

Lettre d'information du mois de mars.

Dans nos jardins.....

Le gazon perd du terrain

Depuis ces quelques dernières années, le gazon autour des villas a perdu un peu sa place. Pourquoi ? Je pense pouvoir analyser le problème sachant que pour avoir un beau gazon bien vert, cela engendre des dépenses d'eau non négligeables, l'achat et l'entretien d'une bonne tondeuse = du bruit à des heures bien fixes et pas toujours disponibles. Problème pendant les vacances d'été.

Mais, pour ceux qui ont de la pelouse, nous allons voir comment remettre en état une partie abîmée pendant l'hiver?

Il vous reste de la graine de gazon, vous pouvez l'utiliser ou acheter, en jardinerie, un paquet de gazon de regarnissage.

S'il y a un trou, il faut, dans un premier temps, remettre le sol à niveau, le tasser et ensuite griffer la surface à semer.

Profiter de l'opération pour enlever tout ce qu'il reste en surface : bouts de bois, feuilles ou cailloux.

Ensemencer la surface puis remettre de la terre en fines couches sur les graines et tasser.

Dans ces parcelles de gazon, grandes ou plus petites, souvent des arbustes à fleurs viennent apporter une touche de couleur. Je voudrais attirer votre attention sur le choix des arbustes et sur le fait de connaître parfaitement leur période de floraison.

Je rencontre souvent des personnes qui me disent que leurs arbres ne fleurissent jamais ou très peu.

La première question que je leur pose est celle-ci : « Taillez-vous vous-même vos arbres ou le travail est-il fait par une entreprise ?

La réponse est souvent la seconde.

Moralité de l'histoire : personne ne connaissait l'époque de floraison et le nom de l'arbre.

♦ Un arbuste à fleurs précoces au printemps

se taille au mois de mai après la floraison

(althéa, desmodium, renouée, jasmin de

Virginie et les autres,...)

♦ Un arbuste fleuri en juin se taille en

août (Seringat, Aucuba, prunier à fleurs, pommier à fleurs,..)

Le travail au noir est défendu par la loimais eux ils le font gratuitement et bien.

Mais qui sont-ils !!! Ce sont les lombrics, ces travailleurs de l'invisible. Ils sont de variétés diverses, mais trois sortes sont bien connues.

Les vers épigés

Les **vers épigés** que l'on trouve en grand nombre dans le compost ne sont pas vraiment des vers de terre, mais des vers de surface, très nombreux dans les amas de feuilles le long des caniveaux. Quand vous devez utiliser votre compost, si les vers sont encore présents cela signifie que le compost n'est pas complètement terminé.



Les vers de terre que l'on voit le plus souvent quand on travaille la terre du jardin sont les **vers anéciques**. Ils viennent chercher leur nourriture en surface du terrain et nous laissent en échange leurs déjections appelées turricules qui est un complexe argilo /humique. Ce complexe argilo/humique, sera excellent pour faire vos potées de Fleurs.

Les vers anéciques
turricules

Les

Les **vers endogés** vivent plus profond dans le sol et se déplacent horizontalement. Leurs galeries s'entrecroisent avec des galeries verticales, ceci permet d'aérer la terre et de favoriser une bonne pénétration de l'eau et de l'air dans le sol.

Pendant ces dernières années, ces vers étaient tués par tous les produits chimiques et les griffes des motoculteurs ou autres engins mécaniques.

Il faut savoir qu'une prairie naturelle contient environ quatre cent vers au m² sur différentes profondeurs.

Pendant la période très chaude de l'été, ils peuvent descendre à quatre mètres sous terre dans le sol. Ils représentent à quatre vingt pour cent la masse de la faune terrestre.

Ce mois ci, les oignons de couleur, l'ail, les échalotes, les fèves et les petits pois ronds doivent être en place ou à faire ces jours-ci. Seul les pois ridés pourront attendre le mois d'avril.

Pour les premiers semis en serre ou sous châssis froid, je vous transmets l'article que Céline Delhaie, amie et ancienne journaliste des Jardiniers de France, avait écrit sur ma façon de procéder.

