



AJOS INFOS



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

N°53 février 2025

Dans ce numéro :

Page 1 :

- Les dates à retenir
- L'Assemblée Générale du 9 mai
- La vie de l'Association
- Un livre pour les 100 ans de l'AJOS

Page 2 :

- La chronique du légume

Pages 3 à 4 :

- Histoire de l'AJOS 2014-2024

AJOS La vie de l'Association ...

Plus de 275 membres, 210 jardins gérés, des animations riches, variées et nombreuses, une place reconnue dans la vie de notre commune, l'AJOS est une vieille dame bien vivante. Nous fêtons cette année ses 100 ans d'existence. Nous vous sollicitons pour nous aider à organiser les différents temps forts de cette commémoration.

Côté mutations, 5 jardins du Galgenfeld, 3 parcelles du site de la Ruchertsmatt et 1 de celui du Giessen changeront de locataire au printemps. Nous créerons un jardin de plus sur le site de la Ruchertsmatt.

Pour l'année 2025, nous vous proposons un calendrier d'animations toujours très riche :

Les temps forts liés au centenaire :

- 100 ans d'histoire contés lors de l'assemblée générale par le Théâtre du Vieux Rempart
- L'histoire des jardins ouvriers en anecdotes à la médiathèque le 20 mai.
- Le Galgenfeld ouvre ses portes à l'occasion des « Rendez-vous aux jardins » le dimanche 8 juin.
- L'AJOS participe au Corso fleuri le 9 août.
- L'AJOS en fête le 7 septembre. Les membres de l'association (et sympathisants) se retrouvent autour d'un repas et d'animations.
- Une exposition « 100 ans de jardins ouvriers à Sélestat », salle Ste Barbe du 25 au 30 septembre avec « Mémoire de Sélestat ».

Les rencontres « 1h au jardin » : Des conseils de jardinage, des échanges sur les pratiques de jardinage. Ces rencontres sont ouvertes aux jardiniers non membres de l'AJOS. Premier rendez-vous le samedi 12 avril à 14h sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.



« Du jardin à l'assiette » : Venez préparer et déguster des plats simples ou originaux à base des produits de nos jardins. Première réunion le 22 mars de 14h à 17h au foyer de l'AJOS. L'inscription préalable est obligatoire.

Confectionner un bouquet de fleurs du jardin : L'art de confectionner un bouquet est mis en application avec les fleurs du jardin par le fleuriste sélestadien de « Boule de mousse », près de l'église Ste Foy. Rendez-vous le lundi 28 avril à 14h sur l'aire de loisirs du Galgenfeld.

Confection de « cartes nature » : Confection de cartes et tableaux végétaux avec Catherine WINTZ. De belles compositions à réaliser à partir de fleurs et végétaux prélevés dans nos jardins. Rendez-vous à 15h30, sur l'aire de loisirs du Galgenfeld les 28 juin et 30 août. Durée 1h30.

Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » : Le concours des plus beaux paniers se déroulera les 28 juin, 26 juillet et 30 août. À chaque concours, 4 jardiniers... ou jardiniers reçoivent un bon d'achat de 15€ à valoir chez un maraîcher sélestadien. Tous les participants sont récompensés par des sachets de graines.

24^{ème} concours des plus beaux jardins : À 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.

Visites de jardins remarquables : Nous reconduirons ces visites initiées l'an passé.

Concours photos : Exprimez vos talents de photographe sur le thème du jardin. Les photos primées seront exposées et récompensées lors de l'Assemblée Générale. Transmettez-nous vos plus beaux clichés avant le 20 avril.

Les tarifs : La cotisation reste à 20€. La redevance d'accès au réseau d'eau est inchangée, alors que le prix de l'eau, passe de 1,20€ à 1,50€/m³ en raison d'une augmentation appliquée par le fournisseur et de fuites dont l'impact est important du fait d'une très faible consommation. 2294 m³ ont été consommés en 2024 (4813 m³ en 2023, 5636 m³ en 2022).



Un livre pour les 100 ans de l'AJOS :



Nous publions ce printemps un livre retraçant un siècle d'existence des jardins ouvriers à Sélestat. Lancé officiellement le 20 mai à la médiathèque, il sera disponible auprès de l'association et dans les librairies sélestadiennes. Nous vous le proposons au prix de souscription de 25€ en complétant le bon ci-joint et en nous le remettant accompagné du paiement avant le 10 mai. Quelques pages du livre sont consultables sur notre site web.



