

Jardin familial

DE FRANCE

Dossier :

**LE BONHEUR AU JARDIN
HERBES AROMATIQUES**

• UN OBSERVATOIRE POUR LES BOURDONS

• LA VIE CACHÉE DU SOL

• LES OISEAUX DE NOS JARDINS

LESQUELS RESTENT, LESQUELS S'EN VONT ?

PROPOS DE LA RÉDACTION DÉDIÉS AUX JARDINS FAMILIAUX ET COLLECTIFS - LIVRE FRANÇAIS DE COMMERCE ET DE PAYSAN

LE FESTIVAL INTERNATIONAL DES J

Domaine de Chaumont-sur-Loire XXI^e FESTIVAL INTERNATIONAL DES JARDINS

Jardins des délices, jardins des délires
25 avril - 21 octobre 2012

Pour sa XXI^e édition, le Festival International des Jardins a invité des concepteurs venus du monde entier à imaginer les projets les plus étonnants. Cette année encore, il surprend autour du thème « **Jardins des délices, jardins des délires** ». De délires délicieux en délices délirants, le Festival est rythmé par de nombreux rendez-vous, tout au long de la saison.

Fondé en 1992, le Festival International des Jardins a su s'imposer comme un rendez-vous incontournable de la création paysagère et jardinière inventive. Prisé des amateurs et professionnels du monde entier, le concours international préalable à chaque édition reçoit des centaines de propositions. Vingt-et-un projets d'exception ont été retenus par le jury présidé par le célèbre chef cuisinier Alain Passard. Une sélection cette année encore résolument internationale, puisque de nombreux pays y sont représentés.

Ce vingtième anniversaire a laissé aussi carte blanche à plusieurs personnalités invitées qui ont fait preuve de recherche, d'innovation scientifique et artistique, veillant à une très grande diversité végétale tout en incitant au respect de l'environnement. On y retrouve donc des jardins originaux, novateurs, audacieux ou oniriques.

Ce thème 2012 des « **Jardins des délices, jardins des délires** » évoque l'Eden et les paysages idylliques de l'Arcadie.

Lieu d'épanouissement de tous les sens, il célèbre le bonheur, l'euphorie, la félicité, mais il est encore le jardin des délires et de l'audace où se mêlent imagination sans limites, luxuriance végétale, extravagance botanique.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Le Festival International des Jardins est ouvert tous les jours du **25 avril au 21 octobre 2012, de 10h00 à 20h00.**
- La visite guidée d'une sélection de jardins dure environ 1h15.
- La visite libre nécessite au moins 2 heures.

Domaine de Chaumont-sur-Loire
41150 Chaumont-sur-Loire
www.domaine-chaumont.fr

En 2011 le thème était « **Jardins d'avenir ou l'art de la biodiversité heureuse** ». Il a fallu prévoir une journée pour visiter ces 24 jardins classés en « **Jardins d'alerte** » (la biodiversité recule, il n'y a pas d'avenir), en « **jardins d'avenir** » (l'espoir subsiste à certaines conditions) et en « **Jardins de reconquête** » (grâce au changement de nos pratiques). Quelques espaces pédagogiques nouveaux destinés aux enfants nous ont accueillis au frais, tout en nous donnant des idées de plessis originaux.



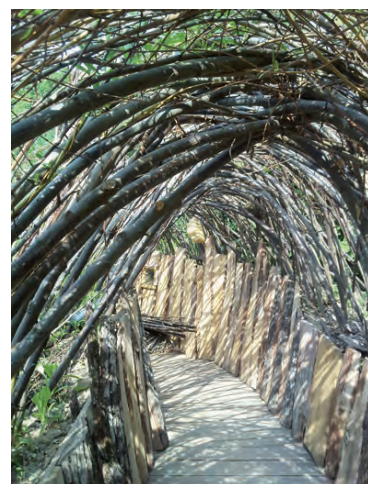
Tente en plessage

Parmi 24 noms évocateurs, *Tu me manques, Le jardin bijou, La sève à la croisée des chemins, Jardin des plantes disparues...*, j'en ai aimé 5 dont :

Avenir si ... La transparence du ver.

Nous entrons sous un plessis de saule et châtaignier et descendons dans un boyau en colimaçon... pénombre... puis ressortons à la lumière dans un beau massif de plantes variées.

En chemin nous sommes sous terre dans l'épaisseur du SOL ! Nous en voyons différentes couches, les racines des plantes, la putréfaction d'un oiseau... Grâce à des petites lucarnes en verre, la mort/la vie grouillant sous nos pieds est là. Nous imaginons nos multiples auxiliaires des jardins travaillant à la fertilité de la terre !



La transparence du ver

Leçon :

ZÉRO PESTICIDE ! Respectons la vaste chaîne alimentaire dont l'homme est le dernier maillon. Ambiance de tanière souterraine boisée : on se sent « ver » ou « taupe » dans le ventre de la terre.

Vision d'avenir OUI, Le jardin à la rue

Cette rue avec trottoirs, immeubles, bancs et plantes à massifs est une rue de **demain** : elle rassemble de nombreux matériaux écologiques pouvant construire nos villes. Ambiance : futuriste, dans une harmonie de gris, beiges et absolument SILENCIEUSE (nos pas ne font aucun bruit).

Comment ?

La rue devient jardin. En marchant sur un **tapis d'herbes**, celles-ci chatouillent nos



Célébrons et tissons la (bio)diversité

ARDINS DE CHAUMONT-SUR-LOIRE



© Photos : M.L. Voirin

pieds. Des **plantes aquatiques** filtrent les eaux de ruissellement et font écran de protection entre automobilistes et piétons. Les lampadaires photovoltaïques en forme de **baobabs** récupèrent l'eau de pluie qui arrose des **plantes d'alpage** et des **arbustes à fruits** (mûres, kiwis). Le bitume est remplacé par des liants à base d'**algues** et les composants du sol ou des bancs sont tous issus de rebuts industriels recyclés, **pigmentés naturellement** et doux au toucher. Des stores de **plantes caduques** abaissent la température des immeubles etc.

Conseil : le désir de changement ou la nécessité nous imposent des aménagements innovants.

