



ASSOCIATION DES
JARDINIERS DE
QUETIGNY

L'Echo

des Retourne-Mottes

Janv, Fév, Mars 2013 N°26

Bulletin d'information de l'association des jardiniers de Quetigny

Solidarité, Précaution, Participation

Edito

Chers amis jardiniers,

Une année pour notre association vient de s'achever, mais pas n'importe quelle année ... Une année 2012 exceptionnelle.

Outre les activités habituelles, je me dois de rappeler les actions inhabituelles, voire importantes, réalisées.

Deux jardiniers avec l'aide de quelques autres ont construit bénévolement le premier "vrai" bureau de notre association.

Huit jardiniers de notre association ont suivi la formation intitulée "potager au naturel" de cinq jours, une jardinière a même suivi la formation (plus longue et importante) de formateur en s'engageant à intervenir pendant les trois années à venir.

Notre association a accueilli le conseil d'administration de la fédération en septembre. De nombreux responsables de jardins de toute la France nous ont renvoyé des messages positifs sur nos installations et jardins qu'ils ont trouvés intéressants et accueillants.

Le verger collectif a été planté début décembre et nous sommes en train d'achever les jardins adaptés.

L'association a créé une activité vannerie l'hiver dernier et a dû, en raison du succès, refuser des inscriptions pour limiter le nombre de personnes.

Ces projets récents et les actions menées depuis des années par notre association dans la vie locale et nationale lui ont fait prendre progressivement une dimension collective importante.

C'est à ce titre que la ville de Quetigny nous a remis le trophée de la ville de Quetigny.

A l'heure où les jardins et vergers familiaux de Marsannay et un site de jardins familiaux de Marseille sont menacés de disparition, je vous invite à prendre pleinement la mesure de cette distinction.

Merci à la ville pour cette reconnaissance et pour l'aide qu'elle nous apporte depuis des années.

Nous pouvons être fiers de notre association, de ce qu'elle représente. Continuons ensemble à construire et entretenir cette œuvre collective extraordinaire et aussi à en porter les valeurs que nous nous efforçons de respecter: Solidarité, Précaution et Participation.

L'équipe de rédaction du Retourne-Mottes et les membres du conseil d'administration se joignent à moi pour vous souhaiter une très bonne année 2013.

Philippe Carrion



Sommaire

- P-1 Edito
- P-2 infos
- P-3 Mon premier jardin
- P-4 Verger et jardins adaptés
- P-5 Cuisine
- P-6 Que faire des surplus du jardin?
- P-7 Le hanneton
- P-8 Suite le hanneton –Pensée

Rédaction

Philippe Carrion
Pacôme Clémencet
Nicole Dubois
Jean-Pierre Drouet
Brigitte Genot
Michèle Rameau
Marie-Josée Voirin

Ce journal est distribué gratuitement aux jardiniers adhérents à l'Association des jardiniers de Quetigny

Pour contacter l'Association :

Courrier : Maison des Associations-2A,Bd Olivier de Serres – 21800 Quetigny

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Membres du bureau

Philippe Carrion : président
Jean Pierre Drouet : Vice président

Philippe Lapôte : trésorier
Marie-Josée Voirin: trésorière adjointe

Pacôme Clémencet : secrétaire
Valérie Fontana : secrétaire adjointe

Agenda 2013

Travaux collectifs: 8h – 12h

Samedi 30 mars
 Samedi 6 avril
 Samedi 13 avril



Dates à retenir

Dimanche 17 février : Greffe

Mi-mai : vente des plants (tomates, aubergines courgettes salades etc...)

Samedi 8 juin : Fête de la nature

Thème 2013 : « **Cherchons les petites bêtes** »

Pour sa 7^e édition, la Fête de la Nature propose de porter le regard sur les petites bêtes en tous genres. Elles sautent, elles rampent, elles volent, elles se cachent dans les maisons, dans les herbes, dans le sol, sous les algues, dans les fissures ...

A vos loupes !



