

## **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 3/23

Couverture : journée des fleurs

\* \* \*

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

# **Chronique des jardins familiaux de Bernex**



## *La journée des fleurs*

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

**CERCLE**  
DES AGRICULTEURS  
DE GENÈVE ET ENVIRONS

CAGE.CH

HONDA  
POWER EQUIPMENT

Landi

STIHL

AGROLA

ONEA  
VERS L'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)

Une parcelle doit être remise au nouveau jardinier dans un état réglementaire et nettoyée des mauvaises herbes. Les travaux effectués par le groupement ou le nouveau jardinier seront facturés et déduits du prix du chalet. Le jardinier sortant est responsable de sa parcelle et de son chalet jusqu'à la date de la remise au nouveau jardinier, attention encore aux assurances du chalet.

Conseil pour diminuer les mauvaises herbes pour l'année prochaine. Éviter en automne le motoculteur qui multiplie les racines, labourez la terre herbeuse plutôt à la main en grosses mottes juste avant le gel qui tue les racines des mauvaises herbes.

Meilleures salutations  
Fridolin Glarner



Quelques photos encore de la journée des fleurs, Merci à toutes et tous !



## SOMMAIRE

Éditorial - La nature a soif	p. 4
Fédération internationale des coins de terre	p. 5
Le caoutchouc	p. 6
Pluviomètre : son utilité et comment le choisir	p. 7
Aliments fermentés - une richesse à tout point de vue	p. 8 et 9
Jeu 3/23 - Illusions d'optique	p. 10
Recette - pickles d'oignons et betteraves	p. 11
Le frelon asiatique	p. 12
Mot du Président	p. 13 et 14
Impressum	p. 16

## EDITORIAL – LA NATURE A SOIF

A l'instant où ces lignes sont écrites, c'est une semaine de canicule qui occupe l'actualité sous l'appellation 'dôme de chaleur'. C'est surtout inhabituel, à la deuxième quinzaine d'août, de se retrouver avec des nuits tropicales. Hormis cette chaleur que nous apprenons à apprivoiser depuis quelques années, c'est surtout la sécheresse qui inquiète. Nos sols sont secs et crevassés, les cultures céréalières moins abondantes, les arbres penchent leur tête.

Nos petits jardins n'échappent pas à cette situation malgré les possibilités d'arrosage. Les quelques averses orageuses qui ponctuent nos étés ne sont pas suffisantes, car seule une pluie fine sur un ou deux jours permet de réhydrater en profondeur la terre. Si les espèces méditerranéennes, comme les tomates, les poivrons et les aubergines apprécient ces périodes chaudes, d'autres légumes, comme les salades, les côtes-de-bettes ou les fenouils ne retrouvent plus leurs marques et montent en graines prématurément. Comme cette tendance d'étés torrides et secs s'inscrit dans le changement climatique que nous connaissons, il faudra repenser à l'avenir nos plants de culture. Préférence sera donnée aux espèces et variétés de fruits et légumes plus adaptées. Il sera avantageux d'opter pour une couverture du sol dans le but de mieux retenir l'humidité et aussi d'aménager une partie des cultures à l'ombre du chalet ou des arbres fruitiers. Tout ce qui permettra d'économiser l'eau au jardin sera bienvenu. Il s'agira tout d'abord d'optimiser sa récupération, d'arroser le soir avec discernement et utiliser au besoin des cruches enterrées (oyas) ou des systèmes de goutte-à-goutte.

Pour ce qui est de l'espace public genevois, des parcs et forêts du canton, là-aussi, il y aura progressivement un remplacement de la végétation. Celui-ci sera spontané ou voulu, notamment en remplaçant certains marronniers, érables ou charmes actuels par des chênes pubescents, des sorbiers, des micocouliers et autres essences plus résistantes. Certaines études font penser que le climat futur de notre région sera proche de celui de Zagreb. Affaire à suivre donc !

## MOT DU PRÉSIDENT

Chères jardinières, chers jardiniers,

La journée des fleurs du 26 août s'est déroulée dans une très bonne ambiance avec une vingtaine de bénévoles. Malgré l'été sec nous avons pu livrer une centaine de bouquets à deux EMS de la région. Un grand merci aux responsables Claudine Roussinangue et Patrizia Kuenzi, à toutes les personnes qui sont venues spontanément pour donner un coup de main et aux parceliaires qui ont préparé la veille un bouquet de fleurs dans un seau à l'entrée de leur parcelle. Déception, parcelles sans fleurs ou sans préparation de fleurs dans un seau...

