

L'Echo des Retourne-Mottes

Mars / Avril 2017 N°32

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

Solidarité, Précaution, Participation

Edito

Le conseil d'administration s'est réuni le 12 décembre pour l'élection de son bureau. A la suite de cette réunion j'ai été reconduite dans mes fonctions de présidente ainsi que tous les membres du bureau.

Je les remercie pour la confiance qu'ils m'ont à nouveau accordée et je m'engagerai pour cette quatrième année à pérenniser les actions en cours.

Cette nouvelle année débute avec un froid gélifiant, néanmoins ce moyen naturel favorise la destruction d'une partie des ravageurs pour nos jardins.

Il en va de même pour les mauvaises herbes qui sont ralenties dans leur croissance. Quel bonheur pour le jardinier!

Pendant ces mois d'hiver les bénévoles poursuivent les activités pour assurer le bon fonctionnement de l'association:

Notre trésorier, très vigilant, prévient les jardiniers en cas de retard de paiement par des rappels réguliers afin qu'ils s'acquittent de leur cotisation ce qui leur évitera toutes sanctions désagréables.

La commission de rédaction de l'Echo des retournemottes s'emploie à la recherche d'articles pour l'édition du N° 32.

L'équipe de la serre établit le calendrier des futurs semis et entreprend la préparation du sol destiné à recevoir les nouveaux plants qui seront mis en vente au mois de mai.

La commission attribution des jardins reçoit les nouveaux jardiniers et leur concède une parcelle.

C'est une période calme propice pour réviser le matériel tondeuse, motoculteur petit matériel ...que vous aurez l'occasion d'utiliser au printemps.

Cette année 2017 aura comme les autres années sa fête de la Fête de la Nature dont le thème sera « les supers pouvoirs de la nature » un thème tellement propre aux jardiniers et qui doit nous interpeller pour respecter le milieu de chaque espèce qu'il soit celui du sol, aquatique, ou forestier, également le végétal, ou l'animal... Ces pouvoirs sont très utiles à la terre et le jardinier se réjouit de constater qu'une bonne pollinisation des fruits et des légumes s'effectue ce qui permet à l'homme de se nourrir. C'est un des besoins fondamentaux

Aujourd'hui nous sommes à la recherche du bien manger, chacun de nous souhaite préserver sa santé et celle de sa famille dans un environnement sans pesticides ni produits phytosanitaires. Quel meilleur endroit que nos jardins!

M Rameau

Annexe page 9 Sondage de satisfaction

Réponse souhaitée pour fin Mai 2017
A remettre : dans boite aux lettres des jardins familiaux ou boite aux lettres Maison des Associations ou par mail association.jardiniers.quetigny@gmail.com

Sommaire

P-1 Edito P-2 Infos P-3 Arrosage P-4 label BIO P-5 Semis P-6 Tomates

P-7 Voyage et Cuisine

P-8 Jeux

Rédaction

Marc Bonnin
Philippe Carrion
Annie Champrenault
Brigitte Genot
Roland Paccaud
Michèle Rameau

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Membres du bureau

Michèle Rameau : Présidente Céline Marteau : Vice présidente Alice Guedon : Vice présidente

Philippe Lapôtre: Trésorier

Daniel Thouet: Trésorier adjoint

Annie Champrenault : Secrétaire

Brigitte Genot: Secrétaire adjointe

Membres du conseil d'administration

Pierre Charlot, Bernard Mortureux, Roland Paccaud, Paul Janisz, Florence Lapôtre, Daniel Mourot, Fabien Marteau, Guy Franoux, Elisabeth Dehais, Michelle Barbarin, Marc Bonnin, Claude Delrieu.

ACTIVITES COLLEGIALES

Pour améliorer l'organisation des travaux collectifs de printemps et d'automne, chaque jardinier(e) sera convoqué(e) par téléphone ou messagerie électronique trois semaines avant, et inscrit(e) aux dates données ultérieurement.

Le nombre de jardiniers sera limité à 15 selon les travaux à réaliser.

La première séance aura lieu samedi 1er Avril, suivi des 8 et 29 Avril. Le groupe limité en nombre de personnes l'année passée, a été séduit par cette nouvelle organisation avec un meilleur encadrement des bénévoles.



