

Lettre d'information du mois de septembre.

Dans nos jardins.....

Les différences entre la teigne et le ver du poireau.

1. La teigne du poireau :

La teigne du poireau (*Acrolepiopsis assectella*) est un petit papillon de nuit de la famille des Plutellidae dont la chenille mine les feuilles du poireau avant de s'enfoncer dans le fût, rendant le poireau inconsommable. Il y a 2 à 3 générations par an. La première génération qui apparaît au printemps provoque peu de dégâts à cause de la mortalité hivernale, les suivantes sont plus problématiques.

2. Les vers du poireau

Les vers du poireau sont des asticots, larves de petites mouches appartenant à deux espèces :

■ La mouche de l'oignon (*Delia antiqua*) est un diptère de la famille des Muscidae de 5 ou 6 mm de long. L'asticot pénètre dans les tissus de la plante attaquée entre les pousses des feuilles ou à la base des racines. Sa galerie est une porte d'entrée pour diverses bactéries qui provoquent la pourriture des tissus de la plante. L'asticot se nourrit de ces tissus en voie de décomposition. Il y a de 2 à 5 générations du nord au sud dans notre pays.

■ La mouche mineuse du poireau (*Phytomyza gymnostoma*), diptère de la famille des Agromyzidae de 3 mm de long, est arrivée en 2003 en France en provenance d'Allemagne. Une première génération d'asticots se développe au printemps. Les pupes entrent en estivation et les mouches n'émergent qu'à la fin de l'été. Les poireaux attaqués se déforment au cours de leur croissance estivale. Cette nouvelle génération pond à l'automne, les asticots se développant tant que la température est suffisamment douce, entrent en hibernation lors des périodes de froid. Les adultes émergent au printemps suivant.



Les jardiniers amateurs confondent souvent sous le terme générique de "vers du poireau" ces trois espèces. Ils utilisent généralement pour lutter contre elles des méthodes (flétrissement et raccourcissement des jeunes poireaux avant replantation, eau de javel diluée) efficaces seulement contre la teigne du poireau. La mouche mineuse du poireau cause depuis son arrivée des dégâts particulièrement importants.

Pour l'instant, la seule méthode de lutte efficace est la pose à la bonne période de filets anti-insectes parfaitement étanches.



Je pense qu'il serait utile de se grouper et de commander un rouleau, pour obtenir un prix mini.

Certaines variétés de poireaux ont été sélectionnés pour éviter les maladies et les insectes.

Ma sélection : monstrueux de Carantan et poireaux st Victor.



Les semis de Septembre

Le mois de septembre est une très bonne période pour le jardin, la terre est encore chaude,

ce qui permet aux graines de bien germer.

Cependant nous devons tenir compte du développement complet du légume ou de la fleur

que nous voulons faire pousser.

Il faudra donc choisir soit des légumes et fleurs à développement rapide ou pouvant rester en terre pendant l'hiver.

Les nuits plus fraîches et la rosée du matin sont propices aux derniers semis de pleine terre ou au repiquage de plants.

Pour les semis, certains fournisseurs de graines conseillent de faire tremper les graines avant le semis.

Je le fais avec les haricots ou autres grosses graines ; pour les graines fines cela rend le semis compliqué.

Je mélange mes graines avec un peu de sable et du marc de café pour lutter contre les araignées rouges.

J'apporte un grand soin à la répartition pour le semis clair ; en règle générale tous mes semis sont en ligne.

Prendre soin d'arroser avec une pomme très fine ou un brunissage avec un pulvérisateur directement sur les graines.

Mettre sur le dessus quelques millimètres de terreau, tasser avec le dos du râteau et redonner un passage avec l'arrosoir.

Le jour du semis, mettre dessus une toile de jute ou un voile d'ombrage, encore plus efficace des feuilles de fougère entrecroisées.

Pendant la nuit, retirer la toile ou le filet, les fougères resteront en place et lèveront avec le semis.

Je donne à titre indicatif, quelques variétés de légumes pour ces derniers semis.

Carottes de Hollande (pas François), carottes demi-longues de Carantan.

Epinard : monstrueux de Viroflex ou géants d'hiver.
Navets dur d'hiver ou jaune boule d'or ou navet de Nancy.
Radis d'hiver genre violet de Gournet ou radis blanc de glace.
Laitue d'hiver genre Appia, rougette de Montpellier.

Repiquer en place les scaroles, les choux.

Semis de fleurs :

Dans les massifs ou plates bandes de fleurs, certaines meurent, sans qu'on en connaisse la raison, cela laisse un vide disgracieux. Pour palier à ces problèmes, il est bon d'avoir une réserve de fleurs. Pour cela, je conseille de faire à cette saison des semis de fleurs rustiques. Elles vont pousser avant l'hiver. Les protéger sommairement pendant le froid et les mettre aux endroits souhaités au printemps suivant.

