

Septembre/Octobre 2015 N°30

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

Solidarité, Précaution, Participation

Edito

Et si les mauvaises herbes n'envahissaient pas nos jardins! Peut-être chercherait-t-on un moyen de les apprivoiser : mais pour quelle utilité?

Les mauvaises herbes ont un rôle essentiel pour nos sols. Les racines de certaines sont très profondes, chardons liseurons...Elles parviennent à stabiliser les sols érodables et elles aident à l'ameublissement.

Elles garantissent la bonne teneur en biodiversité par la présence d'insectes à condition de les maîtriser lorsqu'elles se mettent en graine.

Pour activer leur disparition rapide certains produits contenant la **molécule du glyphosate** sont utilisés causant de graves inconvénients sur nos plants et notre santé.

De nombreuses personnes se sont mobilisées et ce encore aujourd'hui pour l'interdiction de ces produits, bien entendu, des voix s'élèvent contre ce projet.

Après plusieurs textes réglementant le glyphosate, Madame Ségolène Royal prend la décision d'en interdire la vente dans les jardinerie en 2016.

En 2006 l'association des jardiniers et la fédération nationale des jardins familiaux collectifs (FNJFC) signaient la **charte jardinage et environnement**.

Cette charte comportait 7 paragraphes :

- Bien gérer la matière organique
- Maîtriser la consommation d'eau
- Choisir judicieusement les plantes cultivées
- Cultiver un jardin et des plantes en pleine santé
- Être attentif au problème des déchets
- Favoriser les prédateurs naturels alliés des jardiniers
- Embellir les jardins.

C'est en bonne conscience que nous devons cultiver un potager sain et naturel : est-ce si important de faire une compétition pour avoir de gros légumes? ils n'en seront pas meilleurs dans nos assiettes bien au contraire.

Le souhait de chaque jardinier c'est celui de manger des légumes savoureux, tendres, exquis.

Cette année des méthodes de jardinage au naturel ont été organisées par Marie-Josée Voirin deux méthodes ont été présentées en mars et juin, la prochaine séance aura lieu samedi 29 août.

Ces méthodes aident le jardinier à une meilleure gestion de sa parcelle, à comprendre la faune du sol et à maîtriser les mauvaises herbes.

La maîtrise et la patience appartiennent au jardinier ; pour ralentir l'envahissement il faut opter pour un binage régulier.

Michèle Rameau

Nécrologie

Monsieur **Maurice Prudent** président fondateur des jardins familiaux de Quetigny en 1970 est décédé le 16 juillet 2015 dans sa 92ème année.

Les premiers jardins se situaient derrière carrefour puis au quartier du Grand Chaignet.

En 1978 les demandes étant devenues importantes, les jardins furent déplacés route de Couternon.

Merci Monsieur Prudent pour votre initiative.

Sommaire

- P-1 Edito
- P-2 Manifestations
- P-3 Les ratés dus à la canicule
- P-4 Serre, purins, compostage
- P-5 La grenouille
- P-6 Cuisine, miel et confitures
- P-7 Vannerie
- P-8 Vie de l'association

Rédaction

- Philippe Carrion
- Annie Champrenault
- Elisabeth Dehais
- Nicole Dubois
- 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

E-mail: association.jardiniers.quetigny@gmail.com

Site Internet: jardinsfamiliauxquetigny.fr

Fête de la nature

Les réunions préparatoires à la fête de la nature, ont mobilisé dès le mois de février, plusieurs personnes afin de réfléchir à l'organisation et trouver des idées s'articulant avec le thème qui cette année était « au bord de l'eau ».

La fête de la nature fut l'occasion d'inaugurer, en présence des élus de la Ville de Quetigny, la salle des jardins « relookée ».

La journée s'est déroulée dans un style kermesse d'antan. Chacun s'est replongé dans son enfance en redécouvrant le jeu de quilles, la course en sac, la pêche à la ligne, le chamboule tout... différents jeux d'eau animaient cette journée la goutte d'eau, la pêche à la ligne, le jeu de l'éponge.

