

## Sommaire

-  **Édito**
-  **Verger : nouveau collectif**
-  **Confinement et directives**
-  **Fruit : le physalis**

Le printemps revient...

Après un hiver rude mais, somme toute normal et bénéfique, la vie reprend au jardin et au verger. Le jardinier ne pense plus qu'à ses semis et l'arboriculteurs reprend son verger jusque-là endormi. En ces périodes pour le moins troublées, ça fait un bien fou ! Cette année sera pour notre Association, l'occasion de challenger sa capacité à rebondir avec un mal encore plus grand, s'il en est, le manque d'eau. Nous testerons cette année sur un site pilote la mise en place de compteurs d'eau individuels. Déjà utilisé dans d'autres villes (Dijon, Strasbourg, etc.), ce système permet à chacun(e) de gérer en conscience sa facture d'eau. Parce que ces changements qui nous « tombent dessus » doivent être pris en main par chacun(e) en toute responsabilité.

Jenny KNAPP

## NOUVEAU COLLECTIF DE VERGER

Notre association administre des jardins mais également des vergers. Quatre sites de vergers sont gérés en individuel ou collectif (Port-Douvot, Fort-de-Planoise, Montoille et Chamuse). La ville de Besançon a acquis l'an dernier un nouveau verger dans la zone de Trépillot. La gestion de ce site sera réalisée en collectif. Cette gestion consiste à confier à un groupe d'arboriculteurs (4 personnes maximum pour ce site) l'entretien des arbres et du sol et de récolter le fruit de leur travail. Les personnes sur liste d'attente seront sollicitées prochainement, mais n'hésitez pas à nous contacter également si le projet vous intéresse.



Jenny KNAPP

## CONFINEMENT ET GESTES BARRIÈRES

Les nouvelles directives concernant ce 3ème confinement nous permettent de nous déplacer dans un rayon de 10 km autour de notre domicile. Vous pouvez alors vous rendre au jardin ou au verger. Cependant, il vous sera demandé de vous déplacer avec un justificatif de domicile et bien sûr d'avoir toujours un masque à portée de main. Le port du masque concerne désormais les personnes se déplaçant à pied partout, en tout lieu. Quand vous descendez de votre véhicule pour rejoindre votre parcelle, il faut alors le porter. Dans votre parcelle, pour mieux travailler et enfin se détendre, on peut le poser, sur une surface propre, de préférence exposée au soleil, pour le laisser sécher, les UV du soleil ayant un fort pouvoir de destruction des organismes microscopiques, il sera là notre meilleur allié.

Jenny KNAPP

**Les permanences sont suspendues jusqu'à nouvel ordre.**  
**Contactez-nous de préférence par courriel**  
**ajvfbe@gmail.com**



### COMITÉ DE RÉDACTION

Directrice de la publication :

• Jenny KNAPP

Rédacteur en chef :

• Jenny KNAPP

Ont contribué à ce numéro :

• Jenny KNAPP

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](mailto:ajvfbe@gmail.com)

## ZOOM SUR UN FRUIT : LE PHYSALIS



Photo © Jenny KNAPP

De la même famille que les tomates ou les pommes de terre, les Solanacées, ce petit fruit des Amériques se retrouve souvent comme une petite cerise sur un gâteau. Il en existe une centaine d'espèces, toutes ne sont pas comestibles mais avec *Physalis peruviana*, ou coqueret du Pérou, les amateurs vont se régaler. Le fruit produit des centaines de graines et est très facile à cultiver. Des plants se trouvent en jardinerie, mais le plus simple est de subtiliser le physalis qui trône sur le gâteau du dimanche, de garder quelques graines que vous aurez trouvé à l'intérieur (généralement entre vos dents...). Les semis démarrent à chaud (18°C), dans un peu de terreau, un peu de terre couvrant les graines. Il peut être repiqué au jardin au-dessus de 10 °C, idéalement à partir de mai, jusqu'à octobre. En dessous, le plant peut être gardé à l'intérieur, dans un endroit ensoleillé et si les lieux lui conviennent, il peut atteindre plus d' 1,50 m de haut et peut vivre plusieurs années. D'entretien facile, il aime son verre d'eau chacun jour. La récolte pour les plants en extérieur est à partir du mois d'août alors que gardé à l'intérieur,

les petits lampions peuvent être cueillis toute l'année. On récolte alors les calices quand l'enveloppe et sèche et que le fruit, qui si cache est de couleur jaune d'or. Un plant peut alors produire jusqu'à 300 fruits. Le fruit dans son calice se conserve entre 30 et 45 jours. C'est aussi une mine d'or en terme de vitamine : carotène, provitamine A, vitamine E , vitamine B, vitamine B et de grandes quantités de phosphore. Il présente également des vertus médicinales intéressantes comme sa capacité à soulager les maux de gorge, à renforcer le nerf optique (vitamine E), ou encore d'intéressantes propriétés diurétiques. Il peut être également utilisé en médecine pour les maux plus profonds comme les troubles du métabolisme et des organes internes. Mais attention à le consommer mûr, car comme sa cousine la tomate il peut contenir beaucoup de solanine s'il est encore vert.

*Jenny KNAPP*



Photo © Jenny KNAPP