



AJOS INFOS



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

N°11 février 2004



Dates à retenir ...

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

2 avril à 20 h : Assemblée Générale annuelle au foyer de l'Association, 44 route de Colmar

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

AJOS La vie de l'Association ...

Consommation d'eau en nette augmentation :

La consommation d'eau est le reflet de la période de sécheresse et de canicule que nous avons connue l'été dernier. Nous avons relevé les consommations moyennes suivantes :

	3 ares		5 ares	
	2002	2003	2002	2003
Galgenfeld	11m ³	22m ³	19m ³	36m ³
Ruchertsmatt	20m ³	32m ³		

A noter que ces consommations sont des moyennes prenant en compte des jardins que le locataire a renoncé à arroser et des jardins bien entretenus tout au long de la saison pour lesquels les consommations sont bien supérieures à ces moyennes. Malgré tout, la progression de la consommation moyenne reste significative.

Mutations de parcelles :

Cet hiver, 8 jardins du Galgenfeld, 1 jardin de la Ruchertsmatt et 4 jardins du Giessen ont changé de jardinier. Le principe de rendre un jardin propre et labouré, un abri débarrassé de tout débris, est mieux respecté.

Traversée de la RN83 :

Afin d'éviter aux cyclistes, une traversée dangereuse de la RN83 à hauteur des établissements Bleger, l'AJOS a demandé à la Ville de Sélestat d'étudier la possibilité d'aménager une piste cyclable à double sens entre le chemin d'accès aux jardins et le giratoire RD424-Route de Colmar. La demande serait étudiée par l'Adjoint chargé de l'urbanisme et de l'habitat. Affaire à suivre !!!

Concours 2004 des plus beaux jardins :

Préparez vos jardins en cultivant de nombreuses variétés potagères et surtout florales. En juillet dernier, les fleurs étaient encore trop rares dans nos jardins !

@ Association.Jardins-Ouvriers-Selestat@laPoste.net

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



Des gelées printanières, puis la grêle et un été très sec ...

8 jours de gelées matinales en avril, des gelées précoces fin octobre, et nous voici contraints de remplacer 11 compteurs d'eau.

Un orage de grêle le 8 mai pour anéantir les plants de tomates. Mais des tomates saines à profusion jusqu'aux gelées !

Un printemps et un été secs avec 82mm de précipitation entre le 1er juillet et le 30 août (231mm en 2002), des températures caniculaires (38 jours avec des températures maximales supérieures à 25°C en juin-juillet-août 2003 pour 9 jours lors de la même période 2002). Il valait mieux, cette année, cultiver melons, poivrons et aubergines qu'artichauts ou endives.

S'agit-il de l'une des conséquences des « désaccords » de Kyoto. Nos enfants cultiveront-ils des bananiers ?

En attendant, le mois de mars approche, et nous pouvons nous plonger dans les catalogues des grainetiers, en gardant en mémoire qu'il est préférable de varier les espèces cultivées, Météo France n'étant pas encore en mesure de nous indiquer si l'été 2004 ressemblera à l'été 2003.



Réfection d'une partie du réseau d'eau du site du Galgenfeld ...

Un réseau datant de la 2^{nde} guerre mondiale, des fuites importantes impossibles à localiser, nous ont amenés à mettre en place un nouveau réseau de distribution d'eau pour 48 jardins du Galgenfeld.

Pour faciliter la maintenance, et limiter les travaux de terrassement dans les jardins, nous avons retenu la solution d'une distribution par des conduites en acier galvanisé, placées au fond des parcelles, à une hauteur de 40cm.

Les travaux de terrassement nécessaires au raccordement de ces conduites sur les compteurs principaux ont été réalisés par la Ville de Sélestat.

La pose des conduites a nécessité plus de 460 heures de travail, assurées par les membres du comité mais également par d'autres jardiniers de l'AJOS, que nous remercions vivement.

Coût de l'opération : 6808€



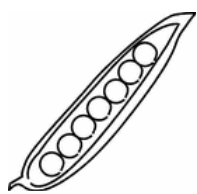
L'Assemblée Générale annuelle se tiendra

le vendredi 2 avril à 20 heures

au foyer de l'association, 44 route de Colmar

A cette occasion, nous remettrons leurs prix aux lauréats du concours 2003 des plus beaux jardins. Venez nombreux ! Une tombola gratuite et un verre de l'amitié clôtureront cette Assemblée Générale.

Février-Mars, on sème les pois ...



On sème les pois à grains ronds dès février-mars, ceux à grains ridés et les « mangetout », en avril, en sol réchauffé. Semés tardivement, les pois sont attaqués par les vers.