Alice Guedon est en charge des appels par téléphone et messagerie électronique.

Si vous changez d'adresse de messagerie ou de numéro de téléphone n'oubliez pas de les transmettre à : <u>association.jardiniers.quetigny@gmail.com</u> <u>ou 06 13 29 83 75</u>

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

Le tétanos est une <u>maladie infectieuse</u> aiguë, grave et potentiellement mortelle, due à un <u>bacille sporulant anaérobie</u> 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.

CALENDRIER

• 25 Mars : Carnaval

12 et 13 Mai : Vente des plants
03 Juin : Fête de la Nature
23 Juillet : Vide-grenier
23 Sept : Marché Bio

Initiation greffe

a séance de greffe s'est déroulée dimanche 12 février avec l'association Quetigny Environnement aux jardins familiaux.

Des habitants de Quetigny et des communes environnantes se sont déplacés pour découvrir et aborder les différentes méthodes de greffe.

Gabriel Vaudray et Michel Chanet ont animé pendant deux heures cette matinée devant un public intéressé pour mettre ensuite en pratique les gestes adaptés à la manipulation des greffons.

C'est avec le vin chaud préparé par une jardinière que la séance de greffe s'est terminée en toute convivialité.

Lors du prochain numéro un article vous sera proposé sur les différentes méthodes de greffage.





Remplacement de la petite serre

Bientôt une nouvelle petite serre en remplacement de l'ancienne.

Elle sera installée à proximité de la grande serre. Celle-ci servira à accélérer la croissan-

ce des plants d'aubergines, de poivrons... en complément de la grande serre qui est destinée aux plants de tomates.

L'aménagement extérieur sera agrémenté par un espace floral.



Un arrosage sans gaspillage

ujourd'hui, le meilleur moyen de faire des économies d'eau, consiste à adopter une attitude responsable et à ne pas la gaspiller.

1- Pour le potager quelques conseils utiles

L'eau dans nos jardins : Nous devons apprendre à la respecter, à la protéger en adoptant des gestes simples et citoyens.

Apprendre à arroser au bon moment et à l'arrosoir Arroser en plein milieu de l'après-midi est une pure folie, l'évaporation est alors à son maximum

- * Privilégier l'arrosage le soir après le coucher du soleil, car la fraîcheur de la nuit maintient l'humidité
- ★ Utiliser l'eau de pluie en la collectant dans une cuve
- Penser à mettre en place un paillis au sol : tonte, paille. Cette méthode a deux avantages : elle ralentit la pousse des mauvaises herbes et diminue l'évaporation pendant la période intense de soleil.
- * Penser à biner : « un binage vaut deux arrosages ».

2- Pour les végétaux

- Opter pour des <u>plantes économes</u>.
- Planter de préférence à l'automne ou à la fin de l'hiver, afin de permettre aux racines des végétaux de s'installer en profondeur avant les grandes chaleurs et de trouver ellesmêmes l'eau qui leur est nécessaire.



Arroser au pied des plantes,

abondamment, une fois par semaine plutôt qu'un peu tous les jours, intervenir le soir ou tôt le matin.

♦ Éliminer les mauvaises herbes, éternelles assoiffées et couvrir le sol d'un paillage pour limiter l'évaporation.

M Bonnin

« Le bon sens, c'est du jardin qu'il nous vient... »

Dans son célèbre traité d'agriculture qui date de plus de trois cents ans, Olivier de Serres qualifie le jardinage non seulement d'une « **nécessaire commodité dont on tirera profit comme d'une source vive...** » mais il en fait peut-être et surtout, un «**honneste plaisir**».

«honneste plaisir» bêcher, trier la terre qu'on retourne, concevoir ses planches en fonction des cultures précédentes et de celles dont on rêve, fumer, ratisser, semer, arroser, biner, sarcler et enfin, récolter !...

Oh! nous savons bien, non seulement parce qu'on nous l'a dit cent fois, mais parce que nous l'avons éprouvé nous-même, que l'effort au grand air est le plus salutaire des exercices. Les poumons s'emplissent, les muscles jouent, les toxines s'éliminent, le sang se vivifie, l'appétit monte, tout le corps se fortifie et « il n'est pas jusqu'à la pensée qui n'aille se tonifiant».



