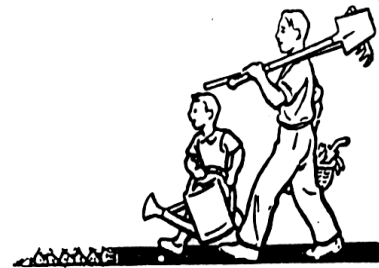




# AJOS INFOS



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

N°35 février 2016

## Dans ce numéro :

### Page 1 :

Les dates à retenir  
L'Assemblée Générale du 29 avril  
La vie de l'Association

### Page 2 :

Une feuille à la conquête de nos tables  
La culture de l'épinard  
La rubrique du chef cuisto  
Cultures de début de printemps

### Pages 3 et 4 :

Des jardins ouvriers à la Ruechertsmatt  
Une erreur cadastrale  
Une ancienne houblonnière  
Du houblon sauvage à la Ruechertsmatt

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

**Mutations de parcelles** : Durant cet hiver, 8 jardins du Galgenfeld, et 3 jardins de la Ruechertsmatt changeront de locataire.

**Extension du site du Galgenfeld** : L'extension du site du Galgenfeld se concrétise. Après les 12 jardins créés au printemps 2015, ce sont 10 nouveaux jardins qui seront attribués au printemps 2016. Entre l'investissement de la Ville (Défrichage, chemins d'accès, distribution de l'eau) et celui de l'AJOS (abris, clôtures, portillons, arbres fruitiers), le coût de réalisation d'un jardin est d'environ 6500€.

**L'art de confectionner un bouquet de fleurs du jardin** : L'art de confectionner un bouquet, mis en application avec les fleurs du jardin par un fleuriste de Sélestat. Rendez-vous le **lundi 2 mai** à 14h sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.

**Les rencontres « 1h au jardin »** : Des conseils de jardinage, des échanges sur les pratiques de jardinage de chacun. Ces rencontres sont ouvertes aux jardiniers non membres de l'AJOS. Premier rendez-vous le **samedi 16 avril** à 14h sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.

**« Du jardin à l'assiette »** : Venez préparer et déguster des plats simples et originaux à base des produits de nos jardins. Prochaine réunion le **14 mars** de 16h à 18h30 au foyer de l'AJOS. L'inscription préalable est obligatoire suivant les modalités indiquées dans les panneaux d'affichage des trois sites de jardin.

**Contes au jardin** : Les 2 juillet, 30 juillet et 27 août, des contes racontés à l'ombre du gros cerisier, aux jardiniers en herbe de 4 à 7 ans. En partenariat avec l'association « Lire et faire lire », nous vous proposons 30 à 40 minutes d'histoires en lien avec nos jardins. Premier rendez-vous le 2 juillet à 16h sur l'aire de loisirs du Galgenfeld (Route de Colmar).

**Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin »** : Le concours des plus beaux paniers se déroulera les **2 juillet, 30 juillet et 27 août**. A chaque concours, 4 jardiniers ... ou jardinières se verront remettre un bon d'achat de 12€ à valoir chez un maraîcher sélestadien.

**15<sup>ème</sup> concours des plus beaux jardins** : A vous de présenter un jardin riche en variétés potagères et florales. Comme les étés précédents, le jury passera fin juillet ou début août pour évaluer le travail de chacun.

**Concours photos** : Fleurs, légumes ou bestioles du jardin, jardiniers en herbe, montrez-nous vos talents de photographe amateur. Les photos primées seront exposées et récompensées lors de l'Assemblée Générale. Transmettez-nous vos plus beaux clichés avant le 31 mars 2016.

**Commande groupée de paille** : 560 bottes ont été distribuées au cours de la saison 2015. Le succès des commandes groupées de paille ne se dément donc pas et nous renouvellerons cette opération le 7 mai ainsi qu'à l'automne 2016.

**Livraison de broyat sur le site du Galgenfeld** : Les 30 m<sup>3</sup> de broyat, d'excellente qualité, mis à disposition par le SMICTOM au printemps 2015 ont permis aux jardiniers du Galgenfeld de pailler les cultures d'été. Nous devrions reconduire l'opération en 2016.

**Les tarifs, quasi stabilité** : L'Assemblée Générale d'avril 2015 a voté le passage de 14€ à 15€ de la cotisation. Lors de la réunion du 20 novembre dernier, le Conseil d'Administration a décidé de maintenir aux tarifs 2015 le montant du droit de fermage ainsi que le coût de la redevance d'accès au réseau d'eau. De même, le prix de l'eau reste inchangé (1,80€/m<sup>3</sup>), les faibles déperditions compensant les légères augmentations du fournisseur.

