



AJOS INFOS



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

N°12 juillet 2004



Dates à retenir ...

5 juillet : Passage du Jury du Concours "Jardins d'été" sur les trois sites.

6 août : Décoration du char AJOS du Corso fleuri

4 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.

30 octobre : Fermeture du réseau d'eau et démontage des compteurs sur les sites du Galgenfeld et de la Ruchertsmatt. Laissez libre l'accès à votre parcelle.

AJOS La vie de l'Association ...

Buvette de l'aire de loisirs du Galgenfeld

La buvette est ouverte depuis début juin. Vous pouvez vous y désaltérer les samedis de 17h à 19h et les dimanches de 10h à 12h. Vous pouvez aussi profiter du boulo-drome à tout moment.

Site du Giessen :

Cette année encore, les jardins présentaient généralement un bel aspect lors de la visite du 24 mai. Félicitations des membres du Comité.

Site du Galgenfeld :

Pascal OLIVEIRA (A22) est maintenant responsable des terrains B73 à B80 et B91 à B96.

Réseau d'eau A : La nouvelle installation donne toute satisfaction. Encore merci aux bénévoles qui ont œuvré l'été dernier.

Une quinzaine de membres de l'AJOS ont consacré un samedi matin à la pose de 200m de clôture, au nord du site, afin d'empêcher les chevreuils de venir se délecter de nos légumes.

Piste cyclable entre le giratoire et le chemin rural desservant nos jardins : notre lettre du 14 septembre 2003 n'ayant donné aucun résultat concret (hormis l'assurance d'intégrer ces 60m de piste cyclable dans les réflexions sur le développement des pistes cyclables), nous avons renouvelé notre demande.

Site de la Ruchertsmatt :

PierrotDJERIBI (C04) et Jean RAFFATH (C25) se partagent dorénavant la responsabilité des terrains.



Concours 2004 des plus beaux jardins:

Le règlement de notre 3ème concours est affiché sur les panneaux des trois sites.

Le jury, constitué de 3 jardiniers de la Ville de Sélestat passera dans les jardins le 5 juillet. Les lauréats 2003 du prix spécial du Jury sont hors concours. Comme en 2003, 12 prix seront attribués dont trois pour les nouveaux membres 2003 et 2004. Alors bichonnez vos plantations et bonne chance à tous !



Corso fleuri

En août prochain, l'AJOS participera au 75ème Corso fleuri. Le 6 août, à partir de 14h, nous décorerons le char de la Reine et ses dauphines, en collaboration avec le SCS football. Nous sollicitons votre aide. Inscrivez vous au foyer de l'association pour participer à ce moment festif de la vie sélestadienne.

Des changements au sein du Comité ...

Bernard BIGARRE, Pierrot DJERIBI, Pascal OLIVEIRA intègrent le Comité. Jean-Louis GOLLING passe la main après 6 années de présidence. Le nouveau Comité est donc composé comme suit :

Bureau
COUCHEVELLOU Didier, Président (A34)
SPITZ Jean-Paul, Vice-président (B58)
SIFFERT André, Vice-président (B48)
BARTHEL Sabine, Trésorière (B51)
BIGARRE Bernard, Secrétaire (B97)

Administrateurs
BAUDINE Frédéric (A16)
DJERIBI Pierrot (C04)
FUCHS Léon
GOLLING Jean-Louis
GRUSCHWITZ Robert (E04)
LELKIC Michel (A40)
LINDEPERG Pascal (B98)
MARTIN Robert (A08)
OLIVEIRA Pascal (A22)
QUIRIN René
RAFFATH Jean (C25)

Le Comité s'est réuni à 4 reprises l'année dernière afin de prendre les grandes décisions, le Bureau assurant la gestion courante



Vous changez d'adresse, de n° téléphone ...

Pensez à nous donner vos coordonnées.



Association.Jardins-Ouvriers-Selestat@laPoste.net

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

Production de semences :

le haricot



Le haricot est une plante autogame (elle pratique facilement l'auto-pollinisation). La pollinisation s'effectue la plupart du temps avant que la fleur ne s'épanouisse et la configuration de celle-ci rend le style inaccessible aux insectes (à l'exception des gros

hyménoptères). Aussi, les hybridations par pollinisation croisée (avec une autre variété) sont-elles rares et l'on peut donc produire ses graines. Les puristes protégeront les pieds avec un voile durant la floraison.

