



Bonjour,
Ah ! Enfin du SOLEIL ! Et tout de suite
l'Été juste après l'hiver !...
Je ne m'y retrouve vraiment plus !
Potanou

Numéro 10 - Mai/Juin 2013 LES PAGES « POTAGEM »

JARDIN ASSOCIATIF du CAFEGEM (situé 37 Rue Passe Demoiselles à REIMS
ouvert les Lundi, Jeudi, Vendredi - l'après-midi à partir de 14h30)

(CaféGEM – 12, Rue Passe Demoiselles à REIMS – Café associatif sans alcool)

Les aventures d'une reine !!

La Reine de Sainte Marthe, d'origine sicilienne, revenait de Rome sous une fournaise consistante ; on aurait pu l'appeler Carotina comme elle était orange, telle une gold nugget, ou alors Tom Red, rouge comme des cerises.

Des fois elle se zébrait de vert ou s'orangeait telle une balle de ping pong de bourgoïn ; elle n'était pas en berne quand elle rosissait, elle aurait le goût de miel si elle allait au Mexique !

Elle avait une cornabel', ou plutôt une corne d'abondance, elle était toujours suryant', elle était contante, elle allait s'installer avec ses copines sur le Potagem, après bien des déboires qui parfois la rendait jaune...

(NB : variétés de tomates citées : reine de Ste-Marthe, sicilienne, fournaise, carotina, gold nugget, Tom red, cerises, ping pong, bourgoïn, berne, miel du mexique, cornabel, corne d'abondance, suryant, jaune)

(1) drapeau sicilien

Jeudi 5 juin : Grande effervescence sur le jardin, le soleil était au rendez-vous, le terrain retourné une dernière fois par votre serviteur avec sa machine diabolique (pourquoi pas... la motobineuse est de couleur rouge!)

JOUR J ou plutôt Jour Tomates :

Je vais vous expliquer comment la boutique des « jardineux et jardineuses » fonctionne. Premier arrivé Jean-Pierre, votre serviteur ou... « le beau gosse » (au choix), vient ensuite le célèbre « démoquetteur », j'ai nommé Raymond. Armés d'un cordeau, on délimite le champ de bataille, en laissant un chemin entre les 2 parcelles (permettant le passage de la motobineuse et des béroutettes). Munis de la massette, on positionne et on enfonce les tuteurs (70 cm entre chaque pieds et pareil entre les routes). Arrive peu de temps après François, mais si vous le connaissez, il vient aux lectures et aux spectacles et nous rend visite de temps en temps le Dimanche avec sa fille Barbara. Donc, François me relève à la mise en place des tuteurs, ce qui me permet de trier et préparer les futurs



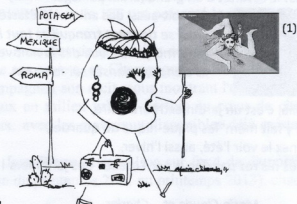
pensionnaires du jardin. Je prépare donc 4 spécimens par variétés (cela fait beaucoup de monde vu qu'il y a 14 variétés). Ensuite, arrive une nuée de personnes... bref, tout le monde s'affaire : Anne-Marie nous prépare des morceaux de feuilles de consoude (à peu près les mêmes effets bénéfiques que les orties) et que l'on dispose au fond de chaque trou de plantation ; Jean-Luc prépare un mélange « Tarzan » (compost et fumier), Nicaise commence à creuser les trous, moi je positionne les pieds sélectionnés, tout cela sous les yeux attentifs des visiteurs nombreux !! Marie-Claude prend des photos et continue de trier les oignons et bulbes de fleurs donnés par notre très chère voisine, Mme Schmitte. Bref, la petite entreprise est en marche et résultat : 63 pieds déjà mis en place, un après-midi bien rempli comme vous voyez, et tout cela dans la joie, la bonne humeur. Maintenant il faut espérer que Dame Nature sera clémentine avec nous pour que l'on puisse déguster toutes ces sortes de tomates !!

- dernière minute - : il s'avère que nos amis les oiseaux sont attirés par la couleur verte !