Alerte, pas d'avenir ! Manier avec précaution

Nous entrons dans une chambre d'hôpital, ici et là des perfusions de sang rouge et des fleurs rouges dont on prend soin... car dans tous les coins de ce jardin, l'avenir est menacé. Au centre, un vrai lit blanc tapissé de multiples mousses et fleurs basses, qui attendent... la mort ou la guérison ? **Ambiance** de maladie grave (épuisement des ressources, catastrophes naturelles).

Questions : Y'aura-t-il un petit jardin pour chaque maison... ? ; et sommes-nous en sursis ?

Avertissement : « Prenons soin de notre planète comme de nous-mêmes ! »



Marie-Josée Voirin

A manier avec précaution !

IMPRESSIONS A CHAUMONT-SUR-LOIRE...

Mes pas de jardinière m'ont menée cet été au domaine de Chaumont-sur-Loire pour combler ma curiosité : mais que sont donc ces « mini-jardins » du Festival International ? Le côté artistique des images que j'avais vues des années précédentes m'attirait... Je fus enchantée par certains, moins par d'autres, chacun étant comme un petit monde à lui tout seul, séparé de son voisin par une haie.

Ici, un jardin « laboratoire », prolongement naturel au moment des récoltes transformations... Souvenirs chimistes et littéraires...

Là, un jardin méditerranéen, aux senteurs du citronnier en fleurs, du bougainvillier fleuri. Des pierres sèches et des bambous qui me transportent dans un ailleurs... vacances...

Là un jardin des plantes disparues, tel un cimetière d'alerte avec ses petites pancartes... silence... questions...

Ici, un circuit sonore, clochettes suspendues à des bandes de tissu verticales, structurant un espace, tout en le laissant ouvert, sonore, mystérieux cache-cache...

Un autre époque la ville vue des toits-terrasses garnis de plants de tomates ou de fleurs... préserver... être encore au contact de la nature malgré la brique et le béton...

J'ai poursuivi la visite du domaine dans le parc où les cèdres plus que centenaires laissent leurs branches caresser le sol... lourdeur et fragilité à la fois...

Puis tout à coup des cabanes dans les arbres... l'enfance revient au galop... et si je grimpais ???... Mais les échelles sont suspendues plus loin, dans un autre arbre... monter...

s'échapper... rêver... Ensuite, le parc s'ouvre sur un vaste espace : nous dominons la Loire et voyons très loin à l'horizon... espaces... forêts...

Enfin, une allée bordée de fleurs dans tous les tons de bleu... Un jardin expérimental biologique, roses de Ronsard au parfum délicat, nénuphars à foison, tomates qui me sont inconnues, et courges de toutes sortes s'offrent à notre regard... ABONDANCE !!!

Voilà l'aboutissement de ce mot diversité... l'Abondance... savourons ensemble... et préservons ensemble !

Geneviève Gendre - Jardinière à Quétigny



Le jardin des plantes disparues

PRÉVOIR SON JAR

Bon à savoir ! Le céleri-rave

Au chaud, à humidité régulière, en caissettes, le céleri-rave est semé début Mars. Très fines, les graines ne se recouvrent presque pas (on tasse le semis). Les plantules seront repiquées deux fois en pépinière (ou en godets), d'abord début Avril puis, à nouveau, début Mai.

C'est en Juin que les plants seront mis en pleine terre, dans un sol enrichi car ils sont gourmands. On les paille bien ; la sécheresse ne leur plaît pas.

Cette préparation demande donc un travail suivi qui peut paraître trop important si l'on ne désire que quelques plants. Vous n'en n'avez pas semé ? Faites-le très vite ou, pour l'essayer, achetez quelques godets de céleri-rave prêts à repiquer.

C'est un vrai légume-racine d'hiver : on peut le consommer cru râpé mais aussi cuit en légume d'accompagnement, en purée, seul ou mélangé, ainsi que dans les potages, pour varier.

Ma culture habituelle : céleri-rave « Névé »

Josette Marmoret



Semis du céleri-rave



Repiquage du céleri-rave

Mon jardin d'hiver en Bourgogne

« L'hiver n'est pas une saison stérile », mais comme toujours au jardin, il faut anticiper, d'autant plus avec les légumes d'hiver qui sont tous de culture longue. En un an ou deux, l'habitude se prend vite.

Dès la floraison du lilas, je pense « jardin d'hiver » quand je plante mes 110 pommes de terre : j'écarte un petit peu les rangs car ensuite, entre ceux-ci, des légumes compagnons vont y être associés et à l'arrachage des tubercules, les rotations vont se faire facilement durant tout l'été.

Mes associations de Mai-Juin entre les rangs de pommes de terre

1/ début-Mai, des haricots nains filets et des haricots beurre (1 rang pour chacun),

2/ mi-Mai, des choux frisés pour les salades, les soupes et les potées (j'en mets une petite dizaine écartés de 40 cm).

- choux rouges : en même temps et le même nombre mais placés dans un carré plus loin.

- choux de Bruxelles : de 3 à 6 plants écartés de 50 cm, repiqués ailleurs fin-Juin.

- choux navets (rutabagas) en fin-Juin : 4 à 6 qui tiennent peu de place, pour parfumer les pots au feu et le couscous. En 2011 ils ont été mis à la place de quelques fraisiers fatigués (pour 2012, mon plan de jardin n'est pas terminé).

- ◆ Une rotation fin-Juin : un rang de poireaux 'Bleu de Solaise' est mis à la place de pommes de terre précoces arrachées. Les autres viendront après.

- ◆ J'ai aussi un peu de topinambours (au goût d'artichaut) pas exigeants du tout, qui restent en place depuis des années : j'en mets dans le potage et ils sont excellents en chips.



Culture d'hiver depuis Mai : choux frisés entre 2 rangs de pommes de terre. Juin : poireaux remplaçant des pommes de terre précoces. 2^e plan : topinambours permanents.



Cultures entre les rangs de pommes de terre (Haricot beurre en juillet) et sur les rangs en Septembre : épinard, mâche). A droite : scaroles à la place des échalotes (mi-Août) et choux de Bruxelles plantés mi-Mai.



Fin Juillet : navet jaune boule d'Or, navet de Nancy, radis rave gros long d'hiver de Paris, radis ovale blanc de Munich et ailleurs radis rose de Chine.



