



## Exemples à suivre

### Introduction Journée mondiale de l'alimentation

Pour de nombreuses personnes, les jardiniers associés sont privilégiés parce que les municipalités leur laissent un bout de terrain à exploiter. Peu d'entre eux reconnaissent le privilège réel : obtenir une récolte considérable de légumes et de fruits produits localement pour leur propre famille, sans utiliser d'engrais chimiques ni de pesticides. Nous, les jardiniers, ne devrions pas seulement porter cet aspect dans la société lors de la Journée mondiale de l'alimentation, mais le faire valoir à chaque fois que des zones de jardin sont découvertes comme "terrain à bâtir idéal dans les villes". Si les jardiniers sont habiles dans la conservation des récoltes, il est possible de récolter 150 à 200 kg de légumes et de fruits sur 100 m<sup>2</sup> de terrain et de les conserver pour l'hiver. Cette conclusion a été tirée d'une étude scientifique réalisée en 2021 par Tomas Kilousek et Guido Beneke, intitulée "Hidden Champions - Zur Bedeutung von urbaner Landwirtschaft (insbesondere Kleingärten) für die Zukunft unserer Städte" <https://champions.deutsche-schreberjugend.de/> et publiée par la fédération allemande Schreberjugend.

En vue de la Journée mondiale de l'alimentation, la Fédération suisse des jardins familiaux a eu l'idée de demander à ses jardiniers ce qu'ils récoltent et pourquoi ils produisent leurs propres légumes et fruits sur leur parcelle. Deux locataires d'un terrain à Dübendorf près de Zurich ont donné des informations à Mariann Baschnonga, membre de notre conseil d'administration. Par ailleurs, la fédération a reçu diverses listes de récoltes de toute la Suisse, qui corroborent les chiffres de l'étude menée en Allemagne.

### Visite du site de Dübendorf

Martina exploite 70 m<sup>2</sup> de surface de plantation dans l'Areal Jfang à Dübendorf. Elle a repris cette parcelle des anciens locataires il y a seulement un an. La surface de plantation est exploitée de manière optimale : Les pommes de terre sont cultivées dans des bacs à plusieurs étages, tout comme les fraises. Divers petits pommiers fournissent des fruits. Un figuier, un cerisier et un prunier complètent l'offre de fruits. Une zone est réservée aux arbustes à baies, où poussent des aïnelles rouges, des myrtilles, des mûres, diverses variétés de groseilles, des framboises et des mûres.

L'assortiment de légumes et de fruits est impressionnant, souvent combinés en plate-bande : Du maïs pour soutenir les plants de haricots et, entre les deux, des courges dont les feuilles couvrent le sol. Martina souhaite montrer à ses enfants ce que cela signifie de semer et de planter ses propres légumes et baies, puis de les entretenir pendant des mois et d'attendre longtemps qu'ils soient prêts à être récoltés. Ainsi, la petite fille a déjà appris qu'au début du mois de mai, de nombreuses fraises sont visibles sur les plantes, mais qu'elles sont encore petites et vertes pour le moment. Il faut continuer à attendre que les fraises soient rouges et aromatiques. Les enfants apprennent ainsi que les légumes ne poussent pas dans les magasins Migros ou Coop (Supermarchés).

Cette année, le jardin d'herbes aromatiques déjà existant doit être complété par une spirale d'herbes aromatiques. Une autre partie du jardin doit être aménagée avec du sable pour abeilles afin d'y créer un foyer pour les abeilles sauvages.

La famille passe ses vacances dans une ferme du canton de Berne. La fermière lui a donné des plants de salade, dont elle peut désormais récolter régulièrement la laitue à couper. Lorsqu'elle récolte plus de fruits ou de légumes qu'il n'est possible d'utiliser dans la famille, elle congèle les excédents ou conserve par exemple les betteraves rouges dans des bocaux.

Martina a acquis ses connaissances en matière de jardinage par elle-même, en partie dans des livres et par tâtonnements. Elle s'estime très chanceuse de pouvoir cultiver cette surface de plantation située à une distance de marche de son appartement avec ses enfants et son partenaire. La famille passe environ 5 à 10 heures par semaine dans le jardin.



Elsa cultive depuis 25 ans 130 m<sup>2</sup> dans le même ensemble de jardins. Elle avait apporté un filet à papillons avec une hirondelle fraîchement sortie de l'oeuf, qu'elle a relâchée ce jour-là dans le jardin. Elsa est fière de réussir à cultiver elle-même tous les légumes et toutes les salades nécessaires à son ménage de deux personnes. Sur une surface d'environ 10 m<sup>2</sup>, elle cultive diverses variétés de pommes de terre dont le moment de la récolte varie. Elsa peut stocker la variété "Agria" particulièrement longtemps avant que les pommes de terre ne germent. Elle dispose d'un garage avec un sol naturel, ce qui est idéal pour le stockage des pommes de terre.

Actuellement, Elsa travaille en vue d'atteindre un objectif de récolte : le 25 juin 2022, sa fille célébrera son mariage dans une ferme. Elsa pourra récolter la salade pour tous les invités dans son jardin. Pour cela, elle sème diverses variétés de laitue, ainsi que de la chicorée rouge et du cresson. En automne, elle sème de la doucette. Elle coupe le fenouil juste au-dessus du sol, de sorte que de petits fenouils repoussent pour enrichir la salade.

