



# AJOS INFOS



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

N°30 juillet 2013

## Dans ce numéro :

### Page 1 :

Les dates à retenir  
 Les concours organisés par l'AJOS  
 L'exposition de tomates  
 L'exposition « Saveurs et soleil d'automne »  
 Les réunions « 1h au jardin »  
 La composition du Comité

### Page 2 :

La betterave : deux légumes en un  
 Les semis pour préparer automne et hiver  
 Faire mûrir les fruits et légumes cueillis  
 La rubrique du chef : Blettes aux raisins secs

### Page 3 :

A visiter : Le jardin botanique du Montet  
 Une indésirable : la renoncule rampante

### Page 4 :

Histoire de l'AJOS : 1990 - 1995

## 1h au jardin ...

Jardiniers « confirmés » ou moins expérimentés de l'AJOS échangent sur leurs pratiques de jardinage. Venez les rejoindre. La prochaine réunion aura lieu le samedi 11 août à 14h. (voir panneau d'affichage pour le lieu de rendez-vous)



## Dates à retenir ...



**27 juillet et 31 août** : Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin ».

**31 juillet** : Passage du jury du concours « Jardins d'été ».

**3 et 31 août** : Réunions « 1h au jardin ».

**31 août** : Exposition de tomates, au Galgenfeld.

**7 septembre** : Seconde visite des terrains par le Comité.

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

**27 au 29 septembre** : Exposition « Saveurs et soleil d'automne », au Tanzmatten.

**28 octobre** : Fermeture des réseaux d'eau et démontage des compteurs. Laissez libre l'accès à votre parcelle.

## AJOS



## La vie de l'Association ...

**Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin »** : Les samedis 27 juillet et 31 août, nous organiserons un concours de paniers de produits de nos jardins. Le règlement est affiché sur les panneaux des trois sites. Chaque samedi, 4 lauréats sont récompensés par un bon d'achat d'une valeur de 12€, à valoir chez le maraîcher DIGEL. Félicitations aux lauréats du 29 juin :

Eliane TASSIN (Galgenfeld)      Pascal OLIVEIRA (Galgenfeld)  
 Raymond KOFFEL (Galgenfeld)      Pascal ESCHRICH (Galgenfeld)

Ce concours, couplé à un barbecue est un moment de convivialité. Participez en présentant le produit de votre cueillette entre 17h et 18h, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld, ou tout simplement en participant à la désignation des plus beaux paniers.

**Concours 2013 des plus beaux jardins** : Le jury passera le mardi 31 juillet. A cette période, nos jardins présentent leur meilleur aspect. Vous avez donc jusqu'à cette date pour bichonner vos plantations. Les prix du Jury, du fleurissement, de la diversité biologique et d'encouragement récompenseront les meilleurs jardiniers. Voir le règlement sur les panneaux d'affichage.

**Expo de tomates** : Le 31 août prochain, à l'occasion du concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin », nous organiserons notre 5<sup>ème</sup> exposition de tomates. L'an passé, nous avons exposé 62 variétés différentes. Vous êtes invités à apporter les variétés que vous cultivez. A cette même occasion, nous montrerons comment obtenir ses semences de tomates et échangerons des graines en fin d'exposition pour préparer la saison 2014. Si l'été se montrait peu clément pour nos cultures de tomates, nous avancerons l'exposition au 24 août.



**Saveurs et soleil d'automne** : L'AJOS se devait d'être présente à ce salon qui se déroulera les 27, 28 et 29 septembre au Tanzmatten. Nous solliciterons bien entendu les jardiniers de l'association pour exposer nos productions et assurer la tenue du stand.

Des billets d'entrée à tarif préférentiel seront également proposés à la vente par notre association.

**Désherbage des espaces communs** : Afin de préserver l'environnement, nous passons le coupe fil deux à trois fois dans la saison. Chacun est toutefois invité à désherber devant son jardin sans utiliser de produit chimique.

