

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

Journal à parution trimestrielle  
Numéro 1/25

Couverture : cigogne

\* \* \*

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

# ***Chronique des jardins familiaux de Bernex***



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

**CERCLE**  
DES AGRICULTEURS  
DE GENÈVE ET ENVIRONS

CAGE.CH

HONDA  
POWER EQUIPMENT

Landi

STIHL

AGROLA

GENÈVE  
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)

C'est au tour maintenant de Fridolin de prendre congé de l'assemblée, en tant que président. Il explique que c'est essentiellement par amitié pour l'ancien président fondateur Eric Frieden qu'il a accepté de relever, alors jeune retraité, d'entrer au comité puis de reprendre la présidence deux ans plus tard. Ceci non sans hésitation en raison de la langue française avec laquelle il est moins à l'aise. Pendant toutes ces années, Fridolin dit avoir beaucoup appris, notamment qu'il fallait mieux parfois ne pas répondre à chaud pour éviter des disputes. Il s'est souvent senti entre le marteau et l'enclume, à savoir entre les parcellaires et la Fédération genevoise et que dans l'épineuse question des règlements, il trouvait plus important qu'une parcelle soit bien entretenue plutôt qu'il y ait un bidon en trop derrière le chalet ! Il dit aussi avoir toujours été très attentif à la question des dépenses pour que la cotisation reste accessible aux personnes de condition modeste. Sa devise préférée "Le respect change la vie !"

Toujours durant cette assemblée, le président de la FGJF, M. Thierry Houlmann, a apporté brièvement les conclusions de la campagne d'analyses des sols sur les groupements genevois. L'idée étant de comparer les données de 2023 avec celles de 1991 et 1997. Bien que la situation soit stabilisée par rapport à 1997, il y a toujours :

- trop d'apports de fumier - trop d'engrais - trop de cuivre (bouillie bordelaise)

Il faut donc continuer nos efforts et utiliser ces produits avec parcimonie.

Pour information, voici la composition actuelle du comité, suite à l'assemblée générale du 22 mars :

		Parcelle	e-mail	tél
Président :	<b>Jacques Magnin</b>	187	<a href="mailto:magnin.j@bluewin.ch">magnin.j@bluewin.ch</a>	079 236 53 27
Secrétaire	<b>Nicole Schilly</b>	29	<a href="mailto:nschilly@bluewin.ch">nschilly@bluewin.ch</a>	079 365 62 06
Trésorier	<b>Michele Colleoni</b>	190	<a href="mailto:michel.colleoni@bluewin.ch">michel.colleoni@bluewin.ch</a>	079 221 77 18
Travaux / Vice-présidence	<b>Gérard Meier</b>	84	<a href="mailto:gerard.meier@gmail.com">gerard.meier@gmail.com</a>	076 360 39 47

**CONCOURS 2025 : CE SERA LA COURGE LA PLUS LOURDE**

## SOMMAIRE

Éditorial - Il y a cinq ans, la pandémie	p. 4
Des cigognes se plaisent en Suisse	p. 5
La culture des fèves en régions alpines	p. 6
Résultat du jeu 4/24 - Jeu 1/25 labyrinthe	p. 7
Potager et espaces verts aux HUG	p. 8 et 9
Faire ses propres graines de carottes	p. 10
Fricassée de fèves au lard du Valais	p. 11
Genève en 1846	p. 12
Mot du Président + concours 2025 (courage)	p. 13 et 14
Impressum	p. 16

## ÉDITORIAL – IL Y A CINQ ANS, LA PANDÉMIE !

Il y a cinq ans déjà, en mars 2020, la Suisse prenait des mesures extraordinaires d'urgence en lien avec le coronavirus. Les écoles fermaient, mais aussi les restaurants, les marchés, les magasins non essentiels, les musées, les cinémas, les centres sportifs et même les domaines skiables. Il faut dire que la propagation du virus s'était faite très rapidement, après un premier cas au Tessin fin février, ce n'étaient pas moins de 5000 infections par jour et 100 décès quotidiens qui eurent lieu en décembre 2020.