Elle cultive également du chou et du chou frisé. Elle applique les feuilles de ce dernier pour traiter les douleurs après un long travail au jardin. Avec le plantain lancéolé, elle prépare un sirop qui a bon goût et qui aide à lutter contre la toux.

Selon la quantité récoltée, elle congèle par exemple des poivrons et des haricots. Au moment de la récolte, Elsa confectionne des roulades et des capuns (plat traditionnel des Grisons) à partir de chou frisé, de chou et de blettes, afin d'élargir le menu en hiver. Elle pense aussi à l'effet dans l'assiette : les haricots jaunes et verts sont mélangés en portions, car cela permet de mettre de la



couleur dans l'assiette. Elle laisse certains légumes dans le sol, par exemple les carottes, et les concombres restent bien couverts dans le jardin. Dans la serre à tomates, elle cultive six variétés de tomates. Lorsque la récolte est abondante, les tomates sont cuites avec du céleri et des carottes pour en faire de la sauce de tomates qui est mise bien chaude en bocaux. Pour les baies aussi, Elsa recherche des variétés donnant une bonne récolte et a planté un parterre entier de framboises d'automne.

Au début, Elsa demandait simplement au meilleur jardinier de la région comment il jardinait. Entre-temps, elle travaille le jardin selon le calendrier lunaire et prépare une décoction d'ortie, de consoude et de feuilles de rhubarbe. Elle dilue cet engrais et en arrose les plantes chaque semaine. Pour ameublir le sol, elle utilise du terreau pour champignons qu'elle a acheté. Elsa est devenue maintenant elle-même une jardinière à qui d'autres locataires demandent conseil, que ce soit pour le jardinage ou pour la conservation de la récolte.



## Appel

1) De tels exemples inspirants peuvent être trouvés parmi les jardiniers associés non seulement en Suisse mais aussi à travers toute l'Europe. Mais ils doivent encore être multipliés. La Journée mondiale de l'alimentation de cette année doit servir de catalyseur et de stimuler les jardiniers associés à faire en sorte.

2) le mouvement des jardins familiaux a été créé pour apporter aux familles des fruits et des légumes à un prix abordable. L'appel lancé aujourd'hui à tous les jardiniers associés est destiné à poursuivre et multiplier cet objectif ! Le jardinage est un passe-temps merveilleux, mais il apporte en plus des fruits et des légumes sains, locaux, de saison et biologiques, il assure au moins une partie de notre consommation personnelle et réduit l'empreinte écologique.

3) Les jardiniers associés sont invités à faire tout le monde prendre conscience de la fonction alimentaire des jardins familiaux et à sensibiliser les autorités, les planificateurs, etc. à cette fonction. De cette façon ils peuvent contribuer à ce que davantage de surfaces de jardins

Annexe : Liste des récoltes



Légumes en kg	2016	2017	2018	2019
Choufleur	1.00	3.71	0.48	1.44
Haricots	1.10	11.75	7.20	3.39
Brokkoli	0.35	2.18	1.00	1.30
Mûres	0.90	0.47	1.60	3.57
Tomates-cerises	0.00	0.61	0.00	7.00
Salade de chicorée	0.00	1.80	1.00	0.87
Chou de chine	1.50	0.00	0.00	0.00
Groseilles à maquereau	0.85	0.87	2.04	1.57
Echalottes				2.50
Petits pois	0.00	1.10	0.00	0.30
Fraises	0.00	0.80	2.00	1.40
Chou frisé				0.42
Fenouil	1.50	3.11	1.76	0.77
Framboise	0.30	0.70	3.87	2.08
Pousses d'épinard				0.20
Pommes de terre kg	0.00	13.00	14.60	12.30
Fèves	1.00	1.87	0.35	0.40
Cerfeuil	0.25	0.36	0.10	0.08
Chou-rave	3.65	2.12	1.17	1.38
Bettes à carde	0.50	1.77	1.31	0.96
Cresson	0.40	0.30	0.33	0.50
Potiron				18.40
Laitue	2.50	3.55	3.00	1.50
Poireaux				0.37
Groseilles rouges	1.10	2.10	2.00	0.44
Mâche				0.39
Poivron	0.20	0.19	0.44	4.74
Betteraves	0.50	0.00	0.50	0.27
Rhubarbe			1.00	0.58
choux de Bruxelles			0.00	1.76
Chou rouge	1.00	1.50	0.00	0.00
Roquette	0.00	0.10	0.18	0.55
Navets	1.35	6.87	1.73	7.61
Salade de pain de sucre	1.00	0.30	0.00	0.00
Chicorée	0.60	0.60	1.20	1.20
salade frisée				1.47
Bettes à couper			0.23	3.70
Salade à couper	2.30	2.73	1.53	0.00
Celeri			0.82	1.17
Epinars	0.00	2.40	0.50	1.24
Tomates	1.80	11.13	30.58	13.56
raisins	5.50	1.41	6.50	0.65
Courgettes	0.00	7.73	15.78	9.06
Oignons	3.50	10.15	5.00	2.80

<b>Herbes en bouquets</b>	2016	2017	2018	2019	2020	2021
	30	53	35	32	46	17

<b>Légumes pièces</b>	2016	2017	2018	2019	2020	2021
oignons de printemps botte	0	11	8	0	6	9
Cornichon pièces	10	11	11	16	11	10
Ail pièces	10	9	1	33	0	50
Salade pièces	15	20	21	22	23	9
racine de persil	0	4	3	0	0	0
Radis botte	6	9	20	6	11	13
Raifort pièce	10	0	2	9	0	0