



# 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 47 \*\*\* OCTOBRE-NOVEMBRE-DECEMBRE 2023**



## Le retour du D.D. au Potagem

Eh oui, vous êtes habitués car c'est un rendez-vous annuel (à ne pas manquer...)  
Le **Développement Durable** s'est installé au jardin par une belle après-midi conviviale remplie de surprises. C'était le dimanche 24 septembre.

Avant tout, un grand merci à Agnès pour son exposition de tableaux et photos installée sur le Potagem qui a surpris beaucoup de personnes.  
Petite anecdote : Vous proposez à Agnès d'exposer ses œuvres ; pani pwoblem, elle vous donne rendez-vous à la fraîche le jour J et débarque avec son barda mais, ce n'est pas tout ; elle apporte le p'tit-déj', « il faut manger le matin » dit-elle !  
Voilà la thermos de café, les croissants, le pain au céréales, le beurre et... sur une nappe à carreaux avec serviettes en papier « siouplé » !



Revenons à DD. Beaucoup d'animations étaient en place : pour les enfants, le chamboule-tout des « Incroyables Comestibles » et le croquet du Potagem. Bon, il n'y a pas photo, c'est plus marrant de faire tomber des godets que de faire passer une boule sous un arceau avec un maillet... Les adultes se sont bien défoulés aussi. L'année prochaine, ce serait sympa de mettre des photos sur les godets, pourquoi pas !!



Ensuite, un atelier lessive. Catherine avait préparé des bouteilles remplies de lessive fabriquée à partir de cendres avec mode d'emploi pour la refaire.  
Un atelier miel avec dégustation. Laurence, notre copine apicultrice, nous avait aussi prêté du matériel : une sorte de panier en osier avec poignée pour récupérer des essaims d'abeilles et une ruchette pour les emprisonner (démonstration faite par votre serviteur, sans les abeilles bien sûr ! Pas folle la guêpe !...) Pour les autres animations : Les jardineuses et jardineux se sont transformés en animateurs, selon leur connaissance du sujet et l'appui de prospectus récoltés auprès des différentes associations.

Il y avait le tri sélectif, le compost, les plantes naturelles et sauvages, mauvaises herbes, les oiseaux du Potagem (visite au préalable d'une représentante de la L.P.O.), les petites bêtes (insectes) et d'autres un peu plus grosses.....

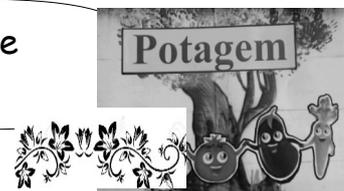


En bref, une soixante de personnes nous a rendu visite. Parmi elles, nos amis des autres jardins partagés. Également, un groupe d'étudiants étrangers en quête d'informations sur l'environnement en vue d'un projet (élèves de Laurence, notre apicultrice préférée qui enseigne au Centre International d'Etudes Françaises à l'Université). Ils ont été enthousiasmés par leur visite au Potagem.

Voilà voilà, alors si cela vous dit, à bientôt au Potagem. Apluche, JP



Toute l'équipe du jardin vous souhaite  
Une très Bonne Année 2024



## Notre Hôtel à Insectes

Il a pu être terminé dans les premiers jours d'octobre.

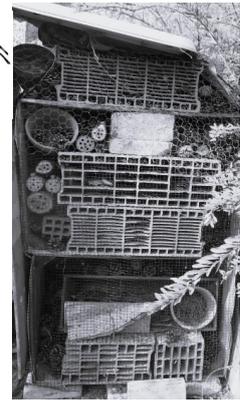
Le but d'un hôtel à insectes est d'offrir un abri aux auxiliaires du jardin : abeilles charpentières, guêpes, papillons et autres pollinisateurs, coccinelles, chrysopes et autres prédateurs naturels des nuisibles du potager et du verger. L'hôtel à insectes se place dans un coin reculé du jardin, pour la tranquillité de ses occupants (sur un mur ou un arbre) et à l'abri des vents forts et des pluies violentes.



On peut y mettre : de la paille, des petits fagots de brindilles ou de tiges à moelle, des rondins de bois percés, des briques creuses, des tuiles cassées ou morceaux de pots de fleur, des morceaux d'écorce, des pommes de pins..... le tout maintenu par un grillage.

Il ne nécessite pas d'entretien particulier. Une fois tous les deux ans, remplacer le foin ou les plantes sèches utilisées, et, de temps en temps, enlever délicatement les toiles d'araignées (elles font fuir les insectes).

Les hôtels à insectes sont aux petites bêtes ce que sont les nichoirs aux oiseaux.



