



# AJOS INFOS



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

N°52 août 2024

## Dans ce numéro :

### Page 1 :

Les dates à retenir

Les animations organisées par l'AJOS

Les lauréats du concours des jardins

### Page 2 :

La chronique du légume. Qui suis-je ?

### Page 3 :

Une carte des 16 sites de jardins gérés par l'association depuis 1925.



## Dates à retenir ...

- ✓ **24 août** : Animation « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.
- ✓ **31 août, au Galgenfeld** :
  - 14h : Réunion « 1h au jardin ».
  - 15h : Fabrication de nichoirs à oiseaux.
  - À partir de 15h : Expo tomates
  - À partir de 15h30 : Confection de « cartes végétales », avec Catherine.
  - À partir de 17h : Concours des paniers.
  - de 17h à 20h : barbecue. Venez déguster merguez et saucisses blanches grillées, laissez-vous tenter par une pâtisserie, une boisson fraîche, un café.
- ✓ **7 septembre** de 10h à 17h : L'AJOS participe à la « Rentrée des associations » au Centre sportif intercommunal.
- ✓ **Lundi 9 septembre** : Animation « Un bouquet de fleurs du jardin », à 14h.
- ✓ **10 septembre** : Date limite pour résilier votre contrat de location du jardin.
- ✓ **14 sept.** : Visite des jardins par le Comité.
- ✓ **14 sept. À 14h** : Atelier « Suspensions et bois flotté » avec Isabelle L.
- ✓ **21 sept.** : Livraison des bottes de paille.
- ✓ **21 septembre** : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.
- ✓ **28 septembre** à 14h : Réunion jardinage « 1h au jardin ».
- ✓ **Dimanche 13 oct.** : Visite du jardin remarquable de Gondremmer pour ses érables.
- ✓ **19 octobre** : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.
- ✓ **20 octobre** : Sortie « Champignons » avec la Société Mycologique du Centre Alsace.
- ✓ **26 octobre** : Démontage des compteurs d'eau. Laissez libre l'accès à votre parcelle.
- ✓ **23 novembre** : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.

## Des festivités pour les 100 ans...

Afin de commémorer les 100 ans d'existence des jardins ouvriers de Sélestat, nous organiserons des portes ouvertes début juin 2025, un dimanche festif avec repas pour les membres de l'AJOS fin juin, une expo salle Ste Barbe retraçant ces 100 ans d'histoire et participerons au Corso fleuri 2025 dont l'association est à l'origine. Nous avons besoin de votre aide et de vos idées, rejoignez nous !

## La vie de l'AJOS

Jusqu'à l'automne, nous vous proposons des animations, avec un objectif : créer de la convivialité dans nos jardins

**Des visites de jardins remarquables** : Après la visite, le 16 juin dernier, de la roseraie Landhaus Ettenbühl en Allemagne, nous vous proposons d'aller admirer, à la mi-octobre, la collection d'érables du jardin de Gondremmer, dans les Vosges.

**L'atelier « Suspensions et bois flotté »** : Avec Isabelle L., fabriquez des suspensions avec cordes, bois flotté, pots de terre cuite, etc. pour le jardin ou la maison. Rendez-vous le 14 septembre à 14h.

**Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin »** : Participez en présentant votre cueillette le 31 août entre 17h et 18h, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld, ou en désignant les plus beaux paniers à 18h. 4 lauréats seront récompensés par des bons d'achat de 15€ offerts par le maraîcher « GENY-Le Jardinier - Bld de Nancy ».

**1h au jardin** : Venez discuter jardinage les 31 août et 28 sept. Des conseils de jardinage, des échanges de plants et de la bonne humeur au travers de la visite de deux jardins.

**Cartes végétales** : De belles compositions à réaliser à partir de fleurs et végétaux prélevés dans nos jardins. Rendez-vous avec Catherine le 31 août à 15h30, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.

**Expo de tomates** : Après l'attaque de début juillet, le mildiou semble stoppé... pour l'instant. Nous organiserons notre 15<sup>ème</sup> exposition de tomates le 31 août, à partir de 15h, au Galgenfeld. En septembre 2023, nous avons exposé 96 variétés cultivées dans nos jardins. Apportez-nous vos spécimens identifiés.

**Atelier nichoirs à oiseaux** : Fabriquez un nichoir à oiseaux, selon les plans de la LPO. Rendez-vous le 31 août à 15h sur l'aire de loisirs du Galgenfeld. Participation aux frais : 5€ pour les membres de l'association.

