

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 3/24

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



Journée des fleurs

juillet à septembre 2024
No 3/24

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)

Décès

M. Silvio STANZIANI, le plus ancien et plus âgé de nos membres nous a quittés le 10 août à l'âge de 92 ans pour toujours. Silvio était membre de notre groupement depuis 55 ans. Sa santé s'est rapidement détériorée et il a démissionné fin mai avec beaucoup de regrets. Silvio était une personne très sympathique et son jardin a toujours été exemplaire.



Meilleures salutations
Fridolin Glarner

SOMMAIRE

Éditorial - Ces produits, amis d'un temps	p. 4
<i>Prospecierara</i> et les jardins familiaux	p. 5
Nos amis les vers de terre	p. 6
Restrictions des plantes envahissantes	p. 7
Le parc agro-urbain de Bernex	p. 8 et 9
Solution jeu 2/24 - Jeu 3/24 œuf cru ou cuit ?	p. 10
Recette - tourte aux noix d'Engadine	p. 11
Quelques précisions sur les produits phytosanitaires	p. 12
Mot du Président	p. 13 et 14
Impressum	p. 16

ÉDITORIAL – CES PRODUITS, AMIS D'UN TEMPS

L'humain doit reconnaître, avec humilité, qu'il n'a pas la maîtrise des effets à long terme de certains produits qu'il utilise au quotidien. La nocivité de certaines substances, qu'elles soient naturelles ou de synthèse, s'est souvent révélée des années après leur introduction dans nos sociétés. Initialement, le nouveau produit peut amener un avantage, un confort ou se révéler utile dans certaines circonstances. A l'usage, ensuite, il lui arrive de devenir indispensable et y renoncer devient compliqué. Ceci d'autant plus que la découverte de sa nocivité peine à être divulguée en raison des conséquences économiques qu'une restriction de son utilisation pourrait apporter. L'énergie nucléaire est un bon exemple de dépendance de l'humanité à un élément potentiellement destructeur malgré une connaissance initiale des dangers encourus et d'une absence de solution durable dans l'élimination des déchets. Pour d'autres substances, comme l'amiante, le plomb dans l'essence, à terme le diesel, il aura fallu attendre des décennies pour s'apercevoir qu'elles deviennent une préoccupation de santé publique et qu'il vaut mieux s'en passer. Paradoxalement, dans certains cas, le constat de nocivité existe mais le produit perdure, accepté tel qu'il est par une société qui ne souhaite pas se départir de quelques-uns de ses démons. C'est le cas pour l'alcool, la cigarette, bientôt le cannabis et d'autres drogues douces. Parfois, c'est avec surprise, que le grand public apprend qu'un produit familier, et pourtant largement utilisé, est sujet à caution, voire néfaste. Dans ce registre les PFAS (polyfluoroalkylés) de nos chères poêles à frire sont depuis peu considérés comme polluants éternels avec une toxicité avérée pour nos organismes. En début d'année, c'était au tour des bouteilles en PET, dont la salubrité avait été souvent vantée par le passé, d'être soupçonnées de disséminer dans notre sang quantité de nanoparticules de plastique. Récemment encore, mais là il était possible de s'en douter, l'on apprend que la grande majorité des crèmes solaires, dont les vacanciers se badigeonnent allégrement sur les plages, accéléreraient la destruction des coraux. La liste des produits dont les dangers seront découverts à l'avenir est certainement fort longue. Le tout numérique et ses rayonnements omniprésents pourrait bien déclencher un jour un scandale sanitaire retentissant. Seul un esprit critique, voire une forme de méfiance et l'application du principe de précaution peuvent réduire les effets délétères, a posteriori, d'éléments introduits dans notre mode de vie et pour lesquels il n'y a pas assez de recul.

MOT DU PRÉSIDENT

Chères jardinières, chers jardiniers,

La journée des fleurs du 17 août s'est déroulée dans une très bonne ambiance avec une vingtaine de bénévoles. 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 parcelles qui ont préparé la veille un bouquet de fleurs dans un seau à l'entrée de leur parcelle. Déception par rapport à des parcelles sans fleurs et souvent également peu cultivées.