Jean-Marc (le frère de Jean-Luc) a planté des choux de des salades de variété rouge. Eh bien les choux, de couleur verte bien sûr, ont servi de gâteaux apéritifs à nos amis les oiseaux ! Donc, bientôt sur le terrain : des légumes de toutes les couleurs... sauf vertes !

Votre humble serviteur : *Jean-Pierre*

et... à bientôt sur les lieux des festivités !!



« Un peu plus de deux ans que j'accueille des gens : les uns pour s'aérer, d'autres pour m'entretenir et faire pousser des légumes. En effet, au cours de l'année 2012, presque 1400 personnes ont franchi mon portail ; il y en a qui on bricolé pendant presque 1600 heures.

Je suis content de vous dire que j'ai réussi à produire, non pas 100 kilos de haricots mais... 99 ! et les pommes de terre : 88 kilos.....

.... content de voir autant de monde pour me tenir compagnie, des gens qui arrivent parfois un peu tristounets et qui repartent toujours avec un immense sourire au coin des lèvres. » Le Potager

(extrait du compte-rendu de la « commission jardin » lu à l'Assemblée Générale du Cafégem le 14 Mai dernier, rédigé par Jean-Pierre)

« C'est un jardin extraordinaire, »

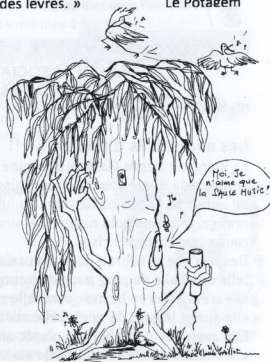
Il y a des légumes tout au long d'll'année, des fruits, des fleurs et des pommes de terre, c'est le résultat d'un grand jardin partagé.



On voit-aussi des animaux bizarres
« qui se tiennent tranquilles tout le jour dit-on,
mais moi je sais que dès la nuit venue
ils s'en vont danser sur le gazon. »

Voilà, c'est un jardin extraordinaire,
on y fait mêm' les pique-nique du quartier,
venez le voir l'été, aussi l'hiver,
vous n's'rez pas déçus par l'accueil des jardiniers !

Marie-Claude et... Charles



Mais tous n'aiment pas le même genre de chansons ou de... musique !

Qui crotte sur mes plates-bandes ?

Ne vous êtes-vous jamais posé la question de savoir qui était à l'origine des **turricules** de terre, ces espèces de boudins miniatures ressemblant à de petits boyaux ou à de la cervelle, déposés à la surface de la terre ?

Si, bien sûr, quand vous étiez enfant.

Les **turricules**, « appelés tortillons, sont des rejets de lombrics présents à la surface du sol ».

Il s'agit de déjections, à savoir de rejets déposés sur la paroi des galeries.

Parmi environ 5000 espèces, peut-être même 7000, la taille des turricules varie de quelques millimètres à quelques centimètres. Alors, en quoi cela influe-t-il sur notre destinée ? Tout simplement parce que ces vers facilitent sensiblement le travail de nos jardiniers en herbe (surtout ceux du Potager). Grâce à la **drilosphère**, la fraction de la terre passée par le tube digestif des vers de terre, ils font une partie du bêcheage. Ainsi, poursuit un article, consacré à cette étude des lombrics, du sol, du climat et des espèces, on estime de 40 à 120 tonnes de turricules secrétés par an et par hectare, c'est-à-dire que toute la terre d'un jardin ou d'un champ passerait par le tube digestif de nos aimables vers en une cinquantaine d'années.

J'invite donc notre groupe photo à se mobiliser sur ce sujet, et, pour rendre hommage aux travailleurs souterrains, à faire une belle exposition photo sur le **Lumbricus terrestris** (vers de terre commun), ou sur le **Lumbricus rubellus** ou **Eisenia fetida** (vers de fumier). A lui de choisir ! Un beau sujet, non !

Ulla Girard



Vendredi 14 Juin (conte sur le thème des légumes)

par les dames du groupe ACIP de la Maison de Quartier des Epinettes :
Une histoire écrite à plusieurs mains pour motiver petits et plus grands sur le respect de la nature, de la nourriture, gestion et transformation des déchets...