A titre indicatif:



Vipérine
Nigelle de Damas

Mufliers

Cueillette des pommes et poires et kiwis (par Claude Rosset)

POMMES

La méthode la plus simple consiste à couper 1 ou 2 fruits et d'extraire les pépins, ces derniers doivent être brun au 3/4 pour que la pomme soit cueillable.

D'autres méthodes existent : nombre de jours entre la pleine floraison et et la cueillette: Gala 135 Jours ; golden - R du Canada 145 jours ; Melrose 155 j ; Granny et Idared 180 Jours etc...

Pour être simple: R des Reinettes: 25 Aout...Golden 15 septembre
...Melrose 20 septembre...Granny Fin septembre

Les bicolores (R Des R ; Melrose , Gala) seront cueillies en 2 ou 3 fois, d'abord les plus colorées...

POIRES

Guyot: 15 août

Williams: 20/25 Août

Packam's: début septembre

Les poires sont cueillies comme les pommes (pépin) et VERTES, elles vont murir en plateau.

KIWIS

Cueillis le plus tard possible (sucres), attendre les premières gelées c'est-à-dire début novembre.

Note :

Si possible, pour tous les fruits, les stocker en cave (hygrométrie) en plateau. (surveillance) **...Kiwis à part.**

Légumes, fruits ou plantes du mois

Le poireau

La culture du poireau fut introduite en Europe au Moyen Age , ce légume est le cousin de l'oignon et comme lui, fait partie de la famille des solanacées.

Le poireau par son parfum unique a toujours su relever les mets les plus variés, parfois légume d'accompagnement et certaines fois condiments. Tout est consommable le vert comme le blanc, son apport en calories est faible (35 calories pour 100grs). Il contient une quantité de vitamines, il a donc de nombreuses propriétés médicinales et participe à la lutte contre certains cancers.

La culture des poireaux s'étale sur plusieurs mois, de janvier à mi septembre.

Pour une récolte précoce, semer directement en place au mois d'août pour le mois de juin.

La culture la plus pratiquée chez nous est le semis en serre froide au mois de février, les éclaircir, les mettre en pleine terre fin mai quand ils seront de la taille d'un crayon.

Ma façon de faire pour les repiquer : Arracher les poireaux la veille, les laisser volontairement en attente une journée, ensuite couper les bouts des racines et des feuilles..

Mettre de l'eau dans une casserole avec 5% d'eau de javel et tremper les racines dedans, ceci pour lutter contre la mouche dévastatrice .

Pour la mise en place rien de plus simple : je prépare l'emplacement prévu, je dispose mon cordeau de part et d'autre du carré, je prends ma grelinette (fourche à quatre dents), je l'enfonce verticalement le long du cordeau de manière à créer les trous pour quatre poireaux à égale distance les uns des autres et je recommence l'opération jusque au bout de la rangée.

Je déplace mon cordeau de 30 cm et je repars pour une nouvelle rangée.

Petit détail, avant de mettre les poireaux dans les trous, je remplis ces derniers d'eau puis

après plantation, je serre la terre sur le pourtour de ce dernier entre le pouce et l'index.

Les jours suivants, tenir la terre humide.

Butter les rangées de poireaux les quinze jours suivants et pailler entre les rangs.

Faire un apport d'engrais Patenkalli (Bio) deux fois pendant la récolte, une poignée au m2.

La carotte est un légume ami des poireaux, son odeur ne convient pas à la mineuse du poireau . De même, l'odeur du poireau ne plaît pas à la mouche de la carotte.

Pour ou contre couper les feuilles :

Les feuilles ont un rôle très important, ce sont elles qui captent la lumière du soleil et c'est à partir de là que la photosynthèse se fait.

La photosynthèse a pour but de créer de l'énergie sous forme de glucides, cette énergie provient de la lumière du soleil.

Donc, moralité de l'histoire, plus le feuillage présente de la surface à la lumière, plus elle peut en transmettre aux racines. Je pense aussi que l'énergie demandée pour refaire pousser les feuilles est au détriment du fût .

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

Terrinettes de saumon aux poireaux et noisettes.

Pour 6 personnes.

200g de filet de saumon coupé en 6 morceaux	3 œufs
3 gros poireaux	40g de beurre + 5g pour les moules
100g de noisettes décortiquées, concassées et grillées	1 tranche de pain de mie
20 cl de crème liquide	1 tranche de saumon fumé
	Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C. Préparer un bain marie en versant de l'eau dans un grand plat.

Beurrer 6 petits moules à soufflé.