## Quelques changements au sein du Comité ...



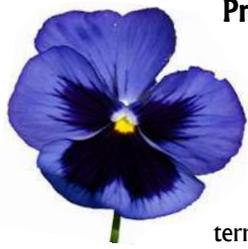
Christine STEHLIN et Roland SCHWALLER rejoignent le Comité. Christine STEHLIN prend en charge la fonction de secrétaire adjointe en remplacement de André GOJON. Le Conseil d'Administration de l'AJOS est le suivant :

### Bureau :

Didier COUCHEVELLOU, Président (A34)  
 André SIFFERT, Vice-président (B48)  
 Raymond KOFFEL, Vice-président (A01),  
 Michel ROESCH, Trésorier adjoint (B70)  
 Sabine BARTHEL, Trésorière adjointe (B51)  
 Nicolas GRATTEPANACHE, Secrétaire (A20a)  
 Christine STEHLIN, Secrétaire adjointe (B65)

### Administrateurs :

Marie-Ange CONTICH (C23)  
 Pierre DILLINGER (D01)  
 Pierrot DJERIBI (C04)  
 Roland GEORG (B53A)  
 André GOJON (A32)  
 Michel LELKIC (A40)  
 Pascal OLIVEIRA (A22)  
 Gérard PETERMANN (A36)  
 Roland SCHWALLER (D04)  
 Jean-Paul STUDLER (E10)  
 Alfred STOCK (A05)



## Préparez l'automne, l'hiver et même le printemps prochain ...

Fin juin et début juillet on sème les fleurs bisannuelles : pensées, giroflées Ravenelle, pâquerettes, myosotis, œillets de poètes ...

Les graines de pensée sont semées dans une terrine sans les couvrir de terre avant d'être arrosées en pluie fine. Couvrez ensuite d'un papier journal imbibé d'eau ou d'un chiffon pour conserver l'humidité. Ôtez le papier journal dès que les graines germent. Repiquez au stade 2 à 3 feuilles dans un mélange terreau-terre de jardin, puis un peu plus tard en pleine terre, dans un coin du jardin. Les plants seront prêts pour l'automne.

Jusqu'à mi-juillet, semez les haricots. Tentez un dernier semis fin juillet pour une petite récolte en octobre avant les premières gelées.

En juillet et jusqu'à mi-août, c'est le moment de semer les gros radis blancs pour une récolte d'automne, voire d'hiver si les températures restent clémentes. Le radis autrichien « Lindegger sommer » comme les radis dits japonais donnent de bons résultats.

A partir de la mi-août semez la mâche que vous récolterez durant l'hiver. S'il fait chaud, couvrez d'un voile de forçage pour conserver l'humidité et faciliter la germination. Commencez par la mâche à grosse graine, puis début septembre semez la « verte de Cambrai ».

A la mi-août également semez de nouveau des radis. Vous aurez le plaisir de les déguster à la mi-septembre.



## La rubrique du chef :

### Blettes aux raisins secs et pignons grillés ...

Pour 4 personnes : 40 g de pignons ou à défaut d'amandes effilées grillé(s) à la poêle, 50 g de raisins de Corinthe trempés 15mn dans de l'eau chaude, 1 botte de blettes (environ 900 g), 2 cuillères à soupe de beurre doux + 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail finement hachée, 1/2 cuillère à café de sel.

Lavez, séchez et enlevez la base des blettes. Empilez les blettes et coupez-les en lamelles (feuilles et tiges).

Dans une casserole, chauffez le beurre et l'huile et ajoutez l'ail et le sel. Faites revenir les blettes à feu moyen pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez les raisins et les pignons ou amandes grillé(s), salez et servez !

### Peut-on faire mûrir les fruits cueillis ?

Certains fruits et légumes continuent de mûrir après récolte. Ils sont dits climatériques car ils produisent de l'éthylène, un gaz qui agit comme une hormone végétale et qui permet une maturation en dehors du plant. C'est le cas de l'abricot, du melon, de la pêche et de la tomate.