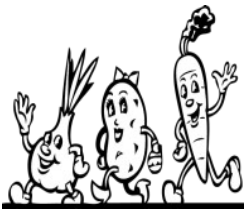
AG L'Assemblée Générale se tiendra salle Sainte Barbe le **vendredi 9 mai à 20h**

Réservez cette date, nous comptons sur votre présence !



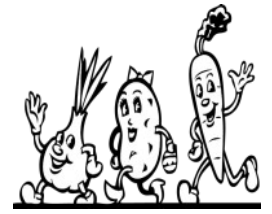
Dates à retenir ...

- ✓ **Dimanche 9 mars à 9h au Galgenfeld :** Taille et traitement raisonné des arbres fruitiers avec Patrick KUNSTLER, moniteur en arboriculture au Verger École.
- ✓ **22 mars, 3 mai, 14 juin, 23 août, 20 septembre, 11 octobre et 22 novembre :** Atelier cuisine « du jardin à l'assiette », à partir des productions de nos jardins.
- ✓ **29 mars :** Installation des compteurs d'eau sur tous les sites de jardins.
- ✓ **5 avril :** Livraison de la commande de paille du printemps.
- ✓ **12 avril, 10 mai, 8 juin, 28 juin, 26 juillet, 30 août et 4 octobre :** Réunions jardinage pratique « 1h au jardin ».
- ✓ **Lundi 28 avril :** Composez un bouquet de fleurs du jardin avec les conseils artistiques et avisés d'un fleuriste.
- ✓ **9 mai à 20h :** Assemblée Générale à la salle Ste Barbe, pour vous accueillir nombreux dans d'excellentes conditions.
- ✓ **20 mai :** Histoire des jardins ouvriers à la médiathèque de Sélestat.
- ✓ **24 mai :** Balade contée à la Ruchertsmatt avec la médiathèque.
- ✓ **8 juin :** Portes ouvertes au Galgenfeld, dans le cadre des « Rendez-vous aux jardins ».
- ✓ **28 juin et 30 août :** Confectionnez des cartes végétales avec Catherine.
- ✓ **28 juin :** Animation « Épouvantails ».
- ✓ **28 juin, 26 juillet et 30 août :** Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin », barbecue.
- ✓ **9 août :** Notre participation au Corso fleuri.
- ✓ **30 août :** Exposition de tomates, fabrication de nichoirs à oiseaux.
- ✓ **7 septembre :** L'AJOS en fête. Une commémoration des 100 ans de l'association autour d'un repas et d'animations.



La Chronique du légume

Qui suis-je ?



Le 11^{ème} jour du mois de prairial du calendrier révolutionnaire est mon jour de gloire, pourtant je ne sais comment me mettre en valeur, MOI, la cultivée. Il faut dire que grâce aux « botanistes » de laboratoire, je suis certes devenue « canon », d'un beau calibre, d'une couleur que vous jugez attrayante, mais ferme (c'est un euphémisme diront certains) et... sans saveur ou presque. À moins que vous ne cultiviez certaines de mes variétés dans votre jardin, me cueillant à maturité pour me déguster très rapidement, je ne peux rivaliser avec ma cousine sauvage. Certes elle est plutôt chétive, mais son goût exquis et sa fragrance qui l'est tout autant, sont appréciés depuis bien longtemps par vos lointains ancêtres tant d'Europe que des Amériques. Ainsi, les Romains goûtaient ma saveur de sauvageonne et m'utilisaient dans leurs produits cosmétiques en raison de mon odeur agréable et au XIV^{ème} siècle, on trouve trace du fait que les jardiniers européens cultivaient ma cousine sauvage.