Olivier de Serres Agronome français

Et puis, dans les travaux de jardinage, chacun étant son propre patron, chacun va de son aise. Il n'y a ni gêne, ni conflit, ni risque de conflit. Le subconscient défoulé, libérée, la personnalité s'affirme.

Et le sport, direz-vous ? Oui bien sur, mais à notre époque, il débouche presque toujours sur la compétition. Avec le jardinage il n'y a à redouter ni surmenage, ni claquage. Pas besoin de doping et pas de risque de chavirer et de se noyer.

Quelle fine satisfaction pour le jardinier que de contempler son jardin en juin où toutes les planches sont en charge. C'est un monde, un petit monde de verdure, un petit Etat miniature sur lequel il exerce un pouvoir absolu. il administre en monarque sage et son peuple de salades et d'oignons ne se révoltera pas, bien au contraire. Il s'apercevra qu'en plus de la récolte consommable, une autre récolte montera de la terre « Le bon sens, c'est du jardin qu'il nous vient. »

A Quetigny un boulevard porte le nom de ce célèbre agronome français.

LES LABELS BIO

Un label bio est une certification délivrée par un organisme public ou privé. Il garantit principalement l'absence de pesticides chimiques dans les produits et les cosmétiques, ainsi que la présence quasi inexistante d'OGM, mais aussi la qualité et la traçabilité d'un produit issu de l'agriculture biologique et destiné à la vente.

Le logo AB Agriculture Biologique et le logo BIO Européen possèdent depuis 2010 les mêmes garanties : interdiction totale des pesticides et engrais chimiques de synthèse, pas de traitement chimique après récolte, interdiction des OGM et respect du bien-être animal (recours limité aux traitements vétérinaires et aux médicaments).

Le label AB est la propriété du Ministère français de l'Agriculture. Il indique le code de l'organisme certificateur et l'origine de la matière première agricole : UE ou NON UE, ou nom du pays lorsqu'au moins 98% des ingrédients en sont originaires.

La certification BIO COHERENCE est plus stricte car le

cahier des charges exige que les produits bio soient cultivés, produits et transformés sur le sol français. L'association œuvre pour que les structures agricoles bio françaises reçoivent un



revenu équitable et que le bien-être animal soit surveillé de manière assidue.

Interdictions: de l'usage de farine de plumes d'animaux à qui on a donné des aliments OGM et des antibiotiques,

du compost d'ordures ménagères non bio et des serres chauffées.

Les produits Bio Cohérence ne sont pas encore distribués en grandes surfaces, mais ils ne devraient pas tarder à l'être.

Les labels BIO PARTENAIRE ET BIO EQUITABLE

sont contrôlés par un organisme agréé par les pouvoirs publics. Ils se basent sur la règlementation européenne en intégrant des critères humanistes (valeurs du commerce équitable, revenu juste pour les producteurs). Une politique de respect de l'environnement est mise en place, intégrant la notion de progrès. Le label Bio Equitable garantit des produits textiles bio respectueux des petits producteurs.

Les associations DEMETER et BIODYVIN se basent sur l'agriculture biodynamique (adaptation du mode de production aux cycles lunaires et planétaires). En plus du cahier des charges AB, elles requièrent, entre autres, l'usage de préparations à base de bouse de cornes de vaches pour régénérer les sols.

DEMETER estampille notamment les entreprises de cosmétiques et BIODYVIN se focalise sur les vins.

NATURE & PROGRES: le doyen des labels bio français, né en 1964, est délivré après une enquête conduite par ses adhérents (exploitants et consommateurs). Il est plus strict que le label AB: exigence de zéro ensilage, zéro antibiotique et peu de mutilations (ni chapon, ni cornes coupées) et zéro huile de palme.

FAIRTRADE MAX HAVELAAR: cette association œuvre en faveur du commerce équitable. Elle assure un revenu juste aux producteurs du monde entier et aux travailleurs agricoles d'Amérique Latine, d'Afrique ou d'Asie. Contrairement à BIO PARTENAIRE, les produits labellisés ne sont pas forcément issus de l'agriculture biologique.