Le lendemain, le groupe a participé à l'élaboration du repas avec les adhérents du Cafégem. L'Association ACCUSTICA participait à cette journée avec l'expo de ses panneaux sur « le développement durable en recherche ». M.C

Quand les jardiniers et jardinières sortent du Potagem,

ils vont aussi voir d'autres jardins :

A l'occasion de la Journée Européenne des Solidarités Intergénérationnelles, le 29 Avril dernier, nous avons répondu « présents » à l'invitation de la Ville de Reims pour l'inauguration d'un premier jardin intergénérationnel. Projet de la Jeune Chambre Economique, ce jardin, baptisé « Coup de pousse » a vu le jour au 32, Rue de la Roseraie (entre la Vesle et le canal).

Les Compagnons du devoir ont participé en fabriquant des carrés potagers en ciment dans lesquels des enfants aidés de résidents de l'ARFO ont fait leurs premières plantations et semis. Ils ont suivi les conseils et les explications de Damien MICHELON de l'Ecole des Jardiniers. Des équipes adultes-enfants se sont formées pour l'occasion et assureront le suivi de leurs plantations (arrosages, soins... jusqu'à la récolte). Les produits cultivés seront cuisinés et dégustés lors d'un repas partagé entre les aînés et les enfants.

A la fin de cette journée, une conférence-débat a été organisée sur le thème « jardins partagés et mixité intergénérationnelle » et s'est déroulée à l'auditorium de la Médiathèque Falala.

Après le discours d'ouverture de Monsieur NOSTRY (adjoint au développement de la politique intergénérationnelle de la Ville), Mme ALEXANDRE et Mr PIERSON de la JCE ont présenté le projet « Coup de pousse » avec Mr LESELLIER de l'Ecole des Jardiniers.

Puis Mme DENIS, Architecte Paysagiste (déjà présente avec nous lors de la réunion des jardins partagés en Novembre 2011 à la mairie) nous a parlé de la réalisation de ses projets, en Champagne-Ardenne et d'autres régions ainsi qu'en banlieue parisienne. Un diaporama accompagnait son récit, nous montrant l'évolution des travaux aboutissant à la création de parcs et jardins sociaux en milieu urbain, parfois au cœur de cités ; travaux élaborés et réalisés aussi avec les résidents des lieux, avec les matériaux disponibles déjà existants sur place (ex : pierres pour faire des murets, des bancs...)

Le POTAGEM est entré en scène pendant 20 minutes avec Jean-Pierre et Jean-Luc sur fond de diaporama réalisé par Marie-Claude (condensé de photos prises au jardin du printemps 2011 au printemps 2013), chaque intervention étant suivie de questions posées dans le public.

Enfin, Mme DIOT, responsable du pôle animation de l'ORRPA, a présenté le début de la création d'un jardin suspendu autour des locaux de l'organisme dans le quartier Jean-Jaurès.

Mme PONCELET, aide médico-psychologique à la Résidence Jean d'Orbais nous a montré « le jardin des senteurs » de la résidence.

Un vin d'honneur a clôturé cette soirée très enrichissante et sympathique où les intervenants ont pu échanger des idées, des conseils....

Journées Portes Ouvertes aux Espaces Verts de la Ville de Reims :

C'était le week-end des 4 et 5 Mai, Rue du Bois d'Amour (le long du canal)

Nous avons découvert dans les serres toutes les variétés de plantes et fleurs utilisées pour la décoration des massifs, parcs et jardins de la Ville, la pépinière, le hangar horticole, l'orangerie avec les palmiers et plantes exotiques...

Nous avons pu nous entretenir avec les employés municipaux, découvrant des méthodes de plantations, glanant des conseils.

Un Dimanche agréable et... ensoleillé !



Marie-Claude

ET RAYMOND CONTINUE...

.... de bêcher, de bûcher et de bicher (eh oui, ma biche ! comme dirait Nicaise!) L'homme des bois et de la terre continue d'agrandir les parcelles cultivables du jardin.

« Houe » qu'il aime ça la houe, la pioche... et il a raison ; si l'on veut cultiver plus de variétés de légumes, il faut agrandir les parcelles existantes, voire en créer d'autres...

Dans notre équipe, il n'y a pas de chef... de bande, mais il faut quand même... des hommes de main !