Vers la fin du XVI^{ème} siècle l'explorateur malouin Jacques Cartier rapporte du Canada des plants de ma cousine de Virginie. Certes goûteuse, elle reste d'un calibre limité. En 1713, le roi de France envoie un officier de marine, dont je tais le nom car cela vous aiderait trop, pour espionner les fortifications espagnoles sur la côte chilienne. Explorateur, cartographe et botaniste, ce dernier ramène cinq plants de mes cousines chiliennes, blanchâtres et d'un embonpoint certain par rapport à mes cousines sauvageonnes cultivées à l'époque. Mais ces plants sont tous femelles, ah oui, je ne vous ai pas dit, je suis une plante dioïque. D'autres plants sont ramenés plus tard et ma cousine du Chili essaime dans toute l'Europe, mais la blanche du Chili qui donne de gros fruits peu gouteux, eh oui je suis un fruit, ne résiste pas bien au froid et produit beaucoup de fleurs, mais peu de fruits. Vos aïeux ont dû attendre que la nature et l'homme s'associent pour que mes cousines du Chili et de Virginie cultivées ensemble produisent spontanément un hybride au fruit de belle taille et savoureux, ce que note le botaniste Antoine Nicolas Duchesne, vers 1740. Cette hybridation qui se produit notamment en Angleterre et aux Pays-Bas, ainsi qu'en Bretagne à Plougastel où l'officier de marine évoqué plus haut a son jardin, est à l'origine d'un nouvel hybride qui associe la saveur de *Fragaria virginiana* et la grosseur du fruit de *Fragaria chiloensis*. Son parfum d'ananas est à l'origine de mon nom botanique : *Fragaria xananassa*. Pratiquement toutes les variétés que vous trouvez aujourd'hui, qu'elles soient énormes ou de taille raisonnable, dures comme du bois ou fondantes en bouche, presque sans goût ou d'une saveur délicate proviennent de cet hybride.

Bon ! Assez parlé d'histoire, passons à ma description : Vous pensez m'avoir découverte ? Bon, alors je vais peut-être vous faire douter en vous révélant que mes fruits, des akènes, de petits grains secs de couleur verte à brune, sont logés au fond d'alvéoles plus ou moins profondes. En fait, ce que vous appréciez tant, c'est le réceptacle floral qui s'est hypertrophié après la fécondation de ma fleur et qui recouvre les fruits au lieu de disparaître comme dans la plupart des cas.

- Je suis une plante vivace herbacée de la famille des rosacées, mes fleurs ont donc 5 pétales et je conserve mon feuillage l'hiver.
- Je me multiplie par marcottage grâce à mes rhizomes qui produisent des rejets rampants, ou stolons, qui s'enracinent pour former de nouveaux plants
- Il n'est pas toujours de bon ton de me ramener.
- La taille de ce que vous appelez à tort mon fruit dépend du cultivar mais également du mode de pollinisation. Les abeilles favorisent les pollinisations croisées, ce qui me permet de vous offrir des « fruits » plus gros et plus fermes.
- Vous me récoltez de mai à septembre. Je peux être non-remontante ou remontante, c'est-à-dire que je vous offre une grosse production au printemps ou bien une production plus étalée, jusqu'aux gelées.
- Si vous achetez de mes replants, vous aurez le choix entre plus de... 600 variétés. Je porte de jolis noms tels Charlotte, Dream, Cigaline, Rubis des jardins, Mara des bois, Gariguette..



La tarte

ou arbehr en alsacien... de Sélestat

Alors Je suis démasquée ?



Ma culture : Vous pouvez me planter au début du printemps, mais si vous m'avez planté à l'automne, j'aurai eu le temps de développer un système racinaire avant de produire mes « fruits ». Je suis une plante acaule, c'est-à-dire sans tige, aussi il est important que mon collet, la partie entre les racines et le départ des feuilles, affleure juste le niveau du sol. Une distance entre plants de 30-40 cm est optimale pour que je puisse me développer. J'affectionne les sols riches et non calcaires. Je vais rester 3 ans en place, faites moi plaisir en apportant du compost bien décomposé et en supprimant toutes les « mauvaises » herbes que vous aurez bien du mal à éliminer par la suite. Lors de ma floraison, paillez mes pieds avec de la paille hachée à la tondeuse ou avec du miscanthus, pour me préserver de la sécheresse et garder propres mes « fruits ». Coupez mes stolons au plus près du collet, à moins que vous ne souhaitiez me multiplier.



Ma récolte : cueillez-moi juste à maturité. Je ne me conserve pas bien, surtout après récolte. Passez-moi sous l'eau au dernier moment, car je suis une « éponge » et la moisissure me gâterait. Si possible, évitez-moi le réfrigérateur, je garderai tout mon goût.

Bien sûr vous me dégustez au jardin, avec du sucre ou de la crème fraîche, en tarte, en charlotte, en crumble avec de la rhubarbe, en mousse, en sorbet, les manières de me déguster au dessert sont nombreuses voire infinies. Mais il existe des façons plus originales de m'inviter à votre table...



Un vinaigre aromatisé...

Déposez 500 gr de mes « fruits entiers », mais... sans les queues, dans un bocal. Ajoutez 2 litres de vinaigre blanc ou balsamique léger. Placez le bocal à température ambiante et à l'abri de la lumière. Attendez 3 mois pour savourer un vinaigre très parfumé que vous pourrez utiliser dans toutes vos salades ou encore pour déglacer un magret de canard ou toute autre viande.

