



Je pense que vous avez remarqué la nouvelle entête des pages Potagem. Notre ami Jean-Marc nous ayant créé un super logo, nous avons souhaité l'inclure dans notre petit journal.
Potanou



LES PAGES Potagem

JARDIN du CAFEGEM (situé 35-37 rue Passe Demoiselles à REIMS)
(CafégEM – Café associatif sans alcool – 12, rue P. Demoiselles – tél : 03 26 47 96 31)

Numéro 36*** JANVIER à SEPTEMBRE 2020

Non, rassurez-vous, le petit journal du Potagem continue d'exister.

Mes amis « jardineux et jardineuses » avaient rédigé leurs articles d'hiver, de début de printemps, quand les mots d'ordre ont été : « Restez chez vous ! »... Confinement oblige ! Toute personne devait justifier son déplacement... vous connaissez la suite. Plus de visiteurs au jardin, etc.... Alors, la sortie du n° 36 a été reportée à l'automne.

Au cours du second trimestre, quelques visiteurs ont pu revenir, mais aucune animation n'a pu avoir lieu. Cette année, je n'ai pas eu le plaisir de voir les gosses courir et rire sur le terrain... Ils ont été privés de chasse aux œufs de Pâques, de leurs classes vertes habituelles... Pas d'après-midi « Slam » non plus pour les petits comme pour les grands... Mes voisins du Parc Léo, les canards et les écureuils, eux, ne voyaient vraiment personne. La fréquentation des parcs et jardins était interdite.

Moi, je suis un p'tit veinard ! J'ai quand même vu les membres de l'équipe-jardin ; ils avaient le droit de venir (au début, munis de justificatifs). Il fallait nettoyer, préparer les parcelles pour les plantations... puis, semer, planter, désherber, arroser, entretenir... sinon, il n'y aurait rien eu ! Bravo mes amis ! Grâce à vos efforts, à votre assiduité, le jardin est devenu encore plus beau cet été, avec des idées nouvelles, une allée encore plus accueillante, jonchée de pots de plantes, de fleurs, de tomates grimpantes sur des supports improvisés avec ingéniosité....

Et puis, au mois d'août, j'ai pu voir à nouveau quelques jeunes frimousses... de tout jeunes enfants du centre de vacances et de loisirs de la Maison de Quartier Wilson, venus avec deux animatrices, Marina et Jeanne que l'on connaît déjà en tant que participante à nos ateliers Slam.

En septembre, le Cafégem a pu organiser un concert. Le jardin a également ouvert ses portes un dimanche après-midi, dans le cadre de la semaine du développement durable qui, cette année, n'a pu avoir lieu en juin.

Enfin, je n'oublierai pas de vous dire qu'en novembre, le Potagem fêtera ses dix ans. Toutefois, il n'a pu réellement voir le jour qu'au début de l'année 2011. J'espère qu'il nous sera possible d'organiser une belle fête d'anniversaire l'année prochaine !

Potanou

Dame Nature fait des misères au potagem

Dans les premières années du Potagem, lorsque l'on démontait les guitounes avant l'hiver, il n'y avait pas trop de problème pour les nettoyer et les faire sécher avant de les stocker pour l'hiver, la météo était clémente. Mais, au fil des ans, la situation s'est compliquée, Dame Nature nous jouant régulièrement des tours... Une année, on a transféré les guitounes dans un tunnel chez notre voisine maraîchère pour les faire sécher. Dur dur... En effet, ce n'est pas de la taille d'un drap : 24 m² ça cause ! Bref, après avoir réfléchi de longues heures, que dis-je, des nuits entières sur la meilleure solution pour cette opération délicate, la décision fut prise...



Il fallait déjà la descendre d'un étage pour procéder à un bon nettoyage, c'est-à-dire la descendre de hauteur, surtout pour le lavage. On a donc retiré les pieds et mis des caisses afin que la toile ne touche pas le sol ; on a pu passer un balai brosse sur le toit et nettoyer les côtés à la main... Comme vous voyez on s'ennuie pas au Potagem et on prend soin du matériel.

