



# AJOS INFOS



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

N°13 février 2005



## Dates à retenir ...

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

**8 avril à 20 h** : Assemblée Générale annuelle à la salle Ste Barbe, pour mieux vous accueillir.

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

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

### Consommation d'eau moyenne :

Faisant suite à un été 2002 pluvieux et un été 2003 très sec, l'été dernier revient dans la norme. La consommation d'eau en est le reflet et nous avons relevé les consommations moyennes suivantes :

	3 ares			5 ares		
	2002	2003	2004	2002	2003	2004
Galgengfeld	11m <sup>3</sup>	22m <sup>3</sup>	16m <sup>3</sup>	19m <sup>3</sup>	36m <sup>3</sup>	26m <sup>3</sup>
Ruchertsmatt	20m <sup>3</sup>	32m <sup>3</sup>	26m <sup>3</sup>			

### Mutations de parcelles :

Cet hiver, 8 jardins du Galgengfeld, 2 jardins 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 bien respecté.

### Traversée de la RN83 :

Suite à la demande formulée par l'AJOS auprès de la Ville de Sélestat, la DDE a aménagé une piste cyclable à double sens entre le chemin d'accès aux jardins et le giratoire RD424-Route de Colmar. Il reste à effectuer un marquage au sol et ce sera parfait !

### Concours 2005 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 !

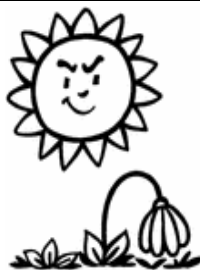
## AG L'Assemblée Générale annuelle se tiendra le vendredi 8 avril à 20 heures Salle Sainte Barbe

A cette occasion, nous remettrons leurs prix aux lauréats du concours 2004 des plus beaux jardins.

Nous visionnerons également le diaporama « Août 2004 , féerie de couleurs au jardin », une invitation à fleurir nos jardins dès la prochaine saison.

Une tombola gratuite et un verre de l'amitié clôtureront cette Assemblée Générale.

**Nous vous attendons nombreux !**



## Des jardins peu cultivés ...

Nous observons que certains jardins ne sont correctement entretenus qu'au printemps.

Parallèlement, les demandes de jardin augmentent. Une tendance depuis quelques années qui montre un engouement certain pour un contact avec

la nature au travers du jardinage.

Il est anormal que certains heureux locataires d'une parcelle négligent un jardin que d'autres aimeraient choyer. Bien sûr, les accidents de santé, les changements dans la vie professionnelle, les années qui passent rendant plus difficile l'entretien, même courant, d'un si grand jardin, doivent être pris en compte.

Certes, un été chaud et très sec, un automne ou une fin de printemps excessivement humide peuvent ne pas favoriser les activités de jardinage de certains. Les justifications sont multiples mais pas toujours très sincères.

Aussi, conformément au règlement d'affermage, nous résilierons les contrats de location des parcelles pas ou peu entretenues durant la saison à venir, dans le but d'attribuer les jardins à des personnes désireuses de jardiner, mais également afin d'améliorer l'aspect des trois sites de jardins.



## Prix de l'eau, constante augmentation ... mais toujours bien moins chère qu'au domicile

Le prix de l'eau fluctue d'une année à l'autre du fait de l'augmentation des tarifs de notre fournisseur, bien sûr, mais également du fait des déperditions dans les réseaux, malgré nos efforts pour les limiter. Cette année, c'est le réseau de la Ruchertsmatt desservant les jardins C24 à C29 qui nous pose problème.

	2001	2002	2003	2004
Prix du m <sup>3</sup>	0,80	1,40	1,20	1,30€
Déperditions	2%	18%	2%	13%

On peut malgré tout relativiser le coût des déperditions en notant qu'elles ne représentent que 2,70€ de surcoût pour une consommation de 16m<sup>3</sup>, et 4,40€ pour 26m<sup>3</sup>, les consommations moyennes de la saison dernière.

D'autre part, nous ne payons pas les taxes d'assainissement, ce qui fait que nous paierons le m<sup>3</sup> 1,40€ au jardin et 2,33€ au domicile.



[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.

## Un légume rare dans nos jardins : le fenouil ...



On distingue 2 fenouils :  
- Le fenouil à tige ou fenouil doux, cultivé pour ses feuilles et ses graines  
- Le fenouil de Florence ou Finocchio cultivé pour son bulbe.

Suivant la variété cultivée, on obtiendra donc une plante aromatique ou un légume.

### Culture :

Le fenouil aime le plein soleil et donne les meilleurs résultats en sols profonds, riches en humus et éléments fertilisants. Les sols calcaires ou sableux conviennent aussi.

