



AJOS INFOS



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

N°23 février 2010



Dates à retenir ...

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

23 avril à 20 h : Assemblée Générale annuelle à la salle Ste Barbe, pour vous accueillir nombreux.

15 mai : Ouverture de la buvette sur le site du Galgenfeld. Nous organiserons un barbecue à cette occasion.

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

3 juillet, 7 août et 4 septembre : Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin ».

Fin juillet - début août : Concours des plus beaux jardins.

AJOS La vie de l'Association ...

Mutations de parcelles :

4 procédures d'exclusion (trois au Galgenfeld et une à la Ruchertsmatt) ont été mises en œuvre jusqu'à leur terme et ont abouti au départ des jardiniers.

Cet hiver, 10 jardins du Galgenfeld, 1 jardin de la Ruchertsmatt et 1 jardin du Giessen ont changé de jardinier.

A l'occasion des mutations, nous divisons deux jardins de 5 ares du Galgenfeld (B45 et B71) afin de proposer davantage de jardins et mieux répondre à la demande de petits jardins. Ce sont maintenant 106 jardins qui sont mis à disposition des jardiniers sélestadiens sur le site du Galgenfeld. Mais cette offre reste insuffisante au regard des demandes de jardin que nous enregistrons.

Ouverture de la buvette du Galgenfeld le 15 mai :

A l'occasion de l'ouverture de la buvette du Galgenfeld, nous organiserons comme l'an passé, une animation grillades ainsi qu'un échange de plants de légumes et fleurs. Des jardiniers apportent régulièrement, le samedi à la buvette, des plants de légumes et fleurs. Venez discuter jardinage.

Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » :

Nous reconduirons ce concours les 3 juillet, 7 août et 4 septembre. Comme l'an passé, les 12 lauréats se verront remettre des bons d'achat chez un maraîcher, d'une valeur unitaire de 10€. En 2009, nous avons regretté l'absence de participants des sites de la Ruchertsmatt et du Giessen.

Concours 2010 des plus beaux jardins :

Le jury passera fin juillet ou début août pour évaluer le travail des jardiniers de l'AJOS, Alors, préparez vos jardins en cultivant de nombreuses variétés potagères ainsi que florales. Les fleurs sont toujours trop rares dans la plupart des jardins et le prix du fleurissement parfois difficile à attribuer. Pensez aux dahlias qui, à cette période, sont en fleurs ! L'an passé, les prix que nous avons distribués représentaient une valeur totale de plus de 250€.

Commande groupée de paille :

L'achat groupé de paille a été un réel succès puisque nous avons commandé 250 bottes de paille à l'automne. L'opération sera donc reconduite cette saison.

Cotisation annuelle maintenue, mais droit de fermage en augmentation ...

Le montant de la cotisation annuelle voté par l'A.G. d'avril 2009 est maintenu à 12€. Le droit de fermage appliqué en 2010 est majoré de 1€/are. Les tarifs sont les suivants :

	3 ares	5 ares
Site du Galgenfeld	18,60€	31,00€
Site du Giessen	14,10€	23,50€
Site de la Ruchertsmatt	18,60€	

Ces montants, qui restent modiques au regard de la quantité de fruits et légumes que l'on récolte au cours d'une année dans nos jardins, permettent de financer le fonctionnement de l'association (entretien et aménagement des terrains, gestion des réseaux d'eau, installation d'abris, organisation des concours et de l'Assemblée Générale ...)



L'eau : tarif en légère baisse ...

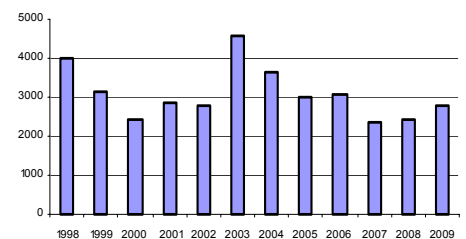
Cette année, nous n'avons relevé des déperditions que sur le réseau B du Galgenfeld qui vieillit et quelques fuites liées au gel de certains compteurs à l'automne.