Cette année, Dame Nature a été sympa car on a pu rentrer les deux guitounes, l'une après l'autre, et stocker toutes les chaises et tables sous une bâche pour l'hiver. Pour cela, je voudrais remercier toutes les personnes qui ont participé aux différentes opérations. Mettre ses mains dans l'eau glacée pour rincer l'éponge n'est pas évident, on attrape vite "la piquette" avec des températures frôlant le zéro. Le jardin, ce n'est pas uniquement venir aux beaux jours pour profiter des bienfaits du soleil... Espérant avoir un peu plus de volontaires à l'automne prochain...

Pour le moment, le Potagem se repose et sera prêt à vous accueillir aux beaux jours... peut-être avant l'été tout de même ! Souhaitons d'ici là que les mesures sanitaires qui nous sont imposées soient levées et que Dame Nature arrête de jouer au yoyo avec la météo ! Gardons bon espoir et le moral malgré tout !

JP

TURDUS MERULA

C'est un nom latin, je vous l'accorde, mais le mien est vrai, pas comme Tharube, qui n'est qu'un simple moineau. Je ne le critique pas car il a le mérite d'être le porte-parole de toute la gent à plumes du jardin. Je ne suis pas Latino, ni Italien, ni Espagnol... Bon, je vous donne tout de même mon nom en français : **je suis LE MERLE**.



Je vis un peu partout : en Europe, en Asie, en Afrique du Nord... Je peux être sédentaire ou migrateur (partiellement ou complètement). Dans vos régions, j'habite dans les bois, les jardins. Je porte un habit noir C'est chic le noir, surtout avec un bec jaune, assorti de lunettes jaunes également (anneaux autour des yeux)

Ma moitié (entendez par là, ma femelle) porte un fourreau brun roussâtre, un bec marron, et un plastron plus clair, parfois pommelé. Quand je la courtise, je ne supporte aucun rival dans les parages. Pour défendre l'exclusivité de mon territoire, je chasse les autres prétendants. Je cours vers l'intrus avec des postures de menace. Si nous devons en venir au combat, je lui « vole dans les plumes » à ma façon. Nous nous faisons face, voletant à quelques centimètres du sol, en poussant des cris, pattes tendues vers l'adversaire. Mais cela reste plus démonstratif que violent, un peu comme au catch ; en temps normal, je suis plutôt serein, mais pas serin !

Les merlettes peuvent aussi être agressives, lorsqu'elles sont en compétition sur un même emplacement pour la construction de notre habitat. Je ne suis pas macho et lui laisse choisir l'endroit : buisson, arbuste ou la fourche d'une branche... à env. 2 m du sol pour notre sécurité. Puis, je l'aide à bâtir le loft en forme de coupelle, avec de la mousse, de l'herbe, des brindilles, bordé de feuilles boueuses. Une fois installée, elle met au monde 2 à 6 enfants, souvent 4. Euh... au début, des œufs, qui eux, couleur bleu-vert, tachés de brun-rouge deviennent des oisillons au bout de 12 à 14 jours. Nous nous occupons tous deux de notre progéniture. Ils sont précoces nos petits car ils quittent leur nid douillet 15 jours après, soit une semaine avant de voler. Je sais, ce n'est pas très malin car les prédateurs ne manquent pas, surtout dans les bois. Ils rampent alors hors du nid, se laissent tomber en voletant et se mettent à couvert au plus près. Nous continuons de les nourrir encore 3 semaines après leur départ.



A leur tour, ils pourront fonder une famille à l'âge de un an. Nous pouvons avoir d'autres petits, au moins une seconde fois dans l'année, gardant souvent le même nid. Notre espérance de vie moyenne est d'environ 3 ans, et 5 ans si nous sommes costauds dès le début.

Notre nourriture : insectes, vers, larves, chenilles... et divers petits animaux (têtards, lézards...). Nous consommons aussi des fruits, ce qui ne plaît guère aux jardiniers qui ont des fruitiers. Par contre, si nous mangeons les limaces, escargots, les insectes néfastes aux plantes et fleurs, ils ne vont pas nous le reprocher ! Nous aimons également les baies de troène, de sureau noir.. en hiver, les fruits d'aubépine, du lierre grimpant, les boules de houx, du gui...

