



Le Jardin de la Loire

REVUE DE LA FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS DES JARDINS FAMILIAUX DE LA LOIRE N° 87 - JUIN 2014



Trois mois se sont écoulés depuis le dernier numéro de votre revue "le jardin de la Loire". Trois mois d'un printemps relativement agréable : Mars, avril exceptionnellement doux, mai beaucoup plus mitigé, ce qui a certainement retardé les semis et repiquages pourtant très bien partis, laissant envisager de très belles récoltes pour ce début d'été. Arrivent juillet, août, mois pendant lesquels nous allons commencer les vraies récoltes : rates, haricots, tomates... et autres succulents légumes, récompenses du travail de ces derniers mois.

Trois mois également que nous vous avons confirmé la date du 13 septembre pour notre journée entre amis au château de la roche, journée entièrement consacrée à la convivialité, dans la bonne humeur, sans le souci du trajet en voiture.

Vous avez déjà répondu très nombreux à notre invitation. Je vous en remercie. C'est un énorme encouragement pour ceux et celles qui ont consacré beaucoup de temps à la réussite de cette journée. Nous avons demandé le retour des bulletins d'inscription pour fin mai et nous sommes presque arrivés à faire le plein des 4 autocars prévus.

Il reste cependant encore quelques places. Nous invitons donc les retardataires à prendre contact rapidement soit avec leurs responsables soit directement avec la fédération. Tél : 06 74 49 15 56 ou 06 68 39 50 23.

Si vous connaissez des amis intéressés par ce voyage nous les acceptons volontiers dans la limite des places disponibles, réservant bien-sûr la priorité aux adhérents de notre fédération et aux mêmes conditions tarifaires (35 euros).

Les dernières précisions (heure exacte et lieu de départ), seront communiquées à vos responsables fin août.

Bonnes vacances à tous et rendez-vous dans le bus !

Pierre BONNET



Le Jardin de la Loire

2 rue des Adieux BP 281 - 42016 Saint-Etienne cedex 1 - Mail : brunelal@hotmail.fr - tél. : 06 30 39 11 39 - Mail : christa.carrot@wanadoo.fr - tél. : 06 68 39 50 23
 Directeur de publication : Pierre BONNET - tél. : 06 74 49 15 56 - Rédaction : Alain BRUNEL

Edité par la Fédération des Associations des Jardins Ouvriers et Familiaux de la Loire - B.P. 281 - ST-ETIENNE CEDEX 1

Dépôt légal 2^{ème} Trimestre 2014 - Maquette et impression : Imprimerie Sud Offset - Parc d'Entreprises "Le Crêt de Mars" - 42150 LA RICAMARIE - www.sudoffset.fr



SÉMINAIRE INTERNATIONAL D'ÉCHANGES DE PRATIQUES AU BURKINA-FASO

TRANSFORMONS LES NUISANCES EN RESSOURCES

Le Burkina-Faso est une ancienne colonie française « Haute Volta » devenue indépendante le 5 août 1960. Il est situé en Afrique de l'Ouest et frontalier au Nord du Mali et du Niger, au Sud de la Côte-d'Ivoire, du Ghana et du Bénin. Sa capitale est Ouagadougou, sa langue officielle est le français et les langues nationales sont le mooré, le dioula n'ko et le fulfuldé. Sa monnaie est le franc CFA et sa population (2010) s'élève à 16 241 810 habitants.

Burkina-Faso signifie « Pays des Hommes Intègres ».

Le séminaire s'est déroulé les 25-26 et 27 février 2014 à Bobo-Dioulasso, ville située au Sud-Ouest de la capitale.

Un séminaire pourquoi ?

Au Nord comme au Sud la question de l'assainissement et la transformation des nuisances en ressources se pose avec une grande acuité. Les besoins des populations sont réels, les systèmes d'assainissement classiques. Collecteurs et stations d'épuration, ont montré leurs limites tant techniques qu'économiques. Des initiatives existent pour développer des systèmes de proximité fiables, efficaces et peu onéreux.

Ils se développent partout dans le monde même si les réticences culturelles s'expriment.

Objectifs opérationnels du séminaire

- 1 - identifier les bonnes pratiques,
- 2 - échanger à propos des pratiques,
- 3 - mutualiser les pratiques,
- 4 - créer un réseau de praticiens.