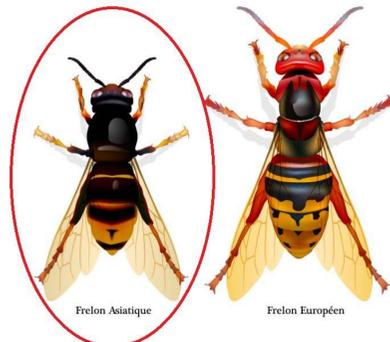
La demande pour un jardin familial dans le canton est très forte. Nous avons actuellement 130 candidats sur notre liste d'attente. Le jardinage est souvent sous-estimé car bien cultiver et entretenir une parcelle de 300m<sup>2</sup> est un immense travail qu'il faut aimer. Si vous n'avez plus le temps, la motivation, la force ou si vous vous êtes tout simplement trompé dans le jardinage, laissez la parcelle à quelqu'un d'autre qui attend depuis des années.

Notre groupement a été visité le 20 juin par des représentants de la FGJF. Le rapport de cette visite est affiché chaque année à la buvette et envoyé par courriel à tous nos membres. Notre comité surveille l'état des parcelles pendant toute l'année. La plupart des parcelles sont bien cultivées et les parcelles se présentent dans un très bon, bon ou acceptable état. Cependant nous constatons que plusieurs parceliaires ignorent ces rapports et nos avertissements oraux et écrits. Les parceliaires concernés sont avertis par écrit et si ces avertissements sont à nouveau ignorés, il leur est demandé de donner leur démission ou ils seront exclus du groupement.

Une démission est acceptée pour la fin de l'année au plus tard le 30 septembre à l'adresse de notre groupement : Jardins Familiaux de Bernex, Route d'Aire-la-Ville 75, 1233 Bernex. L'envoi par recommandé n'est pas nécessaire, la réception de votre démission vous sera confirmée par courrier. Passé cette date, l'attribution des parcelles à un nouveau jardinier est également différée et un montant de CHF 50 vous sera facturé pour chaque mois de retard jusqu'à la remise de la parcelle au nouveau jardinier.

## LE FRELON ASIATIQUE

Dans la famille des insectes indésirables venant d'Asie, après la vorace coccinelle asiatique, le longicorne qui s'attaque aux érables, le moustique tigre qui pique en journée, voici le frelon asiatique. Pour ne pas stigmatiser l'Asie, le Canada a renommé ce dernier en "frelon à pattes jaunes". Il est vrai que celui-ci se distingue de son cousin européen par ses pattes noires à la base puis jaune vif, alors que notre frelon a des pattes intégralement orangées. Le frelon asiatique est d'un tiers plus petit et c'est le noir qui domine, de la tête jusqu'au deux tiers de l'abdomen alors que le nôtre à la tête orangée et l'abdomen en majorité jaune. Pourquoi est-il donc important de bien le reconnaître ? Parce que cet insecte, redoutable chasseur, représente un réel danger pour nos abeilles qui sont déjà à la peine entre le parasite du varroa et les insecticides ambiants. Le frelon fait aussi d'importants dégâts aux raisins, figes, kiwis et autres fruits. Arrivé en Lot-et-Garonne dans un lot de poteries chinoises en 2004, le frelon a progressivement colonisé la France et il est entré à Genève en 2020 avec deux nids qui ont été repérés puis détruits. Mais en 2022, des nids ont passé inaperçu et le voici dispersé sur le canton. Il faut dire que malgré la taille des nids qui peuvent avoir 80cm de diamètre, il n'est pas facile de les voir car ils sont souvent fixés en haut de grands arbres et cachés par le feuillage. Pour l'instant, il est important d'annoncer toute observation et identification avérée de frelon asiatique sur la plate-forme internet [frelonasiatique.ch](http://frelonasiatique.ch) et ne pas essayer de détruire un nid soi-même. Nos autorités cantonales comptent sur la vigilance du public et des apiculteurs pour tenter de contenir la prolifération de l'insecte. Parfois, un émetteur miniature est placé sur un spécimen capturé pour qu'il conduise les pompiers au nid. Certains apiculteurs utilisent une variété de poules près de leur ruche qui est capable de gober en vol les frelons qui font du surplace. Affaire à suivre donc !



## FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES COINS DE TERRE

En date du 17 août, notre président nous a retransmis un courriel de Monsieur Rouiller de la Fédération suisse des jardins familiaux suite à une demande de la secrétaire de la Fédération internationale des coins de terre dans le but de faire connaître leurs activités et leurs publications. Pour beaucoup d'entre nous, c'est déjà une surprise de savoir qu'il existe une Fédération internationale ! En consultant leur site, [jardins-familiaux.org](http://jardins-familiaux.org), nous apprenons que cette institution se trouve au Luxembourg, qu'elle a été créée en 1926, qu'elle regroupe 13 pays dont la Suisse représentant environ 2 millions d'amis jardiniers. A l'exception du Japon ayant rejoint l'association il y a peu, les membres sont essentiellement d'Europe de l'ouest et du nord. Par sa localisation au Luxembourg, cette Fédération est reconnue auprès de diverses instances européennes et peut participer au Conseil de l'Europe. La Fédération souhaite faire prendre conscience à diverses instances comme à la population des multiples avantages de mise à disposition de coins de terre à cultiver dans notre société moderne. Il s'agit autant d'une amélioration de la qualité de vie, que de la production de légumes sains, d'une lutte contre le stress et de l'acquisition de connaissances. Il est aussi prouvé que les jardins peuvent être bénéfiques aux personnes âgées mais aussi aux chômeurs, aux immigrés et aux handicapés.

Sur leur site, il est possible de télécharger leur publication intitulée "Trait d'Union" paraissant trois fois par an depuis 2008. Ceux qui sont curieux pourront alors avoir une idée de ce qui se passe en matière de jardins familiaux dans d'autres pays et pourquoi pas y trouver une idée de voyage ? La Fédération organise aussi de temps en temps des congrès; le dernier en date ayant eu lieu en 2016 à Vienne et portant sur le thème des conseils en jardinage tenant compte de la durabilité et d'une bonne gestion des ressources.

Fédération Internationale des Jardins Familiaux



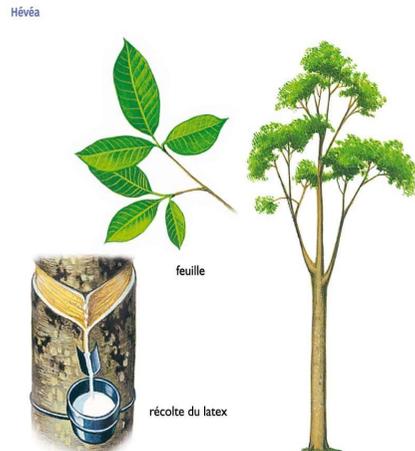
Fédération Internationale

NOUVELLES

Fédérations

## LE CAOUTCHOUC

Voici une matière bien particulière que celle du caoutchouc. Même son nom est atypique, *Cahuchu*, au Pérou, signifiant "bois qui pleure". Car, si le caoutchouc a pu être synthétisé depuis le début du XXe siècle, c'est bien à partir du latex de certains arbres que se forme naturellement cette matière élastique. Lorsque les Européens découvrent l'Amérique à la fin du XVIe siècle, ils sont intrigués par une substance inconnue en Europe qui possède des propriétés élastiques. Il faut dire que les Aztèques utilisaient déjà le caoutchouc pour confectionner des objets courants, des torches et des balles qu'ils offraient à leur dieu pour leur capacité à rebondir d'une manière incessante. Les Anglais et les Français notamment cherchèrent à trouver des utilités à cette matière. En 1770 c'est la gomme à encre qui est découverte. En 1820, associée à un solvant, c'est le ciré imperméable qui est trouvé. Mais en 1842, lorsque Charles Goodyear réalise qu'en le vulcanisant à chaud avec du soufre les chaînes moléculaires du caoutchouc deviennent plus résistantes, c'est le début du formidable essor des pneumatiques pour les véhicules. L'hévéa, arbre à caoutchouc, devient source de toutes les attentions et des cultures à grande échelle voient le jour. Ensuite, les guerres mondiales avec leurs difficultés d'approvisionnement accélèrent la recherche de caoutchouc synthétique qui peut être obtenu à partir d'hydrocarbures. De nos jours, le caoutchouc naturel à partir d'hévéa reste une industrie importante avec près de quinze millions d'hectares de culture (plusieurs fois la superficie de la Suisse) et certaines grandes entreprises, comme Michelin, prennent conscience de la nécessité de cultures durables. Il faut dire que le caoutchouc reste une matière peu dégradable et que ses poussières, liées à l'usure des pneus, sont problématiques pour la santé et l'environnement.



