



AJOS INFOS



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

N°48 août 2022

Dans ce numéro :

Page 1 :

Les dates à retenir
Les animations organisées par l'AJOS
De l'eau au Giessen
Les lauréats du concours des jardins

Page 2 :

La chronique du légume. Qui suis-je ?



Dates à retenir ...

- ✓ 27 août : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.
- ✓ 3 septembre, au Galgenfeld :
 - 14h : Réunion « 1h au jardin ».
 - 15h : Fabrication de nichoirs à oiseaux.
 - À partir de 15h : Expo tomates
 - À partir de 15h30 : Confection de « cartes végétales », avec Catherine.
 - À partir de 17h : Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » et barbecue.
- ✓ 10 sept. : Visite des jardins par le Comité
- ✓ 10 septembre : Date limite pour résilier votre contrat de location du jardin.
- ✓ Lundi 12 septembre : Animation « Un bouquet de fleurs du jardin », à 14h.
- ✓ 24 septembre à 14h : Réunion jardinage « 1h au jardin ».
- ✓ Dimanche 25 septembre : À la découverte des oiseaux trouvant le gîte et/ou le couvert dans nos jardins. Rendez-vous à 9h sur l'aire de loisirs du site du Galgenfeld (Rte de Colmar). Durée 2h.
- ✓ 1^{er} octobre : Livraison des bottes de paille
- ✓ 1^{er} octobre : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.
- ✓ 2 octobre : Sortie « Champignons » avec la Société Mycologique du Centre Alsace.
- ✓ 22 octobre : Animation cuisine « Du jardin à l'assiette », à partir de 14h.
- ✓ 29 octobre : Démontage des compteurs d'eau. Laissez libre l'accès à votre parcelle.

Un numéro 48 de l'AJOS infos au format réduit

Nos recherches sur l'histoire de l'association n'ayant pas suffisamment abouti, ce numéro ne comprend que deux pages. Nous publierons dans l'AJOS infos de février prochain l'article sur les jardins de guerre, pour lesquels les archives, tant de l'AJOS que de la Ville, sont quasiment inexistantes.

La vie de l'AJOS

Comme chaque année, nous vous proposons des animations tout au long de la saison, avec un objectif commun : créer de la convivialité dans nos jardins.

Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » : Participez en présentant le produit de votre cueillette le 3 septembre entre 17h et 18h, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld, ou en désignant les plus beaux paniers à 18h. 4 lauréats seront récompensés par des bons d'achat de 15€ offerts par le maraîcher « GENY-Le Jardinier - Bld de Nancy ».

1h au jardin : Venez discuter jardinage les 3 et 24 septembre. Des conseils, des échanges de plants et de la bonne humeur au travers de la visite de deux jardins.

Cartes végétales : De belles compositions à réaliser à partir de fleurs et végétaux prélevés dans nos jardins. Rendez-vous le 3 septembre à 15h30, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld

Expo de tomates : La récolte s'annonce prometteuse cette année. Si le mildiou ne s'invite pas dans nos jardins comme l'an passé, nous organiserons notre 13^{ème} exposition de tomates début septembre. Pour mémoire, en août 2020, nous avions exposé 105 variétés cultivées dans nos jardins. Apportez-nous vos spécimens.

Atelier nichoirs à oiseaux : Fabriquez un nichoir à oiseaux, selon les plans de la LPO. Rendez-vous le 3 septembre à 15h sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.

Sortie ornithologique : À la découverte des oiseaux de nos jardins avec Jérôme et Alain, membres de la LPO, dimanche 25 septembre, de 9h à 11h. Rendez-vous sur l'aire de loisirs du Galgenfeld avec des jumelles si vous en disposez.

Du jardin à l'assiette : Les rencontres culinaires de l'AJOS. Prochains rendez-vous les 27 août, 1^{er} et 22 octobre. L'inscription préalable est indispensable.

Un bouquet de fleurs du jardin : Avec les conseils de Christophe KEMPF, le fleuriste sélestadien de "Boule de Mousse", venez vous initier à l'art de faire une composition florale le lundi 12 septembre à 14h, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.

Sortie « Champignons » : En partenariat avec la Société Mycologique du Centre Alsace. Rendez-vous le dimanche 24 septembre à 8h au foyer AJOS.