**Du jardin à l'assiette** : Les rencontres culinaires de l'AJOS. Prochains rendez-vous les 24 août, 21 septembre, 19 octobre et 23 novembre. L'inscription préalable est indispensable. Participation aux frais : 7€.

**Un bouquet de fleurs du jardin** : Avec les conseils du fleuriste sélestadien de "Boule de Mousse", venez vous initier à l'art de faire une composition florale le lundi 9 septembre à 14h, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.

**Sortie « Champignons »** : En partenariat avec la Société Mycologique du Centre Alsace. RdV le dimanche 20 octobre à 8h45 au foyer AJOS.

**Concours photo** : Scènes de vie au jardin, fleurs, fruits, légumes, petites bêtes... Faites nous parvenir vos photos prises dans les jardins (6 max). Les lauréats seront récompensés au printemps 2025, lors de l'Assemblée Générale.

## Concours des jardins 2024 ...

Le jury est passé le mercredi 31 juillet. Les lauréats par ordre alphabétique :

### Prix spécial du Jury :

Michel BEDEZ - A122 - Galgenfeld  
 Pierre BONNET - A31 - Galgenfeld  
 Priscille DIAWARA - C10 - Ruchertsmatt  
 Carole DROUET - A138 - Galgenfeld  
 Ph. et A. KIRCHGESSNER - D01 - Giessen  
 Sinan OMERAGIC - A25 - Galgenfeld  
 Bernard STIFF - A26 - Galgenfeld  
 Ekrem UKA - B76 - Galgenfeld  
 Yves VUILLERMET - A02 - Galgenfeld

### Prix de la diversité biologique :

C. DUFFAUT et C. FEHLMANN - A21A - Galg.  
 Anne-G et B. SENENTZ - A135 - Galgenfeld

### Félicitations à toutes et tous !

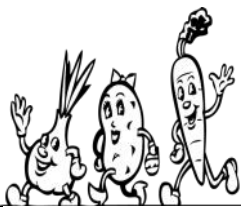
### Prix du fleurissement :

Christian BUCK - C19 - Ruchertsmatt  
 Yusuf KARAKOC - A41 - Galgenfeld  
 J-L. KAUFFMANN et M. MEYER - B68 - Galg.  
 Florent MASSERAN - A16 - Galgenfeld  
 Laurent VUILLERMET - E11 - Giessen  
 Catherine WINTZ - A102 - Galgenfeld

### Prix d'encouragement :

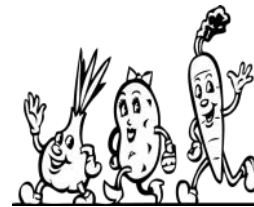
André ARMANSIN - A81 - Galgenfeld  
 Magali BUATHIER - B72A - Galgenfeld  
 C. CIABOCCHI et C. RICHARD - C09A - Ruch.  
 Céline COTOS et C. VARLET - A04 - Galg.  
 Jérémie HERVÉ - B66 - Galgenfeld  
 Yvan THOMAS - A33 - Galgenfeld  
 Mehmet TUKENMEZ - E06 - Giessen  
 Théo WAGNER - A20 - Galgenfeld





# La Chronique du légume

## Qui suis-je ?



J'appartiens à la famille des « Cucurbitacées », comme mes ventruées cousines, les courges, les citrouilles, les melons, les pastèques et plus précisément pour les érudits en botanique à la tribu des « Melothrieae ». Je suis originaire d'Inde, plus exactement des vallées sub-tropicales de l'Himalaya où l'on trouve encore mes ancêtres non domestiqués, des sauvageons au goût amer, un caractère dont j'ai parfois hérité et qui ne vous plait guère aujourd'hui. Vous me cultivez depuis plus de 3000 ans, c'est dire si je suis un légume ancien... en



Asie. Oui, car en Europe occidentale, pour me découvrir et m'apprécier, vous avez dû attendre le Moyen-Âge, au travers d'importations espagnoles (de l'Espagne musulmane, les hollandais n'avaient pas encore leurs serres et m'ignoraient alors). Les grecs, les romains, ni même Charlemagne ne m'ont connu et les auteurs antiques, me confondaient avec une variété de melon arménien long, non sucrée, récoltée immature et cultivée depuis l'antiquité dans les zones de climat chaud du Proche-Orient et de Méditerranée !

