



AJOS INFOS



Lettre d'information de l'Association des Jardins Ouvriers de Sélestat

N°15 février 2006



Dates à retenir ...

25 mars : Montage des compteurs individuels. Laissez libre l'accès à votre parcelle.

7 avril à 20 h : Assemblée Générale annuelle à la salle Ste Barbe, pour mieux vous accueillir.

20 mai : 1^{ère} visite des terrains par le C.A.

AJOS La vie de l'Association ...

Opération « Jardi'net »

5 procédures d'exclusion ont été mises en œuvre, qui ont toutes abouti à un départ « volontaire » des jardiniers. Comme indiqué en avril dernier, nous étendrons à d'autres îlots de jardins cette opération.

Consommation d'eau :

Après un mois de juillet assez sec, les pluies d'août ont assuré un arrosage à peu près régulier. Les consommations d'eau sont voisines de celles de l'année 2004. Nous avons relevé les consommations moyennes suivantes :

	3 ares			5 ares		
	2003	2004	2005	2003	2004	2005
Galgenfeld	22m ³	16m ³	15m ³	36m ³	26m ³	25m ³
Ruchertsmatt	32m ³	26m ³	21m ³			

La fin de saison a, par contre, été très sèche et les pluies d'automne et d'hiver se font toujours attendre. Fin janvier, la terre de nos jardins « coule » lorsque l'absence de gel nous permet d'arracher quelques poireaux.

Mutations de parcelles :

Cet hiver, 10 jardins du Galgenfeld, 3 jardins de la Ruchertsmatt et 1 jardin du Giessen ont changé de jardinier. Le principe de rendre un jardin propre et labouré, un abri débarrassé de tout détrit, est bien respecté.

Concours 2006 des plus beaux jardins:

Nous renouvellerons le concours. C'est l'époque pour mettre le nez dans les catalogues et dénicher de nouvelles variétés de légumes et de fleurs.

AG L'Assemblée Générale annuelle se tiendra le vendredi 7 avril à 20 heures Salle Sainte Barbe

A cette occasion, nous remettrons leurs prix aux lauréats du concours 2005 des plus beaux jardins. Une tombola gratuite et un verre de l'amitié clôtureront cette Assemblée Générale.
Réservez cette date. Nous vous attendons nombreux !

Droit de fermage en augmentation ...

Le droit de fermage, acquitté uniquement par les membres bénéficiant d'un jardin, nous permet de financer l'entretien des réseaux d'eau, celui des chemins et des parties communes, d'acquiescer et d'entretenir le matériel qui nous est nécessaire, de participer aux frais liés au foyer, de récompenser les lauréats de notre concours des jardins ...

Lors de la dernière Assemblée Générale, nous avons évoqué la nécessité d'augmenter ce droit de fermage, du fait que les deux derniers exercices budgétaires faisaient apparaître un déficit.

Le Conseil d'Administration, réuni le 29 avril 2005, a décidé de majorer de 1€ par are le droit de fermage des sites du Galgenfeld et de la Ruchertsmatt et de limiter cette augmentation à 0,50€ par are pour le site du Giessen, dépourvu d'alimentation en eau. Les nouveaux tarifs sont donc les suivants :

	3 ares	5 ares
Galgenfeld Ruchertsmatt	15,00€	25,00€
Giessen	10,50€	17,50€

Cette augmentation ne nous permettra que de collecter 585€ supplémentaires, soit 3,3% des dépenses de l'exercice comptable 2004.



Prix de l'eau, pas d'augmentation ... et toujours bien moins chère qu'au domicile !

Le prix de l'eau fluctue d'une année à l'autre du fait de l'augmentation des tarifs de notre fournisseur, bien sûr, mais également du fait des déperditions dans les réseaux, malgré tous nos efforts pour les limiter.

Cette année, la baisse des déperditions permet de compenser l'augmentation du coût de l'abonnement et celle du prix du m³ payé au fournisseur (+ 3,5%).

	2002	2003	2004	2005
Prix du m ³	1,40€	1,20€	1,30€	1,30€
Déperditions	18%	2%	13%	9%

Comme l'an passé le réseau de la Ruchertsmatt est l'objet de déperditions. Cette fois-ci, c'est le réseau desservant les jardins C1 à C23 qui nous pose problème, puisque plus de 220m³ ont été perdus !



Association.Jardins-Ouvriers-Selestat@laPoste.net

Vous pouvez dorénavant nous contacter à notre nouvelle adresse électronique. En nous laissant vos coordonnées, vous recevrez directement l'*AJOS infos*.



Une culture à essayer : l'artichaut ...

La culture de l'artichaut « Gros vert de Laon » est possible dans nos jardins. Alors, pourquoi ne pas essayer. Le développement important de cette plante, au feuillage fort esthétique, demande une surface de 1 m² par plant et la culture reste en place 3 à 4 ans. 3 à 4 pieds suffisent pour une famille.

Le sol : l'artichaut préfère les sols profonds et meubles, riches en éléments fertilisants. Il craint l'humidité stagnante. Il restera 3 à 4 ans à la même place.