Vue sur de nouveaux choux rouges (Août) séparés des choux frisés. Au premier plan : mélange de scaroles, chicorées améliorées, Pain de sucre et chicorées à feuilles Palla Rossa.

DIN POUR L'HIVER



Récolte du 3/10/11 De gauche à droite : radis noir, panais 1/2 long de Guernesey, radis violet de Gournay, radis Blanc de Munich, navet Jaune Boule d'or, radis de Chine, navet de Nancy.

Suite des semis de Mars

- Les panais « 1/2 Long de Guernesey » semés en Mars puis éclaircis et espacés de 35 cm, poussent très lentement et nécessitent des binages fréquents.

- Et la chicorée de Bruxelles « Witloof » (endives ou chicons) ? J'en ai un rang cette année pour des salades croquantes en Janvier-Février 2013.

Remarques

Je redécouvre le grand intérêt du raifort pour le goût et la santé, que j'ai testé dans plusieurs recettes alsaciennes et d'Europe centrale.

Ce jardin d'hiver est en plusieurs petits morceaux et j'en conviens, il n'est guère « aligné », mais c'est ainsi que les divers choux sont séparés les uns des autres, car le chou n'aime pas le chou !

Autre avantage : les associations de légumes compagnons limitent les problèmes de culture.

Marie-Josée Voirin



Récoltes d'hiver

© Photos : J. Marmoret

A faire en climat océanique en Mai-Juin

C'est la période à ne pas rater pour déguster des légumes variés à la saison froide.

On pense déjà aux délicieuses soupes et recettes diverses élaborées avec les potimarrons et autres courges qu'on sème en pleine terre après « les Saints de glace » et qui seront récoltés après les premiers froids vers la fin-Octobre.

Début-Mai, il n'est pas trop tard pour semer les endives, les poirées et le fenouil.

Les légumes-racines à conserver tard dans l'année (carottes d'hiver, panais, betteraves rouges dont l'excellente Crapaudine) seront semés dans le sol bien réchauffé. **Les premières planches du printemps se consommeront en « primeurs ».**

Les céleris-raves et céleris à côtes sont à mettre en place à la **mi-Juin** ainsi que les premiers semis de **poireaux 'Jaune du Poitou'**, doux et goûteux mais ne supportant pas bien les grandes gelées.

En terrines, placer quelques graines de **chou rouge, chou de Milan, brocoli, chou de Bruxelles** pour un repiquage définitif **fin-Juin**.

En prévision de petits plaisirs d'hiver : pensons aux tisanes. En Juin, cueillir et faire sécher le **tilleul odorant** et planter, si on l'aime, de la **verveine citronnelle** à récolter en fin d'automne. Son goût raffiné pourra aussi parfumer de nombreux desserts.

Josette Marmoret



Repiquage des poireaux en Juin

Verveine citronnelle



Choux d'hiver



Poireau 'Jaune du Poitou'



Tilleul en fleurs



© Photos : J. Marmoret

La FNJFC pour l'abandon de l'usage des pesticides

En 2007, la FNJFC a pris la décision de changer radicalement les pratiques de ses membres qui utilisaient, à surface égale, parfois de 5 à 10 fois plus de pesticides que les agriculteurs.

5 ans plus tard, la majorité des associations a adopté la Charte Jardinage et Environnement élaborée par la FNJFC en décembre 2007 et, dans environ 80 % des sites, l'usage des produits phytosanitaires a déjà été réduit de plus de 50 %.

Dans un nombre significatif d'entre eux l'usage des pesticides a totalement cessé. La FNJFC a signé l'Accord Cadre ZNA et le Programme Ecophyto 2018. Fin 2011, avec le soutien financier de l'ONEMA, elle a lancé deux ambitieux programmes de formation de Jardiniers référents et Jardiniers Formateurs pour accélérer le changement des pratiques de jardinage et porter la bonne parole auprès des quelques 15 millions de jardiniers amateurs, gros utilisateurs de pesticides. Les Jardiniers Formateurs issus des premières promotions vont notamment participer à la formation des vendeurs des jardinerie dans le cadre des partenariats suscités par le plan Ecophyto qui a permis de mettre en place des Chartes Jardinerie dans toutes les régions.

Notre revue Jardin Familial de France propose régulièrement des alternatives à l'usage des pesticides.

A l'occasion de la 8^e édition de la Semaine pour les Alternatives aux Pesticides, la FNJFC propose à tous les sites «propres» d'afficher fièrement sur leur portail d'entrée un panneau «Jardin sans pesticides».



Réduire les pesticides dans notre alimentation

8 conseils à l'usage des consommateurs avisés

- 1 - Ne plus utiliser de pesticides dans son jardin
- 2 - Manger de préférence les légumes de son jardin
- 3 - N'acheter que des produits bio

Si vous ne consommez pas que des produits bio, fixez-vous des priorités :

- 4 - Evitez de consommer les produits qui contiennent habituellement le plus de pesticides tels que les salades, tomates, concombres, pommes, fraises et tous les fruits et légumes cultivés sous serre notamment pour les enfants et femmes enceintes. Préférez les épinards à la salade, les carottes aux tomates...
- 5 - Assurez-vous que les jeunes enfants ne portent pas à leur bouche de citrons, oranges, pamplemousses, mandarines, clémentines, kumquats... non épluchés. La surface de ces agrumes est très souvent couverte de quantités importantes de pesticides.
- 6 - L'épluchage réduit de façon significative la dose de pesticides véhiculée par les fruits et légumes les plus courants.
- 7 - Pensez à toujours laver les produits avant de les consommer.
- 8 - En tant que consommateurs et citoyens, n'hésitez pas à utiliser vos droits : écrivez à vos parlementaires pour leur demander d'interdire l'usage des pesticides dont les conséquences sur la santé ne sont plus à démontrer.



