

Jardin Naturel, Astuces et Conseils

Revue n°5

Lettre d'information du mois de mai.

Dans nos jardins.....

Les purins :

Il existe de très nombreuses plantes que l'on peut utiliser en purins (appelés actuellement macérations).

Pour éviter toute erreur et un nombre important de bidons de stockage, j'ai fait mon choix, en fonction de leur disponibilité dans des lieux tout proche.

Les macérations que j'utilise sont :

Les orties
Les fougères
La tanaisie
La consoude
L'absinthe

Ces différentes macérations se préparent toutes de la même façon.

Le purin contient des substances actives qui lui donnent de précieuses propriétés.

Il faudra prendre soin de couper ces dites plantes avant la montée en fleurs.

L'art de réussir la macération se résume en quelques points :

- Prendre une bassine non métallique, mettre dix litres d'eau de pluie.
- Prendre environ 1 kg de plante fraîche, les couper grossièrement et les mettre dans un sac poubelle en plastique.
Faire de nombreux trous au sac plastique, mettre un caillou à l'intérieur pour le tenir au fond de la bassine.
- Remuer tous les jours, des bulles doivent monter à la surface.
- Pour atténuer les odeurs, j'ajoute une poignée de lithothamne (algue marine) en poudre.
- En fonction de la température, la macération pourra durer 4 à 10 jours pour être prête à l'emploi.
Quand les bulles ne remontent plus, c'est prêt.
- Retirer le sac contenant les orties, le laisser égoutter et mettre les orties au composteur.

- Prendre un bidon plastique et non transparent, un entonnoir muni d'un filtre et passer la macération.

1 litre de cette macération sera dilué avec 10 litres d'eau de pluie et employé rapidement.

Je vous propose ci-dessous, à titre amical, un tableau d'utilisation qui m'est personnel mais cela n'engage nullement ma responsabilité. Il s'agit de 13 extraits testés dans mon jardin.

4 groupes	GR	Stimulants	L	Répulsif	Fongicides	Insectes
Tanaisie	1kg		10 L	x Chenille, Altise	x rouille/tomate	
Ortie	1KG	x	10 L			
Consoude	1 KG	x	10 L		x plaie/arbre	x
Fougère	1kg		10 L	x taupin	Pucerons	x
Absinthe	1KG		10 L	x limaces	x rouille	
Prêle	100GR	x	4 L	x ver du poireau	eau	x cryptogamique
Sureau			10 L	x aleurodes	x campagnol	x taupes
Bardane		x	10 L		x Mildiou P terre	
Ail	100GR		1 L		Fonte semis	x m/oignon
Feuille de noyer	2 kg			x chenilles pucerons		
Lierre	100gr		1 L	x acariens aleurodes		

**Lavande 1kg 10 L x
Fourmis**

**Tomate 1KG x 10 L
haricot
s**

Qu'est-ce qu'un piège à phéromones ? (article de Isabelle C. Gerbaud.com)



Piège à phéromones installé dans un prunier.

Les phéromones sont des molécules sécrétées par les insectes (et la plupart des animaux, y compris l'homme) et qui assurent la communication chimique entre les individus d'une même espèce. Parmi les différentes phéromones produites, il y a les phéromones sexuelles.

À la saison de reproduction, les insectes femelles sécrètent ces substances odorantes afin d'attirer les mâles.

En agriculture, arboriculture et maraîchage, ce moyen de « communication » est utilisé pour lutter contre certains insectes ravageurs des cultures, essentiellement des lépidoptères (papillons) et des diptères (mouches), sous la forme de pièges.

Les pièges se composent de deux éléments :

- Un diffuseur de phéromones synthétiques (capsules), spécifiques à un insecte, destiné à attirer les mâles ;
- Un système de capture qui se présente le plus souvent sous la forme d'une « boîte entonnoir » que l'on remplit d'eau, ou d'une plaque engluée disposée dans une « maisonnette » de forme triangulaire (pièges Delta).

Ces pièges sont non toxiques et n'attirent que l'insecte concerné.

Celui -ci plus robuste est utilisable plusieurs années.



Piège Biotop disponible près de chez nous chez Gam-vert.

Prix du piège: 20 €, prix de la capsule de phéromone : 10 environ.

Notre avis :

Ce piège entonnoir, proposé par Biotop, est idéal pour vous débarrasser des mouches des fruits ravageant vos cultures. Ce piège est à utiliser avec une phéromone.

Ravageurs ciblés :

Ce piège vous permettra de vous débarrasser non seulement des mouches des fruits telles que la mouche de la cerise, la mouche de l'olive ou encore la mouche méditerranéenne des fruits, mais aussi des mouches domestiques.

Mode d'action :

Le piège entonnoir est simple et rapide d'utilisation.