Les fruits non climatériques cessent toute maturation dès qu'ils sont cueillis. C'est pourquoi cerises, fraises, framboises, concombres etc. doivent être cueillis à maturité et consommés rapidement pour bénéficier de tout leur apport en vitamines.

## La betterave : deux légumes en un ...

Le terme « betterave » est apparu dans la langue française au XVII<sup>e</sup> siècle et dérive de « bette », plante dont la betterave est directement issue, et de « rave », qui désigne toute plante potagère que l'on cultive pour sa racine.



La plante vient des côtes de la Méditerranée, où elle pousse toujours à l'état sauvage et d'où elle se serait diffusée vers l'est à une époque très ancienne. Toutes nos betteraves modernes, y compris la betterave à sucre, descendent d'un ancêtre commun (*Beta vulgaris* var. *maritima*), originellement cultivé pour ses feuilles, comme c'est le cas de la bette à carde (*Beta vulgaris* var. *cicla*), qui appartient à la même espèce.

Tandis que la bette à carde était consommée par nos ancêtres de la préhistoire, la betterave n'est apparue sur la table qu'au tournant de notre ère. Du moins, comme aliment, car les Anciens se servaient de la racine à des fins médicinales. On trouve des références à la betterave dans l'inventaire d'un domaine royal situé près de Versailles en 812 et en 1558 le médecin botaniste italien Andrea Matthiolus donne des détails sur sa culture et sa cuisson « entre deux cendres ».

Il faudra attendre le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle pour que l'emploi culinaire de la racine de betterave se popularise et que les maraîchers trouvent sur le marché des semences de variétés améliorées à racine rouge, blanche et jaune. La dernière a été longtemps prisée pour sa saveur sucrée.

On dispose alors de peu de variétés comme en fait foi un catalogue datant de 1818 qui n'en offre qu'une seule. Par contre, en 1878, on en offre 10 et en 1932, une douzaine de variétés. Aujourd'hui, même si une poignée d'hybrides dominent le marché, les anciennes variétés comme la crapaudine, la plate d'Egypte, la jaune, la blanche et la chioggia connaissent un regain de popularité auprès des jardiniers amateurs.

Mais le jus sucré de la betterave a donné des idées à certains. Dès 1600, Olivier de Serres tente d'extraire le sucre de cette racine et en 1802, en Silésie, la première fabrique au monde de sucre de betterave produit chaque jour ... 2kg de sucre à partir de 70kg de betterave !

Pour un réel départ de cette industrie sucrière naissante, il faudra attendre que Napoléon I<sup>er</sup> instaure le blocus continental le 21 novembre 1806 en réponse au blocus imposé par les armées britanniques sur les ports français. Toutes les marchandises britanniques sont dès lors prohibées sur le sol français, ce qui inclut le sucre de canne provenant des Antilles.

Pour compenser la soudaine pénurie de sucre de canne, l'empereur décide de soutenir activement la production de betteraves sucrières. En quelques années, de nombreuses usines de transformation sont créées. Ainsi, la première extraction réellement industrielle de sucre fut l'œuvre d'un Français, Benjamin Delessert, en 1812.

Lorsque le blocus est levé, le sucre de canne des colonies inonde à nouveau le marché. Sous le poids de la concurrence, l'industrie naissante accuse le coup. Un grand nombre de sucreries ferment leurs portes après avoir subi d'importantes pertes. L'abolition de l'esclavage, en 1848, engendre une forte hausse du prix du sucre de canne et une diminution de sa production. Les betteraviers en profitent. D'autant que les sucreries améliorent progressivement leurs rendements grâce à la construction de grosses unités de production.

Plus récemment la culture de la betterave s'est encore développée pour produire de l'éthanol et du biogaz.



### Belle éclaircie de glomérules ...

Les semences de betterave sont constituées d'un agglomérat de graines appelé glomérule, qui donne naissance à plusieurs plantules. Lorsque celles-ci ont quelques centimètres de haut, il faut les « démarier » pour ne conserver qu'un plant par glomérule. Lors de cet éclaircissage, conservez les tendres feuilles pour les déguster en salade.

