



4ème Trimestre

Année 2015, n° 74

Directeur de la publication
Marie-Thérèse MICHEL

Rédaction : l'ensemble du
CA de l'association

Mise en page M.T.MICHEL

Imprimé par nos soins

Site internet

www.ajvfbe.com pour
ceux qui ont accès à
internet

Le code adhérent est
1986

EDITO :

Bonjour à tous les Jardinier(e)s

L'assemblée générale qui a eu lieu samedi 24 octobre a été très vivante. Je remercie le conseil d'administration pour sa participation active !!

Suite à l'assemblée générale, le conseil d'administration a élu le bureau dont je vous donne la composition ci-dessous.

Etant à nouveau présidente pour une année, je vais continuer, avec l'aide du conseil d'administration, à faire tout mon possible pour une bonne gestion des jardins.

Nous vous rappelons que les cotisations doivent être réglées avant le 31 décembre. Il n'y aura pas de rappel. Toute cotisation réglée après cette date sera majorée d'une pénalité de 10%. Toute ou tout jardinier qui n'aura pas payé sa cotisation avant le 15 janvier se verra retirer son jardin.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous de bonnes fêtes de fin d'année.

Marie-Thérèse MICHEL

Bureau

Présidente :	Marie-Thérèse MICHEL
Vice-Présidente :	Jenny KNAPP
Trésorier :	Pascal PUPUNAT
Trésorier adjoint :	François MAZIER
Secrétaire :	Chantal LEGRY
Secrétaire adjointe :	Maud SERIS

Assemblée générale (François et le CA)

Comme chaque année s'est tenue l'assemblée générale des jardins :

- 101 adhérents étaient présents ou représentés sur environ 450 adhérents, soit 75% d'absents, c'est dommage !!
- 2 sites n'ont eu aucun jardinier : Schlumberger et La Grette et 1 site a dépassé les 50% : Relançons (sauf erreur lors de l'émargement à l'accueil).

Après les différents rapports présentés par le CA, s'est déroulée la traditionnelle séance des questions.

Comme d'habitude, un feu nourri de "Que fait le CA? Pourquoi on n'a pas....Et les arbres" L'ensemble du conseil est à votre écoute, mais nous ne sommes pas là pour tout résoudre : du chat noir dans les jardins, des arbres en dehors des sites, d'un bac qui s'est envolé lors d'un orage, etc...

Quelques rappels : la ville est propriétaire des sites et gère les infrastructures. Nous pouvons remonter les infos/problèmes aux services compétents mais en aucun cas, nous ne pouvons être tenus responsables et encore moins coupables de ce qui n'est pas fait.

Nous avons pris note de vos remarques et revendications et nous prendrons rendez-vous avec les services techniques de la ville mais n'attendez pas de miracles surtout à la Gare d'eau où d'autres services (DRAC) décident et là ce n'est pas gagné.

Il nous a semblé que vous attendiez beaucoup trop de nous. Nous vous rappelons que nous sommes tous bénévoles et que le bon fonctionnement de l'association est l'affaire de tous, pas seulement du conseil d'administration. Notre association est l'une des rares (une dizaine en France) à avoir un permanent. Dans les autres, ce sont les jardinier(e)s qui se prennent en main.

Appel (Marie-Thérèse)

Comme nous vous l'avons rappelé, nous sommes tous bénévoles (cf définition : est bénévole toute personne qui s'engage librement pour mener une action non salariée en direction d'autrui, en dehors de son temps professionnel et familial). Aussi, nous avons besoin de vous je fais appel à vous pour être, par exemple, correspondant de site et participer ainsi à la vie et à la gestion de notre association.

Informations (Jenny)

La rouille grillagée du poirier

La rouille grillagée est une maladie fongique causée par un champignon, *Gymnosporangium sabinae*. A première vue, on pourrait penser à une gale sur les feuilles des poiriers. Que nenni, c'est bien un champignon. Les symptômes se présentent d'abord comme des tâches jaune vif à orange foncé sur la face supérieure des feuilles, puis sous la forme de tumeurs verruqueuses sur la face inférieure, pour finir en cônes grillagés (filaments) et poudreux. Celui-ci a besoin des deux hôtes pour perpétuer son cycle de vie : le genévrier en hiver et le poirier au printemps. Le contact entre les deux arbres se fera par l'intermédiaire du vent, des insectes, de la pluie qui transportera les spores du champignon, parfois sur plusieurs kilomètres, mais toujours d'un poirier vers un genévrier ou l'inverse. Une auto-contamination n'aura donc pas lieu. Le poirier redevient sain dès la chute des feuilles. Lors de fortes attaques, les fruits peuvent être touchés par l'apparition de tâches. Le champignon conduit surtout à la chute des feuilles et donc à une diminution des récoltes. Une solution efficace et radicale est l'élimination des genévriers malades environnants, mais difficile sur plusieurs kilomètres ! Sur le poirier en préventif, on pourra traiter à la bouillie bordelaise au début de mai, à renouveler tous les 15 jours, ou une fois en automne à la chute des feuilles, mais surtout pas les fongicides.

Conseil (Maud)

Une bonne terre, pour avoir une bonne préparation pour le Printemps.

L'automne est là, avec ses belles couleurs, la terre a besoin de se reposer pour pouvoir cultiver dès le mois de mars. C'est le moment pour la gratter, la couvrir pour l'hiver. Dans le livre de Terre vivante, l'automne est une bonne saison pour faire du compost, profiter de recycler les matériaux du jardin ; résidus de culture, tontes, déchets de tailles, premières chutes de feuilles, vieux paillages de l'été. La montée en température favorise la destruction d'organismes pathogènes. Evitez de composter des légumes atteints de maladie (feuilles de courgette et autres cucurbitacées touchées par l'oïdium, feuilles de tomates marquées par le mildiou). Attention aussi aux végétaux trop ligneux, ou épineux, pensez à les broyer : le broyeur a été réparé. Dès novembre, vous pouvez bêcher les terres argileuses, mais sans retourner la terre, afin d'éviter de perturber les différentes couches du sol. Vous

pouvez semer des engrais verts pour protéger et nourrir la terre : phacélie, moutarde, sarrasin, seigle... vous pouvez aussi pailler, pour éviter que la terre soit envahie par des herbes indésirables.