Programme aux jardins familiaux : des animations, des jeux pour adultes et enfants, repas pique-nique, soirée dansante pour clôturer la journée.

Pour un bon déroulement de cette journée les premières réunions se feront au printemps.

Nous cherchons des volontaires pour contribuer à la préparation et réussite de cette fête.

L'information sera affichée sur les portails et envoyée par e-mail.

Site web: www.fetedelanature.com

Carnaval



Samedi 23 mars 2013

Tous les deux ans les jardiniers participent au Carnaval de Quetigny avec le collectif des associations.

Vendredi 21 décembre une première réunion préparatoire à réuni plusieurs jardiniers pour réfléchir comment présenter le thème 2013 :

« **nos différences à l'unisson** ».

Les idées des uns et des autres mises en commun se sont arrêtées sur des sujets d'aujourd'hui et d'hier.

Nous vous invitons tous à participer à l'évènement du 23 mars et nous comptons sur votre aide en apportant votre savoir-faire et votre habileté à la préparation des costumes, bricolage etc...

Tous les samedis après-midi de 14h à 16h au 1^{er} étage Atelier du Centre Social Léo Lagrange, 3 rue des prairies Quetigny.

Vous êtes nouveaux jardiniers, n'oubliez pas de vous protéger contre le tétanos !

Le tétanos est une maladie infectieuse aiguë, grave et potentiellement mortelle, due à un bacille sporulant anaérobie dont les spores sont souvent retrouvées dans la terre. Pour prévenir cette affection, une seule injection renouvelable tous les dix ans. **Demandez à votre médecin traitant, il saura vous conseiller.**

Vous voulez partager un moment d'écriture sur l'actualité de nos jardins ou sur vos propres expériences de jardinage. Vos articles seront les bienvenus à la revue des Retourne-Mottes ... envoyez vos articles par e-mail : association.jardiniers.quetigny@gmail.com

Mon premier jardin

Avec la crise économique, le retour à des valeurs plus écologiques et l'envie de savourer les produits sains de son propre jardin, le potager bénéficie d'un regain de popularité.

Un potager à domicile, c'est le rêve de manger naturel, de retrouver les saveurs de la petite enfance, de cuisiner santé et de partager des moments conviviaux lors de la cueillette.

Soignez la terre

Vous obtiendrez de belles récoltes avant tout si votre support de culture est de bonne qualité. Aussi, considérez le sol comme votre meilleur allié et enrichissez-le constamment. Vous n'apporterez jamais assez d'humus. C'est en effet l'élément clé de votre sol, car il apporte lentement mais sûrement des éléments nutritifs, il améliore la structure (aussi bien des sols argileux que sablonneux). Il favorise la microfaune et la microflore indispensables. Apportez donc sans retenue du compost, des matières organiques ou du fumier, pourvu qu'il soit bien décomposé.

De même, il est important de ne pas tasser la terre. Ainsi, vous favorisez le travail des vers de terre qui ameubliront le sol à votre place. Une terre souple permet en effet aux racines de mieux pénétrer. Les plantes sont ainsi plus vigoureuses et plus stables.

Les rotations de culture, c'est bidon ?

Pas du tout, chaque plante ne consomme pas les mêmes nutriments de la terre. N'installez pas les mêmes légumes aux mêmes endroits d'une année sur l'autre. Il est d'ailleurs conseillé d'élaborer des rotations de culture sur 3 ans afin que la terre ne s'épuise pas !

Les bonnes cotes!

Optimisez les surfaces de culture afin de faciliter vos pratiques culturales. Des planches (massifs allongés) larges de 1,30 m permettent ainsi de travailler le sol et d'entretenir ses plantes sans piétiner la terre. Sur une petite surface, vous pouvez adopter la technique du potager en carrés en délimitant des massifs légèrement surélevés, de 1,30 x 1,30 m. et garnis de plantes différentes, cultivées en petites quantités.