## Jardins à visiter : le jardin Botanique du Montet :

Dans l'agglomération de Nancy

Créé en 1975, ce jardin botanique se démarque tout d'abord par la superficie qu'il occupe : 27 ha dédiés à la mise en valeur d'une collection de 12000 espèces de plantes de toutes les latitudes et longitudes.

Les serres permettent de conserver des espèces plus sensibles au climat lorrain... Cactus, plantes tropicales aux noms exotiques mais aussi des plantes dont le nom nous est familier mais pas l'aspect : riz, théier, caféier, cacaoyer mais aussi sisal ou giroffier. La liste est longue.

À l'extérieur le parc est impressionnant par sa collection et sa beauté. Il a des allures de parc où l'on se plaît à s'asseoir sous un arbre inconnu à contempler la roseraie.



Nénuphar géant d'Amazonie (*Victoria amazonica*)

Plus d'informations sur le site internet du jardin botanique du Montet : [www.cjbn.uhp-nancy.fr/Francais/presentationmontet.php](http://www.cjbn.uhp-nancy.fr/Francais/presentationmontet.php) ou au 03 83 41 47 47

D'autres idées de jardins à visiter : sur le site internet de l'AJOS : [www.jardins-ouvriers-selestat.fr/Page\\_Jardins\\_Remarquables](http://www.jardins-ouvriers-selestat.fr/Page_Jardins_Remarquables)



Dans les serres tropicales

En son centre, la géographie du jardin est aussi marquée par une idée qui ne manque pas d'originalité : la classification d'une partie du règne végétal en grandeur nature. Ainsi on pourra se balader dans la succession des plantes qui forment l'arbre généalogique de l'évolution. Le parcours débute par le groupe des Magnolias et se ramifie dans toutes les directions qu'a pris l'évolution des plantes depuis ce groupe.

Certainement intéressant aussi à voir du ciel, on imagine !

Différentes collections sont encore visibles : plantes cultivées par l'homme pour l'alimentation, la médecine ou le plaisir de l'œil (les collections de dahlias, d'hémérocailles ou de roses sont impressionnantes, mais attention à la saisonnalité en cas de visite)

Un jardin botanique d'une grande beauté qui nécessite une journée complète de visite.

## Nos meilleures ennemies :

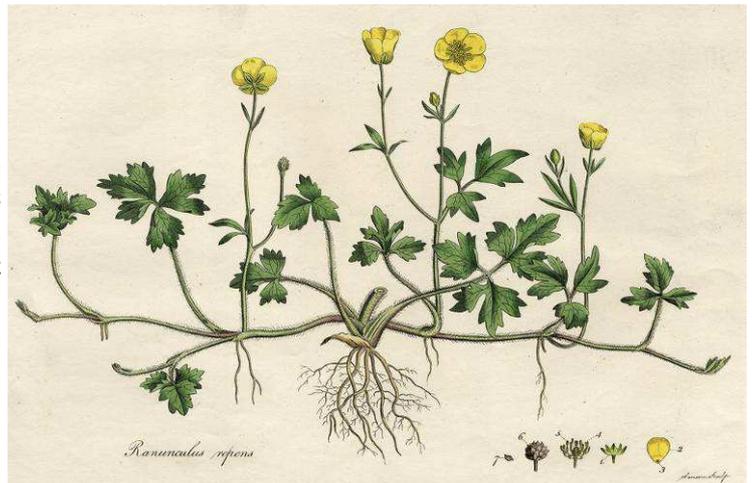
*Ranunculus repens*

alias **La renoncule rampante**

Dans nos jardins, les légumes alignés au cordeau seraient bien seuls sans les « autres plantes », celles que l'on n'a pas invitées, mais qui, après tout étaient peut être là avant nous...mauvaises herbes, indésirables, herbes mal placées ou à déplacer. On peut tourner autour du pot, il faut se faire une raison, nos meilleures ennemies sont là...

