



# AJOS INFOS



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

N°17 février 2007



## Dates à retenir ...

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

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

**19 mai** : 1<sup>ère</sup> visite des terrains par le C.A.

## AJOS La vie de l'Association ...

### Une consommation moyenne d'eau liée à la météo :

Le début de printemps a été difficile avec un mois de mars froid (2 à 3°C sous les normales) et pluvieux (2 fois les normales). Les gelées printanières du début du mois d'avril ont laissé la place à un temps plus agréable.

La première semaine de mai prometteuse avec des températures supérieures à 25°C, a été vite oubliée, le temps frais prédominant (14 à 15°C dans l'après midi).

Juin a été sec (6<sup>ème</sup> mois de juin le plus sec depuis 1921) et chaud, avec des températures supérieures à 25°C. De mémoire de météorologue, il n'avait jamais fait aussi chaud en juillet (20 jours avec des températures supérieures à 30°C).

Août a été tout aussi exceptionnel (!!!), avec des précipitations trois fois supérieures aux normales et des températures fraîches (4 jours avec des températures sup à 25°C).

La douceur de l'automne est, aux dires des météorologues sans précédent. L'écart à la normale est de 3,3°C.

La consommation globale lors de la saison 2006 des sites du Galgenfeld et de la Ruchertsmatt est de plus de 3100m<sup>3</sup> soit 2% de plus qu'en 2005.

Nous avons relevé les consommations moyennes suivantes :

	3 ares			5 ares		
	2003	2005	2006	2003	2005	2006
Galgenfeld	22m <sup>3</sup>	15m <sup>3</sup>	15m <sup>3</sup>	36m <sup>3</sup>	25m <sup>3</sup>	25m <sup>3</sup>
Ruchertsmatt	32m <sup>3</sup>	21m <sup>3</sup>	22m <sup>3</sup>			

### Mutations de parcelles :

3 procédures d'exclusion ont été mises en œuvre, qui ont toutes abouti à un départ « volontaire » des jardiniers.

Cet hiver, 10 jardins du Galgenfeld et 2 jardins de la Ruchertsmatt ont changé de jardinier.

Les jardins sont en cours de réattribution.

### Concours 2007 des plus beaux jardins:

Préparez vos jardins en cultivant de nombreuses variétés potagères ainsi que florales. En juillet dernier, les fleurs étaient encore trop rares dans nos jardins !

**@ Association.Jardins-Ouvriers-Selestat@laPoste.net**

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



## Quand le législateur s'occupe de jardinage ...

L'Assemblée Nationale a adopté l'amendement n° 216 déposé par MM. Herth, Flajolet (!!!), Rouault et Raison qui entérine pratiquement la "guerre du purin d'ortie" des mois passés. Un alinéa propose d'exclure les « préparations naturelles » du champ d'application de l'homologation préalable à la mise sur le marché et à la distribution des produits phytosanitaires, dans la mesure où le risque pour la santé et l'environnement est faible, peu préoccupant, et de leur appliquer, conformément aux dispositions européennes, une procédure simplifiée. Ces préparations ainsi que cette procédure seront définies par décret.

Vous pourriez donc, sans crainte du gendarme, proposer votre purin d'ortie à votre voisin ... à condition que les décrets d'application prévus paraissent. En attendant il ne vous reste qu'à proposer votre purin d'ortie ... sous le manteau !



## Prix de l'eau, 15% d'augmentation !!!

Bien que les déperditions, liées à des fuites soient moindre que les deux années précédentes, le coût du m<sup>3</sup> augmente du fait de l'augmentation appliquée par notre fournisseur. En effet, la profonde révision des tarifs ne nous est guère favorable :

Une augmentation de 44% de l'abonnement, un tarif dégressif quasi inexistant (-0,01€/m<sup>3</sup> au-delà de 500m<sup>3</sup>), une augmentation de plus de 50% de la taxe « lutte contre la pollution », ne compensent pas les baisses du prix du m<sup>3</sup> en dessous de 500m<sup>3</sup>, ni celle de la taxe « Préservation des ressources en eau ».

Vous trouverez davantage de détail sur les panneaux d'affichages des deux sites concernés.

	2002	2003	2004	2005	2006
Prix du m <sup>3</sup>	1,40€	1,20€	1,30€	1,30€	1,50€
Déperditions	18%	2%	13%	9%	6,5%

Les déperditions constatées en 2006 sur le réseau distribuant les jardins 81 à 90 du Galgenfeld nous incitent à refaire cette partie du réseau et ainsi à supprimer un compteur principal donc un abonnement. Reste à trouver temps et main d'œuvre ...

## Cotisation annuelle et droit de fermage ...

Le montant de la cotisation annuelle reste inchangé à 11€ pour la troisième année. Le droit de fermage appliqué en 2006 est reconduit pour l'année 2007.



## L'Assemblée Générale annuelle

se tiendra

**le vendredi 13 avril à 20 heures**

**Salle Sainte Barbe**

A cette occasion, nous remettons leurs prix aux lauréats du concours 2006 des plus beaux jardins.

Une tombola gratuite et un verre de l'amitié clôtureront cette Assemblée Générale.