En 2025, que reste-t-il et quels souvenirs gardons-nous de ces années de pandémie ? La première chose qui vient à l'esprit est le port du masque. En effet, il est maintenant habituel de voir quelques personnes le porter dans la rue et d'y être contraint dans les hôpitaux. La pénurie de masques nous a aussi fait prendre conscience de la grande dépendance industrielle que nous avons par rapport à la Chine. En effet, la Suisse n'a pas été en mesure de produire ses propres masques en période de pénurie. Concernant les autres mesures d'hygiène, à savoir se laver régulièrement les mains, ne pas se serrer la main, se faire la bise, etc. il n'en reste pas grand chose. De même pour le fait d'acheter des produits locaux, notamment des fruits et légumes à la ferme, la tendance constatée pendant le coronavirus s'est inversée, les achats transfrontaliers ayant eu raison de cette habitude. Pour ce qui est des voyages en avion, ils sont repartis de plus belle aujourd'hui, peu importe finalement l'impact en CO2 et les nuisances sonores. Le télétravail s'est par contre largement développé et s'est maintenu dans beaucoup d'entreprises, facilité en cela par l'évolution des visioconférences et des applications téléphoniques via Internet. Il restera aussi des importants progrès faits par le secteur pharmaceutique, comme la technique de l'ARN messenger, utilisé pour certains vaccins, qui pourra s'avérer déterminante en cas de nouvelle pandémie. Il restera également des éléments stratégiques, législatifs et politiques qui permettront, à l'avenir, d'être plus réactifs si une telle situation venait à se produire à nouveau.

Parmi les bons souvenirs de cette période, il restera pour nous la possibilité d'utiliser notre petit lopin de terre comme refuge !

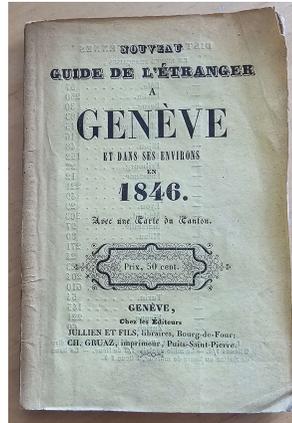
## MOT DU PRÉSIDENT

Voici un résumé de présentation que notre nouveau président, M. Jacques Magnin, a fait de son parcours de vie lors de l'AG du 22 mars. Né en 1950 à Fribourg, de parents issus de familles paysannes, sa famille s'est établie à Genève, dans le quartier des Grottes en 1951. Après quelques années d'études classiques, Jacques obtient son CFC d'horloger. Moins d'une année au sein de la manufacture Omega, il comprend que son avenir n'est pas de rester enfermé et il quitte l'entreprise pour s'adonner au bûcheronnage en Valais. De retour à Genève, il est engagé au sein du service des Parcs et Promenades de la Ville et fait en parallèle une formation d'horticulteur-paysagiste avec, à la clé, deux ans plus tard, un nouveau CFC. Ensuite, avec un ami, il s'occupe de production de plantons puis, suite à un accident, il fait une reconversion en prenant des cours du soir de comptabilité. Cette nouvelle corde à son arc, il se fait engager à la FER où il sera chef de service au sein de la caisse AVS et se formera encore le soir pour obtenir un Brevet Fédéral de spécialiste en assurances sociales. Un joli parcours professionnel et une retraite bien méritée il y a une dizaine d'années. Pour ce qui concerne les jardins familiaux, Jacques a fait partie de l'ancien groupement de Plan-les-Ouates dans les années 70, puis c'est en 1999 qu'il rejoignit celui de Bernex. Il entre au comité du groupement en 2009 en qualité de responsable de la remise des parcelles et à partir de 2016, avec une interruption il y a quelques années, il siège aussi au comité de la Fédération genevoise des jardins familiaux. Sur le plan familial, Jacques est père de trois enfants et a cinq petits-enfants. Sa parcelle est la 187, au bord de la route d'Aire-la-Ville. Votre nouveau président compte sur l'indulgence des parcelnaires et espère aussi que des bonnes volontés viendront renforcer un comité qui œuvre sans relâche depuis des années.

Pendant cette AG, Jacques s'adresse aussi à M. Fridolin Glarner, président sortant et son épouse. Il remercie chaleureusement Fridolin qui, entré dans le groupement en 1977, a tenu la présidence pendant les 14 dernières années. C'est un engagement bénévole tout à fait remarquable qu'il faut saluer ! Le navire a tenu l'eau et le cap ! Jacques remercie aussi Marianne, l'épouse de Fridolin, d'avoir été à ses côtés, et pour son aide précieuse, notamment lors des manifestations. Comme c'est la coutume, Fridolin reçoit par acclamation le titre de Président d'honneur. Les derniers mots de Jacques seront en allemand "*Fridli, Marianne, bis bald und gute Fahrt, immer sichere Wege, bleiben Sie gesund und kommen Sie gut an! ....*"