Quant à notre langage, nos vocalisations, on dit que le merle siffle, flûte, appelle ou babille. Nous chantons à tout moment de la journée, le lever et le coucher du soleil étant les instants où nos chants sont les plus intenses. Vous reconnaissez aussi que notre chant est considéré comme l'un des plus beaux chants d'oiseaux d'Europe. D'ailleurs, vous employez l'expression « siffler comme un merle ». Merci, cela fait plaisir à entendre, ainsi que de savoir qu'un certain Théophile Gautier nous a consacré un poème, intitulé « le Merle »

Marie-Claude

À bon outillage bon jardin

« Qui veut jardiner longtemps ménage ses outils » proverbe Potageois

Tout à sa besogne, le jardinier se doit d'être bien outillé ; la jardinière de même, soit dit en passant. C'est pour elle, comme pour lui, avoir sous la main le bon outil au bon moment et en bon état. Au jardin, les outils ne font pas défaut, les râteaux se ramassent à la pelle et l'on trouve facilement outil à sa main (l'inverse n'est pas de mise, trop d'outils se languissent d'une main).

Mais, qu'en est-il de leur « état » ? Avant tout : robustes et gaillards malgré l'âge, car nos outils sont bien entretenus. Mis à rude épreuve pendant la saison, ils reposent bouchonnés et lubrifiés tout l'hiver. Voici la méthode :

Nettoyer : Bêches, râteaux, binettes, fourches, crocs, griffes et autres outils qui ont remué le sol du printemps à l'automne. Pour éliminer la terre, on frotte les têtes, les manches et les jointures avec une brosse dure (brosse à chiendent). Si les parties métalliques sont piquetées de rouille, on peut les gratter au papier de verre grain très fin.

Protéger : Une fois propres, il faut bien protéger ses outils. Ainsi, les parties métalliques sont enduites d'un mélange huile de colza et gros sel afin de les préserver de la rouille, tandis que les manches en bois sont frottés d'huile de lin pour les rendre résistants aux intempéries.

Béatrice



SYMPHONIE EN JAUNE

A la porte du jardin le soleil vous éclaire.... Ce sont les lumineux forsythias. Plus haut, à droite, le joli sourire des primevères dans le tapis de mousse où se cachent plein de timides violettes.

Ensuite, le chemin vous mène au pied du frêne, tout encerclé de jonquilles, elles aussi couleur du soleil. Cette année elles sont très grosses.

Voilà, c'est le printemps, avec le retour du soleil et de toutes ces fleurs jaunes qui le symbolisent.

Anne-Marie



L'Amélanancier

C'est un arbuste, ou arbre rustique, de la famille des *Rosaceae*.
Originaire d'Amérique du Nord, il n'a qu'une seule espèce en Europe, l'amélanancier ovalis.

Dans l'Europe médiévale, surnommé « l'arbre aux oiseaux », il était souvent planté dans le jardin des simples des monastères ou dans les cloîtres.

Haut de 3 à 5 mètres et large de 3 mètres, il prospère surtout dans des sols acides, excepté l'amélanancier ovalis qui supporte très bien des sols calcaires. Il a besoin d'une terre riche, profonde, consistante, fraîche. Ses feuilles vertes caduques et simples prennent de belles couleurs cuivre et pourpre en automne. Il supporte des températures très froides, allant jusqu'à -30°C, mais il craint les vents desséchants, les étés trop secs, d'où la nécessité durant l'été de protéger le pied de l'arbre pour lui conserver son humidité, en empêchant l'évaporation du sol.



Ses fleurs, généralement blanches, plus ou moins roses selon les variétés, sont étoilées, en grappes terminales. La floraison est brève, ne dépassant pas une dizaine de jours, courant avril. Elles ont un doux parfum légèrement vanillé. Elles donnent ensuite des baies rouges ou noires, nommées *amélanches*, qui se consomment crues ou cuites, très appréciées dans les confitures. Ces baies renferment des quantités importantes de glucides (saccharoses et sucres réducteurs), de protéines et de lipides. Elles sont aussi riches en fibres, en vitamines C et A, magnésium, fer, calcium, zinc. Comme les myrtilles, elles auraient une activité anti-oxydante remarquable et seraient particulièrement utiles afin de lutter contre le mauvais cholestérol, combattant ainsi les maladies cardio-vasculaires.

