



# AJOS INFOS



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

N°19 février 2008



## Dates à retenir ...

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

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

**17 mai** : Ouverture de la buvette sur le site du Galgenfeld. Nous organiserons une animation à cette occasion.

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

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

### Une consommation d'eau exceptionnellement basse :

La consommation globale lors de la saison 2007 des sites du Galgenfeld et de la Ruchertsmatt est d'environ 2200m<sup>3</sup> soit 28% de moins qu'en 2006 !

Nous avons relevé les consommations moyennes suivantes :

	3 ares				5 ares			
	2003	2005	2006	2007	2003	2005	2006	2007
Galgenfeld	22m <sup>3</sup>	15m <sup>3</sup>	15m <sup>3</sup>	12m <sup>3</sup>	36m <sup>3</sup>	25m <sup>3</sup>	25m <sup>3</sup>	20m <sup>3</sup>
Ruchertsmatt	32m <sup>3</sup>	21m <sup>3</sup>	22m <sup>3</sup>	16m <sup>3</sup>				

### Mutations de parcelles :

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

Cet hiver, 9 jardins du Galgenfeld et 2 du Giessen ont changé de jardinier. Les jardins sont en cours de réattribution.

### Ouverture de la buvette du Galgenfeld le 17 mai :

A l'occasion de l'ouverture de la buvette du Galgenfeld, nous organiserons une animation grillades ainsi qu'un échange de plants de légumes et fleurs. Que vous ayez un jardin au Giessen, à la Ruchertsmatt, ou au Galgenfeld, venez discuter jardinage en toute convivialité !

### Concours 2008 des plus beaux jardins :

Préparez vos jardins en cultivant de nombreuses variétés potagères ainsi que florales. Les fleurs sont toujours trop rares dans la plupart des jardins. Pensez aux dahlias !

L'an passé, les prix que nous avons distribués représentaient une valeur totale de plus de 300€.

## AG L'Assemblée Générale annuelle se tiendra le vendredi 4 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 !**

## L'eau ...



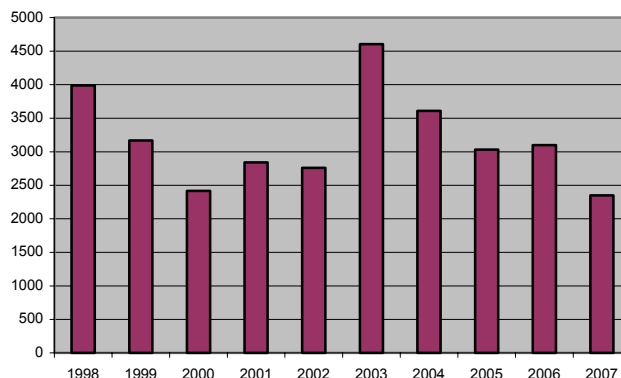
Après une forte augmentation en 2006, le prix de l'eau se stabilise cette année, puisque l'augmentation n'est que de 3,3%.

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Prix du m <sup>3</sup>	1,40€	1,20€	1,30€	1,30€	1,50€	1,55€
Dépêrditions	18%	2%	13%	9%	6,5%	5%

Les fuites relevées dans nos réseaux sont du même ordre de grandeur que l'an passé. Une fuite, colmatée sur le réseau de la Ruchertsmatt représente les 2/3 des dépêrditions. Nous continuerons donc à surveiller tout particulièrement les deux réseaux du site de la Ruchertsmatt.

Comme chacun l'a constaté, l'été n'a pas été aussi ensoleillé qu'en 2003. Nous avons consommé moitié moins d'eau sur la période juillet-fin octobre que sur la période avril-fin juin.

L'évolution des consommations au cours des dix dernières années est la suivante :



## Cotisation annuelle et droit de fermage ...

Pour la quatrième année, le montant de la cotisation annuelle est fixé à 11€ . Le droit de fermage appliqué en 2007 est majoré de 0,10€/are. Les tarifs sont donc les suivants :

	3 ares	5 ares
Site du Galgenfeld	15,30€	25,50€
Site du Giessen	10,80€	18,00€
Site de la Ruchertsmatt	15,30€	

## L'AJOS sur le web ... <http://ajos.fr.tp>

Notre nouveau site web est en ligne. Vous y trouverez des informations sur l'Association et à terme des conseils de jardinage adaptés à nos terrains et à notre climat. Vos contributions sont les bienvenues pour animer et faire vivre ce site !



**Notre adresse électronique se simplifie :**  
[ajos@laPoste.net](mailto:ajos@laPoste.net)

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



## Essayez la culture de l'aubergine !!!

Fin février, début mars, semez au chaud en terrine (germination au dessus de 12°C, optimum entre 22 et 28°C). Une pièce bien éclairée de la maison convient.

Repiquez en godets sous châssis lorsque les plants font 4 cm. Placez en pleine terre après la mi-mai à 50 cm en tous sens. Tuteurez. Apportez du compost pour amender la terre et paillez le sol pour garder l'humidité. L'aubergine aime la chaleur (croissance optimale entre 16 et 18°C la nuit et 20 à 25°C le jour). La culture près d'un mur permet de conserver un peu de chaleur si précieuse pour l'aubergine durant la nuit. Mais attention en serre, car au dessus de 35°C la croissance et la floraison sont retardées.

