



AJOS INFOS



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

N°21 février 2009



Dates à retenir ...

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

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

16 mai : Ouverture de la buvette sur le site du Galgenfeld. Nous organiserons un barbecue à cette occasion.

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

AJOS La vie de l'Association ...

Mutations de parcelles :

6 procédures d'exclusion (3 au Galgenfeld, 3 à la Ruchertsmatt) ont été mises en œuvre jusqu'à leur terme et ont abouti au départ des jardiniers.

Cet hiver, 10 jardins du Galgenfeld, 3 jardins de la Ruchertsmatt et 3 jardins du Giessen ont changé de jardinier. Les jardins sont en cours de réattribution.

Ouverture de la buvette du Galgenfeld le 16 mai :

A l'occasion de l'ouverture de la buvette du Galgenfeld, nous organiserons comme l'an passé, une animation grillades ainsi qu'un échange de plants de légumes et fleurs. Des jardiniers apportent régulièrement des plants de légumes, fleurs et petits fruits le samedi à la buvette. Venez discuter jardinage.

Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » :

Nous reconduirons ce concours les 4 juillet, 1^{er} août et 5 septembre. L'an passé nous avons distribué 12 bons d'achat chez un maraîcher, d'une valeur unitaire de 10€. Nous avons regretté l'absence de participants des sites de la Ruchertsmatt et du Giessen.

Concours 2009 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 270€.

Suite aux remarques formulées par certains jardiniers, nous essaierons de retarder le passage du jury.

Dos d'ânes du Galgenfeld :

Durant la saison 2008 nous avons mis en place des ralentisseurs sur le site du Galgenfeld. Ces derniers ont permis de réduire notablement la vitesse des véhicules améliorant ainsi la sécurité et réduisant les nuisances liées à la poussière en période sèche. Las, quelques rares membres n'ont pas apprécié et ont œuvré à titre personnel et hors des structures représentatives de l'association contre celle-ci, ce qui a abouti à la destruction partielle de 4 ralentisseurs que nous devons refaire au printemps. Nous ne pouvons bien entendu tolérer de tels agissements et ces « membres » s'exposent quels qu'ils soient à des sanctions. Une première exclusion a d'ores et déjà été prononcée au 31 décembre.



L'eau ...

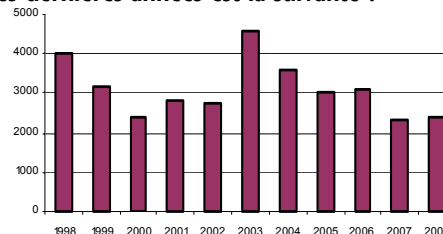
L'augmentation de 6,5% est due pour moitié aux déperditions dans les réseaux :

- Une fuite colmatée sur le réseau B du Galgenfeld qui vieillit
- Des déperditions inexpliquées à la Ruchertsmatt où nous devons surveiller les compteurs individuels.

Le tableau ci-après récapitule l'évolution du prix du m³ et celle des déperditions dans nos réseaux.

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Prix du m ³	1,40€	1,20€	1,30€	1,30€	1,50€	1,55€	1,65€
Déperditions	18%	2%	13%	9%	6,5%	5%	8%

Comme chacun l'a constaté, l'été n'a pas été très ensoleillé. Nous avons consommé à peine 7% de plus d'eau qu'en 2007, une année déjà plus propice à la culture des choux qu'à celle des melons. L'évolution des consommations au cours des dernières années est la suivante :



Cotisation annuelle et droit de fermage ...

Le montant de la cotisation annuelle voté par l'A.G. d'avril 2008 est fixé à 12€. Le droit de fermage appliqué en 2009 est majoré de 0,10€/are. Les tarifs sont donc les suivants :

	3 ares	5 ares
Site du Galgenfeld	15,60€	26,00€
Site du Giessen	11,10€	18,00€
Site de la Ruchertsmatt	15,60€	

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

Notre site web est en ligne depuis février 2008 et s'est fait une place dans le monde du web des jardins ouvriers puisqu'il apparaît en 1^{ère} page ou début de 2^{nde} page du moteur « Google » lors d'une recherche sur les mots jardins ouvriers. Vous y trouvez des informations sur l'Association et des conseils de jardinage adaptés à nos terrains et à notre climat au travers du cahier de jardinage, mais également des recettes pour préparer les légumes du jardin ... Vos contributions sont les bienvenues pour animer et faire vivre ce site !



L'Assemblée Générale annuelle se tiendra

le vendredi 17 avril à 20 heures
Salle Sainte Barbe

A cette occasion, nous remettons leurs prix aux lauréats du concours 2008 des plus beaux jardins.

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

Nous vous attendons nombreux !



La mouche mineuse du poireau

Depuis 2004, nos poireaux sont attaqués par une mouche connue en Europe de l'Est depuis la fin des années 1980 : « *Phytomyza gymnostoma* ».

Deux générations de ce ravageur qui apprécie également l'oignon, la ciboulette, l'ail et l'échalote éclosent chaque année. Fin avril à fin mai, la mouche pond des larves qui creusent des galeries (des mines) plutôt rectilignes et orientées vers la base de la feuille. Cette 1ère attaque est souvent fatale aux jeunes plants. En fin de développement larvaire, l'asticot se nymphose en pupe de couleur brun rougeâtre de 3 à 4mm de longueur et attend fin août à mi-octobre, des conditions favorables pour éclore. Une seconde génération de mouches pond alors ses larves à l'automne. La nouvelle génération de larves creuse alors des galeries dans les tissus du poireau qui en grossissant éclatent. Puis les larves se nymphosent en pupe pour hiberner avant d'éclore fin-avril à fin mai ...