Il s'utilise avec une phéromone afin d'attirer les ravageurs et de les piéger.

Il vous permettra d'identifier, de suivre et de contrôler les populations présentes dans vos vergers.

Ce piège est non toxique, respectueux de l'environnement et utilisable pendant plusieurs années.

Conditionnement :

Le piège entonnoir est constitué d'un fond transparent, d'un entonnoir et d'un panier à monter.

Dose :

Pour la mouche des fruits, 1 à 2 pièges sont à placer dans les petites parcelles ou jardins et 5 pièges sont à placer par hectare pour les vergers.

Contre les ravageurs des légumes, le piège se place au-dessus du feuillage et au centre des rangs cultivés.

Pour la mouche domestique, un piège est à placer par pièce.

Utilisation :

Les insectes ravageurs visés par ces pièges sont les larves de mouches et les [chenilles](#) de papillons, qui se nourrissent des feuilles ou des fruits des plantes cultivées.

Il existe deux formes d'utilisation des pièges à phéromones :

- **Capter** : le piège capture les individus mâles et empêche les accouplements. Il n'y aura donc pas de naissance de larves prédatrices des cultures.
- **Alerter** : en capturant les mâles, le piège signale deux choses ; d'une part, la période de vol (et de reproduction) des adultes, ce qui permet de déterminer la date de pondaison, et d'autre part, l'importance de l'attaque. En fonction de ces éléments, vous pouvez mettre en place, au bon moment, un traitement insecticide adapté, contre le ravageur.

Période d'utilisation :

Pour être efficace, le piège doit être posé avant le début du vol du papillon ou de la mouche adulte. Contre les ravageurs des [fruitiers](#), accrochez-le dans l'arbre, à hauteur d'homme (1,50 à 2 m). La phéromone est à renouveler toutes les 4 à 5 semaines.

Précautions d'emploi :

Les capsules de phéromones doivent être manipulés avec précaution et impérativement avec des gants ou pinces. Le produit est sans risque toxique. Néanmoins, un contact avec un vivant endommagera le contenu de la capsule.

Toutes ces belles tulipes et narcisses ne durent qu'un temps.

Mais voici le conseil d'un sage, il faut donner le temps aux bulbes de refaire leurs réserves pour l'année suivante donc attendre que la fleur soit finie pour noter sur une étiquette la couleur et le type pour l'année suivante. Observer la tige, quand elle sèche complètement vous pouvez les arracher et les ranger au sec

Et déjà, il faut penser à la suite, pour garder un environnement agréable et coloré, elles seront remplacés soit par des vivaces qui comblent le trou resté libre ou parfois, il faut mettre en place une fleur annuelle.

Le choix des annuelles est parfois compliqué, il doit se faire en fonction de la couleur, de la forme et du développement ainsi que du temps de floraison.

Les mêmes fleurs placées différemment changent complètement la disposition du terrain, ces fleurs annuelles sont souvent en godets. Poser provisoirement le godet à l'endroit choisi, prendre du recul pour voir l'effet et ensuite planter la motte en place. Pour un endroit plus grand resté libre, il est possible de faire des semis à développement rapide.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

LA TOMATE

Il est déjà un peu tard pour parler du choix des tomates à faire pousser dans son potager.

Soit vous avez choisi certaines graines et vous les avez faites pousser vous-même ou alors vous allez acheter vos plants.

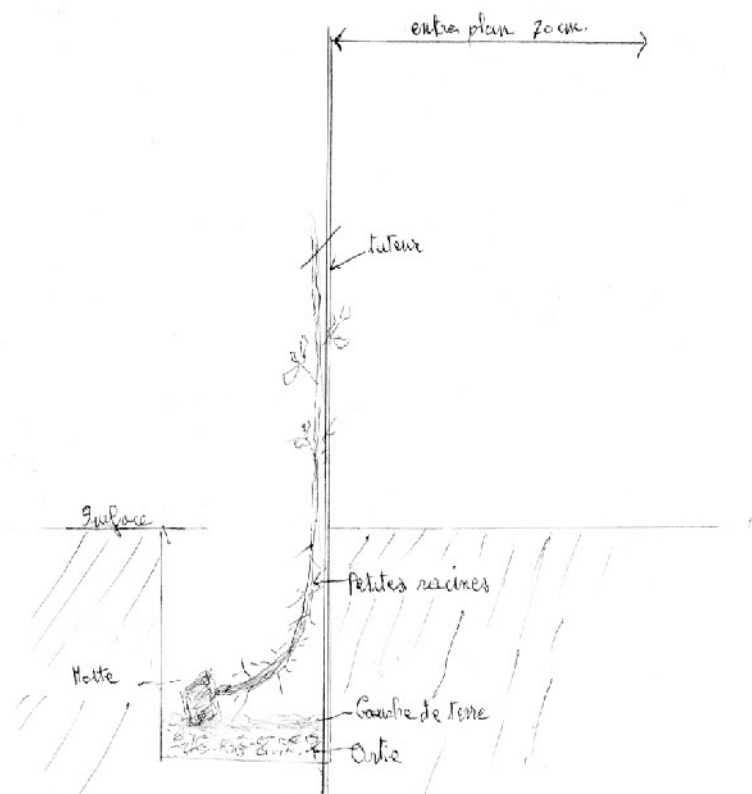
Comme partout sur quels critères se fera ce choix, vous préférez des variétés F1 = hybrides modifiés par la main de l'homme, elles seront plus résistantes aux maladies et peut être de forme plus régulières mais souvent ces qualités sont au détriment du goût.