Un accord harmonieux avec les tomates...

Coupez très fin des oignons rouges. Mélangez avec mes « fruits » et des tomates cerises coupées en deux. Ajoutez du basilic frais, un peu de menthe fraîche hachée, de l'huile d'olive, un vinaigre balsamique doux. C'est une merveille, une petite recette rapide que vous pouvez servir à tout moment, par exemple avec de petites pâtes al dente.



HISTOIRE DES JARDINS OUVRIERS À SÉLESTAT

2014-2024

Depuis juillet 2011 et le numéro 26 de cette lettre d'information, nous retraçons l'histoire de l'association créée en septembre 1925 et qui aura donc 100 ans en cette année 2025. Avant d'évoquer l'histoire des sites de jardins grignotés par l'urbanisation et aujourd'hui disparus et avant cela une description plus détaillée de celle des 3 sites que l'association gère encore aujourd'hui, nous avions, au fil des numéros 26 à 33, relaté l'histoire des jardins ouvriers sélestadiens des origines en 1925, à 2014. Nous vous proposons dans ce numéro de parcourir l'histoire de l'AJOS au cours de ces dix dernières années.

Vous disposez de photos, d'informations sur d'anciens sites de jardins gérés par l'association, contactez nous !

Toujours davantage d'animations dans les jardins

Depuis 2002 et la création du concours des jardins, le programme des animations s'est étoffé. Après le lancement du concours des paniers en 2008, l'expo tomates en 2009, les réunions « 1h au jardin » en 2011, la fabrication d'épouvantails en 2012, le concours photos cette même année, la taille des arbres fruitiers en 2013, le panel des animations s'étoffe avec l'animation culinaire « Du jardin à l'assiette » à partir de 2014, « Contes au jardin » de 2015 à 2019, « un bouquet de fleurs du jardin » depuis 2016, des sorties ornithologiques de 2019 à 2022, la fabrication de nichoirs à oiseaux et l'animation « Cartes végétales » depuis 2020 et des sorties champignons à l'automne... lorsque le temps n'est pas trop sec. En 2024, deux nouvelles animations sont proposées : deux visites de jardins remarquables dans la région, au printemps et à l'automne et la fabrication de suspensions avec du bois flotté du Rhin.

2014, le terrain du Galgenfeld en expansion

La période 2010-2014 est aussi et surtout celle de la gestation du projet d'extension du site du Galgenfeld. Au début des années 2000, la demande de jardins change de nature. Une majorité des postulants souhaitent pouvoir produire leurs légumes et petits fruits sans pesticides et cette demande augmente.

En novembre 2009, L'AJOS fait une demande à la Ville pour transformer en jardins ouvriers un terrain communal d'environ 1,5 hectare, jouxtant le site du Galgenfeld au nord et laissé en jachère depuis de nombreuses années par l'agriculteur locataire. Après des visites effectuées dans les jardins familiaux de Colmar, Erstein et Strasbourg, un projet d'aménagement de ce terrain, autrefois utilisé pour la culture des dahlias du Corso fleuri, est peu à peu élaboré et présenté aux élus de la Ville. Durant cette période, le plan local d'urbanisme de Sélestat (PLU) est modifié afin de permettre l'implantation de jardins ouvriers sur ce terrain.

En décembre 2013, le Conseil Municipal vote les crédits nécessaires aux travaux (220 000€ soit 264 000€ de 2024) permettant la création à terme de 39 jardins. L'association prend à sa charge l'aménagement des jardins (abris, délimitations ...).

Le projet prévoit 5 phases de création pour ces nouvelles parcelles.