Autour de la mare on s'arrêtait pour lire l'historique de la petite mare écrite par Marie-Jo Voirin, Jean-Pierre Drouet, et Jean Malfroy.

Une prestation offerte par le groupe des vendangeurs a animé le début d'après midi et entraîné quelques jardiniers pour une initiation au folklore de la région.

La troupe du théâtre des prairies nous invitait à une sieste à l'ombre des sapins en récitant des poèmes à l'oreille : Ah! Si seulement le temps s'était arrêté !

En fin d'après-midi nos jardins se sont transformés en guinguette éphémère et la soirée se terminait avec la fête de tous les vélos et l'animation du ciné cyclo faisait découvrir un cinéma différent de celui de salles obscures.



Voyage dans le Châtillonnais

Ce dimanche matin du 14 juin les associations des jardiniers et de Quetigny Environnement se rendaient dans le Châtillonnais pour une journée de découvertes.

Un passionnant patrimoine, riche en histoire, avec un musée où l'on peut admirer cet immense vase de Vix qui date du VI^{ème} siècle avant JC dont son volume est impressionnant tant par sa taille que par les sculptures qui l'ornent.

La visite s'est poursuivie par la source de la Douix. Un lieu apprécié pour sa fraîcheur et son mystère. Le groupe s'est dirigé vers l'église de la Vorles chef d'œuvre du XVI^{ème} siècle.

A 13h nous étions attendus à l'abbaye du Val des Choues pour le déjeuner qui fut pris dans un lieu très rustique et après quoi nous avons assisté au repas de la meute.

Le temps de quelques visites dans des salles aménagées en musée et il était l'heure de se diriger vers le car qui nous ramenait à Quetigny.

Tous étions enchantés de cette belle journée.



Michèle R

Au potager au naturel, les ratés dus à la longue canicule....

Nous voici enfin sortis de 2 mois de **températures...étouffantes** (mois 06, 07, début 08). Et que de **vent(s)** pendant tout ce temps! Les crevasses du sol de 4 cm fin juin en témoignaient. Ces 2 raisons expliquent pourquoi le dessèchement a été plus marqué qu'en 2003, même en paillant. La canicule 2015 a été précoce sur de jeunes plants...et beaucoup plus longue, donc

1/ beaucoup de semis ont mal ou pas germé : betteraves, carottes, haricots. En effet, au delà de 30°, la germination est naturellement bloquée. Il a fallu ressemer 2 fois ou 3 et sous paillage, sinon aucune levée, à moins que votre parcelle n'ait bénéficié d'un ombrage (haie, arbuste arbre).

2/ Les plants eux, ont végété : **photosynthèse** (échanges essentiels avec l'atmosphère) des pommes de terre trop vite interrompue qui ont produit de petits tubercules ; courgettes qui donnent 2 fruits puis cessent, fleurs de haricots qui grillent ou haricots inhabituels de 5 cm ; feuilles et fleurs de tomates qui sèchent...

Ainsi, les **plantes stressées** ne pouvaient plus se refroidir. Elles ont donc 1/ fermé leurs stomates (des bouches sous les feuilles), d'où pas ou peu de croissance. Et 2/ leur cycle s'est raccourci s'accompagnant d'une montée à graine rapide bien caractéristique (sauvons nos graines !).

Concluons

Si 2015 a été favorable aux melons, elle ne sera pas l'année des précieuses conserves de haricots et la cherté des légumes en magasin peut inquiéter (haricots de 8 à 10 €/kg).

Un rappel : sans l'aide du climat, le jardinier est à la peine.

Un espoir : une belle arrière-saison prévue par Météo France pourrait favoriser les productions du jardin d'hiver (variétés tardives de pommes de terre si vous en avez planté, radis, navet, poireau, épinard, scarole, mâche ou semis d'engrais verts).

C'est justement le moment de s'y mettre.

