



AJOS INFOS



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

N°28 juillet 2012

Dans ce numéro :

Page 1 :

Les dates à retenir
Les concours organisés par l'AJOS
Les expositions de tomates et légumes
Les réunions « 1h au jardin »
La composition du Comité

Page 2 :

Des idées de visite de jardins pour l'été
La carotte : une histoire de couleurs
Semez la mâche pour l'hiver
Semis de pensées
La rubrique du chef : Conserve de haricots

Page 3 :

Vu ailleurs : Espaces verts sans pesticides
Le soucis ne vous veut que du bien
La carotte vous donne bonne mine

Page 4 :

Histoire de l'AJOS : 1950 - 1975

1h au jardin ...

Jardiniers « confirmés » ou moins expérimentés de l'AJOS échangent sur leurs pratiques de jardinage. Venez les rejoindre. La prochaine réunion aura lieu le samedi 11 août à 14h. (voir panneau d'affichage pour le lieu de rendez-vous)



Dates à retenir ...

28 juillet et 1^{er} septembre : Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin ».

31 juillet : Passage du jury du concours « Jardins d'été ».

11 août et 15 septembre : Réunions « 1h au jardin ».

1^{er} septembre : Exposition de tomates, au Galgenfeld.

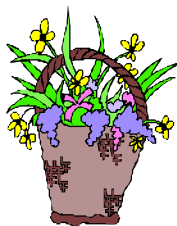
8 septembre : Seconde visite des terrains par le Comité.

10 septembre : Date limite pour nous signaler par écrit que vous souhaitez résilier votre contrat de location.

15 septembre : Exposition de légumes d'automne, au Galgenfeld.

27 octobre : Fermeture des réseaux d'eau et démontage des compteurs. Laissez libre l'accès à votre parcelle.

AJOS



La vie de l'Association ...

Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » : Les samedis 28 juillet et 1^{er} septembre, nous organiserons un concours de paniers de produits de nos jardins. Le règlement est affiché sur les panneaux des trois sites. Chaque samedi, 4 lauréats sont récompensés par un bon d'achat d'une valeur de 12€, à valoir chez le maraîcher DIGEL. Félicitations aux lauréats du 30 juin :

Pascal OLIVEIRA (Galgenfeld) Raymond KOFFEL (Galgenfeld)
Chantal HAUSS (Galgenfeld) Emmanuel KEMPF (Galgenfeld)

Ce concours, couplé à un barbecue est un moment de convivialité. Participez en présentant le produit de votre cueillette entre 17h et 18h, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld, ou tout simplement en participant à la désignation des plus beaux paniers.

Concours 2012 des plus beaux jardins : Le jury passera le mardi 31 juillet. A cette période, nos jardins présentent leur meilleur aspect. Vous avez donc jusqu'à cette date pour bichonner vos plantations. Les prix du Jury, du fleurissement, de la diversité biologique et d'encouragement récompenseront les meilleurs jardiniers. Voir le règlement sur les panneaux d'affichage.

Expo de tomates : Le 1^{er} septembre, à l'occasion du troisième concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin », nous organiserons notre 4^{ème} exposition de tomates. L'an passé, année très peu propice, nous avons réussi à exposer 49 variétés différentes. Vous êtes invités à apporter les variétés que vous cultivez. A cette même occasion, nous montrerons comment obtenir ses semences de tomates et échangerons des graines en fin d'exposition pour préparer la saison 2013. Si l'été se montrait peu dément pour nos cultures de tomates, nous avancerons l'exposition au 18 août.



Expo de légumes : En septembre, le jardin produit une grande diversité de légumes. Le 15 septembre, nous organiserons une exposition afin de montrer la richesse de nos récoltes et pourquoi pas, donner des idées de cultures pour la saison 2013.

Achat groupé de paille : Les achats groupés de paille connaissent un réel succès. Nous renouvelerons donc l'opération en septembre 2012 et mai 2013.

Désherbage des espaces communs : Afin de préserver l'environnement, nous passons le coupe fil deux à trois fois dans la saison. Chacun est toutefois invité à désherber devant son jardin sans utiliser de produit chimique.

Quelques changements au sein du Comité ...



