



AJOS INFOS



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

N°50 août 2023

Dans ce numéro :

Page 1 :

Les dates à retenir
Les animations organisées par l'AJOS
De l'eau au Giessen
Les lauréats du concours des jardins

Page 2 :

La chronique du légume. Qui suis-je ?

Un numéro 50 de l'AJOS infos au format réduit

Nos recherches sur l'histoire de l'association n'ayant pas suffisamment abouti, ce numéro ne comprend que deux pages. Nous publierons dans l'AJOS infos de février prochain un article sur un site de jardin sis route de Strasbourg, géré par l'association de 1927 à 1930 et pour lesquels les archives, tant de l'AJOS que de la Ville, sont quasiment inexistantes.

Dates à retenir ...



✓ **26 août** : Animation « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.

✓ 2 septembre, 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 « Fleurs, fruits et légumes du jardin ».
- de 17h à 20h : barbecue. Venez déguster merguez et saucisses blanches grillées, laissez-vous tenter par une pâtisserie, une boisson fraîche, un café.

✓ **10 septembre** : Date limite pour résilier votre contrat de location du jardin.

✓ **15 sept.** : Visite des jardins par le Comité

✓ **16 sept.** : Livraison des bottes de paille

✓ **Lundi 18 septembre** : Animation « Un bouquet de fleurs du jardin », à 14h.

✓ **23 septembre** : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.

✓ **30 septembre** à 14h : Réunion jardinage « 1h au jardin ».

✓ **21 octobre** : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.

✓ **22 octobre** : Sortie « Champignons » avec la Société Mycologique du Centre Alsace.

✓ **28 octobre** : Démontage des compteurs d'eau. Laissez libre l'accès à votre parcelle.

✓ **25 novembre** : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.

De l'eau au Giessen ...



La pose des 430m de conduite d'alimentation des jardins est réalisée par les bénévoles de l'association. Les travaux sont en cours d'achèvement et l'inauguration est proche. L'alimentation en eau du site depuis la rue d'Ebersheim et la liaison entre les deux parties du site ont été réalisées et financées par la Ville pour un coût de 30600€. L'AJOS a, quant à elle déjà investi 18000€.

Ce projet, vieux de 70 ans va enfin aboutir. Un grand merci aux bénévoles mobilisés depuis la mi-mars et à la Ville.

Concours des jardins 2023 ...

Le jury est passé le mardi 1^{er} août. Les lauréats par ordre alphabétique :

Prix spécial du Jury :

Thomas BONNET - B79 - Galgenfeld
Patrick FICARELLI - E01 - Giessen
Christophe KUENTZ - B62 - Galgenfeld
Johnny LINDEMANN - A107 - Galgenfeld
Jean-Michel MARTIN - A115 - Galgenfeld
M-C. PORET et M. HALLÉ - A46A - Galg.
Pascal et R. SCHWOERTZIG - A20A - Galg.
Meryem ULKER - C08 - Ruchertsmatt

Prix de la diversité biologique :

Patrice AVENET et A. WILLER - B70 - Galg.
Priscille DIAWARA - C10 - Ruchertsmatt

Félicitations à toutes et tous !

Prix du fleurissement :

Liljana ARAPI - A129 - Galgenfeld
Aiza BEKMOURZAEVA - B95 - Galgenfeld
N. CAILLIEZ et C. BARRAUD - B71A - Galg.
Joseph WOLF - C09 - Ruchertsmatt
Shkelqim ZIU - B55 - Galgenfeld

Prix d'encouragement :

Cyril BAUER - E12 - Giessen
Michel BEDEZ - A122 - Galgenfeld
Valentin DOLLÉ - A27A - Galgenfeld
P. et A. KIRCHGESSNER - D01 - Giessen
A. KLOTZ et J. HECKETSWEILER - B69 - Galg
Isabelle LOPEZ - A89 - Galgenfeld
Avtandil SIGUA - A123 - Galgenfeld

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



Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » : Participez en présentant le produit de votre cueillette le 2 septembre 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 2 et 30 septembre. Des conseils, 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 le 2 septembre à 15h30, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld

Expo de tomates : La récolte s'annonce prometteuse cette année. Si le mildiou ne s'invite pas dans nos jardins, nous organiserons notre 14^{ème} exposition de tomates le 2 septembre, à partir de 15h, au Galgenfeld. En août 2022, nous avons exposé 107 variétés cultivées dans nos jardins. Apportez-nous vos spécimens.



