

Lettre d'information du mois d'octobre.

Dans nos jardins.....

Petits compte-rendu sur mes essais de tomates.

Cette saison n'a pas été propice à faire des essais de culture mais j'ai tout de même tenté ma chance.

Je suis parti de graines de tomates de différentes variétés toutes poussées dans ma serre :

Andine cornue : ■ 2 plants repiqués dans la serre. 1 plan taillé sur la tige principale

= 18 tomates identiques.

■ 1 plan taillé sur 2 tiges = 30 tomates un peu de toutes les tailles.

Cette variété a très peu de graines mais peu de goût non plus.

Merveille des marchés :

■ 1 plan, dans la serre, taillé sur une tige, 15 tomates parfaites en forme et

en goût, très grand développement, production

échelonnée.

■ 1 plan dans le coteau, sans aucun arrosage, sans taille, sans aucun

traitement, 32 tomates de taille correcte, un parfum

super.

J'ai fait encore différents essais : **variété Carotina** (grosse tomate orange, un vrai délice) et variété **Kellog** (grosse tomate orange, aucun goût).

Ces tomates identiques de couleur et de grosseur sont tout à fait différentes.



Carotina



Prunes Noires

Raisin vert: Tomates de petite taille. Ce sont des tomates idéales pour l'apéritif ou le transport.



Toutes les tomates, dans mon jardin ou sous la serre, ont eu par pied 8 fois 5 litres d'eau ajouté d'un demi litre de 50% de purin d'ortie mélangé à 50% de purin de consoude. Egalement, deux pulvérisations de lithotamne et deux de décoction de prêle.

Des Engrais verts pour un sol vivant.

Nous devons prendre conscience que la terre n'est pas seulement un support inerte mais au contraire, elle abrite une faune visible et invisible utile à la santé du sol.

Pour cela, nous devons prendre soin de couvrir le sol, été comme hiver. En fin de culture ou même avant que soit terminée la culture en place, nous pouvons enlever la paille, donner un coup de griffe à la terre et semer l'engrais vert (appelé aussi culture intercalaire).

Les engrais verts utilisés au jardin seront différents de ceux de grande culture.

Dans un jardin, la place est souvent réduite et le temps de culture aussi. C'est pour cette raison que j'ai retenu seulement quatre sortes de

graines différentes : La phacélie, la moutarde, les épinards et le sarrasin en premier essai.



La phacélie : sa floraison bleu tendre assure la décoration du jardin et le bonheur des butineurs. Elle pousse très vite et forme une masse végétale importante. Son système racinaire très développé va ameublir le sol.

En cas de gel l'hiver, elle protégera le sol et apportera de la nourriture à la faune. Si elle ne gèle pas, elle continuera de pousser et fleurira. La couper tout de suite après la floraison pour éviter qu'elle se resème partout dans le jardin.

La partie fauchée sera compostée, les racines resteront dans la terre. Un coup de grelinette et la parcelle sera prête pour recevoir un semis de légumes.

La moutarde : engrais vert à grand développement, ses grandes racines pivotantes viendront décompacter le sol et donc permettre à l'eau et à l'air de pénétrer. Elle craint le gel donc sa masse végétale couvrira le sol et elle continuera à pousser au printemps. La couper au mois d'avril. La faire sécher au soleil, elle vous servira pour pailler les légumes les mois suivants.

Les racines qui éloignent les nématodes et diverses larves pourront rester en terre.

Les épinards : ces grands capricieux ,semés deux fois depuis le quinze août sont toujours absents dans mon jardin mais je ne perd pas espoir, ils seront semés une troisième fois.

Ces derniers sont très intéressants et apportent beaucoup d'azote au sol, ils sont particulièrement utilisés en rangs fertilisants, c'est-à-dire entre deux rangées de légumes restant en place une partie de l'hiver.

Il existe beaucoup d'autres engrais verts (le sarrasin- la luzerne -le trèfle blanc- la vesce - l'avoine...) mais je ne les ai pas semé dans mon jardin donc je ne peux vous transmettre mes commentaires.

Les agriculteurs conseillent de mélanger les différentes graines mais c'est pour pouvoir plus facilement les couper et les utiliser en fourrage pour les animaux.