Il n'y a pas de traitement actuellement contre ce ravageur. Il convient donc de brûler les feuilles infectées et de ne pas les composter. Une rotation des cultures et la pose d'un voile de forçage en mai, puis à partir de la fin août permettent de contenir les dégâts.

D'après un jardinier anonyme de l'AJOS

Une culture exotique à tenter : le physalis



Le Physalis est originaire du Pérou et du Chili. On le cultive dans les régions tropicales et sub-tropicales, mais il est réputé pousser où poussent les tomates. Certes, ces deux derniers été la récolte étaient plutôt tardive, mais la prochaine saison sera peut-être plus favorable et la récolte plus abondante.

La culture est semblable à celle de la tomate : semis en mars au chaud (les graines peuvent mettre 3 semaines à germer), repiquage en godets, mise en place mi-mai. Dans la serre, un plant de physalis peut atteindre 2,5m de haut pour 1m de diamètre. A l'extérieur, le même plant ne dépasse pas 60 à 70cm. On trouve surtout trois variétés de graines : *Physalis peruviana* (à semer en 1^{er}), *Physalis pubescens*, *Physalis pruinosa*. Le physalis préfère les terrains bien drainés et plutôt pauvres. Il se ressème spontanément. On récolte les fruits d'août aux gelées. On les mange crus et ils accompagnent les desserts glacés en offrant une belle décoration.

La rubrique du chef :

Gâteau aux carottes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 15 g de beurre pour le moule
- 100 g de sucre roux
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre
- 1/4 cuil. à café de noix muscade râpée
- 3 gros œufs, 120 g de farine
- 1 cuil. à café bombée de levure chimique
- 2 cuil. à soupe de lait
- 160 g de carottes râpées (brut 250 g)
- 60 g de noisettes hachées
- Le zeste râpé d'une orange, 100 g de sucre glace

Préparation :

Préchauffez le four à 170°C. Beurrez et farinez un moule à manqué de diamètre 20 cm. Mélangez le sucre et les épices. Dans un saladier battez un œuf entier et 2 jaunes avec le sucre aux épices. Incorporez la farine avec la levure. Ajoutez le lait, les carottes râpées, les noisettes et le zeste d'orange. Mélangez. Montez les 2 blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans le moule. Faites cuire le gâteau pendant 40 minutes au four. Vérifiez la cuisson en plongeant une lame dans le gâteau, elle doit ressortir propre. Démoulez sur une grille et laissez refroidir. Versez le sucre glace dans un bol en le tamisant. Incorporez peu à peu le jus d'orange en remuant avec une fourchette pour obtenir une préparation très lisse. Versez celle-ci sur le gâteau refroidi, lissez avec une spatule et laissez durcir. Vous pouvez décorer de tranches et de zestes d'orange confits.



La capucine, auxiliaire du jardinier et du cuisinier



Peut-être du fait de sa forte teneur en soufre, la capucine possède beaucoup de similitudes avec les brassicacées (chou, cresson).

Un potage réalisé avec les jeunes feuilles ressemble à s'y méprendre à un potage de cresson. Plus tard en saison, les fleurs au

gout poivré exquis donneront une note de couleur aux salades vertes. En fin d'été et à l'automne, les graines vertes confites au vinaigre remplaceront avantageusement les câpres.

Mais la capucine qui régale le jardinier est également un précieux auxiliaire au jardin en attirant les pucerons noirs et la chenille de la piéride du chou. Paradoxalement, ces parasites semblent favoriser le développement de la capucine.

D'après un jardinier anonyme de l'AJOS



L'histoire du radis ...

Si on ignore les circonstances de la domestication du radis, on sait qu'il a pendant longtemps été une plante compagne des céréales. On considère généralement que le gros radis, plus ancien, est originaire de Méditerranée orientale (côtes Syriennes ...) tandis que le radis de tous les mois, d'origine bien plus récente serait né en Italie. A l'époque de la construction de la pyramide de Chéops, vers 2800 avant J.C, les Egyptiens appréciaient le radis pour ... l'huile contenu dans ses graines. Bien plus tard, les Grecs lui accordaient une place prestigieuse dans leur alimentation en consommant le gros radis cuit comme le navet mais servi sur des plats d'or alors que le navet ne l'était que sur des plats en plomb. Les Romains qui lui accordaient une importance moindre introduiront le gros radis en Germanie et en France. Il faut attendre le XIV^{ème}, voire le XV^{ème} siècle pour trouver trace dans les écrits de formes de radis à petite racine. En 1665 les variétés cultivées sont le « gros raifort » (radis), la rave noire (radis noir) et le petit raifort (petit radis). Mais, en raison de sa fragilité (les fanes portent bien leur nom), la consommation du radis restera locale tant que les communications seront lentes. A partir du XVIII^{ème} siècle ont assisté à une intense création variétale. Mais en 1999, 54 radis de tous les mois (les petits radis) sont inscrits au catalogue officiel dont 41 avec brevet. De très vieilles variétés signalées par Vilmorin en 1925 existent encore comme « Pernot », « Rond rose à bout blanc », « Rond écarlate », « Demi-long écarlate à bout blanc », mais les cultivars jaune, blanc et violet ont été éliminés. A noter que le radis de 18 jours, dont l'appartenance au catalogue des plantes cultivées en France a été prolongée en 2004 pour 5ans, n'aurait pas toujours les caractéristiques botaniques annoncées.