

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 4/23

Couverture : ambiance de Noël

* * *

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

Chronique des jardins familiaux de Bernex



JOYEUX NOËL !

octobre à décembre 2023
No 4/23

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 TRÉSORIER (SUITE) - INFORMATIONS PRATIQUES

Toilettes

- Du haut (à côté de la buvette) sont fermées de mi-décembre à mi-février, pour éviter des dégâts dus au gel.
- Du bas (à côté de l'atelier de réparation – Eric Suter) sont fermées pendant la saison correspondant à l'heure d'hiver.

Portails

- Les portails sont ouverts tous les jours de la semaine uniquement pendant l'hiver, afin de vous faciliter les transports à la décharge de Châtillon (ouvert également le dimanche).
- Merci de respecter la vitesse d'un homme au pas, et au maximum 30 minutes de stationnement dans les allées !
- Il est interdit de faire des allées et venues en voiture sans raison apparente ! Merci de vous y conformer.

Site internet de la FGJ, et de notre groupement : <https://fgjf.ch/?s=Bernex>

Le comité vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël, ainsi que nos meilleurs vœux pour l'année 2024. Au plaisir de cultiver de nouveaux souvenirs et de partager de nouvelles histoires horticoles ensemble.

Pour le comité

Michele Colleoni

SOMMAIRE

Éditorial - année 2023	p. 4
Les néonicotinoïdes - quésaco ?	p. 5
La spiruline	p. 6
Le chien errant a retrouvé son propriétaire	p. 7
Le Bokashi, une autre manière de composter	p. 8 et 9
Jeu 4/23 - Étiquettes à découper et colorier	p. 10
Recette - pot-au-feu	p. 11
Résultats du concours 2023 (tomate)	p. 12
Mot du Président	p. 13 et 14
Impressum	p. 16

L'année 2023 est sur le point de s'achever et, le moins que l'on puisse dire, c'est qu'elle ne fut pas avare en aléas. Entre la guerre en Ukraine qui s'enlise, l'inflation qui poursuit sa route, la nature qui nous rappelle à son bon souvenir et dernièrement le conflit au Proche-Orient; que de catastrophes et de violence. Cette année marque également un tournant dans l'évolution de l'intelligence artificielle dont on mesure déjà d'incroyables développements techniques tout en se demandant, un peu comme pour le nucléaire, si le revers de la médaille ne sera pas notre prochaine épée de Damoclès. Par ailleurs, à moins d'habiter dans une grotte, difficile d'échapper à la lourdeur de l'actualité dans notre monde hyper médiatisé. La Suisse, bien qu'également impactée, notamment au niveau climatique, nous donne la chance d'assister à tout cela en tant que spectateur plutôt qu'acteur. Chacun a ses recettes pour éviter d'être submergé par cette ambiance pesante. Cela a souvent trait à un retour aux choses simples, tel le bricolage, la marche, la musique, la lecture, les loisirs, les moments entre amis et famille. Notre activité de jardinage est aussi un excellent moyen de nous changer les idées tout en entretenant notre forme physique.

Un autre phénomène, permettant aux gens de décompresser, prend aujourd'hui de l'ampleur. Il s'agit de l'attrait que représente, pour de très nombreuses personnes, le visionnement de courtes vidéos sur les animaux de compagnie. Les péripéties en images de nos compagnons à quatre pattes font des records d'audience sur Internet, avec parfois des chats et des chiens devenant de véritables stars en la matière. En dehors du fait que ces animaux sont mignons, attachants et le plus souvent dans des postures cocasses, il faut reconnaître qu'ils nous permettent de retrouver des valeurs qui sont en régression chez l'être humain. En écho à l'amitié non calculée que nous offrent les animaux c'est bien une forme de spontanéité qui est particulièrement recherchée, celle de l'homme se raréfiant. Il n'est dès lors pas étonnant qu'un transfert de nos bons sentiments se produise sur les animaux en retour à une forme de déception du genre humain.

Chères jardinières, chers jardiniers et ami(e)s de notre groupement,

Alors que le soleil décline à l'horizon et que les feuilles dansent doucement vers le sol, nous nous retrouvons ici, à la fin de cette année riche en aventures horticoles. C'est le moment de réfléchir à cette saison passée, de contempler les triomphes et les défis que nous avons rencontrés dans nos jardins bien-aimés. En se rappelant également des moments partagés entre amis jardiniers, des conseils échangés et des rires partagés au milieu des plates-bandes

Nos jardins, qu'ils soient modestes ou vastes, sont des sanctuaires de paix, de créativité et de connexion avec la nature. Ils sont le reflet de notre engagement envers la croissance et la beauté, mais aussi de notre capacité à accepter les caprices de la météo et les défis inattendus que la nature peut nous réserver.