Notre groupement a été visité le 4 juillet par des représentants de la FGJF. Le rapport a été envoyé à tous nos membres et affiché à la buvette. Notre comité surveille l'état des parcelles pendant toute l'année. La plupart des parcelles sont bien cultivées et bien entretenues.

Cependant nous constatons que plusieurs parcelles ignorent ces rapports et nos avertissements oraux et écrits. Les parcelles concernées sont averties par écrit et si ces avertissements sont à nouveau ignorés, ils sont priés de démissionner 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 se décale également et chaque mois de retard vous sera facturé par un montant de CHF 55 jusqu'à la remise de la parcelle au nouveau jardinier.

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 aux assurances du chalet !

Conseil pour diminuer les mauvaises herbes pour l'année prochaine. Évitez en automne le motoculteur qui multiplie les racines; labourez la terre herbeuse plutôt à la main et en grosses mottes pour que le gel tue les racines des mauvaises herbes.

QUELQUES PRÉCISIONS SUR LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Lors de notre dernière Assemblée Générale, il a été question d'observation de la petite faune et de biodiversité dans nos groupements. Le lien avec l'utilisation de produits phytosanitaires (PPh) était en filigrane en raison de son influence non négligeable dans ce domaine. Toutefois, la question de ce qui était autorisé ou non dans ce domaine n'était pas claire. M. Thierry Houlmann, président de la Fédération genevoise des jardins familiaux, a aimablement transmis à notre rédaction quelques informations officielles, émanant de l'Office cantonal de l'Agriculture et de la Nature (OCAN) au sujet de l'usage non professionnel des produits phytosanitaires. En voici un résumé que chaque parcellaire devrait lire et appliquer :

- La majeure partie des produits PPh sont interdits pour un usage non professionnel et nécessitent un permis
- La liste des produits PPh peut être consultée sur Internet en suivant ce lien : <https://www.psm.admin.ch/fr/produkte> et si une croix figure dans la colonne de droite, alors le produit est autorisé et se trouve en vente libre dans les jardineries. Attention toutefois à respecter à la lettre les instructions !

Resolva Bio Spray g egen Schädlinge	W-4998-1	Syngenta Agro AG	acides gras	X
--	----------	------------------	-------------	---

- Si vous possédez des produits PPh interdits, il faut les ramener dans un point de vente pour évacuation selon les normes
- Il est interdit d'importer des produits PPh
- Un nombre important de produits PPh bio existent et, même s'ils doivent être préférés aux produits de synthèse, ils ne sont pas forcément anodins et inoffensifs
- En conclusion, le mieux serait de se passer de produits PPh et de recourir à des méthodes alternatives (variétés robustes aux maladies, associations de plantes, paillage, renforcement de la biodiversité pour favoriser la venue d'auxiliaires, etc.)

PROSPECIERARA ET LES JARDINS FAMILIAUX

Nous avons à plusieurs reprises évoqué dans notre chronique la fondation *Prospecierara* qui s'occupe de sauvegarder le patrimoine végétal et animal suisse. Cette organisation fait paraître quatre fois par an un petit journal et, dans sa dernière édition (3/24), un article concerne les jardins familiaux. Il nous a donc semblé intéressant de vous le résumer.

En effet, le responsable pour la Suisse romande des plantes et semences de la fondation, M. Matthias Gudinchet, s'est intéressé aux jardins familiaux pour ce qu'ils peuvent représenter comme avantage en termes de biodiversité. Il écrit avoir découvert un monde qui, en Suisse, réunit plus de 20'000 parcelles, totalisant 640 hectares. Il s'est dit que proposer, dans certains groupements, des ateliers d'échanges et de savoir-faire autour des pratiques semencières serait un bon moyen d'encourager les jardiniers qui le souhaitent à faire leurs propres graines. Il y voit également un excellent canal de diffusion de semences de variétés à préserver. Ce projet, soutenu par la Ville de Genève, s'inscrit dans le cadre du programme *Liveseeding* de l'UE qui vise à favoriser la production de semences biologiques. Et c'est dans le groupement de Plan-les-Quates que l'expérience a eu lieu. Visiblement, l'atelier a rencontré un franc succès, non seulement auprès des débutants mais également pour celles et ceux qui pratiquaient déjà la conservation de leurs semences. Comme le relève l'une des parcelles « *On croît tout savoir, mais on a toujours à apprendre !* ». Par ailleurs une formation sur le terrain par des professionnels est toujours intéressante. Cette même personne, dont le prénom est Josiane, étonne par la diversité des plantes qui poussent dans son jardin. Là où certains y voient une jungle, elle explique que toutes ses plantes sont comestibles et qu'il y a plus de travail que ce que l'on pourrait imaginer. A ne pas confondre donc une parcelle laissée à l'abandon avec sa foulditude d'herbes spontanées et un jardin comprenant une grande diversité d'espèces cultivées en bonne intelligence. Alors à quand un atelier *Prospecierara* dans notre groupement de Bernex ?

