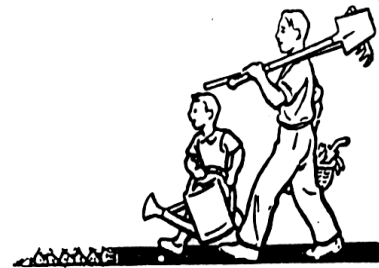




AJOS INFOS



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

N°32 juillet 2014

Dans ce numéro :

Page 1 :

Les dates à retenir
 Les concours organisés par l'AJOS
 L'animation « 1h au jardin »
 L'exposition de tomates
 L'animation jeunes jardiniers à la médiathèque
 La journée du patrimoine
 La composition du Comité

Page 2 :

Le chou frisé : un légume oublié
 Les semis pour préparer automne et hiver
 La rubrique du chef : Le chou frisé

Page 3 :

Une indésirable dans les jardins

Page 4 :

Histoire de l'AJOS : 2002 - 2009

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 2 août à 14h. (voir panneau d'affichage pour le lieu de rendez-vous)



Dates à retenir ...

26 juillet : Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » et barbecue au Galgenfeld.

Fin juillet - début août : Passage du jury du concours « Jardins d'été ».

2 août : Réunion mensuelle « 1h au jardin ».

30 août, au Galgenfeld :

à 14h : Réunion « 1h au jardin ».

à partir de 16h : Exposition de tomates

à 17h : Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » et barbecue

2 septembre au 11 octobre : Expo photo de l'AJOS à la médiathèque.

6 septembre : Visite des terrains par le Comité.

10 septembre : Date limite pour résilier votre contrat de location.

21 septembre : Journée du patrimoine sur le site de la Rucherts matt et à la médiathèque.

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 26 juillet et 30 août, nous organisons un concours de paniers de produits de nos jardins (voir règlement sur les panneaux d'affichage). 4 lauréats sont chaque fois récompensés par un bon d'achat d'une valeur de 12€, à valoir chez le marchand DIGEL. Félicitations aux lauréats du 5 juillet :

Emmanuel KEMPF (Galgenfeld) Béatrice MUNCH (Galgenfeld)
 Gérard PETERMANN (Galgenfeld) Pierre SCHAETTEL (Giessen)

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.

Expo de tomates : Le 30 août prochain, à l'occasion du concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin », nous organiserons notre 6^{ème} exposition de tomates. L'an passé, nous avons exposé 94 variétés différentes et cette année, sauf accident climatique, nous pensons dépasser les 100 variétés. Vous êtes bien entendu invités à apporter les variétés identifiées que vous cultivez.



Des pots, des pottes, un potager : Depuis le 23 avril, 10 enfants, âgés de 7 à 10 ans, s'arment de binettes, râteaux ou bêches pour embellir le jardin de la médiathèque de Sélestat.

Ainsi, 2 mercredis par mois, nos jardiniers en herbe, accompagnés au gré des séances de Christine, Isabelle, Marie-Ange, André, Raymond et Michel s'initient aux joies du jardinage. Alors, un peu de patience, et dans quelques semaines, nos petits jardiniers auront le plaisir de récolter leurs premières carottes, tomates, melons et de nombreux autres légumes. C'est certain, pour eux le jardinage n'aura plus aucun secret. Le jardin pourra être visité le 21 septembre à l'occasion de la journée du patrimoine.



Journée européenne du patrimoine : Du fait du thème « Patrimoine culturel, patrimoine naturel », retenu pour cette 31^{ème} édition, l'AJOS a été sollicitée par le service culturel de la Ville pour participer à cette manifestation qui se déroulera le 21 septembre 2014.

Nous animerons un atelier « fabrication d'épouvantails » près du site de jardins de la Rucherts matt et nous organiserons des visites guidées de quelques jardins de la Rucherts matt placés sur le parcours du sentier de découverte et d'interprétation de l'Illwald. Pour ces visites, nous solliciterons bien entendu les jardiniers du site de la Rucherts matt.

Quelques changements au sein du Comité ...



Isabelle ROLIN, Michel MUNCH et Jérôme ROLIN rejoignent le Comité. Isabelle ROLIN prend en charge la fonction de secrétaire adjointe en remplacement de Christine STEHLIN « promue » Secrétaire, et Jérôme ROLIN remplace Sabine BARTHEL en tant que Trésorier adjoint.