Quels partenaires ?

L'initiative du séminaire revient à la ville de St-Etienne qui a su convaincre ses partenaires techniques, ville de Bobo-Dioulasso et commune urbaine de Tamatave, d'y participer et de s'impliquer dans l'organisation. Il a bénéficié de l'appui financier du Ministère des affaires étrangères français, dans le cadre de l'appel à projet triennal 2013-2015, ainsi que celui de la région Rhône-Alpes.

Trois groupes ont participé, Burkinabé, Malgache, Français.

Le 25 février : accueil des participants, ouverture du séminaire, premiers ateliers en parallèle, séance plénière, ouverture de l'exposition et micro conférences pratiques et thématiques

Le 26 février : visites de terrain par deux groupes : l'un à Banfora, l'autre

à Legueman, travail en groupe, préparation du journal de la visite.

Le 27 février : exposition et micro conférence des bénéficiaires, restitution des journaux des visites de la veille, travail en groupe par pays, les actions, intervention de l'anthropologue Emmanuel Fauroux, créer des échanges équilibrés Nord/Sud Sud/Nord, enjeux : moteurs et freins, restitution de l'arbre des engagements. Portes ouvertes pour la population de l'expo et micro conférences.



SÉMINAIRE INTERNATIONAL D'ÉCHANGES DE PRATIQUES AU BURKINA-FASO



Visites de terrain : Nous étions dans le groupe en partance pour Legueman, petit village de 250 âmes, qui utilise des toilettes sèches dont l'une identique à notre prototype de Saint-Simon sans séparation des matières, l'autre avec séparation matières et urines, un mode très intéressant par sa construction. Le bloc sanitaire est surélevé avec séparation de deux fosses, quand l'une est pleine l'autre entre en service. La première est alors hermétiquement fermée et reste en attente pendant huit mois. A l'échéance, il suffit d'ouvrir l'arrière du bloc pour récupérer les matières sèches mises en sacs et prêtes à être utilisées. Pour les urines, toujours à l'arrière du bloc, un bidon de 20 litres est récupéré et mis en sommeil sous un hangar pendant 45 jours à la suite de quoi l'urine peut être utilisée dans les champs.

Nous avons vu des champs à Legueman où les agriculteurs utilisent ces engrais : champs de choux, tomates et



divers légumes. Une expérience a été faite sur un champ de choux divisé en deux parcelles, l'une traitée à l'engrais naturel et gratuit, l'autre à l'engrais chimique. Nous avons constaté une grande différence dans la parcelle traitée à l'engrais naturel où les plans sont plus forts et plus réguliers. Quant à la parcelle traitée à l'engrais chimique les plans sont moins forts, moins réguliers et certaines feuilles sont percées par les insectes. L'engrais naturel étant gratuit, c'est à nous de revoir nos a priori et d'essayer de progresser.

A notre retour du village de Legueman, nous nous sommes arrêtés devant une carrière d'où sont extraites des briques pour la construction des « briques d'altérité » sont produites de 1400 briques par jour après découpage de la roche. De nombreuses questions ont été posées au responsable sur le mode opératoire de la découpe de la roche et nous adressons un grand merci à ce monsieur qui nous a gentiment offert

de son temps car la visite n'était pas prévue.

La journée a été très enrichissante et nous avons eu de nombreux échanges sur le terrain, dans le village de Legueman, avec les responsables. Les engrais dans ce village sont naturels et gratuits. Espérons qu'un jour, dans nos jardins, nous puissions faire un test sur une parcelle.

Un grand merci à nos hôtes du Burkina-Faso et au groupe de Madagascar pour la bonne ambiance de ce séminaire studieux.

Michel Colas



LA VIE DES ASSOCIATIONS

LE VIEUX BEAULIEU

C'est par une belle journée ensoleillée, que s'est déroulée notre corvée de nettoyage samedi 19 avril.

Pas moins d'une quinzaine de jardiniers étaient présents afin d'entretenir les abords du clos, renforcement du talus et lasure des premières cabanes. Tout ceci, bien entendu, dans la bonne humeur et sous la direction du président Alain Mompertuis qui par la même occasion avait revêtu sa tenue de chef cuisinier en nous concoctant un plat d'escargot digne d'un trois étoiles. Encore merci à tous les participants aussi nombreux toutes les années et rendez-vous le 21 juin pour la journée familiale.

