



# AJOS INFOS



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

N°9 février 2003



## Dates à retenir ...

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

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

**24 mai** : 1<sup>ère</sup> visite des terrains par le C.A.

**6 septembre** : seconde visite des terrains.

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



## AJOS Infos change de format ...

Une page supplémentaire est consacrée au jardinage, notre passion, afin que vous puissiez donner vos conseils et astuces de jardinage, présenter des fleurs et légumes peu cultivés dans nos jardins, et pourquoi pas des recettes pour accommoder un légume.

Nous vous invitons à nous communiquer, sur le bon vieux papier ou par courrier électronique, de quoi remplir cette nouvelle page. N'hésitez pas non plus à nous indiquer les thèmes que vous souhaiteriez voir traiter.

La périodicité de cette nouvelle page dépendra de l'importance de votre contribution.

## AJOS La vie de l'Association ...

**Consommation d'eau** : La consommation moyenne d'eau dépend de la pluviosité mais également de la nature de la terre. Cette année nous avons relevé les consommations moyennes suivantes :

	3 ares	5 ares
Galgenfeld	11m <sup>3</sup>	19m <sup>3</sup>
Ruchertsmatt	20m <sup>3</sup>	

### Mutations de parcelles :

Cet hiver, 7 jardins du Galgenfeld et 2 jardins du Giessen ont changé de jardinier.

### Site du Giessen :

Les ralentisseurs demandés à la ville de Sélestat par l'AJOS n'ont pas été mis en place, un projet de réaménagement de l'ensemble de la zone étant envisagé. Le curage du fossé et la pose de buses devant les entrées de jardin sont suspendus dans l'attente de ce même projet.

### Site du Galgenfeld :

Des panneaux incitant les automobilistes à ne pas dépasser les 30km/h ont été posés par la Ville. La Ville de Sélestat a également procédé à la réfection des chemins à l'automne. Les ornières qui se forment déjà, laissent à penser qu'il faudra envisager des travaux de plus grande ampleur.

### Site de la Ruchertsmatt :

Le regard d'accès au compteur d'eau a été remis en état par les bénévoles de l'AJOS dont M. Claude MEYER que nous remercions pour sa collaboration.



## Concours 2003 des plus beaux jardins:

Nous renouvelerons cette année, le concours des plus beaux jardins. Les lauréats de la saison 2002 seront hors concours.

Modalités et règlement seront affichés sur les panneaux. Préparez vos jardins en cultivant de nombreuses variétés potagères et surtout florales. En effet, en juillet dernier, les fleurs étaient trop rares dans nos jardins !



## Le prix de l'eau pour la saison 2002 ...

Cette année, le prix du m<sup>3</sup> s'établit à 1,40€. Cette forte augmentation (0,80€ en 2001) est imputable à deux causes :

- Une augmentation du prix du m<sup>3</sup> facturé par la Générale des Eaux de 46%, liée pour l'essentiel à l'instauration d'une taxe « lutte contre la pollution » de 0,32€/m<sup>3</sup>.
- Des fuites importantes qui se sont produites sur les différents réseaux.

Ces fuites, continues mais de faible débit, sont difficiles à détecter, les canalisations étant parfois enterrées profondément. Les réseaux les plus anciens datant de l'après guerre, il nous faudra sans doute procéder à des travaux importants de réfection des réseaux d'eau dans les années à venir.



## L'Assemblée Générale annuelle se tiendra

**le vendredi 4 avril à 20 heures**

au foyer de l'association, 44 route de Colmar

A cette occasion, nous remettrons leurs prix aux lauréats du concours 2002 des plus beaux jardins. Venez nombreux ! Une tombola gratuite et un verre de l'amitié clôtureront cette Assemblée Générale.



[Association.Jardins-Ouvriers-Selestat@laPoste.net](mailto: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.

## Culture facile mais peu connue : l'endive



L'endive aime les terres légères, qui ont été fumées pour la culture précédente. Sa culture est facile bien que peu répandue dans nos jardins.

Semer début mai, en rangs espacés de 25 cm environ en mélangeant les graines très fines avec du sable sec pour semer clair. Deux rangs de 6 m conviennent pour une famille de 4 personnes.

Fin juin, début juillet, éclaircir les plants à 15-20 cm. Biner régulièrement

et arroser si le temps est sec. Fin octobre début novembre: arracher les racines de la taille d'une très grosse carotte. Laisser ressuyer sur un sol sec pendant quelques jours, sans tasser les endives pour éviter la pourriture. Couper les feuilles flétries à 2 cm environ du collet et réduire la taille des racines à 20 cm tout en éliminant les racines secondaires. Les racines sont prêtes pour le forçage.