A Quetigny, mardi 18 août 2015 par 24°C

Marie-Josée Voirin

Nous avons visité pour vous - Le festival des jardins de Chaumont/Loire Thème 2015 : « Jardins de collections, jardins extraordinaires »

Une bien belle balade comme chaque année, avec des titres et des mises en scène attrayants.

Nom du jardin	Signification	Nom du jardin	Signification
« Carnivore Park »	Plantes de tourbières - Leurs subtils pièges pour capturer, digérer et croître	« Fleur bleue »	Synonyme de rareté, les bleus en pots : pétunia, agapanthe, sauge...
« L'arche de Liné »	Comme Noé – Avant le prochain déluge, les plantes choisies pour recoloniser la diversité maximale	« L'ivresse des elfes »	Mythologie nordique présentée avec conifères précieux, algues, mousses, aiguilles, écailles
« A table »	Assis nombreux devant x suspensions de lampions, plantes carnivores, fraisiers... légumes connus et fleurs à manger	« Silence, ça mousse »	Ces multiples mousses si curieuses et colorées organisées dans un jardin onirique à la japonaise
« Suspensions climatiques »	Cagettes, bocaux, jarres sur étagères font une jungle de grimpantes et retombantes - Mais l'homme n'est plus là	« Porte bonheur »	Déambulation entre des caissettes de beaux trèfles divers à 3, 4, 5 feuilles !

J'ai beaucoup aimé les 3 suivants.

« Le Jardin des 101 Pelargonium »

Banal et démodé le soi-disant « géranium »? Non. J'ai circulé longuement entre 101 pots coniques noirs montrant de grands sujets aux couleurs extravagantes, nervurées ou pas, simples ou doubles, allant des blancs aux violets, en passant par les roses, les mauves, les oranges (ex : le n° 040 *Meadows de Minight* tout ébouriffé) et les rouges flamboyants.

Il fallait les sentir aussi : le citron du n° 065 *Queen of Lemon* et devinez l'odeur du n° 071 nommé *Chocolate Peppermint*.

« Le jardin du teinturier »

Les plantes nous tachent les mains, mais dans ce laboratoire de marmites, pilons, poudres et flacons d'échantillons, elles colorent selon un nuancier éprouvé, voire une alchimie livrée dans des carnets de notes (séchage, broyage des plantes). Selon la nuance souhaitée, leurs pigments viennent des baies, des fleurs, des feuilles, du bois ou des racines. On connaît tous l'orange donné par le brou de noix, mais vous aurez du rouge avec les épluchures de betteraves etc. Et c'est écologique!

« Collection noire »

Ce jardin sophistiqué évoque la joaillerie de l'or marié au noir. Ah le rêve de la fleur d'un noir pur! Fleur rare espérée, mais impossible à obtenir. Des plantes le sont pourtant, noires, mais avec des reflets bleus, bruns, rouges, violets. Cet été, il y avait des artichauts, des euphorbes, des sedums et de l'aconit et en avril sûrement des iris et des tulipes noires. MJ V

Des nouvelles de la serre!

Bien que les températures nocturnes étaient très basses Daniel, Paul et Guy sont, avec une surveillance et une attention toute particulière, les personnes qui ont œuvré à la réussite des plants tant attendus par les jardiniers.

Mais que devient la serre après la vente?

Les années précédentes il était d'usage de laisser l'intérieur de la serre en sommeil, mais cette année quelques plants de tomates, aubergines, blettes et basilic, sont restés invendus car trop petits à la vente; Guy a eu l'idée de les repiquer. L'eau de la citerne n'étant pas complètement utilisée a contribué à l'arrosage journalier pendant la période caniculaire.

Certains légumes comme les tomates seront transformés en confitures, les aubergines en caviar...

Les jardinières vous feront découvrir ces préparations artisanales à la journée de rencontre des associations le 5 septembre et au salon de seniors le 9 octobre tous deux à la salle Mendès France.