Confiture : Pour chaque kilo de baies, ajoutez 500 g de sucre et le jus de 2 citrons.
Faites cuire à feu doux durant 45 mn, en écrasant les fruits. Remplissez ensuite les pots ébouillantés jusqu'à 1 cm du bord. Vissez les couvercles et retournez les pots quelques minutes dans l'eau froide.

Jean-Marc

L'épine raconte l'hiver. Bois calcinés bleus de neige, les arbres tisonnent le ciel.

Sur le temps et ses chutes, ils dérivent d'un pas de cendre.

Sur le silence, ils écrivent d'indicibles danses.



Vient le printemps, l'eau qui ondoie. La vie éclot.

À pleines racines, dans la misère, elle revêt l'espérance.

Regain où l'ivraie se livre, le temps à l'œuvre fait la plante.

Visage sur la ville, vient le temps où l'homme éclot, à pleines mains prend l'espérance.

Ville vague, terres de brèches, le béton bourgeoise, le bitume fleurit. Béatrice Pailler



Am, stram, gram, PIC ! Mais... Pic Epeiche

On ne l'avait encore jamais vu sur le jardin, et pourtant il y a une sacrée panoplie d'oiseaux ! Il est venu se percher sur une mangeoire suspendue à spirale, picorant une boule de graisse (mangeoire accrochée dans un mirabellier). Il se balançait dessus, la dépassant largement d'une tête, car il est costaud le bougre ! Une belle taille, de belles couleurs (noir, blanc, rouge). Un oiseau superbe ! Le plus répandu de nos pics..... Mais nous vous en reparlerons plus tard. MC



Au fil des saisons

En ce moment, c'est début août, il fait 37° à l'ombre au Potagem.

Les tilleuls, après leur floraison, sont déjà passés à l'automne, les marronniers, avant de faire leurs marrons, perdent déjà leurs feuilles... Qui croirait que c'est l'été ?

Les betteraves, les panais, les navets n'arrivent pas à pousser la terre si sèche pour y grossir. Les fenouils, pour survivre, font déjà des fleurs et des graines. Les tomates souffrent aussi et beaucoup ont le « cul noir ».

Avant d'en arriver à ce stade de culture, il y a eu du travail : semis, repiquage, de la fraîcheur, de la chaleur mais pas trop, protéger du froid, de la pluie, peut-être un peu forts. C'est sans compter sur notre « MacGyver » qui a toujours de sacrées idées ! Sacré Jean-Pierre !

Confinement ? Pas de barbecue ? Accueil limité au Potagem ? Dommage.
Revers de la médaille, les supports des barnums servent quand même autrement : Dans un premier temps, question de saison : réalisation d'une mini serre par l'équipe pour abriter les semis et les repiquages de tomates, choux, fleurs et autres plants.



Dans un second temps : un faux toit pour y accrocher des ficelles.

Et les tomates y grimpent, grimpent, sans doute pour mieux apercevoir JP et Rabah qui les ont plantés (tubes et plants de tomates).

N'hésitez pas à venir constater les effets du travail et des saisons et... de grignoter, en passant dans l'allée, ces jolies petites tomates. Quelle couleur ? Quelle saveur ?

A vous de voir !

François

Ah, si j'avais su !

Ma tête est encore embrouillée, tellement j'ai appris de choses en faisant quelques recherches sur ce fameux **céleri**, au nom latin de « **Apium graveolens** ». Comment ai-je pu ignorer jusqu'ici toutes ses vertus, en ne l'intégrant qu'occasionnellement dans mes préparations culinaires.

Au point de vue alimentaire, on l'apprécie dans la soupe, dans le pot-au-feu, en purée ou avec une petite sauce rémoulade bien diététique. Mais alors, au point de vue médical, c'est carrément vertigineux.

