



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

LA SOUPE D'AUTOMNE AU POTAGEM

« Vous faites une soupe au jardin ?... Il y a pas de soupe cette année ? On a pas de nouvelles... Vous avez fixé une date ? »
Bref, beaucoup de gens s'impatientaient. Eh oui, ça se prépare, s'organise une manifestation au Potagem ! Le plus important et la chose la plus délicate, c'est de réunir les principaux acteurs, ceux qui contribuent au bon fonctionnement du lieu féérique, qui bravent les caprices de Dame Nature les lundis et jeudis tout au long de l'année. Je ne vais pas vous mentir, on a pas besoin des deux mains pour compter les habitués.

Pour la date, on se base sur les disponibilités du principal acteur, j'ai nommé le chef cuisinier Jean-Luc. Après, il faut voir si cela arrange les protagonistes (en fonction des rendez-vous pris depuis plusieurs mois, etc.) Le 22 novembre paraissait pas mal du tout car la veille c'était la « fête du Beaujolais Nouveau » donc annuler le 21. Mais finalement ce fut **le vendredi 29 novembre** qui fut choisi, à partir de 15h30.



Après la récupération des bols, cuillères au Cafégem, rangement et installation des tables avec nettoyage succinct -on est pas aux Crayères non plus-, installation de l'électricité (si on joue les prolongations) après changement d'une rallonge qui nous relie chez notre voisine...
la fête pouvait avoir lieu au Potagem.

Une quarantaine de personnes

ont pu déguster la soupe du chef, ainsi qu'une soupe faite et apportée par Sandrine du « Clos Maryse ». Un feu de cagettes avait été allumé pour réchauffer, non pas l'atmosphère, mais les personnes un peu frileuses.

Ce fut un moment d'échanges incroyable com'dab. C'est vraiment satisfaisant de voir les gens discuter avec un bol de soupe entre les mains. Des jardineuses et jardineux d'autres jardins partagés (je ne vais pas les énumérer) étaient présents ; le duo magique de musiciens nous avait fait l'honneur de sa présence. Même le soleil avait été invité (merci Dame Nature). Tout le monde était content de partager un moment convivial avec beaucoup de sourires, de rires aussi. Petit bémol malgré l'organisation : Jean-Marc, un des piliers du Potagem, était indisponible – il nous donne toujours des conseils et surtout, il n'a pas deux mains gauches, ce qui n'est pas négligeable du tout.

Pendant la soupe, notre fidèle petite équipe de jardineuses-jardineux a eu une pensée pour Bernard Weber, le « personnage » qui a été à l'initiative du projet « Potagem », merci. Et c'est depuis la « fête de L'AN IV au Potagem » en novembre 2014 que la traditionnelle soupe au jardin perdure depuis dix ans.

Bon, fin des bavardages ; j'espère que vous avez passé un bon moment « sympaticos ».

A bientôt au Potagem.

Jean-Pierre



LES LIMACES (il en existe près de 10000 espèces)



Elles font partie des voraces les plus redoutés au jardin.... Et en particulier au potager. Elles sévissent généralement par temps humide. En une nuit, elles peuvent avaler tout un rang de laitues, s'attaquer aux fraises.....

Face aux attaques de ces gastéropodes, la riposte s'organise, chacun expérimentant ses propres armes : cendre, coquilles d'œuf brisées, marc de café, pièges à bière, paillettes de chanvre... Trouver un anti limace naturel et efficace n'est pas forcément simple. Ces barrières physiques peuvent ralentir leur progression.

L'avantage de cette stratégie est que certains de ces ingrédients sont gratuits et facilement disponibles. A l'exception de la cendre (à ne pas utiliser en excès), ils sont sans danger pour le sol et les animaux mais la protection n'est pas durable. La cendre n'est plus efficace dès la première pluie et la paillette de chanvre, une fois tassée, perd de son caractère rugueux. Il faut donc renouveler fréquemment les protections.

Il est aussi possible de protéger les jeunes plants (ex. de salade) grâce à des collerettes adaptées.