Concours photo : Scènes de vie au jardin, fleurs, fruits, légumes, petites bêtes... Faites nous parvenir vos photos prises dans les jardins (6 maximum). Les lauréats seront récompensés au printemps 2023, lors de l'Assemblée Générale.

De l'eau au Giessen ...



Lors de la réunion du 2 juin dernier, le Bureau Municipal a acté le financement du projet d'alimentation en eau de notre site de jardins du Giessen. La Ville finance l'installation d'une conduite pour amener l'eau dans le jardin D01 et la liaison entre les deux parties du site, au travers du bosquet d'acacias. L'AJOS finance et réalise l'alimentation en eau des 26 jardins à partir de ces deux conduites. Les travaux de pose des 2 conduites devraient débuter avant l'hiver. Ce sera l'aboutissement d'un projet vieux de plus de 70 ans !

Concours des jardins 2022 ...

Le jury est passé le lundi 1^{er} août. Les lauréats par ordre alphabétique :

Prix spécial du Jury :

Isa ADAM - E14 - Giessen
P. DJERIBI et J. FRANTZ - C04 - Rucherts matt
Nicole METZGER - A128 - Galgenfeld
Pascal OLIVEIRA - A22 - Galgenfeld
Bernard PFRIMMER - B69 - Galgenfeld
Natacha SCHNEIDER - A117 - Galgenfeld
Bruno STUDLER - B80A - Galgenfeld
Alice WITTMER - B49 - Galgenfeld

Prix de la diversité biologique :

Pricille DIAWARA - C10 - Rucherts matt
Martine HOLLER - D05 - Giessen

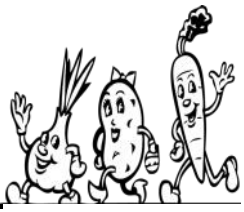
Prix du fleurissement :

Christian BUCK - C19 - Rucherts matt
J-L KAUFFMANN et M. MEYER - B68 - Galg.
M-C PORET et M. HALLÉ - A46A - Galgenfeld
Zarife TASLAK - A130 - Galgenfeld
Catherine WINTZ - A102 - Galgenfeld

Prix d'encouragement :

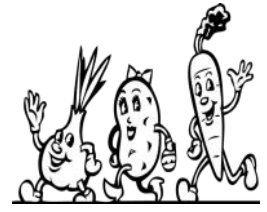
Petra BOBERT - C06A - Rucherts matt
Gilbert CARVIGAN - A45 - Galgenfeld
Carole DROUET - A138 - Galgenfeld
Mikayil KARAKOC - C18A - Rucherts matt
Yusuf OZVEREN - B98 - Galgenfeld





La Chronique du légume

Qui suis-je ?



J'appartiens à la grande famille des « Valérianacées », comme la valériane. Je suis originaire du sud de l'Europe, de l'Afrique du Nord et de l'ouest de l'Asie, mais je me suis rapidement implantée dans le reste du continent européen en m'installant dans les champs de céréales après la récolte. D'aucuns, des mauvaises langues, diraient : telle une mauvaise herbe. Mais c'était il y a bien longtemps, avant l'agro-chimie qui m'a éliminée des champs. Encore que je suis résistante aux pesticides, puisque vous pourriez récolter dès l'automne, ma cousine « des carènes » qui pousse spontanément dans les vignes... si vous appréciez les cocktails de molécules chimiques.



Mes lointains ancêtres sont représentés sur les tombeaux égyptiens, dès le V^{ème} siècle avant notre ère et vous me cultivez en France depuis le XVI^{ème} siècle, après que durant des siècles, les paysans aient glané mon aïeule, une sauvageonne. Au fil du temps, par sélection, ma rosette devient plus touffue, mes feuilles plus larges et plus tendres. On peut maintenant me servir aux grands de ce monde. Ainsi au Second Empire, un restaurateur parisien crée la salade Victor-Emmanuel (eh, oui, je suis une salade !) aux couleurs du drapeau italien en m'associant à du céleri-rave et de la betterave rouge. Pire, aujourd'hui, certains me joignent à de la verdure, je ne peux appeler autrement ces feuilles, que dis-je, ces herbes, pour constituer un mesclun. Ma saveur délicate, un léger goût de noisette, mérite qu'on me déguste SEULE ! Mais, bon, je ne suis peut-être pas très objective.

