

## ***Lettre d'information du mois d'avril.***

### **Dans nos jardins.....**

Après un hiver long et assez vigoureux, nous abordons enfin le printemps et il faudrait tout faire à la fois au jardin , au verger, dans les plates bandes de vivaces ,d'arbustes et de rosiers.

**Au verger** : Ne pas remettre à plus tard le traitement à la bouillie bordelaise. Il faut le faire au moment du gonflement des boutons et ne pas traiter pendant la floraison. Ensuite, faire un second traitement avec de la décoction de prêle quand la floraison sera complètement terminée. Il est conseillé de tenir le dessous des fruitiers pioché et d'apporter à chacun un seau de compost.

**Au jardin potager** : Il faut calculer l'emplacement de chaque légume en fonction de son appartenance familiale et des cultures à associer. Cela est parfois assez compliqué mais ce n'est tout de même pas de l'absolu. Les premiers semis en pleine terre seront les laitues, les radis, les carottes. Pour les salades et les radis qui sont des cultures de courte durée, l'emplacement peut varier. On peut semer aussi une rangée de poireaux, ils seront repiqués plus tard .

**Les carottes** : Quelques petites astuces pour réussir son semis de carottes, de préférence les semer en lune nouvelle. Préparer soigneusement la terre, enlever au maximum les cailloux. Ensuite, mettre un cordeau tendu de part et d'autre du rectangle, puis avec la roue de la brouette ou le dos d'une bouteille, former une légère cuvette le long du cordeau. Mélanger les graines de carottes avec du marc de café et semer très légèrement sur toute la largeur de la cuvette. Ensuite, tamiser un peu de terreau, ajouter la moitié de sable et recouvrir les graines de carottes seulement d'un ½ centimètre de ce substrat. Repasser la roue de la brouette dessus, arroser avec une pomme très fine pour ne pas déplacer les graines. Je vous conseille de mettre des branches de fougères sur le semis et de tenir humide pendant toute la levée. Quand les carottes auront poussé de quelques centimètres , enlever les fougères et éclaircir sur le rang. Faire une pulvérisation de lithothamne et pailler entre les rangs.



**La mouche de la carotte** J'en parlerai dans les mois suivants.

## **Les premières pommes de terre sont toujours les plus appréciées.**

Pour cela, choisir des pommes de terre précoces, je vous laisse le choix de la variété, tellement elles sont nombreuses.

En règle générale, je mets mes pommes de terre à germer la deuxième semaine de février

pour les planter la première semaine de mars.

Autrefois, j'installais un tunnel plastique avec des arceaux mais, à ce jour, je me suis simplifié la vie. Je passe la grelinette sur la parcelle, je mets quelques poignées de Patentkali puis je trace un sillon de vingt centimètres de profondeur. Je place mes tubercules espacés de quarante centimètres sur le rang.

Quand je creuse la tranchée d'à côté, je mets la terre sur les pommes de terre en place et je recommence.

Prendre soin de laisser un petit bâton à chaque extrémité, cela permettra de semer des radis entre les rangs.

**Protection contre le froid**, étendre en double épaisseur un voile P 17 spécial froid.

( **détail** : mettre le voile plus large que le carré de pommes de terre, de manière à le bloquer sur les côtés mais qu'il puisse monter et être soutenu par les fanes de pommes de terre).

Courant avril, enlever le voile et récolter les radis. C'est le moment aussi de butter les plants, cela veut dire remonter la terre contre les pieds des pommes de terre pour permettre aux tubercules de se développer.

A ce moment là, faire une pulvérisation de bouillie bordelaise partout et surtout au revers des feuilles contre le mildiou (maladie redoutable).

En cas de présence de doryphores, il faut être plus rapide qu'eux. Le meilleur remède consiste à les ramasser à la main et à les brûler. Il existe aussi un insecticide biologique à base du **bacille** de **Thuringe** (BT Bacillus thuringiensis). Cette pulvérisation est seulement efficace sur les œufs et les jeunes mais inutile sur les adultes. Les œufs sont toujours pondus au revers des feuilles.