La taille, non indispensable, permet d'avoir une production de meilleure qualité. Vous éliminerez donc les pousses qui naissent autour de la tige principale. Celle-ci sera taillée juste au-dessus de la deuxième fleur. Vous ne conserverez ensuite que les trois ou quatre rameaux les plus robustes, que vous taillerez dès lors qu'ils porteront deux fleurs.

On peut soutenir la croissance par des arrosages au pied avec du purin d'ortie dilué. Contre le mildiou traitez préventivement avec une bouillie à base de cuivre. Surveillez les doryphores qui sectionnent feuilles et fleurs.

Choisissez de préférence une variété très précoce comme "Bonica" (fruit ovoïde), "Violette de Barbentane" (fruit long), "Baluroi" (fruit long).

## La rubrique du chef :

### Crumble de saumon aux épinards

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g d'épinards en branche
- 3 pavés de saumon
- 1 oignon
- 3 cuillères à café d'aneth
- 8 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g de farine
- 8 cuillères à soupe de chapelure
- 60 g de parmesan
- 100 g de beurre ramolli

Préparation :

Émincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre. Ajouter les épinards. Saler, poivrer et laisser fondre environ 8 minutes.

Couper les 3 pavés en morceaux. Dans un bol à part, mélanger la crème fraîche et l'aneth.

Étaler les épinards dans le fond d'un moule beurré, recouvrir avec le saumon puis la crème d'aneth.

Pour la pâte à crumble, mélanger la farine, la chapelure, le parmesan et le beurre ramolli. Malaxer avec les mains puis émietter au dessus de la préparation.

Cuire au four environ 30 minutes, à 210°C (thermostat 7), jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Servir avec un bourgogne blanc.



## Une histoire qu'on ne vous a pas encore contée, celle de la pomme de terre :

Fruit d'hybridations naturelles, "Solanum tuberosum" (notre pomme de terre) semble avoir spontanément pris naissance dans les pays andins et plus particulièrement près du littoral du Pérou actuel. Sa culture s'étend ensuite dans tout l'empire Inca, où on la nomme la « papa », nom qu'elle porte toujours en Amérique latine et en Andalousie.

Au 16<sup>e</sup> siècle, les conquérants espagnols découvrirent des richesses dans les potagers des indigènes : cacao, maïs, haricots, tomates, courges, tabac et une plante dont on consommait les parties souterraines, la « papa ».

Dès lors, le précieux légume entreprit son périple vers l'Europe. De l'Espagne, Philippe II envoya des tubercules à Rome au pape Pie IV, sans doute par analogie au mot « papa ». Le pape en envoya au gouverneur de Mons en Belgique qui en donna à un professeur de l'université de Leyde séjournant alors en Autriche. De là, la pomme de terre se propagea en Allemagne et en Suisse, puis au 17<sup>ème</sup> siècle dans l'Est de la France, où elle est principalement cultivée pour le nourrissage animal.

La population française est alors réticente vis à vis de cette plante souterraine de la famille des solanacées comme la belladone, la mandragore et d'autres plantes toxiques. De plus, il s'agit d'une plante qui pousse par plantation et non par germination, elle n'est pas mentionnée dans la bible et sa culture est si facile, qu'elle ne peut être que le "fruit du diable".

Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, deux illustres personnages usèrent de ruses afin de rendre son utilisation commune à tous.

Le premier, Frédéric II le Grand de Prusse, imposa une loi vers 1744. Après maints essais, il fit adopter une législation qui stipulait qu'il fallait cultiver les pommes de terre et les manger sous peine de se faire couper les oreilles ! Inutile de dire que sa méthode s'avéra très efficace.

Le second, Antoine-Auguste Parmentier, est né en 1737, c'est à dire près de 100 ans après l'introduction de la pomme de terre en France. Captif en Prusse suite à la guerre de sept ans (1756-1763), le jeune pharmacien militaire apprécie, par sa propre expérience, la valeur nutritive de ce légume. Libéré en 1763, il entreprend une campagne d'information pour en vulgariser la culture en France. Après de nombreuses et infructueuses tentatives, c'est par un double stratagème qu'il y parviendra :

En apportant des tiges fleuries qu'il offrira à Louis XVI. C'est ainsi qu'il fit découvrir et apprécier au roi ce fameux tubercule.

En cultivant 54 arpents (environ 2 hectares) dans la plaine des Sablons (aujourd'hui Neuilly où l'on mange certainement peu de pommes de terre) qu'il fait garder par la troupe. La rumeur court alors que si l'armée est là pour en interdire l'accès, c'est que ce qui y pousse doit avoir de la valeur. Parmentier supprime alors la garde du terrain la nuit. Les voleurs constatent alors que les pommes de terre n'entraînent aucune maladie et en assurent la publicité. Cette initiative contribua à introduire la pomme de terre dans la société française.

Avec la famine de 1789, la culture de la pomme de terre se généralise.

L'INRA recense actuellement plus de 170 variétés de pommes de terre inscrites au catalogue français (<http://www.plantdepommeeterre.org>) ! Altesse, Bleue d'Auvergne, Gourmandine, Noisette, O' sirène, Rubis et bien d'autres variétés sont devenues en deux siècles et demi, la base de notre alimentation.