Le piège à bière est un grand classique :



Attirées par ce breuvage dont elles raffolent, les limaces viennent de loin pour finalement s'y noyer. Ces pièges se fabriquent facilement, avec une bouteille d'eau, une boîte de glace dans laquelle on aménage une petite ouverture. On en trouve aussi dans le commerce. On les dispose au milieu des cultures et on vient

les relever régulièrement pour éliminer les limaces mortes et renouveler la bière. Notez bien qu'il ne faut surtout pas se contenter de disposer un simple récipient rempli de bière : les hérissons en sont également amateurs. L'ébriété les rend très vulnérables et il semble même qu'ils pourraient mourir d'un coma éthylique !

Les granulés : Si les **granulés bleus anti-limaces** suscitent souvent de la méfiance de la part des jardiniers, c'est qu'ils ont longtemps été synonymes, à juste titre, de poison. En effet, à ce jour, subsistent encore 2 types d'anti-limaces qui se présentent sous cette forme : **granulés à base de métaldéhyde**, une substance polluante et poison convulsivant pour les chiens et les chats... **SURTOUT NE PAS LES UTILISER.**

Granulés à base de phosphate de fer ou « Ferramol » de moindre danger pour l'environnement et les animaux domestiques, sauf pour les vers de terre quand l'utilisation est trop fréquente, trop intense.

Le Ferramol est attractif pour les gastéropodes (limaces, escargots) et résiste à la pluie, son pouvoir étant même renforcé par temps humide. Une fois ingéré, il produit un effet coupe-faim et les limaces meurent dans leur abri. Quelques granulés suffisent.

Semer des plantes répulsives : plantes qui émettent des **fragrances repoussantes pour les limaces**. Ces espèces végétales dégagent des composés chimiques désagréables pour les indésirables. Elles agissent telle une **barrière naturelle**. En introduisant ces plantes dans le jardin, on peut influencer le comportement des limaces en les incitant à éviter les zones spécifiques que l'on souhaite protéger de leurs appétits.

Le jardinier a tout intérêt à cultiver les plantes suivantes dans tous les coins et recoins du jardin : **la bourrache, l'achillée, l'hysope, l'absinthe et la tanaïsie** (photo)

Il convient de **semmer ces plantes en bordure de parcelle ou entre les rangs**.

Cette solution n'est pas miraculeuse mais permet de renforcer l'efficacité des autres moyens de lutte.



Jean-Marc

Crème de butternut

Pour 8 personnes : 2 kg de butternut – 500 g de lait entier – 500 g de crème fraîche
1 noisette de beurre – sel – 1 cuillère à café de sucre

Préparation :

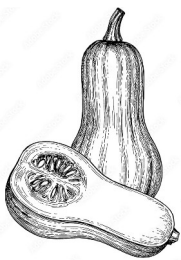
Étape 1 – éplucher le butternut, retirer les pépins puis couper en dés d'environ 1 cm.

Placer le beurre dans un faitout puis le faire fondre et y ajouter les dés de butternut.

Faire suer pendant 10 minutes : pour cela, placer l'ensemble sur feu très doux et recouvrir. Mélanger régulièrement à l'aide d'une spatule.

Étape 2 – Ajouter le lait et la crème puis recouvrir et faire cuire à feu très doux pendant 30 minutes. Découvrir et prolonger la cuisson de 10 minutes. Mixer très finement.

Ajouter le sel. Servir tiède ou chaud !



Jean-Marc

LA PIE



La pie (*Pica pica*) appartient à la famille des corvidés, comme la corneille. Communément appelée « pie bavarde », elle est présente en Europe, en Asie et en Afrique du Nord. Elle vit surtout dans les zones périurbaines et agricoles, les zones ouvertes ou légèrement boisées, prairies, abords des montagnes, les parcs, jardins et même en ville.