En règle générale, quand les pommes de terre sont en fleurs, dans les quinze jours suivants, on peut commencer à gratter sur les côtés du plant pour prendre les premières. Bon appétit.

## **Les fleurs vivaces**

Un univers complet de couleurs, de structures diverses et une multitude de senteurs.

Vous pouvez semer vos plantes vivaces ou les acheter en godets, cette solution sera plus simple et le résultat plus rapide.

Mais prendre soin de bien respecter les expositions conseillées et l'écart entre les plants.

Certaines pourraient devenir très vite envahissantes mais il est conseillé de diviser les touffes.

Nous pouvons aussi multiplier les vivaces par bouturage ou marcottage. Certaines vivaces à floraison printanière peuvent fleurir une deuxième fois à l'automne,

certes de façon beaucoup moins spectaculaire, à condition de couper les fleurs après la floraison.

Dans notre région humide et froide, je conseille de faire vos achats à Réaumont auprès de producteurs proche de chez nous. En cas de non reprise, ils pourront éventuellement les changer.

En cas de mise en place de vivaces de printemps à l'automne, il faut le faire avant la fin octobre, cela leur permettra de s'enraciner avant l'hiver. Mais il faut prendre soin de repérer la plante avec un petit bâton et la recouvrir de feuilles mortes ou de paille.

Pour toutes les fleurs vivaces hautes, il faut rabattre les tiges florales au ras du sol et les laisser sur place car elles protégeront la terre et les graines tombées au sol pourront germer et devenir d'autres vivaces.

Les plantes vivaces basses pourront servir de bordures ou être placées habilement dans une rocaille.

Les plus hautes, formeront des reliefs dans vos massifs ou bien isolées elles formeront des bouquets.

Il faudra prévoir dans le second semestre des ateliers de bouturage et de marcottage.

### Division d'une touffe de vivace :

Avec la bêche, enlever complètement la touffe entière, la diviser en deux ou plus si la motte est grosse.

Refaire un trou correct, mettre un peu de compost au fond, un peu de terre par-dessus puis reboucher le trou. Refaire la même chose pour le morceau de plante à mettre ailleurs et faire cadeau du surplus à un voisin ou une amie.

## Légumes, fruits ou plantes du mois.

### L'asperge

L'asperge est un légume vivace appartenant à la famille des Asparagacées. L'asperge est vivace grâce à ses parties souterraines et tolère tous les types de climat. C'est une plante potagère très rustique.

Ce que l'on appelle "griffes d'asperge" est en réalité l'ensemble des racines. C'est à partir de ces griffes que sont émises les tiges que l'on connaît et qui sont comestibles : les asperges. Afin d'obtenir une récolte, la patience est de mise. Il faut en théorie attendre 3 ans. Pour aller plus vite vous pouvez acheter directement des plants ayant déjà 2 ans. Ce qui vous demandera une attente avant récolte d'une année seulement. Ensuite, les récoltes se font annuellement pendant 10 à 15 ans.

#### **Plantation :**

Elle se fait de février à avril dans un sol léger et bien drainé et en exposition ensoleillée.

L'asperge étant gourmande, une fertilisation préalable du sol est nécessaire. Apportez un compost à l'automne afin de favoriser l'apport en éléments nutritifs.

Préférez les terres sableuses car elles se réchauffent plus vite et évitez les terres humides.

Il est important de planter les asperges en ligne et de préférence dans le sens du vent en respectant une distance entre chaque plant de 50 à 60 cm et 1,5 m entre chaque ligne.

La plantation des asperges se fait grâce aux jeunes touffes provenant du semis que l'on appelle « griffe ». Elle s'effectue en 2 temps car elles ne peuvent être récoltées dès la première année :

La première année, faites une tranchée de 2 à 3 cm de profondeur et déposez les griffes au fond de votre tranchée,

Recouvrez ensuite de quelques centimètres de terreau ou de bonne terre fine comblez avec la terre du jardin.