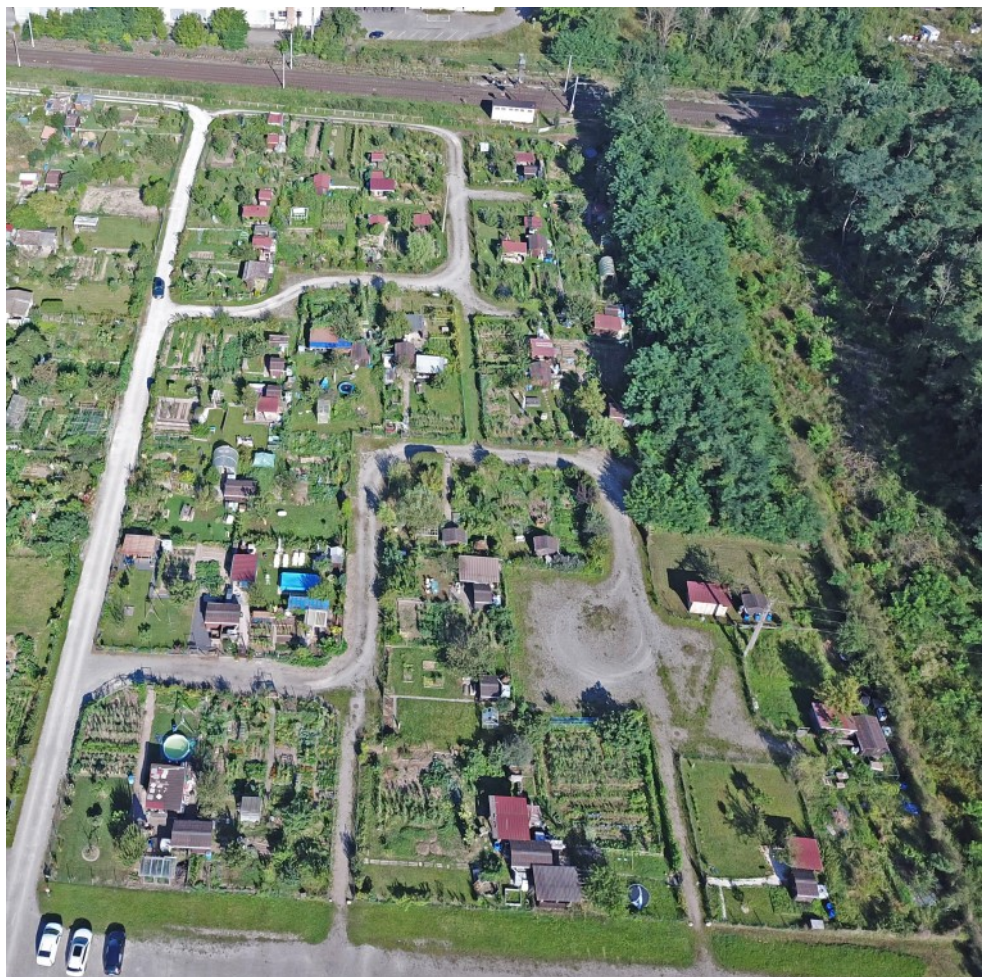
Les travaux financés par la commune débutent le 14 mai et le 9 juillet 2014, l'AJOS réceptionne le terrain aménagé par la Ville. Reste pour l'association à clôturer les parcelles, mettre en place abris et portillons, labourer, planter un arbre fruitier par jardin, le tout représentant un lourd investissement financier estimé à plus de 1500€ par jardin créé (près de 1800€ de 2024) soit un investissement total de l'AJOS de plus de 70000€ de 2024.

De nombreuses heures de travail des bénévoles vont être nécessaires pour mener à bien ce projet d'ampleur.

les douze premiers jardins sont attribués au printemps 2015 et inaugurés à l'automne en présence du maire. Depuis plus de 30 ans, l'AJOS n'avait pas disposé de nouveaux terrains pour créer des jardins !

Les 39 jardins sont créés en quatre phases. Au printemps 2015, les douze premières parcelles (101 à 106 et 109 à 114) sont donc attribuées. Au printemps suivant, en 2016, ce sont dix nouvelles parcelles qui sont attribuées (107, 108, 115 à 119 et 122 à 124). L'année suivante neuf parcelles sont disponibles (120, 121, 125, 129, 130 et 136 à 139). En 2018 les huit derniers jardins sont créés (126 à 128 et 131 à 135). Le projet soumis à la Ville qui prévoyait un équipement des jardins en 5 phases est respecté, avec un an d'avance.

Le site du Galgenfeld offre alors 151 parcelles aux jardiniers de l'association.



L'extension nord du Galgenfeld en juillet 2024

HISTOIRE DES JARDINS OUVRIERS À SÉLESTAT

2014-2024

En 2015, les 90 ans de l'AJOS...

En septembre 2015, l'association fête ses 90 ans. Au programme : mise à l'honneur de 11 membres ayant plus de 30 années de jardinage au sein de l'AJOS, des expos photos retraçant les 90 années d'existence de l'association, le travail des bénévoles et quelques portraits de jardiniers à l'œuvre dans leur parcelle, concours d'évaluation du poids d'un panier de fruits et légumes, tombola et repas autour de tartes flambées.