Un plan de tomate à développement indéterminé peut pousser sur plusieurs mètres de hauteur, cela dépendra de la saison où il a été planté et si vous l'avez taillé ou non.

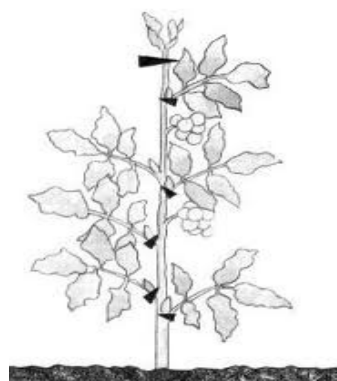
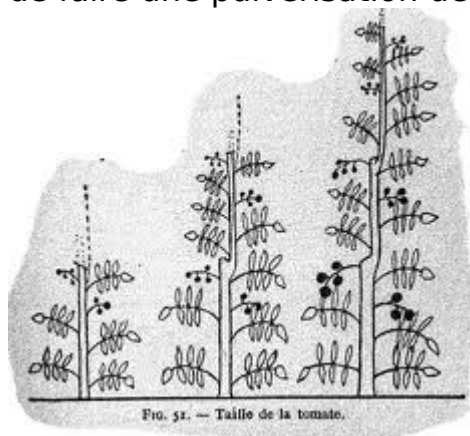
Pour planter le plan de tomate, sans distinction de variété, la terre doit être bien préparée.

Il est préférable d'ouvrir les trous huit jours avant, dimensions du trou 30x30x30cm.

Mettre au fond du trou, une poignée d'orties broyées, un peu de terre sur le dessus, la motte de racines ne doit pas être directement au contact des orties.



Former une cuvette autour du plan, pour arroser.
 Quand le plan aura bien repris et fait ses premières pousses, il est temps de faire une pulvérisation de bouillie bordelaise.



Sur le dessin de gauche, taille sur une tige centrale. Couper tous les gourmands à l'aisselle entre la tige et la branche qui porte les feuilles. Couper la tige centrale au dessus du quatrième bouquets de fleurs, vos tomates vont grossir toutes en même temps.

Pour échelonner une récolte, faire une taille étagée, couper les gourmands les plus bas au dessus du troisième bouquet de fleurs, couper la tige centrale et laisser pousser un gourmand sur le coté.

Celui-là deviendra à son tour la tige principale.

2 bouquets de fleurs plus haut recommencer l'opération, la production sera ainsi beaucoup plus échelonnée.

L'arrosage de la tomate :

Contrairement à ce que vous pouvez penser ou faire, la tomate a besoin d'être bien arrosée les jours qui suivent sa mise en place.

Ensuite, faire un paillage de dix centimètres de hauteur, cela obligera ses racines à descendre dans la sous-couche du sol chercher l'eau dans les réserves.

Enfoncer les doigts dans le paillage, si le sol est humide inutile d'arroser; en cas de sol sec, mettre 9 litres d'eau de pluie avec 1 litre de purin d'ortie.

Entre les pieds, repiquer du basilic et des œillets d'Inde.

Ensuite, tous les mois, pulvériser du lithothamne en alternance avec de la décoction de prêle.

En cas de problèmes de maladies ou d'insectes, faire des photos et me les envoyer par mail sans attendre.

Je vais faire beaucoup d'essais sur les différentes tailles ou le fait de ne pas tailler du tout ; arroser ou ne pas arroser du tout,....

J'invite les adhérents qui veulent faire des essais, à bien prendre les dates d'interventions, les variétés de tomates,...

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

Mini-champ de tomates farcies aux 2 tomates

- 40 tomates cerises
- 1 bouquet de basilic à petites feuilles
- 20 piques en bois

Pour la tapenade aux tomates séchées :

- 15 tomates séchées au soleil (dans l'huile)

Pour le pesto de tomates séchées :

- 15 tomates séchées au soleil (dans l'huile)
- 30 g de pignons de pin
- 30 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 cs de basilic frais haché
- 2 pincées de piment d'espelette

- 10 olives noires
- 1 cc de thym frais haché
- 1 pincée de piment d'espelette
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 cs d'huile d'olive
- sel

- 4 cs d'huile d'olive

1°/ Couper le haut des tomates (pour faire un chapeau) et les évider à l'aide d'un couteau et d'une petite cuillère. Les saupoudrer de sel et les retourner sur un papier absorbant pour les laisser dégorger.