**2015, une année sèche** : 4000m<sup>3</sup> consommés en 2015, soit un peu moins qu'en 2003 (4600m<sup>3</sup>), mais bien davantage que la moyenne des 15 dernières années (2800m<sup>3</sup>).



**AG** L'Assemblée Générale  
se tiendra **salle Sainte Barbe**

**le vendredi 22 avril à 20 heures**

**Réservez cette date,  
nous comptons sur votre présence !**



## Dates à retenir ...

- ✓ **Dimanche 7 février à 9h30 au Galgenfeld** : Taille et traitement responsable des arbres fruitiers avec Patrick KUNSTLER.
- ✓ **2 avril** : Installation des compteurs d'eau.
- ✓ **16 avril, 21 mai, 2 juillet, 30 juillet, 27 août, 17 septembre** : Réunions jardinage pratique « 1h au jardin ».
- ✓ **22 avril à 20 h** : Assemblée Générale à la **salle Ste Barbe**, pour vous accueillir nombreux dans d'excellentes conditions.
- ✓ **23 avril, 28 mai, 25 juin, 7 août, 24 septembre, 22 octobre** : Atelier cuisine « du jardin à l'assiette », à partir des productions de nos jardins.
- ✓ **Lundi 2 mai** : Confectionner un bouquet de fleurs du jardin avec l'aide d'un fleuriste.
- ✓ **7 mai** : Livraison commande de paille.
- ✓ **Mai** : Barbecue d'ouverture de la buvette sur le site du Galgenfeld.
- ✓ **28 mai** : Visite des terrains par le C.A.
- ✓ **2 juillet** : Animation « Épouvantails ».
- ✓ **2 juillet, 30 juillet et 27 août** : Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin », animation « Contes au jardin », barbecue.
- ✓ **27 août** : Exposition de nos tomates.

# HISTOIRES DE LEGUMES : Une feuille, à la conquête de nos tables ...



Son nom, d'origine arabe, "esbanach", ou "sebanach" viendrait du persan, "ispany". Elle croît à l'état sauvage du Caucase à l'Afghanistan, en Turquie et en Iran. Cette herbe sauvage qui porte des feuilles étroites a été domestiquée pour produire des feuilles arrondies et épaisses. Ce sont les arabes qui l'amènent de Perse et l'introduisent en Espagne ainsi qu'en Sicile au XI<sup>ème</sup> siècle. Mais il faudra attendre le XIII<sup>ème</sup> siècle pour voir l'épinard arriver en France.

L'épinard n'était alors guère estimé, et nommé « herbe de Carême ». Les vertus curatives de l'épinard qui favorisait une digestion heureuse, furent vite appréciées des médecins. Ceux-ci l'utilisaient pour réaliser des cataplasmes soignant les douleurs de foie ou d'estomac. Il reçut le surnom de "balai de l'estomac".

D'abord culture seigneuriale et monastique, l'épinard est cultivé au Moyen Age par les paysans au côté de l'ail, l'oignon, les choux, les navets, les poireaux, les courges et les fèves.

A la Renaissance, ce légume est mis en vogue sur les tables aristocratiques par l'arrivée de Catherine de Médicis et ... de ses cuisiniers italiens. Les épinards à la florentine nous rappellent cette conquête du trône de France ... par l'épinard. On le cuisine alors aussi bien salé que sucré.

Mais cette mise à l'honneur de l'épinard n'est rien, comparée à celle orchestrée en 1933, sur une erreur, par Dave et Max Fleischer, les réalisateurs du ... dessin animé Popeye. Cherchant un aliment tonique pour leur héros, ils consultèrent une table de composition des aliments erronée. C'est ainsi que l'épinard, qui apporte 3 à 5 mg de fer pour 100g de feuilles fraîches, soit moins que le cresson (7mg), les céréales complètes (15mg) ou ... le chocolat (15mg), devint, dans l'inconscient collectif mondial un aliment très riche en fer et de ce fait très tonique.

## La culture de l'épinard

L'épinard est surtout cultivé au printemps et à l'automne, la température optimale de croissance étant de 15-20°C et la végétation étant retardée par des températures excédant 27°C. De plus, les variétés que l'on trouve chez les grainetiers européens demandent une photopériode d'au moins 14 heures pour la formation de la tige et des fleurs. L'été est donc peu favorable à la croissance des feuilles, mais favorable à celle de la tige et des fleurs.