En attendant laissons Guy soigner avec patience les tomates, les aubergines, les côtes de blettes et le basilic...

Michèle R

Les purins...les extraits végétaux!

Ne disons pas purins mais extraits végétaux. Ceux-ci ont plein d'avantages fermentés ou non.

Infusion, décoction ou macération, ces extraits ont un principal intérêt, stimuler les plantes.

Tous ces extraits ne sont pas que des stimulants, plusieurs d'entre eux possèdent une véritable action insecticide, d'autres sont des fongicides, et certains ont des actions antibactériennes et sont de bon répulsifs.

Cette année la cueillette et la macération ont débuté en mars lors des premiers travaux collectifs.

Malgré une équipe restreinte, une centaine de bouteilles de chaque extrait fermenté (pissenlit, ortie, et consoude) ont pu être fabriquées?

Les années précédentes une campagne de sensibilisation à été menée activement afin que les jardiniers puissent prendre conscience des bienfaits de ces plantes. Cette année la vente connaît un vif succès et les stocks sont très bas.

La production reprendra au printemps prochain avec des ateliers d'initiation à la récolte, à la préparation et à la surveillance des extraits fermentés.

Elisabeth D

Que devient le compostage collectif?

Une quantité importante de déchets azotés dans le bac d'apport a permis au groupe de référents de procéder à la réalisation du quatrième andain mi-avril.

Actuellement deux andains sont en phase de compostage et le troisième arrive à maturité.

Pendant la période caniculaire, les andains ont été arrosés pour maintenir un état d'humidité afin que les bactéries, champignons, insectes et vers puissent décomposer les déchets.

Le projet est basé sur le principe du volontariat, cependant, pour un bon déroulement du projet, l'implication de chacun est nécessaire. Cela prend peu de temps et le résultat s'avère très utile pour l'amendement des jardins.

Michèle R

Fabriquer ses extraits fermentés, c'est facile et gratuit

- 1kg de feuilles de plantes (pissenlit, ortie, consoude, tanaïs, sureau, fougère, bardane etc.)
 - Les hacher grossièrement et les placer dans un filet
 - Plonger le tout dans un récipient sans couvercle avec 10l d'eau de pluie ou d'eau déchlorée
 - Mélanger avec un bâton tous les jours
 - Laisser macérer de 5 à 15 jours ou plus (selon la t° ambiante)
 - Quand les petites bulles de fermentation ont cessé, c'est prêt
 - Filtrer pour stabiliser, sinon cela deviendrait de la putréfaction
 - Mettre en bouteille ou bidon bien rempli (e)
 - Utiliser dilué au pied des plants : 1l d'extrait pour 10 l d'eau
 - Utiliser 2 fois plus dilué en pulvérisation sur les feuilles : 1l pour 20 litres
 - Conservation pendant des mois à l'abri de la lumière, de la chaleur et du gel
- Une fois ouverte, une bouteille doit être employée rapidement.

LA GRENOUILLE

Quelques grenouilles dans la mare de nos jardins font entendre leurs coassements qui n'ont rien d'harmonieux mais qui sont pleins de vie et célèbrent les belles heures de la journée. Quels concerts souvent !

La grenouille et l'homme vivent ensemble tant bien que mal depuis des temps immémoriaux.

Dans la culture :

► les anciennes religions, les mythes (ex: les dix plaies d'Egypte : invasions de grenouilles) ;



► la grenouille apparaît : sur les blasons, les armoiries, dans le folklore populaire;



► dans les poésies, les chansons, les contes maléfiques ou magiques ;

► et même de nos jours, sur les vitrines de certains restaurants ;

► et dans les titres de certains journaux...

Elle apparaît aussi :

► dans l'art culinaire (cuisses de grenouilles): donc élevage ;

► en biologie: expériences dans les laboratoires ;

► en animal de compagnie (vivarium, bassins) ;

► dans la fabrication d'objets avec les peaux robustes (gros spécimens) ;

► et même dans l'origami !