Pour celles et ceux que cela pourrait intéresser, il est possible d'obtenir un kit de semences anciennes à cultiver. Pour cela, il faut néanmoins être membre de *Prospecierara* (70.-/an). L'adhésion permet aussi des réductions sur d'intéressantes formations. Pour plus d'informations : www.prospecierara.ch/set-d-essai.

NOS AMIS LES VERS DE TERRE

Saviez-vous qu'en avril de cette année, un agronome français a créé la Ligue de protection des vers de terre ? Cela pourrait de prime abord faire sourire mais, à y regarder de plus près, le sujet est des plus sérieux. En effet, s'il est unanimement reconnu que, sans les abeilles, les fruits et céréales se raréfieraient, sans les vers de terre, les sols deviendraient si compacts et stériles que la famine guetterait.

Il y a plusieurs types de vers, colonisant divers milieux, comme l'eau douce, l'eau de mer ou même nos composts mais celui qui nous occupe est le lombric terrestre, nommé vulgairement ver de terre. Pour peu qu'on s'y intéresse, c'est un animal fascinant, se reposant dans un terrier et cherchant de la nourriture en surface pour la mettre à disposition de sa progéniture. Les galeries creusées par les vers aèrent le sol, le drainent plus efficacement et aident les racines des plantes à s'étendre. Les vers sont hermaphrodites, chaque individu possède donc des organes mâle et femelle. L'accouplement a lieu par collage des corps et les œufs sont ensuite contenus dans un petit cocon.

Si les lombrics sont aujourd'hui en régression, c'est en partie à cause des pratiques agricoles, notamment l'usage d'engrais, de pesticides ainsi que la pratique des labours. Dans nos parcelles, le labour d'automne et plus particulièrement l'usage du motoculteur au printemps, réduisent les populations de lombrics (difficile parfois de s'en passer dans nos sols argileux). Ce que nous pouvons faire, à notre niveau, c'est de pailler le sol ou le couvrir de résidus organiques pour mettre ainsi à disposition des lombrics de la nourriture et des abris.

Portons donc à nos vers de terre, un regard plus bienveillant.



RECETTE - TOURTE AUX NOIX D'ENGADINE

La tourte aux noix d'Engadine fait partie du patrimoine suisse et s'exporte dans de nombreuses boulangeries fines, de Sydney à Stockholm. Paradoxalement, l'Engadine a des hivers trop froids pour cultiver des noyers et sa recette viendrait d'artisans migrants autour du XVIIIe siècle. Voici comment la préparer :

Ingrédients pour la pâte brisée sucrée :

300 g	de farine	175 g	de beurre, en morceaux, froid
125 g	de sucre	1	œuf, battu
1 pincée	de sel		

Ingrédients pour la farce :

250 g	de sucre	2 dl	de crème entière
3 c.s.	d' eau	3 c.s.	de miel liquide
300 g	de cerneaux de noix, hachés grossièrement		