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, je connais mon heure de gloire. Les nantis m'apprécient car je suis un légume, un fruit plutôt, consommé pour le plaisir et non pour se rassasier comme les pois et haricots grains qui faisaient le repas du bas peuple. Ma popularité fut même dopée par le fait que Louis XIV, oui, le Roi Soleil lui-même, était friand de mes ancêtres qui lui étaient servis cuits, farcis et... amers.

Mais je suis frileux, n'oubliez pas mes origines, l'Himalaya, certes, mais ses vallées sub-tropicales. Aussi, ma culture ne s'est véritablement développée qu'au XX<sup>ème</sup> siècle avec l'agriculture sous serre. Il vous faut même attendre 1950 pour que je réponde à la délicatesse de vos papilles contemporaines après que les hollandais m'aient privé de mon amertume génétique. Plus de 870 de mes variétés, la plupart hybrides, sont aujourd'hui inscrites au catalogue européen.



### Bon ! Assez parlé d'histoire, passons à ma description :

- Court, à épiderme mat et souvent rugueux, on me dit court-épineux. Long à peau brillante avec un petit rétrécissement à mon extrémité, on me dit hollandais. Court, lisse et brillant, je suis libanais ou « beit-alpha ». Mais je peux être rond et jaune, on me dit alors lemon, ou encore blanc. Quant à ma variété « Cornu d'Afrique » elle donne un superbe fruit orangé hérissé de grosses épines.
- Comme chez mes cousines les courges ou le melon, mes fleurs jaunes à 5 pétales sont soit mâle, soit femelle et j'ai besoin d'insectes pollinisateurs.
- Vous me cultivez en plante annuelle, en plein air ou en serre, sur un treillis ou à même le sol, bien que je sois une plante grimpante, lançant mes vrilles comportant deux hélicoïdes de sens opposés vers le haut, pour m'arrimer.
- Vous appréciez mon croquant, ma fraîcheur en me dégustant cru, mais vous pouvez également me cuire.
- À force de sélections, les obtenteurs ont obtenu certaines de mes variétés produisant un grand nombre de petits fruits. Je porte alors un autre patronyme et vous me faites confire au vinaigre.
- Les coutumes étant très vivaces, certain(e)s me font dégorger avec du sel, une pratique utile pour neutraliser la cucurbitacine source d'amertume... chez mes ancêtres, avant que les hollandais ne me rendent conforme au goût du consommateur du XX<sup>ème</sup> siècle.
- Vert long maraîcher, généreux, Marketmore, serpent, vert très long de Chine, White wonder, Chrystal apple, brodé de Russie Kaiser Alexandre, Telegraph, sans compter les hybrides, mes variétés sont nombreuses.

Alors je suis démasqué ?



**Ma culture :** Réservez-moi une terre profonde, ameublie, bien drainée et riche en matières organiques. J'apprécie une exposition ensoleillée.

Semez mes graines au printemps, en serre, 5-6 semaines avant de me mettre en pleine terre, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, je suis frileux, je vous rappelle ! Je suis composé à 95% d'eau aussi j'ai besoin d'arrosages réguliers... à mon pied.



**Ma récolte :** Récoltez-moi 2-3 mois après semis, au fur et à mesure des besoins, et avant que je ne commence à jaunir. Dégustez-moi rapidement pour conserver mon croquant.

### Mes prédateurs ...

Escarlots et limaces se régalaient lorsque je ne suis que jeune plant.

Les acariens, les pucerons et surtout les maladies cryptogamiques (champignons), que vous éviterez en m'arrosant au pied, sont mes principaux ennemis.



### Un clafoutis très original pour me savourer...

**Ingrédients :** Un joli spécimen de... MOI (je suis le roi du pléonasme !), 4-5 pommes, 30 g de beurre, cannelle + curcuma en poudre, sucre glace, 100 g de farine, 80 g de sucre de canne, 3 œufs, 50cl de lait, 1 cs de crème fraîche.

**Préparation :** Peler les pommes et les couper en cubes de 1,5cm. M'éplucher, me couper en deux dans le sens de la longueur pour m'épépiner, puis me couper en cubes plus petits (0,5cm). Faire revenir le tout dans le beurre. Ajouter à volonté de la cannelle, une pointe de curcuma et un peu de sucre glace. Cuire environ 15 minutes. Je dois rester légèrement ferme de même que les pommes.

Dans une terrine, mélanger farine et sucre, puis ajouter les 3 œufs et homogénéiser au fouet. Incorporer progressivement le lait et la crème fraîche.