Le tableau ci-après récapitule l'évolution du prix du m³ et celle des déperditions dans nos réseaux.

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Prix du m ³	1,40€	1,20€	1,30€	1,30€	1,50€	1,55€	1,65€	1,60€
Déperditions	18%	2%	13%	9%	6,5%	5%	8%	5%

A l'exception de juillet, la saison a été relativement sèche. Nous avons consommé 17% de plus qu'en 2008, une année qui fut plus propice à la culture des choux qu'à celle des melons.

L'évolution des consommations au cours des dernières années est donnée ci-contre.



L'AJOS change d'adresse sur le web ...

<http://www.jardins-ouvriers-selestat.fr>

Afin de disposer de davantage d'espace de stockage et d'un nom de domaine pérenne, nous avons changé d'adresse.

Notre site web s'enrichit régulièrement de nouvelles rubriques. Consultez le , vous y trouvez des informations sur la vie de l'Association mais aussi des conseils de jardinage.

Vos contributions et suggestions sont les bienvenues !!!

AG

L'Assemblée Générale annuelle se tiendra

le vendredi 23 avril à 20 heures

Salle Sainte Barbe

A cette occasion, nous remettons leur prix aux lauréats du concours 2009 des plus beaux jardins.

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

Nous comptons sur votre présence !

L'AJOS infos s'enrichie de nouvelles rubriques et augmente sa pagination.

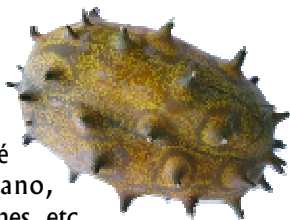


Cette saison, essayez le paillage ...

Au printemps, couvrez après plantation vos plates bandes de tomates, courges, melons, concombres avec quelques centimètres de paille. La terre ne se tassera pas et vous pourrez ainsi arroser plus aisément, les mauvaises herbes se feront rares et le sol conservera son humidité.

Le concombre du Kenya, une culture exotique ... dans les jardins sélestadiens

Le Métulon, également appelé concombre du Kenya, kiwano, concombre cornu, melon à cornes etc, est une espèce naturelle qui nous vient d'Afrique de l'Est.



Le fruit de ce concombre qui mesure une dizaine de centimètres est de couleur jaune-orange à maturité. Sa peau épaisse parsemée de grosses épines le fait ressembler à une arme moyenâgeuse.

La texture de la chair rappelle celle du fruit de la passion : gélatineuse avec des petites graines comestibles. Sa saveur acidulée rappelle l'arôme de la banane verte avec une pointe de kiwi et laisse une sensation de fraîcheur dans la bouche.

Sa chair verte avec des graines blanches, sa peau jaune-orangée, en font un élément de décoration des plats salés ou sucrés. Le Métulon se marie avec tous les fruits exotiques ou métropolitains, avec les poissons ou les viandes blanches. On peut également en faire des sorbets et des confitures.

Sa culture a été développée en Nouvelle-Zélande, puis en Europe. On le trouve aujourd'hui au rayon fruits exotiques des hypermarchés au prix exorbitant de 2 à 3€ pièce, alors qu'un pied produit 20 à 30 fruits.

On sème à la mi-avril en godet et l'on met les plants en place fin mai ou début juin en terre assez riche. La plante exubérante (et urticante) couvrira 1 à 2m². Une taille (au taille-haie manuel) pour limiter son développement semble favoriser la mise à fruit.

Les fruits se récoltent (avec des gants !!!) de septembre à fin octobre. Conservés à la cave loin des autres fruits, ils mûriront jusqu'en février voire mars.

La rubrique du chef :

Tarte d'endives au camembert



Préparation :

Dans une sauteuse, chauffer 40g de beurre, faire revenir 4 endives émincées, saupoudrées de sucre (1 cuillère à café) et de sel.