© Photo : J. Mammoret

QUEL AVENIR POUR NOS

Nos jardins partagés du 13^e

Cette forme d'organisation plaît énormément aux élus qui ne connaissent pratiquement plus qu'elle. Plusieurs raisons à cela. Avec un investissement foncier limité et des équipements très légers, ces jardins satisfont la demande de dizaines de familles. De plus, ces sites de jardins sont parfois éphémères, la collectivité pouvant assez facilement, si besoin, récupérer le terrain pour y réaliser un équipement public ou une opération immobilière. Même s'il est évident qu'ils ne correspondent pas à nos critères de par leur taille, leur caractère éphémère et leur mode de fonctionnement, nous ne devons pas les condamner et les ignorer. En milieu très urbanisé, ils sont complémentaires de nos jardins familiaux.



Square de Boutroux - Paris 13^e

Dans le dossier « Les jardins familiaux en Europe » de Janvier/Février 2011, je vous ai fait un bref historique du mouvement des jardins familiaux (ex jardins ouvriers) et une rapide présentation de ces derniers chez nos voisins européens.

Dans ces pages, je souhaite partager avec vous nos réflexions après deux années de travaux au sein du Conseil d'Administration national et de l'Office International. Notre Secrétaire général, Gil Melin, a visité les jardins de Kazan (Russie) en juillet 2010. Il nous a rapporté des documents fort intéressants de ce pays qui compte environ 20 millions de jardins familiaux. Compte tenu de son importance, ce sujet sera débattu lors de notre prochaine Assemblée Générale le 14 avril et j'envisage de créer un forum sur notre site Internet afin que le plus grand nombre puisse donner son avis.

L'image des jardins familiaux

Avec l'Angleterre, la Belgique et le Luxembourg, nous sommes parmi les derniers à avoir des jardins presque exclusivement consacrés aux cultures potagères et bénéficiant d'équipements très modestes (abris de jardins, local associatif souvent inexistant, absence de toilettes). Beaucoup de nos sites anciens rappellent encore les jardins ouvriers de l'Abbé Lemire. L'appellation jardins ouvriers est plus connue du public et des élus que celle de jardins familiaux.

L'image qui leur est associée est très souvent négative. L'opinion publique n'a retenu que les cabanons faits de bric et de broc sur des parcelles cernées de clôtures improvisées où les fils barbelés ont une large place, des jardins cultivés presque exclusivement par des hommes retraités utilisant force pesticides. Cerise sur le gâteau, pendant la dernière guerre, nos jardins ouvriers ont été surnommés les jardins



Exemple de 'Bidonjardin'

du Maréchal en raison de l'engagement de certains de nos dirigeants de l'époque.

Ce passé est lourd à porter et il est difficile de gommer l'image qui y est attachée malgré tous les changements et les progrès que nous avons réalisés depuis le milieu des années 70, notamment au cours de la dernière décennie. Les Jardins en Carrés de la Fontaine d'Ouche à Dijon (JFF 463) n'ont pas d'équivalent en Europe à ce jour, mais à part les médias locaux, ils n'attirent pas l'attention des grands médias qui préfèrent parler des « jardins partagés ».

Engouement pour les jardins partagés

Le mouvement des jardins partagés est apparu aux Etats-Unis au milieu des années 70. À New-York, des citoyens ont eu l'idée de « réquisitionner » des terrains vagues en plein cœur de quartier pour les cultiver ensemble. Ils sont arrivés chez nous il y a une quinzaine d'années et se sont très vite développés dans des villes comme Lille, Paris, Lyon, Nantes... Il en existe maintenant près d'une centaine dans Paris. Ces sites sont généralement de toute petite taille, la surface de la plupart étant souvent inférieure à l'une de nos parcelles de jardin, mais ils

JARDINS FAMILIAUX ?



© Photo : H. Bomnavaud

accueillent un assez grand nombre de familles du quartier qui cultivent en commun des légumes qu'ils partagent ou dégustent ensemble lors de repas organisés sur le site.

Ces jardins ont un grand succès et apportent un bonheur certain à la majorité des participants qui y accèdent librement.

De nouvelles formes de jardins

Localement nous avons su intégrer le concept de jardin partagé en l'adaptant à notre vision des Jardins Familiaux. Nos jardins partagés sont bien sûr petits (10 à 20 m²) ou très petits (2m²), mais ils sont pérennes et chaque jardinier y est titulaire de sa



Jardins en pied d'immeubles à Aulnay-sous-Bois

parcelle, même si la plupart des équipements, outils et activités, sont partagés.

Parallèlement, notre Bureau d'Etudes a développé les **Jardins en pied d'immeubles**. Ils sont installés sur une partie des espaces verts qui accompagnent les logements collectifs. Leurs équipements tiennent compte de la proximité des jardiniers qui n'ont qu'à descendre de chez eux pour profiter de leur parcelle ne dépassant pas 50 m² en général.

Ces jardins permettent de tisser du lien social dans le quartier et d'obtenir un apport de légumes non négligeable. Ces jardins représentent un gain pour le bailleur social et/ou la collectivité en charge de l'entretien des espaces verts. Ils améliorent aussi l'environnement visuel du quartier.

Je ne reviendrai pas sur les **jardins en carrés** déjà présentés.

Nous sommes prêts à accepter des **Jardins sur les toits**. Notre bureau d'études en a déjà réalisés à Boulogne-Billancourt en 2000 ; nous ne les gérons pas, mais ils sont une véritable réussite dont nous sommes fiers. ▶



Jardins sur dalle à Boulogne-Billancourt

© Photo : H. Bomnavaud



Jardins en carrés à Dijon

© Photo : J. Peyt



Jardins parisiens - Paris 13^e

© Photos : H. Bomnavaud

En Martinique et Guadeloupe, grâce à l'association SEVE, nous développons des **Jardins Créoles** dans le respect des traditions locales, pour faire face à la pollution des sols due à l'usage du chlordécone, un pesticide utilisé dans les bananeraies pour lutter contre le charançon.

A l'intérieur de toutes ces formes nouvelles de jardins, nous encourageons - avec l'aide financière de notre partenaire GrDF - la création de **parcelles et mares pédagogiques**, de **parcelles pour Personnes à Mobilité Réduite (PMR)**.



Parcelle pivotante «Terraccessible»

Une nouvelle demande : les jardins de loisirs

Depuis 2009, la FNJFC et son Bureau d'études sont contactés au moins une fois par semaine par des propriétaires de terrains qui souhaitent créer des sites de jardins et, moyennant loyer, les mettre à disposition des particuliers.