Atelier nichoirs à oiseaux : Fabriquez un nichoir à oiseaux, selon les plans de la LPO. Rendez-vous le 2 septembre 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 26 août, 23 septembre, 21 octobre et 25 novembre. L'inscription préalable est indispensable. Participation aux frais : 7€.



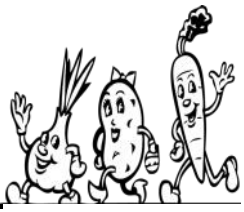
Un bouquet de fleurs du jardin : Avec les conseils de Christophe, le fleuriste sélestadien de "Boule de Mousse", venez vous initier à l'art de faire une composition florale le lundi 18 septembre à 14h, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.



Sortie « Champignons » : En partenariat avec la Société Mycologique du Centre Alsace. Rendez-vous le dimanche 22 octobre à 8h45 au foyer AJOS.

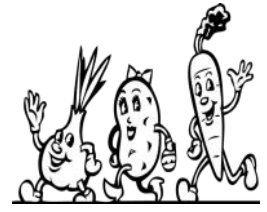
Concours photo : Scènes de vie au jardin, fleurs, fruits, légumes, petites bêtes... Faites nous parvenir vos photos prises dans les jardins (6 max). Les lauréats seront récompensés au printemps 2024, lors de l'Assemblée Générale.





La Chronique du légume

Qui suis-je ?



J'appartiens à l'importante famille des « Brassicassées », que vous nommiez autrefois les crucifères, comme tous les choux, les navets, le colza, la moutarde, le raifort ou encore le cresson. Mon nom latin : « Brassica oleracea variété botrytis » ne devrait aider que les plus érudits d'entre vous. Je suis originaire d'Italie, plus précisément de la région de Rome.

Mes lointains ancêtres ont fait le régal des habitants de la péninsule italienne depuis la renaissance, au moins, et l'on trouve trace de ma consommation en Suisse dès le Moyen Âge. J'ai mis un certain temps à franchir les Alpes, et vous ne me trouvez couramment sur les étals français que depuis les années... 1990 ! Eh, oui, j'ai mis encore plus de temps que mon cousin, le chou brocoli qui lui, après avoir fait une brève incursion dans les assiettes des riches (Catherine de Médicis le « popularisa » au XVI^{ème} siècle), attendit les années 1980 pour être cultivé en Bretagne et plus largement connu. Oups, je me suis partiellement dévoilé, eh oui, je suis un chou, plus précisément un chou-fleur, bien que de par ma couleur vert tendre, vous m'assimiliez plutôt à un brocoli ! D'ailleurs, certains me nomment « Brocoli à pomme ». Mais, attention, je ne suis pas n'importe quel chou-fleur ! Selon les gastronomes, et je suis pleinement en accord avec eux, mon goût est moins amer que celui du chou-fleur... ordinaire, plus fin, avec un léger goût de noix. Et puis, je n'ai pas évoqué mon look qui pourrait laisser à penser que je suis le fruit de la recherche moderne en manipulations génétiques. En effet, vous me cultivez pour... ma pomme, l'inflorescence disent les botanistes, à l'esthétisme incroyable (et encore je reste modeste). Les fleurettes pyramidales qui sont disposées en grappes selon une arborescence régulière dite fractale (par les mathématiciens) de ... ma pomme ont fait l'objet d'études poussées du CNRS et de l'Inria. Deux gènes inactivés expliqueraient le développement particulier de mon inflorescence. Vous connaissez d'autres choux objets de telles études ? Quand je vous disais que je ne suis pas un chou-fleur... ordinaire. Vous m'avez reconnu ?