## RECETTE - PICKLES D'OIGNONS ET BETTERAVES

En écho à l'article paru en pages 8 et 9 de cette chronique, voici une recette permettant d'illustrer concrètement l'une des innombrables possibilités de légumes fermentés en bocal. En plus de l'intérêt gustatif de cette préparation, il sera amusant d'obtenir des oignons colorés en rose par l'effet de la betterave.

### Durée de fermentation

- 3 semaines

### Matériel

- 1 bocal à joint en caoutchouc d'un demi-litre

### Ingrédients

- 1 petite betterave rouge crue
- 300 gr d'oignons jaunes
- poivre noir en grains
- saumure à 3%

1. Pelez la betterave et coupez-la en fines tranches de 3mm environ. Pelez les oignons et tranchez-les de la même épaisseur que les betteraves.
2. Dans le bocal, mettez 4 grains de poivre noir, puis rangez la betterave. Ajoutez les oignons jusqu'à 1 cm du bord. Ajoutez 1/2 oignon ou 1 tranche de gros oignon pour bloquer les légumes. Recouvrez de saumure à 3%, fermez et laissez fermenter 1 semaine à température ambiante, puis 2 semaines dans une zone fraîche.

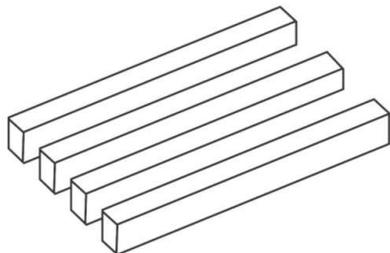
### Préparation de la saumure

Pour une bonne fermentation, prenez du gros sel de mer. Faites bouillir 1 litre d'eau et versez 30 gr de sel puis mélangez. Une fois l'eau un peu moins chaude, à l'aide d'un entonnoir, versez-la dans une bouteille en verre et fermez le bouchon. La saumure est utilisable une fois complètement refroidie.

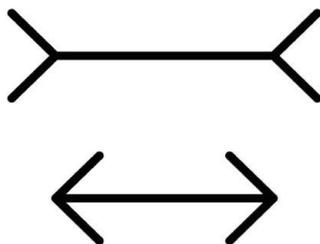
## JEU 3/23 - ILLUSIONS D'OPTIQUE

Voici trois exemples d'illusions d'optique qui nous démontrent que notre cerveau et nos yeux peuvent parfois nous jouer des tours !

1. y a-t-il trois ou quatre bâtons ?



2. difficile à croire que les deux lignes horizontales (sans les pointes de flèches) sont de même longueur



3. voyez-vous un arbre ou un couple sur le point de s'embrasser ?

## PLUVIOMÈTRE : SON UTILITÉ ET COMMENT LE CHOISIR ?

Le pluviomètre est un petit instrument de mesure, très simple, qui permet de connaître la quantité de pluie qui s'est déversée sur une surface. Sa forme conique et assez haute permet d'éviter que les gouttes en ressortent. L'instrument est gradué, souvent en plastique ou en verre, et translucide. Un millimètre de pluie dans le pluviomètre correspond à 1 litre d'eau tombé par mètre carré sur le terrain. Il existe plusieurs types de pluviomètres, du simple récipient sur un piquet, à l'appareil électronique relié à un programmeur d'arrosage intelligent en passant par la station météo avec analyse historique.

### Pourquoi installer un pluviomètre dans son jardin ?

Les prévisions météorologiques n'étant pas forcément précises et nos impressions pas toujours fiables, il peut s'avérer utile de connaître exactement la quantité d'eau que le jardin a reçu, par exemple pour mieux gérer ses arrosages ou alerter sur un risque de maladie cryptogamique. Certains apprécieront de tenir des statistiques pour comparer la pluviométrie d'années en années.

