

Sommaire

- 📄 **Édito**
- 📄 **TROC' JARDIN**
- 📄 **Commande de graines**
- 📄 **L'AJVFBE et ses vergers**
- 📄 **La grande consoude**
- 📄 **Idée recette**
Galette des rois

Bonjour,

«tous les membres du Conseil d'Administration se joignent à moi pour vous souhaiter une belle et heureuse année à vous et toute votre famille, une belle année culturelle, beaucoup de légumes et de fleurs, du soleil, mais pas trop, de l'eau, mais pas trop, bref un printemps et un été normaux !»

Marie-Thérèse MICHEL

TROC' JARDIN - LE 4 AVRIL 2019

SITE DE VIGNERONS

OPÉRATION RÉSERVÉE AUX MEMBRES DE L'AJVFBE

- J'amène mes produits au siège de l'Association des Jardins et Vergers Familiaux de Besançon et Environs (matériel de jardinage uniquement).
- Mes matériels qui correspondent aux conditions de mise en vente sur le Troc' jardin sont conservés par l'association qui en estime un prix de vente.
- Si le produit est vendu par l'association lors du Troc' jardin la somme recueillie m'est remise par l'association. Dans le cas contraire mon matériel m'est restitué.

Dépôt des matériels :

- ▶ **lundi 2 mars 2019 de 17h00 à 19H00**
- ▶ **samedi 21 mars 2019 de 09H00 à 12H00**

au siège de l'AJVFBE 4 rue des 2 Princesses - 25000 BESANCON

Les adhérents pourront troquer et échanger des plants, boutures... lors de l'opération. Inscription obligatoire par courriel ajvfbe@gmail.com.

RESTAURATION POSSIBLE SUR LE SITE

Des informations complémentaires seront communiquées par vos correspondants de sites.

Luc DUREDON



Permanences au siège de l'association

- **Premier lundi du mois de 17H00 à 19H00**
- **Troisième samedi du mois de 9H00 à 12H00**



L'AJVFBE ET SES VERGERS

L'Association des Jardins et Vergers Familiaux de Besançon et Environs compte plusieurs vergers répartis sur la commune de Besançon. Cette activité plus discrète ne manque pas d'intérêt pour les amateurs d'arbres fruitiers ou simplement de plein air.

La section est animée par **Jenny KNAPP**, vice-présidente de l'association.

Les Sites

- Fort de Planoise
- Port-Douvot
- Chamuse
- Montoille

En 2019, l'activité rassemblait 18 arboriculteurs répartis sur 10 vergers en gestion individuelle, 3 vergers en gestion collective et 3 vergers en gestion commune.

Elle dispose d'une pépinière qui nécessite un roulement d'entretien mensuel.



Photo © Luc DUREDON

En 2020 plusieurs vergers seront disponibles sur les sites de Chamuse et Port-Douvot. Contactez-nous à ajvfbe@gmail.com.

Luc DUREDON

GRANDE CONSOUTE (SYMPHYTUM OFFICINALE)



Photo © Luc DUREDON

Le terme « consoude » apparu vers 1265 provient de ses vertus à cicatriser les plaies et à consolider les fractures. Elle possède bien d'autres usages médicaux, connus depuis l'Antiquité ! Très esthétique, elle agrémente les jardins. Son purin renforce les plantes, favorise leur développement et stimule la flore microbienne du sol. Elle a un fort potentiel nectarifère, d'ailleurs les bourdons ne s'y trompent pas et sont si pressés d'accéder au nectar, qu'ils percent un trou à la base de la corolle. Les abeilles à langue courte peuvent alors également y accéder !

Elle a toute sa place dans nos jardins !

(Source : Guide plantons local en Ile-de-France)

Luc DUREDON

IDÉE RECETTE GALETTE DES ROIS COMTOISE, MAISON

Liste des ingrédients

(pour 8 personnes - cuisson 180°C - 30 min)

- 1/4 de litre de lait
- 90 g de beurre
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- Fleur d'oranger ou rhum

Préparation

1. Faire bouillir le lait, le sucre, le beurre et la pincée de sel.
2. Ajouter la farine en une seule fois.
3. Hors du feu, ajouter les œufs un à un.
4. Etaler la pâte dans un moule à tarte beurré.
5. Décorer à l'aide d'une fourchette et dorer au jaune d'œuf.
6. Cuire pendant environ 30 minutes.

Bonne dégustation !



Photo © D.R.

Dans la tradition, la galette des Rois renferme toujours une fève et celui qui la trouve est couronné pour la journée. Cette coutume païenne remonte à l'Antiquité romaine lorsque de grandes fêtes étaient organisées en l'honneur de Saturne, dieu de l'agriculture et du temps, entre fin décembre et début janvier. Maîtres et esclaves mangeaient alors ensemble. Une fève (un haricot) était glissée dans l'un des mets afin de désigner le roi du festin. L'Eglise a ensuite institué l'Epiphanie le 6 janvier, pour célébrer la rencontre entre les Rois mages et l'Enfant Jésus, mais la tradition de la fève dans un gâteau est restée.