

## ***Lettre d'information du mois de juin.***

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

#### **L'eau au Jardin**

Grâce à ces importantes chutes de neige et ces pluies diluviennes, nous ne manquerons pas d'eau cette saison mais soyons vigilants à l'économie.

Cette eau tombée du ciel peut servir à l'arrosage ou au lavage des voitures ou à d'autres choses mais elle est impropre à la consommation. La pluie reste, de toute manière, la meilleure façon d'arroser le jardin. Parfois, elle tombe sous forme d'orage et fait beaucoup de dégâts, elle court sur le sol et dévaste tout sur son passage. C'est la raison pour laquelle je conseille de protéger la terre par un bon paillage pour amortir la chute de l'eau et lui permettre de s'infiltrer dans la terre arable et de se loger dans la sous-couche du sol.

La transpiration de la plante, c'est la capacité de cette dernière à laisser évaporer son eau pour régler sa température. Son manque d'eau est aussitôt compensé par les racines qui récupèrent l'eau du sous-sol.

#### **Récupération de l'eau de pluie du toit :**

Hauteur d'eau 300 m/m pour la période de mars à octobre, votre maison à 100m<sup>2</sup>

de toiture, on multiplie la hauteur d'eau par la surface du toit - 10% d'évaporation et cela vous donne la quantité de litres d'eau récupérés, cela vaut la peine de réfléchir ..

Je souhaiterai que cet article ouvre un débat suite aux différents essais que vous souhaitez réaliser.

Prendre comme exemple une variété de tomate :

- un pied arrosé avec l'eau du robinet régulièrement.
- un autre, toujours de la même variété de tomate, paillé au pied et arrosé une fois par semaine avec 5 litre d'eau de pluie auquel on ajoute un ½ litre de purin d'ortie.
- un troisième pied, toujours paillé, arrosé pour la reprise et plus du tout arrosé pendant tout l'été à part l'eau de pluie tombée identique pour tous.

Pour ceux qui veulent faire l'essai, prenez des photos tout au long de la saison sur les trois pieds de tomates choisis.

Tenir compte du nombre de tomates récoltées sur chaque pied et de leur poids total.

## **Ce redoutable Mildiou**

Le mildiou fait partie des maladies cryptogamiques, elles sont dues à des champignons microscopiques.

La transmission se fait souvent par les éclaboussures d'eau de pluie, il est vivement déconseillé d'arroser par aspersion. La transmission peut avoir lieu aussi par les outils de taille ou encore par les insectes butineurs.

Un temps froid et humide favorise le mildiou sur les laitues et les pommes de terre  
alors qu'un temps chaud et humide apportera le mildiou sur la vigne et les tomates.

Il est vivement conseillé de laisser circuler l'air entre les plants particulièrement ceux de tomates.

Les attaques commencent par des taches jaunes qui virent au brun sur les tomates et les pommes de terres.

Dans ce cas, ne pas hésiter à prélever les feuilles. Il faut se laver les mains entre chaque intervention sur des plants différents, désinfecter les sécateurs ou ciseaux. Les parties enlevées ne doivent surtout pas traîner au sol, elles doivent être détruites immédiatement.

Le mildiou, comme les autres maladies, se traite préventivement, je fais une pulvérisation de bouillie bordelaise quinze jours après avoir repiqué mes plants et une pulvérisation de décoction de prêle dans le mois qui suit.

## **Les rosiers au mois de Juin**

En fonction de la saison avancée, je ne ferais plus état de la plantation des rosiers mais de l'entretien et des soins à leur prodiguer avant, pendant et suite à leur première floraison.

Les traitements réalisés l'automne dernier ont dû les protéger de ce printemps énormément pluvieux mais ils sont fragilisés par le froid qui ne veut pas finir.

Aux 1<sup>er</sup> journées chaudes, tout va arriver en même temps, les pucerons et les maladies cryptogamiques.

Les pucerons, pas de problèmes, une bonne pulvérisation de purin de fougère ; en cas de survivants, refaire une autre pulvérisation ,en cas de pluie idem.

Avant de passer aux maladie, il me semble utile de vous parler de la carence en fer :  
les feuilles bien vertes deviennent jaunes et seules les nervures restent vertes.  
Il faut aller à la jardinerie acheter du sulfate de fer et suivre les instructions sur la boîte.

### **Les maladies cryptogamiques sont au nombre de trois :**

**La rouille** : pustules marron sur les feuilles.

Soins : un purin de sureau tous les 8 jours sur le feuillage.