Garnir un moule avec une pâte brisée. Ajouter les endives fondues, répartir dessus un demi camembert coupé en dés, puis verser un mélange constitué de 3 œufs battus, 200g de crème épaisse, sel, poivre.

Cuisson : 35 à 40 mn à th 7 (210°).

Betteraves sautées au beurre

Préparation :

Chauffer 40g de beurre dans une poêle. Ajouter 2 oignons et 2 gousses d'ail finement hachés. Cuire 5mn.

Ajouter 3 petites betteraves cuites, coupées en 2 ou 4 selon la taille puis en lamelles de 3mm d'épaisseur. Cuire 10mn en mélangeant délicatement. Saler, poivrer, verser 1 cuillère à soupe de vinaigre.

Servir chaud avec un rôti de porc ou de veau, du lapin braisé...



Le pourpier, une « mauvaise herbe » qui se mange !

Le pourpier, considéré par nombre de jardiniers comme une « mauvaise herbe » pousse spontanément dans nos jardins au cours du mois de mars et à l'automne.

On le reconnaît aisément car il ressemble à une plante grasse avec ses tiges rameuses, charnues et rouges qui peuvent atteindre 50cm de long et ses feuilles, petites et rondes, vert vif, luisantes et charnues.

Ses fleurs blanches ou jaunes à cinq pétales apparaissent à la mi-mars. Les fruits, petites capsules vertes, renferment un grand nombre de graines noires minuscules.

Les jeunes pousses à saveur acidulée, croquantes et juteuses, peuvent être consommées crues en salade avec huile d'olive et citron, avec des carottes râpées ou une salade de pommes de terre, en garniture autour d'un gigot ou d'un rôti. Certains les consomment cuites comme des épinards.

Le pourpier est riche en oméga 3 (0,2 à 0,38 g pour 100 g), vitamines A, B et C, calcium, fer, sodium, potassium et surtout en magnésium.

D'après un jardinier anonyme de l'AJOS



L'histoire du persil ...

Le persil est originaire d'Eurasie et du bassin méditerranéen. C'est aujourd'hui l'une des plantes aromatiques les plus utilisées en cuisine, mais il n'en a pas toujours été ainsi.

Durant l'Antiquité, symbole de la force herculéenne, il était offert aux athlètes grecs pour les récompenser, tandis qu'à Rome, les gladiateurs en consommaient avant les combats.

Ce sont sans doute les Romains qui l'introduisirent dans de nombreux pays Européens.

Au Moyen Âge, si le persil était présent dans les jardins médiévaux, c'était dans le carré des herbes médicinales pour ses propriétés stimulante, tonique, antianémique et diurétique. Cependant, on lui prêtait des liens avec le malin et il ne fut planté pendant longtemps que le vendredi saint, par précaution. On était à cette époque convaincu de condamner à mort un ennemi dont on prononçait le nom en arrachant une racine de persil.

Bien que le persil ait été déjà apprécié en tant qu'herbe aromatique par Charlemagne, il faudra attendre le 17^{ème} siècle pour que cette herbe connaisse le succès dans les cuisines de France.

Selon une superstition, datant sans doute du haut Moyen-âge, la germination lente et parfois très erratique de cette plante s'explique par le fait que la semence de persil doit descendre sept fois aux enfers avant de pouvoir germer et que le « malin » l'apprécie tant, qu'il en garde chaque fois un peu pour son usage personnel.



L'Essentiel sur les maladies de la TOMATE

Les fiches de l'Association des jardins Ouvriers de Sélestat

Toutes petites à croquer ou très grosses à farcir, les tomates ont adopté toutes les couleurs de l'arc-en-ciel : elles peuvent être rouges, blanches, jaunes, orange, roses, violettes, striées et même vertes.

L'abondance de leurs formes est tout aussi généreuse : en cerises, poires, ovales, allongées comme des piments, côtelées, bien rondes, aplaties, en cœur de bœuf, en poivron, etc..

