



AJOS INFOS



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

N° 18 juillet-août 2007



Dates à retenir ...

- 1^{er} septembre** : Seconde visite des terrains par le Comité.
- 10 septembre** : Date limite pour nous signaler par écrit que vous souhaitez résilier votre contrat de location.
- 27 octobre** : Fermeture du réseau d'eau et démontage des compteurs sur les sites du Galgenfeld et de la Ruchertsmatt. Laissez libre l'accès à votre parcelle.

Des arrivées au sein du Comité ...

Comme annoncé dans le dernier AJOS Infos, le Comité s'est étoffé par l'arrivée de Raymond KOFFEL, Pierre DILLINGER, Charlot FLECKSTEINER, Bernard MARC. Nous regrettons mais comprenons les départs, pour des raisons de disponibilité, de Raymond BRAUN et Denis CARL.

Le Comité est donc composé comme suit :

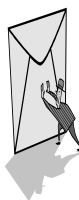
Bureau COUCHEVELLOU Didier, Président (A34)
 SIFFERT André, Vice-président (B48)
 KOFFEL Raymond Vice-président (A01),
 BARTHEL Sabine, Trésorière (B51)
 ROTUREAU Guy, Secrétaire (A15)

Administrateurs BAUDINE Frédéric
 DILLINGER Pierre (D01)
 DJERIBI Pierrot (C04)
 FLECKSTEINER Charlot (A18)
 GRUSCHWITZ Robert (E04)
 LELKIC Michel (A40)
 MARC Bernard (A09)
 MARTIN Robert (A08)
 MEYER Mario (A25)
 OLIVEIRA Pascal (A22)
 RAFFATH Jean

Et un appel à candidature ...

Si vous souhaitez nous rejoindre au sein du Comité, contactez le Président.

Il serait souhaitable que des jardiniers du site de la Ruchertsmatt rejoignent le Comité afin d'assurer une bonne représentativité des différents sites.



Vous changez d'adresse, de n° téléphone ...

Pensez à nous donner vos nouvelles coordonnées. Nous pourrions vous contacter plus rapidement si cela s'avère nécessaire.

Vous disposez d'une adresse électronique ...

Envoyez nous votre adresse par un message à l'adresse suivante : ajos@laposte.net



Concours 2007 des plus beaux jardins:

Le jury de notre concours "Jardins d'été", constitué de deux anciens jardiniers de la Ville de Sélestat, est passé le 5 juillet pour évaluer la qualité du travail fourni par les jardiniers de l'AJOS.



Les lauréats de ce concours sont les suivants : (par ordre alphabétique)

PRIX SPÉCIAL DU JURY

M. GAUER Luc	E18	Giessen
M. HUFFSCHMIDT René	C02	Ruchertsmatt
M. MAIER Joseph	A85	Galgenfeld
M. MORITZ Donatien et Gilbert	A10	Galgenfeld
M. MOULINE Alain	A16	Galgenfeld

PRIX DU FLEURISSEMENT

M. BRAUN Raymond	E16	Giessen
M. CARL Denis	B55	Galgenfeld
Mmes CONTICH Marie-Ange et SCHMITT Jacqueline	C23	Ruchertsmatt
M. LAMBOUR Adrien	A31	Galgenfeld
M. SPITZ Jean-Paul	B58	Galgenfeld

PRIX D'ENCOURAGEMENT DE L'AJOS

M. HODZIC Fahid	B67	Galgenfeld
M. KRAEMER Henri	A20A	Galgenfeld
M. METZ Robert	A81	Galgenfeld

Les membres du Comité adressent leurs plus vives félicitations aux lauréats.

AJOS La vie de l'Association ...

Site du Giessen :

Lors de son passage le 5 juillet, le jury a remarqué l'aspect d'ensemble du site. Ce site est le mieux entretenu des trois. Bravo aux jardiniers du Giessen !

Site du Galgenfeld :

Des problèmes de disponibilité du modèle de serrure du portail, auprès de notre fournisseur nous ont contraints à faire modifier les cylindres de serrure par un serrurier. Si votre clé ne fonctionne pas bien, ne forcez pas, venez chercher une clé au foyer, lors des permanences du samedi de 17h à 18h.

Site de la Ruchertsmatt :

Afin de déterminer la cause des déperditions d'eau relevées ces dernières années, le réseau d'alimentation en eau des jardins est sous surveillance. Nous effectuons des relevés des compteurs individuels et collectifs.



La rubrique du chef :

Pour écouler vos surproductions :

Cake au chèvre et aux courgettes :

Ingrédients : 1 bûche de chèvre frais, 5 courgettes, 3 œufs, 150g de farine,

2 c. à soupe d'huile d'olive, 4 c. à soupe de lait, 100g de gruyère râpé, 1 sachet de levure, 2 pincées de sel.

Préchauffer le four th6 (180°C). Éplucher les courgettes au 3/4 et les cuire à l'eau 10 à 15mn. Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, l'huile et le lait. Écraser ou mixer les courgettes cuites et le chèvre. Joindre au premier mélange. Ajouter levure, sel et gruyère râpé. Verser dans un moule à cake préalablement beurré, puis enfourner pour 40 à 50mn. Démouler froid.