Les différentes catégories de pois :

- Les pois à écosser à grains ronds, dont les grains restent lisses, sont rustiques. Ils se sèment en fin d'hiver et se récoltent très tôt en "primeur".
- Les pois à écosser à grains ridés dont les grains se rident après cuisson ou séchage, sont peu rustiques mais résistants à la chaleur.
- Les pois " mangetout " dont on consomme les gousses entières, finement tranchées.

La culture :

Déposez les grains à 2-3 cm d'intervalle, dans des sillons de 2-3 cm de profondeur, espacés de 30-40 cm (50-60 cm pour les variétés à rames). Recouvrez-les de terre fine, ou de terreau, tassez légèrement et arrosez.

Butter lorsque les plants atteignent 10 cm de haut pour soutenir la végétation. Le tuteurage est indispensable pour les variétés à rames mais est aussi très utile pour les variétés naines. Il soutient la végétation en évitant la salissure des gousses, favorise un meilleur ensoleillement et facilite la récolte.

La récolte :

Les gousses des « mangetout » sont cueillies au début de la formation des grains. Ne pas tarder à cueillir les pois à écosser car, trop gros, les pois seront aussi trop farineux, surtout les pois lisses. Les variétés naines produisent de manière groupée, les variétés à rames produisent sur une plus longue période.

La rubrique du chef :



Vélouté Nantais : Une façon de terminer la planche de mâche.

Dans une casserole, faire fondre 20g de beurre, ajouter 150g de mâche, et laisser suer sans colorer. Ajouter 200g de pommes de terre, du sel, du poivre et 1 litre d'eau. Laisser cuire 30 minutes. Mixer. Incorporer 1/4 de litre de crème épaisse.

C'est encore l'hiver ! En attendant la tarte aux fraises :

Tarte marbrée potimarron-chocolat

Ingrédients : 900 g de potimarron, 400 g de pâte brisée, 35 cl de jus d'orange frais, 20 cl de jus de citron frais, 8 cuillères à soupe de sucre roux, 3 œufs, 100 g de chocolat à cuire.

Peler, émincer le potimarron, le mettre à cuire sur feux doux avec les jus de fruits. Lorsqu'il commence à se réduire en purée, ajouter le sucre roux.

Pendant ce temps, étaler la pâte dans un moule à tarte à bords hauts, beurrer, piquer le fond, cuire au four (th. 7) 10 minutes environ.

Mélanger les œufs à la purée potimarron-agrumes refroidie. Verser sur le fond de tarte cuit. Faire fondre le chocolat au bain-marie et le faire couler sur la tarte en décrivant des zigzags. Faire cuire environ 45 minutes au four (th. 7). Déguster froid.

Le dahlia : des fleurs à couper tout l'été

Mettez les tubercules en terre début mai. Surveillez les limaces friandes des jeunes pousses. Début juillet, vous cueillerez votre premier bouquet. Début novembre, arrachez les tubercules, éliminez la terre sans laver, stockez-les à la cave, en sachets plastique ouverts.



Petite histoire de la fraise :

Son nom vient du latin "fragrum" signifiant parfum. Elle poussait dès la plus haute antiquité à l'état sauvage en Amérique et en Asie, ainsi que dans les zones sub-montagneuses d'Europe occidentale. La fraise était déjà connue des Romains qui en appréciaient les vertus thérapeutiques et les Romaines, en faisaient des masques de beauté.

C'est au Moyen Age qu'on commencera à introduire la fraise des bois dans les jardins et les potagers, et à améliorer sa récolte avec fumage et paillage du sol.

A la Renaissance, la fraise était un fruit apprécié que l'on consommait (déjà !) avec de la crème. La Quintinie, jardinier de Louis XIV, lui fit les honneurs de son extraordinaire potager.

Au XVIII^e siècle, le fraisier écarlate de Virginie (petite fraise du Québec) fut introduit en France.

En 1714, un Officier du Génie maritime au nom prédestiné, Amédée François Frézier, rapporta de nouveaux plants d'une mission d'espionnage dans les ports espagnols de la côte occidentale d'Amérique du Sud. Ce fruit, la Blanche du Chili, était bien plus gros, plus charnu et juteux que les fraises des bois connues depuis longtemps. En son honneur, ce nouveau fruit fut rapidement appelé "fraise".

C'est le croisement, en 1766, entre cette fraise, la Blanche du Chili et la fraise de Virginie qui est l'ancêtre de nos fraisiers non remontants. Aujourd'hui, il en existe plus de 1000 variétés !

En 1893, l'abbé Thivolet obtient la première fraise remontante, la variété "Saint-Joseph".