La consultation des sites Internet nous permet de mesurer l'importance de ce phénomène se développant rapidement. L'offre grandit autour des villes et les loyers demandés sont au minimum de 50 € par mois.

Sur certains de ces jardins, il est possible de passer le week-end ou plus. Les règles diffèrent de celles de nos jardins. Ils sont soumis à l'impôt foncier et éventuellement locatif.

Ces jardins sont en dehors de notre champ car notre mouvement, reconnu d'utilité publique, est très encadré par la loi.

Ces jardins de loisirs sont révéla-



Watteau

teurs d'un besoin nouveau des familles pas assez fortunées pour s'offrir une résidence secondaire, même modeste, autour des grandes villes. Par maints aspects, ils ressemblent aux jardins familiaux que nous rencontrons chez nos voisins européens.

En guise de conclusion

Nous ne pouvons ignorer notre environnement, le fait que près de 80 % des Français vivent maintenant en ville, contre 20 % lorsque notre mouvement a été créé.

L'extension, l'étalement des cités font que les sols de jardin se raréfient dans les villes. Il en subsiste pourtant. Nos jardins familiaux traditionnels ont du mal à y trouver leur place. Ils doivent s'adapter à cette nouvelle donne.

Nos jardins traditionnels peuvent trouver place à la périphérie des villes.

Il ne faut pourtant pas les concevoir sur le modèle des jardins du passé.

Les besoins et les jardiniers ont changé :

- il y a beaucoup moins de familles nombreuses et le besoin nourricier n'est plus aussi prégnant même s'il existe toujours pour les familles en difficulté
- les jeunes jardiniers n'ont souvent aucune expérience du jardinage
- il y a de plus en plus de femmes qui souhaitent obtenir un coin de terre
- les collectivités souhaitent que nos jardins soient davantage ouverts sur la ville



Jardins en pied d'immeubles à La Sara

• le besoin de toilettes s'exprime clairement pour accueillir **ce nouveau public** de jardiniers. Les parcelles sont souvent trop grandes, au-dessus de ses forces et/ou du temps souvent limité dont il dispose en raison d'une activité professionnelle.

Nos anciens sites de jardins donnent au contraire l'image d'un univers fermé à la fois physiquement et mentalement, tout le contraire des jardins partagés qui poussent comme des champignons autour de nous.

Nous sommes à la croisée des chemins. Si nous n'acceptons pas le changement, nous sommes condamnés à périr et à disparaître à plus ou moins longue échéance alors que la demande de jardins n'a jamais été aussi grande au cours des cinquante dernières années.

Hervé Bonnavaud

Dans les métropoles telles que Londres et Paris, le foncier étant de plus en plus rare et cher, les élus, lorsqu'ils veulent répondre à la demande de jardins de leurs citoyens, ont le choix de créer des minis ou micro jardins, voire des jardins sur les toits et/ou d'en limiter l'usage dans le temps de façon à les faire tourner.

Deux collectivités en Ile-de-France nous ont proposé des sites sur lesquels il est prévu de remplacer les jardiniers tous les 3 ans. L'un consiste en parcelles de 20 m², l'autre de 150 m² environ. Nous avons dû décliner leur offre car nous savons qu'il nous est impossible aujourd'hui d'exclure un jardinier sans motif valable.

DU SOL

Toute la chaîne des divers micro-organismes du sol va intervenir tour à tour pour finalement transformer cette feuille morte, à la surface du sol, de son état de pure cellulose jusqu'aux sels d'azote minéral contenu dans les déjections d'un ver de terre.

Et il en sera de même de toute matière organique :

- **animale**
(fumier, corne broyée, sang en poudre, etc.)
- **végétale**
(compost, engrais verts, paillis, BRF, etc.)

Tout passera par l'usine souterraine qui finalement produira de la matière minérale.

Et pour faire bon poids, elle produira aussi des oligo-éléments nécessaires à la bonne santé des plantes : du calcium, du magnésium, du bore etc.

Mais on pourrait penser : **pourquoi se donner tant de mal ?** A cause d'une règle simple et incontournable de la Nature :

- c'est pour fournir des aliments minéraux aux plantes.
- parce que les plantes font partie du règne végétal.

Le monde végétal vit dans le monde minéral (la terre) et donc tout naturellement les plantes ne se nourrissent grâce à leurs racines QUE de minéraux. Elles consomment aussi de l'oxygène, du gaz carbonique et de l'azote de l'air grâce à leur feuillage.

Sans micro-organismes pour transformer en matière minérale toutes les matières animales ou végétales, rien ne pousserait.

Par ailleurs, ces milliards de **micro-organismes exercent sur le sol une action mécanique importante de deux manières :**

- toute la matière organique n'est pas transformée en minéraux d'un seul coup.

Le surplus devient de l'**humus** que les micro-organismes vont également transformer, en éléments minéraux, mais plus lentement, sur plusieurs années. Non seulement cet humus constitue une réserve de fertilisants mais aussi, par son état spongieux, va entretenir la souplesse du sol et l'empêcher de se compacter.

- les micro-organismes agissent aussi de façon mécanique sur les sols en fouissant, en creusant des galeries et en brassant la terre. Ils empêchent ainsi le compactage du sol et participent à son aération et à son drainage.

Pour terminer, compte tenu de ce qui précède, il est facile de comprendre que les engrais minéraux de synthèse, « les engrais chimiques » comme on les appelle, reproduisent ce que les micro-organismes fabriquent : des minéraux.

Ces engrais de synthèse alimentent directement les plantes en minéraux. Merveille de la science !

Malheureusement, les micro-organismes privés de nourriture meurent d'inanition. Le sol devient inerte et ne sert plus que de support aux engrais chimiques, comme le sol synthétique des cultures hors-sol ou celui des grandes serres de légumes industriels.

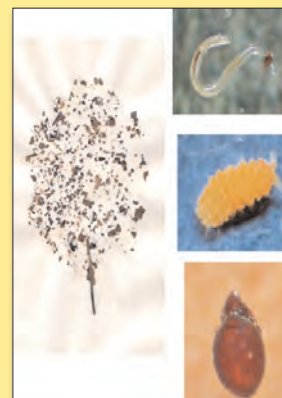
Chacun verra donc l'intérêt de **nourrir sa terre**, qui à son tour nourrira les plantes et **non pas nourrir directement les plantes avec des engrais de synthèse.**

Alain REDON

Les isopodes, diplopodes et chilopodes découpent les feuilles et attaquent les nervures. Ils sont capables de digérer la cellulose et la lignine.