(MC)





GELEE DE LILAS (Recette de Jean-Luc)

pour 3 à 4 pots de taille moyenne, il faut :
 125 g de fleurs de lilas (pesées une fois les grappes égrenées
 et les parties vertes ôtées)
 35 cl d'eau – 25 cl de vin blanc sec (ex : Sauvignon)
 le jus d'un citron et du sucre gélifiant
 Mettre à bouillir les fleurs de lilas avec l'eau, le vin et
 le jus du citron, environ 15 minutes à feu doux.
 Laisser ensuite macérer pendant 12 heures et filtrer.
 Peser le jus récupéré et y ajouter le même poids en
 sucre gélifiant (pour une prise plus rapide).

Chauffer à gros bouillons, réduire et vérifier la prise de la gelée sur une assiette de porcelaine.

En ce moment, vous pouvez cueillir les grappes blanches de fleurs des sureaux et faire du « pétillant de fleurs de sureau » dont notre ami Jean-Luc nous a donné la recette dans les pages Potagem n°9

Tresser le lierre

Au cours d'un stage de vannerie sauvage à Pressigny (52), j'ai découvert au-delà de ses autres usages : petits meubles, instruments de musique, teinture pour cheveux, etc ... que le lierre se tressait.

Observer les entrelacs de ces petits troncs et l'esthétique du lierre s'impose à nous. Le lierre est appelé aussi lierre des poètes, bourreau des arbres, joli bois ou guérit tout. Comme la paille des marais (cf. N°9 bis des pages Potagem) le lierre est une plante que l'on rencontre partout. Celle-ci s'adapte aussi bien à la sécheresse qu'à l'humidité, mais en revanche craint le froid. C'est une liane grimpante mais ce sont les tiges retombantes que l'on va utiliser en vannerie : ces lianes libres, fines, sans crampons. Elles se conservent 2 à 3 jours maximum dans un endroit frais et humide.

Il faut donc la récolter juste avant de la travailler. La récolte peut se faire toute l'année. Son bois est blanc, tendre. Son grain est fin et sa fibre très courte. C'était donc très facile de travailler le lierre à une époque où les lames de couteaux étaient en silex. Eh oui, la littérature antique grecque nous indique même que le Kissybion des pâtres de Théocrite serait un gobelet creusé dans le tronc d'un lierre. Après ce détour par le passé, il est temps, suite à la rédaction de cet article avec mon œil exercé par de multiples repérages, (au fait, il y en a au Potagem !) de me mettre à de nouvelles réalisations « lierresques » !



Art.de Claudie



Petite information :
 Savez-vous que le Potagem
 compte des diplômés ?
 Mais oui, c'est la plus
 stricte vérité !

Art. d'Anne-Marie

Environnement Nature & Santé

Centre belge d'expertise et de formation en compostage,
 déclare que, Mme IMBERT, Mrs LEPAGE, JOUFFROY...
 ont suivi avec fruit, la formation théorique et pratique
 sur la gestion des déchets organiques ménagers et
 techniques de communication, niveau I et niveau II.
 Il leur confère le titre d'Animateur-composteur
 (organisée par Beliris Métropole, le 18 Mai 2013).

Jean-Pierre, Jean-Luc et moi-même avons suivi la formation compostage et à la suite de la seconde partie de la formation, avons obtenu « brillamment » notre diplôme « d'animateur-composteur ». Notre gentil voisin Bernard, source de notre eau, plants de légumes, fleurs et conseils (ce dont nous le remercions vivement) a obtenu lui aussi ce diplôme. A présent, nous vous dirons... « tout, tout, tout, sur le compostage... du petit ver de terre au moindre brin de feuillage... vous saurez tout, tout, tout.... »

JEUDI 13 JUIN

Juliette CHERIKI-NORT, Chargée de mission Education Ligue de l'enseignement de la Marne est venue retrouver J-Pierre sur le jardin avec un groupe d'étudiants de l'IRTS. Ils ont apporté et fabriqué des « hôtels à insectes » avec des bûches de bois percées, des fagots de tiges creuses... également des nichoirs pour les oiseaux.... Ils ont du s'abriter sous les barnums car le temps n'était pas au RV, lui... Mais ces objets restant sur le jardin, ils sont visibles par tous, et Juliette reviendra nous voir au Potagem. (MC)