Mise en place : Prélever des oëilletons (ou rejets), sur des pieds adultes au printemps (avril à mi-mai) en essayant de leur conserver quelques racines qui faciliteront la reprise. Planter ces oëilletons, après les avoir habillés (raccourcir les feuilles et les racines) et pralinés (enduire les racines de terre riche boueuse), à 80 cm de distance sans trop les enterrer. Tasser en formant une cuvette. Il est courant de doubler la plantation pour éviter les manques. Le semis de graines, sous serre ou chassiss, en mars ou avril est possible, mais la facilité de reprise des oëilletons plaide plutôt pour cette méthode de plantation. Arroser régulièrement mais sans excès. Le pied donnera quelques artichauts dès le premier automne.

Entretien : fin novembre, raccourcir le feuillage à 40 cm, fumer la terre autour des souches, couvrir de paille ou de feuilles mortes puis ajouter un film plastique. Les souches craignent le froid humide. Certains hivers, tout le feuillage disparaît.

A l'approche du printemps, lorsque les fortes gelées sont passées, dégager progressivement les touffes pour éviter toute pourriture du pied et permettre la reprise. Laisser un peu de paille au sol pour maintenir l'humidité lors des périodes de canicule. A la reprise de végétation, ne laisser que cinq à six pousses par pied. Profitez de ce nettoyage pour prélever quelques rejets (ou oëilletons) et faire des nouveaux plants ou faire plaisir à un voisin jardinier. Les oëilletons apparaissant ensuite seront supprimés.

Récolte : Couper les artichauts avant que les feuilles ne s'ouvrent de trop pour les déguster tendre. Une touffe pourra produire 3 à 4 têtes par pied la première année, puis une petite dizaine de têtes les années suivantes en fonction de la variété et surtout la fumure du terrain. Certains font une incision de 2 cm avec la pointe d'un couteau, dans la tige, 5 cm sous l'artichaut, lorsque celui-ci est aux trois quarts formé (taille d'un oeuf). Ils y glissent un caillou ou un morceau de bois. La tête est alors plus grosse, plus charnue, et mûrit plus tôt.



Histoire de légume : l'artichaut

Le chardon sauvage a, sous l'influence de croisements et d'améliorations culturelles, donné naissance à deux proches cousins : l'artichaut et le cardon. La sélection s'est pour le premier, portée sur

le fond de la fleur alors que l'épaississement des pétioles (les cardes) a été recherchée pour le cardon.

L'artichaut est originaire du bassin méditerranéen. C'était un légume apprécié par les Grecs (le médecin Galien en donnait plusieurs recettes) et les Romains (Pline l'ancien, célèbre commentateur de la nature, le mentionnait à divers menus). Les Romains l'ont diffusé en l'implantant dans leurs « colonies ». Le Moyen Age a eu recours à ses propriétés cholagogues et cholérétiques (action sur la vésicule biliaire). Sa culture s'est développée en Italie à partir du 16^{ème} siècle, avant de s'étendre en France cent ans plus tard, d'abord sur les tables royales : Catherine de Médicis de même que Louis XIV en était très friands. A l'époque du Roi Soleil, La Quintinie, le responsable des potagers de Versailles, en distinguait déjà cinq variétés : le Blanc, le Vert, le Violet, le Rouge, et le Sucré de Gênes. Vers 1810, un agronome de la région parisienne a créé et développé le gros Camus de Bretagne, devenu aujourd'hui l'artichaut le plus consommé en France.

Nous consommons la base des bractées d'une fleur non épanouie. Ce que nous appelons fond ou coeur de l'artichaut est en fait le réceptacle charnu des fleurs non épanouies (qui forment le foin). Et ce que nous nommons "feuilles" (et dont nous consommons la base) correspond en réalité aux bractées, ou écailles. Les feuilles de la plante sont portées par la tige épaisse, et se présentent sous forme de grandes rosettes découpées.

Sur les marchés de Bretagne, on vend des artichauts bien sûr, mais également des fleurs d'artichaut épanouies d'un bleu profond.



La rubrique du chef :

Salade de chou rouge, une salade colorée pour l'hiver ou le printemps.

Pour 4 personnes : 1 toute petite tête de chou rouge, 1/2 orange, 1/2 poire ou 1/2 pomme, 15 noix, échalote, persil, vinaigre, huile de noix, sel, poivre.

Couper le chou en lanières aussi fines que possible, ajouter les cerneaux de noix, le persil, l'échalote et la vinaigrette à base d'huile de noix. Mélanger. Au moment de servir, ajouter la 1/2 orange coupée en dés, la 1/2 poire coupée en lamelles.

Suivant la saison, le chou vert remplace le chou rouge, la pêche et le poivron donnent une note plus estivale que l'orange ou la pomme.



Une fleur pour tout l'été : le lavatère

Le lavatère est une plante annuelle très florifère originaire d'Afrique du Nord. Parent des mauves, hibiscus et roses-trémières, le lavatère forme un petit buisson de 60cm à plus d'un mètre de haut suivant la variété, avec de nombreuses fleurs rose foncé, rose clair et blanches en forme d'entonnoir. De culture très simple, le lavatère pousse dans tous les terrains. La première quinzaine d'avril, faire tremper les graines 48 heures, puis semer à 5-6 mm de profondeur, en godets de terreau (n'aime pas le repiquage). La durée de germination varie de 7 à 30 jours suivant la variété. Mettre en place à 30 cm d'intervalle durant la première quinzaine de mai. On peut également semer directement en place, en ligne ou à la volée, fin avril début mai puis éclaircir à 30cm.

La floraison est continue de fin juin jusqu'à octobre. Supprimer les fleurs fanées et tailler pour ramifier