### Semis de printemps :

Utilisez des variétés dites d'été type Matador ou autres.

Semez les graines d'épinard assez clair, en sillon de 1 ou 2cm de profondeur et en terre riche, de début mars à mi-avril, en respectant un intervalle de 15 à 20 cm entre les rangs. Maintenez le semis humide, puis binez et arrosez régulièrement, les plants ne devant pas être stressés pour ne pas monter en graine. Au stade 3-4 feuilles, éclaircir si nécessaire à 8-10cm. Le début de récolte s'effectue 1 mois et demi à 2 mois plus tard. A noter que des cueillettes fréquentes stimulent l'apparition de nouvelles feuilles.



### Semis d'automne :

Utilisez des variétés dites d'hiver, type Monstrueux de Viroflay.

Semez de mi-août à mi septembre dans les mêmes conditions que pour les semis de printemps. Si nécessaire couvrir le semis d'un voile de forçage pour maintenir le semis humide au mois d'août. La récolte s'effectue en fin d'automne et au début du printemps suivant.

## Madame et Monsieur épinard !

L'épinard est une plante dioïque, c'est-à-dire qu'il existe des plants portant des fleurs mâles (staminées), et des plants portant des fleurs femelles (pistillées et donc qui porteront les graines), en proportions à peu près égales. Certains plants sont hermaphrodites. Les plants mâles produiraient des feuilles de taille moindre et en moins grande quantité que les femelles.

La pollinisation se fait par le vent. Le pollen est très léger et peut être transporté sur de longues distances. L'hybridation est donc fréquente si vous récupérez les graines.



## La rubrique du chef :

Une recette pour le printemps avec de jeunes pousses bien tendres.

## Salade d'épinards au roquefort

Ingrédients (pour 4 personnes) :

200g de jeunes feuilles d'épinard équeutées  
25g de roquefort  
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre  
1 cuillère à soupe d'huile de noix  
Quelques cerneaux de noix, sel, poivre.

Préparation : Dans un saladier, écraser à la fourchette le roquefort dans le vinaigre.

Saler très légèrement, puis ajouter l'huile de noix et le poivre.

Ajouter les jeunes feuilles d'épinard et les cerneaux de noix.

Mélanger juste avant de servir.

## CULTURES DE PRINTEMPS ...

Fin février, début mars :

Repiquez en serre les premiers replants de salade du maraîcher et semez, toujours en serre les premières laitues de printemps (Reine de mai par exemple).

Début mars :

- Semez à la maison aubergines, poivrons et piments
- Semez les épinards d'été et les pois à grains ronds
- Semez sous châssis les poireaux d'automne (Jaune du Poitou)
- Prélevez quelques tubercules de topinambours et d'héliantis pour refaire une nouvelle planche qui produira à l'hiver 2016.

Seconde quinzaine de mars :

- Repiquez les premiers replants du maraîcher de chou-fleur, chou brocoli, chou rouge et chou vert
- Repiquez les échalotes et les oignons jaunes « de Mulhouse »
- Semez les tomates en terrine à la maison.

Début avril :

- Semez en godets à la maison concombres, courges et courgettes
- Plantez les pommes de terre (lorsque le lilas est prêt à fleurir)
- Semez sous châssis les radis, les poireaux d'hiver et le persil.

Mi-avril :

- Semez les pois à grains ridés (Merveille de Kelvedon)
- Semez sous châssis en pépinière les choux brocoli, chou romanesco, choux verts, choux rouges, choux fleurs et choux raves.

Fin avril : Semez en godets les melons et les basilics.

Début mai :

- Repiquez en place les tomates, concombres, courges, courgettes, poivrons, piments, aubergines
- Semez les carottes, le maïs doux.

Mi-mai : Semez les premiers haricots verts, les flageolets et haricots blancs, les betteraves, panais, endives, scorsonères ...

Tout devient permis, la terre est réchauffée, les gelées ont disparu.

# LA RUECHERTSMATT,

## UNE HISTOIRE D'ASSAINISSEMENT DE LA VILLE, DE HOUBLON ET D'ERREUR CADASTRALE ...

Après avoir évoqué l'histoire du lieu-dit Galgenfeld dans notre précédent numéro, nous abordons la création du site de la Ruechertsmatt (près des Tansmatten) et l'histoire de ce lieu-dit sélestadien.