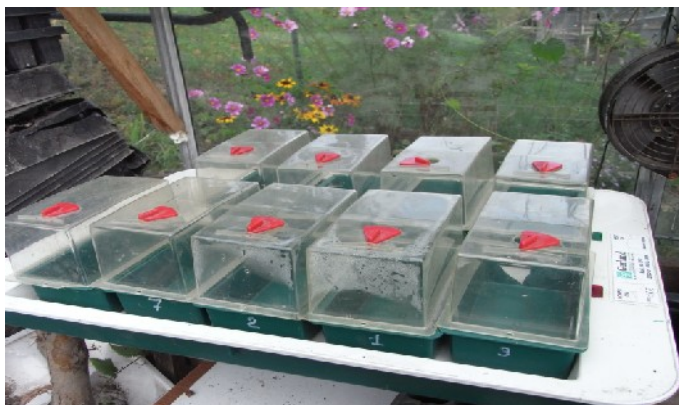
C'était il y a trois ans, mes débuts de printemps sont toujours les mêmes. Une seule chose est différente, je ne commence plus aucun semis avant début mars.

Pourquoi je commence quinze jours plus tard ? La raison est celle-ci : les graines ont germé, ont été repiquées en godets individuels, elles poussent et les voilà prêtes à être repiquées en pleine terre. Mais la température est encore trop basse dehors, et les plantes souffrent dans les godets. Moralité : souffrance = stress et perte de temps.

Pendant la saison froide tout vit au ralenti sauf dans le « deuxième salon » de Robert.



Les vers endogés



« Grâce à ma serre, je cultive près de 500 plants. »

Alors que dehors la nature est toujours en repos, tout prend vie dans la serre de Robert Lions, intervenant des Jardiniers de France.

Quelques mètres carrés de verre suffisent à combler le jardinier. Dans son repaire, Robert passe des heures à s'occuper de ses semis à une époque où tout dort dans le jardin. *« Ce n'est pas du travail. C'est une passion ! Dès la mi-février, ma serre froide (3,5m par 2,2m) devient mon deuxième salon. »* L'homme se réjouit à l'idée de mettre si tôt les mains dans la terre, de préparer scrupuleusement ses barquettes et de voir naître ses premiers plants : roses d'Inde, œillets d'Inde, sauges écarlates, zinnias, cosmos, immortelles, ipomées ainsi que les aubergines et poivrons sont les premiers à sortir de terre.

Mode opératoire

Pour pallier à la dépense, la serre n'est pas chauffée, sauf en cas de réel danger. En revanche, Robert utilise une mini-serre électrique chauffée à 18°C, capable d'accueillir 10 barquettes de 15cm par 8cm.

Chaque barquette porte un numéro et chaque numéro correspond à une variété de fleur ou légume. *« Tout est noté sur mon carnet qui ne quitte jamais la serre ».*

1. Mes barquettes sont remplies d'un mélange composé au 2/3 d'un bon terreau spécial semis et 1/3 de vermiculite de manière à rendre le substrat encore plus drainant. Les graines semées sont recouvertes de terreau tamisé (soit 3 fois la grosseur de la graine). Les barquettes sont posées sur un plateau dans lequel je verse 1cm d'eau. Je pose sur chacune un couvercle en plastique muni d'un aérateur qui restera fermé les premiers jours pour garder une humidité ambiante.

2. Au 5^{ème} jour après le semis, lorsque la graine commence à germer, je pulvérise pour maintenir le terreau humide. Dès la levée, j'ouvre un petit peu les aérateurs du couvercle en journée.

Attention au soleil ! Les jeunes plantules doivent avoir un maximum de lumière mais pas de soleil direct qui les brûle . C'est pourquoi les vitres de la serre sont blanchies. (On badigeonne du blanc d'Espagne, une poudre de calcaire très fine diluée dans l'eau).

3. Dès la levée, je pulvérise chaque semaine avec une décoction de prêle qui renforce la plante et l'aide à lutter contre les maladies cryptogamiques et la fonte des semis. J'utilise pour cela de la prêle récoltée et séchée l'été dernier. (lire encadré ci-dessous).
4. Au stade de 2 à 3 vraies feuilles, je repique les plants dans des plaques alvéolées. Je remplis tous les trous de ma plaque avec du terreau de semis, je tasse et par-dessus, je répands une fine couche de vermiculite pure pour maintenir l'humidité. Avec un crayon, je fais un trou au centre du terreau, je prélève une plantule dans la barquette où elle a vu le jour et délicatement, je la place dans le trou.
5. Les plaques sont ensuite posées dans la serre froide sur des plateaux avec un fond d'eau de manière à arroser par le dessous, par capillarité.