Voilà quelques petits travaux avant le froid, pas difficile à faire, et qui protège bien notre terre. Alors, bon travail !!

Conseil 2 (Farida)

RENDONS A LA TERRE CE QU'ELLE A DONNE

Pendant toute la belle saison, nos jardins potagers nous ont nourris, particulièrement cette année où la chaleur a alterné (au bon moment) avec la pluie. En général, nous avons eu de bonnes récoltes. Personnellement, je n'en n'ai jamais eu d'aussi bonnes et pratiquement pas de maladies et surtout pas l'ombre du mildiou dévastateur. C'est le moment donc de prendre, encore plus, soin de la terre et de la préparer pour l'hiver pour la préserver du froid et du lessivage de la pluie. Je veux parler plus précisément du paillage.

Il est bon d'avoir recours à ce dernier non seulement durant la saison des cultures mais aussi en hiver. Inspirons nous et même mieux, copions la nature qui ne laisse jamais le sol longtemps nu. En effet, le paillage a une multitude de fonctions importantes.

Si en été, il permet de maintenir l'humidité du sol et réduire les changements brusques de températures, en hiver il protège du froid, du gel et du lessivage par la pluie. Mais le plus important, c'est que le paillage végétal se décompose peu à peu au contact du sol humide sous l'action des bactéries, puis il est incorporé au sol par les vers de terre et autres bestioles. Bien alimentée, cette petite faune travaille avec entrain rendant le sol plus meuble et fertile.

Nous sommes en automne, nous ramassons les derniers légumes et nettoyons le jardin. C'est le moment de procéder au paillage, si nous n'avons pas semé de l'engrais vert : moutarde, phacélie ou autre. Les feuilles mortes sont un bon matériau et, cerise sur le gâteau, gratuit ! De préférence, évitons les feuilles trop épaisses qui mettent beaucoup de temps à se décomposer. Comme elles sont à profusion dans notre ville, n'hésitons pas à étendre un tapis bien épais. Pas de crainte qu'elles s'envolent car les prochaines pluies vont compacter ce revêtement naturel. Cette humidification va aider au grignotage de la faune microbienne et les vers de terre. Au printemps, il ne restera plus qu'à incorporer ce qu'il reste dans la terre et tout continuera à se décomposer en sous-sol participant ainsi à la constitution de l'humus. Mais il n'y a pas que les feuilles. Personnellement, je rends à la terre ce qu'elle m'a donné. Pendant que je nettoie le jardin et le potager, je fais le tri : ce qui va être pris à la déchetterie et ce qui va être rendu à la terre. Toute la verdure «en bonne santé» est découpée en petits morceaux, laissée sur le sol et incorporée à la terre au printemps. Mes tapis de feuilles sont étendus dans les parcelles où la phacélie n'a pas eu le temps de pousser. En principe, on fauche cet engrais vert et on l'enfouit pour qu'il se décompose pendant l'hiver. Pour ma part, je ne fais rien, je le laisse en place. Il sert de couvre-sol. Il pousse si densément qu'il ne laisse pas ou peu de place aux mauvaises herbes. Pour l'instant, il participe à mettre de la couleur et à nourrir les quelques papillons et autres visiteurs. En hiver, vent et pluie coucheront la phacélie et les parcelles garderont leur manteau jusqu'au printemps, moment où je l'enfouirai. Au printemps, ici ou là, la phacélie aura repoussé mais je la laisse faire. Je ne l'arrache pas, parce qu'elle est belle, parce qu'en dessous son système racinaire est si fin et si dense qu'il aère la terre la rendant très fine, il apporte aussi l'azote nécessaire à la terre, en dessus ses fleurs sont très miellifères et attirent les abeilles et autres pollinisateurs dont on a temps besoin au potager.

Et voilà la recette d'Alain !

Cake au potiron ou potimarron

Ingrédients : potimarron cuit environ 400g, oignons blonds émincés 60g, beurre 70g, œufs 3, noix décortiquées 50g, comté râpé 80g, raisins secs 40g, levure chimique 1 sachet, sel, poivre du moulin, farine 120g.

Faites dorer légèrement les oignons avec 10.g de beurre dans une poêle.

Dans un saladier mélangez 60g de beurre ramolli avec 3 œufs battus, la farine et la levure. Ajoutez la purée de potimarron, les noix concassées, le comté et les raisins secs, salez et poivrez à votre convenance. Versez dans un moule à cake légèrement beurré, faites cuire au four pendant 40 minutes à 200°C puis 160°C en couvrant d'un papier de cuisson. Laissez refroidir avant de servir (cuisson du potimarron effectué au micro onde non épluché et sans eau).

La vie des sites

Futures récoltes !!

Ce samedi 14 novembre après-midi, la majorité des jardiniers du site des Relançons s'est retrouvée pour se repartir une belle remorque de fumier.

Pendant une heure et demie, ce fut ballets de fourches et valse de brouettes sous un beau soleil d'automne et dans la bonne humeur, puis suivis, comme d'habitude, du réconfort des boissons chaudes/rafraichissantes et gâteaux de toutes sortes.

Avec tout ça, les récoltes 2016 ne peuvent être qu'au top !!

Avant !!



Pendant !!!!

Après l'effort