## GENÈVE EN 1846

Le milieu du XIXe siècle n'est pas si lointain et si la vieille ville de Genève n'a pas trop changé, il en est tout autrement pour sa banlieue et la vie de ses habitants. Le petit "Guide de l'étranger de 1846", avec ses indications pratiques, donne une bonne idée sur ces questions. Tout d'abord, il faut préciser qu'en ce temps-là, Genève était bordée par la France au nord et par la Savoie, qui n'était pas encore française, au sud. Par ailleurs Carouge appartenait au royaume de Sardaigne. Notre région de Bernex, Lancy, Onex n'était habitée que par quelques foyers et, pour donner une idée de grandeur, la population du canton avoisinait les 30'000 âmes alors qu'aujourd'hui nous approchons du demi-million d'habitants ! Les voyageurs qui arrivaient à Genève devaient remettre leur passeport à l'autorité locale. La ville avait bonne réputation. Belle, sérieuse, calviniste, et confortable, elle attirait les touristes, les commerçants et les savants. La campagne était grande et bien cultivée, notamment en céréales. Le vin genevois était acide et se mélangait avec de l'eau. La culture des mûriers permettait aux vers à soie de se nourrir et à cette nouvelle industrie de se développer. Le sol était toutefois assez ingrat et il fallait l'amender, par exemple avec le limon des fossés. Le climat était assez sain en raison de la bise qui permettait de changer l'air. D'ailleurs, la vie était longue à Genève pour l'époque puisque l'espérance y était de 40 ans avec environ 10% de soixantaines (aujourd'hui l'espérance de vie est de plus de 82 ans !). Les habitants de Genève étaient plutôt grands, rigoureux en raison du passé calviniste, avec peu d'accent. Les femmes étaient belles bien que prudes, instruites et bonnes ménagères. Pour le voyageur qui souhaitait faire des excursions, le Salève était très prisé, mais aussi Ferney, patrie de Voltaire, les Voirons ou les bords du lac. Pour se déplacer par exemple à Thonon, il fallait prendre la diligence sur les quais et compter 3 heures pour un coût de 2fr50. C'est encore l'époque où il était possible de régler ses achats en centimes selon le système décimal français ou en sols et florins locaux.



## DES CIGOGNES SE PLAISENT EN SUISSE

Grâce au réchauffement climatique, depuis quelques années, nous avons la chance d'avoir dans notre pays des cigognes qui passent l'hiver sans continuer leur grand voyage de migration jusqu'en Afrique. Selon le neuvième recensement hivernal de janvier 2025, effectué par des bénévoles à travers tout le pays, il a été compté 1041 cigognes en Suisse. Cela signifie que près d'une cigogne sur deux passera l'hiver chez nous et qu'une grande partie y nichera. C'est une bonne nouvelle pour la biodiversité et la population car il s'agit là d'un majestueux oiseau qui ne laisse personne indifférent. Les cigognes étaient bien présentes en Suisse au XIXe siècle mais ensuite l'assèchement des zones humides et la correction des rivières ont privé ces échassiers de leur biotope. Ainsi, en 1950, la cigogne blanche a été considérée comme disparue de notre territoire. Aujourd'hui, grâce au changement climatique, la glace ne couvre plus que rarement les zones humides et les cigognes trouvent maintenant suffisamment de nourriture, comme des escargots, des vers, des souris ou des petits poissons.

L'image ci-dessous a été prise par la rédaction le 11 janvier 2025 dans le champ qui se situe entre la partie ouest de notre groupement et la gravière. Il y avait près d'une vingtaine de cigognes qui pouvaient être facilement observées depuis la route d'Aire-la-Ville.



## LA CULTURE DES FÈVES EN RÉGIONS ALPINES

Dans les précédentes éditions de cette chronique la culture des fèves a déjà été abordée mais pas son importance dans l'alimentation des populations alpines de l'époque. En effet, la fève (*vicia faba*), avec sa forte teneur en protéines, a joué pendant des siècles un grand rôle à la fois dans la nourriture humaine mais aussi du bétail. Cultivée par champs entiers, elle avait aussi l'avantage d'enrichir le sol en azote pour les cultures subséquentes. De nombreuses variétés existaient notamment en Valais, au Tessin et dans les Grisons. Le grand avantage de la fève, qui pourtant provient de régions méridionales, est sa forte résistance au gel. Les jardiniers de notre groupement le savent bien puisqu'ils sèment en automne et n'ont pas peur de voir les plants déjà bien sortis en février geler sur place. Pour geler, il faudrait que la température descende en dessous de -10° ce qui devient rare de nos jours à Genève.