La réduction de la taille des débris est réalisée par les nématodes, collenboles et acariens.



Photos sur la décomposition progressive d'une feuille morte sur le site http://circa13.free.fr/Z_Faune_du_Sol/pages/Role.html



Lombricompostage



Fabrique des étiquettes pour les confitures

Prépare toutes les étiquettes de confitures et de conserves à l'ordinateur en utilisant des ciseaux crantés différents pour les personnaliser.

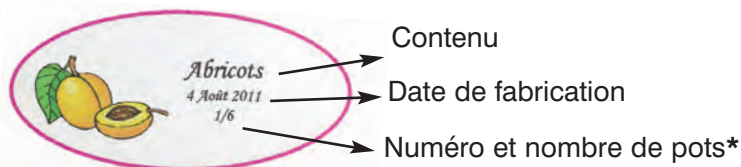
Matériel :

- du papier - une ou plusieurs paires de ciseaux à crans différents ou une paire de ciseaux multi-lames,
- la fonction dessin sur l'ordinateur (Menu : affichage, barre d'outils, cocher dessin) sur une page "traitement de texte", ou "Présentation" (plus facile pour la mise en page),
- des photos ou dessins des fruits ou légumes recherchés sur Internet ou dans un logiciel installé (par ex. Clipart...).

Sélectionne un ou des formats d'étiquettes dans le menu "dessin", "formes automatiques".



- dans le menu "insertion" sélectionne "image" - "à partir du fichier" (pour des photos) ou plus facile : "images clipart" ; insère l'image, insère un pavé de texte pour les infos ; sélectionne l'ensemble et consolide avec la fonction "regrouper" :



* Traçabilité en cas de problème sur une série.

A retenir :

- Fais toutes les étiquettes sur une même page pour économiser le papier,
- Découpe selon ta fantaisie.

Chacun d'entre vous peut ainsi personnaliser ses étagères à confitures et conserves.

Liliane Lenfant



A LIRE !

Le mini-potager de Blanche-Neige et les 7 nains

Ed. Plume de carotte

16,50 €

Joli ouvrage pour apprendre toutes les astuces de culture de 18 fruits et légumes de façon ludique.

Dès 5 ans.



Oh ! Les sciences

Ed. Gallimard Jeunesse

16,90 €

Suite d'une série d'encyclopédies bourrées d'informations et d'images sur la Terre, les Animaux...

Bien fait !



A faire !

Légumes lactofermentés

Parmi une douzaine de techniques qui permettent de **conserver les légumes** qu'on a en trop et ce, bien après la saison de production, la **mise en bocaux stérilisés** (pasteurisation) est bien connue.

La **lactofermentation** est un autre procédé **à redécouvrir** : différent, intéressant et presque oublié, alors qu'il est simple, facile et bien plus ancien que le précédent.

◆ **C'est quoi ?** Par exemple, la **choucroute** est du chou lactofermenté.

Les légumes sont :

- **1/ coupés et tassés** dans un simple bocal de verre à vis stérilisé à l'eau bouillante,

- **2/ puis additionnés de gros sel** en fines couches alternées **ou** d'une saumure à 30 g de sel/litre d'eau déchlorée (en la laissant reposer toute une nuit), puis bouillie et refroidie.

- **3/ Ajouter ici et là quelques aromates** selon la taille du bocal : grains de poivre, laurier, gousse(s) d'ail, clou de girofle, rondelles d'oignon, thym qui, par leurs essences, participent eux aussi à la conservation.

La flore microbienne se développe vite, les ferments lactiques font bouillonner le mélange (ne pas remplir le bocal jusqu'en haut et poser le bouchon sans le visser). La préparation s'acidifie, ce qui empêche toute putréfaction. Au bout de quelques jours en cuisine, la fermentation cesse, c'est prêt : fermer à fond et stocker en cave fraîche à l'abri de la lumière.

◆ **Quels avantages ?** Outre que le procédé est **économique et ancestral** (pas de consommation d'électricité, puisque ni cuisson, ni congélation), il est **bon pour la santé** (crudités toutes prêtes en toute saison, vitamines intactes et enzymes bénéfiques pour la flore intestinale). De plus, ces **légumes** sont fort goûteux, voire trop pour certains. Enfin, disons-le, c'est une **nouvelle aventure potagère** !

◆ **Quelles précautions ?**

Ces **plats acides** sont à consommer souvent mais en petites quantités en association avec d'autres légumes ou des céréales. Il vaut mieux les préparer en petits bocaux, car une fois ouverts et entamés, chacun ne se conserve qu'une à deux semaines au réfrigérateur.

◆ **Par exemple ?** Durant

l'été 2011, j'ai lactofermenté **haricots verts nature** (goût sauvage exquis), **concombres coupés** en tranches de 2 cm (conduisant à une recette d'Europe centrale, en association avec des pommes de terre vapeur sans sel), **betteraves rouges** et une **base de soupe de feuilles vertes** (arroche, bette, bourrache, chénopode, fanes de carottes, plantain, pissenlit...) : un plein de vitamines à rajouter à d'autres légumes d'hiver non salés.

De nombreux légumes, les prunes et des fleurs comestibles se conservent ainsi. En 2012, je tenterai le concentré de tomates et les pétales de dahlias.

Sources : familiale (nous fabriquons chaque année la choucroute de choux, celle de navets et les bocaux de haricots verts, mais sans connaître le mot « lactofermentés ») !

Pour approfondir : **Les conserves naturelles des 4 saisons, Terre vivante** - 14€50, un livre qui rassemble 150 recettes envoyées par des lecteurs de cette revue. Et **Cuisinons les fleurs**, Pierrette Nardo, même éditeur - 17€.

Marie-Josée Voirin

Indispensable condiment : le cornichon au vinaigre

Semés en **pleine terre** au mois de mai ou repiqués à plus de 50 cm d'intervalle, au pied d'un grillage pour la propreté des cornichons et gain de place, les plants y grimpent allègrement après le démarrage. Dès le début de la récolte, la **cueillette** des fruits d'environ 5 cm doit être quotidienne car ils grossissent vite.