Certains jardiniers conservent les derniers haricots comme semence. Il est plutôt conseillé de réserver les plus beaux pieds à la production exclusive de semence.

Les pieds porte-graines sont laissés sur place à sécher ou pendus dans un endroit sec et ventilé. Les grains sont alors récoltés.

On peut conseiller de mettre les grains dans un bocal au congélateur, pour les débarrasser des bruches qui pondent leurs œufs dans l'épiderme. Les grains pourront être sortis et mis directement en terre au printemps prochain.

Et si vous changiez d'insecticide ...

0,3 litre/hectare soit 3 verres pour traiter une surface cultivée correspondant aux jardins du Giessen ou de la Ruchertmatt, ou bien 20 grands jardins du Galgenfeld. Outre sa toxicité, votre insecticide favori, plutôt destiné à l'agriculture, est difficile à doser.

Savez-vous que la lutte contre de nombreux insectes peut s'effectuer par pulvérisation foliaire avec un insecticide biologique dont la molécule est d'origine végétale. Cet insecticide est préparé par extraction d'un principe actif appelé **ROTENONE**, produite par plusieurs plantes d'origine tropicale.

Cet insecticide est biodégradable sans résidu (la **ROTENONE** est dégradée en composés inactifs sur l'environnement).

La **ROTENONE**, agit par contact et ingestion, paralysant le système nerveux des insectes et animaux invertébrés à sang froid. Il est non toxique pour les animaux à sang chaud. Après une période passagère d'excitation, les insectes cessent de s'alimenter, se paralysent progressivement et meurent. L'odeur qui se dégage pendant le traitement est due en totalité aux essences végétales.

Les produits traités sont consommables sans délai.

Les insecticides à base de **ROTÉNONE** sont disponibles en jardinerie sous différentes marques.

La rubrique du chef :



Bouchées de concombre au chèvre gratiné.

Préparation : 20 min.

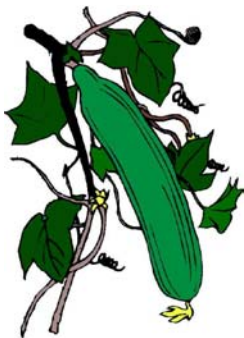
Cuisson : 20 min.

Pour 4 personnes : 2 petits concombres fermes, 4 crottins de chavignol (60 g chacun), 2 oeufs, 2 cuil. à soupe de menthe fraîche hachée, 2 cuil. à soupe de coriandre fraîche, huile d'olive, poivre.

Tranchez les concombres en rondelles de 2 cm. Cuissez-les 8 min. à l'eau bouillante bien salée. Rafraîchissez-les, égouttez-les. Laissez-les refroidir dans une passoire. À l'aide d'une petite cuillère, enlevez un peu de graines au milieu des rondelles sans trouser les fonds. Écrasez les fromages à la fourchette dans un saladier. Travaillez-les avec les oeufs. Ajoutez les herbes et un filet d'huile d'olive. Essayez les rondelles de concombre avec du papier absorbant. Garnissez-les de préparation. Poudrez de poivre. Installez les bouchées sur un moule à tarte. Glissez au four à 220°C (th 7/8), laissez gratiner 8 à 10 min.

Servez en apéritif ou en entrée, avec une salade (ou, mieux, un mesclun) dans lequel vous aurez mis quelques olives noires et des filets d'anchois.

Histoire de légume : le concombre



Né selon toutes probabilités dans le nord de l'Inde (où il est l'objet de nombreux récits légendaires), le concombre s'est très tôt propagé vers la Chine et vers le Moyen-Orient. Il fut cultivé sur les bords du Nil par les Egyptiens, qui en consommaient beaucoup, et le faisaient figurer parmi les offrandes destinées à leurs dieux.

Les Hébreux l'importèrent en Terre promise, où il devint l'un de leurs mets préférés.

Grecs et Romains appréciaient beaucoup le concombre : Pline rapporte que l'empereur Tibère s'en régala quotidiennement, et que les jardiniers le faisaient pousser sous cloche pour accélérer sa croissance.

On trouve mention officielle de sa présence en France dès le IXe siècle, lorsque Charlemagne en ordonna la culture dans ses domaines.

Au XVIIe siècle, La Quintinie, le jardinier en chef de Versailles, en fera pousser sous serre, en "primeur" : Louis XIV était en effet très friand de potages et de salades à base de concombre. Beaucoup plus amer qu'aujourd'hui, le concombre était déjà un hôte courant des potagers.