La seconde année on couvre légèrement les griffes de 15 à 20 cm de terre

En  
sta



d'eau régulièrement mais déteste l'eau

### **Récolte :**

Elle se fait au printemps, d'avril à juin, lorsque les turions sortent du sol.

L'asperge doit être récoltée lorsqu'elle est encore tendre et coupée avec une gouge à asperge.

Il est même préférable d'attendre 3 ans avant de commencer à la récolter pour laisser la plante se développer pendant les premières années de sa vie.

### **Entretien de la plantation :**

Une plantation d'asperges peut produire une dizaine d'années de suite, à condition d'être bien entretenue. Après la récolte, vous avez étalé la terre des buttes. Des tiges portant un feuillage fin se sont développées, elles sont maintenant bonnes à couper.

Supprimez toutes les tiges en les coupant avec un sécateur à une dizaine de centimètres au dessus du sol. Brûlez-les ensuite pour éliminer toute présence de parasites, notamment les larves de la mouche de l'asperge. Ne les portez pas sur le compost.

Nettoyez la surface du sol avec une serfouette, ce qui permet également de briser la croûte superficielle due à l'eau de pluie.

Pour entretenir la bonne végétation de l'aspergeraie, faites un apport d'engrais d'automne. Epandez une fumure organique bien décomposée sur la surface du sol, que vous enfouissez superficiellement pour ne pas endommager les griffes d'asperges.

### **Maladies et nuisibles :**

Si vous respectez scrupuleusement l'aération du sol grâce au sarclage, la composition de la terre et les distances recommandées ci-dessus, la venue de maladies et insectes devrait être rare. Les principaux ravageurs de l'asperge sont les mouches (des semis, de l'asperge et mineuses) et les criocères.

Seuls les criocères peuvent nécessiter une intervention lorsque leur nombre produit un réel effet défoliateur à la fin du printemps et/ou en été. Si tel est le cas, il faut surveiller les plantes après leur production de turions, c'est-à-dire lorsque les cannes sont en formation et traiter uniquement lorsque les larves sont jeunes. Les attaques de pucerons sont

plus rares, mais dans le sud de la France, il faut parfois intervenir en fin de saison.

Après la plantation, les maladies observables sur cannes et feuilles (cladodes) sont essentiellement la rouille, surtout préjudiciable aux jeunes plantations et la stemphylliose, responsable du dépérissement des asperges par dessèchement des parties aériennes. Il faut alors traiter préventivement dans les régions sensibles (sud), en période orageuse. Si un traitement est nécessaire, on utilisera exclusivement des produits avec la mention "autorisé dans les jardins".

Le goût des asperges dépend essentiellement de la nature du sol et de sa richesse en matière organique. Ainsi, les terres argileuses leur donneront un goût plutôt amer.

### **Variétés :**

Asperge Prima : très précoce, cette variété produit de gros turions blancs, d'excellente qualité.

Asperge Grolim : vigoureuse et rustique produisant de gros turions bien blancs. Grande productivité. La variété la plus plantée en France.

*A noter* : il existe également des asperges vertes (« verte grande ») et violettes (« Burgundine ») plus faciles de culture car il n'est pas nécessaire de les butter au printemps.

### **Plantes associées :**

Les asperges s'associent pour le meilleur avec la [pomme de terre](#) ou la [roquette](#). Les deux

premières années de culture, il est possible de planter, entre les rangs d'asperges, des [poireaux](#), de l'[ail](#) ou de l'[oignon](#)

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

### **L'asperge :**

Ce légume est particulièrement riche en vitamine C, mais il est surtout connu pour sa finesse et son goût subtil et délicieux.

Pour en profiter pleinement, mangez-les le plus rapidement possible dès qu'elles ont été coupées, c'est la garantie d'une meilleure saveur.

**Attention à la conservation** ! Une fois coupée, l'asperge se conserve mal. Cuisez le surplus récolté pour les mettre en conserve ou

réservez-les quelques jours en bas de votre réfrigérateur dans de l'eau.