... et l'inauguration des premières parcelles de l'extension du Galgenfeld

Les festivités du 90^{ème} anniversaire sont également l'occasion d'inaugurer les douze premières parcelles de l'extension du Galgenfeld, en présence du maire, Marcel BAUER, d'élus et d'acteurs du projet au niveau de la commune.



Les jardiniers et jardinière mis à l'honneur en septembre 2015



Inauguration des 12 premières parcelles de l'extension du Galgenfeld

Le salon « Saveurs & Soleil d'automne » aux Tanzmatten

En septembre 2017, un nouveau salon « Saveurs & Soleil d'automne » se tient aux Tanzmatten. Comme en 2013, l'AJOS est invitée à participer à ces 3 jours de festivités organisés par l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace, qui attireront 35000 visiteurs. Certes, ils ne passeront pas tous par le stand de l'association, mais celui-ci ne désemplira pas, d'autant que des leçons ont été tirées du salon 2013 : les visiteurs veulent acheter. Aussi, l'AJOS propose-t-elle des sirops à base de plantes des jardins et surtout... des graines de tomates non hybrides, reproduites dans les jardins de l'association, lesquelles eurent un succès certain.

Le Galgenfeld ouvre ses portes

Le 9 juin 2019, dans le cadre de l'évènement national « Rendez-vous aux jardins », l'AJOS ouvre les portes de son site de jardins du Galgenfeld. Le public est au rendez-vous pour cette ouverture exceptionnelle du site.

Au programme de la journée :

- Des jardiniers de l'association ouvrent leur jardin au public pour partager leur passion.

- Nos partenaires présentent leur activité : Verger École de Sélestat, les Amis du Compost et du Jardin en Centre Alsace (ACJCA), le SMICTOM d'Alsace centrale, l'association "Lire et faire lire", la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO), la Société Mycologique du Centre Alsace (SMCA).

Et vint le Covid

En mars 2020, une pandémie que l'on croyait bien lointaine s'installe en France. Dès le 12 mars, crèches et établissements scolaires ferment leurs portes. Lors du Conseil d'administration de l'AJOS, le 13 mars, il est décidé, face aux incertitudes, de reporter au 19 juin 2020 l'assemblée générale qui devait se dérouler le 3 avril 2020. Une vision très optimiste, l'assemblée générale ne se déroulera en fait qu'en septembre 2021.

Le 19 mars, débute le premier confinement. Les déplacements ne sont autorisés que dans un rayon de 1 km autour du domicile, avec production d'un justificatif. L'accès à nos jardins semble compromis en ce début de printemps. Par chance, la préfète du Bas-Rhin publie un arrêté le 20 mars 2020 autorisant l'accès aux jardins ouvriers. Un mail est envoyé aux membres de l'AJOS pour les informer de cette opportunité, d'autres suivront pour cadrer l'usage des jardins à d'unique fins de culture, réunions festives et barbecues étant proscrits. Les jardins vont être une bulle de liberté dans un monde confiné. Le printemps très clément va permettre de profiter de ceux-ci dans des conditions optimales.

Les vagues de contamination et les confinements se succèdent, plus ou moins stricts mais l'accès aux jardins reste possible. La vie associative est entrée en sommeil, plus d'animations ! Le Conseil d'administration se réunit dès que les contraintes se relâchent, parfois en limitant le nombre d'administrateurs pour respecter les consignes, et avec des masques... dès qu'ils seront disponibles. L'association reste gérée.

Au printemps 2021, les animations en extérieur reprennent, avec le masque parfois. En septembre 2021, se tient la première assemblée générale depuis deux ans et demi. Les conditions d'organisation imposées par la Ville sont contraignantes : Pass sanitaire, c'est-à-dire vaccination nécessaire, et port du masque obligatoire. L'assemblée générale se fait à minima, 45 membres présents, pas de remise de prix aux lauréats des concours des jardins 2020 et 2021, pas de vin d'honneur ni de tombola. Il faudra attendre le printemps 2022 pour retrouver la vie normale.

Ainsi s'achève notre rétrospective d'un siècle d'existence de nos jardins ouvriers. L'association aura surmonté les vicissitudes de l'histoire et résisté à l'urbanisation des années 1960-1970. La volonté d'aller de l'avant anime depuis les débuts les équipes dirigeantes. Le retour à la nature, le souci de s'alimenter sainement font que le concept de jardins familiaux est de nouveau d'actualité.

L'AJOS, centenaire, a encore de beaux jours devant elle !