Ainsi, depuis 2000 ans au moins, la fève entrait dans l'alimentation des populations alpines car la viande n'apparaissait qu'occasionnellement sur la table. La jeune fève pouvait être mangée entière ou, une fois mature, agrémenter les soupes et les potées. Séchée et réduite en farine, elle venait compléter le seigle et le pavot bien répandus en altitude. Ce n'est qu'à partir de l'importation en Europe, à la fin du Moyen-Âge, de la pomme-de-terre, plus nourricière, que la culture de la fève a progressivement décliné. Les champs entiers laissèrent progressivement la place à des plus petits carrés dans le potager puis les cultures eurent lieu en bordure de champs de pomme-de-terre. Enfin, au XXe siècle, mis à part quelques poches de résistance alpines, la fève a presque disparu. Depuis quelques années, avec l'engouement pour le véganisme et un certain retour aux sources, la fève retrouve quelques lettres de noblesse, notamment dans les menus gastronomiques ou pour palier aux déficits en protéines.



## FRICASSÉE DE FÈVES AU LARD DU VALAIS

**Ingrédients** (4 personnes) - auteur : Chef Philippe Chevrier - Genève

500 g de petits pois	100 g de beurre
500 g de fèves	5 cl d'huile d'arachide, fleur de sel
1 pièce de sucrine	10 g de sucre
1 oignon jaune	Poivre du moulin
2 pommes de terre	1 botte de carottes fanes
100 g de lard du valais	1 botte d'oignons nouveaux

### Préparation

1. Ecosser les petits pois et les fèves. Les cuire séparément à l'anglaise 4 minutes. Vérifier la cuisson et arrêter celle-ci en les plongeant dans de l'eau glacée. Egoutter et retirer la petite peau délicatement. Réserver au frais.
2. Emincer finement la sucrine.
3. Eplucher l'oignon et l'effeuiller. Tailler des petits dés et les blanchir environ 3 minutes (départ eau froide).
4. Tailler des petits lardons dans le lard du Valais, en prenant soin d'enlever la couenne et les faire revenir à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Débarrasser sur papier absorbant. Eplucher les pommes de terre et tailler de belles billes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Blanchir celles-ci 5-6 minutes et les égoutter. Dans une poêle avec de l'huile et du beurre, les faire sauter jusqu'à obtenir une belle coloration.
5. Couper les fanes de carottes à 1 cm et cuire les carottes à l'anglaise 7 minutes puis les glacer. Retirer la peau avec les doigts.
6. Couper les verts d'oignons et les cuire à blanc, dans une casserole avec une pincée de sucre, du sel, de l'eau et du beurre.
7. Eplucher et tailler les gousses d'ail noir.
8. Pour le dressage réchauffer et assembler tous les éléments, rectifier l'assaisonnement et glacer au jus d'agneau. Déposer les morceaux d'ail noir sur le dessus.

## FAIRE SES PROPRES GRAINES DE CAROTTES

Assurer sa propre production de graines est une pensée qui traverse un jour ou l'autre l'esprit de tout jardinier amateur. Les raisons sont simples, à savoir que cela permet d'être autonome, d'éviter l'achat de semences et de reproduire les caractéristiques d'une variété. Dans notre groupement, certains parcelaires produisent déjà des semences de différents légumes, notamment de tomates. Ceci étant, la production de graines n'est pas aussi simple que cela pourrait le laisser penser. En effet, selon les légumes, il y a des méthodes plus ou moins complexes afin de garantir un certain succès dans les résultats obtenus. Une erreur souvent commise est de vouloir produire des graines obtenues à partir de légumes F1 alors que la plupart du temps, les hybrides ne conservent pas leurs caractéristiques. Qu'en est-il alors des graines de carottes ? La méthode la plus simple, mais aléatoire, est de laisser quelques carottes en terre en automne pour récolter les graines l'été suivant.

Voici toutefois une marche à suivre plus professionnelle :

1. en automne, déterrez vos carottes et choisissez les plus beaux spécimens. Coupez le feuillage en ne laissant qu'un ou deux centimètres. Entreposez les carottes sélectionnées dans des bacs remplis de sable dans un endroit frais et humide (ex. : cave)
2. au printemps, replantez chaque carotte à 50cm de distance en laissant le collet au niveau du sol.
3. lorsque la hampe florale s'élèvera, tuteurez-la pour éviter qu'elle se casse. Attendez que les fleurs fanent et que l'inflorescence soit bien brune et sèche. Certaines personnes, enlèvent à ce moment les plants pour les faire sécher quelques jours dans un endroit sec. Tamisez vos graines et placez-les dans un petit sachet. Le pouvoir de germination est de cinq ans.