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)
 Jérôme ROLIN, Trésorier adjoint (B93)
 Christine STEHLIN, Secrétaire (B65)
 Isabelle ROLIN, Secrétaire adjointe (B93)

Administrateurs :

Sabine BARTHEL (B51)
 Marie-Ange CONTICH (C23)
 Pierrot DJERIBI (C04)
 Roland GEORG (B53A)
 Michel LELKIC (A40)
 Michel MUNCH (B58)
 Pascal OLIVEIRA (A22)
 Gérard PETERMANN (A36)
 Roland SCHWALLER (D04)
 Jean-Paul STUDLER (E10)
 Alfred STOCK (A05)

Et si vous pensiez déjà à l'automne et l'hiver prochain ...



Fin juin, on met en place les choux d'automne et d'hiver. Repiquez chou cabus, chou rouge, chou de Bruxelles, chou fleur, chou brocoli, chou rave et chou frisé bien sûr !

Jusqu'à mi-juillet, on peut semer les haricots verts. Et pourquoi ne pas tenter 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 (en protégeant avec de la paille) si les températures restent clémentes. Le radis autrichien « Lindegger sommer » ou les radis dits japonais donnent de bons résultats.

A partir de la mi-août semez la mâche que vous récolterez durant tout l'hiver. Commencez par la mâche à grosse graine, puis début septembre semez la « verte de Cambrai » qui résiste mieux aux grands froids.

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



La rubrique du chef :

Le chou frisé, un ingrédient de choix pour les femmes pressées !

Retirer les côtes et hacher les feuilles en gros morceaux. Cuire rapidement (5min) dans peu d'eau pour conserver au maximum les valeurs nutritionnelles, ou mieux encore, à la vapeur. Faire sauter avec un peu d'huile d'olive puis cuire à l'étouffée 5-10 minutes à la poêle en agrémentant au choix d'oignons, d'ail ou de gingembre et/ou en l'ajoutant à d'autres légumes. L'association pommes de terre-carottes-chou donne des couleurs magnifiques qui font saliver d'avance. On peut aussi le laisser mijoter dans un bouillon et le servir en soupe, ou l'associer dans un minestrone. Pensez aussi aux gratins et tartes salées avec flan et fromage, là encore seul ou associé à des pommes de terre, champignons... Comme il réduit beaucoup à la cuisson, prévoir 3 volumes de chou cru pour 1 volume de chou cuit.

Indigeste ? Quelques astuces culinaires :

Blanchir les feuilles quelques minutes avant de les faire sauter à la poêle, ou plus simplement, ajouter des épices qui favorisent la digestion : anis, fenouil, girofle ou cardamome... Il faut le cuire rapidement à l'étouffée.



KALE, le chou qui rend fous les américains !

Le chou kale (prononcer « kel»), est connu en France sous le nom de chou frisé. Il est un des premiers descendants du chou sauvage qui pousse en bord de mer. Ses feuilles s'épanouissent, vertes et rugueuses, sans pour autant prendre la forme pommée typique des choux. A première vue, il ne donne pas très envie. Pourtant il connaît depuis peu une vogue sans pareille aux États Unis et on le redécouvre chez nous. On l'appelle aussi chou plume, chou borécole, chou à lapin, chou à vache, chou d'aigrette, chou frangé ... Des noms oubliés depuis longtemps !

Un bienfaiteur !

Sa haute valeur nutritive explique la mode actuelle dont il est l'objet. Il est plus riche en vit C que l'orange, apporte une bonne dose de vit A, potassium et calcium. Ses fibres alimentaires solubles et insolubles ralentissent le passage du glucose dans le sang et le fait recommander aux diabétiques. Il contient aussi un cocktail d'anti oxydants qui protègent les cellules du vieillissement, d'où son effet protecteur contre le cancer et les maladies cardio-vasculaires... C'est un désinfectant de l'intestin. Il constitue aussi une bonne source de protéines. Il agit en cas d'anémie, de calculs urinaires, de cystites et d'affections respiratoires. Ses propriétés anti congestives le font recommander en cas de rhume ou de toux grasse. C'est un antibiotique naturel.

Le saviez-vous ?

Le chou est un légume exclusivement européen. Cultivé par les Germains et les Celtes, utilisé pour ses propriétés médicinales par les Romains, il devint un aliment de base au Moyen Age. Les Anglais l'ont importé en Amérique au 17^{ème} siècle. Les Russes en font l'anti dote naturel de la vodka. Il est le plat traditionnel par excellence aux Pays-Bas. De nombreuses études ont mis en évidence un lien direct entre la consommation de chou et la prévention de multiples cancers : colon, prostate, sein, poumon... Pauvre en calories, il rassasie vite. Il est donc conseillé dans les régimes amaigrissants.