Séparer les blancs des verts de poireaux. Faire cuire les vert 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante, rafraichir sous l'eau glacée et sécher sur un linge.

Chemiser les moules avec les verts de poireau en laissant dépasser pour rabattre ensuite.

Emincer le blanc de poireau et faire étuver dans 40g de beurre.

Mixer les œufs, la crème, le pain de mie, le saumon fumé, les noisettes, le sel et le poivre. Ajouter les blancs de poireau.

Remplir les moules à moitié de farce puis poser un morceau de saumon et remplir avec l'autre moitié de farce. Rabattre les verts de poireaux pour fermer.

Petits clafoutis salés.

Pour 2 personnes

1 carotte	2 cuillères à soupe de farine (+ pour les moules)
1 poireau	20g de beurre (+ pour les moules)
100g de lardons	15 cl crème liquide
2 œufs	Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer des petits moules individuels. Réserver.

Couper la carotte en petits dés et la mettre à cuire avec un peu d'eau et 10g de beurre.

Arrêter la cuisson quand la carotte est tendre et qu'il ne reste plus d'eau.

Couper le poireau en 4 dans le sens de la longueur et détailler en petits tronçons.

Les cuire à la vapeur puis arroser de beurre fondu.

Faire revenir les lardons dans une poêle anti-adhésive.

Mélanger les œufs, la crème et la farine pour obtenir une pâte lisse.

Ajouter les légumes et les lardons., Rectifier l'assaisonnement.

Verser dans les petits moules et enfourner 20 minutes.

Soufflé aux poireaux, au roquefort et aux noix.

Pour 2 ou 3 personnes

3 œufs.

1 beau poireau.

120g de roquefort

30g de maïzena

15 noix fraîches concassées

1 petit filet de crème de soja

Poivre

1 filet d'huile d'olive

1 noix de beurre

Beurrer le moule à soufflé. Laver le poireau et le détailler en petits morceaux. Les cuire doucement dans un filet d'huile d'olive 10 minutes. Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Réserver. Faire fondre le Roquefort (après l'avoir séparé en petits morceaux) dans une casserole à feu doux. Ajouter un trait de crème de soja pour liquéfier un peu puis saupoudrer la maïzena peu à peu pour l'intégrer à la préparation sans faire de grumeaux (l'ajouter en pluie au fur et à mesure en remuant). Ajouter le poireau à la préparation.

Hors du feu incorporer les jaunes d'œufs un à un en remuant tout le temps. Poivrer légèrement et goûter. Ceux qui le souhaitent ajouteront un peu de sel. Réserver.

Monter les blancs en neige. Intégrer la préparation petit à petit aux blancs en soulevant de bas en haut avec une cuillère en bois.

Enfourner à 200°C pendant 30 minutes.

Servir bien chaud pendant que le soufflé garde son apparence dodue et rebondie.



Sortie du 22
juin à Saint
Pierre
d'Albigny.

**Visite du jardin
des Allues.**

Nous avons été très bien ac

mbre 2013

expliqué sa façon de jardiner en carrés. Nous avons pu découvrir de nombreuses plantes venant d'autres pays ou des plantes cultivées il y a longtemps et qui reviennent dans les jardins.

Visite du château de Miolans

Très beau château qui malheureusement est en partie en ruines et dans lequel un jardin médiéval a été créé. On y trouve des plantes médicinales, leurs vertus nous sont expliquées.

Nous avons fait la rencontre d'un jardinier qui nous a fait partager sa passion de l'histoire et de la botanique.



Petit pique-nique au bord d'un plan d'eau à midi.
C'est une belle journée que nous avons pu passer tous ensemble.



Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
Septembre 2013				
21 septembre	14h	Chez R.Lions	Les engrais verts et les derniers semis	R.Lions
28 septembre	14h	Vourey Espace J.Roybon	Démonstration de bouturage.	Joëlle Renaud
Octobre 2013				
5 octobre	14h	Place de vourey	connaître et apprendre à incorporer les plantes sauvages dans nos menus de chaque jour	Elza Husser
6 octobre		Dans ses champs à Morette	Cueillette du safran chez E. Bouillet.	
11 octobre	20h	Vourey Espace J.Roybon	Assemblée générale	
12 octobre	14h	Vourey Espace J.Roybon	Art floral	Monique Nerrand

19 et 20 octobre		Réaumont	BFR	R.Lions
26 octobre			Dégustation de châtaignes chez C.Rosset	

Contacts :

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

Renseignements sur les fruitiers: rosset.claude@free.fr

Renseignements sur le jardin naturel: famille.lions@wanadoo.fr

**Attention : changement de mail pour Robert Lions. L'autre
adresse mail n'était pas utilisée, il est plus facile pour Robert de
n'en avoir qu'une.**