Gérard PETERMANN et Michel ROESCH rejoignent le Comité. Nicolas GRATTEPANCHE prend en charge la fonction de secrétaire en remplacement de Roland GEORG et Michel ROESCH épaulé Sabine BARTHEL à la trésorerie. Après le décès de Charlot FLECKSTEINER et le départ de Maïka CARL, le Conseil d'Administration de l'AJOS est le suivant :

Bureau :

Didier COUCHEVELLOU, Président (A34)
André SIFFERT, Vice-président (B48)
Raymond KOFFEL, Vice-président (A01),
Sabine BARTHEL, Trésorière (B51)
Michel ROESCH, Trésorier adjoint (B70)
Nicolas GRATTEPANCHE, Secrétaire (A20a)
André GOJON, Secrétaire adjoint (A32)

Administrateurs :

Marie-Ange CONTICH (C23)
Pierre DILLINGER (D01)
Pierrot DJERIBI (C04)
Roland GEORG (B53A)
Michel LELKIC (A40)
Pascal OLIVEIRA (A22)
Gérard PETERMANN (A36)
Pierre SMOZYNSKI (B61)
Jean-Paul STUDLER (E10)
Alfred STOCK (A05)

De la salade durant tout l'hiver ...



Semez la mâche :

A partir de la mi-août, on sème la mâche à grosse graine. Début septembre, on sème la mâche de type « verte de Cambrai » qui résiste bien au froid.

Un truc pour le semis : retournez le terrain, puis placez une planche de 10-15cm de large pour marquer le « semis ». Marcher sur la planche pour tasser la terre. Déplacer la planche de 30cm et semer « léger » à l'endroit tassé. Couvrir de terreau, puis remettre la planche pour damer et semer le rang suivant. Si la période est chaude et sèche, couvrir avec un voile de forçage pour garder l'humidité. Durant l'hiver, en période de grand froid, couvrir avec ce même voile de forçage.

Semez vos pensées ...

Ces bisannuelles fleuriront dès l'automne, puis plus abondamment au printemps prochain.

Semez en juillet dans un bac de terreau en ayant la main légère. Couvrez d'une fine couche de terreau de 2mm, tassez puis arrosez délicatement. Posez le bac à l'abri du soleil ... et des limaces (on peut placer un papier journal sur le semis pour conserver l'humidité jusqu'au tout début de la germination).

Lorsque les plantules ont 3 à 4cm de haut, les repiquer en pépinière à 10cm d'intervalle, avant de mettre en place à l'automne.

Les pensées se plaisent au soleil ou à mi-ombre et aiment les terres fertiles.



La rubrique du chef :

Conserve de haricots sans stérilisation ...

Pour 5 kilos de haricots verts, il faut 1 kg de gros sel, 250 g de sucre fin. Mélanger le tout dans une grande bassine, et laisser reposer une nuit. Le lendemain, mettre les haricots dans des bocaux de conserve, très serrés et les couvrir complètement avec le jus qui s'est formé au fond de la bassine et de l'eau. Le liquide doit arriver jusqu'en haut des verres. Mettre les caoutchoucs et retourner les verres. Le lendemain remettre les verres à l'endroit.

Avant de les cuire, laisser dégorger les haricots une nuit dans l'eau froide puis les cuire comme des haricots frais. Ces haricots restent fermes.

Une recette utilisée en Alsace bossue, par la grand-mère d'Alfred.



Des idées de visites de jardins pour cet été ...

Pourquoi ne pas visiter quelques jardins remarquables durant l'été ? Voici 3 idées d'escapade pour se mettre au vert.

Le jardin de BERCHIGRANGES à Grange sur Vologne (88). A moins d'une heure et demie de Sélestat, au cœur des Vosges, ce jardin offre d'avril à octobre une multitude de scènes où fleurs, végétaux et eau sont mis en valeur pour

le plus grand plaisir du jardinier. Vous ne résisterez pas à l'envie d'ôter les chaussures pour marcher sur des chemins engazonnés à faire frémir les orteils.