### 1927-1928, un besoin de jardins ouvriers

Le site de la Ruechertsmatt voit officiellement le jour le 1<sup>er</sup> mars 1928 par la signature d'un bail révocable à tout moment si la Ville « devait venir à disposer autrement » du terrain d'environ 100 ares.

À cette date, soit moins de 3 ans après sa création, la « Société pour le développement des jardins ouvriers de Sélestat » met à disposition de ses membres plus de 80 jardins :

- 9 sur le terrain « Thiriet » (actuellement rue du saumon).
- 7 au lieu-dit « Beim oberen Lichtgarten », route de Colmar, actuel magasin Michelsonne
- 17 derrière le Collège (actuellement Lycée Koeberlé), boulevard de Nancy
- 16 jardins route de Strasbourg, à l'intersection rue Dringenberg - route de Strasbourg
- 33 jardins sur le terrain du Mühlbaechel, à l'emplacement du stade actuel

Mais la demande reste importante.

### Un projet de station d'épuration qui prend forme

En 1927, l'installation du gaz dans la ville s'achève et un projet d'installation du « tout à l'égout » dont les premières études remontent à 1903 est repris par le Maire, le Dr BRONNER.

Si le projet de 1903 prévoyait l'implantation d'une station d'épuration entre les actuelles rue de la Redoute et rue de la Tanche, avec une évacuation par le fossé « Dächert » (Dächertsgraben), le plan dressé le 10 octobre 1927 par le « Service municipal de la voie publique et des égouts de la Ville de Strasbourg » implante la station d'épuration comprenant 3 étangs d'épuration, une prise d'eau dans l'Ill pour « un effet chasse d'eau » et une évacuation par le fossé « Dächert » (Dächertsgraben) ... à l'emplacement de l'actuel site de la Ruechertsmatt (voir le projet de 1927 en bas de page). Ce fossé du Dächertsgraben, qui allait en 1903 jusqu'à l'actuel boulevard Thiers est encore visible au nord du site de la Ruechertsmatt, près des maisons, derrière un double rail de sécurité.

### La Ville acquiert les terrains nécessaires

Des terrains sont donc acquis par la Ville en prévision de la réalisation de ce projet de tout à l'égout fort coûteux pour la Ville (820000F soit, selon l'INSEE 474 000€ d'aujourd'hui dépensés en novembre 1929 pour la construction de la station d'épuration et d'un premier collecteur) et surtout ... innovateur en terme de santé publique.

Le Conseil Municipal vote le 25 août 1927 l'acquisition de plus de 500 ares de terrain au lieu-dit « Raechertsmatt » auprès de Messieurs Louis LANG (industriel à Sélestat), Victor MEUSBURGER (entrepreneur à Sélestat), Charles HEINRICH et André LANDMANN (jardinier).

Les actes de vente ne seront signés qu'entre janvier et mars 1928, « par suite de difficultés qui se sont produites dans les désignations cadastrales » des terrains du lieu-dit « Raechertsmatten », comme indiqué dans la lettre du Maire en date du 16 décembre 1927. 507 ares sont acquis par la Ville pour un montant de 233 726F (143 300€ d'aujourd'hui selon l'INSEE).

Le prix d'achat négocié varie de 300F/are à 800F/are, M. Louis LANG, le vendeur principal acceptant une transaction à 478F/are pour ses 450 ares de terrain.

### Des jardins ouvriers en attendant la construction

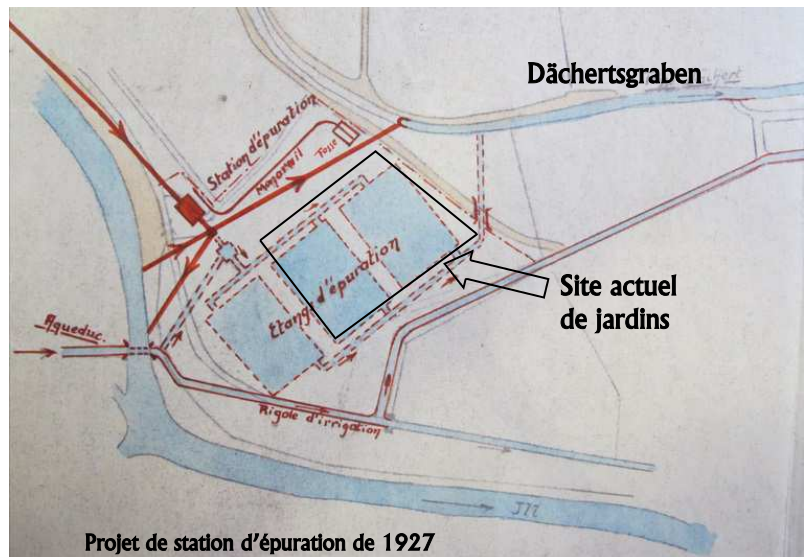
Le 16 septembre 1927, Joseph BENE, Président de la Société des jardins Ouvriers de Sélestat sollicite par courrier « la location de la houblonnière au lieu-dit Raechertsmatt que la Ville vient d'acquérir de Mr Louis LANG aux fins d'installation d'une station d'épuration pour le tout à l'égout ».