**Le marsonia** : les feuilles deviennent jaunes avec des taches marron puis elles tombent.

Soins : Traiter en préventif et en curatif avec de la décoction de prêle.

**L'odïum** : les feuilles se recouvrent d'un duvet blanc et souvent s' enrollent.

Soins : le traitement naturel est efficace, il consiste à mélanger 1/2 litre de lait avec 4l et demi d'eau de pluie = 5 litres à pulvériser et à refaire en cas de besoin.

Je demande à chacun de nous de parler de ces problèmes (jardins bien sûr ) pour les résoudre ensemble, cela rendra services à tous.



**oidïum**  
**Rouille**

**Marsonia**

Tous les rosiers sont greffés mais les portes greffes peuvent être différents et certains rosiéristes choisissent en fonction de la région où ils sont installés donc mieux vaut prendre les rosiers à côté de chez vous.



## Légumes, fruits ou plantes du mois.

### **La carotte**

Culture, parfois un peu capricieuse, la carotte a besoin pour germer correctement d'une terre bien affinée et souple en profondeur. La température de la terre doit être entre 14 et 18°C.

Nous avons un nombre important de variétés mais il faut tenir compte du mois de semis et respecter les instructions portées sur le paquet.

Quand votre terre est prête à être semée, tracer un sillon peu profond de 2 centimètres et large de cinq centimètres.

Préparer le lit de semence au fond du sillon, mettre un peu de terre fine mélangée avec du sable, les graines de carottes seront additionnées avec du marc de café pour éloigner les acariens.

Recouvrir d'une couche de terre/terreau de 1,5 cm, tasser délicatement avec la roue de la brouette ou le dos du râteau, il sera souhaitable d'arroser délicatement avec une pomme d'arrosoir très fine pour éviter de déplacer les graines.

Mettre sur le dessus des branches de fougères ou de la toile de jute, tenir frais mais pas inondé.

Quand vos carottes seront hautes de trois centimètres, commencer à les dédoubler.

Cette opération sera à renouveler quand elles auront atteint la grosseur d'un crayon, à ce moment là, vous pourrez manger celles qui sont en trop.

Laisser en place une carotte tous les cinq centimètres.

### **Quels sont les problèmes rencontrés pendant la production :**

#### **Les maladies**

**L'alternariose de la carotte** se manifeste par des tâches jaunes sur le feuillage qui deviennent marron par la suite.

Soins : couper les fanes atteintes et pulvériser de la bouillie Bordelaise.

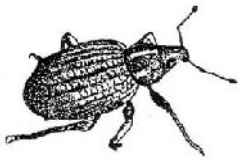
**L'oïdium de la carotte** se reconnaît au dépôt blanchâtre sur les fanes.

Souvent, cette maladie se produit sur des légumes trop serrés entre eux.



Soins :  
Pulvériser de la bouillie Bordelaise à laquelle on aura ajouter une cuillère à soupe de soufre en prévention.

## Les deux ennemis des carottes



Le **charançon** adulte mesure environ cinq millimètres. Il passe l'hiver dans les hautes herbes du bord des champs. Au mois de mai, ils sortent, la femelle pond ces œufs sur le dessus de la carotte ; quinze jours plus tard, les larves naissent et pénètrent par un petit trou dans la carotte. Les dégâts se situent sur le tiers supérieur de la carotte, on peut voir les galeries noires creusées par les larves.



La **mouche de la carotte** mesure environ cinq millimètres de long, ses ailes sont plus longues que le corps. La femelle pond à même le sol, dix jours plus tard, les larves. Elles se nourrissent de diverses racines avant de trouver les carottes et contrairement au charançon, elles creusent leurs galeries en partie basse de la carotte donc on s'aperçoit des dégâts au moment de la récolte.

Pour lutter contre ces insectes, ce n'est pas évident. Faire du préventif, mettre des plaques jaunes engluées, les mouches viendront se coller dessus. Pour ma part, je lutte avec différents légumes associés : oignons ou poireaux ou différentes plantes en macérations (absinthe ,fougère, lavande) pour cacher l'odeur des carottes. Le filet anti-insecte est assez cher et du travail pour le mettre en place mais c'est idéal.

dégâts de la mouche



\*

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

### **Carottes braisées aux petits oignons**

#### **Ingrédients**

- 1 kg de carottes
- 250 g de petits oignons  
grelots ou oignons blancs
- 3 gousses d'ail
- 6 brins de cerfeuil
- 1 bouquet garni (thym, laurier  
et persil plat)
- 1 cuillère à café de sucre en  
poudre
- 50 g de beurre
- sel, poivre