Ouvert tous les jours de 10h à 19h - Adulte : 10€ - Enfant : 4€

Les jardins des CALLUNES à Ban de Sapt (88) près de Provençères. Trois hectares à parcourir et à admirer. Dix espaces paysagers font la part belle aux rhododendrons et aux bruyères. Arbres immenses, pinède et lac de montagne invitent petits et grands à la poésie, tout au long d'une promenade bucolique. Ouvert tous les jours de 10h à 18h - Adulte : 7€ - Enfant : 3€

Les jardins de WESSERLING à Husseren-Wesserling (68) au fond de la vallée de Thann. En contrebas du château, le potager aux motifs textiles, le jardin à la française, les terrasses méditerranéennes, le parc rural et le parc à l'anglaise accueillent le visiteur par des ambiances variées et dans un patrimoine arboré de grande qualité.

Ouvert tous les jours de 10h à 18h - Adulte : 6€ - Enfant : 3€

La carotte, une histoire de couleurs ...

A l'origine la carotte est une plante des steppes et milieux ouverts à tendances pionnières c'est-à-dire s'installant sur des milieux non encore ou peu végétalisés.

La carotte sauvage est répandue de l'Europe à la région himalayenne. Elle s'y est différenciée en de nombreuses sous-espèces, par adaptation à des biotopes spécifiques. En Europe, on rencontre souvent la carotte sauvage des prairies en compagnie de son proche parent, le panais sauvage

Très tôt, l'homme s'est intéressé à cette plante comestible d'odeur agréable et à la racine charnue. Il s'est mis à la cultiver et à sélectionner les plants aux racines les plus grosses. Ainsi est née la carotte « domestique », sans doute en Iran-Afghanistan.

Il y a 10 000 ans, la carotte et le panais ne sont pas différenciés. Au gré de ses pérégrinations, l'homme va disséminer la carotte « domestique » au Moyen-Orient, en Asie, en Afrique, ainsi qu'en Europe. Elle est alors cultivée pour ses feuilles, qui dégagent un arôme agréable.

Les grecs et les romains n'appréciaient guère ce légume de couleur blanchâtre, à la peau assez coriace, et au cœur fort fibreux. Ils lui reconnaissaient toutefois une valeur thérapeutique, notamment pour l'acuité visuelle.

Au moyen âge, la carotte est un légume peu coûteux et donc très consommé. Mais la qualité de racine n'a guère évolué depuis l'antiquité.

On trouve mention au XIIIe siècle, dans un recueil culinaire, de l'usage de la carotte non pas en tant que légume mais comme plante aromatique. La carotte était donc une épice avant d'être un légume.

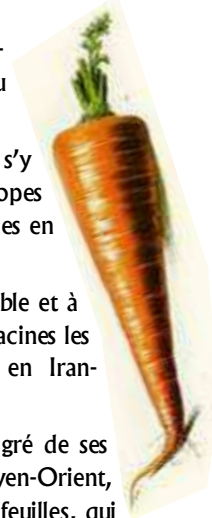
Au XVe siècle, français, allemands et hollandais commencent à cultiver les carottes. La variété jaune connaît à cette époque la faveur populaire grâce à la facilité avec laquelle on la fait croître. Son goût devient de plus en plus prononcé.

Au XVIe siècle, en Europe, on ne connaît pas les carottes orange. En Europe, seules des variétés à chair ou à peau blanche, jaune, rouge, verte, pourpre et noire sont cultivées.

La carotte orange est le produit d'une intervention humaine. Des hollandais désireux de montrer leur fidélité à la Maison d'Orange, une principauté protestante de France, croisent au XVIe siècle des variétés à chair rouge et à chair blanche et finissent par obtenir une racine d'un bel orange lumineux. C'est la première carotte charnue, dite la « Longue Orange ». Cette nouvelle venue ne tarde pas à supplanter toutes les autres et les sélectionneurs se concentrent exclusivement sur elle pour créer les nombreuses variétés modernes, à racine ronde ou conique, et plus ou moins large et longue selon leur usage.

Des variétés à essayer pour changer de couleur : « blanche de Küttingen », « jaune du Doubs ».

Le mot carotte n'apparaît dans la langue française qu'en 1564. On ne distinguait guère alors, la carotte de son proche parent, le panais. Le terme pastenade désignait ces légumes.



Vu ailleurs : des espaces verts sans pesticides à Baldersheim :

Les produits phytosanitaires de synthèse permettent de protéger la plante contre les maladies (virus, champignons, etc.) et les ravageurs (pucerons), mais également de l'aider à mieux se développer (engrais de synthèse) sans plantes concurrentes (herbicides).

