

## Sommaire

-  **Edito**
-  **Info du SYBERT**  
- Obtenir un badge
-  **Témoignage**  
- Futur d'espoir
-  **Vie de l'association**  
- Décès de Bernard KRACH
-  **Conseil de jardinier**  
- La mertensie maritime
-  **Nouvelles des sites**
-  **Recette de cuisine**  
- Terrine de légumes du jardin

## COMITÉ DE RÉDACTION

### Directrice de la publication :

Marie-Thérèse MICHEL

### Rédacteur en chef :

Marie-Thérèse MICHEL

### Ont contribué à ce numéro :

- Marie-Thérèse MICHEL
- Chantal LEGRY
- Caroline MICHAUDET
- Alain THEKAL
- Luc DUREDON

### Maquette :

Luc Duredon

Association des Jardins et Vergers  
Familiaux de Besançon et Environs

4 rue des 2 Princesses

25000 Besançon

Tél. : 03 81 80 07 20

Courriel : ajvfbe@gmail.com

Document imprimé par nos soins  
ne le jetez pas sur la voie publique

Bonjour à tous les Jardinier(e)s

Enfin ! Après un hiver très long, très venteux et très arrosé, c'est le retour du printemps et de la chaleur !  
Tous au jardin !

Mais faites attention car les tiques sont aussi de retour !

Nous allons pouvoir préparer la terre et commencer à planter.

Comme vous pouvez le voir, nous avons décidé de reprendre notre info des jardins qui sera dorénavant affichée sur les tableaux d'information de chaque site et transmise par courriel.

Le CA et moi-même vous souhaitons une bonne reprise "culturale".

Marie-Thérèse MICHEL



Dans le cadre de la semaine nationale du compostage, du 24 mars au 8 avril 2018, le SYBERT a organisé plusieurs manifestations dont la projection de «Futur d'espoir», un film de Guillaume THEBAULT.

L'Association des Jardins et Vergers Familiaux de Besançon et Environs (AJVFBE) a répondu à l'invitation du SYBERT pour cette séance, mardi 27 mars à 20H00, au Foyer Habitat Jeunes Les Oiseaux.

Guillaume Thébault a présenté sa réalisation. Ce travail, accompli dans le cadre de sa formation scolaire, s'est avéré une production très aboutie. Ce film qui a recueilli l'adhésion de nombre d'organismes a été

## Futur d'espoir

primé à plusieurs reprises (Prix Greenpeace 2017 et nommé pour le prix Tournesol 2017 du Festival du Film Vert (Suisse-France)).

Guillaume Thébault, de manière objective, dresse le portrait de l'agriculture intensive (et ses revers) et les méthodes alternatives : agriculture biologique, agriculture biodynamique, jardins partagés,...

Il établit un état des lieux «réaliste» en s'appuyant sur les témoignages de professionnels, de scientifiques et de philosophes.

Un retour en arrière, s'il semble encore possible, ne peut aboutir sans un changement radical de l'Homme dans sa manière de consommer.

C'est ce que Guillaume Thébault, qui va entreprendre des études supérieures en agronomie, a souhaité démontrer... en gardant espoir pour le futur.

La séance s'est terminée par un échange avec ce jeune réalisateur.

Luc DUREDON

«Le jardinage est excellent pour la santé physique (3h30 de jardinage équivalent à 1h50 de jogging) et psychique : la proximité d'un environnement végétal et le jardinage réduisent le stress, aident à la concentration.»



### Permanences au siège de l'association

- Premier lundi du mois de 17H00 à 19H00
- Troisième samedi du mois de 9H00 à 12H00



## INFORMATION DU SYBERT

Pour accéder aux déchetteries du SYBERT, vous devez badger ! Les badges permettent au SYBERT d'avoir des données essentielles sur le fonctionnement des déchetteries : qualité et tonnage des biens déposés permettent d'optimiser le service et de maîtriser les coûts de fonctionnement.

