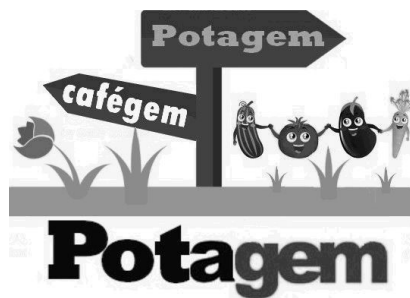




LES PAGES



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

Fête des Jardins Partagés

Nous avons eu de la neige lors de la première édition.
La 2ème fois, Dame Nature nous avait gratifiés d'une tempête de grêle en plein après-midi ! Cette année, elle a été clémente ; pas de pluie, un peu de soleil....

Beaucoup de monde sur le Potagem **le 25 mai**.

Une préparation hors pair, orchestrée par Claire du « Clos Maryse » avec surtout une logistique digne de ce nom.

Tous les participants avaient répondu présents ; chacun avait, selon ses possibilités, apporté son grain de sel....

De nombreux visiteurs qui ne venaient pas uniquement faire un tour, la plupart venant en quête de renseignements, de conseils. Ce fut un moment d'échange incroyable, des nouveautés très appréciées.

Michael avec ses jeux en bois (certains fabriqués par lui-même) a fait la joie des petits. Et puis, les jeux des jardineuses du jardin de la Muire, les conseils de bouturage et l'affûtage des outils avec la société d'horticulture de Reims, les jardins du Halage avec Francine et son mari, l'Îlot St-Gilles avec Marif et Josiane, la lessive de cendre de Catherine, les butineuses de Laurence, le rempotage avec Tristan et Frédéric, le chamboule-tout avec Stéphane, le compostage avec Bertrand, les conseils de culture et les produits phytosanitaires de Jean-Claude et Jean-Marc (démonstration de la grelinette), des infos sur la LPO avec Pascal et Isabelle, les plantes sauvages aussi, des jeux animés par Sandrine....

J'ai dû oublier quelque chose ; « m'enfin » comme dirait Gaston, c'est pas grave.

Et puis aussi, des chants sur les jardins par Isabelle, accompagnée par les enfants.

Après un démontage et rangement du matériel, les participants ont pu partager un couscous préparé par Zoubida et Issam des jardins de Laure, avec un accompagnement musical de Brice durant le repas.

En clair, la journée a été excellente pour tout le monde. Je pense que l'évènement sera renouvelé l'année prochaine au Potagem.

N'hésitez pas, venez nous faire un petit coucou au jardin ; vous passez dans la rue, le portail est ouvert, vous pouvez entrer, on ne mord pas !

Apluche.

J.P.



d'autres photos de la fête des jardins partagés



Les différents stands répartis sur tout le Potagem ont accueilli un public nombreux

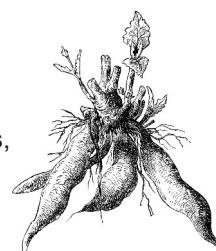


LE YACON

Une racine au goût sucré à cultiver au jardin

La poire de terre ou yacón est une espèce de plante à fleurs de la famille des Astéracées, originaire d'Amérique du Sud. C'est une plante vivace tubéreuse, cultivée pour ses tubercules comestibles croquantes et au goût sucré. C'est un proche parent du tournesol et du topinambour.

Sa culture est facile. Une méthode de multiplication consiste à diviser au printemps la partie qui se trouve juste au-dessous du niveau de la terre, partie à laquelle sont attachées les tubercules. Sur chaque bout de ces morceaux doit se trouver une pousse. Les mettre alors dans un pot rempli de terreau et lorsqu'ils auront poussé, choisir le bon endroit pour les planter : un endroit bien exposé avec une terre riche et bien drainée. Mais avant de les planter, s'assurer qu'il n'y a plus de risque de gelée. Et comme le yacón demande beaucoup de place, 1,50 mètre entre chaque plant est préférable.



Il peut être consommé sous trois formes :
les tubercules, le sirop de yacón et le thé au yacón.