Sitôt cueillis, je les frotte avec un torchon sec en ôtant les épines (noires pour certaines variétés), les essuie et les range dans un bol pour les faire dégorger : les plus gros au fond afin qu'ils profitent bien du **gros sel** marin qui les recouvre légèrement.

24 heures plus tard, bien essuyés un à un dans un vieux torchon, ils sont rangés dans un bocal stérilisé puis recouverts de vinaigre blanc froid. Par-ci, par-là, on peut ajouter des grains de poivre ou de coriandre, des oignons « grelots » semés au mois d'avril...

Une fois rempli, le bocal est fermé définitivement après

avoir placé sur le dessus une feuille de laurier, du thym, de l'estragon.

Les déguster au bout de **3 mois** ou plus tard.

Petits conseils :

- pas trop de sel. Temps limite : 24 heures.
- choix des bocaux : les couvercles en fer se désagrègent avec l'acidité du vinaigre.
- surveiller les bocaux et rajouter éventuellement du vinaigre.
- possibilité d'utiliser du vinaigre d'alcool coloré.
- je remplis un bocal spécial avec « les plus gros oubliés » : les couper en dés et les ajouter en cuisine (salades variées, sauce ravigote...) si on les aime moins.

Note : dès 2012 vous pouvez faire un essai en achetant des cornichons en vrac au rayon légumes ou au marché à la fin de l'été.

Josette Marmoret



Lactofermentation



La Vie de nos Jardiniers



MOURENX (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

Depuis avril 2010, une convention lie le Comité Local des Jardins Familiaux et le Centre Social Lo Solan. Une parcelle a été attribuée pour l'éducation à l'environnement d'une vingtaine d'enfants du Centre Social. En octobre 2011 nous nous sommes rapprochés de la LPO. Des arbres fruitiers et une haie champêtre ont été plantés et la parcelle est reconnue «Refuge LPO».

Le 26 mai 2012, les familles du centre social et les jardiniers du Comité Local ont célébré ensemble la première Fête de la Nature à Mourenx. Cette après-midi festive placée sous le signe de la convivialité a donné l'occasion à une cinquantaine de personnes de se réunir et de participer ensemble à l'action «Défi 10 000 nichoirs».

Les enfants étaient très heureux de faire découvrir leur admirable jardin aux parents et de voir installer les nichoirs à mésange qu'ils avaient créés.

Après cette visite et la pose des nichoirs, les enfants ont pris plaisir à écouter le chant des oiseaux grâce à Christian, mari d'une de nos jardinières et passionné d'ornithologie.

Plantations et jeux sur la nature ont agrémenté cette rencontre qui s'est clôturée par un goûter partagé.

Cette action de sensibilisation au respect de l'environnement a été financée par la DDJS, la Commune de Mourenx et la Communauté de Communes de Lacq.

Sara Chatham, Présidente du Comité Local de Mourenx

CAEN (CALVADOS)

Afin de rendre hommage à l'un de nos jardiniers qui était un symbole pour tous nos bénévoles, l'Association a inauguré son chalet d'accueil de la rive gauche en lui donnant le nom de «Chalet d'accueil Henry Castel». La petite cérémonie, au cours de laquelle le Président a rappelé l'importance du rôle des bénévoles au sein des associations, s'est déroulée en présence de Madame Castel et ses enfants. Un pot de l'amitié a clôturé cette inauguration.

Claude Julien, secrétaire de l'Association des Jardins Familiaux de Caen

BOBIGNY (SEINE-SAINT-DENIS)

Les Jardins Franciliens gèrent ce nouveau groupe de 17 jardins créé par le Bureau d'Etudes de la Fédération et situé en pied d'immeuble. C'est le bailleur, France Habitation, qui a financé la construction du site, dans le cadre de la première tranche d'une opération de logements neufs : les anciennes barres ont été détruites pour faire place à de petites unités de 4 étages, avec vue sur les parcelles de jardin. L'attribution de celles-ci s'est déroulée le 17 mars, sous la pluie qui n'a pas entamé l'enthousiasme des futurs jardiniers venant d'emménager !

Michèle Roncin, Responsable des Jardins Franciliens de la FNJFC

La Vie de nos Jardiniers



DRAVEIL (ESSONNE)

Le Comité de Draveil achève sa mutation avec la création d'un 3^e site.

La municipalité, pour aménager les abords du groupe scolaire Jean Jaurès et assurer la sécurité des bus scolaires, a été contrainte d'annexer une partie des jardins du site Brossolette. En collaboration avec le Député-maire, attentif aux jardins familiaux, le Comité Local a obtenu la création de 38 parcelles de 200 m² en bord de Seine. Chaque jardin est équipé d'un abri, financé par la commune et monté par les jardiniers. Nous disposons aussi d'un chalet pour les activités collectives.

Aujourd'hui, nous disposons donc de 72 jardins répartis sur trois sites. Le traditionnel repas annuel a eu lieu en septembre dernier sous le cèdre de Brossolette, et regroupait tous les membres disponibles. Cette manifestation, sous le soleil, a permis de faire connaissance avec les nouveaux jardiniers et d'échanger nos techniques pour économiser l'eau ou améliorer la qualité de nos cultures.

Daniel Cousin, Président du Comité local de Draveil



LE MANS (SARTHE)

C'est en lisant le numéro de Mai-Juin 2012 de «Jardin Familial» que je me suis souvenu de l'existence, aux Jardins Familiaux du Mans, de nombreux nichoirs.

Pourquoi chercher plus loin d'autres raisons de faire ce geste ? Quelques morceaux de planches, quelques pointes même rouillées, une scie, un marteau...

Le site de nos jardins est privilégié : nous sommes à la campagne ; les sites de nidification ne manquent pas ; les prairies naturelles n'ont pas disparu ; les grands arbres, les bosquets, les haies sont présents en nombre et pour longtemps.

Alors pourquoi des nichoirs ? Tout simplement pour des plaisirs partagés, où joindre l'utile à l'agréable !

J'allais oublier un détail ; tous ces nichoirs aux dimensions souvent (très) approximatives «fonctionnent» très bien !!