Une fourche à bêcher écologique

Travailler la terre et l'aérer pour recevoir de nouvelles récoltes est indispensable. Ce qui l'est encore plus c'est de ne pas perturber la vie microbienne qui l'habite. La grelinette (fourche à 4 ou 5 dents) vous permet d'émietter et d'aérer le sol sans le retourner, laissant ainsi la faune continuer son travail écologique. Merci les lombrics.

Après les gelées de l'hiver le temps est venu de se lancer dans l'aventure des premiers semis.



	Semis sous abri	Semis en pleine terre
Betterave	Mars	Avril
Carotte hâtive	Février à avril	
Carotte		Mars à Juin
Radis roses		Mars/avril
Pois à grains ridé		Mars avril à octobre
Pois mangetout		Février/avril
Persil		Mars à juin
Fève		Mars à mai
Pomme de terre		Mars à fin avril
Oignon de couleurs		Mars

Semer une prairie fleurie

Pour donner un côté champêtre au jardin, rien de tel qu'une prairie fleurie. Elle est esthétique, elle attire papillons et abeilles et surtout elle ne demande que très peu d'entretien et aucun arrosage !

Quelles fleurs dans la prairie ?

Il est très facile de trouver dans le commerce des mélanges prêts à l'emploi :

m é l a n g e s
d'annuelles,
de vivaces
ou des deux,
m é l a n g e s
pour attirer
les papillons
ou les abeilles,



m é l a n g e s pour terrains secs ou zones ombragées, le choix ne manque pas!

Plantation du verger

Le 11 décembre dernier, la société des pépinières de Plombières a planté le verger conservatoire de 15 arbres fruitiers ainsi qu'une haie périphérique. Il est situé au fond des jardins le long de la route de Couternon.

Chaque arbre est d'une variété locale différente. Leurs noms ci-dessous réveilleront vos souvenirs :

► **6 pommiers** : *Levreau, Belle fille de Bourgogne, Rambourg papeleu, Calville du Roi, Belle de Boskoop et Reinette clochard,*

► **2 poiriers** : *Beurré Clairgeau et Epine de mas,*

► **3 pruniers** : *Reine Claude dorée, Reine Claude d'Oullins et Mirabelle de Nancy,*

► **2 cerisiers** : *Bigareau Coeur de pigeon et Bigareau marmotte,*

► **1 pêcher de vigne**

► **1 cognassier** : *Champion*

Il sera complété par une ruche au printemps.



Pommier (photo MR)



Verger (photo P Carrion)

Nous avons au moins deux années pour organiser la gestion de ce verger au profit de l'association et donc des jardiniers. Nous devons répondre à des questions telles que : comment faire la récolte?, distribuons-nous les fruits aux jardiniers?, transformons-nous la récolte?, etc.

Si vous avez des propositions à faire, adressez les nous!

Merci à Raymond, Michel, Jean-Pierre, et tous les autres que je n'ai pas pu nommer... pour leur implication dans ce projet.

Philippe Carrion

Les jardins adaptés

L'aménagement des jardins adaptés a commencé début juillet 2012.

Le déblaiement de la terre s'est imposé avant de remplir et niveler le sol de matériau adapté pour favoriser l'accès des fauteuils aux bacs de cultures.

Novembre 2012 trois bacs occupaient leur place définitive.

Au printemps, et avec l'aide de jardiniers lors des premiers travaux collectifs les jardins adaptés devraient être prêts à recevoir les premiers jardiniers.

Encore un peu de patience!

Michèle R



Formation : selon les pratiques et techniques de la charte jardinage et environnement

- 1) Bien gérer la matière organique
- 2) Maîtriser la consommation d'eau
- 3) Choisir judicieusement les plantes cultivées
- 4) Cultiver un jardin et des plantes en pleine santé
- 5) Etre attentif aux déchets
- 6) Favoriser les prédateurs naturels alliés des jardiniers
- 7) Embellir les jardins

Huit jardiniers ont suivi la formation « potager au naturel » voir édito. Une jardinière a poursuivi la formation prévue pour intervenir auprès des nouveaux jardiniers.