Goût et couleur inégalables :

Le chou frisé a un goût peu marqué par rapport aux autres choux, et très légèrement sucré d'où son succès. Sa couleur ravive les assiettes au contenu un peu terne.

A retenir :

Le chou donne vitalité, renforce notre immunité et a un effet protecteur contre nos maladies dites de civilisation.

Et pour terminer, une citation de Caton l'Ancien (234-149 av J-C) :

« Le chou entretient la santé, favorise la digestion et dissipe l'ivresse... Il guérit la mélancolie, il chasse tout, il guérit tout ! »

Rustique et facile à cultiver ...

Le chou frisé, du fait de son feuillage particulier est une plante autant potagère qu'ornementale. Comme tous les choux, le chou frisé aime les climats humides, les terres fraîches, profondes, riches. Un sol argileux ou calcaire lui convient.

En mars-avril, on le sème en pépinière mais, si l'on a manqué la période de semis, les maraîchers sélestadiens proposent des plants de chou frisé en juin-juillet. Quand il a atteint le stade des premières feuilles, on le repique en ligne à 60cm d'intervalle en pralinant si possible les racines (eau + terre + compost + bouse de vache). Il ne craint pas les hivers rigoureux et c'est d'ailleurs après avoir subi les premières gelées que, comme le chou de Bruxelles, le chou frisé prend toutes ses qualités gustatives.

On récolte les feuilles au fur et à mesure des besoins de décembre à fin mars.

Ennemi public numéro un ...

C'est une adventice, une concurrente de nos jolies platebandes, on l'appelle "blé rampant", "herbe à chien", "herbe à deux bouts", "sainte neige", "laitue de Chine" ou... "désespoir des jardiniers" ! Bienvenue dans le monde fascinant d'une des plus célèbres, sinon la plus célèbre, des mauvaises herbes ! Ses vertus culinaires et médicinales sont louées depuis la plus haute antiquité, elle est bénie des herboristes, appréciée des fins gourmets, mais maudite des jardiniers !

Elle sème le trouble partout !

Même les scientifiques n'ont pas réussi à se mettre d'accord pour lui donner son petit nom ! Pour certains elle est *Agropyrum*, pour d'autres, elle s'appelle *Elytrigia*.

Elle devrait son nom vernaculaire, son nom français, au fait que les chiens (de même que les chats et de nombreux animaux sauvages) mangent ses feuilles pour se purger ; peut-être aussi parce que sa racine porte des excroissances ressemblant à des crocs. Une autre explication à sa dénomination est celle que tous les jardiniers pourront comprendre, c'est que cette plante ne lâche pas facilement prise lorsqu'elle s'est installée dans une pelouse ou un jardin.



C'est une plante rampante vivace. Si sa partie aérienne disparaît durant l'hiver, elle survit grâce à son rhizome, et quel rhizome ! Capable de traverser des pommes de terre de part en part ! Ses tiges souterraines, très développées lui permettent de se propager rapidement pour coloniser l'espace et rendre le jardinier zinzin.

Un alien de la pire espèce !

Imaginez donc ! On retrouve, sous un mètre carré de terre laissée en friche pendant 3 ans, pas moins de 3 kilos de ses rhizomes, d'une longueur totale de 495 mètres, munis de près de 25 000 bourgeons ! Ces bourgeons sont prêts à faire surface, aux premières conditions climatiques requises ! Ennemi public numéro un ? Bourré d'hormones de croissance, toujours prêt à assécher les sols, l'appauvrir en matières nutritives, et étouffer les autres plantes.

Et, on a beau la décapiter, la plante persiste par ses racines et continue sournoisement à se propager dans la terre à l'abri des regards.

Un tout petit bout de racine de quelques centimètres suffit à produire un nouveau plant. Les motobineuses sont alors bien malvenues. Son feuillage bien vert, est allongé, linéaire, souvent coupant et rude. Ses nervures sont aussi fines que la plante est coriace.

On la confond parfois, car en Europe elle a de nombreux cousins du même genre : 21 rien de moins ! Mais qui ont tous la même sale réputation auprès des amateurs et des professionnels des semis, repiquages et autres plantations !

Et elle n'en démord pas. On la trouvera partout, dans tous les sols, surtout ceux où, l'on ne voudrait pas qu'elle se développe.

Une peste végétale que l'homme a su utiliser ...