Attention au froid ! Les plants vont subir un écart de température entre la mini-serre chauffée et la serre froide. Il est important de couvrir les plaques alvéolées d'un voile d'hivernage ou du plastique à bulles, notamment la nuit. Si la température descend en dessous d -4° C, je rentre tous mes plants dans le garage par précaution.

6. Je veille à maintenir l'humidité et je continue à pulvériser chaque semaine une décoction de prêle. Il m'arrive aussi de déplacer les plaques de semis en fonction de la lumière, de manière à équilibrer le développement des plants.
7. Environ 1 mois plus tard, en avril, je prépare un mélange 1/3 de sable, 1/3 de terre de jardin, 1/3 de compost tamisé et je transplante mes jeunes plants dans des godets de 8cm de diamètre. Ces godets sont déposés sur les barquettes et replacés sur les étagères de la serre

De la vigueur pour mes plants ! En cas de pluie fine et pas trop froide, je sors tout ce petit monde dehors sur le devant de la serre. J'ai remarqué que cette sortie au grand air favorise le développement des jeunes plants, les aide à s'adapter et à se renforcer.

8. Début mai, si le temps le permet, je place les fleurs en fonctions des couleurs et des vides laissés par les vivaces. Si les gelées sont encore trop intenses, je les stocke quelques temps sous tunnel ou sous châssis froid pour qu'elles s'adaptent. Dès que possible, je les mets en pleine terre. Il ne faut pas attendre trop longtemps, sinon les plants végètent. **Les poivrons et aubergines, plus fragiles, seront installés dans le potager après tout risque de gelées, vers la mi-mai.**

En définitif, c'est beaucoup de labeur, mais c'est une réelle satisfaction de voir naître le fruit de son travail ! J'en donne aux amis et je participe à des trocs de plants. Quand on aime on ne compte pas !

(encadrés)

La clé du succès de vos semis: le drainage

Le drainage est l'une des conditions de réussite des semis. L'eau ne doit pas stagner au risque de faire pourrir les racines. Tout l'art consistera à atteindre l'équilibre en maintenant le substrat humide et à éviter le dessèchement.

La vermiculite est une manière naturelle à base de roche qui offre un excellent pouvoir de rétention d'eau. De plus, elle allège le terreau. On peut aussi utiliser la perlite qui a les mêmes propriétés. Dans le commerce, on trouve des mélanges déjà préparé de terreau et de vermiculite. La vermiculite ou la perlite se vendent dans les magasins de bricolage. A défaut de vermiculite ou perlite, beaucoup de jardiniers incorporent 10% de sable dans le terreau pour l'alléger.

L'astuce : la décoction de prêle

Robert Lions ramasse et fait sécher la prêle au moment où elle est dans les jardins. Il la fait sécher suspendue dans sa grange. Il dispose ainsi l'hiver de prêle séchée pour préparer régulièrement ses décoctions. Sa recette : 50g de prêle séchée pour 1l d'eau. Porter l'eau, contenant la prêle, à ébullition pendant 20 minutes puis laisser refroidir pendant 24h. La préparation est filtrée et conservée 15 jours maximum dans le pulvérisateur. **Elle est utilisée pure.**

Le secret : le lithothamne

C'est un engrais sous forme d'algue fossilisée. Très riche, c'est un excellent reminéralisant qui renforce les plantes. Robert Lions l'utilise en pulvérisation en fonction des besoins.



Légumes, fruits ou plantes du mois.

L'ail, l'oignon et l'échalote.

Ces trois légumes appartiennent à la famille des Alliacées.

Plantation : Elle s'effectue, suivant les variétés, soit au printemps (février-mars) soit en automne (octobre), dans un sol sec, calcaire et bien drainé et en plein soleil. Il y a deux conditions essentielles pour une bonne culture : (1) la terre ne doit pas avoir reçu de fumure organique récente ou de fumier mal décomposé au risque de provoquer des pourritures en cours de culture ou de conservation, (2) il ne doit pas y avoir d'humidité excessive ou stagnante. C'est pourquoi, hormis en terre réellement sableuse et bien drainée, il est recommandé de les cultiver sur butte. Ces légumes ne requièrent aucun arrosage particulier. Il faut planter les bulbes la tête en haut, à 3-4cm de profondeur pour l'ail, 2cm pour l'oignon et l'échalote, à 20cm de distance les uns des autres, les rangs espacés de 30cm.