Beurrer et fariner un plat à gratin, verser la préparation liquide, puis répartir à la surface le mélange compoté. Recouvrir de quelques amandes effilées.

Cuire au four à 180°C durant 45 à 50 minutes. Servir frais après avoir saupoudré le clafoutis d'un peu de sucre glace.

*En toute modestie, j'apporte beaucoup de fraîcheur et du croquant à ce clafoutis !*



Je vous laisse découvrir mes nombreuses variétés. L'originalité de mes frères « Lemon » ou « Kiwano », l'épaisseur de chair de mon frère « Kaiser Alexandre », la longue période de récolte du « Burpless Tasty Green » (un frère... hybride), ou encore le croquant du « Telegraph » (les obtenteurs proposent même ce frère en version... améliorée, le rêve !!!), sauront vous satisfaire.



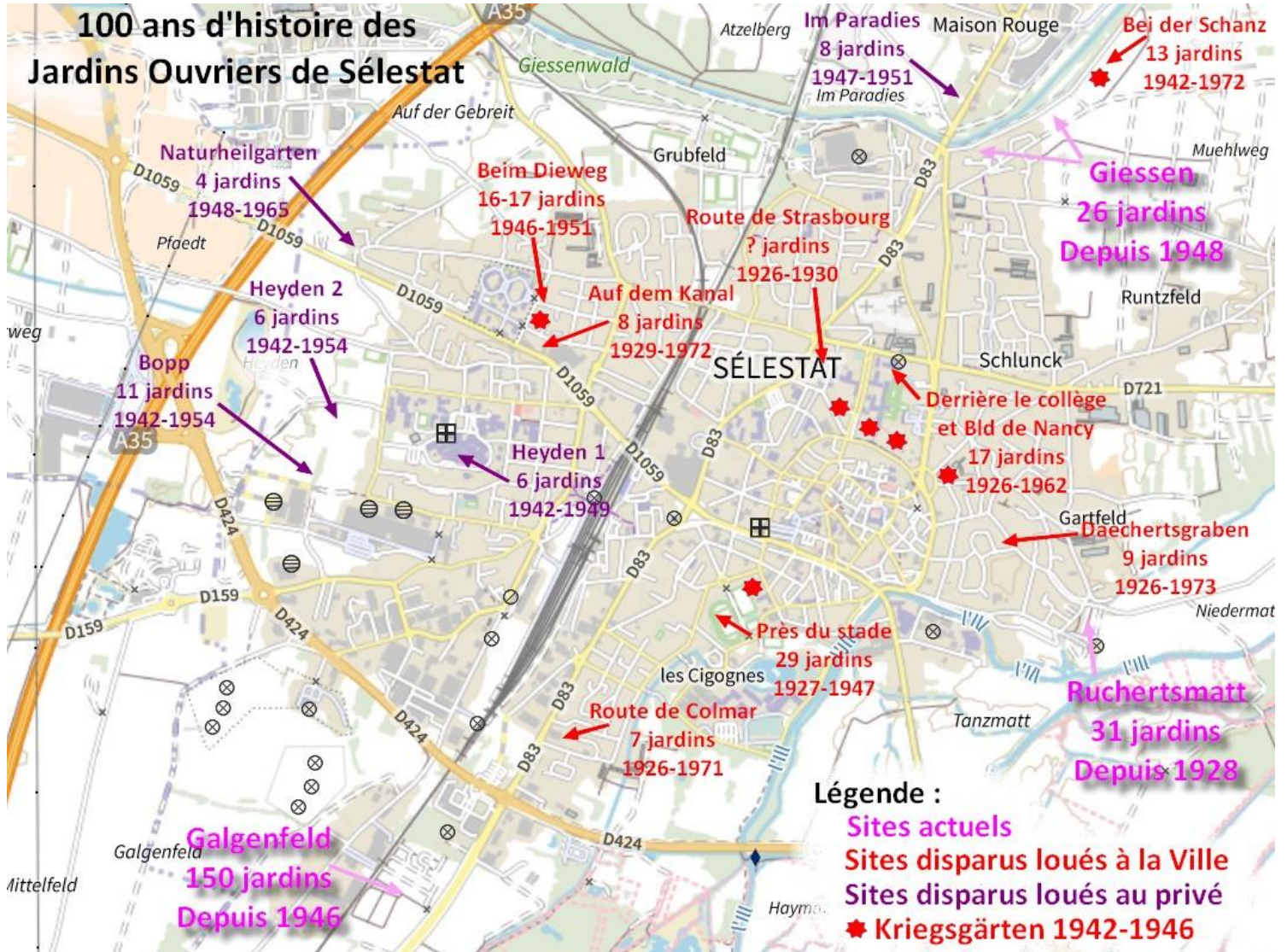


# 16 SITES DE JARDINS DEPUIS 1925

## et les Kriegsgärten

Créée en septembre 1925, la « Société pour le Développement des Jardins Ouvriers de Sélestat » sollicite immédiatement la Ville pour la mise à disposition de terrains. Au cours des 100 ans d'existence des jardins ouvriers de Sélestat, ce ne sont pas moins de seize sites de jardins qui vont être gérés par l'association, non comptés les Kriegsgärten de la période 1942-1946. Aujourd'hui, l'Association des Jardins Ouvriers de Sélestat (AJOS) gère 211 jardins sur les sites du Galgenfeld (151 parcelles sur plus de 4 ha), du Giessen (26 parcelles sur plus de 1,1 ha) et de la Rucherts matt (34 parcelles sur plus de 1 ha). Ces 6,5 ha d'espace de jardinage sont loués à la Ville de Sélestat au travers de baux.

Tout au long des dernières publications de notre lettre d'information semestrielle « AJOS Infos », nous avons retracé l'histoire de chacun de ces seize sites de jardins et celle, plus parcellaire du fait du manque d'archives, des jardins de guerre (Kriegsgärten). Une histoire des jardins ouvriers sélestadiens qui ne peut être dissociée de celle de notre ville, de son expansion au cours de ces cent dernières années, des soubresauts de l'histoire, des changements de mode de vie. La carte ci-dessous fait paraître une couverture quasi-totale de la ville.



L'histoire de ces sites et de leur environnement dans notre lettre d'information semestrielle (disponible sur notre site web ou sur demande) :