Dans l'antiquité, on en faisait de l'alcool, en faisant fermenter ses rhizomes dans du miel de genièvre et un peu de levure.

Les romains la tressaient en couronnes pour saluer les guerriers qui avaient soutenu un siège.

Au moyen âge, elle rendait l'embonpoint et la santé aux chevaux fatigués.

Les chinois l'utilisaient dans les rituels funéraires.

Au début du siècle, sur les bords de l'Adriatique, on s'en servait pour fabriquer des paniers.

Ailleurs, et dans des périodes difficiles, elle était ersatz du café ou permettait de fabriquer ... une bière désaltérante.

Les savoyards affirment que ses infusions guérissent d'à peu près toutes les maladies.

Les japonais consomment couramment ses feuilles et les enfants se régalaient des extrémités des jeunes pousses tendres, juteuses et sucrées.

Aujourd'hui nous l'utilisons à travers la célèbre brosse qui porte son nom.

Les herboristes, pour revenir à eux, voient en elle un excellent draineur rénal indiqué dans les œdèmes des membres inférieurs. Excellent vermifuge, elle dissipe aussi les états infectieux.

Et côté jardinage, alors ?

Si votre jardin s'est transformé en citadelle assiégée, n'attendez pas de stratégie miracle pour vous en débarrasser, il n'y en a qu'une : celle de l'huile de coude ! Il vous faudra remonter vos manches et chercher vos outils, ardents jardiniers-défenseurs ! La solution finale consiste à extirper les rhizomes des planches cultivées. Une lutte exigeante, menée de l'automne au début du printemps, à la fourche à bêcher ou à la grelinette. C'est long, fastidieux, mais c'est le seul moyen de vaincre ! Et encore ... attention à ne pas le mettre au compost ou même le laisser au sol, car même desséché, il reprend vie avec un peu d'humidité.

Et qui sait ! Peut-être qu'un jour, cette "peste végétale" pourra trouver une place honorable au milieu des légumes et des fruits précieux ! Car en effet, la recherche a montré qu'elle est une des plantes les plus efficaces pour récupérer les éléments nutritifs du sol, comme l'azote, par exemple.

Il semblerait également qu'un des composants de sa racine ait un effet mortel sur les limaces et les larves de moustiques. Pourquoi ne pas tenter l'utilisation des rhizomes en purin, macération, décoction ou infusion afin de vérifier cela ?

Enfin certains les laissent, de manière contrôlée (sans épis pour éviter la propagation), le long des clôtures. Cela permet de l'habiller de façon verdoyante, tout en coupant un peu le vent et en gardant une part d'humidité au sol, susceptible d'abriter plus d'insectes et petites bêtes, utiles à nos jardins.

Vous avez deviné bien sûr, qu'il était question de ... chiendent !

HISTOIRE de l'ASSOCIATION DES JARDINS OUVRIERS DE SELESTAT ... 2002-2009, de l'animation dans les jardins

Nous poursuivons, dans ce numéro la publication de l'histoire de notre association. Ce 6^{ème} volet de l'histoire de l'AJOS traite d'une période où l'AJOS entre dans l'ère du numérique et où sont mises en place des animations destinées à créer des liens entre jardiniers.

2003 : Réfection du réseau d'eau de 48 jardins au Galgenfeld

Le réseau d'eau distribuant les jardins A1 à A47 date de 1946. Chaque année ou presque des fuites apparaissent à la mise en eau du réseau ou lors de la saison de jardinage. Au printemps 2003, une fuite de 1,5m³/jour est détectée sans pouvoir être localisée. La réfection du réseau d'eau est donc engagée et la solution d'une conduite « aérienne » en acier galvanisé est retenue.

Le 15 juin, le fond des jardins est dégagé sur 70cm de large et le 29 juin, des trous pour les plots de fixation sont creusés par les fermiers.

Mi-juillet, les bénévoles du Comité, aidés des fermiers coulent les plots béton et posent les cornières de fixation des conduites.

Durant l'été caniculaire de 2003, les conduites sont posées par les bénévoles du Comité, aidés de quelques trop rares fermiers.

Courant octobre, le raccordement des conduites aux compteurs est réalisé avec l'aide de la Ville pour creuser les tranchées .

460 heures de travail sont comptabilisées et la facture totale s'élève à 6808€ (8011€ de 2013) soit 1/3 des fonds de réserve de l'AJOS. Le nouveau réseau d'eau est opérationnel pour le printemps 2004.