Je lis : « Les feuilles et les racines sont **dépuratives, diurétiques, carminatives, stomachiques, tonifiantes**, et on lui attribue en plus des vertus **aphrodisiaques**.

Ne connaissant pas tous les termes, je pense que c'est un pack de santé comme on offre maintenant des packs de téléphonie ou des packs de voyage. Je ne vais pas vous concocter un traité scientifique ici et même si on nous met en garde contre une manipulation excessive et manuelle du céleri, suivie d'une exposition au soleil, je dois tout de même vous dire que cette plante est riche en nitrates (ces derniers se transforment en nitrites - je crois halluciner du pied surtout quand on s'informe sur l'analyse de l'eau dans le vignoble champenois-) grâce à des bactéries en bouche qui seraient -selon Wikipédia- impliquées dans la vasodilatation et la fluidification du sang. Elles amélioreraient l'afflux de sang dans certaines zones du cerveau. A utiliser tout de même avec modération, car les nitrates et nitrites peuvent avoir des répercussions négatives !! J'apprends qu'une dose quotidienne peut prévenir la démence et la baisse cognitive.

Mon Dieu, il fallait bien que Marie-Claude me tance pour écrire un article pour découvrir cette plante merveilleuse contenant du potassium, du calcium et j'en passe. Je me couvre de reproches car dernièrement j'ai dépensé une fortune pour l'achat de comprimés de calcium et un tube de cachets effervescents.

Dire que même les Grecs, les Romains, et ce fameux Charlemagne étaient déjà au courant.. Quelle ignorance de ma part... Le pire, c'est que j'en avais même, je crois, dans mon jardin à l'état sauvage et j'en incorporais les fleurs dans mes bouquets. Faudra que ça change !



Dès le printemps, je vais aller à la recherche de **l'ache odorante, de l'ache puante, du persil du marais, du persil odorant**.... et bien entendu faire en sorte que des quantités suffisantes, pour notre santé à tous et toutes, et surtout à celle des « jardineux » soient cultivées.

Je propose qu'un carré spécial « santé » grâce au **céleri-rave** et au **céleri à couper** soit mis en place dès les premiers rayons du soleil !!

Que dire aussi des slogans : Mangez des pommes, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour...

Du pipeau ! C'est du céleri qu'il nous faut !

Faudra plonger dans l'étude du latin et du grec, car toujours selon Wikipédia, la plante serait connue sous le nom de « **Selenon** » ou « **Plante de la lune** » et serait à rapprocher de **Séléne, déesse de la lune**.

Attention, Jean-Marc et Jean-Luc, au calendrier des plantations ! En attendant de m'impliquer davantage, j'ai décidé aujourd'hui de faire l'impasse sur le céleri car le Coronavirus guette... derrière les branches de... céleri (nom venant du lombard seleri) !

Ulla Girard

Dédé au Potagem

Tous les ingrédients étaient présents : le beau temps, l'exposition de Rémi sur le Costa Rica, les charmantes demoiselles du Grand Reims avec deux ateliers : le tri sélectif et la fabrication de produits ménagers, ainsi que d'autres demoiselles aussi charmantes des « Incroyables Comestibles ».

Mais l'ingrédient principal dans ce genre de manifestation (décalée de juin à septembre) fut moindre... dommage ; bon c'est sûr, pas de communication comme les années précédentes.

Les journées Dédé, DD.... Développement Durable coronamixées, comme les journées du patrimoine, niveau visiteurs, pas trop le top.

Mais... parce qu'il y a un mais, il y a eu un point plus que positif.

Votre serviteur avait prévu une petite animation : une lecture de textes et poèmes, issus des recueils des ateliers d'écritures de Slam Tribu à Carnégie.

Et là, O grande joie, une participation incroyable des personnes présentes, autant visiteurs qu'animateurs de cette journée "portes ouvertes",

Donc, comme dirait l'autre : "on a pas perdu son après-midi" animation qu'il faudrait programmer plus souvent !

Apluche au Potagem

Jean Pierre , votre humble serviteur