Le 20 septembre 1927, le Conseil Municipal « approuve en principe la location de la houblonnière aussi longtemps que les travaux projetés ne sont pas commencés ». Il est demandé que l'association, mais également les amateurs (des jardiniers professionnels) qui se sont présentés aux fins de location soumettent leur offre au Maire. Rien n'est donc acquis et le président de l'Association, Joseph BENE, adresse au Maire, le 2 janvier 1928 un plaidoyer pour les jardins ouvriers qui « sont des guides certains vers l'amélioration de l'économie familiale et vers l'épargne », « qui conservent les pères à leurs familles » et « qui sont un des moyens les plus efficaces dans la lutte contre l'alcoolisme ». Des propos qui aujourd'hui font sourire !

### Les jardins de la Ruechertsmatt ... en fait, les jardins du Niedermatt

Les baux de location de 1928 à 1982 font référence à un terrain situé au lieu-dit Ruchertsmatt, Raechertsmatt ou Ruchertsmatt. Depuis 1993, nous louons 92,46 ares au lieu-dit « Niedermatt ». Nos jardins n'ont pourtant pas changé d'emplacement.

Le plan cadastral actuel situe nos jardins au lieu-dit Niedermatt, le lieu-dit Ruechertsmatt étant à l'ouest du chemin desservant les jardins C01 à C06. Quant au plan cadastral de 1930, il situe les jardins au lieu-dit « Beim Ruchertsgraben » et au lieu-dit « Niedermatt ». Une belle confusion, mais il est vrai qu'à l'époque, Ruechertsmatt, Niedermatt et Beim Ruchertsgraben n'était qu'un vaste pré. Près de 90 ans plus tard, nous continuons à évoquer le site de la Ruechertsmatt.



## 29 jardins créés il y a près de 90 ans

Le 26 janvier 1928, le Conseil Municipal approuve la conclusion d'un bail de location au tarif de 300F/an, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 1928, mais qui ne sera signé que le 1<sup>er</sup> mars 1928, sans doute du fait que la Ville n'était pas propriétaire des terrains au 1<sup>er</sup> janvier. Le bail mentionne que les 100 ares environ sont situés au lieu-dit R<sup>ü</sup>chertsmatt.

Très prudent, ce bail stipule que l'association « n'aura aucun droit de demander à la Ville un dédommagement ou une réduction du prix de location dans le cas où la végétation subirait un dommage par suite d'une sécheresse, inondation, grêle etc. ».

Lors de cette même réunion, le Conseil Municipal approuve la location à M. André LANDMANN, au tarif de 40F/an, des 3,21 ares de terrain qu'il venait de vendre à la Ville au prix de 800F/are.

29 jardins vont être créés sur ce nouveau site. La technique utilisée pour le traitement des eaux nécessitant bien moins de surface que ne le prévoyait le projet initial avec ses trois bassins d'épuration, ces jardins implantés sur l'ancienne houblonnière Lang existent toujours et sont actuellement les plus anciens que l'AJOS gère. **C'est le site de la Ruechertsmatt, près des Tanzmatten !!!**

## Le site de la Ruechertsmatt, une ancienne houblonnière

En 1927, lors de l'acquisition des terrains par la Ville, nos jardins de la Ruechertsmatt étaient des prés et un champ de pommes de terre que M. LANG utilisait, selon un courrier du 26 août 1927, pour ... nourrir ses chiens durant l'hiver.

Toutefois, les écrits de 1927 font référence à une ancienne houblonnière. Rien d'étonnant, le houblon sauvage pousse dans le Ried de Sélestat. Ainsi en 1688, les Liégeois commandent du houblon sauvage chez les bateliers de Sélestat en proposant le double du prix habituellement payé par les strasbourgeois. Quant à la culture du houblon, elle ne concernait pas que Haguenau et le Kochersberg. On apprend qu'en 1807, le brasseur WURM plante du houblon depuis plus de vingt ans à Sélestat. La récolte du houblon requiert une main d'œuvre nombreuse qui en 1905 compromet la rentrée des foins à Sélestat. Au fil des ans, les méthodes de récolte du houblon évoluent. Le houblon est transporté pour être épluché en ville.