- Pâte brisée sucrée: mélanger dans un grand récipient le sucre, la farine et le sel. En ajoutant le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, réserver environ une demie-heure à couvert au frais.
- Diviser la pâte en trois. Pour le couvercle, abaisser un tiers de la pâte sur un peu de farine aux dimensions du fond du moule, déposer sur du papier sulfurisé et réserver au réfrigérateur.
- Pour le fond, abaisser un autre tiers de la pâte sur le fond du moule et fermer le cercle du moule. Pour le bord, façonner le reste de la pâte en un rouleau d'env. 60 cm de long, poser le long du bord du fond de pâte, appuyer un peu en faisant remonter le bord sur environ 4 cm. Piquer le fond à la fourchette, réserver au frais.
- Porter l'eau à ébullition avec le sucre dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Éloigner du feu, incorporer les noix. Ajouter la crème, laisser bouillonner sur feu doux en remuant jusqu'à dissolution du caramel, faire réduire env. 10 minutes. Incorporer le miel, laisser refroidir. Répartir la garniture sur le fond de pâte.
- Rabattre sur la garniture la bordure de pâte qui dépasse, humecter. Piquer à la fourchette le couvercle de pâte réservé au frais, bien appuyer sur le bord avec la fourchette. Cuire environ 40 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser tiédir un peu, ôter le cercle, faire glisser la tourte sur une grille, laisser refroidir.

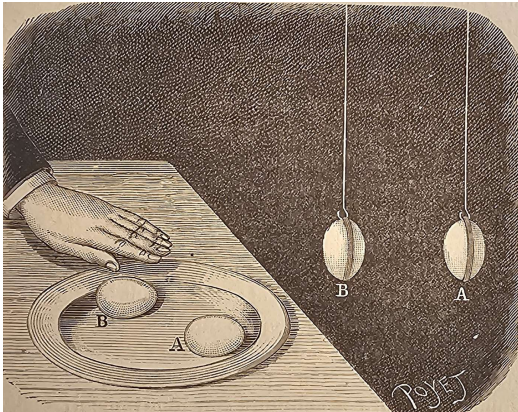
SOLUTION DU JEU 2/24 - RECORDS ANIMALIERS

La baleine bleue est le mammifère le plus lourd (jusqu'à 170 tonnes) - En rapport à sa taille la Cicindèle atteindrait une vitesse de 700km/h ! - La grenouille africaine peut sauter jusqu'à 10 fois sa taille - La corneille semble être l'oiseau le plus intelligent - L'hippopotame est plus proche du dauphin par son ADN que de l'éléphant - le cochon a des organes proches des nôtres - la méduse Turrítopsis Dohrnii est presque immortelle car elle peut se rajeunir - Le grizzli et le loup ont une vitesse de pointe pouvant avoisiner les 60 km/h.

JEU 3/24 - ŒUF CRU OU CUIT ?

La deuxième moitié du XIXe siècle, avec ses développements industriels, était propice à la vulgarisation scientifique et de nombreux livres d'expériences amusantes, à portée de tous, furent édités. Tirée d'un de ces ouvrages, voici une expérience qui permet de distinguer facilement un œuf cru d'un œuf cuit. La première méthode consiste à entourer un œuf cuit et un œuf cru d'un gros élastique et de les suspendre par une ficelle. Ensuite, tournez avec les mains du même nombre de tours vos œufs et relâchez-les. Vous constaterez que l'œuf dur tournera plusieurs fois alors que le cru s'arrêtera de tourner presque aussitôt (cela est dû au fait que l'œuf dur forme une masse homogène alors que le cru a son intérieur qui ne suit pas le mouvement donné à la coquille). L'autre méthode, encore plus simple, est de faire tourner dans une assiette creuse un œuf comme une toupille

puis de l'arrêter en posant la main furtivement puis en l'enlevant. L'œuf dur ne tournera plus alors que le cru continuera à tourner un peu en raison de son intérieur qui est encore en mouvement. Faites cette expérience avec un enfant, cela l'amusera et l'instruira.