2004 : Didier COUCHEVELLOU, Président de l'AJOS

En avril 2004, Jean-Louis GOLLING, après 6 années à la tête de l'association ne souhaite pas être reconduit dans ses fonctions de Président de l'AJOS. Didier COUCHEVELLOU qui occupait jusqu'alors la fonction de Secrétaire le remplace, devenant ainsi le 7^{ème} Président de l'association depuis sa création en 1925.

L'AJOS à l'ère du numérique

Une adresse mail ...

Début 2007, l'AJOS offre à ses adhérents la possibilité de communiquer par mail. L'adresse électronique se devait d'être gratuite et pérenne. En 2014, nous disposons de l'adresse mail de plus de 50% des membres et ajos@laposte.net est aujourd'hui un vecteur de communication incontournable.

... et un site web

L'AJOS infos de février 2008 inaugure officiellement le site web de l'AJOS. A cette époque ... pas très ancienne pourtant les sites web d'association de jardins ouvriers ou familiaux sont inexistantes. L'hébergement se doit d'être gratuit, indépendant d'un Fournisseur d'Accès Internet et sans publicité. L'adresse <http://ajos.fr.tp> répond dans un premier temps au besoin.

Très rapidement apparait la nécessité de pérenniser l'adresse url du site web et l'espace de stockage nécessaire croît.

Depuis le 30/09/2009 le site web et les documents informatiques de l'AJOS partagés entre les membres du Bureau sont hébergés et les noms de domaine www.ajos.fr et www.jardins-ouvriers-selestat.fr sont réservés moyennant redevance (90€/an en 2013)

En 2014 le site web www.jardins-ouvriers-selestat.fr est particulièrement bien référencé par les moteurs de recherche et près des trois quart des personnes venant se renseigner pour l'obtention d'un jardin ont consulté notre site web. A noter que l'adresse du site est donnée en référence aux lecteurs du livre "un potager pour les nuls".

De l'animation dans les jardins ...

Le concours des jardins

En 2002 l'association renoue avec des pratiques d'avant guerre : le concours des jardins. Si à l'origine le concours s'étendait aux jardins privés, le concours est maintenant réservé aux seuls jardins gérés par l'AJOS. Trois types de prix sont attribués : prix spécial du Jury, prix du fleurissement et prix d'encouragement pour les nouveaux membres. Le prix de la diversité biologique n'apparaîtra qu'en 2010. Pour ce premier concours, le 2 juillet 2002, Henri BAUMAN (A18), Denis CARL (B55), Émile FROMMER (B73), Joseph KELLERER (C12), Georges MEYER (A30) et Alfred SCHEIDEKER (D02) sont honorés du prix spécial du Jury.

Les concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin »

A l'été 2008 se déroule un nouveau concours. Les jardiniers sont invités trois fois dans la saison à apporter un panier avec le fruit de leur récolte du jour. Rapidement, les cagettes en plastique laisseront place à de jolis paniers et la présentation sera de plus en plus soignée voire originale.



Concours photos

En travaillant sur l'histoire de l'AJOS on constate que les archives écrites sont assez fournies mais que les photos prises dans les jardins et archivées par l'association sont rares. Sans aucun doute, ces photos existent dans les boîtes familiales, mais peu ont été prêtées pour numérisation. Partant de ce constat, un concours photo est lancé en 2012 et les premières photos primées sont exposées lors de l'assemblée générale de mai 2013.

Des expositions de tomates pour inciter à la diversité

Le 29 août 2009, l'AJOS organise sa première exposition de tomates produites dans les jardins. Les débuts sont modestes mais prometteurs puisque 56 variétés identifiées sont exposées. Au fil des ans l'idée fait son chemin et les jardiniers de l'AJOS diversifient leurs cultures de tomates et le 31 août 2013, 95 variétés sont présentées.

Des passions apparaissent chez certains et lors de la collecte des cotisations en février 2012, 200 sachets de graines de tomates très variées, préparés par Alfred STOCK sont distribués. En 2013 et 2014 l'opération est renouvelée et 400 sachets de 75 variétés sont distribués auprès des membres de l'AJOS.

L'AJOS a su s'adapter à son époque. L'ère du numérique facilite les échanges et les manifestations organisées permettent de tisser des liens conviviaux entre les membres de l'AJOS. Le jardinage respectueux de l'environnement revient dans les préoccupations des sélestadiens et la demande de jardins est importante, nécessitant une extension du site du Galgenfeld.

Une version enrichie de l'histoire de l'AJOS est disponible sur le site web de l'association : <http://www.jardins-ouvriers-selestat.fr>

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.