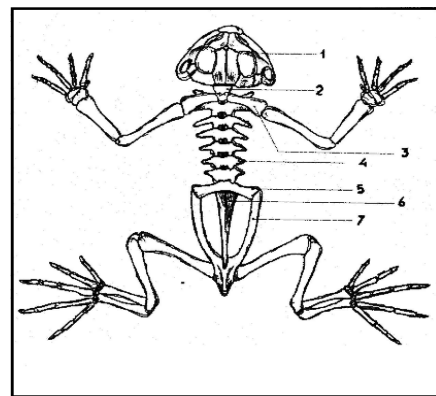


Les grenouilles appartiennent à la classe **des Amphibiens** (double vie : dans l'eau et sur terre).

On dit aussi **Batraciens**.

Elles sont de l'ordre des Anoures et de la famille des Ranidés.

Ce sont des vertébrés, donc elles ont un squelette remarquable, adapté à la nage et au saut ; ce sont des quadrupèdes (quatre pattes), les pattes arrière avec cinq doigts sont très développées ; les mains sont plus courtes et n'ont que quatre doigts.



Leur bouche est grande et comporte des petites dents. Leur langue se renverse vers l'avant pour atteindre leurs proies.

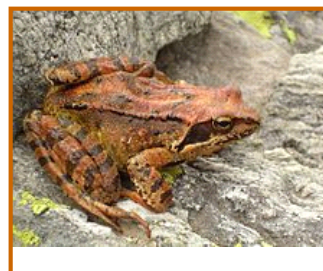
Selon les espèces, les tailles sont plus ou moins grandes.

Dans nos pays :

la grenouille verte est nombreuse dans nos latitudes ainsi que la grenouille rousse qui résiste bien au froid en s'enfouissant dans la vase et sous les pierres (temps de léthargie ou sommeil).

Tout ce beau monde se nourrit selon sa taille, d'insectes, de petits crustacés, petits vertébrés mammifères, larves, poissons, oiseaux.

Leurs larves, elles, ne se nourrissent que de végétaux.



Recherches internet et volumes de biologie. Suite dans le prochain numéro.

N.D.

Cuisine

Courgettes râpées à la menthe et gremolata

Pour 4 personnes

Préparation: 25 mn. Cuisson : 6 mn

4 courgettes. 1 citron. 1 gousse d'ail. 4 œufs. 5 c. à soupe d'huile d'olive.

1 c. à soupe de vinaigre blanc. 1 c. à café de vinaigre balsamique. 1/2 bouquet de menthe. 1/2 bouquet de persil.

Sel. Poivre.

Pour la gremolata : prélevez 4 zestes sur le citron, taillez-les en petits cubes, hachez l'ail et le persil et mélangez-les aux zestes, versez 2 c. à soupe d'huile et mélangez.

Faites cuire les œufs 6 mn dans une casserole d'eau bouillante additionnée de vinaigre blanc, puis égalez-les. Réservez-les au frais.

Lavez et râpez les courgettes. Dans un saladier, versez le vinaigre balsamique, l'huile d'olive restante et la menthe hachée finement. Salez, poivrez et mélangez bien.

Dans une assiette, servez les courgettes avec un œuf, puis parsemez d'un peu de gremolata.

Brigitte Genot



La vie de nos abeilles

Le bouche à oreille a bien fonctionné ce qui a permis à notre jardinier apiculteur de prélever deux essaims d'abeilles; l'un aux allées cavalières et le deuxième proche de l'église de la visitation. Aujourd'hui le rucher de l'association compte trois ruches.

6 juin, la première levée de miel a été effectuée, ce fut un moment d'attente et d'étonnement que de découvrir le premier miel de l'année. Comment sera t'il, quelle quantité il y aura, sera t'il savoureux?

Nos abeilles ont suffisamment butiné les fleurs printanières dans nos jardins et boudé les colzas qui se trouvaient à proximité pour nous fournir un miel d'excellente qualité.