MCG

## Toxic Courges façon gratin de 11 heures !! (le polar de l'été)

Comment cornichons, concombres, courgettes et courges si appréciés de nos papilles seraient dans certaines conditions de potentiels dangers ? **En cause la cucurbitacine.**

Le légume à risque se reconnaît très facilement à son goût amer. Ce processus de substances amères, potentiellement toxiques, est très courant dans le monde végétal. Les plantes agressées par les ravageurs et herbivores se protègent ainsi. Elles les secrètent afin de les décourager ou même de les tuer en cas d'attaque de parasites. Pour nos courges, l'amertume vient de la cucurbitacine produite notamment pendant le stress. Cette substance peut, en grande quantité et par accumulation dans l'organisme, provoquer des nausées, vomissements, crampes d'estomac, diarrhées, avec **des conséquences parfois fatales mais c'est généralement très rare**. Les facteurs énumérés ci-dessous peuvent contribuer à sa formation.

### 1 – Pour les courges et courgettes, la proximité de courges ornementales est le facteur majeur.

Pas de panique, nous n'en avons pas au jardin.

La culture de variétés comestibles et ornementales (naturellement riches en cucurbitacine) dans le même espace est souvent à l'origine du problème. Les abeilles peuvent être responsables d'une pollinisation croisée. Les légumes-fruits résultant de ces croisements contiennent alors plus de cucurbitacine.

### 2 – Forte chaleur et rayons du soleil en excès

Cet aspect devra être de plus en plus pris en compte avec l'augmentation des étés chauds et caniculaires. Si les plantes souffrent de stress thermique ou de sécheresse, des substances amères peuvent aussi se former.

### 3 – Des variations dans l'arrosage

Une irrégularité d'arrosage ou un apport d'eau trop froide après un coup de chaud peut enclencher la production de cucurbitacine.

### 4 – Les très gros légumes

La teneur en substances amères augmente naturellement au fur et à mesure que le légume mûrit. Ce n'est pas pour rien que les courgettes se récoltent mieux jeunes ; leur goût n'en est que meilleur.

En résumé, si un cucurbitacée a un goût amer, il vaut mieux le laisser de côté. De toute manière, gustativement parlant, il n'a plus d'intérêt. Un retraité allemand fort entêté a commis l'erreur fatale en 2015. Malgré son goût immangeable, l'homme de 79 ans a mangé un gratin de courgettes et en est mort empoisonné. Il s'agit bien sûr d'un cas extrême. Les courgettes incriminées, offertes par un voisin, étaient de taille XXL. Crime ou accident ? Ici, la cucurbitacine vaut bien l'arsenic.

L'inspecteur Derrick ne pouvant questionner les suspects, pour cause de digestion avancée, fit « chou blanc » ou... « choucroute » et, faute de gratin, mangea sa cravate.



Béatrice

## NOTRE TRADITIONNELLE SOUPE DE NOVEMBRE

Ce jeudi 9 novembre, la météo n'était pas spécialement clémente pour un rassemblement au jardin. Temps frais, humide et légère brise...  
Herbe mouillée, gorgée d'eau, allée plus ou moins boueuse...

Mais, pas loin de quarante personnes se sont malgré tout déplacées pour déguster la délicieuse soupe au potiron de Jean-Luc.



La plupart des visiteurs se sont regroupés sous les barnums, à l'abri du vent, les pieds au sec.

L'occasion pour certains de se retrouver ou faire de nouvelles connaissances.

## LE MARAÎCHER DU ROI

**Jean-Baptiste de la Quintinie** (1626-1688)

Tout d'abord avocat, il va devenir un jardinier et agronome français.

En 1653, précepteur d'un élève qui entreprend son « voyage d'humanités », il l'accompagne en Italie, pays déjà réputé pour ses jardins ; il s'en inspire et découvre sa vocation. A son retour, il abandonne le barreau pour se consacrer au jardinage.

En 1661, il est chargé de gérer le potager créé par Louis XIV et de fournir en fruits et légumes la table du roi. En 1670, ce dernier le nomme directeur des jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales. J-B de la Quintinie est à l'origine du nouveau Potager du Roi qu'il crée en 1683 à Versailles (classé monument historique depuis 1921).

Le centre du potager consacré aux légumes est divisé en 16 carrés agencés autour d'un grand



bassin pourvu d'un jet d'eau (décoration et réserve pour l'arrosage). 3 ha sont dédiés aux légumes. Sur les 6 hectares restants, 29 jardins accueillent d'autres légumes et surtout de petits fruits et des fruitiers.

Au fil des ans, J-B de la Quintinie rivalise d'ingéniosité pour augmenter les rendements et tricher sur les saisons (car le roi n'hésite pas à demander des fraises au début du printemps, des asperges ou de la laitue au beau milieu de l'hiver)

Il acclimate des espèces comme le melon ou le figuier, cultive les arbres fruitiers en espaliers. Le verger compte 5000 arbres de 400 variétés différentes qui produisent 50 tonnes de fruits chaque année. Il fonde la gestion du potager sur plusieurs principes, notamment : l'utilisation du fumier de bovin et de cheval comme engrais, des serres chauffées (élaboration d'abris de verre, de cloches pour emmagasiner la chaleur du soleil). En 1687, Jean-Baptiste de la Quintinie est anobli par le roi Louis XVI.