Les tubercules peuvent être mangés crus ou cuits. Leur goût rappelle la pomme ou la poire. Les produits à base de yacón sont très populaires chez les personnes diabétiques ou au régime qui les consomment pour leur faible teneur en sucre (due au fait que le tubercule est composé d'un

type particulier de fructose que le corps humain ne peut pas absorber). Le sirop est également un prébiotique (substance alimentaire composée généralement de glucides complexes)



Jean-Marc

LA ROSE TRÉMIÈRE

Importée par les Croisés qui l'ont ramenée en Europe depuis l'Asie centrale ou occidentale, elle porte encore bien d'autres noms populaires autour de la rose : rose papale, rose de Damas, rose de mer, primerose, passe-rose. Elle s'est imposée comme plante ornementale à partir du 16ème siècle et on disait même alors que la beauté de sa fleur surpassait celle de la rose d'où « passe-rose ».

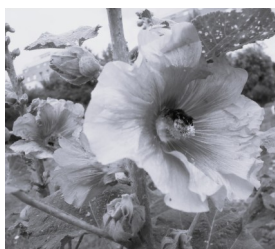
Pourtant, elle ne fait pas partie du genre botanique des roses, mais de celui des guimauves.



De croissance rapide, on la classe généralement dans la catégorie des vivaces.

De port érigé, peu ramifiée, la plante a un feuillage caduc. L'inflorescence est une grappe terminale. Elle fleurit de juin à octobre et sa taille peut même dépasser les 2 m.

On la trouve dans tous les coins du pays, avec sa faculté de pousser n'importe où, le long des façades ou des murs et bien sûr dans les jardins. Comme elle s'hybride spontanément, on a donc la surprise des coloris. Il va du rose pâle au pourpre profond. Elle peut également être blanche...



Au jardin, les roses trémières constituent un pôle attractif majeur pour les abeilles et les bourdons. Chaque fleur produit 1 mg de nectar ce qui est considérable d'autant qu'il est relativement facile d'accès vu l'étalement de la fleur et de sa taille.

Au Potagem, nous en avons un peu partout et de différentes couleurs. (photo : fleur de trémière butinée par une abeille charpentière sur le jardin)

La rose trémière a depuis toujours des vertus médicinales reconnues pour ses bienfaits apaisants. Les fleurs sont comestibles et peuvent se consommer crues dans des salades, en infusion pour en faire des tisanes contre la toux – ou en décoction pour des gargarismes contre les angines. Elles ont des propriétés diurétiques, pectorales, adoucissantes et émollientes.

Marie-Claude

Fête de la Musique au Potagem

le vendredi 21 juin, dans l'après-midi, un quatuor musical s'est installé devant nos barnums (météo oblige) pour interpréter des airs caribéens. Le groupe PETER'S PANS (clarinette, steeldrum, basse et percussion) a joué pendant plus d'une heure devant une quarantaine de personnes. Les musiciens avaient à peine commencé que le soleil est revenu !



Ils étaient déjà venus pour fêter avec nous les 10 ans du Potagem.

Grillé ou à point !

De la solitude du légume en plein cagnard

En été, montée du mercure et raréfaction de l'eau se généralisent. Les excès de températures nous imposent de nous adapter. Car les vagues de chaleur qui se répètent saison après saison impactent de plus en plus la vie du jardin. L'on pourrait croire que le beau temps et les fortes chaleurs sont bénéfiques pour nos cultures ; en vérité, pas forcément ! Les plantes réclament le même environnement de bien-être que le jardinier. Eh oui, les coups de soleil et les insolation, ce n'est pas seulement pour les humains !

Sitôt les 27, 28°C dépassés, les conditions de vie des végétaux deviennent difficiles. Ils n'ont pas de jambes eux, pour se déplacer et trouver de l'ombre !