Pour maintenir la biodiversité et apporter suffisamment de pollen à nos abeilles il suffit de diversifier les plantations de fleurs dans nos jardins.

Laissez pousser la bourrache, elles donne de petites fleurs bleues sur lesquelles les abeilles aiment butiner, semez de la jachère fleurie, n'oubliez pas le thym, la lavande, les asters...

La deuxième levée est prévue en août.



Les jardinières et les confitures

Au printemps lors des travaux collectifs, des groseilliers et des cassis ont été plantés sur une parcelle avec le projet de faire progresser l'atelier confitures. Les jardinières multiplient les prouesses dans la transformation des fruits en confitures pour l'association.

Grâce à la ténacité de Florence, Alice, Elisabeth, Nisette les confitures se fabriquent en fonction des fruits du moment.

Cette première année la récolte a été peu abondante. Le manque de fruits fut complété par la solidarité des jardiniers(es) qui en ont proposé à l'association. Ces confitures sont fabriquées de façon entièrement artisanale.

Les fraises, cerises, poires, prunes etc... sont utilisés pour la fabrication des confitures. Les légumes quant à eux bouleversent les a priori vis à vis de la confiture en proposant un éventail de variétés de tomates mais aussi de rhubarbe, de cucurbitacées et de melons.



Michèle R

VANNERIE SAUVAGE

Au printemps, un groupe de l'atelier vannerie a entrepris la réalisation d'une structure aux jardins familiaux à proximité de la petite mare afin de montrer toutes les possibilités de la vannerie sauvage.

Grâce à la taille des saules de la ville c'est un fauteuil qui a été réalisé. Chacun a participé en taillant et tressant du saule, de la clématite, de l'églantier et un peu de viorne.

Le résultat fut parfait et beaucoup de personnes ont félicité les « artistes ».

Ce fauteuil s'est bien enraciné grâce à un arrosage régulier, très vite de nouvelles feuilles se sont développées ce qui a prouvé la bonne santé de la composition.

Hélas, avec la sécheresse la structure a souffert, espérons qu'elle ne sera pas définitivement caduque.

D'autres réalisations sont en projet pour la prochaine saison.



Groupe de vannier à la réalisation du fauteuil

Rendez-vous de rentrée de l'atelier vannerie :

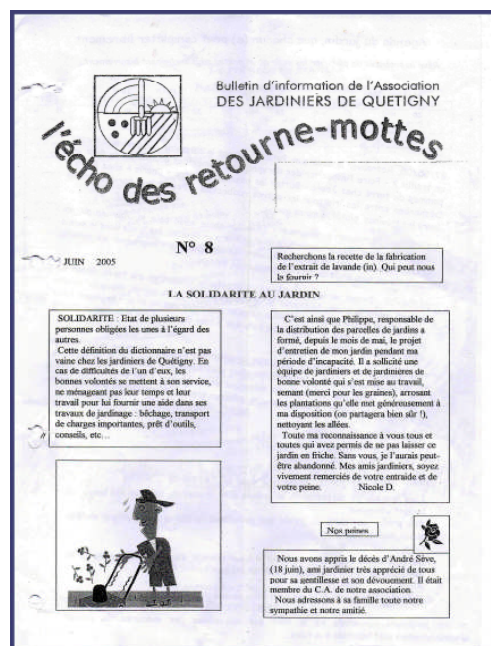
**lundi 14 septembre à 18h30
salle des Jardins Familiaux**

Numéro 30

Le comité de rédaction est heureux de vous présenter le 30ème numéro de l'Echo des Retourne-Mottes.

Depuis sa création début 2000, l'Echo des Retourne-Mottes a subi bien des modifications dans sa présentation mais néanmoins il maintient son objectif dans ses articles celui d'informer les jardiniers de la vie des jardins et de l'association.

Tous les membres du comité de rédaction sont des jardiniers et jardinières. Ils continuent à s'investir, à réfléchir aux articles que vous lisez lors de sa parution. Ils essaient de maintenir trois numéros par an et sont également en demande d'articles ou d'idées de la part des jardiniers.