Thierry

MABLY

Samedi 19 avril par un temps frisquet a eu lieu notre première corvée. Dès 5 heures 30, le président Dominique, entouré des cuisiniers René et Paul ont allumé les deux chaudrons en fonte afin de préparer et cuire une succulente soupe aux choux avec de délicieuses billes de lard.

Cette soupe a été la bienvenue par rapport à la température matinale. Un grand merci à nos camarades pour leur disponibilité, ainsi que nos félicitations.

À huit heures, coup d'envoi de la corvée. Les 35 jardiniers et jardinières présents se sont activés aux différentes tâches de l'entretien de l'espace : ratissage des allées, rebouchage des trous avec du gravier, pose d'un verrou à la porte des WC. Ratissage et roulage du terrain de boules « Lyonnaise », entretien

de l'aire de jeux des enfants et d'autres travaux pour le bien-être de tous.

La prochaine corvée aura lieu le 14 juin. Les statuts de notre association stipulent que chaque jardinier est tenu de participer au moins à une corvée annuelle. En marge de cette journée, notre ami René a pris les inscriptions pour nos buts d'honneur annuels. Ils débiteront courant mai, avec une participation de 5 euros pour chaque concours. Ce qui permettra lors des finales, du 5 juillet pour la Lyonnaise et 12 juillet pour la pétanque, de finir ces journées par un apéro ainsi qu'un casse-croute qui perpétuera l'esprit de convivialité des jardins ouvriers mablyrots. Une date importante à retenir : samedi 21 juin, notre concours de pétanque, ainsi que notre tombola dotée comme tous les ans de nombreux lots de valeur. À cette occasion, il est demandé à chacun et chacune d'entre nous de faire le maximum pour la vente de billets, qui, nous vous le rappelons, permet de financer : le bon d'achat à Jardiland, la journée familiale, l'arbre de Noël, un jouet pour les enfants de moins de 12 ans, un colis à chaque retraité. Ceci n'est valable que si les jardiniers ont une année de présence et une participation active à nos manifestations.

Bon jardinage à tous.

MATEL

Samedi 24 mai, nous avons organisé notre concours de pétanque aux jardins Matellois. Nous avons eu 40 doublettes, c'était formidable. Nous avons eu beau temps, le soleil était au rendez-vous. Tous les joueurs et joueuses étaient récompensés. On remercie tous les bénévoles qui étaient présents pour nous donner un

coup de main et notre amie Josette qui est toujours présente pour le barbecue. Bon jardinage à tous.

Le bureau

LA CHAZOTTE

Histoire des Jardins familiaux de la CHAZOTTE.

Les Houillères de la Chazotte sont nationalisées en 1946. Dès lors, les œuvres sociales sont mises en place, c'est ainsi que le « Groupement professionnel de la Chazotte » a été créé.

Le 10 avril 1956, déclaration à la Préfecture de la Loire sous le N° 9605, puis parution au journal officiel le 22 avril 1956.

Cette association était gérée par un conseil d'administration composé de mineurs de la Chazotte sous la présidence de M. Jean Marc ingénieur civil des Mines.

Les premiers jardins sont aménagés en bordure de la partie canalisée de L'Onzon au lieu-dit « le Monteil ». Par la suite les jardins de Dervillé ont vu le jour sur des terrains gracieusement prêtés par M. Le Baron de Rochetaillée sur la commune de Saint-Jean-Bonnefonds.

Seuls les mineurs de la Chazotte ou leurs enfants pouvaient prétendre obtenir une parcelle de jardin.

À la suite d'une mutation M. Marc, M. Heyraud devient président en 1959. Cet ingénieur des Mines originaire de Saint Jean Bonnefonds, occupera cette fonction avec brio. Tous les jardiniers de la Chazotte étaient pour lui des amis.

Sous sa présidence, des expositions de légumes, fruits et fleurs avaient pour



Compost de déchets verts

V G S O L

Producteur à Saint-Just-Saint-Rambert
Rue du Stade (à côté du lavage auto)

*Véritable remplaçant du fumier
Produit issu de la fermentation naturelle des déchets verts.
Sans ajout de produits chimiques*

Vente de compost de déchets verts

Le samedi matin 8h30 - 12h ☎ **06 88 94 28 36**
En sac en vrac **04 77 52 48 83**

LA VIE DES ASSOCIATIONS

cadre en alternance les communes de La Talaudière, Saint-Jean-Bonnefonds et Sorbiers. Elles obtenaient un énorme succès auprès des élus, des habitants des trois communes mais aussi sur tout le département.