*Marie-Claude*



## Chanson d'automne (extrait) - Théophile GAUTIER Émaux et camées 1852

Déjà plus d'une feuille sèche

Parsème les gazons jaunis ;

Soir et matin, la brise est fraîche,

Hélas ! les beaux jours sont finis !

On voit s'ouvrir les fleurs que garde

Le jardin, pour dernier trésor :

Le dahlia met sa cocarde

Et le souci sa toque d'or.



Après la fin des haricots, **voici en ce mois d'octobre, la fin des tomates.** Celles qui restent encore sur les pieds ne mûriront plus mais elles sont **encore consommables... vertes bien sûr.**



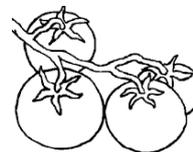
Alors profitons des **recettes données par Jean-Marc :**

### Tomates vertes poêlées

Pour 4 personnes : 4 belles tomates vertes (ou 8 petites) – 1 gousse d'ail  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive et des herbes de Provence

Couper les tomates en tranches – chauffer l'huile dans la poêle et y mettre les rondelles de tomates à frire à feu vif – Ajouter l'ail pilé et les herbes de Provence. Laisser cuire une dizaine de minutes et c'est prêt.

(pour un plat plus complet, on peut ajouter 2 œufs par pers. sur les tomates et prolonger la cuisson de 5 minutes)



### Tarte salée aux tomates vertes



6 tomates vertes – 2 oignons - 1 cuil. à café de coriandre – 2 cuil. à café de paprika doux – 1 trait de vinaigre balsamique - persil haché – 50 g de parmesan – 1 rouleau de pâte feuilletée.  
- Faire blondir les oignons coupés en dés à la poêle - Ajouter les tomates épépinées, coupées en cubes, le paprika, les grains de coriandre concassés – Laisser revenir 15 min. en tournant.

Ajouter le trait de vinaigre balsamique. Hors du feu, mélanger avec le parmesan.

Garnir la pâte à tarte et faire cuire au four 30 minutes à 200° (thermostat 6-7).

## LE CHRYSANTHÈME

Le terme « chrysanthème » vient de deux mots grecs, « chrusos » qui signifie « or » et « anthos » qui signifie « fleur ». Toutefois, si son appellation est d'assonance grecque, sa naissance nous vient d'Asie. La fleur d'or était déjà cultivée en Chine il y a 2000 ans. Les Chinois la vénéraient et la travaillaient à la manière de bonzaïs.



En Chine, ce chrysanthème originel aux fleurs jaunes est le symbole de joie de gaieté et d'éternité. Son nom signifie même « l'essence du soleil »

La plante est introduite en l'an 836 au Japon où elle devient l'emblème de la famille impériale. Un « Ordre du Chrysanthème », plus haute distinction japonaise, a été créé en 1876 par l'empereur Meiji. Initialement, il ne comportait qu'une classe le « Grand Cordon de l'Ordre ». En 1888, le « Collier de l'Ordre » a été ajouté, puis classé au-dessus du Grand Cordon.

Ce « Grand Collier de l'Ordre du Chrysanthème » est aujourd'hui réservé à l'empereur et à certains souverains étrangers. Puis, il a été décerné entre autres à la reine d'Angleterre Elizabeth II, au roi d'Espagne Juan Carlos Ier, ainsi qu'au roi du Maroc Mohammed VI.

C'est vers 1770 que le chrysanthème fut introduit en France mais boudé à l'époque par les jardiniers et les horticulteurs. C'est en 1919 qu'il devient la fleur des morts et des veuves de guerre. Raymond Poincaré, alors président de la République, exigea que tous les monuments aux morts soient fleuris de chrysanthèmes qui déployaient une floraison spectaculaire à ce moment-là. Plante assez volumineuse, capable d'être cultivée en pot, c'est ainsi qu'elle endossa injustement une triste réputation.

Marcel Proust appréciait les jardins poétiques de ses amis et les chrysanthèmes faisaient partie de ses fleurs préférées : « *Ils avaient le grand mérite de ne pas ressembler à des fleurs mais d'être en soie, en satin.* » Dans son œuvre « A la recherche du temps perdu », on peut dénombrer jusqu'à six cents noms de fleurs. Il cite encore : « *Ces chrysanthèmes m'invitaient, malgré ma tristesse, à goûter avidement pendant cette heure du thé les plaisirs si courts de novembre dont ils laissaient flamboyer la splendeur intime et mystérieuse.* »

Depuis 2011, dans le centre-ville de Lahr, en Forêt Noire, une manifestation en plein air, unique en son genre, a lieu chaque année à la fin de l'automne : « La Chrysanthema ». On peut y admirer les couleurs chatoyantes et les multiples variétés de plus de dix mille chrysanthèmes, sur les places, dans les fontaines, sur des arches... en pompons, en bouquets, en bosquets....

**M.C.**