Concombres fondants :

Ingrédients : 1 kg de concombres, 10 échalotes, 40g de beurre, 150g de crème fraîche, sel, poivre, persil.

Éplucher puis fendre, les concombres dans le sens de la longueur. Épépiner, puis couper en gros morceaux. Faire cuire à la vapeur 10mn sur un lit de persil.

Pendant ce temps, hacher les échalotes et les faire fondre dans le beurre sans brunir. Ajouter la crème, du persil haché, les concombres. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 5mn avant de servir.



Le ver de l'endive ...

Les feuilles d'endive sont parfois veinées par des traces rougeâtres. Celles-ci sont creusées par les larves de la mouche grise de l'endive (*Ophiomyia pinguis* - 2 à 2,5mm de long) qui, au moment de la préparation des plants pour le forçage, se trouvent dans les tronçons de pétiole, à proximité du collet. Lors du forçage, ces larves s'attaquent aux jeunes feuilles du bourgeon terminal.

Comme pour la mouche de la carotte, la protection peut se faire par un voile anti-insecte ou en semant parmi les endives des fleurs à feuillage diffus, comme les cosmos, qui gênent la reconnaissance des endives par la mouche.

D'après un jardinier anonyme

Conseils pour l'entretien des rosiers ...



Nous avons pratiquement tous un rosier dans notre jardin, voici quelques conseils pour les entretenir.

En cette saison le seul entretien est de couper les fleurs fanées ainsi que les éventuels "gourmands".

A l'automne, éclaircir les rosiers du bois mort, des branches cassées ou atteintes de maladies et supprimer les branches en surnombre. Tailler les tiges à 40 cm du sol.

Au printemps on gardera suivant la vigueur de l'arbuste de 3 à 7 rameaux sur lesquels on conservera 3 à 6 yeux, en coupant les tiges du rosier en biseau de façon que l'eau ne coule pas sur le futur bourgeon.

Traitement biologique des principales maladies ...

Les pucerons : en préventif traiter avec du purin d'ortie et en curatif pulvériser de l'eau savonneuse, du purin de fougère ou un insecticide végétal à base de Roténone.

La rouille du rosier : Identifiable par les petits points oranges qui apparaissent sur les feuilles, la rouille sévit au printemps et pendant l'été par temps chaud et humide. De tous les champignons, c'est le moins dangereux, il provoque une chute des feuilles, plus inesthétique que dangereuse. En curatif, pulvériser de l'extrait de prêle.

Les taches noires : C'est un champignon, le **marsonia** qui est responsable de cette maladie. Les symptômes sont bien visibles : des taches noires, comme des taches d'encre sur un papier, apparaissent sur les feuilles, puis celles-ci jaunissent et tombent. En préventif, pulvériser de la bouillie bordelaise et tailler les branches mortes ou abîmées. En curatif supprimer les feuilles atteintes pour limiter la propagation et pulvériser de l'extrait de prêle.

L'oïdium : Ce champignon stoppe la croissance du rosier. Les feuilles et les tiges se couvrent d'un duvet blanchâtre. En préventif, au printemps traiter avec du soufre micronisé, en curatif pulvériser avec de l'extrait de prêle et supprimer les feuilles malades.

D'après Valérie et Arnaud

Histoire de légumes : courges et courgettes ...



Les courges sont originaires d'Amérique où elles sont cultivées et consommées depuis au moins 9000 ans. Les Indiens les nommaient "askutasquash", et les Européens les découvrirent en débarquant dans le Nouveau Monde. Ils en décrivirent rapidement de très nombreuses variétés, et en rapportèrent pour les jardins botaniques, avant de les cultiver comme légume. Ce n'est qu'au XVIII^{ème} siècle que les Italiens commencèrent à consommer une certaine variété de ces courges, brillante et aqueuse avant qu'elle ne soit parfaitement mûre : la courgette était apparue. La courgette est arrivée en France au début du XX^{ème} siècle et est devenue l'emblème de la cuisine du Midi.

Les courges appartiennent à la famille des Cucurbitaceae qui comprend 27 espèces. Deux espèces sont communément cultivées dans nos jardins : **Cucurbita pepo** (courgettes, citrouilles, patisson, coloquintes ...), et **Cucurbita maxima** (Potimarron, Potiron ...). Comme les concombres, cornichons, melons, pastèques, les courges sont des plantes monoïques (il existe des fleurs mâles et des fleurs femelles). Les fleurs mâles qui possèdent du pollen et du nectar, apparaissent au bout de longues tiges. Les fleurs femelles qui possèdent uniquement du nectar afin d'attirer les insectes, sont tout aussi facilement reconnaissables car à leur base se trouve le futur fruit, qui est en fait l'ovaire. Lorsque la fleur est fécondée, le fruit se développe. Dans le cas contraire, le fruit s'étiole. Durant les périodes très chaudes, on constate que les fleurs mâles sont prédominantes.

Les courges sont des plantes allogames, c'est-à-dire pouvant être pollinisées par le pollen d'une fleur provenant ou non de la même plante. Les pollinisations croisées au sein d'une même espèce (*Cucurbita pepo*, *Cucurbita maxima*) sont possibles. L'hybridation entre variétés est donc inévitable dans nos jardins. On ne pourra donc pas reproduire une variété en semant les graines recueillies dans une courge de nos jardins.