Cette exposition n'aurait pas pu exister sans l'aide des membres du conseil d'administration et surtout sans François Thomas le bras droit du président M Eyraud Marcel, infirmier de la caisse de secours des mines.

L'exposition donnait lieu à une remise de coupe réservée aux meilleurs exposants dans les trois catégories. Que de travail pour tout préparer ! Mais les jardiniers en étaient tous heureux.

Dans chaque jardin collectif, les jardiniers avaient besoin d'un lieu de rangement pour leurs outils et pour se mettre à l'abri. Les mineurs, étant tous des bricoleurs, ont réalisé des cabanes à la « Dubout » plus ou moins disgracieuses. Cette situation contrariait M. Eyraud qui souhaitait agrémenter les jardins par la mise en place d'abris plus agréables et uniformes. Ce sera la tâche de son successeur, M. Claude Montagne, président depuis 1997.

A la fermeture des Mines de la Chazotte, M. Eyraud Marcel avait un autre gros objectif : celui de faire durer les jardins collectifs bien après lui, aussi est-il rentré en relation avec M. le Baron de Rochetaillée pour fixer l'avenir de ces jardins. Ce dernier proposait à chaque jardinier ou à l'association d'acheter le terrain. Cette proposition, ne pouvant pas être imposée aux jardiniers, M. le Baron accepta l'idée de perpétuer l'occupation des terrains à titre gracieux, sous la présidence de M. Claude Montagne. Un bail de 30 ans a

été signé en 1999 pour les jardins de Dervillé à Saint-Jean-Bonnefonds.

Section du Moncel

Pour ces jardins, seule la partie située sur la commune de La Talaudière a été continuellement travaillée, car les jardiniers pouvaient avoir de l'eau qui s'écoulait à la base du Terril du Fay. Cette eau n'était pas pure, mais les légumes poussaient et étaient consommés sans trop de problèmes.

Après décision de la municipalité de La Talaudière d'effectuer des travaux dans les parcelles, avec des chemins corrects et une alimentation en eau potable de chaque jardin avec compteur individuel, une convention d'occupation des terrains pour une période de 25 ans a été signée en 2001.

(La suite au prochain n°)

Claude Montagne

VALFURET

Les légumes anciens, les idées fausses...

Chaque année de nouvelles graines sont commercialisées, résultat d'hybridation dans le but d'obtenir des plants résistants mieux adaptés aux maladies ou donnant des fruits plus réguliers et mieux formés.

Une des tendances de la cuisine moderne est de développer la cuisine à base de fleurs pour la qualité gustative, mais aussi pour la touche de couleur qu'elles apportent pour réveiller un plat ou une salade.

Si l'esthétique dans la cuisine revêt aujourd'hui une grande importance, cela ne doit pas nous faire oublier qu'hier, on se nourrissait essentiellement de

soupes, faites avec ce que l'on avait sous la main et notamment ce que l'on qualifie aujourd'hui de légumes anciens et qu'il ne faut surtout pas négliger, voire remettre au goût du jour.

Ainsi de nos jours un attrait nouveau nous pousse vers les légumes anciens ou oubliés, reste que si l'on se documente un peu, au moyen âge on mangeait déjà certes des panais, mais aussi des carottes (blanches variété sauvage à l'époque) et par la suite oranges, des navets, des poireaux, de l'oseille, de l'ail, des oignons, de l'échalote, des bettes, etc.

Les plats les plus courants étaient la soupe dans laquelle on faisait cuire des blettes, des poireaux, choux avec diverses herbes (oseille, pourpier, mauve, bourrache...), pendant les périodes de disette les gens se tournaient vers les herbes sauvages notamment l'ortie.

Un autre plat du moyen âge les légumes en « porées », où l'on faisait cuire en les hachant grossièrement blette, choux, persil, ail oignon, ciboule, pourpier, bourrache, épinards, arroche, fenouil... Les légumineuses, pois chiche, pois carrés, millet, fèves et lentilles. Les céréales (petite épeautre, blé, seigle) étaient cuites en gruau ou en brouet et essentiellement en pain.