3°/ Farcir la moitié des tomates avec la tapenade et l'autre moitié avec le pesto. Recouvrir du chapeau.

2°/ Préparer les farces : mixer tous les ingrédients au mini-hachoir.

4°/ Couper les piques en 2. Y piquer une feuille de basilic et piquer les tomates.

Clafoutis de tomates et courgettes à la chèvre.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de petites courgettes
- 12 tomates cerises
- 150 g de fromage de chèvre frais, en faisselle et bien égoutté
- 3 oeufs frais
- 1 noix de beurre doux
- 1 petit bouquet de ciboulette fraîche
- 15 cl de lait entier
- 3 pincées de noix de muscade râpée
- 3 pincées de cannelle en poudre
- Sel
- Poivre noir du moulin

Préparation

- Préchauffer le four à 150 °C.
- Beurrer légèrement le plat en porcelaine à feu.
- Recouvrir le fond du plat avec le fromage de chèvre frais, bien égoutté et émietté entre vos doigts.
- Nettoyer, sécher les tomates cerises, puis les couper en deux. Les disposer en quinconce sur la couche de fromage émietté, côté chair vers le haut.
- Laver les courgettes puis en retirer les extrémités.
- Les détailler en fine julienne, à l'aide d'un bon couteau de cuisine ou d'une mandoline.

- Les répartir dans le plat, en recouvrant uniformément les tomates et le fromage.
- Nettoyer la ciboulette, puis hacher celle-ci en petits bâtonnets d'environ 1,5 cm. Les parsemer sur la préparation.
- Briser les œufs et les disposer dans un bol, comme pour la préparation d'une omelette.
- Les battre légèrement à l'aide d'une fourchette en y incorporant progressivement le lait, par petites doses.
- Ajouter également au fur et à mesure du sel, du poivre moulu ainsi que les pincées de muscade et de cannelle. Bien mélanger.
- Verser les œufs ainsi préparés lentement et en décrivant une spirale pour napper entièrement le plat puis mettre celui-ci au four pour une cuisson d'environ 40 mn ; jusqu'à ce que le dessus soit joliment doré.
- Servir dans le plat sorti du four, tiède ou à température ambiante.

Soupe froide de fraises aux tomates et au vinaigre balsamique

Ingrédients pour 6 personnes :

- 7 tomates moyennes Rose de Berne ou Brandywine
- Le même poids de fraises
- 4 c à s d'huile d'olive de Nyons par exemple
- 1 c à café de bon vinaigre balsamique
- 1 c à café de concentré de tomates
- 30 cl d'eau
- Poivre long fraîchement moulu
- Quelques feuilles de basilic

Préparation des ingrédients : Mondez les tomates, pour cela plongez-les dans de l'eau bouillante, ôtez la peau, l'eau et les graines. Lavez et équeutez les fraises. Lavez les feuilles de basilic, ciselez les $\frac{3}{4}$.

Préparation : Dans le bol d'un robot ou d'un blender, mettez 4 tomates, les $\frac{3}{4}$ des fraises, le concentré de tomates, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, quelques feuilles de basilic, le poivre et l'eau.

- Mixez vivement 2 minutes et filtrez le mélange au dessus d'un saladier que vous mettez à rafraîchir 2 heures au réfrigérateur.
- 20 minutes avant de servir, taillez en petits cubes la chair des tomates restantes, roulez dans le basilic ciselé.
- Versez la soupe dans de grands verres (verre à bourgogne) ou des coupelles en verre.
- Parsemez de dés de tomates et de fraises entières, saupoudrez.

Programme

Date	heure	lieu	thème	interven ant
Mai 2013				
5 mai	9h-12h	Vourey	Troc aux plantes	
11 mai	13h30	La Côte St-André	Aide au jardin de Poupette	

			(sortie du 27/04/13 reportée cause de pluie)	
18 mai	9h- 11h30	Coublevie (jardin du rigodon)	Troc aux plantes	
19 mai	L'horaire de départ vous sera confirmé	Larnas (ardèche)	Visite à l'iriseriaie de Mr Laporte + visite du village médiéval de St Montand.	
Juin 2013				
1 et 2 juin	10h00	St Pierre d'Albigny	Sortie au jardin des allues (potager en carrés, plantes médicinales, fruits).	
29 juin	14h30	Vourey	Les rosiers (variétés, maladies, insectes,...) chez M.RLions	R.Lions

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