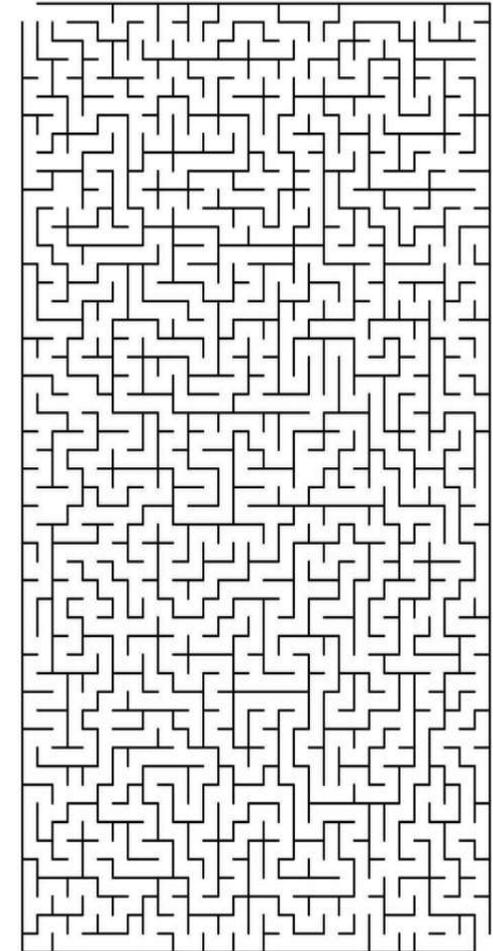
Note : s'il y a des carottes sauvages à moins de 800m de distance, alors il se pourrait que vos carottes deviennent des hybrides, qu'elles soient fines et blanches ! A tester donc.

## RÉSULTAT DU JEU 4/24 - SCRABBLE À TROUVER

Avec le P en G7, il était possible d'écrire POLOCHON

## JEU 1/25 - LABYRINTHE

Ce labyrinthe s'adresse aux enfants qui doivent, d'un trait continu de crayon, en partant depuis la flèche, aller chercher la carotte !



## POTAGER ET ESPACES VERTS AUX HUG

Contrairement à l'idée reçue, l'image des hôpitaux universitaires de Genève ne se résume pas qu'à des bâtiments gris. En effet, les espaces verts des différents sites des HUG représentent près d'un cinquième de la superficie totale, ce qui est impressionnant. Bien entendu ce ratio est obtenu en grande partie par les larges prairies de Belle-Idée, de Loëx et Joli-Mont. Sur celles-ci paissent des moutons et des chèvres naines qui tondent naturellement l'herbe. Mais, ce qui est plus remarquable, c'est l'étendue des espaces verts sur un site comme celui de Cluse Roseraie (l'hôpital principal). En effet, l'hôpital contient plusieurs terrasses arborisées qui font le plaisir des patients comme des soignants. Il y a au moins 150 bacs qui contiennent des arbres, des arbustes et autres végétaux. La préférence a été donnée aux essences locales. D'ailleurs, il s'agit du premier hôpital de Suisse ayant reçu la certification "Bourgeon BIO Suisse".



Ci-dessus, des photos de quelques plantages se situant sur la terrasse du 1er étage à droite du couloir permettant de rejoindre l'espace Juillard. Ces petites parcelles, nommées "Le Pot à HUG" sont mises à disposition des membres du personnel de HUG. Elles sont nominatives et les personnes intéressées doivent passer par une inscription.

En outre, une trentaine de nichoirs ont été installés sur les divers sites des HUG. Ils sont adaptés aux rouge-queues, à différentes mésanges mais aussi aux chauves-souris. Une chance a aussi été donnée au rare faucon pèlerin en posant un nichoir sur le toit du bâtiment du laboratoire de l'hôpital. Cet oiseau, qui avait presque disparu de Suisse, compte maintenant 250 couples, grâce notamment à des initiatives comme celles des HUG. Pour compléter ce souhait d'élargissement de la biodiversité sur leurs sites, les hôpitaux ont placé seize ruches et hôtels à insectes ici et là. Bravo à eux pour toutes ces initiatives !

N'hésitez pas à vous rendre sur les terrasses du 1er étage du bâtiment principal des HUG. Celles-ci sont accessibles au public et il y a même un joli restaurant nommé "Opéra food" en cas de petit creux.