Dès que vous souhaitez accéder à une des 16 déchetteries du réseau, vous devez présenter votre badge personnel devant la borne d'identification implantée à l'entrée du site.

**Vous êtes un particulier : comment obtenir votre badge pour la première fois ?**

### Dans nos locaux, à la City :

Sur place, il vous sera demandé de remplir un formulaire et de présenter un justificatif d'identité et de domicile (facture, quittance de loyer). Sous réserve de présentation de tous les justificatifs demandés, le badge vous sera délivré immédiatement.

### Par mail, par courrier :

Remplissez le formulaire sur <http://www.sybert.fr>, et envoyez-le à cette adresse :

[dechetterie@sybert.fr](mailto:dechetterie@sybert.fr) accompagné des scans d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile. Votre badge vous sera envoyé par courrier sous 10 jours à réception de vos documents.

La démarche est gratuite pour la 1<sup>ère</sup> obtention du badge. Elle est payante (10 €) pour un renouvellement de badge (perte, casse ou vol).

La mertensie maritime ou huître végétale était répandue sur les plages de Normandie jusqu'au début du siècle dernier. Une cueillette irraisonnée l'aurait faite disparaître.

Le plus surprenant : le goût d'huître prononcé de ses feuilles! Excepté la texture, c'est à s'y méprendre. Elle se consomme crue en salade, sur des petits pains

de seigle beurrés à l'apéritif, cuisinée en accompagnement

d'un poisson, etc. Autre atout non négligeable, elle est riche en zinc, manganèse, potassium et même en fer. Il suffit de récolter les feuilles au fur et à mesure de ses besoins. Cette plante gastronomique est aujourd'hui très prisée des grands chefs et se négocie à prix d'or sur le marché de Rungis.

Les graines sont idéalement à semer à l'automne mais produiront également de jolis plants si vous prenez soin de les mettre quelques semaines au réfrigérateur avant un semis de printemps. Dans un sol léger (idéalement à 50% de sable) elle poussera facilement en pot comme au jardin. Vivace et résistante au froid

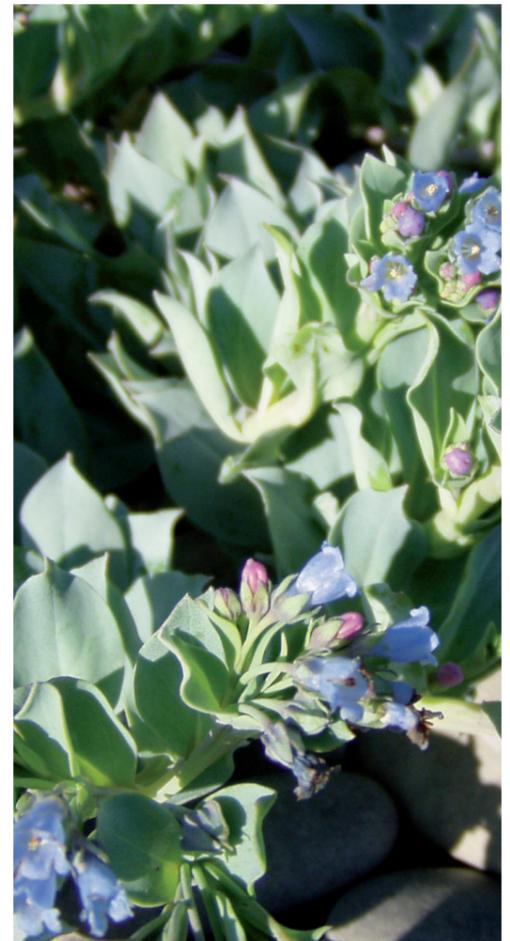
(jusqu'à -30°C) elle s'adapte à de nombreuses conditions climatiques. Choisissez un endroit à la mi-ombre pour l'été et surtout offrez-lui un sol bien drainé car ses racines sont sensibles au pourrissement. Arrosez régulièrement. Gare aussi aux limaces et escargots qui s'en font un véritable régal (on les comprend !).