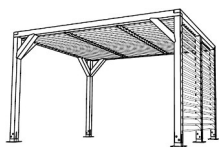
Au-delà de 30°C, chaque degré est un pas supplémentaire vers un stress, une survie plutôt que du bien-être. Les plantes bloquent leur croissance. Elles ne font plus leur boulot de plantes tout comme le jardinier qui arrête le sien et reste à l'ombre, au frais, en attendant des heures plus clémentes pour faire quelques travaux nécessaires au potager.

Ce stress n'empêchera pas la production, mais les récoltes seront moins bonnes, en quantité et en qualité. Les cultures affaiblies seront plus sensibles aux maladies et aux parasites.

Alors, comment se protéger au mieux de conditions trop rudes avec des indices ultraviolets à 8, 9, 10, quand les cultures préféreraient des indices à 5, 6, 7 ? Comment s'adapter au manque d'eau et à une météo qui peut s'avérer plus rude encore qu'un plein hiver ?



L'ombrage est une vraie bonne solution. L'ombre est l'alliée des cultures, fait baisser le rayonnement solaire donc l'indice UV et garde l'humidité. Alors, soyons inventifs !



Utilisons des arceaux de différentes tailles ou créons des pergolas comme support au voile d'ombrage et aux canisses. Une cagette renversée protégera de jeunes plants. Et pourquoi pas parasols et parapluies recyclés et ornés de voilages..... tout dépend de la surface à protéger.

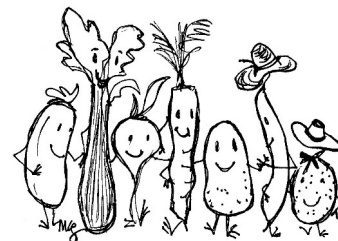


On peut aussi repenser le jardin et cultiver aux pieds des arbres ou créer des cultures à plusieurs étages (les petites plantes seront protégées par les grandes). Et, même semer en rond ou en carré, plus facile à ombrer qu'une ligne et de manière plus dense ; ainsi les plants se protégeront les uns les autres...

Quelle que soit la solution adoptée, il faudra toujours tenir compte lors de sa mise en place d'un possible coup de vent et d'une averse. **Retenons donc qu'ombrager son potager procure du bien-être aux cultures et donc une abondance plus grande.**

Pour savoir quels sont les légumes demandeurs d'ombrage, il suffit de connaître leurs besoins d'ensoleillement.

- Les choux par exemple se satisfont de 2 heures d'ensoleillement par jour ! Alors, vous imaginez de les laisser 12 heures par jour sous 30°C !
- Les laitues se régaleront tout autant d'un faible ensoleillement tout comme les épinards, les radis et les plantes aromatiques.
- Les courgettes, blettes, navets, carottes, panais, betteraves, pommes de terre, fraisières, mangetouts, pois, se contentent de 4 h de soleil par jour en plein épanouissement ; pour eux aussi, on peut imaginer une solution d'ombrage.
- L'ail, l'oignon, l'échalote, les haricots, aiment un peu plus de soleil, 6 h par jour.
- Les cultures d'été : aubergines, tomates, concombres, poivrons, melons, pastèques aimeront jusqu'à 8 h de soleil/jour. MAIS avec des indices U.V. de 5, 6, 7, là aussi, l'ombrage est possible.



Cette année, les vents dominants sont d'Ouest/Sud-ouest ; cela se confirme tous les jours.

Se dirige-t-on vers un été chaud et humide, un été ennuagé ?

Béatrice



Le CHANDAIL du marchand d'ail :

ce gros tricot de laine dont le mot est bien en rapport avec l'ail, non pas avec un champ d'ail mais un marchand d'ail.

Au XIX^{ème} siècle, aux Halles de Paris, les maraîchers bretons qui vendaient leur ail portaient en hiver de gros tricots à manches longues tricotés par leurs femmes. Pour se faire remarquer, à l'approche des clients, ils criaient : « marchand d'ail - marchand d'ail », le visage souvent caché par un col roulé pour se protéger du froid. Ce vêtement lourd et chaud devint si populaire qu'on le qualifia progressivement : le tricot des marchands d'ail. Cette nomination finit par se déformer dans le langage courant, devenant par abréviation : « Chandail ».