On sème le fenouil doux et le fenouil de Florence à 6mm de profondeur début avril, en caissette de terreau placée sous chassis ou début mai en pleine terre. On repique ou on éclaircit à 20cm lorsque les plants ont 5cm.

On récolte les tiges de fenouil doux suivant les besoins pour aromatiser les plats, ou l'on fait sécher les tiges pour parfumer un plat durant l'hiver.

Le bulbe du fenouil de Florence doit être butté pour conserver sa blancheur. Il doit être arrosé régulièrement durant la formation du bulbe. La sécheresse favorise l'émission d'une tige florale et la montée en graine.

Le fenouil de Florence se récolte 3 mois après semis, avant floraison car il se lignifie.

On effectuera un second semis de fenouil de Florence début juillet pour récolte avant les gelées.



## Les cannas : des fleurs exotiques aux couleurs ardentes ...

Depuis juillet jusqu'à fin octobre, ces plantes magnifiques sont couvertes de fleurs surprenantes. Parmi les cultivars connus, dont le nombre est supérieur à 150, on trouve des fleurs en forme de glaïeul et d'autres en forme d'orchidée. Toutes leurs couleurs sont réunies dans une palette de

rouges, de roses, d'oranges et de jaunes, dans toutes les nuances, unies ou striées.

La plante vigoureuse atteint 1,50m voire plus (50 à 60 cm pour certaines variétés naines). Des fleurs imposantes se forment sur les épis serrés. Si les épis fanés sont éliminés au fur et à mesure de la floraison, celle-ci dure des mois.

### Culture :

Les cannas aiment les endroits ensoleillés et les sols riches et meubles. Faites démarrer les cannas en installant les rhizomes début avril, dans une caisse de tourbe légèrement humide. Mettez-les en pleine terre en mai. La plante forme une belle souche au cours de l'été.

Dès la première gelée, taillez le feuillage et déterrez les rhizomes. Entreposez-les au sec et à l'abri du gel, dans une caisse ou un sac ouvert comme les dahlias.

On trouve des rhizomes dans les catalogues et certaines jardinerie bien sûr, mais le développement de ces plantes est tel qu'il faut les diviser chaque saison. Il doit donc être possible de s'en procurer en discutant entre jardiniers.



## La rubrique du chef : Une recette de saison, la tarte aux poireaux et aux oignons

Pour 4 personnes : 4 poireaux, 4 oignons, 1 gousse d'ail, 80g de beurre, sel, poivre, thym, laurier, 1/2 litre de bière blonde, 80g de gruyère rapé.

Coupez en tronçons les poireaux. Pelez et émincez les oignons. Pelez et hachez l'ail.

Faire fondre sur feu doux pendant 5mn l'ensemble dans le beurre chaud. Salez, poivrez, ajoutez thym et laurier, puis mouillez de bière.

Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le jus de cuisson soit réduit et les légumes bien tendres.

Incorporez alors le fromage rapé. Versez cette garniture sur le fond de tarte et faites cuire 40mn environ à four assez chaud (180°C - th 7). Démoulez et servez chaud, tiède ou froid.

## Petite histoire du fenouil, nous montrant que se dernier n'est pas cultivé que dans le sud :

On trouve trace de son utilisation par les Égyptiens et les Chinois dès l'Âge de Bronze. Dans la mythologie, le fenouil géant était une nourriture des dieux et quiconque en consommait pouvait accéder à la connaissance. Les Grecs en firent un symbole de victoire lorsqu'ils battirent les Perses à Marathon en l'an 490 av. J.-C. ... dans un champ de fenouil. Les branches étaient entrelacées pour former les couronnes lors des grandes cérémonies.

Plus tard, les Romains qui le cultivaient pour son bulbe, l'introduisirent en Angleterre mais les habitants préférèrent ses graines au légume lui-même.

Au Moyen Age, une poignée de fenouil jetée au feu permet d'éloigner les démons. Seigneurs et paysans bourrent les trous de serrure d'une touffe de feuilles et suspendent des branches au-dessus des portes pour préserver la maison contre les oeuvres des sorcières, surtout celles qui mènent la farandole à la veille de la mi-été.

Le fenouil que nous consommons, connu sous le nom de "fenouil doux", "fenouil bulbeux" ou encore "fenouil de Florence" a commencé à être cultivé en Italie, sans doute en Toscane, vers la fin du Moyen Age.

En France, on en trouve mention au XVème siècle : Claude Mollet, jardinier de Henri IV et de Louis XIII, l'avait déjà acclimaté pour les potagers royaux.

A la fin du XVIIe siècle, le fenouil est cité parmi les légumes cultivés dans le Brabant (Belgique). Et en 1786 l'abbé Rozier, dans son "Cours d'Agriculture", constate qu'il est assez répandu dans le nord de la France.