Il faut éviter de les associer au potager et de les planter à proximité des haricots et des choux. De plus pour les oignons, il faut éviter la proximité des poireaux, des pommes de terre et du persil.

Maladies et parasites :

Leur parasite commun est la mouche de l'oignon. Il y a peu de solutions en cas d'infestation. Les mesures à prendre sont préventives : pratiquer la rotation, éviter les fumures et amendements frais. En cas d'attaque il est indispensable d'arracher et de brûler les plants atteints.

Les principales maladies sont la rouille, le mildiou, l'anthracnose, le charbon et la pourriture grise et blanche. Cette dernière peut apparaître en fin de culture ou en cours de conservation provoquant le pourrissement des bulbes. Là aussi les mesures sont essentiellement préventives : éviter toute blessure mécanique lors de la récolte, ne surtout pas arroser en fin de saison, bien laisser sécher les bulbes avant de les entreposer.

Récolte : en juillet pour les plantations de printemps.

Pour l'ail, nouez les feuilles mi-juin pour faire grossir le bulbe. Attendez le mois de juillet que les feuilles aient fané pour le ramasser. Arrachez les gousses et laissez les sécher au soleil une journée. Faites des bottes et tresser les feuilles pour les conserver.

Pour l'oignon et l'échalote, toujours ramasser par temps sec en juillet et août quand le feuillage commence à jaunir. On les laisse ensuite sécher 2 jours au moins sur place avant de les suspendre dans un endroit sec et ventilé.

Quelques variétés :

Ail de printemps : Ail rose: « Cledor » : il n'est pas le plus gros mais celui qui se comporte le plus régulièrement en culture et qui se conservera le plus longtemps.

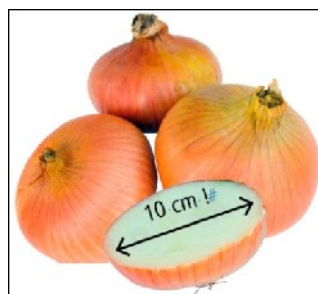
Ail d'automne : ail blanc « Messidrome », ail violet « Germidour », tout deux de bon rendement et de bonne conservation.

Oignon jaune : « Jaune paille des vertus », de bon rendement et de conservation excellente et « Stuttgarter » (automne) d'excellente qualité gustatives.

Oignon blanc : « Silvermoon » (printemps) à la saveur très douce et de bon rendement.

Oignon rouge : « de Brunswick » (automne) de très bon rendement et conservation.

Echalote : ronde « de Jersey » à la saveur douce, de bon rendement et de bonne conservation ; allongée « Jermor » très parfumée ; « Grisor » d'excellente qualité gustative, de bon rendement et de bonne conservation.



Oignon « jaune paille
« Cledor »
des Vertus »



échalote grise « Grisor »



ail rose

La décoction d'ail permet de lutter contre le mildiou, l'oïdium et la rouille.

De vous à nous...Partageons nos savoirs, bons plans, recettes,...

Ail, échalote, oignons :

Propriétés et utilisation :

L'**ail** est une plante condimentaire, officinale et aromatique avec des propriétés anti-infectieuses. L'ail apporte des vitamines et des sels minéraux.

Il se consomme en condiment cru ou cuit.

L'**échalote** a des propriétés stimulantes, diurétiques, pectorales et antiseptiques. Elle est riche en vitamines, sels minéraux et sélénium, un antioxydant utile contre les maladies cardio-vasculaires. Elle aide aussi au bon fonctionnement du système immunitaire.

Elle se déguste crue ou cuite dans les salades et les sauces, confites en tarte.

L'**oignon** est riche en vitamines, sels minéraux et oligo-éléments. Il est conseillé aux diabétiques.

Les oignons rouges se consomment crus car cuits ils perdent leur saveur. Les oignons jaunes sont plus digestes cuits que crus. Quant aux oignons blancs ils se dégustent à l'apéritif ou en salade.