Les noms des variétés (on en dénombre plus de cinq cents) sont très évocateurs de saveurs, d'esthétique, d'histoire et de géographie: " Douce de Picardie ", "Green Zebra ", "Rose de Berne", "Noire de Crimée", "Evergreen", etc.



Légume le plus consommé au monde après la pomme de terre, la tomate est la reine de nos jardins. Pour obtenir de belles et succulentes tomates, il faut de la chaleur, de l'eau (mais surtout pas sur le feuillage au risque qu'elles attrapent des maladies) et un peu de savoir faire. Voici quelques conseils pour que vos plants soient productifs et en bonne santé.

Le MILDIOU, ennemi numéro 1 de la tomate ...



Identifier la maladie :

Le mildiou est un champignon microscopique qui se développe sur les feuilles, les tiges et les fruits. C'est le principal ennemi de la tomate.

Le mildiou est assez facile à reconnaître :

- ☞ On voit apparaître sur la face supérieure des feuilles des taches brun-vert de forme irrégulière débutant en bordure des feuilles et non délimitées par les nervures. Ces taches grandissent rapidement, sont d'abord molles puis se dessèchent en leur centre
- ☞ Si le temps est humide, on voit se développer sur la face inférieure des feuilles un duvet blanc (mycélium ou filament fongique) par temps humide ou lorsqu'il y a de la rosée
- ☞ La maladie se propage rapidement aux tiges sur lesquelles on voit apparaître des taches brunes allongées qui encerclent les tiges.
- ☞ Symptôme sur les fruits : bosselures brunes ayant un aspect bronzé et luisant. Ces symptômes se développent régulièrement à partir de la zone pédonculaire (haut du fruit).



Prévenir la maladie :

Lorsqu'un plant est atteint, il n'y a plus grand chose à faire pour enrayer la maladie. Il faut enlever les feuilles abîmées et les brûler (ou les éloigner du jardin), ne surtout pas les mettre au compost. Quand on a assez de pieds de tomates, la sagesse impose d'arracher le pied malade afin d'éviter une contamination des autres pieds.

Heureusement, quelques principes simples peuvent empêcher cet indésirable de s'installer dans le potager :

- ☞ Pratiquez la rotation des cultures (3 ans minimum) ;
- ☞ Plantez les tomates assez loin les unes des autres pour permettre une bonne aération des feuilles et des racines (au moins 60 cm entre rangs, voire 1 mètre) ; se limiter si possible à 2 rangs pour favoriser l'aération ou mieux, disperser les pieds de tomates dans tout le jardin ;
- ☞ Limitez le risque en plantant deux pieds de dix variétés différentes plutôt que vingt pieds d'une seule variété car lors des attaques de mildiou, chaque variété réagit différemment des autres ;
- ☞ Désinfectez les piquets en bois d'une année sur l'autre à l'eau javellisée ou à l'alcool à brûler avant tuteurage ;
- ☞ Abritez les plants avec des châssis ou un tunnel ;
- ☞ Traquez l'humidité : arrosages limités, le matin et non le soir, avec de l'eau tempérée, sans mouiller le feuillage ;
- ☞ Enlevez les feuilles les plus basses pour qu'elles ne traînent jamais au sol ;

Toutefois, il faut savoir qu'il n'y a pas de règles valables à 100% car malgré toutes les précautions prises, le mildiou peut apparaître sur n'importe quel pied, y compris sur des variétés vendues comme très résistantes.

Autres maladies très fréquentes de la tomate ...



L'alternariose

Elle se manifeste surtout par l'apparition sur les feuilles de taches brunes à anneaux concentriques, rondes ou irrégulières et délimitées par les nervures. Ensuite on observe un jaunissement du feuillage, qui fait qu'on peut la confondre avec le mildiou. Cependant, elle est moins destructrice que le mildiou.