Récolter ses graines :



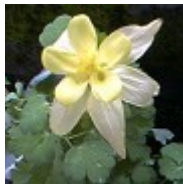
Les règles de base dans la récolte des graines :







- Sélectionnez les plantes dont les caractéristiques vous plaisent : vigueur, résistance à une maladie, couleur, port ou forme des fleurs originaux, etc. Repérez les fruits à récolter avec un ruban, un lien en raphia...
- Choisissez les plus beaux fruits issus des plants les plus sains ;
- N'attendez pas trop pour cueillir les fruits : ils doivent être presque entièrement secs et sur le point de tomber ;
- Ne récoltez pas les graines de plantes à bulbes, tubercules ou rhizomes : elles ne donneront de fleurs et de fruits qu'après plusieurs années de patience.




Récolter les graines de ses fleurs :

Toutes les fleurs ne donnent pas de graines viables, comme c'est le cas des végétaux exotiques. Seules les plantes de nos climats peuvent être multipliées par semis de leurs graines.

Retrouvez dans le tableau les fleurs faciles à multiplier par semis. Il s'agit de plantes annuelles, dont certaines s'hybrident facilement et vous donneront quelques surprises à la floraison.

Plante	Quand récolter les graines ?	Comment récolter les graines ?	Durée germinative	Commentaires
 <p><u>Ancolie</u></p>	Tôt le matin, avant la complète maturation des follicules (les fruits)	Les follicules qui contiennent les graines s'ouvrent très facilement.	2 ans	L'ancolie est fécondée par les insectes, elle s' hybride facilement (la fleur obtenue de vos graines récoltées sera sûrement différente

				de la plante mère).
	Quand les fruits (formés de 3 coques) virent du vert au jaune	Achevez de murir les fruits à l'ombre.	4 ans	Vous pouvez déguster les fruits comme des câpres
<u>Capucine</u>				
	Avant que les longues graines en forme d'arc ne se dessèchent	Laissez sécher à l'ombre.	2 ans	Le cosmos s'hybride facilement
<u>Cosmos</u>				
	Quand les siliques, les fruits, passent du vert au brun	Laissez sécher puis écossez les siliques.	4 à 5 ans	La giroflée s'hybride facilement
<u>Giroflée</u>				
	Quand les capsules sont presque entièrement mûrs, et que la partie supérieure ne s'ouvre	Coupez les tiges qui portent les fruits. Liez-les ensemble, la tête en bas dans un sachet.	2 ans	
<u>Nigelle de Damas</u>				
	Quand les fleurs sont fanées, et que de petites capsules apparaissent	Laissez sécher à l'ombre avant qu'elles ne soient sèches et commencent à s'ouvrir	4 ans	
<u>Ipomée volubile</u>				
	Quand les fleurs ont fanées et qu'elles sont presque sèches, et que de petites graines noires apparaissent.	Coupez les tiges au matin. Mettez-les à sécher sur un tissu à l'ombre.	3 ans	
<u>Oeillet des poètes</u>				

		Plusieurs brassages vigoureux seront nécessaires pour faire tomber les graines.		
	Quand la fleur a fanée et qu'elle est devenue une capsule sèche. A cueillir le matin avant que la partie supérieure ne s'ouvre.	Mettez à sécher la tête en bas dans un sac en papier. Les graines tomberont toutes seules.	2 ans	
	Quand les fleurs fanées ont bien séchées	Frottez-les entre vos doigts pour libérer les graines	3 ans	
	En automne, quand les graines sont mûres : leur tégument est alors beige crème parfois strié de noir.	Enfermez quelques capsules sur le point de murir dans un filet à mailles fines ou coupez les têtes pour les laisser murir à la mi-ombre	7 ans	Protégez les capsules de la gourmandise des oiseaux

Traitements d'hiver pour les arbres fruitiers (C.Rosset)

Le traitement de base est la Bouillie Bordelaise(cuivre) : Fongicide naturel (AB).

- Traitement à faire quand 1/3 des feuilles sont tombées, puis à renouveler à la fin de la chute des feuilles.
- Ces traitements détruisent les spores de champignons (tavelure).
- Traitement à la limite du ruissellement (bien mouiller).

...

