



59660 HAVERSKERQUE

62 rue de Tannay

[lombelle@yahoo.fr](mailto:lombelle@yahoo.fr)

Tél : 03 28 50 05 23 – 06 11 38 73 11

[des-paysages-des-jardins-et-des-hommes.over-blog.com](http://des-paysages-des-jardins-et-des-hommes.over-blog.com)

# LES BREVES

Bulletin d'Information de l'Association P.J.H.

N°169  
AVRIL  
2021

Après une année 2020 qui restera dans la mémoire collective, il semblerait que l'année 2021 ne soit guère mieux.

Notre association continue ses activités au jardin de l'Ermitte afin d'œuvrer à la préservation de la biodiversité.

**Mais cette année, vous êtes nombreux à ne pas avoir renouvelé votre adhésion.**

**Je demande donc à celles et ceux qui désirent réadhérer, de le faire au plus vite, afin de continuer à recevoir nos publications.**

**Merci d'y penser, c'est très important pour nous en ces temps difficiles pour tous.**

## Jardin de l'ermite

Comme je viens de vous le dire, nos activités continuent au Jardin de l'Ermitte en tenant compte des gestes barrières, le jardin est ouvert tous les mercredis.

Les travaux d'accès au jardin se terminent, nous aurons donc un chemin d'accès en dur, ce qui nous change des ornières boueuses.

La halle d'accueil a elle aussi pris un coup de jeune, avec un plancher sur plots.

Et puis, nous avons récemment installé une deuxième plateforme pour cigognes.

Depuis fin janvier, le premier nid est occupé par notre couple sédentaire et depuis quelques jours, après toute une période de parades et d'accouplements toujours aussi spectaculaires, on observe que la femelle est en position couvaion.



\*\*\*\*\*

## Haricots et stage de greffe

L'aide à la sauvegarde de la collection de haricots a été reportée pour cause de confinement, il en est de même pour le stage de greffe.

Pour les haricots, je vous propose le mercredi 21 avril à 10h00 au jardin de l'Ermitte.

Et nous reportons le stage de greffe au samedi 24 avril à 9h00 au jardin de l'Ermitte.

Bien entendu sous réserve qu'il n'y ait pas de nouveau confinement plus strict !

\*\*\*\*\*



## Service civique

Nous sommes toujours à la recherche d'un jeune pour un service civique.

Tu as entre 18 et 25 ans, tu as quelques mois pour te projeter vers ton avenir, tu aimes le contact humain et développer des projets autour de la nature. Le jardinage est une passion.

Nous te proposons de devenir volontaire en service civique sur une mission de 8 mois pour l'association PJH en collaboration avec la ligue de l'enseignement.

N'hésites pas à contacter l'association au 06 11 38 73 11 ou la ligue de l'enseignement au 03.21.24.48.77 ou [mplanchon@ligue62.org](mailto:mplanchon@ligue62.org)

A bientôt

## Préserver les variétés anciennes

Lorsque l'on s'intéresse un peu aux tomates anciennes, on ne peut qu'être subjugué par leur incroyable diversité. C'est le résultat de plusieurs siècles de croisement, d'évolution, leurs graines se transmettaient de génération en génération.

Il en est de même pour tous les légumes, ils descendent tous de plantes sauvages que les hommes ont, depuis des millénaires, sélectionnées, améliorées pour de meilleures qualités gustatives, pour une adaptation à une région donnée, etc.

Peu à peu, les plants s'adaptent au climat, au terroir, des mutations naturelles voient également le jour, ce qui augmente encore la diversité des légumes. Mais que sont devenues toutes ces variétés ? D'un grand magasin à un autre, le coin légumes est quasiment toujours identique avec partout les mêmes variétés de légumes, et cela quelque soit l'enseigne. Qu'a-t-on fait des milliers de variétés que cultivaient nos anciens ?

Sur les catalogues de graines dédiés aux jardiniers non bios, on trouve souvent des variétés F1, avec de jolies photos accompagnées d'un texte qui en vantent les mérites, mais à part chez les producteurs bios, on a bien du mal à trouver des variétés anciennes.

Combien de ces variétés ont à jamais disparues ? Leur nombre est considérable.

Et pourtant l'histoire nous a montré les dangers de l'uniformité, d'un manque de diversité. Nous sommes en Irlande en 1845, la pomme de terre est cultivée à grande échelle, elle est devenue l'aliment essentiel des Irlandais. Malheureusement, on n'y cultive qu'une seule variété, la « lampers », pomme de terre tardive et à haut rendement. (En dehors de l'Irlande on la trouvait fade, pourtant lorsqu'elle fut recultivée en 1995, on la trouva savoureuse, bien meilleure que les variétés actuelles...)

Lorsqu'en juillet 1845 une nouvelle maladie, le mildiou, fait son apparition, les tubercules ne sont pas encore développés, la maladie se répand rapidement à travers tout le pays. La famine qui s'ensuivit, provoqua la mort d'un million de personnes et un million d'autres quitta le pays.

La meilleure façon de limiter les effets d'une maladie, est de cultiver différentes variétés, si l'une est atteinte, elle ne transmettra pas forcément la maladie aux autres. Au Mexique, les paysans cultivent une trentaine de variétés de pommes de terre dans le même champ. Chez nous, ce sont des grandes monocultures, d'où l'emploi de pesticides, de fongicides.

Les variétés F1 ont d'excellentes performances de rendement, d'uniformité de taille et de couleur mais leur peau est souvent dure afin de résister aux diverses manipulations et aux transports, malheureusement la qualité gustative n'est pas prise en compte. En plus, elles sont bien souvent sélectionnées pour que tous les plants mûrissent en même temps. C'est sans doute très intéressant pour les industriels...

Lorsque vous voyez dans une description qu'une variété est apte à la congélation, c'est souvent qu'il n'y aura qu'une récolte, certes bien abondante, mais est-ce vraiment ce que recherchent les jardiniers que nous sommes ? Nous préférons des récoltes échelonnées et qu'importe si la taille de nos légumes n'est pas uniforme. Ce que nous recherchons en premier, c'est la qualité gustative, la saveur !

Les variétés anciennes sont donc très intéressantes pour nous et sans aucun doute pour les générations futures grâce à leur grande diversité génétique, il y aura toujours une solution en cas d'aggravation du changement climatique.

Notre association PJH a contribué à faire connaître les variétés de tomates anciennes à une époque où peu de personnes les connaissaient. Je me souviens des premières fêtes de la tomate et des légumes anciens où ceux qui goûtaient à l'aveugle, préféraient souvent une jaune, une verte, etc. aux tomates rouges, mais peu d'entre eux en auraient cultivé, à l'époque une tomate devait être rouge. Nous souhaiterions faire connaître la grande diversité des haricots et essayer de les préserver pour ne pas qu'ils tombent dans l'oubli... C'est pour cette raison que nous vous sollicitons.