Nous les connaissons aussi bien que nos légumes ou fruits, nous les coupons, les traquons, les arrachons, les pulvérisons, les brûlons, mais allons ! Faisons une pause, juste pour les regarder un instant.

Aussi connue sous le nom de bouton d'or, la renoncule rampante (*Ranunculus repens* en latin pour la classification) serait une plante admirable si elle ne taquinait pas tant le jardinier.



Gravure extraite de l'ouvrage *Flora Londinensis*.



Passer sous les planches, percer les paillages épais, se dresser pour atteindre la lumière ou raser le sol pour s'étaler, rien ne lui fait peur...

En effet, ses capacités d'adaptation et de résistance force l'admiration. Plus à l'aise dans les sols riches et argileux (comme le sol de nos jardin) le bouton d'or réapparaît dès les beaux jours et expose ses fleurs dorées de mai à septembre. C'est surtout sa capacité à coloniser qui mérite le respect. Amie des animaux, la renoncule rampante porte fleurs puis graines, ses fleurs sont fécondées par les insectes pollinisateurs, la graine, elle, est épizoochore, un adjectif barbare qui signifie simplement que la graine équipée de petits poils griffus peut être transportée sur plumage ou pelage... Mais la renoncule s'étend aussi, et de manière très active, par ses stolons. Ils se jettent sur le plus petit morceau de sol pour former à son contact une racine puis une nouvelle plante qui produira des graines et des stolons. Elle peut monter à 40cm si elle a besoin de lumière, mais si la concurrence est faible, elle court sur le sol nu et s'étale à grande vitesse.

Attention ces feuilles sont toxiques fraîches, mais le risque de confusion est faible.

En dépit de toutes ses caractéristiques qui suscitent l'admiration du jardinier confronté à elle et à la fragilité de certains des légumes cultivés, nous cherchons à limiter son développement. La solution la plus efficace est l'arrachage de la plante et de ses racines fasciculées. Mais patience, nous la reverrons au printemps prochain, et oui, un simple morceau de racine oublié redonnera une plante...

# HISTOIRE de l'ASSOCIATION DES JARDINS OUVRIERS DE SELESTAT ... 1990-1995, des jardins mieux aménagés

*Nous poursuivons, dans ce numéro la publication de l'histoire de notre association. Ce 5<sup>ème</sup> volet de l'histoire de l'AJOS traite d'une période où priorité est donnée à l'équipement des jardins qui deviennent un lieu de vie.*

## Réfection des clôtures au Giessen

Lors de l'Assemblée Générale de 1989 est présenté un projet en 2 phases de rénovation des clôtures du Giessen. Sont réalisés au cours de cette même année un réalignement des clôtures qui s'étaient déplacées au fil des ans et la clôture côté sud, qui est intégralement financée par l'association (7000F soit 1580€ de 2012).



Le comblement du fossé devant les 20 jardins un temps envisagé par la Ville est remis en cause par les inondations du 15 février 1990. En 1991, la Ville procède à la réfection du chemin distribuant les jardins du Giessen qui devient carrossable. La clôture nord, correspondant à la seconde phase des travaux sera achevée au printemps 1993 avec la pose des portillons. Grillage, portillon et ferronnerie sont à la charge financière des jardiniers.

## Un local pour accueillir les jardiniers

Depuis de nombreuses années le besoin d'un local de réunion se fait sentir. Les Conseils d'administration se tiennent dans des restaurants de la ville et les réunions des équipes de bénévoles ont lieu à la belle saison dans le jardin de l'un ou l'autre des membres. En septembre 1989 Claude GEORGE, alors Président lance le projet d'un « Club house » implanté sur l'actuelle parcelle n°43 au Galgenfeld. Salle de réunion du Conseil, bureau administratif, dépôt destiné à stocker engrais, terreau, tourbe, etc. avant reconditionnement pour cession aux jardiniers, réserve pour les boissons et sanitaires sont prévus. La Ville étant favorable au projet, une demande de permis de construire est déposée. Le 26 février 1991, la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale de Strasbourg met son veto au projet au motif que cette construction est située trop près de la zone de captage des eaux de Sélestat.