**Nous vous attendons nombreux !**



### Pailliez !!!!

Le paillage a un triple but. Il empêche la pousse en abondance des mauvaises herbes, il maintient le sol frais et meuble plus longtemps, permettant ainsi à la plante de mieux se nourrir et respirer. Enfin, la présence du paillage protecteur au pied d'un végétal active la vie bactérienne du sol, favorisant ainsi un enracinement meilleur et plus abondant.

Faites le test ce printemps. Dès le repiquage des tomates, épandez 5 à 10cm de paille sur la plate bande. Vous arroserez moins, l'eau d'arrosage pénétrera dans le sol sans ruisseler, vous désherbez peu et le sol sera encore meuble lorsque vous arracherez les pieds à l'automne. A l'automne vous enfouirez la paille au bêchage.

### Cet été, variez les couleurs !!!!

Cet été, réduisez vos semis de tomate Montfavet, Saint Pierre et autre Monte Carlo. Essayez la noire de Crimée, la Rose de Berne, la pine apple (ananas) ou encore la Green zebra, verte striée de jaune. Ces variétés ont très bon goût, et permettent de présenter des plats colorés.

### La rubrique du chef :

#### Curry de poulet aux poivrons

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 blancs de poulet
- un gros oignon
- un poivron vert, un poivron rouge
- une banane
- crème fraîche ou lait de coco
- 1 cuillère à café de curry en poudre



Préparation :

Hacher grossièrement l'oignon puis le faire revenir à l'huile d'olive dans une grande poêle sauteuse.

Ajouter les poivrons coupés en petits cubes et cuire à petit feu 8 à 10mn. Mettre de coté.

Remplacer poivrons et oignon par le poulet coupé en lanières. Saler, poivrer.

En fin de cuisson du poulet (3 à 5mn) saupoudrer de curry et bien mélanger. Ajouter le mélange poivrons oignon. Arroser de crème fraîche ou de lait de coco. Puis compléter avec une banane coupée en rondelles.

Laisser mijoter 2mn pour réchauffer l'ensemble et servir accompagné de riz.

### Histoires de poivrons et piments :

Piment et poivron (ou piment doux) sont une même plante du point de vue botanique. La langue les différencie aisément. Le poivron est doux, charmeur, sucré alors que le piment est furieux voire explosif.

La première preuve de présence des piments, sans doute sauvages, dans le régime alimentaire humain remonte à 7500 ans avant notre ère, au Mexique. Les experts estiment que la culture du piment remonte à 3300 ans avant notre ère.

Un des trésors que Christophe Colomb ramena de son premier voyage en Amérique fut cette épice très communément utilisée par les peuples de ce continent. Pensant avoir atteint l'Inde, et donc une nouvelle route des épices, il nomma cette épice « pimienta », s'inspirant de « pimienta », le poivre en espagnol. C'est de cette confusion que provient l'origine des différentes appellations de cette plante du genre Capsicum : pimienta en espagnol, pepper en anglais, peperone en italien, piment et poivron en français, paprika en allemand, paprika en hongrois ...

A peine un demi siècle après le voyage de Christophe Colomb, la culture des piments était déjà bien implantée dans la péninsule Ibérique et en Italie, mais également en Inde, Indonésie ou Chine. Le piment est largement cultivé en Europe depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Le piment doux constitue la base du plat national hongrois, le goulasch, et figure dans de nombreux plats traditionnels dans tout le bassin méditerranéen : ratatouille provençale, piperade basquaise, paëlla espagnole, antipasti italien, etc.

Il existe plusieurs centaines de variétés de piments et poivrons (l'association Kokopelli, qui milite pour la diversité biologique recense plus de 230 variétés non hybrides) qui se distinguent par leurs formes (cerise, tomate, allongé, rond, en forme de banane ...), par leurs couleurs (rouge, jaune, orange, blanc crème et même chocolat) ou leur pouvoir à vous embraser la bouche.

La capsaïcine, un alcaloïde extrêmement puissant (1 gr de capsaïcine est décelable dans 10 mètres cubes d'eau !!!) et stable (il n'est pas affecté par la cuisson ou par le froid) est responsable de la sensation de brûlure provoquée par les piments. Les poivrons ou piments doux ne contiennent quasiment pas de capsaïcine.

Wilbur Scoville, un pharmacien américain a imaginé en 1912 une échelle encore utilisée aujourd'hui (bien que les méthodes de mesure aient évolué) pour mesurer la « chaleur » d'un piment.

Pour atténuer le feu en bouche, l'eau ne sert à rien, la capsaïcine étant liposoluble (se dissout dans les matières grasses) et non hydrosoluble (ne se dissout pas dans l'eau). Le plus efficace est le lait entier et ses dérivés entiers plus ou moins liquides (yaourts etc...). Manger du pain ou du riz cuit, du sucre ou des sucreries peut aider.

Degré	Appréciation	Degré Scoville	
0	neutre	0 – 100	Poivron
1	doux	100 – 500	Paprika doux
2	chaleureux	500 – 1 000	Piment d'Anaheim
3	relevé	1 000 – 1 500	Piment Ancho
4	chaud	1 500 – 2 500	Piment d'Espelette
5	fort	2 500 – 5 000	Sauce Tabasco
6	ardent	5 000 – 15 000	Piment de Cayenne
7	brûlant	15 000 – 30 000	Piment Cascabel
8	torride	30 000 – 50 000	Piment oiseau
9	volcanique	50 000 – 100 000	Piment tabasco
10	explosif	100 000 et plus	Piment habanero