

Lettre d'information du mois de janvier.

Tout le conseil d'administration vous souhaite une bonne et heureuse année 2014. Nous espérons partager plein de belles choses avec vous cette année à commencer par la brioche des rois le 11 janvier.

Le printemps 2013 a été le plus froid depuis 1987, l'un des plus pluvieux depuis 1959 et a battu des records de faible ensoleillement pour les 20 dernières années. On ne peut donc qu'espérer que le printemps 2014 ne batte pas de nouveaux records et que nous puissions bientôt ressortir nos outils, nos graines,...

Dans nos jardins.....

par

Robert

Les surprises sont parfois agréables mais certaines fois beaucoup moins. J'avais fait une excellente cueillette de kiwis depuis trois jours quand la première neige est venue et a écrasé la tonnelle.

Les troncs n'ont pas cassé mais tout était à même le sol. Nous avons coupé un maximum de branches surtout sur le mâle et ensuite, branche par branche tout redressé et attaché. Tout ça pour vous dire qu'il ne faut pas prendre des mesures draconiennes mais étudier les possibilités car il faut plusieurs années pour refaire un arbre.

Ces deux mois qui vont suivre sont normalement les plus froids de l'année.

Mais ne délaissions pas le jardin et le verger pour autant. Il est bon de faire chaque saison un petit croquis de son jardin ou un tableau sur l'écran de l'ordinateur.








Toutes les revues de jardinage parlent de rotation des cultures, c'est bien sur le papier mais beaucoup plus compliqué au jardin, tout au moins pour ceux qui n'ont qu'un petit jardin. Ceci était surtout valable pour les agriculteurs qui travaillaient pendant plusieurs années les mêmes céréales sur les mêmes parcelles sans tenir compte de l'appauvrissement de la terre.

Je conseille plutôt de tenir compte des différentes familles et des contacts bénéfiques ou non entre les plantes.

Pour cela, je vous propose un tableau des légumes : quel légume aime la proximité de quel autre ou au contraire doit en être éloigné ?

Les plantes compagnes ou non

Légumes	légumes	aime la présence de	à ne pas planter près de		
	a		carotte, concombre, oignon, fraisier, tomate, épinard, pomme de terre, navet	chou, haricot	
	Arti Artichaut		asperge, laitue		
	Asp Asperge		persil, poireau, tomate	ail, chou, échalote, oignon, p	
	Aur Aubergine		haricot, tomate, pois, piment, thym, persil, estragon	oignon, pomme de terre	
	Bett Betteraves		céleri, chou, laitue, haricot, oignon, radis	épinard	
	Car Carottes		ail, aneth, endive, haricot, laitue, oignon, petit pois, poireau, radis, salade, tomate, ciboulette	betterave, menthe	
	Cho Choux		betterave, haricot, laitue, petit pois, salade, tomate	autres variétés de chou, ail	

	Cou Courges et Courgettes	ciboulette, échalote, haricot, oignon, petit pois	concombre
	Con Concombre	aneth, chou, haricot, laitue, oignon	radis
	<u>Epin</u> Epinards	haricot, petit pois, fraisier, chou, radis, salade, tomate	betterave rouge
	<u>Fève</u> Fève Pois	tomate, fraise, courge	ail, ciboulette
	Frai Fraises	ail, laitue, oignon, poireau, échalote, persil, sauge	chou
	Hari Haricots	carotte, chou, fraisier, laitue, aubergine, céleri, courgette, poireau, radis, pomme de terre	ail, oignon, pois, poireau
	<u>Mâc</u> Mâches	ail, <u>basilic</u> , haricot, pois, radis	chou, épinard, salade
	<u>Melo</u> Melons	maïs, tournesol, potiron	concombre

	Nav Navets	ail, céleri, ciboulette, épinard, petit pois	radis
	Oign Oignons	aneth, ail, carotte, concombre, salade, tomate	haricot, petit pois, poireau,
	Petit Fèves	carotte, épinard, radis, chou, mâche, pomme de terre	ail, échalote, oignon, tomate
	Pim Piments	basilic, carotte, oignon	fenouil
	Poir Ail	carotte, fraisier, épinard, tomate	haricot, pois
	Sala Salade	aneth, betterave, concombre, chou, épinard, haricot, petit pois, radis, tomate	persil, tournesol
	Radi Radis	carotte, fraisier, haricot, salade, tomate, cresson	cerfeuil (donne un goût piquant), concombre

Les graines

En ce début d'année, il est souhaitable de faire l'inventaire des graines restantes des années écoulées.

Les paquets de graines non vides doivent être bien refermés et rangés au sec mais assez souvent le paquet reste au fond d'une poche ou d'un

tiroir parfois aussi dans le tambour de la machine à laver. Je ne citerai personne !!!

Dans le doute, ne perdons pas de temps et mieux vaut faire un test de pouvoir germinatif.

Prendre une boîte en verre ou plastique transparent avec un couvercle, mettre dans le fond de la boîte une couche de papier absorbant ou de ouate.

Humidifier le fond de la boîte et mettre sur le dessus une dizaine de graines de la même variété. La boîte sera rangée à une température de 20°C environ.

Surveiller l'humidité au bout d'une vingtaine de jours, les graines encore vivantes auront levé.

Semence encore valable 7/10.

Semence juste valable 5/10 mais doubler le nombre de graine au semis.

Semence moins de 4/10, renouveler les graines et en recommander.

Nous avons choisi un fournisseur de graines bio ou non traités.