Mais les récoltes de houblon sont très variables, car sensibles aux conditions climatiques et les prix de vente varient beaucoup d'une année à l'autre. Face à un marché défavorable, les surfaces cultivées dans le Bas-Rhin seront divisées par deux entre 1913 et 1918 et réduites d'un tiers entre 1927 et 1930. Est-ce pour ces raisons que la houblonnière LANG avait été transformée en prés et champ de pommes de terre ?

## Ruechertsmatt, étymologie d'un lieu-dit

Rüchertsmatt, aujourd'hui Ruechertsmatt (sans l'Umlaut)

Le mot Rüchertsmatt, se décompose ainsi:

Rüch, le nom vient du haut allemand (francique) hruoh ou hrôk qui a donné d'une part Rûch en allemand et d'autre part freux en français; dans les 2 langues cela signifie corbeau freux.

Ert, forme ancienne d'un diminutif alémanique (le sud de l'actuel Bas-Rhin, le nord de l'actuel Haut-Rhin + l'actuel land Bade Wurtemberg); exemple: Bornert = petite source

Matt, le pré

Littéralement: le pré des petits corbeaux

Quant à l'étymologie de Niedermatt, le lieu-dit sur lequel sont effectivement implantés nos jardins, il suffit de voir, durant l'hiver le champ de maïs et les prés à l'est des jardins pour constater que ces terrains sont effectivement bas.

## Risotto de Houblon sauvage

Ingrédients (pour 4 personnes) :

400 g de riz (carnaroli si possible)

2 grosses poignées de houblon sauvage (environ 300 g)

1/2 verre de bière

1 litre de bouillon végétal

30 g de parmesan

20 g de beurre

Préparation :

Préparer le bouillon et le maintenir au chaud. Laver soigneusement le houblon sauvage puis le tailler finement. Dans une poêle, faire revenir doucement le houblon dans le beurre puis couvrir avec l'équivalent d'un verre d'eau. Laisse cuire pendant 8 à 10 min.

Lorsque toute l'eau a été absorbée, verser le riz et le laisser revenir en mélangeant pendant 3 à 4 minutes (le riz doit devenir translucide). Mouiller ensuite avec la bière et laisser évaporer.

Ajouter une louche de bouillon et laisser évaporer en mélangeant régulièrement avant d'en ajouter une autre. Il faut une bonne dizaine de minutes pour que le risotto soit cuit (le riz est alors crémeux mais ferme et encore un peu humide).

Retirer du feu, puis ajouter le parmesan et mélanger avant de servir.

## Du houblon sauvage à la Ruechertsmatt

Aujourd'hui encore, on trouve du houblon sauvage dans les jardins de la Ruechertsmatt et aux alentours.

C'est une plante vivace composée de pieds mâles et de pieds femelles. Plante grimpante, elle s'enroule le long des grillages et dans les haies.

Le houblon aime les terres profondes et a des besoins importants en eau notamment en pleine végétation (juin-juillet), c'est dire s'il se plaît merveilleusement à la Ruechertsmatt.

Le houblon sauvage peut servir à la confection de la bière. Ce sont les fleurs des pieds femelles qui sont alors utilisées, plus exactement le pollen ou lupuline contenu dans les cônes.

Ces derniers sont cueillis fin août-début septembre puis séchés dans un endroit sombre.

La lupuline renferme des résines et acides qui donnent à la bière son amertume, des huiles essentielles qui fournissent l'arôme et des tanins qui aident à la conservation de la boisson.

Mais, aujourd'hui, on connaît moins les vertus thérapeutiques attribuées au houblon en médecine traditionnelle.

Des infusions de cônes séchés soignaient les fièvres intermittentes, l'anémie, le rachitisme, les darts ou aidaient à trouver le sommeil.

Les fleurs de houblon pulvérisées appliquées sur des plaies, des brûlures ou des abcès faisaient "cesser promptement la souffrance".

À moins que vous ne souhaitiez calmer certaines ardeurs, attention aux excès ... le houblon est considéré comme anaphrodisiaque.

Et, à une époque loin du tout plastique, les tiges du houblon servaient à faire des liens et des corbeilles.

On peut même en faire un repas en consommant les jeunes pousses, cuites comme des asperges ou en préparant un risotto de houblon sauvage (voir la recette ci-contre).