Des thèmes de travaux pratiques seront proposés ou bien sur votre demande (la composition du sol, le compost, l'eau, les soins aux plantes, les ravageurs ...)

Quand, où et comment?

3 séances dans l'année (printemps, été, automne) le samedi matin - aux jardins familiaux.

Un bulletin d'information sera affiché aux portails, sous le chalet et envoyé par e-mail

Michèle R

2 Septembre 2012

Ce jour-là de bon matin, quelques jardiniers cueillaient les plantes aromatiques dans le jardin de l'association puis les transformaient en bouquets.

Munis de leur panier rempli de plantes odorantes et de fleurs, ils accueillaient les voyageurs de la première ligne de tramway mise en circulation le 1^{er} septembre 2012.

Une dégustation de crème de cassis produit naturel de nos jardins était offerte au stand des jardiniers installé place centrale. La participation à cet événement fut une journée festive, chaleureuse et riche en rencontre.

C'était la deuxième journée de la ligne T1 du tram ...



Texte Michèle R
Photos PC et MR

Cuisine

Soupe de poireaux au citron et curry

Pour 4 personnes

Faites revenir 5 mn à feu doux dans un peu de beurre 4 poireaux nettoyés et coupés en rondelles et deux oignons pelés et hachés. Ajouter une pomme de terre pelée et coupée en cubes.

Mouillez avec 75 cl d'eau et un bouillon cube.

Laissez cuire 20 mn .

Mixez avec 15 cl de lait et 1 c à café de curry doux.

Ajoutez 1 c à soupe de jus de citron, salez, poivrez .

Gâteau à l'orange

Ingrédients

- 3 oeufs
- 250 g de farine
- 150 g de sucre
- 100 ml d'huile ou de beurre fondu
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 2 oranges pelées à vif et mixées soit 20 cl de jus
- 2 à 3 c à s de confiture ou marmelade d'oranges
- 2 c à s d'amandes en poudre



Préparation

1-Mixez les oranges au mixer plongeant pas trop fin. Batte les œufs avec le sucre environ 5 minutes. Le mélange doit devenir mousseux et s'éclaircir. Rajouter l'huile, le sucre vanillé et arrêtez de battre. Incorporez la farine et la levure à la main délicatement. Finir avec le jus d'oranges.

2 -Verser la préparation dans un moule à charnières beurré et fariné. Mettre au four Th 5 environ 20 à 30 minutes.

3 -A la sortie du four, laissez la porte du four ouverte. Démoulez rapidement le gâteau et enduisez-le (haut et côtés) de confiture préalablement réchauffée.

4 Remette au four éteint et laisser refroidir. Une fois la confiture séchée, saupoudrez d'amandes en poudre et en mettre sur les côtés du gâteau.

BON APPÉTIT!

Que faire des surplus du jardin ? Les mettre en bocaux

C'est le moment de mettre de côté les bocaux petits ou grands pour faire ses conserves à la maison jusqu'à la fin de l'automne. Stériliser n'a que des avantages : c'est bon, économique et prêt d'avance. D'une façon ou d'une autre, nos ancêtres l'ont toujours fait, comme nous le dit l'extrait ci-dessous.

Marie-josée V

Sauce tomate

Nous vivons de réserves. Les jardins donnent des légumes, les vergers les fruits. Clapiers et basse-cour, viande et œufs. Le reste est acheté deux à trois fois dans l'année, en des quantités colossales : un demi-cochon que l'on débite, sale, fume, congèle, réduit en saucisses, fromage de tête, boudins, et puis sucre, riz, lentilles, pâtes, comme à l'approche d'une guerre imminente. Stocker est un acte de survie, un réflexe incontrôlable dans cette Lorraine, paillason de l'Europe sur lequel, un jour ou l'autre, toutes les armées se sont essuyé les godillots ou torché le cul. Nous mangeons frais en saison, en bocaux le reste de l'année.