Bon en conclusion, les légumes anciens sont toujours là parmi nos légumes courants, ce qui n'empêche pas de redécouvrir certains légumes oubliés tels les salsifis, topinambours, crosnes, rutabaga... Mais continuons joyeusement à cultiver nos légumes « anciens » avec des légumes venus d'autres continents tels que les pommes de terre, tomates, maïs, courges, haricots, etc.



Gamm vert

Le goût du jardin

**REMISE SPÉCIALE
AUX ADHÉRENTS
DES "JARDINS OUVRIERS"**

SAINT-CHAMOND / Zone de la Varizelle / ☎ 04 77 29 26 00

VILLARS / Lotissement Commercial la Provende / ☎ 04 77 74 27 13

PERREUX / Zone Commerciale "Les Plaines" / ☎ 04 77 68 73 55

Véhicule, habitation, protection des personnes, finance, loisirs... La Macif vous accompagne à chaque instant de votre vie.

Renseignez-vous
auprès d'un conseiller Macif

▶ N°Cristal 09 69 39 49 19

APPEL NON SURTAXE

Les garanties et services sont accordés dans les conditions et limites fixées aux contrats.
www.macif.fr



**LA SOLIDARITÉ
EST UNE FORCE**

LA VIE DES ASSOCIATIONS

Bon jardinage à tous et bonnes récoltes.

(Source : les 4 saisons, article : potager médiéval, pages 40 à 44, texte Marie ARMOULD)

Le secrétariat

REVEUX

Nettoyage de printemps



Après la période du repos hivernal et en attendant l'arrivée du printemps, ce 12 avril 2014, les jardiniers de Reveux ont sorti pelles, pioches, brouettes, tondeuses ... pour mettre un peu d'ordre sur les aires de jeux, les allées de l'association :

Tonte des espaces verts, taille des haies de troènes, mise ne forme du terrain de pétanque, nettoyage des sanitaires, vérification des bancs et tables, etc...

Cette matinée a aussi permis l'ouverture de l'eau, la mise en place des compteurs qui avaient été placés hors gel dans un local et la vérification du réseau d'alimentation.

Une équipe a installé des regards aux normes pour accéder aux robinets de purges du réseau d'eau.

Cette matinée s'est déroulée dans la bonne humeur pour se terminer par le traditionnel « casse-croute » préparé par des jardinières.

Reste maintenant à tenir propre nos espaces verts ce qui implique une mobilisation des jardiniers tout au long de l'année pour que notre association soit toujours aussi accueillante.

LA BASSE JOMAYÈRE

Un bel exemple de solidarité

Merci... Grand merci à tous mes collègues des Jardins Familiaux de la Basse Jomayère. Le 7 avril, je suis entrée en urgence à la clinique mutualiste de Saint-Etienne. Les médecins m'ont décelé un cancer à l'estomac. La solidarité des jardiniers a joué à plein. Ils ont désherbé et travaillé ma parcelle, sans que je ne sollicite aucune aide. Quand ont-ils été mis au courant de ce qui m'arrive ? Merci. Mille fois merci. A peine sortie de la clinique, ma première balade m'a conduit à mon jardin. Quelle ne fut pas ma surprise !

Encore une fois merci. Bonne récolte à vous tous.

RECETTE

LAPIN AU CIDRE AUX ECHALOTES

Les échalotes donnent toute leur saveur à ce plat que vous accompagnerez de pâtes ou de pommes de terre nouvelles cuites à la vapeur.

PREPARATION 10 minutes

CUISSON 1 heure



- 1 arrière de lapin en morceaux
- 200 g d'échalotes
- 30 cl de cidre
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 3 petites branches de thym
- 1 petite branche de romarin
- 2 feuilles de laurier
- huile
- poivre
- sel

- Dans une cocotte, faire chauffer trois cuillères d'huile, y faire revenir les morceaux de lapin.
- Lorsque le lapin est doré, le recouvrir avec le cidre et ajouter les herbes aromatiques. Fermer la cocotte et laisser cuire ¾ d'heure à feu moyen.
- Emincer les échalotes ; dans une poêle, les mettre à réduire avec le vinaigre pendant environ 10 minutes.
- Disposer les échalotes sur le lapin et remettre à cuire 15 minutes à feu doux.

Régalez-vous !

(source Gerbaud)