Autres interventions:

- Enlever les fruits secs ou momifiés (poubelle)
- Ratisser les feuilles (si possible) qui détiennent les spores de champignons.
- Rectifier les branches cassées (mastic à cicatriser...)

Légumes, fruits ou plantes du mois.

L'endive, bien connue sur les étals des marchés mais très peu cultivée par les jardiniers amateurs.

L'endive n'existe pas à l'état naturel, comme on la voit ci-dessous



Elle est issue d'une technique de forçage mise au point au XIX siècle et très souvent modifiée depuis. Ce chicon blanc provient de la chicorée appelée endive.

Les étapes de culture :

1^{ère} étape : A partir de la mi-avril, choisir une partie plate du jardin avec un sol bien travaillé en profondeur et sans trop de cailloux. Semer comme tout autre légume, tenir le sol frais. Mettre seulement douze graines au ml, écarter les rangs de vingt-cinq centimètres pour tenir le sol propre. Les chicorés vont pousser et fournir des grandes feuilles et les racines vont grossir aussi

Il faut compter 160 jours pour avoir de belles racines

2^{ème} étape : Environ vers la fin octobre, arracher les racines et les laisser deux jours à l'ombre pour stopper la végétation. Ensuite, couper le feuillage à trois centimètres du collet, les mettre à plat sur une planche et



couper le bout des racines (**voir photo**).



3ème étape : Prendre une caisse en fonction du nombre et d'une hauteur de quarante centimètres environ. La mettre dans une pièce peu éclairée et pas chauffée.

Dans le fond de la caisse, déposer un lit d'1/3 de terreau, d'1/3 de sable et d'1/3 de terre de jardin.

Dans la caisse, mettre les racines debout les unes contre les autres et glisser le même mélange entre les racines, seul le collet doit sortir du substrat.

Remplir de paille le restant de la hauteur de la caisse, humidifier le tout et couvrir d'un voile noir. Les chicons vont pousser.

Quand vous aurez fait une première récolte, parfois une seconde récolte, les chicons seront moins gros et moins fermés (mais aussi bon).

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

Quelques recettes :

Pour changer des traditionnelles endives au jambon, voici quelques autres idées :

TATIN D'ENDIVES AUX MARRONS



Ingrédients:

1 [pâte](#) feuilletée
1 kg d'[endives](#)
250 g de [marrons](#) au naturel
250 g de [fromage](#) de [chèvre](#) frais
40 g de [beurre](#) salé
2 cuillères à soupe
de [miel](#) liquide peu
parfumé
2 cuillères à café
de [sucre](#)
sel et poivre

Préparation :

Éliminez les feuilles extérieures des endives puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Coupez la base dure de chaque demi-endive.

Faites chauffer le beurre avec le miel.

Ajoutez les endives et le sucre.

Faites mijoter à feu doux, en remuant régulièrement jusqu'à ce que les endives ne rendent plus d'eau et soient confites (environ 30 mn).

Beurrez un moule à tarte.

Disposez harmonieusement les endives dans le moule.

Disposez dessus les châtaignes coupées en deux.

Émiettez le fromage de chèvre sur les légumes. Salez, poivrez.

Couvrez avec la pâte feuilletée en rentrant les bords à l'intérieur du moule.

Faites cuire 30 mn th 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Retournez la tatin sur un plat de service et servez aussitôt.

SOUPE D'ENDIVES AUX NOISETTES ET AU FROMAGE DE CHEVRE



Ingrédients :

(pour 4 personnes)

2 oignons
4 endives
2 grosses pommes de terre
1 cs de miel liquide
½ bûche de chèvre
4 cs de crème fraîche
15 noisettes
100 g de lardons
1 cs d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation :

Émincer les oignons. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Ajouter les endives émincées et le miel. Laisser mijoter quelques minutes. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.

Ajouter les pommes de terre aux endives, saler, poivrer. Verser 400 ml d'eau et laisser mijoter 20 minutes à petit feu.

Pendant ce temps, faire griller les lardons dans une poêle. Écraser les noisettes à l'aide d'un pilon.

Lorsque les endives et les pommes de terre sont cuites, ajouter le chèvre et la crème fraîche.

Mixer le tout.