Ses fleurs estivales mauves sont également comestibles mais si vous leur laissez du temps, vous y trouverez en leur centre de nouvelles graines à semer.

Attention à ne pas la déloger lors des travaux du début du printemps sous prétexte que vous la croyez disparue... Elle renaîtra rapidement dès que le sol sera un peu réchauffé.

Phobique du couteau à huître, fervent défenseur de la cause des mollusques, amateur de curiosités ou végétalien, la mertensie maritime est faite pour vous !

Caroline MICHAUDET



D.R.

## Nouvelles des sites



### AVANNE

L'hiver, avec son cortège de gelées (trop peu pour nos jardins cette année), de bise, de vent et surtout de pluie, a eu raison des cheminements piétons et de l'allée centrale du site d'Avanne. Les parcelles ont été envahies par le Doubs en crue et nos amies les abeilles hébergées dans les deux ruches situées dans le site n'ont pas survécues.

### GARE D'EAU

Visite impétueuse des eaux du Doubs, également, dans les jardins du site de Gare d'Eau (environ 1m) emportant fumier, paille, etc, et laissant à leur retrait des effluves nauséabondes. Pendant ce temps la route longeant le site de Port Douvot disparaissait sous l'eau, heureusement celle-ci n'a pu gagner les jardins.

### CFA

Dès l'automne, les services de la Ville de Besançon intervenaient afin de « réhabiliter » quelque peu le site de CFA, l'un des plus anciens sites gérés par l'association. D'ici fin Avril les travaux seront terminés et les parcelles disponibles pourront être attribuées.

### BOUSSEROTTE

Les délimitations des « nouvelles » parcelles du site de Bousserotte sont en place et nous ne doutons pas que la nouvelle serrure du portail et les clés adéquates seront bientôt opérationnelles.

### TRÉPILLOT

Suite à la demande de la Présidente, nous allons pouvoir disposer d'une grande partie des jardins partagés qui n'ont jamais été entretenus ; cela représente environ 500m<sup>2</sup>, de quoi faire au moins 4 nouvelles parcelles accolées au site de Trépillot.

*Le printemps semble enfin vraiment s'annoncer et nous souhaitons tous pouvoir vite retourner dans nos jardins.*

Chantal LEGRY



Dégâts à Avanne

## Vie de l'association

### DÉCÈS DE BERNARD KRACH

«C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de **Bernard KRACH**, l'un des membres fondateurs de l'association en 1986.

Il y a assuré les fonctions de trésorier jusqu'en 1997 et a jardiné jusqu'en 2015. La maladie l'avait contraint à cesser toute activité.»



## TERRINE DE LÉGUMES DU JARDIN - ALAIN THEKAL

### INGRÉDIENTS :

- 4 poireaux moyens,
- 3 carottes taillées en bâtonnets,
- 100 grs de petits pois écossés,
- persil et ciboulette émincés,
- 4 jaunes d'œufs,
- 25 cl lait ½ écrémé,
- 5 feuilles de gélatine ou agar agar,
- 100 grs de crème fouettée,
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès,
- sel,
- poivre.

### PRÉPARATION :

Cuire les poireaux, les carottes, les petits pois séparément dans de l'eau salée, les égoutter et les plonger dans l'eau glacé pour qu'ils conservent leurs couleurs.

Dans une casserole, chauffer le lait salé et poivré, dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs, verser le lait chaud sans cesser de fouetter, remettre à cuire dans la casserole sans bouillir (comme une crème anglaise), incorporer la gélatine trempée ou l'agar agar, ajouter la crème puis le vinaigre.

Dans un moule à cake tapissé de film alimentaire, mettre une couche de crème refroidie, disposer les légumes et continuer couche / crème légumes jusqu'à épuisement.

Remettre au réfrigérateur.

Servir cette terrine tranchée avec une sauce crème fouettée ou fromage blanc aromatisée estragon haché ou raifort ou moutarde selon votre goût.