La Ville de Sélestat trouve une solution de remplacement en mettant à disposition de l'association, à la mi avril 1991, la maison du gardien de la station de pompage des eaux, près du site du Galgenfeld. Le Conseil d'Administration s'y réunira pour la première fois le 28 juin 1991 et le téléphone sera installé le 5 juillet 1993.

Depuis l'été 1991, cette bâtisse sert de lieu d'accueil des membres et des demandeurs de jardin, de lieu de réunion des différentes instances de l'AJOS et de dépôt. En septembre 1998, le Conseil d'Administration décide d'en faire le siège social de l'association.

## 1990 et 1992, des compteurs d'eau dans chaque jardin

Depuis que l'eau est distribuée dans chaque jardin du Galgenfeld (1948) et de la Ruchersmatt (1974), la consommation est partagée sur chaque site en parts égales au prorata du nombre de jardins ce qui n'est pas de nature à encourager un usage parcimonieux. Le prix de l'eau est déjà à l'époque considéré comme excessif. La facture pour la consommation de 1986 s'élève ainsi à 140F (34€ de 2013) pour un terrain au Galgenfeld alors que les taxes pour la lutte contre la pollution n'existent pas encore.

Le 31 mars 1990, 87 jardins du Galgenfeld (jardins 1 à 98 sauf les jardins 81 à 90 et le jardin 42 inexistant) sont équipés de compteurs individuels pour un coût total de 16386F soit 3580€ de 2013. Chaque jardinier doit s'acquitter de sa quote part à savoir 190F. Cette somme (29€ de 2013) sera rebaptisée « caution compteur d'eau ».

L'effet est immédiat, la consommation des jardins du Galgenfeld passe de 7895 m<sup>3</sup> en 1989 à ... 4074 m<sup>3</sup> en 1990 alors qu'à la Ruchersmatt où les compteurs ne sont pas encore installés, elle croît de 4%. Pour comparaison, la consommation en 2003, année de sécheresse étaient pour ces mêmes réseaux de 3538 m<sup>3</sup>.

Les jardins 81 à 90 seront équipés de compteurs individuels le 1<sup>er</sup> juillet 1990 après que des consommations excessives soient mesurées au 1<sup>er</sup> semestre. En mars 1992, ce sont les 29 jardins du site de la Ruchersmatt qui seront équipés de compteurs d'eau.

## Un nouveau parking à la Ruchersmatt

Durant l'hiver 1992-1993, l'apport de 48 tonnes de remblai permet de réaliser le parking situé près des jardins 16 et 17.

## Exposition « Sélest' Nature » du 8 au 11 octobre 1994

A l'initiative de l'association des arboriculteurs de Sélestat, une exposition regroupant toutes les associations en lien avec la nature est organisée à la salle Ste Barbe du 8 au 11 octobre 1994. L'AJOS expose fruits et légumes mis en situation autour d'un abri de jardin.



*En 1995, soit 70 ans près sa création l'association regroupe 222 membres pour 152 jardins. L'emprise foncière des jardins se stabilise, les baux avec la Ville ont été reconduits. Le souhait de rendre nos sites de jardins plus agréables à l'œil conduit tout naturellement l'équipe dirigeante à envisager un plan de rénovation des abris. C'est la fin programmée des abris faits de bric et de broc et un nouveau défi financier pour la fin des années 90.*

**Une version enrichie de l'histoire de l'AJOS est consultable sur notre site web.**

## Histoire de l'AJOS

*Nos archives, bien que riches ne nous permettent pas toujours de lever certaines interrogations et les photos des jardins sont quasi inexistantes. Aussi, nous vous sollicitons pour nous rapporter vos souvenirs, nous prêter des photos prises dans les jardins il y a 15, 20, 30, 40 ou 50 ans ou des photos de Sélestat faisant paraître les jardins ouvriers.*