Certains d'entre eux sont en place depuis plusieurs années et sont fréquentés.

Beaucoup de jardiniers nourrissent les oiseaux l'hiver, ce qui sédentarise sur le site bon nombre d'oiseaux non migrateurs.

François Touillet, Secrétaire du Comité Local du Mans



THIAIS (VAL-DE-MARNE)

Une parcelle pour personnes à mobilité réduite vient d'être installée sur le site de la Résistance. Ce projet, financé grâce au partenariat de la Fédération avec GrDF, a été inauguré le 7 avril. Tous les jardiniers ont été conviés à cette fête et ont été nombreux à répondre à l'invitation



Michèle Roncin, Responsable des Jardins Franciliens de la FNJFC





◆ Quelles salades puis-je semer au printemps, qui résistent au sec ? Mme Ange - Brignoles (83)

Beaucoup de laitues, à semer de mars à mai ou jusqu'en juillet pour les laitues à couper, supportent bien la chaleur et ne montent pas trop vite à graine. C'est le cas pour :

- la laitue 'Appia', précoce et résistante ainsi que 'Novappia' une variété améliorée.
- la laitue 'Du bon jardinier', une variété à grosse pomme résistante.
- les laitues à couper 'Red Salad Bowl' et 'Salad Bowl' en version verte.
- la batavia de 'Pierre Bénite' à grosse pomme frisée et croquante pour l'été.
- la batavia 'Rouge Grenobloise' et 'Kamikaze' une amélioration résistante.



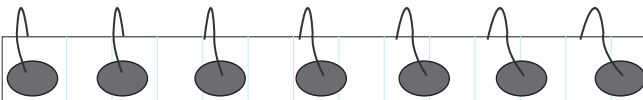
'Kamikaze'

© Photo : J. Marnoret

◆ Quels sont les moyens d'éradiquer le liseron si on ne pratique pas le labour et que l'on se contente d'aérer le sol avec une grelinette ? M. Delahaye - Cholet (49)

On peut retirer les racines avec un fer étroit style gouge à asperge aux endroits où il y a un pied de liseron. On peut le faire en cours de saison ou quand on utilise la grelinette.

Autre solution ; la culture en lasagne... On met un carton sur le sol où il y a du liseron et on alterne des couches de matière verte et de matière brune : on recouvre de terreau et on plante. C'est épais d'au moins 50 cm et étouffe le liseron dessous. A essayer...



◆ Concours National des Jardins Potagers

Ce concours **grand public**, organisé conjointement par la SNHF, l'Association JARDINOT - Le Jardin du Cheminot et le GNIS, est ouvert à tous les jardiniers. Il récompense des jardins potagers remarquables au niveau de la diversité des légumes cultivés, des bonnes pratiques de jardinage et de l'esthétique du jardin.

Les potagers innovants à l'honneur en 2013

Pour tenir compte de la diversité des potagers et de leur environnement, les jardiniers peuvent s'inscrire dans l'une des catégories :

- jardin potager privatif,
- potager dans un ensemble collectif de jardins (centre de jardins, jardins familiaux...),
- jardin potager privatif situé dans un environnement paysager (château, grand parc...),
- jardin ou parcelle pédagogique, réalisé sur initiative individuelle ou avec la participation d'associations de jardiniers ou de sociétés d'horticulture.

En 2013, une nouvelle catégorie viendra récompenser des potagers innovants, conçus et réalisés par des particuliers. Le critère d'originalité pourra porter sur le lieu, la technique, la conception, l'aménagement ou tout autre critère réellement inhabituel.

Pour y participer

Il suffit de télécharger le dossier de candidature sur le site de la SNHF www.snhf.org ou du GNIS www.gnis.fr et de le renvoyer, accompagné de plusieurs photographies de l'année à la SNHF, 84 rue de Grenelle - 75007 Paris, avant le 30 juin 2013.

Les enfants initiés au jardinage durable

La 15^e édition de «La semaine du jardinage pour les écoles» se déroulera du 18 au 24 mars 2013 et aura pour thème «le jardinage durable» avec de nouveaux ateliers proposés aux enseignants sur les pratiques de jardinage respectueuses de l'environnement : découverte du compost, techniques pour économiser l'eau, outils du jardinage durable, aménagements pour favoriser les auxiliaires... Au total, 370 jardineries de toute la France participeront à cette édition menée par le GNIS, VAL'HOR et la FNMJ en partenariat avec le Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie. Plus de 2.500 classes maternelles et primaires sont attendues pour suivre des ateliers pratiques et pédagogiques de découverte des plantes et d'initiation au jardinage.

Pour en savoir plus : www.jardinons-alecole.org



13^e Festival de la photo-nature

« Photosynthèse », le 13^e festival européen de la photographie-nature, organisé tous les deux ans depuis 1989, aura lieu du 14 au 21 juillet 2013 à Saint-Pourçain-sur-Sioule, dans l'Allier.

Ce Festival a pour objectif de faire mieux connaître et aimer la nature au public, par l'intermédiaire de la photographie.

Au programme, des expositions photographiques ouvertes à tous et soumises à un concours.

L'un des thèmes des expositions concerne la **photo de fleurs de serre ou de jardin**.

Un autre thème s'intitule « La géométrie dans la nature ». Photosynthèse, c'est aussi un concours de diaporamas ; des ateliers et stages d'une journée sur la photo-nature et la découverte de l'environnement ; la découverte du patrimoine architectural, naturel et gastronomique de la région ; des rencontres entre les festivaliers et le public. Tout cela dans une ambiance très conviviale, l'hébergement étant même possible chez l'habitant.

Pour en savoir plus :

Photosynthèse, La Pommerault - 03500 Saulcet.

Tél. : 06 07 66 57 08.

Site Internet : www.festival-photosynthese.net.

E-mail : info@festival-photosynthese.net



Dictons

◆ Qui taille sa vigne à la Saint Aubin (1^{er} mars)
Aura de gros raisins.

◆ Semé à la Sainte Françoise (9 mars)
Ton grain aura du poids.

◆ Pluie de Sainte Opportune (22 avril),
Ni cerises ni prunes.

◆ Quand Saint Marc nous trempe (25 avril),
Adieu les rentes.