## **Recettes :**

### **Soupe d'asperge au parmesan :**

#### **Ingrédients :**

500g d'asperges blanches ou vertes  
1 oignon  
20 cl de court bouillon  
25 cl de lait

25 g de beurre  
50 g de parmesan  
[Persil](#) plat ou frisé  
2 [échalotes](#)

Eplucher les asperges. Porter de l'eau salée à ébullition. Plonger les asperges et laisser cuire 15 à 20 min (la pointe du couteau doit transpercer facilement les asperges.)

Émincer les échalotes et l'oignon. Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle et faire revenir les échalotes et l'oignon de manière à les faire blanchir sans les dorer. Ajouter ensuite le court bouillon.

Couper les asperges cuites en tout petits tronçons. Ajouter les asperges découpées avec les échalotes et l'oignon et laisser cuire encore 5 min en ajoutant le reste de beurre. Verser enfin le lait puis le parmesan haché.

Mixer le tout. Ciseler et ajouter le persil.

Saler, poivrer.

Si vous estimez que le mélange n'est pas assez liquide vous pouvez rectifier en ajoutant un peu plus de lait. Cette recette peut aussi bien se servir en entrée dans des assiettes à soupe qu'en apéritif dans des petites verrines. Elle est également aussi bonne chaude que tiède ou froide.

### **Etoile de crabe et d'asperge :**



Ingrédients :

1 boîte de miettes de crabe  
20 asperges vertes  
800g d'endives  
200g de tomates cerise  
1 jus de citron  
½ botte de cerfeuil  
Vinaigre balsamique  
huile de noix  
Sel, poivre

Ebouillanter les asperges quelques minutes. Couper les pointes et émincer les tiges. Laver et trier les endives, garder les plus belles feuilles. Emincer le reste des endives et ajouter le jus de citron. Mélanger la chair de crabe avec les asperges et les endives émincées. Ajouter les tomates coupées en deux, le cerfeuil, le vinaigre et l'huile. Saler, poivrer. Dispose les 5 feuilles d'endives en étoiles. Garnir du mélange de crabe. Ajouter les pointes d'asperges.

**Asperge au saumon et au chèvre :**



Ingrédients :

Asperges vertes  
Tranches de saumon fumé  
Chèvre coupé en petits dés  
Crème fraîche  
Aneth  
Parmesan râpé  
Jus de citron  
Sel, poivre

Pré cuire les asperges en les jetant dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.  
Les égoutter. Enrouler 4-5 asperges à la fois dans une tranche de saumon fumé.  
Disposer dans un plat, parsemer de dés de chèvre, de parmesan râpé et d'aneth.  
Arroser d'un filet de crème, d'un peu de citron. Saler, poivrer.

Passer au four 15 minutes jusqu'à ce que le fromage commence à dorer.

## Programme

Date	heure	lieu	thème	interven ant
<b>Avril 2013</b>				
6-7 avril		Réaumont Samedi 6 avril à 14h	Fêtes des plantes et graines rares : « Le jardin écologique ». conférence R.Lions (salle de classe).	
14 avril		Moirans et Coublevie	Journée de l'environnement : stand Atelier : culture de la tomate.	
20 avril	14h00	Renage	Cours de greffe chez Nathalie Wilt	Mr Rosset
27 avril	9h00 A 17h00	Côte St André	Taille des arbustes à fleurs au jardin fouillis chez Poupette + nettoyage du jardin+ pique-nique.	Mr Pradéra
<b>Mai 2013</b>				
5 mai	9h- 12h	Vourey	Troc aux plantes	
11mai	A précis er	Larnas (ardèche)	Visite à l'iriseraiie de Mr Laporte	<b>A confirm er</b>
19 mai	9h- 12h	Couplevie	Troc aux plantes	
<b>Juin 2013</b>				
2 et 3 juin			Portes ouverte aux jardins	
15 juin		A préciser	Sortie à la journée	
29 juin		A déterminer	Les rosiers (variétés, maladies, insectes,...)	