Lutte préventive :

Semblable à celle appliquée au mildiou, ne pas mouiller les feuilles !!!!



Le « Cul noir » ou nécrose apicale

On observe une tache noire sur la partie du fruit opposée au pédoncule (bas du fruit).

Lutte préventive :

Les remèdes consistent à contrôler les arrosages pour garder une certaine régularité. Surtout, éviter les alternances de longues périodes sèches et d'apports massifs d'eau. Pratiquer le paillage pour conserver un sol frais. On préconise aussi un amendement en calcium sous forme de carbonates, chaux, etc...

Ne pas confondre ces deux maladies : l'alternariose et le « cul noir » causent une tache noire délimitée sur les tomates, mais la première débute au niveau du pédoncule (haut du fruit), tandis que la deuxième se situe à l'opposé.



Les bienfaits du cuivre ...

L'application de bouillie bordelaise (solution à base de cuivre) tout au long de l'été permet aussi de tenir le mildiou et l'alternariose à distance. Le rythme des traitements dépend de l'humidité de l'air. Si l'été est chaud et sec, il est inutile de traiter, mais les mesures préventives s'imposent après les périodes pluvieuses.

En cas de pluies régulières, on peut traiter jusqu'à trois fois par mois.

Attention tout de même : la Bouillie Bordelaise contient du cuivre qui peut être toxique pour la plante et les micro-organismes s'il est utilisé en excès.

Certains jardiniers utilisent aussi des fils de cuivre qu'ils plantent directement à la base du plant de tomates, ou dans la terre.

Le saviez vous ?

- Il ne faut pas stocker les tomates au réfrigérateur, car au dessous de 12°, elles perdent saveur, texture et goût.
- A partir de l'épanouissement de la fleur, il faut compter 40 jours, voire 60 à 80 jours pour certaines variétés, pour récolter un fruit à maturité. Une floraison lors de conditions météo difficiles se traduira donc un mois et demi plus tard par des fruits petits et difformes.
- Durant la maturation du fruit sur la plante, se développent les sucres qui confèrent à la tomate sa saveur spécifique. Si la tomate n'est pas directement exposée au soleil (dans une serre), si elle est cueillie verte ou avant maturité, les sucres ne peuvent s'élaborer de la même manière. Ceci explique que les tomates cueillies au jardin sont de saveur bien supérieure à celles généralement distribuées dans le commerce.
- On peut accélérer le murissement des dernières tomates cueillies vertes en les plaçant dans un sac papier avec des pommes ou des bananes mûres. Le gaz éthylène dégagé par les fruits accélère le murissement des tomates. Dans l'agrochimie, ce gaz est utilisé pour déclencher le murissement des tomates cueillies vertes ou en début de maturité.
- La température est un paramètre important dans le processus de fertilisation des fleurs. Ainsi, les fleurs « coulent » (ne fructifient pas) en dessous de 13°C et au-delà de 23°C (durant la nuit) et de 39°C (durant la journée, dans la serre par exemple).



Je suis une tomate, j'aime, je n'aime pas ...

La présence des pommes de terre ne me convient pas, tout comme celle des concombres et des cornichons. Je n'aime pas les petits pois non plus !

Mais je ne fais pas la difficile avec le basilic, l'œillet d'Inde, l'ail ou les oignons, les carottes, les haricots, les radis, le chou et le poireau : on s'entend bien !



Un toit contre le mildiou, oui mais

Le champignon ne se développe pas en l'absence d'humidité. Couvrir les tomates évite donc que les feuilles soient mouillées par la pluie. Mais, il faut veiller à ce que l'abri soit correctement aéré et les plants suffisamment espacés.

Cependant, après le 15 août les nuits sont souvent fraîches et humides (la rosée du matin). Le champignon étant omniprésent dans l'air (il se propage facilement par le vent), vos plants risquent de l'attraper. Moindre mal, car votre récolte est en grande partie déjà assurée