La question de l'usage de ces produits se pose de plus en plus. Sans rentrer dans les débats du bio ou pas bio, raisonné ou non, des preuves de l'impact des produits phytosanitaires sur l'homme et l'environnement existent. Ces produits contribuent à polluer les sols, l'air ou la nappe phréatique, donc notre eau quotidienne. Ils sont également accusés, par exemple, de réduire la fertilité des humains ou d'être des perturbateurs endocriniens.

Etudes, contre-études, études alternatives... parfois les résultats semblent différents en fonction de qui finance la recherche (industrie chimique ou groupe écologiste). Mais devant tant de doutes, des jardiniers, des agriculteurs, des pépiniéristes font le choix de ne plus utiliser de produits phytosanitaires. De plus en plus de collectivités s'engagent également dans cette démarche : volonté d'être exemplaire, de ne pas polluer davantage la nappe ou de ne pas traiter avec des produits chimiques des espaces sur lesquels jouent les enfants. Les motivations sont différentes mais le chemin est toujours long entre préjugés des habitants et contretemps techniques.

Baldersheim, dans le Haut Rhin, est une des communes qui a fait ce choix en 2007. Historiquement, un agent sensible à la préservation de l'environnement et de la santé, Monsieur Marc HOUTCH a porté ce projet auprès du maire. Avec le soutien de ce dernier, il a pu monter une équipe avec des ressources techniques. A l'époque, les communes désireuses d'utiliser le moins de produits phytosanitaires possibles étaient rares. Baldersheim a donc dû faire ses essais, savourer ses réussites et apprendre de ses erreurs.

Le désherbage des bordures de trottoir, massifs de fleurs, pavés... est la tâche qui paraît la plus fastidieuse au niveau d'une commune. Fini le *ding'up*, la Commune s'est équipée d'un motoculteur sur lequel on peut monter, en plus des outils traditionnels, une brosse métallique rotative ou un rouleau à dents pour désherber le gravier. Le désherbage thermique est également pratiqué. Mais la meilleure solution est souvent l'anticipation : quelques truelles de béton entre les bordures de trottoir empêchent l'installation des indésirables, des chemins en gravier plutôt qu'en dalle sont plus faciles à désherber. Souvent, la matière grise permet de faire des économies en huile de coude !

Le matériel peut être subventionné par l'Agence de l'Eau qui a comme mission de veiller à la qualité de l'eau de consommation.

Pour l'engrais et les soins aux plantes, la gamme des recettes utilisées est large : du purin d'ortie comme fertilisant à l'infusion de tanaïs ou de fougère contre les pucerons, et contre les carences en bore : de la tisane de consoude. Les recettes chimiques et onéreuses toutes prêtes de nos jardinerias peuvent être échangées contre des recettes moins dangereuses et surtout beaucoup moins chères !

Mais la ressource la plus utile et la plus efficace, c'est le changement des mentalités. Des mauvaises herbes entre les pavés de la place derrière la crèche : est-ce vraiment une catastrophe ? Est-ce vraiment du laxisme que ne pas mettre d'engrais sur la pelouse à côté des ateliers ?

La leçon de la Commune de Baldersheim est qu'on n'abandonne pas les produits phytosanitaires sans réfléchir à comment ne pas se compliquer la vie, et sans expliquer que le choix de la santé est parfois fait au détriment de nos vieilles et faciles habitudes.

Et que ça fonctionne ! Qu'il faut du temps et de la bonne volonté, comme souvent, mais que l'on peut cultiver les plantes, les protéger, sans menacer notre santé ou notre environnement. Dans nos jardins aussi, le choix de ne plus utiliser ou de moins utiliser les produits phytosanitaires de synthèse est possible, et de plus, il est simple à faire car nous n'avons pas de contrainte de productivité !

A chacun de se faire une opinion, en fonction de ses convictions et de ses moyens.



Un agent de la Commune brûle les herbes indésirables sur le parvis de la Mairie, qui doit bien « présenter »

SANTE ET PLANTES DU JARDIN

Le souci ne vous veut que du bien !