USDA ORGANIC : ce label américain ressemble beaucoup au label européen, mais il s'organise différemment :

- ⇒ Les produits entièrement issus de l'agriculture biologique reçoivent le label 100% ORGANIC
- ⇒ ceux dont 95% des ingrédients sont bio peuvent utiliser le terme ORGANIC
- ⇒ ceux comprenant 70% d'aliments bio peuvent afficher sur l'emballage « made with organic ingredients » (produit avec des ingrédients bio).

LES LABELS COSMETIQUES BIO

- ECOCERT agréé par le Ministère de l'Agriculture. Les produits certifiés contiennent au minimum 95% d'ingrédients d'origine naturelle. Les parfums et colorants de synthèse, ainsi que les silicones, sont interdits dans leur composition. A la fin de la fabrication, les cosmétiques ne sont ni testés sur les animaux, ni ne renferment de matières premières animales.
- **COSMEBIO**: au minimum 95% des actifs végétaux, tels les parfums, sont bio et les autres ingrédients sont issus de la « chimie verte ». La liste des conservateurs est réduite.
- NATRUE : charte très exigeante. Toute substance artificielle est bannie des produits certifiés.
- •SLOW COSMETIQUE: toute marque qui souhaite obtenir cette motion demande à être contrôlée. Les enseignes sont récompensées pour le respect de trois grands critères: une cosmétique raisonnable, écologique et humaine.
- •BDIH est une association d'entreprises produisant des médicaments, produits diététiques et soins. Les matières premières doivent être d'origine végétale et provenir de l'agriculture biologique. Pas de tests sur les animaux et recours aux rayonnements radioactifs formellement interdit.
- •LABELS DIVERS: de nouveaux labels apparaissent régulièrement. Par exemple, le label OK COMPOST HOME pour les nouveaux petits sacs distribués par les grandes surfaces et commerçants (sacs 100% biodégradable, à base de fécule de pommes de terre cultivées en France sans OGM).

Le label bio n'existe pas encore pour les jardins familiaux, mais les légumes et fruits produits sur les parcelles de Quetigny, dans le respect de la Charte Jardinage et Environnement, pourraient y prétendre.

Le calendrier des semis et des récoltes au potager

Sous abri au chaud, sous abri non chauffé, en pépinière ou directement en place, retrouvez les bonnes conditions de semis pour 36 légumes du potager. Les périodes de récolte sont également indiquées

Espèce potagère	J		F		M		A		M	[J	
Aubergines												
Basilic												
Bette												
Betterave												
Carotte (1)												
Carotte(1)*												
Céleri rave												
Chou pommé												
Chou brocoli												
Concombre												
Cornichon												
Courge												
Courgette												
Epinard (1)												
Epinard (1)*												
Légende			Semi	is en	pla	ce						
Sous abri chaud	Sous abri chaud		Semis en pépinière									
Semis sous abri		Récolte										

Espèce potagère	J	F	M	A	M	J	
Fève							
Haricot							
Laitue à couper							
Laitue pommée(1)							
Laitue pommée(1)*							
Melon							
Navet							
Oignon							
Panais(1)							
Panais(1)*							
Persil							
Piment et poivron							
Poireau							
Pois							
Radis(1)							
Radis(1)*							
Roquette							
Tomate							

Semis à la volée

Semis en poque

(1)* continuité végétative du légume

R Paccaud

Semis en ligne

Les gestes techniques des semis

Les différents types de semis

- → Le semis en place est destiné aux plantes qui resteront toujours au même endroit comme les carottes, les betteraves, les haricots...
- → Le semis en serre est effectué dans un endroit différent du lieu de développement. Les plants issus seront repiqués comme les courges, les tomates, les poireaux...

Les différentes techniques pour semer

- → Le semis à la volée dissémine les graines sur toute la surface. Pour les graines praines fines, les mélanger avec du sable, le semis en sera plus clair. Les graines sont enfouies au râteau. Tasser le sol avec une planche puis arroser à l'arrosoir avec la pomme.
- → Le semis en ligne ou en rayons c'est la technique la plus simple. Utiliser le cordeau pour obtenir un rayon droit, tracer un sillon tous les 30 cm. Semer en faisant glisser les graines directement dans le sillon. Recouvrir, tasser avec la planche et arroser.
- Semis en poquet est réservé aux grosses graines haricots, pois... Faire des trous à égales distances en s'aidant du cordeau. Déposer les graines dans les trous et reboucher avec la terre.

