses membres, à des cultivateurs et de nombreux jardiniers amateurs, ce ne sont pas moins de 26 races d'animaux de rente, 1200 plantes de jardin, 450 variétés de baies et 1800 variétés de fruits qui ont pu être sauvegardées. Rappelons que chacun d'entre nous peut, s'il le souhaite, contribuer à semer ou planter des variétés labellisées ProSpecieRara dans sa parcelle, contribuant ainsi à renforcer cette protection tout en profitant de légumes ou fruits sortant de l'ordinaire.

Aujourd'hui, nous souhaitons vous faire partager notre coup de cœur pour le livre en deux tomes « Saveurs d'antan - variétés redécouvertes de ProSpecieRara » aux éditions Rossolis (en stock sur Rossolis.ch au prix de CHF 35 le tome). Leurs auteurs sont Martin Weiss, journaliste et auteur de la majorité des superbes photographies et Albi von Felten, cuisinier créateur dont la maison jouxte le jardin école ProSpecieRara. Cet ouvrage contient une soixantaine de recettes appétissantes et simples à réaliser mettant en valeur légumes et fruits locaux dont bon nombre sont des variétés peu communes. Vous y trouverez des recettes telles la soupe au persil tubéreux, le velouté de panais, la salade de crosnes, ou le rösti de pommes de terre bleues. Les animaux de rente protégés sont également à l'honneur, mais cette fois-ci dans nos assiettes (porc-laineux, canard de Poméranie, mouton d'Engadine, etc.) *Note : il sera toutefois difficile de trouver ces viandes sur nos étals en Suisse romande. Ces deux tomes, dont l'un couvre la période hiver-printemps et l'autre été-automne, ne sont pas que des livres de recettes mais sont aussi une source d'informations sur les plantes potagères, l'histoire de l'arrivée des légumes d'Amérique en Europe, les divers animaux de rente protégés et plusieurs intéressants entretiens avec des acteurs de ce projet. Si vous ne le savez pas encore, vous y apprendrez donc une foule de choses intéressantes comme par exemple que ce sont les Italiens qui ont créé les courgettes à partir de courges arrivées au XVIe siècle en Europe.*



Agenda en lien avec ProSpecieRara

Voici quelques dates d'événements dignes d'intérêts et à proximité extraits du site www.prospecierara.ch.

- 6 avril 9:30-12:30 Jardin botanique Genève - Cours de préparation de plantons
- 20 avril 9:00-17:00 Berges de Vessy - Week-end d'introduction à la permaculture
- 4 mai 09:00-16:00 Carouge - Fête du printemps et marché des plantons
- 9 mai 10:00-16:00 Jardin botanique Genève - Marché aux plantes avec vente de plantons sur le stand de ProSpecieRara
- 11 mai 09:00-15:00 - Vernier - Marché de printemps de Vernier
- 12 mai 13:00-18:00 - Pointe de la Jonction, marché aux plantons
- 13 mai 18:00-20h30 - Chêne-Bourg - cours reproduction semences
- 18 mai 10:00-18h00 - Plan-les-Ouates - marché plantons anciennes variétés