


Sommaire

 **édito**

 **Vergers**

Initiatives pour la biodiversité

 **Informations AJVFBE**
Attributions et cotisations

 **Technique**

L'influence de la chaleur sur
la croissance des plantes

 **Idée recette**

Gratin de potiron et pommes
de terre

Bonjour,

Après quelques années de mandat, je vous informe que je ne serai plus Présidente de l'Association. Je remercie toutes les personnes avec lesquelles j'ai exercé ce poste, les services techniques, le conseil d'administration et toutes et tous les jardiniers.

Je passe le relais à la nouvelle Présidente, Jenny KNAPP

Marie-Thérèse MICHEL

C'est avec enthousiasme et motivation que je prends mon nouveau rôle de Présidente. J'espère pouvoir venir vers vous bientôt, en respectant les mesures en vigueur bien sûr. Prenez soin de vous et bon jardinage d'hiver !

Jenny KNAPP

ACTIVITÉ VERGERS :

INITIATIVES POUR LA BIODIVERSITÉ

Suite à une sortie organisée par Le Conservatoire des Espaces naturels, le 26 septembre, et à l'initiative de la ville de BESANÇON, une réflexion pourra être menée sur les actions à tenir pour améliorer encore la biodiversité au verger. Des zones non fauchées pourraient être prévues pour favoriser le développement de certains papillons en déclin sur la ville de BESANÇON, comme la dryade (*Minois dryas*), qui présente une période de reproduction allant de juillet à septembre, coïncidant avec l'activité des fauches de nos vergers.



Jenny KNAPP

INFORMATIONS AJVFBE :

ATTRIBUTIONS ET COTISATIONS

Pendant le confinement, il n'y aura ni attribution, ni changement de jardin.

Les appels à cotisations vont être envoyés prochainement et nous vous demandons à nouveau de privilégier le paiement par chèque à envoyer ou à déposer dans notre boîte aux lettres.

Pour les jardiniers désirant payer en espèces, si nous sommes déconfinés, nous assurerons deux samedis de permanences en décembre avec des mesures sanitaires drastiques. Vous devrez venir avec l'appoint car nous ne rendrons pas de monnaie. Tout cela sera expliqué sur l'appel de cotisation.

Pour toute autre question, vous pouvez nous contacter par e-mail uniquement.

ajvfbe@gmail.com



*Nous sommes contraints de vous adresser régulièrement des messages par e-mail. Nous vous remercions de nous **communiquer vos adresses et de penser à nous informer d'un changement**.*

COMITÉ DE RÉDACTION

Directrice de la publication :

• Jenny KNAPP

Rédacteur en chef :

• Jenny KNAPP

Ont contribué à ce numéro :

• Marie-Thérèse MICHEL

• Jenny KNAPP

• Luc DUREDON

Maquette :

• Luc DUREDON

**Association des Jardins et Vergers
Familiaux de**

Besançon et Environs

4 rue des 2 Princesses

25000 Besançon

Tél. : 03 81 80 07 20

Courriel : ajvfbe@gmail.com



100 Kg

**Une belle récolte de
miel par la section
apiculture cette
année !**



TECHNIQUE

L'INFLUENCE DE LA CHALEUR SUR LA CROISSANCE DES PLANTES

Le froid indispensable à la floraison

La floraison des plantes dépend des conditions de l'environnement, en particulier la température et la longueur des jours. L'exigence de froid pour la floraison ne s'impose pas a priori. Or, de nombreuses espèces ne peuvent fleurir qu'après une période d'exposition (2 à 8 semaines) à des températures de l'ordre de 3-6°C. On définit par vernalisation la transformation opérée par les températures basses qui confère l'aptitude ultérieure à fleurir si les conditions environnementales sont favorables. Ce besoin de froid peut être absolu dans le cas des espèces bisannuelles (endive, navet, carotte, betteraves, laitue, giroflée...). Ces plantes, semées au printemps d'une année, donnent une rosette de feuilles et passent l'hiver sous cette forme, puis après l'hiver, au printemps de l'année suivante, elles développent une hampe florale. Cultivées en serre chaude, elles restent à l'état végétatif et ne fleurissent pas.

Le besoin de froid peut n'être que relatif (un séjour au froid va rendre la floraison plus précoce ou l'améliorer, comme dans le cas des céréales d'hiver), ou inexistant, comme pour les plantes annuelles qui germent au printemps et terminent leur cycle de développement avant la fin de l'été. Dans le cas des céréales qui ont fait l'objet de très nombreuses études, les cultivars de printemps semés en mars-avril fleurissent en juin, alors que les cultivars d'hiver sont semés en automne, passent l'hiver à l'état de gazon et fleurissent avant les cultivars de printemps.



Photo © Luc DUREDON

***Oenothera biennis* ou onagre (plante bisannuelle), passe l'hiver sous forme de rosette de feuilles et développe une hampe florale l'année suivante.**

Attention, il ne faut pas confondre « levée de dormance par le froid » et « vernalisation » ! Si la durée et les températures sont similaires, il s'agit de deux phénomènes physiologiques différents.

(Source : SNHF - Françoise Corbineau)

Luc DUREDON

IDÉE RECETTE

GRATIN DE POTIRON ET POMMES DE TERRE



Liste des ingrédients

(pour 6 personnes - cuisson 180°C - 45 min)

- 8 pommes de terre
- 500 g de potiron
- 2 oignons
- 1 pot de 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 poignée de feuilles de basilic
- Sel, poivre
- 70 g de fromage râpé

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Épluchez les pommes de terre et le potiron. Coupez-les en lamelles, lavez-les et séchez-les à l'aide de papier absorbant.
2. Épluchez et coupez en tranche l'oignon puis faites-le revenir dans une poêle légèrement huilée. Ajoutez la crème fraîche liquide, les feuilles de basilic lavées et séchées. Salez, poivrez et mélangez la préparation avec une cuillère en bois.
3. Dans un grand saladier, mélangez les lamelles de pommes de terre et de potiron.
4. Répartissez-en la moitié dans un plat à gratin préalablement beurré. Versez la préparation de crème liquide à l'oignon et au basilic. Couvrez du reste de pommes de terre et de potiron.
5. Faites cuire pendant 20 min. Parsemez le dessus du gratin de potiron et pommes de terre avec le fromage râpé. Enfournez le plat au four pour 15 min. Servez bien chaud, lorsque le fromage est gratiné.

Bonne dégustation !