Nous devons veiller en tant que comité à ce que les règles de notre association soient respectées, que les parcelles soient cultivées et entretenues. Parfois, nous devons faire comprendre à ceux qui ne sont plus motivés, ou qui n'ont plus le temps d'entretenir leur parcelle, qu'il vaudrait mieux laisser leur place à d'autres personnes qui souhaitent et attendent depuis plusieurs années. Car actuellement, nous avons une liste d'attente de plus de 100 personnes.

Pour finir ce message, je souhaiterais rendre hommage à toutes les personnes du groupement qui nous ont malheureusement quittés cette année pour les jardins du ciel. Nous garderons un magnifique souvenir de ces personnes, et souhaitons beaucoup de courage à leur famille et leurs proches.

RÉSULTATS DU CONCOURS 2023 (TOMATE)

Cet été sec et chaud aura été particulièrement propice aux tomates qui ont pu s'épanouir dans un environnement sain jusqu'en arrière saison. Peu étonnant dès lors qu'il y ait eu bon nombre de prétendants à la couronne cette année. Parmi les douze participants, aucun n'a présenté à la pesée une tomate de moins de 500 grammes. Le gagnant est, cette année, M. Da Costa José avec une superbe tomate de 1.301 kg ! L'habituel magnum de vin lui sera remis à la prochaine assemblée générale. Bravo à celles et ceux qui ont participé !

Rang	Parcelle	Nom	Poids kg
1	210	Da Costa José	1.301
2	179	Sejmenovic Mirzet	1.104
3	154	Dos Santos Serafim	1.071
4	23	Casella Joaquina	923
5	118	Lucchetta Natalino	882
6	207	Grippi Gerado	800
7	61	Marfil Francisco	775
8	75	Francisco Carlos	748
9	69	Porchet Alain	703
10	101	Schorno Eliane	693
11	150	De Oliveira Alfredo	688
12	76	Evelyne Thiévent	681



LES NÉONICOTINOÏDES - QUÉSACO ?

Dans le mot néonicotinoïde se trouve la 'nicotine', alcaloïde amenant les fumeurs à la dépendance mais aussi puissant insecticide connu depuis longtemps. Voici pourquoi les plants du tabac, appartenant à la famille des solanacées comme la pomme-de-terre, sont peu attaqués par les insectes. Le premier néonicotinoïde voit le jour au Japon en 1985, découvert par Shinzo Kagabu travaillant pour Bayer. Sa molécule, nommée *imidaclopride*, est si efficace qu'elle provoque une véritable révolution dans le domaine de la lutte contre les insectes ravageurs. La méthode de lutte est elle-même innovante puisque les semences peuvent être enrobées avec cette molécule qui se répandra ensuite dans toute la plante et procurera un effet létal sur tout insecte qui s'en prendra à elle. L'industrie agroalimentaire y voit la solution idéale pour les cultures comme le maïs, la betterave sucrière, le tournesol et bien d'autres. L'efficacité est remarquable puisque quelques grammes seulement de substance permettent de protéger un hectare de culture. Ainsi, dès les années 1990 cet insecticide se répand dans le monde entier couvrant un tiers des besoins. Les promoteurs de ce produit ont un argument de poids, à savoir que, par rapport aux insecticides traditionnels, il n'y a plus besoin d'épandre celui-ci sur de larges surfaces, éliminant sans discernement tout petit invertébré, mais que seule la plante en contient et devient juste un parfait répulsif. La démographie peut donc continuer son incessante ascension, la productivité des cultures découlant de cette innovation étant considérable ! Mais, dans les années 2000, les premiers nuages arrivent lorsque certains scientifiques mettent en relation les néonicotinoïdes avec l'effondrement des colonies d'insectes. Progressivement, l'on s'aperçoit que ces molécules, dont l'effet toxique est persistant, se répandent dans la nature en migrant dans le sol, les rivières, les nappes phréatiques et détruisent à distance les insectes sans distinction tout en mettant en péril les écosystèmes. L'affaiblissement des abeilles, espèce indispensable à la pollinisation, est l'élément déclencheur à une interdiction des néonicotinoïdes par l'UE en 2018 avec en 2023 l'arrêt de toute dérogation, y compris pour la betterave sucrière. Dès lors, le géant de l'industrie bâloise Syngenta, continue la fabrication et écoule ses immenses stocks dans les pays qui sont moins regardants sur l'utilisation de ce produit.