Bocaux Le Parfait. Alignés sur des étagères à la cave. Parade immobile. Garde-à-vous impeccable. Ces urnes transparentes dévoilent leurs entrailles de petits pois, haricots, carottes, lapin ou poule en gelée, navets, choucroute, fèves, cornichons, cerises, groseilles, framboises, sauce tomate. Labeur d'été : cueillir, apprêter, c'est-à-dire, selon les cas, étêter, équeuter, trancher, presser, presser, dénoyer, peler, faire cuire.



De la terre sèche, qui en surface prend l'aspect de croûtes arides et claires, montent des écheveaux de verdure, immense et soutenus, pour les haricots, par de grands bâtons que nous appelons des rames. Plus bas la forêt lilliputienne des plants de tomates. Plus bas encore, rampants et soumis, les courges, les potirons, les citrouilles. Les corvées d'arrosage menées aux deux crépuscules, celui du matin et celui du soir, révèlent l'intimité des cultures, comme si on les avait douchées nues et que l'eau répandue sur leur corps s'était imprégnée de leurs odeurs. Les plants de tomates déploient ainsi un violent talent aromatique – on est soudain dans un jardin de curé provençal - tandis que les salades délivrent une fraîcheur fragile, les cornichons, des senteurs piquantes et prolétaires, les feuilles des haricots, une moiteur de jungle. Maturation.



Les tomates turgescences, fendues par endroits sous la poussée de leur chair, renflées, kysteuses, superbement inégales, sont déposées dans des paniers d'osier. Dans la cour derrière la maison, ombre fraîche du nord, mon père sort un gros brûleur qu'il pose à même le sol et relie à une bouteille de gaz.

Ma mère nettoie des casseroles en fer-blanc si grandes que l'on pourrait m'y cuire. Je surplombe la scène, accoudé à la fenêtre ouverte de notre cuisine. Massacre aztèque :

ma mère a les mains ensanglantées. Son couteau tranche, écrase, sépare, fait sourdre la pulpe, met à nu pépins, chair et alvéoles. Les tomates pleurent leur jus. Je songe à une confiture dans laquelle j'ai soudain le désir de plonger les bras. Les casseroles sont pleines. Tout cela chuchote, clapote, bavarde, bouillonne.

Ma mère touille avec une cuillère en bois, goûte du doigt, assaisonne, chantonne. *Que sera sera*. Mon père l'accompagne en sifflant, installe le stérilisateur, sorte de chaudière en zinc qui ressemble à un chapeau haut de forme pour géant de foire. Bientôt les tomates ont disparu. Ne restent que leurs sangs mêlés, lissés, unis, brûlants, dont les vapeurs montent jusqu'à moi et me font du charme. Sucre et soleil. Condensé estival.

A l'aide d'une louche, ma mère remplit les bocaux que mon père lui tend, puis celui-ci place un anneau de caoutchouc sur leur col, les referme, et les place dans le stérilisateur.

Une buse plane mathématiquement au-dessus de nos têtes, à la recherche d'un théorème sur le cercle. Plus tard, je jouerai avec un tuyau d'arrosage et ferai naître des arcs-en-ciel. Plus tard, à mon retour, je lécherai les casseroles encore tièdes. Plus tard, *Que sera, sera !*

de Philippe CLAUDEL de l'Académie Goncourt, *Parfums*, 2012, Stock, 18€50



Le hanneton



Description

Gros insecte *coléoptère*, de la famille des *scarabées*.

Sa larve se nourrit de racines et l'adulte de feuilles.

L'adulte mesure de 25 à 30 mm.

Ses ailes sont protégées par des *élytres* bruns.