Son nom vient du latin "solsequia" (qui suit le soleil), mais il est plus connu sous le nom de "Calendula" dès que l'on s'intéresse à ses propriétés thérapeutiques. Laissez le croître dans vos jardins, il repousse certains insectes indésirables et vous pourrez confectionner avec ses fleurs un macérât huileux excellent pour la peau de toute la famille !



Coupez les fleurs de préférence le matin, lorsque la rosée a disparu. Faites les sécher quelques jours, puis effeuillez les pétales et glissez les dans un bocal (ou pot à confiture) sans tasser. Recouvrez d'huile d'olive non fruitée (odeur moins marquée) bio de préférence. Fermez hermétiquement pour éviter l'oxydation et agitez de manière que le tout soit parfaitement immergé. Laisser reposer 3 semaines dehors au soleil, en agitant de temps en temps. Filtrer soigneusement, verser dans un flacon hermétique en verre teinté. Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur (facilement un an).

L'huile de calendula est à la fois calmante (irritations, brûlures, coups de soleils, engelures...) et cosmétique (peaux sèches, fragiles ou sensibles, couperosée et lèvres gercées). Elle convient aussi aux fesses de bébé et aux femmes enceintes.

Quant à l'infusion (5-10g de fleurs séchées / litre d'eau), elle peut être utilisée en bain de bouche (aphtes, gingivites) ou pour laver une plaie, couverte par la suite d'une compresse imbibée. Le calendula contient des actifs cicatrisants, antiseptiques et anti inflammatoires !

et la carotte vous donne bonne mine ...

Vous n'avez peut-être pas envie de manger des carottes tous les jours et à chaque repas ! Pourtant celle-ci est riche en vitamine A et caroténoïdes, lesquels favorisent et entretiennent le bronzage et ravivent le teint. Qu'à cela ne tienne, nourrissez votre peau avec un macérât huileux à la carotte !



Pour cela, râpez une ou deux carottes (sans pesticides s'il vous plaît) et laissez sécher quelques jours au soleil ou à l'air libre en étalant. Remplissez un pot à confiture sans tasser, ajoutez l'huile d'olive non fruitée nécessaire. Bien fermer, mélanger délicatement et laisser reposer toujours au soleil 2 à 3 semaines, en agitant de temps en temps. Puis filtrer et verser dans un flacon hermétique en verre teinté. Attention ! Le macérât huileux de carotte n'est pas une protection solaire.

HISTOIRE de l'ASSOCIATION DES JARDINS OUVRIERS DE SELESTAT ...

1950-1975, la « modernité » triomphe des jardins ouvriers

Nous poursuivons, dans ce numéro la publication de l'histoire de notre association. Après la période 1925-1939 qui a vu naître et se développer la « Société des jardins ouvriers de Sélestat » est venue la guerre au cours de laquelle la société a été dissoute et remplacée par les « Schrebergärten ». A la libération la « Société des jardins ouvriers de Sélestat » reprend ses activités et prend le nom d'Association des Jardins Ouvriers de Sélestat. Un nouveau départ qui verra la création du site du Giessen et de celui du Galgenfeld. Puis, vient l'ère du « modernisme » au cours de laquelle la grande idée des jardins ouvriers est malmenée par l'expansion de la ville.

Reprise du Corso fleuri et défilé pour le 25^{ème} anniversaire

Depuis la reprise en 1947, l'AJOS participe chaque année au « Corso fleuri ». Les commémorations du 25^{ème} anniversaire sont l'occasion d'un défilé dans la ville auquel participent les enfants des « Kleingartener ».



1950 - Défilé du 25^{ème} anniversaire - Les enfants des « Kleingartener »

Extension du site du Galgenfeld

En 1951, le bail concernant le terrain de 30 ares au Dieweg (Beim Dieweg) près de la caserne des gardes mobiles (rue de l'Ortenbourg) n'est pas renouvelé. Mais au début de l'année 1954, 33 jardins voient le jour route de Colmar, au sud du terrain du Galgenfeld créé en 1946. L'eau courante est immédiatement amenée sur chaque parcelle de ce terrain de près de 1,8ha toujours cultivé par les jardiniers de l'AJOS, et correspond aux parcelles actuelles du Galgenfeld numérotées 48 à 80. L'association gère alors 206 jardins sur une superficie de 9,15ha. Cette situation restera stable jusqu'à la fin de l'année 1963.