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

- Contrairement au chou-fleur... ordinaire, je ne cache pas sous les feuilles mon inflorescence, car vous me cultivez pour... ma pomme à l'esthétisme incroyable !
- Vous consommez mes rosettes crues en salade, ou cuites en purée, en poêlée, au wok, en gratin, en potage, en soupe, en pizza, avec de la raclette, en béchamel, avec du riz, en risotto, frits, en beignets...
- Bien que d'origine italienne, je supporte des températures jusqu'à -5°C.
- Pauvre en calories, je suis riche en sels minéraux (potassium, fer, manganèse et calcium), en vitamines (C, E), en provitamines A et en carotène, et bien sûr en fibres. Bref je suis, ou plutôt... ma pomme est excellente pour votre santé.
- Étant riche en soufre, vous pouvez me blanchir 5 minutes à l'eau bouillante pour mieux me digérer.
- Avec une telle... pomme, je peux me faire désirer. Vous devrez attendre 6 à 7 mois après semis pour me déguster.
- Mais certaines de mes variétés sont plus précoces et permettent de me récolter 3 mois après le repiquage qui s'effectue un mois après que vous ayez mis mes graines en terre.
- J'étais cultivé presque exclusivement dans la région de Rome, avant que des chercheurs hollandais ne décident d'expérimenter ma culture et de parfaire (ils disent améliorer) les caractéristiques de mes ancêtres.

Alors Je suis démasqué ?



Ma culture :

Au jardin, réservez moi une terre fraîche, profonde, riche et surtout bien drainée, car je redoute l'excès d'humidité. Un emplacement ensoleillé, voire légèrement ombragé me convient très bien. Semez mes graines du début du printemps à fin juin, en fonction des variétés (précoces ou non) et pour étaler les récoltes de septembre au début de l'hiver. Mes graines germent en 8 à 10 jours. Lorsque mes replants ont 4-5 feuilles repiquez-les, espacés de 60 cm. Comme le chou-fleur, je n'aime pas la promiscuité. J'apprécie les arrosages réguliers et sans excès... à mon pied.



Ma récolte :

Récoltez-moi 3 mois après repiquage en place, avant que le gel ne soit trop mordant, au fur et à mesure des besoins, sinon congelez moi. Vous pouvez prendre soin de... ma pomme en me couvrant d'un voile de forçage.



Je suis facile à cultiver, mais sujet à quelques maladies et prédateurs.

Mes prédateurs ...

Escargots et limaces se régalaient lorsque je ne suis que jeune plant. Évitez-moi la mouche du chou dont les larves dévorent mes racines, la piéride du chou, ce papillon blanc dont les chenilles dévorent mes feuilles, l'altise, ce coléoptère sautant à la carapace noire brillante, très actif lors des étés chauds et secs, dont adultes et larves dévorent mes feuilles.

Mes maladies ...

Le mildiou, plus rarement, la hernie du chou peuvent s'attaquer à moi.

Comment m'aider à lutter ...

La mouche du chou : afin d'éviter la ponte à mon pied, protégez le par un paillage épais ou par un disque en carton placé à terre. Un voile anti-insecte est également efficace.

La piéride du chou : en préventif, pulvérisez un purin de tomate ou une infusion de tanaisie. Un voile anti-insecte est également efficace. En curatif, pulvérisez du purin d'absinthe ou un insecticide bio au Bacillus thuringiensis, sinon... ramassez les chenilles et les œufs jaunes collés au dos des feuilles.

L'altise : Un voile anti-insecte est très efficace en préventif. Sinon, en curatif, essayez décoction de sureau noir, purins d'ortie, de tomate ou de tanaisie.

Je vous laisse découvrir mes différentes variétés, qu'elles soient précoces ou pas. J'espère vous retrouver dans vos jardins et ... dans vos assiettes dès cet automne.



Le chou romanesco