RESTRICTION DES PLANTES ENVAHISSANTES

C'est un petit coup de tonnerre dans le domaine des plantes d'agrément que vient de lancer le Conseil fédéral. En effet, sur avis du parlement, celui-ci a modifié l'ordonnance sur la dissémination des plantes dans l'environnement avec effet au 1er septembre. En bref, ce ne sont pas moins d'une trentaine de plantes qui sont aujourd'hui interdites à la vente, la donation et l'importation. Ceci à cause de leur caractère envahissant et dommageable pour la biodiversité indigène, notamment parce qu'elles s'échappent des jardins et se répandent dans des espaces naturels. Cette décision fait du bruit surtout que le laurier-cerise, nommé aussi laurelle, figure sur cette liste. Sachant qu'il représente approximativement 10% de toutes les haies cultivées, il faudra lui trouver des alternatives (fusain, viorne, épine-vinette, etc.). Précisons d'emblée que les plantes existantes dans les jardins ne sont pas touchées par cette décision. Il n'est donc pas obligatoire de les arracher mais, en cas de remplacement, il faudra opter pour d'autres essences. D'autres plantes familières sont concernées par cette interdiction. L'une d'entre elles, très répandue au Tessin, est le palmier chanvre qui donne à ce canton un air méridional mais qui commence à coloniser là-bas les forêts de basse altitude. Moins iconiques, mais bien répandus, figurent aussi sur la liste le buddleia (arbre aux papillons), le bambou moyen et du Japon, le majestueux Paulownia, le chèvrefeuille du Japon qui embaume nos chemins, et le cotonéaster horizontal cher aux abeilles. Si la décision du Conseil fédéral est justifiable, il n'en reste pas moins qu'une partie de la population, habituée à ces plantes et y trouvant des avantages, est mitigée sur la question. La liste complète se trouve sur le site de la Confédération.

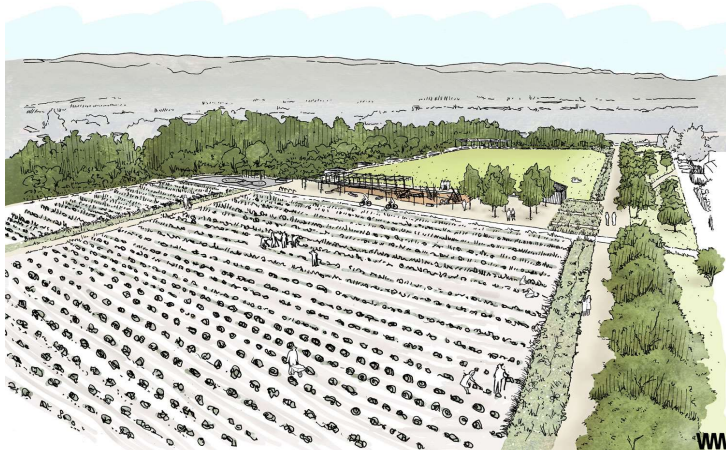


LE PARC AGRO-URBAIN DE BERNEX

Proche de notre groupement se situe une ferme urbaine, plus précisément nommée le parc agro-urbain des Molliers. Ci-après, quelques informations à son sujet.

Initialement, ce projet de l'État de Genève, s'inscrit dans le projet d'urbanisation de Bernex. Voici le descriptif qui figure sur le site de l'État :

« Se prolongeant sur plus de 8 ha entre le P+R de Bernex et le chemin des Tacons, ce lieu de détente rassemblera notamment une place de jeux pour les enfants, une grande prairie pour des activités de plein air et des parcours confortables pour la promenade ou les balades familiales à vélo. Il offrira des espaces ombragés grâce à la plantation de près de 200 arbres. Il accueillera également la future ferme urbaine de Bernex et ses cultures destinées à la vente directe, permettant ainsi de rapprocher les citoyens de la campagne. Au cœur du secteur en mutation de Bernex Est et de Confignon, ce parc, financé en partie par le premier projet d'agglomération franco-valdo-genevois et dont l'inauguration est prévue pour l'été 2021, permettra d'enrichir durablement le cadre de vie local grâce à un espace de verdure préservé avant même la réalisation des nouveaux logements planifiés. »



Début août, voici une image de ce qu'il en est pour l'instant :



La ferme est encore en construction et les travaux accusent du retard. Néanmoins, après une inauguration partielle en juillet de cette année, il semble que la ferme devrait être opérationnelle en été 2025. Il sera proposé sur place à la vente un marché de produits frais et locaux provenant d'une coopérative d'agriculteurs de Bernex et alentours ou directement de l'exploitation du parc agro-urbain. Il y aura aussi un restaurant. D'une superficie d'environ 1'000 m², le bâtiment comprendra tout ce dont une exploitation agricole a besoin pour fonctionner. En matière architecturale, le concept de cette ferme est orienté vers la durabilité. Les matériaux de construction, comme le bois, la paille et la terre sont locaux et l'énergie du chauffage renouvelable. Ensuite, la ferme proposera des ateliers participatifs aux écoles ; un bon moyen de familiariser notre jeunesse à la culture des plantes.