Servir la soupe dans des assiettes à soupe ou dans des bols, déposer une cuillère à soupe de lardons et saupoudrer de noisettes concassées.

BARQUETTES D'ENDIVES APERITIVES AUX CREVETTES



Ingrédients : **(pour 6 personnes)**

2 endives blanches
2 endives rouges
12 crevettes roses crues
3 avocats
le jus d'un citron
2 ciboules
3 branches de coriandre
5 c. à soupe d'huile d'olive
½ c. à café de paprika
sel, poivre

Préparation

Coupez la base des endives, retirez les feuilles externes abîmées puis détachez délicatement les feuilles les unes des autres. Placez-les dans un grand plateau.

Epluchez et dénoyautez les avocats. Coupez la chair en petits dés et mettez-les dans un saladier. Arrosez-les de 2 c. à soupe d'huile et de jus de citron. Salez, poivrez et mélangez. Epluchez et émincez les ciboules. Lavez, séchez et effeuillez la coriandre. Ajoutez la ciboule et la coriandre dans le saladier d'avocat et mélangez.

Répartissez la préparation à l'avocat dans les feuilles d'endives. Placez le tout au frais.

Décortiquez les crevettes. Faites chauffer le reste d'huile dans une grande poêle. Faites-y sauter les crevettes à feu vif pendant 5 min. Salez et saupoudrez de paprika.

Posez une crevette dans chaque barquette d'endives et servez immédiatement.

Petit compte-rendu de l'atelier bouturage (par Sylvie).

Samedi 28/09/2013 : Atelier bouturage à Vourey animé par Joëlle.

Nous étions une quinzaine, ce samedi, à écouter les conseils de bouturage de Joëlle.

En résumé, le bouturage peut se faire au printemps ou à l'automne.

On peut bouturer soit les feuilles (type Sedum), soit les racines mais le plus souvent des morceaux de tige. Dans ce cas, il faut prendre du bois de l'année, exempt de maladie et sans fleurs.

Joëlle nous a montré 2 techniques de bouturage :

1) Le bouturage simple : sur 1 fragment de tige d'une dizaine de cm, on ne conserve que les 2 dernières feuilles (que l'on peut couper à moitié pour les grosses feuilles), toutes les autres sont éliminées.

Le fragment de tige est planté dans le terreau sur une hauteur correspondant à 2 ou 3 yeux.

2) Le bouturage à l'étouffée : pour les espèces les plus fragiles (type Fuschia).

La bouture est plantée de la même façon que précédemment ainsi que 2 bâtonnets de part et d'autre et le godet est entouré d'un sac plastique transparent (type sac de congélation) maintenu à la base par un élastique. L'arrosage se fait par capillarité en plongeant le bas du pot dans une soucoupe d'eau une fois par semaine.

Dans les 2 cas, le mélange de bouturage est composé de moitié terreau, moitié sable ou 1/3 terre, 1/3 sable et 1/3 terreau ou compost.

Nous sommes ensuite passés à la partie pratique en nous exerçant sur les différentes espèces apportées par les uns et les autres : hortensia, sauge, géranium, laurier, chèvrefeuille, caseille, etc....



Programme

ATTENTION : Changement de programme pour samedi 5 octobre suite à l'indisponibilité de

l'intervenant.

Nous proposons une sortie au jardin du bois Marquis à Vernioz.

Départ de la place de l'église de Renage pour garder le même lieu de rendez-

vous au cas où des personnes n'auraient pas l'information.

Octobre 2013

Octobre 2013				
5 octobre	14h précise	Vernioz Départ à l'église de Renage	Visite au jardin du bois Marquis	
11 octobre	20h	Vourey Espace J.Roybon	Assemblée générale	
12 octobre	14h	Morette RDV devant	Cueillette du safran chez Mr Bouillet(sous réserve que le	

		la poste à tullins	safran soit près).	
19 et 20 octobre		Réaumont	BRF Dimanche après-midi rencontre avec O. Girard spécialiste du BRF	R.Lions
26 octobre	14h	Charnècle	Dégustation de châtaignes chez C.Rosset	
Novembre 2013				
2 novembre	14h	Vourey	Découverte des adventives et cuisine	Elza Husser
23 novembre	14h	Vourey	Composition d'une jardinière pour l'hiver.	Hugo 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