On peut forcer les endives en terre mais il est plus simple de procéder comme suit.

Mettre une couche d'un mélange tourbe-sable puis les racines dans un seau de 10 litres. Faire couler le mé-

lange tourbe-sable entre les racines. Ajouter 3 litres d'eau. Couvrir d'une toile épaisse et opaque (pas de plastique) pour obtenir de beaux chicons blancs. Ajouter une à deux fois de l'eau sans mouiller les feuilles.

Une production étalée de décembre à mars peut être obtenue en préparant 1 à 2 seaux tous les 15 jours et en plaçant les seaux à des températures différentes (3 semaines\* derrière le canapé du salon à 3 mois dans la cave ou l'abri de jardin).

N.B. : prendre garde d'acheter une variété apte à être forcée sans terre de couverture.

\* non compris le temps de négociation avec Madame.

## Légumes oubliés : Le panais



Cette grosse racine, de couleur brun clair à l'extérieur et blanche à l'intérieur, était déjà très appréciée des Romains. Le panais est resté longtemps très populaire en Europe avant d'être détrôné par l'arrivée de la carotte au goût plus sucré. Il remplaçait également la pomme de terre avant l'introduction de celle-ci en Europe. Le panais est aujourd'hui toujours apprécié des anglo-saxons, alors qu'il est oublié chez nous.

On dit du panais qu'il a un goût de noisette, épicé ou poivré. Il ressemble beaucoup à la carotte et s'apprête comme elle. Le panais est délicieux réduit en purée, frit comme les pommes de terre ou servi froid et arrosé de vinaigrette. Pour en apprécier le goût original, variez vos recettes préférées en remplaçant les carottes par le panais, en l'ajoutant au pot-au-feu, ou préparez la recette de la rubrique du chef !

On sème le panais dans les terres fraîches, profondes et bien fumées, du début de saison à fin mai, en lignes espacées de 35 cm. 1 rang de 6 m convient pour une famille de 4 personnes. La levée est longue (3 semaines environ). On éclaircit à 15 cm.

On récolte les panais du début de l'été, période où ils sont les plus tendres et les plus parfumés, jusqu'aux gelées.

Ils se conservent en cave dans du sable comme la carotte.

## La rubrique du chef :



### Purée de panais

Faire bouillir durant 30mn, 500g de panais, 250g de pommes de terre et un oignon préparés et coupés en morceaux.

Egoutter et réduire en purée. Incorporer une noix de beurre, 125g de fromage râpé, un œuf et assaisonner avec sel poivre et noix de muscade. Verser dans un plat allant au four, lisser et saupoudrer de 2 cuillères à soupe de chapelure.

Mettre à dorer à four chaud pendant 15mn environ.

Cette purée accompagne très bien les viandes en sauce, le gibier, les volailles rôties ...

### Galette de céleri aux baies roses

Eplucher et râper un céleri à la grosse râpe. Concasser une demie cuillère à soupe de baies roses.

Dans une poêle, faire chauffer 15g de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile. Etaler la moitié du céleri, parsemer les baies écrasées, saler, poivrer. Ajouter le reste de céleri, tasser pour bien former une galette et faire cuire à feux doux. Après 10 à 12 mn, retourner la galette lorsqu'elle est dorée. Ajouter 15g de beurre pour cuire l'autre face pendant une dizaine de minutes.

Pour le soir, avec une salade verte.

## Histoire de légume : l'endive

Telle que nous la connaissons maintenant, l'endive est issue d'une chicorée sauvage aux racines persistantes. Sa culture très particulière a été mise au point en Belgique, vers 1850, par M. Bréziers, jardinier-chef de la Société d'Horticulture Belge, dans le Jardin Botanique de Bruxelles. Ayant fortement serré un petit monticule de terre autour de quelques pieds de chicorée sauvage gardés en cave durant l'hiver, il obtint une plante à feuilles pâles et larges, imbriquées les unes dans les autres et en forme de fuseau. La chicorée dite "witloof" (ou feuille blanche en langue flamande) était née. Elle restera d'un usage très régional pendant plus de vingt ans. Renommée dans le Nord et le Pas de Calais, elle y prendra sa dénomination régionale de "chicon" ("trognon", en parler ch'timi). Vers 1880, les premiers cageots de chicorée witloof furent mis en vente aux Halles de Paris. On raconte que le crieur, interpellé et interrogé sur le nom de ce nouveau légume, fut pris de court, mais répondit avec aplomb : "endives de Bruxelles". Le nom lui resta... sans celui de la ville d'origine.

La sélection des plants a permis d'obtenir des variétés ayant moins d'amertume que les premières chicorées "witloof".