Quelques recettes :

Tarte aux herbes et échalotes confites :

Ingrédients

1 pâte feuilletée	50 g d'épinards
7 échalotes	1 bouquet d'herbes (persil, cerfeuil, estragon,
	ciboulette)
25 cl de crème fraîche	1 crottin de chèvre
40 g de beurre	1 c à s de sucre
1 c à s de vinaigre	

3 œufs
sel, poivre

1 c à c de moutarde

Préparation

Pelez et coupez les échalotes en rondelles. Faites-les confire dans une sauteuse avec le beurre 10 minutes. Saupoudrez de sucre, laissez caraméliser et déglacez avec le vinaigre. Retirez du feu. Ciselez les herbes et les épinards. Battez les oeufs avec la moutarde et la crème, ajoutez les herbes, les épinards, salez et poivrez. Foncez un moule à tarte avec le pâte, disposez dessus les échalotes et recouvrez de crème aux herbes. Enfourez 40 minutes à 180°C. A mi-cuisson, parsemez de morceaux de crottin sans la croûte.

Oignons farcis aux champignons et aux petits lardons

Ingrédients pour 4 personnes :

4 beaux oignons jaunes	2 pincées de mélange quatre-épices
100 g de champignons de Paris	1 cuillère à soupe de chapelure
75 g de lardons allumettes	2 filets d'huile d' olive
2 cuillères à soupe de persil coupé	sel et poivre
2 cuillères à soupe de crème fraîche	

Préparation

Éplucher les oignons et couper un chapeau sur chacun d'entre eux. Dans une casserole d'eau bouillante salée, les faire cuire 10 minutes environ. Pendant ce temps, nettoyer les champignons, ôter le pied terreux et couper les têtes en lamelles. Dans une poêle, faire revenir les lardons 2 à 3 minutes. Ajouter les champignons et le persil finement coupé, et faire cuire 5 à 6 minutes jusqu'à ce que l'eau des champignons soit bien évaporée. Ajouter la crème fraîche et les pincées de mélange quatre-épices. Mélanger bien.

Quand les oignons sont cuits, bien les égoutter et les évider à l'aide d'une petite cuillère. Hacher finement la partie récupérée et l'ajouter dans la poêle. Bien mélanger.

Farcir les oignons avec le contenu de la poêle. Verser un filet d'huile d'olive dans un plat à gratin et y déposer les oignons farcis. Parsemer le tout de chapelure et arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer et faire cuire au four 15 à 20 minutes.

Appel à contribution :

Pour le mois prochain, nous ferons un article sur les **asperges**. Si vous avez des recettes (cuisine ou conserve), n'hésitez pas à nous les envoyer. (jnacvourey@gmail.com).



Programme

Attention : Changement pour samedi 2 mars. Les jardins du rigodon étant encore sous la neige, nous ne pouvons commencer les semis en pleine terre. Nous proposons donc à Vourey un atelier sur les semis en godets et sur la fabrication des nids à insectes.

Date	heure	lieu	thème	intervenant
Mars 2013				
02/03/13	14h00	Vourey	Fabrication des nids à insecte.	Mr Lions
09/03/13	9h-11h30	Vourey	Atelier compostage	Mr Lions
16/03/13	14h00	Poliénas	Taille des rosiers Chez Mr et Mme Blanc	Mr.Pradera
23/03/13	A préciser	Saint Priest	Foire de Saint Priest.	
30/03/13	14h00	Coublevie	Semis en pleine terre au jardin du rigodon.	Mr Lions
Avril 2013				
6-7 avril		Réaumont	Fêtes des plantes et graines rares. Samedi 14-16h :conférence « Le jardin écologique ».	R. Lions
14 avril		Moirans (parc Martin) Coublevie	Foire à la brocante : stand JNAC Journée de l'environnement : Atelier : culture de la tomate.	
20 avril	14h00	Renage	Cours de greffe chez Nathalie Wilt	Mr Rosset
27 avril	14h00	Lieu à déterminer	Taille des arbustes à fleurs	
Mai 2013				
5 mai	9h-12h	Vourey	Troc aux plantes	
11mai	9h-12h	Coublevie	Troc aux plantes	
19 mai	A préciser	Larnas (ardèche)	Visite à l'iriseriaie de Mr Laporte	

Attention, pour l'instant nous ne connaissons pas la date exacte de la visite à l'iriseriaie. Nous attendons la réponse de Mr Laporte, ce sera sans doute le 11 mai ou le 19 mai. Le troc sera décalé en fonction.

Contacts :

Jardin Naturel, Astuces & Conseils (JNAC)
185, route de Cerveloup, 38210 VOUREY
Renseignements sur les fruitiers: rossetclaud@free.fr
Renseignements sur le jardin naturel: jnacvourey@gmail.com