Un nouveau drapeau

Autre temps, autres mœurs. Le drapeau est à cette époque de toutes les sorties, qu'il s'agisse de rencontres avec d'autres associations de jardiniers ou de commémorations nationales telles la « fête du souvenir et de la victoire » le 11 novembre, la « Fête de la victoire et de Jeanne d'Arc » en mai et même la « Cérémonie commémorative aux morts des guerres depuis 1870/1871 » début novembre ! Le drapeau de 1930 est déclaré usé et un nouvel étendard est acheté au printemps 1962 pour la modique somme de 1059F soit 1500€ actuels (source INSEE).

La « Journée des fleurs pour les vieux »

A l'initiative de la fédération des amis des jardins ouvriers d'Alsace, l'AJOS offrira le 1er dimanche de septembre, de 1954 à 1986 un bouquet de fleurs aux personnes âgées de l'hôpital St Quirin. Ainsi, un compte rendu de 1978 nous apprend que 2000 fleurs composaient les 112 bouquets distribués avec des bonbons et des chocolats. La bouteille de vin offerte aux hommes disparaîtra en 1969, l'hôpital déplorant des excès chez certains pensionnaires.

Les jardins ouvriers grignotés par l'urbanisation

La période 1964 à 1973 est difficile pour l'association. La ville s'étend et 54 jardins disparaissent :

- 17 jardins boulevard de Nancy le 31 décembre 1963 pour construire l'extension du lycée Koeberlé.
- 8 jardins de la Lohmüle, sur le canal au lieu dit « Stuhlfabrik Fortenberg Bei der Lohmüle » en 1969, pour laisser place à un centre de santé qui ne sera jamais construit. L'emplacement est aujourd'hui occupé par le central téléphonique, derrière le magasin Leclerc.
- 7 jardins, route de Colmar au 31/12/1972, pour la construction des établissements Michelsonne.
- 13 jardins près du champ de tir (Shantz Beim unteren Giessen) qui seront classés en zone maraîchère au 31 décembre 1972.
- 9 jardins au lieu dit « Beim Daechertsgraben », actuellement rue de la perche et rue de la truite, le 31 décembre 1972 pour y construire le lotissement « Redoute ».

Les trois sites sur lesquels étaient implantés les 33 premiers jardins ouvriers de Sélestat ont disparu !

Jardinage, mais également excursions

Pour autant, l'association conserve son dynamisme. Ainsi, chacun ne disposant pas à cette époque d'une automobile, l'AJOS organise de 1953 à 1975 une journée d'excursion en autocar, occasion de se retrouver ensemble pour un moment de convivialité mais également d'admirer d'autres contrées. Les destinations ne sont jamais très lointaines (zoo de Bâle, Dabo en Moselle, le vieil Armand et la Schlucht, le Titisee et le Feldberg en Forêt-Noire, le lac de Gérardmer, la chapelle de Ronchamp, en Haute-Saône et le Ballon d'Alsace, Lac de Constance et Ile de Mainau, Lunéville et Nancy ...

Georges GRIESMAR, président depuis 1946 passe la main

Les années se succèdent, bénéfiques parfois, moins satisfaisantes d'autres fois dans l'exploitation des parcelles et l'effort des jardiniers. Les Assemblées Générales se suivent, le Comité varie au hasard des destinées de ses membres.

En 1975, Georges GRIESMAR qui présidait aux destinées de l'association depuis le 10 juillet 1945 quitte ses fonctions de Président de l'AJOS après 30 années au service de l'association ! Gustave SCHATZ, actif au sein du Comité depuis 1947 lui succède.

L'association met alors à disposition de ses membres 144 parcelles réparties sur 6,8ha de terrains communaux. En 25 ans, l'association a perdu près du tiers de ses jardins ! Mais l'idée d'origine est toujours présente et l'AJOS va fêter ses 50 années d'existence.

Histoire de l'AJOS

Nos archives, bien que riches ne nous permettent pas toujours de lever certaines interrogations et les photos des jardins sont quasi inexistantes. Aussi, nous vous sollicitons pour nous rapporter vos souvenirs, nous prêter des photos prises dans les jardins il y a 15, 20, 30, 40 ou 50 ans ou des photos de Sélestat faisant paraître les jardins ouvriers.