#### **Préparation**

- Eplucher et hacher finement l'ail.
- Hacher finement le cerfeuil
- Epluchez les carottes et les couper en fines tranches. Vous pouvez les couper en biseau (coupé en sifflet) pour obtenir des tranches plus jolies.
- Eplucher les oignons grelots
- Faire fondre le beurre dans une cocotte à feu vif.
- Ajouter les oignons et les carottes et laisser fondre pendant 2 à 3 minutes.
- Saupoudrer le tout avec le sucre.
- Bien mélanger pour éviter que les légumes accrochent.
- Réduire le feu sur un feu très doux

- Ajouter l'ail haché, le bouquet garni et l'ail.
- Bien mélanger le tout
- Saler et poivrer
- Laisser cuire 1 heure à couvert et à feu très doux. L'idéal est de disposer d'une cocotte qui permet d'ajouter de l'eau dans le couvercle qui permet une cuisson plus douce encore. Vérifier de temps en temps si les carottes ne commencent pas à accrocher dans la marmite. Si nécessaire, ajouter du bouillon de volaille ou un peu de vin blanc pour mouiller.
- Ajouter le cerfeuil en fin de cuisson et laisser cuire encore 1 minute avant de servir

## **Soupe de carottes à l'orange au gingembre et cumin**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 1 kg de carottes
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 orange non traitée bio
- 15 cl de crème liquide
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge
- ½ cuillère à café de cumin
- 1 branche de romarin
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 brin de coriandre fraîche
- Sel, poivre



### **Préparation**

- Eplucher les carottes et les couper grossièrement rondelles
- Extraire le zeste de l'orange et le hacher très finement
- Presser l'orange pour en extraire le jus
- Effeuille le romarin et le hacher très finement
- Faire chauffer le bouillon de volaille dans une grande casserole à feu moyen
- Ajouter les carottes et le romarin haché
- Laisser cuire à feu moyen pendant 30 minutes
- Ajouter le zeste d'orange, le jus d'orange, le gingembre râpé et le cumin
- Saler et poivrer
- Laisser cuire encore 10 minutes à feu moyen

- Mixer la soupe très finement avec un mixeur plongeant tout en ajoutant l'huile d'olive et la crème
- Rectifier l'assaisonnement à votre convenance.
- Servir la soupe chaude en dispersant quelques feuilles de coriandre à la surface.

Servir cette soupe avec une fine tranche de [lard fumé](#) que vous aurez laissé cuire tout doucement au four pour la rendre croustillante.

## **Flan aux carottes**

### **Ingrédients pour 8 personnes**

- 500 g [d'eau](#)
- 2 g [de sel](#)
- 156 g [de haricots plats jeunes](#)
- 130 g [d'oeufs](#) (2 gros oeufs)
- 50 g de farine
- 80 g [de poudre d'amande](#)
- 200 g [de crème](#)
- 1,5 g [de cinq épices](#)
- 0,5 g [de sel](#) (1 pincée)
- 30 g [échalote](#)
- 250 g [de carottes](#)
- 200 g [de lait écrémé](#)



Éplucher les carottes, laver sous l'eau froide, râper.

Verser l'eau dans une grande casserole, saler. Effiler ou enlever les deux extrémités du haricot plat. Laver sous l'eau froide, verser dans l'eau bouillante.

Cuire jusqu'à ce qu'ils soient croquants, égoutter, couper en dés.

Casser les œufs dans un ramequin au fur et à mesure pour vérifier leur fraîcheur.

Dans le robot-mixeur, placer les œufs, la farine, la poudre d'amande, la crème, mélanger.

Verser le cinq-épices, le sel. Mélanger 50 secondes.

Éplucher l'échalote. Couper l'échalote en rondelles.

Dans le grand saladier, verser la préparation du bol mixeur, les échalotes, les haricots plats, les carottes. Puis, verser le lait et mélanger.

Beurrer le moule à cake, verser la préparation du saladier dans le moule à cake, enfourner pendant 45 min.

Contrôler la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du flan : elle doit ressortir nette. N'oubliez pas de préparer la sauce.



## Programme

### Juin 2013

Juin 2013				
1 et 2 juin			Portes ouvertes aux jardins	
22 juin	8h30 A Vourey	St Pierre d'Albigny	Visite du château de Miolans Sortie au jardin des allées (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](mailto:rossetclaud@free.fr)

Renseignements sur le jardin naturel: [jnacvourey@gmail.com](mailto:jnacvourey@gmail.com)