Encore que je ne suis pas une salade quelconque. Ainsi, dans son poème « L'ode à la salade », Pierre Ronsard parle de MOI, sans même évoquer laitues, batavias, scaroles, chicorées frisées et autres salades : ...Tu t'en iras Jamyn, d'une autre part, chercher, soigneux, la bourslette touffue...



Je suis si précieuse, toujours ma grande modestie, qu'on me vend au poids en indiquant mon prix pour 100g.

Bon ! Assez parlé d'histoire, passons à ma description :

Vous m'avez reconnue ?

- Je suis une bisannuelle. Mes fleurs bleu cendré à blanc apparaîtront au printemps suivant mon semis d'été.
- Certaines de mes variétés supportent bien les rigueurs de l'hiver.
- Vous me cultivez pour mes rosettes de feuilles que vous consommez, durant l'hiver, crues, ou plus rarement cuites.
- Dans le calendrier républicain, le 6^{ème} jour du mois de frimaire (autour du 26 novembre selon les années) portait mon nom.
- Je suis riche en bêta-carotène (autant que la carotte, ou presque), en vitamine C (trois fois plus que l'herbe, euh non, la laitue, une salade qui se veut concurrente), sans oublier les Omega3, les oligo-éléments et les sels minéraux avec le fer (deux fois plus que dans la carotte), le sodium et le potassium.
- Cultivée, mon nom savant est devenu « valerianella locusta ». Vous connaissez probablement certaines de mes variétés : à grosse graine, Coquille de Louviers, D'Italie à feuilles de laitue, Ronde maraîchère, Verte à cœur plein, Verte de Cambrai, Verte d'Étampes...
- Suivant les terroirs, on me nomme blanchette, bourslette, clairette, raiponce, oreillette ou oreille-de-lièvre, valérianelle, valérianelle cultivée, herbe des chanoines, salade de blé, gallinette, poule grasse, rampon, ramponnet, doulcéta, doucette ou Raava sanlantt (salade de vignes) en alsacien... de Sélestat.

Alors Je suis démasquée ?



Ma culture :

Au jardin, réservez moi une terre bien drainée et ferme (pas de bêchage, un griffage du sol me convient très bien).

Mes variétés à grosses graines donnent de larges feuilles vert clair. Elles sont moins rustiques et se cultivent de préférence pour une récolte d'automne. Celles à petites graines, plus rustiques, donnent des feuilles vert foncé de dimension moyenne à petite et plus arrondies. Semez-moi de la mi-août jusqu'à début octobre, en lignes de 10 cm de large distantes de 20 cm. Maintenez le semis humide en couvrant d'un voile de forçage en cas de canicule. La levée se fait en 8 à 15 jours.



Ma récolte :

Récoltez-moi au fur et à mesure des besoins à partir de la fin octobre pour les premiers semis. En mars, lorsque la température atteindra 15°C, je commencerai à fleurir avant de produire mes graines dès 20°C.



Je suis facile à cultiver, mais sujette à quelques maladies.

Mes maladies ...

Lorsque les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit sont importantes, je suis sensible à l'oïdium (du blanc sur les feuilles). Offrez-moi une décoction de prêle ou une pulvérisation de bicarbonate de soude (1g/litre).

La rouille, le mildiou, peuvent parfois s'attaquer à moi.



Une omelette-salade revisitée ...

Préparez une salade de mâche avec une vinaigrette à base de vinaigre de cidre et d'huile de noisette.

Dans un saladier, cassez 4 œufs et les battre. Ajoutez une c à s de sauce soja. Versez dans une poêle chaude huilée une louche de ce mélange en fine couche. Faites cuire 1 minute à feu moyen sans remuer, puis cuire l'autre face. Gardez au chaud. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des œufs battus.

Déposez sur le plat de service une première omelette. Y déposer une couche de salade de mâche, déposez dessus une autre omelette puis une couche de salade et terminer par la dernière omelette. Servez ce millefeuille avec le reste de salade de mâche.



Je vous laisse découvrir mes variétés, qu'elles soient à petites ou à grosses graines. J'espère vous retrouver dans vos jardins et ... dans vos assiettes durant l'hiver.

La MÂCHE