- AJOS infos n°51 (janvier 2024) : Le site "Route de Strasbourg" et l'histoire de l'École Normale
- AJOS infos n°49 (janvier 2023) : Les Kriegsgärten et l'histoire de la Lieutenance et de son potager.
- AJOS infos n°47 (février 2022) : Le site "Près du stade - Beim Mühlbaechel" et l'histoire des filatures métalliques FRANCK.
- AJOS infos n°46 (juillet 2021) : "Im Paradies", un site de jardins, au-delà du Giessen. La première jardinerie sélestadienne et l'histoire du cimetière israéliite
- AJOS infos n°45 (février 2021) : Le site "Beim Dieweg - gardes mobiles" et l'histoire peu connue du quartier Cambours.
- AJOS infos n°44 (juillet 2020) : Le Heyden : 3 sites de jardins, le nouvel hôpital - 2nde partie.
- AJOS infos n°43 (janvier 2020) : Le Heyden : 3 sites de jardins, un square Joseph BÉNÉ et une rue de l'abbé LEMIRE - 1ère partie.
- AJOS infos n°42 (juillet 2019) : L'AJOS à l'origine du Corso
- AJOS Infos n°41 (février 2019) : Les sites "Derrière le collège" et "Bld de Nancy". L'histoire de l'arrivée du gaz à Sélestat et celle du lycée Koeberlé.
- AJOS Infos n°40 (juillet 2018) : Le site "Dieweg - Naturheilgarten" ... un terrain d'agrément avec baignade.
- AJOS Infos n°39 (février 2018) : Le site "Bei der schanz" ou ancien champ de tir.
- AJOS Infos n°38 (juillet 2017) : Le site "Route de Colmar" ... un site près du cimetière Sud, et remplacé par Michelsonne.
- AJOS Infos n°37 (février 2017) : Les sites "Daechertsgraben" et "Près du canal de Châteinois".
- AJOS Infos n°36 (juillet 2016) : Le site "du Giessen" ... ou plutôt "Untergiessen" ... un site autrefois moins calme avec un champ de tir et le Riedbahn qui liait Sélestat à Sundhouse.
- AJOS Infos n°35 (février 2016) : Des jardins ouvriers à "la Rucherts matt", une erreur cadastrale pour un terrain sur une ancienne houblonnière.
- AJOS Infos n°34 (juillet 2015) : Le "Galgenfeld" ... un champ des potences.

Dans le prochain numéro, nous reprendront le fil de cette histoire en évoquant la période 2015 -2024.

**Vous disposez de photos, d'informations sur d'anciens sites de jardins gérés par l'association ou sur nos sites actuels du Galgenfeld, du Giessen ou de la Rucherts matt, alors contactez nous !**