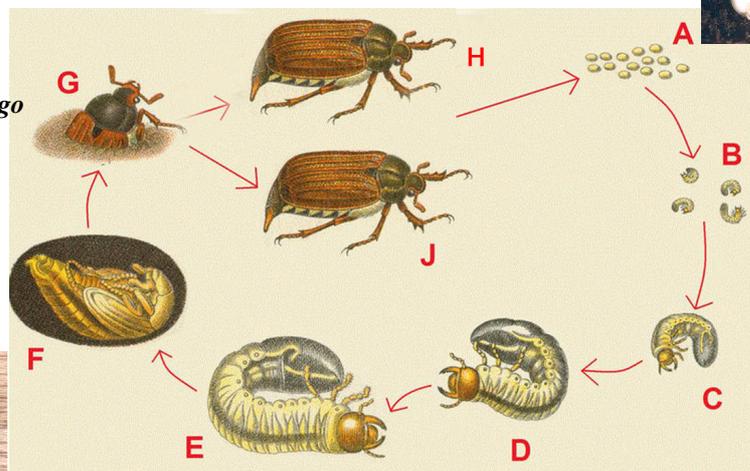
On distingue le mâle de la femelle grâce aux « *lamelles* » des antennes : 7 chez le mâle, 6 chez la femelle.



Cycle biologique



A - les œufs



G - l'imago

F - la nymphe



B.C.D.E

Différents stades de la larve

Le cycle biologique se déroule sur trois ans.

1) La 1^{ère} année, la femelle pond *ses œufs* dans le sol à quelques cm de profondeur, *les larves* éclosent 4 à 5 semaines plus tard, se nourrissant de racines (sans dégâts importants).

A la fin de l'été, elles s'enfoncent à **50 cm** et hibernent.

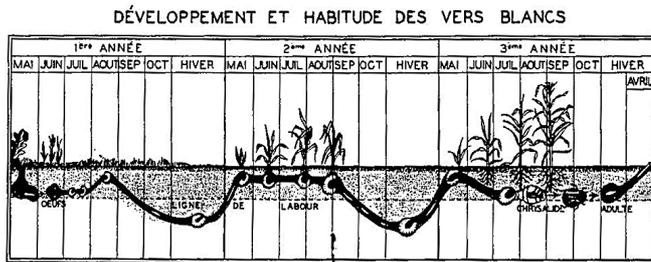
2) A la fin du printemps suivant, elles remontent vers la surface et commettent alors des dégâts plus importants. Au nouvel automne, elles s'enfoncent encore, jusqu'à **70 cm** et hibernent encore une fois.

3) Elles remontent de nouveau au printemps mais redescendent en **juillet**, à une profondeur de **1m** et se transforment alors en *nymphes* qui se transformeront à leur tour en *imagos* (jeunes adultes) **2 mois plus tard**, mais ceux-ci restent en terre.

Au printemps suivant, les imagos remontent pour un nouveau cycle.

Suite page 7 (le hanneton)

Développement et habitude des vers blanc



A ne pas confondre

A *gauche*, deux larves de hannetons (bout de l'abdomen foncé).

A *droite*, larves de cétoines.

En retournant le tas de compost, vous pouvez trouver ces vers blancs et courts. Ne les détruisez pas! Ce ne sont pas des larves de hannetons mais des larves de cétoines (cf. scarabées), qui contribuent à l'élaboration du compost.

A savoir et choisir!

Les binages répétés réduisent le nombre des larves de hannetons.

Les taupes se régaleront de ces gros vers blancs.

Nicole D

Pensée

Quand un homme entre dans un jardin, que fait-il d'autre que de percevoir dans cette image de la nature réordonnée par l'homme, quelques effluves de l'harmonie universelle dont la vie urbaine lui a fait perdre conscience?

Le jardin est bien né d'une nostalgie. Il est le refuge pour le rêve.

Tout jardin est la rencontre du regret de ce passé et du désir de le restituer. L'un est une quête du paradis perdu, l'autre voudrait retrouver l'âge d'or.

Relevé par Germain Bazin dans « Carnet de route d'un pèlerin de Compostelle » de Luc Adrian

ND

La Ville de Quetigny a récompensé les jardiniers



14 décembre 2012 - membres du CA et élection du nouveau bureau

11 décembre 2012 au cours de la soirée de l'engagement « la Ville honore ses citoyens », la Ville de Quetigny a attribué à notre association pour son dynamisme et son investissement **“Le challenge de la Ville de Quetigny”**.



Versailles photo Web