 Texte «cultiver son jardin »

Texte «cultiver son jardin » Eric Charton Ed SAEP

Voir sur site internet - jardinsfamiliauxquetigny.fr

L'Echo des Retourne-mottes $N^{\circ}31$ « article page 4/5 je suis nouveau jardiner!»

La tomate

La tomate est le premier fruit produit dans le monde et le deuxième légume le plus consommé, juste derrière la pomme de terre.

riginaire de l'ouest de Amérique du Sud la tomate fut découverte par Christophe Colomb au 15^{ème} siècle alors qu'il pensait avoir trouvé la route des Indes.

Elle était cultivée par les Incas et n'était pas plus grosse que la tomate cerise d'aujourd'hui.

Elle arrive en Europe un siècle plus tard, et c'est au 18^{ème} siècle, en Italie, puis dans les pays méditerranéens que la tomate connaît ses débuts d'utilisation culinaire. Ronde, rouge, ou jaune, elle est baptisée *pomodoro* « pomme d'or » ou « pomme d'amour »

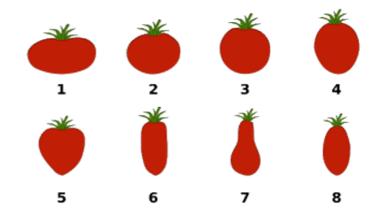
Ce n'est que vers les années 1920-1930 qu'elle commence à être largement commercialisée.

Aujourd'hui les tomates connaissent un grand succès et de grands restaurants inscrivent la tomate à leur carte.

Devant la demande massive des consommateurs, les maraîchers se mettent à la cultiver, et de nombreuses variétés anciennes apparaissent sur nos marchés et dans nos jardins.

M Rameau

Il existe plusieurs milliers de variétés de tomates avec des formes et tailles tout aussi différentes.



Principales formes de tomates: 1, aplatie - 2, légèrement aplatie - 3, arrondie - 4, haute et ronde - 5, en forme de cœur - 6, cylindrique - 7, en forme de poire - 8, en forme de prune

Diversité des tailles et des couleurs entre les variétés

Les variétés précoces

Variétés	Description	Qualités	Récolte
	Ronde, côtelée, rouge, à port semi-déterminé	Chair ferme, parfumée, productive	De mi-juillet à octobre
Matina	Ronde, rouge, à port indéterminé	Chair peu acide, productive, vigoureuse	De mi-juillet à octobre
'Orange Queen'	Ronde, orange vif, à port indéterminé	Chair ferme, juteuse, douce, peu de graines	De mi-juillet à octobre

Les variétés tardives

Variétés	Description	C	Récolte
Coeur de bœuf'	Cordiforme, rouge, à port indéterminé	Chair dense, douce, parfumée, productive	D'août à octobre
Potiron écarlate'	Ronde, rouge, grosse, à port indéterminé	Chair dense, acidulée, parfumée	D'août à octobre
Pyros	Ronde, rouge à port indéterminé	Chair dense, juteuse, tous usages	D'août à octobre









Cornue des And

Voyage des jardiniers au pays Bressan

Dimanche 19 juin 2016 notre association en partenariat avec Quetigny Environnement nous a conduits à notre excursion annuelle pour une journée découverte dans la Bresse Bourguignonne, à Verdun sur le Doubs, village niché au confluent de la Saône et du Doubs.



En compagnie d'un guide passionnant, nous avons découvert l'évolution de ce village, bien protégé au long des siècles par ses cours d'eau mais aussi menacé par les crues de Doubs, rivière puissante et tumultueuse.

Dans une belle demeure du 18ème siècle, la maison du blé et du pain nous a dévoilé tous ses secrets. La visite fut très intéressante.

A 13h00 il était temps de reprendre des forces au restaurant, afin de se préparer à un après-midi champêtre. Visite du musée du bocage et de la forêt avec des reconstitutions d'ateliers d'artisans d'autrefois.

Une balade dans les bois avec un parcours balisé nous a permis de clore cette journée.

Cuisine

La farine destinée à fabriquer les gaudes est produite à partir de maïs torréfié. Grâce à cette farine vous pouvez ajouter de la couleur et de la saveur dans tous vos plats. Il vous suffit de remplacer une partie de farine de blé par les gaudes.