Le mâle et la femelle ont un plumage semblable (noir aux reflets bleus et verts sur les ailes, la tête et la queue, blanc sur le ventre et au bout des ailes) et leur durée de vie est d'environ 15 ans

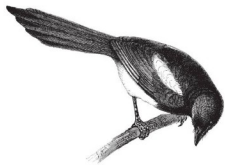
La pie jacasse et son cri, souvent bruyant, est une succession rapide de 4 à 8 notes sèches « tcha cha cha cha chak »

Lorsqu'elle se déplace, elle avance d'un pas chaloupé et, pour aller plus vite, elle saute sur ses deux pattes à la fois. C'est un oiseau très intelligent, un des rares animaux à réussir le test du miroir (placée devant un miroir, la pie se reconnaît)

Elle nidifie de mars à mai et le nid se trouve généralement à la cime des arbres, construit avec de petites branches entrecroisées qui sont ensuite garnies de boue, tapissées d'herbes. Elle construit ensuite un toit avec de petites branches pour protéger les œufs (4 à 8) puis les oisillons (elle couve de 16 à 20 jours).

Un couple pour la vie : le mâle et la femelle restent unis durant toute leur vie. Ils bâtissent le nid ensemble, élèvent et protègent les petits ensemble. Quand ces derniers grandissent, ils restent quelques années proches des parents. Cette vie sociale leur permet de pouvoir se défendre à plusieurs contre des prédateurs (renard, chat ou rapaces)

Nourriture : La pie est omnivore (insectes, larves, escargots, limaces, graines, fruits, baies...) Elle peut aussi manger des détritiques, des petits rongeurs, des œufs, oisillons. Si elle apprécie également les détritiques des humains (miettes de pain, œufs ou fruits), elle parcourt les parcs et aires de pique-nique à la recherche des restes de repas..... sans oublier les jardins !



La pie et sa réputation : Elle a mauvaise réputation depuis de nombreuses années, étant considérée comme **trop bavarde et voleuse**. Cependant quand on parle de pie voleuse, **on pense de suite à son attrait pour les objets brillants** mais ce n'est **pas véritablement justifié.....**

Voici des anecdotes qui se sont déroulées au Potagem : **Et pie, et pis quoi encore !**

Le sandwich de Jean-Pierre : Un jour, notre jardineux avait prévu de casser la croûte au jardin.

Bien sûr, il savait qu'il ne fallait pas tenter ces demoiselles ! (je veux parler des pies).

Alors, il avait placé le sandwich au jambon, bien emballé, dans l'encoche d'une palette en bois.

Mais, lorsqu'il voulut faire sa pause-déjeuner, il fut stupéfait de découvrir qu'une pie avait déniché le fameux sandwich, ôté l'emballage, dévoré tout le jambon, même une partie de la mie de pain ! Avaient-elles fait ripaille à plusieurs ?



Nous avons déjà constaté qu'un **sacré trio de pies les plus culottées** n'hésitait même pas à s'approcher au plus près de nous sous le barnum, surtout au moment de la pause-goûter, lorsque nous ouvrons un paquet de gâteaux que nous faisons circuler entre nous.

La petite Madeleine : C'était la dernière, dans son emballage individuel hermétique transparent lui permettant de conserver sa fraîcheur. Elle était là, sur la table, posée entre un cahier et un thermos de café.... Pourtant, elle s'est fait kidnapper devant nous ! La pie l'a aussitôt déshabillée dans l'herbe et l'a dévorée bien sûr !

Marie-Claude

L'automne est un deuxième printemps où chaque feuille est une fleur

(Albert Camus)

Il y a quelque chose du printemps dans **l'automne**, et les derniers parfums de l'année ressemblent parfois à ses premières émanations

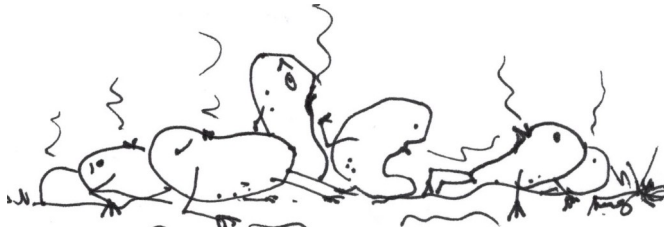
(Alexandre Dumas)