**La date du 11 mai sera reconfirmée par mail car cela dépendra du temps qu'il va faire jusque là.**

**Si des personnes souhaitent ouvrir leur jardin les 2-3 juin, elles peuvent se faire connaître auprès de Mr Lions**

**en précisant si ce sera une ouverture à tous ou juste aux membres de JNAC.**

**Ci-joint à cette revue, la page de couverture de la revue et la page avec les annonceurs qui ont financé un encart publicitaire dans notre revue.**

**Contacts :**

Jardin Naturel, Astuces & Conseils (JNAC)  
185, route de Cerveloup, 38210 VOUREY

Renseignements sur les fruitiers:

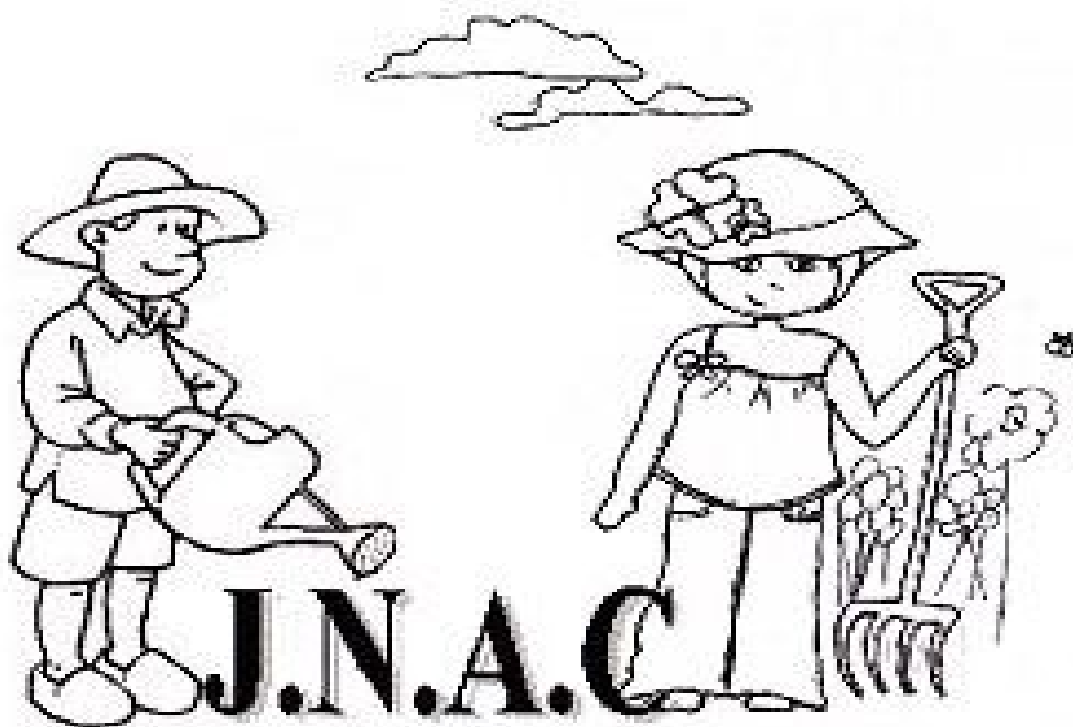
**rossetclaude@free.fr**

Renseignements sur le jardin naturel:

**jnacvourey@gmail.com**

**Sté Cleyet merle**  
110 route de la gare  
38140 La Murette  
Tél 04 76 05 38 53 ou 06 60 55 38 53  
Mail [cleyet-merle.philippe@wanadoo.fr](mailto:cleyet-merle.philippe@wanadoo.fr)

**LBM RHONE-ALPES**  
Rue des Marais  
Z.I. Des Blanchisseries  
B.P. 375  
38511 VOIRON Cedex



**Association pour l'entraide et  
l'échange de conseils entre jardiniers  
amateurs.**

**38 210 VOUREY**

**Bulletin  
mensuel**