LA SPIRULINE

Le grand public qui a entendu parler de la spiruline ou qui l'utilise comme aliment pense habituellement qu'il s'agit d'une algue. En réalité, c'est une bactérie (cyanobactérie) qui est comestible et douée de photosynthèse. Voici en fait ce que l'on pourrait nommer un "superaliment" puisque qu'elle contient cinq à dix fois plus de protéines que la viande, de très nombreuses vitamines, des oligoéléments, et des propriétés antioxydantes, antibactériennes, antivirales voire anticancéreuses. Sa consommation, en tant que source nutritive, remonte à la nuit des temps et les Aztèques l'estimaient beaucoup. Ce sont les conquistadors, au XVIe siècle, qui la décrivent comme "fromage terrestre" ou plus tard "substance vaseuse surnageant sur les lacs puis séchée au soleil pour en faire des galettes". En Afrique, particulièrement au Tchad, la spiruline est un produit miracle dans la lutte contre la malnutrition. Le peuple Kanembou en consomme quotidiennement 40 grammes par personne, presque suffisamment pour couvrir leurs besoins nutritionnels. C'est dans les années 70, que la culture à grande échelle se met en place et que le marché occidental s'y intéresse. Aujourd'hui, en Suisse romande, plusieurs exploitations de spiruline sont actives. La propreté de l'eau, exempte de produits chimiques, est un gage de qualité et les cultures s'étalent de mars à octobre, dès que la température de l'eau dépasse la barre des 18 degrés et que la luminosité et l'ensoleillement sont suffisants. Autant d'arguments pour donner la préférence à la production locale en cas d'achat de ce produit. Vendue en pharmacie et dans les grands magasins, sous forme de gélule, de bâtonnets ou de poudre, la spiruline s'adapte à tous les mélanges (boissons, yaourt, salade) mais il ne faut pas la faire cuire si l'on veut conserver ses propriétés.



RECETTE - POT-AU-FEU

En écho au film récemment sorti sur les écrans, "La passion de Dodin-Bouffant" dans lequel le gastronome Dodin, en retour à une invitation à un repas pompeux et sans relief, surprend le Prince d'Eurasie avec un pot-au-feu d'anthologie. D'abord déçu d'avoir au menu un plat si simple, le Prince et les convives, au moment du service, sont tout d'abord ahuris devant cet incroyable pot-au-feu puis pris d'une admiration sans borne. Le prince s'en alla plus tard raconter dans les cours royales qu'il avait dégusté le plus prodigieux pot-au-feu qu'on puisse imaginer. De notre côté, nous allons nous en tenir à la recette de base !

Ingrédients pour 4 personnes

4 poireaux, 4 carottes, 3 oignons, 2 navets, 1 céleri pomme, 1 bouquet garni, 4 pommes de terre 1kg de bœuf (plat de côte, paleron), 1 os à moelle, sel, poivre

Préparation et cuisson (en tout 3h20)

- Faire revenir la viande dans une marmite (ou un autocuiseur) avec un peu de matière grasse.
- Pendant ce temps, éplucher les poireaux, carottes, navets et céleri et les couper en gros morceaux ou laisser les carottes et poireaux en entier selon les goûts
- Verser d'un seul coup sur la viande 3 l d'eau, ajouter les légumes coupés, le bouquet garni, saler et poivrer.
- Laisser cuire 3h à très petit feu
- Faire cuire séparément les pommes de terre. 30 min avant la fin de cuisson du pot au feu, ajouter l'os à moelle et les pommes de terre.
- Servir chaud avec des cornichons et de la moutarde.

JEU 4/23 - ÉTIQUETTES À DÉCOUPER ET COLORIER

Les enfants qui souhaitent personnaliser les cadeaux qu'ils vont faire à leur entourage peuvent colorier les étiquettes ci-dessous et les découper. Puis, pour le dos, il peuvent découper un papier cartonné blanc de la même dimension, le coller à l'étiquette et inscrire "Joyeux Noël... de la part de ..."