### Où le placer dans son jardin ?

Idéalement, il doit être placé dans un endroit le plus dégagé possible, à bonne distance d'arbres, de haies ou de murs qui pourraient fausser la quantité d'eau reçue. S'il y a un peu de végétation alentour, c'est mieux, pour éviter l'évaporation. Sur piquet, la hauteur habituelle recommandée est d'un mètre.

### Où en trouver ?

Dans la plupart des jardinerie habituelles vous trouverez des pluviomètres à petits prix avec ou sans support. Les pluviomètres avec station météo s'achètent, elles, plutôt sur Internet.



## ALIMENTS FERMENTÉS - UNE RICHESSE À TOUT POINT DE VUE

Les aliments fermentés font partie de notre quotidien, même si parfois nous l'ignorons. Nous viennent immédiatement à l'esprit, le vin, la bière, le pain et le fromage, moins souvent le café, le chocolat, la sauce soja ou les pickles. Et puis, il y a ces déclinaisons asiatiques qui commencent à susciter de l'intérêt en occident, tels le kéfir, le kombucha, le kimchi ou le miso. Il est vrai qu'en Chine, en Corée ou au Japon, les produits fermentés sont très appréciés pour diverses raisons. La première est ancestrale car le processus biochimique naturel de la fermentation permet d'améliorer la conservation sans chaîne du froid de la nourriture. De plus, les aliments deviennent plus digestibles en enrichissant la flore intestinale. Ils sont aussi intéressants du point de vue gustatif. On estime, qu'en moyenne mondiale, entre 5% à 40% de la nourriture consommée a suivi un processus de fermentation.

### Qu'appelle-t-on fermentation ?

C'est une réaction biologique à partir des sucres contenus dans des aliments solide ou liquide qui a lieu grâce à des micro-organismes (levures, bactéries). Lors de ce processus, ces minuscules éléments se comptent en millions, voir en milliards par gramme.

### Quels sont les types de fermentation ?

Il faut distinguer principalement trois types de fermentation :

- **Fermentation alcoolique** : c'est la transformation des sucres d'un aliment en alcool, en acide et autres composés grâce à l'action de levures. Elle intervient dans la fabrication de nos boissons alcoolisées mais aussi du levain pour le pain;
- **Lactofermentation** : les sucres sont transformés en acide lactique grâce à des bactéries. C'est le procédé de fabrication des yogourts, fromages, charcuteries et conserves fermentées de légumes;
- **Fermentation acétique** : l'alcool est transformé en acide acétique par des bactéries, typiquement pour faire du vinaigre.

Nous qui avons la chance d'avoir un jardin, pourrions être intéressés à approfondir nos connaissances en matière de fermentation des fruits et légumes. Pour ce qui est de ces derniers, il y a principalement, et d'une manière simplifiée, deux techniques de fermentation. La première, qui est adaptée aux légumes râpés, est dite du 'salage à sec', à raison de 2% de sel sur les couches de légumes pour les faire dégorger et obtenir naturellement du jus dans le pot de conservation. La deuxième, propice aux légumes entiers ou en gros morceaux, est de recouvrir ceux-ci par une saumure à 3% de sel (30gr de sel par litre d'eau). La fermentation aura lieu habituellement dans des bocaux fermés à joints en caoutchouc, à température ambiante et selon une durée qui ira de quelques jours (coleslaw, katugi) à 3 semaines ou plus (choucroute, pickles, légumes râpés, etc.) . Pour ce qui concerne les fruits, si l'effet recherché n'est pas de produire de l'alcool, mais de l'acidité caractérisant une fermentation avec acide lactique, il faut privilégier des fruits peu mûrs, pas trop mous ni sucrés, comme des petites prunes, des cerises ou des myrtilles. Les goûts obtenus seront inhabituels mais délicieux en cas de réussite puisque les fruits seront recouverts de sel ou de saumure.

Si vous êtes curieux de nature en gastronomie, soucieux de votre microbiote et désireux de trouver de nouvelles techniques de conservation de votre production potagère, n'hésitez pas à expérimenter vous-mêmes la fabrication d'aliments fermentés. Parmi la nombreuse documentation sur le sujet, un petit livre intitulé "Kombucha, kimchi, ginger beer & Cie" de Marie Senterre chez Larousse, se distingue par sa simplicité. La recette de cette chronique en est d'ailleurs extraite.