N° 8 Echo des Retourne-Mottes

Eva Marie

Dans le cadre d'un volontariat écologique franco-allemand et à la demande de la Ville de Quetigny avec le programme Agenda 21 l'association des jardiniers a accueilli Eva Marie de septembre 2014 à Août 2015.

Pendant cette période Eva Marie a participé aux activités, aux ateliers des jardins familiaux et à la préparation des manifestations organisées par l'association.

Sa convivialité, sa bonne humeur et sa gentillesse ont fait d'Eva Marie une personne très appréciée par les jardiniers au cours de son volontariat.

Eva Marie est repartie en Allemagne poursuivre ses études. L'association lui souhaite bonne chance.

Marie Josiane remplacera Eva Marie à la rentrée de Septembre pour une année.

Shirley et ses pinceaux

Munie de ses pinceaux et de ses peintures Shirley décore avec soin les objets déjà recouverts de peinture éconologique.

Les nichoirs se transforment en abris colorés et moins sobres, généralement le thème du dessin est plutôt celui des oiseaux aux couleurs vives.

Sa dernière création est le panneau à l'entrée du verger indiquant le rucher de l'association avec un clin d'œil à **Maya l'abeille**.



L'aide au permis

Elle permet d'obtenir une aide financière mais en contrepartie la personne est tenue de réaliser des heures de bénévolat dans une structure telle qu'une association par exemple.

L'association des jardiniers a accueilli Joël qui s'est engagé à effectuer 20h de travaux collectifs (travaux d'entretien, désherbage...)



Le temps des travaux Bernard encadrait Joël, en lui transmettant les bons conseils afin d'obtenir un travail soigné.

Calendrier

Travaux collectifs: samedi de 8h-12h

17 et 24 octobre

7 novembre

Assemblée générale:

Samedi 28 novembre 2015

Salle municipale de la Fontaine aux Jardins

Charlotte!

Qui est Charlotte? Une variété de pomme de terre ??

C'est le nom qui lui a été donné par les jardiniers.

En effet un chat tigré se tenait près du bureau très amaigri, méfiant et présentant des difficultés de réalignement de posture par rapport à son train arrière peut-être a-t-il reçu un choc ou autres coup...?

Il était impossible de l'approcher. Les jardiniers ont apporté des aliments pour chat qu'il a mangé avec grand appétit et a commencé à se familiariser avec l'entourage.

S'agissant "apparemment" d'une fille elle a été baptisée **Charlotte**.

L'objectif était de pouvoir l'attraper et la conduire chez le vétérinaire afin qu'il lise le tatouage qu'elle avait à l'oreille pour essayer de retrouver ses maîtres.

Un matin deux jardiniers ont réussi à la prendre et l'ont emmenée chez le vétérinaire. Surpris! quand celui-ci a dit que c'était un mâle, qu'il habitait Quetigny et qu'il s'appelait Filou.

L'histoire se termine bien puisque Filou a retrouvé ses maîtres.

Histoire enfantine

Un jardinier bêchait son jardin et était accompagné de son petit fils Paul.

Le grand-père retirait les mauvaises herbes et les rassemblait en bordure de la parcelle, pendant ce temps Paul jouait avec un ver de terre à côté des mauvaises herbes.

Paul demande à son grand-père « Papy comment ça s'appelle? »

- un ver de terre!

- non pas ça

il désigne de son doigt les mauvaises herbes

- c'est du chiendent. » lui répond le grand-père.

Paul tout content continue à jouer avec le ver de terre et 10 minutes ne s'étaient pas écoulées qu'il demandait à nouveau « Papy comment ça s'appelle? »

- du chiendent! ».

Il retourne près du ver de terre lorsqu'une troisième fois il redemande « **Papy il s'appelle comment le chien!** ».

L'histoire est vraie, le prénom est changé. C'est le petit fils de l'un de nos jardiniers.