LE CHIEN ERRANT A RETROUVÉ SON FOYER

Nos jardins familiaux servent parfois de refuge à des animaux de compagnie égarés. Après l'histoire d'un chat muni d'une puce qui avait retrouvé ses maîtres, c'est au tour d'un chien errant de connaître la même issue heureuse. En effet, au mois d'octobre, beaucoup d'entre nous ont pu croiser un chien noir, de taille moyenne et à l'esprit farouche, allant furtivement de parcelle en parcelle, se nourrissant ici et là dans les gamelles des chats. Pendant plusieurs semaines, pas de succès pour mettre la main dessus et voir s'il était possible de trouver des informations quant à son domicile. Notre président, après des démarches infructueuses auprès de la police cantonale, la police municipale, la SPA, la fourrière et le service de la consommation et des affaires vétérinaires, a été informé par Mme Evelyne Thiévent-Huber, parcelle 76, que ledit chien dormait souvent sous sa pergola. A partir de deux photos prises à la sauvette par notre président, Mme Thiévent-Huber a eu l'excellente idée de poster une annonce sur le site des chiens perdus de Facebook et, peu de temps après le propriétaire était retrouvé et le chien récupéré ! Voici ce que relate exactement Mme Thiévent "...La petite Bali avait disparu depuis 64 jours, s'étant échappée de Vandoeuvres. Son maître, qui vit à Lausanne, est venu le soir même la récupérer et il était aussi ému qu'heureux de la retrouver. Il n'avait jamais perdu espoir..." Voici donc une jolie histoire, presque un conte de Noël !



LE BOKASHI - UNE AUTRE MANIÈRE DE COMPOSTER

Le Bokashi fait partie des choses dont on peut ignorer l'existence alors que sa pratique est déjà largement répandue sur le globe et que des kits se trouvent dans nos grandes surfaces. Alors de quoi s'agit-il ? Le Bokashi est un procédé de compostage adapté aux villes qui peut être réalisé chez soi en partie puis au jardin. Il utilise comme matière première nos déchets de cuisine et une fermentation lactique en milieu fermé, un peu comme la choucroute. Ses avantages sont multiples, à savoir que les déchets de fruits et légumes s'acidifient au lieu de pourrir, qu'il faut moins d'un mois et demi pour obtenir un compost utilisable au jardin et que ses propriétés nutritives sont grandes. Voici maintenant, dans les grandes lignes, comment procéder pour faire son propre compost Bokashi :



Il faut tout d'abord se procurer un kit complet, à savoir deux composteurs, deux tamis à mettre au fond, une pelle, des gobelets de récupération du jus et surtout le terreau de fermentation qui sert d'accélérateur.

Ensuite, au moyen de la pelle, l'on saupoudre 20ml du terreau spécial au fond d'un des deux bacs. Puis il faut couper en petits morceaux nos déchets de cuisine, légumes ou fruits non traités et verser dans le bac une couche de quelques centimètres que l'on tassera bien avant d'y saupoudrer à nouveau 20 ml de terreau.



Quatre ou cinq jours plus tard, il est déjà possible de récupérer un petit gobelet de jus de compost qui peut servir tel quel d'engrais aux plantes d'appartement, voire même, s'il y en a plus, de liquide à insérer dans l'évier pour déboucher les canalisations. Les jours qui suivent, le processus d'ajout de fruits et légumes, par couches, avec tassement + terreau se poursuit, jusqu'en haut du premier bac.

Une fois plein, la fermentation intensive démarre et durera 3 à 4 semaines. L'acidité augmente ainsi que les antioxydants, vitamines et enzymes qui constitueront un engrais de qualité. Pendant cette période, les nouveaux déchets de cuisine seront déposés, comme vu ci-avant, dans le deuxième bac et ainsi de suite. Une fois la fermentation terminée dans le premier bac, il faut encore environ deux semaines pour que les déchets perdent leur trop grande acidité et qu'il soit possible de les utiliser comme humus au jardin. Cela a lieu en les déposant dans une couche, un grand bidon ou une tranchée (voir ci-dessus) et en les recouvrant de quelques centimètres de terreau pour éviter que les éléments actifs s'évaporent. Voici donc un excellent moyen naturel de valoriser les déchets de cuisine. De plus amples informations sur ce procédé se trouvent facilement sur Internet. Concrètement, les kits peuvent être achetés au Dolt-Garden de la Migros ou chez Jumbo, par exemple pour environ 100 francs.