♪ ♪ Cracher le Feu ♪ Cracher le Feu ♪ ♪

Si Johnny allumait le Feu, eh bien notre Patate elle, crache son Feu !!!
Vous allez comprendre. Entre jardiniers, il se dit qu'une fois récoltées, les pommes de terre doivent rester au sol au moins une journée pour cracher leur feu. Eh oui leur FEU ! Serait-ce qu'en toutes patates un dragon sommeille ? Vous n'y êtes pas. Seraient-elles des pyropatates en puissance ? Pas du tout ! Peut-être bien des phénomènes de foires cracheuses de postillons enflammés ? Non pas ! Pire, ne contiendraient-elles pas un venin qu'elles exhalaient après la récolte ? Bien sûr que NON ! **Alors pourquoi le Feu et pourquoi les laisser ainsi au sol ?**

De la récolte à l'utilisation, les pommes de terre ont comme on dirait le feu au corps, en fait, des bouffées de chaleur. La vie d'un légume ou d'un fruit ne s'arrête pas après la récolte ; il continue de respirer et de transpirer. Une partie de l'énergie nécessaire à la vie de la patate en cours de stockage lui est fournie par sa respiration, avec formation de gaz carbonique et d'eau à partir de l'amidon, ce qui provoque un dégagement de chaleur sous forme de vapeur d'eau... CQFD. Cette humidité est néfaste à la bonne conservation de nos patates. Il faut donc faire le maximum pour l'éviter car elle favorise le développement d'agents pathogènes (pourritures bactériennes ou fongiques...). Il faut agir dès la récolte.



A ce moment, les tubercules subissent un stress. Les laisser au sol permet l'évacuation d'un excès de transpiration et enlève aussi l'humidité naturelle issue de la terre ; cela s'appelle le ressuyage. (Ressuyer : signifie faire perdre à quelque chose son humidité en la faisant sécher, rendre son humidité intérieure). Il faut ensuite assurer de bonnes conditions de stockage dans un endroit frais et sec,

au noir et à température constante (8 à 12 °C) afin qu'elles arrivent en pleine santé dans nos marmites, casseroles et sauteuses. Allez, au feu les patates, y a les estomacs qui grondent !

Béatrice

Finir l'année, en débiter une autre, avec toujours l'esprit Jardinier : frondeur mais fraternel

Partage – Accueil – Bienveillance

Trois mots de solidarité qui définissent nos jardins et les femmes et les hommes qui les font vivre. Trois mots qui rassemblent deux univers, celui du jardinier et celui de la nature.

Au jardin, le jardinier partage l'espace avec la nature. Ici, parcelles cultivées et parcelles libres se côtoient en bonne intelligence. Le jardinier sait qu'herbes folles, fleurs et orties, jusqu'à la terre qu'il travaille, favoriseront une vie secrète indispensable. Vie qui l'aidera dans son labeur et profitera aux légumes. Ainsi au jardin se créent des alliances, des amitiés d'ailes et de plumes toutes bourdonnantes et chantantes.

Désireux de bien faire et malgré les difficultés, le jardinier s'efforce de respecter et de préserver le sol qu'il cultive comme celui qu'il ne cultive pas. Alors, la vie secrète se sentant accueillie, ayant son gîte et son couvert, enchantera le jardin, pollinera les plants, régulera le nombre des pucerons, cochenilles, chenilles et autres affamés, établira enfin un équilibre où jardinier et nature, devenus partenaires, auront chacun ce qu'ils souhaitent, des légumes pour l'un, une place pour vivre pour l'autre.

Nos jardins urbains sont des lieux de partage, des oasis de vies communes. L'inconnu qui vient, qu'il soit humain, oiseau, insecte, herbe folle... y est accueilli avec bienveillance pour la joie de tous.

Béatrice



Toute l'Équipe du Jardin vous souhaite
Une très Bonne Année 2025