Cette préparation sera plus savoureuse et vous pourrez également l'utiliser pour faire un roux, fariner le poisson, faire de la panure, des pâte à pizza, quiches, crêpes, gaufres, pain, gâteaux...

Recette de GAUFRES

- 70 gr de farine de maïs torréfié
- 180 gr de farine de blé
- Une pincée de sel
- 3 cuillères à café de sucre
- 3 oeufs
- 40 gr de beurre fondu
- Lait tiède selon (la consistance voulue)
- Parfum: rhum, fleur d'oranger.





Vocabulaire d'oiseaux, d'animaux et de végétaux

Accroche le mot de vocabulaire correspondant à l'expression

1-Etre gai comme
3-Travailler comme
4-Se sentir pousser
5-L'hirondelle ne fait pas
6-C'est beau, c'est magnifique c'est
7-Cesse deet apprend quelque chose!
8-C'est bête comme
9-Avoir la tête comme
10-Les carottes sont
11-Haut comme trois
12-Avoir un teint de
13-Rougir comme

citrouille,
ailes
chou
pinson
chouette
pivoine
fourmie
papillonner
cuites
merle
pomme
printemps
pêche





Le bonheur est l'art de faire un bouquet avec les fleurs qui sont à notre portée.

Il n'y a pas de wifi dans la forêt mais je te promets que tu y trouveras une meilleure connexion.





Si février n'a ni pluie ni giboulée, tous les mois de l'année seront ennuyés.

Dans nos jardins la nature a le pouvoir magique de : te purifier, te consoler, te guérir, te ressourcer.



Amis Jardiniers,



Vous qui êtes en bonne santé, vous pouvez sauver des vies en donnant votre sang à Quetigny, lors des prochaines collectes qui auront lieu de 15h00 à 19h30 Salle

Mendès France, rue des Vergers, en date du :

-Jeudi 23 Mars -Jeudi 18 Mai -Jeudi 27 Juillet -Jeudi 21 Septembre -Jeudi 07 Décembre

Sang donné = Vie sauvée

Cette année le voyage annuel organisé avec Quetigny Environnement est programmé :

Dimanche 2 juillet 2017

Découverte du pays de Courbet, Ornans, Lods, source de la Loue... A ne pas manquer!





SONDAGE DE SATISFACTION

Tous les deux mois vous recevez à domicile la Revue Jardin Familial de France éditée par la FNJFC (Fédération Nationale des Jardins Familiaux Collectifs).

Au cours de l'assemblée générale de l'association des jardiniers du 3 décembre 2016 il a été évoqué le maintien du journal.

La décision sera arrêtée lors de l'assemblée générale de 2017 après avoir recueilli l'ensemble du sondage des adhérents pour le maintien ou non du journal « *Jardin Familial de France*»

Aujourd'hui le coût prévisionnel de la revue s'élève pour **l'association à 2300€ pour l'année 2017** ce qui représente par jardinier 10€ par an.

(Cochez les cases utiles)

La recevez-vous réguliè : OUI : □ NON :		x mois						
Vous la lisez : En totalité : □ Régulièrement : □	à moitié : □ rarement : □	quelques arti pas du tout :						
Vous la trouvez : Très utile : □ Très intéressante : □	utile : peu intéressa	inutile : □ inte : □	inutile: □					
Que pensez-vous des ar Très intéressants : □	t icles peu intéressa	ints : 🗆	sans intérêt : □					
Les conseils de jardinage sont-ils proches de vos attentes : OUI : □ NON : □								
Êtes-vous satisfaits des : Très satisfaits : □	fiches techniques Peu satisfaits	: 🗆	non satisfait : □					
La tarification vous sem Très onéreuse : □	ble t-elle : Peu onéreuse : □	sans o	ppinion : 🗆					
Souhaitez-vous le main OUI : □ NON : □ Sans opinion : □	tien de la revue :							
Avez- vous d'autres rer	narques à formuler	?						

Questionnaire à déposer dans la boîte aux lettres des jardins familiaux ou boîte aux lettres 2A Bd olivier de Serres Quetigny

Réponse souhaitée pour Mai 2017

En vous remerciant d'avoir pris quelques minutes pour remplir ce questionnaire anonyme.