Ses tarifs sont très compétitifs car ce fournisseur ne distribue pas de catalogue papier et fait de la vente en ligne par internet.

Les emballages sont solides mais pas du tout sophistiqués et le personnel est réduit.

Il fournit surtout les professionnels et les associations.

Nous groupons toutes les commandes des adhérents pour en faire une seule.

Je demande aux adhérents qui ne passent pas encore de commandes avec l'association de se joindre à nous même pour une commande minime.

J'ai rencontré une personne qui doit me donner des prix pour tout ce qui est engrais bio, voile d'hivernage, paillage et autre encore.

Nous en parlerons le 11 janvier à la première réunion de 2014.

Le bois et ses dérivés

Dans nos déplacements journaliers, nous apercevons de plus en plus de piles de bois vers les maisons, le nombre de personnes utilisant des chaudières ou différents poêles très modernisés augmentent. Ces personnes ont donc à leur disposition des cendres et du charbon de bois.

Lorsque l'on sort les cendres encore toutes chaudes des appareils, il est bon de les

transvaser dans un seau assez grand et métallique pour les laisser refroidir

complètement.

Dans les jours qui suivent, il faut les tamiser et récupérer les petits bouts de charbon de bois.

Composition des cendres : elles sont très riches en sels minéraux et contiennent du

calcium, de la potasse, de la silice, du magnésium et du phosphore. Il n'y a pas de problèmes de surdosage.

Attention à ne pas en mettre trop dans le composteur, elles risquent d'empêcher le passage de l'air.

La potasse, contenue dans les cendres, favorise le développement des fleurs et des

fruits, on pourra l'épandre aux pieds des arbres fruitiers, des arbustes et des massifs.

La cendre est aussi très utile pour créer des barrages aux limaces, il suffit pour cela de faire un cordon autour de la zone à protéger et de refaire la protection en cas de pluie.

Composition du charbon de bois : (Attention seulement du charbon provenant

de bois sains et non

traités).

Ses propriétés : assainissant et purifiant.

Il fixe et neutralise de nombreuses substances, il est utilisé en médecine mais nous,

jardiniers, nous l'utiliserons contre le développement des bactéries et des

champignons.

Je l'écrase avec un pilon, on peut aussi le mettre dans un sac en plastique et

l'écraser avec un marteau.



Légumes, fruits ou plantes du mois. **par Robert**

L'oignon de Lézignan, la cèbe.

Lézignan est une commune française qui se trouve dans le département de l'Hérault en région Languedoc- Rousillon.

Un oignon est issu de cette commune et porte avec fierté son label.

Ce légume s'appelle la cèbe.

Quand j'étais enfant, je jardinais avec mes parents et je ne connaissais pas le mot oignon. Mais nous cultivions des cèbes et mon père mangeait très souvent une cèbe crue et très douce avec un morceau de pain.

Cette variété se perd dans la nuit des temps, on la trouve assez facilement en graine mais pas en plan, ceux-ci sont disponibles seulement chez les producteurs à Lézignan.

J'ai connu ce légume, il y a deux ans, chez un jardinier de Lézignan et depuis j'en récolte dans mon jardin.

Cet oignon a besoin de beaucoup d'eau pour pousser et donc nous ne pouvons pas le garder longtemps après sa récolte.

Culture : sol bien préparé, faire une table comme pour semer de la salade, former une butte de chaque côté de la planche.

Incorporer au sol quelques poignées de patenkali (potasse bio) et placer les bulbilles le long de la butte à trois centimètres de profondeur, intercalées de quinze centimètres sur la longueur.

Tenir la plate bande humide mais pas inondée.

Quinze jours après la plantation, faire une pulvérisation de bouillie bordelaise, tenir les rangs propres.

Ces cèbes peuvent atteindre le poids de 1kg 500.

Sa composition lui confère des qualités remarquables sur le plan diététique. Il est riche en vitamines A , B, C, en fer, en soufre, en phosphore et sels minéraux. C'est aussi un anti rhumatismal.

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

Recettes : **Sylvie et/ou Françoise**

par

Oignons doux farcis



Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 40 mn

4 gros oignons doux de Lézignan la Cèbe
50 g de beurre
100 g de chair à saucisse
1/2 tasse de mie de pain trempée dans du lait
sel, poivre, noix de muscade
1 cuillerée à soupe de fines herbes
1 noix de beurre
2 grandes tasses de bouillon

Pelez les oignons. Creusez le centre. Emincez finement la chair retirée.

Rangez les Cèbes évidées dans un plat à gratin beurré ou dans une cocotte. Faites fondre du beurre dans une cocotte, ajoutez les morceaux de Cèbes émincées, la chair à saucisse et la mie de pain trempée dans du lait et essorée. Salez, poivrez, muscadeï, mélangez, ajoutez des fines herbes, Laissez cuire dix minutes.

Garnissez les Cèbes avec cette farce. Parsemez de petits dés de beurre. Mouillez avec un peu de bouillon jusqu'à mi-hauteur, Faites cuire à four chaud ou dans la cocotte fermée quarante minutes.

Dressez les Cèbes farcies cuites dans le plat de présentation, arrosez avec le jus de cuisson très réduit. Servez chaud.

La soupe des noctambules



Pour 8 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

250 g de Cèbes de Lézignan
100 g de beurre
25 g d'huile
5 g de farine
2 litres de bouillon de volaille
500 g de fromage râpé
500 g de pain
sel, poivre de Cayenne

Faites revenir dans l'huile et le beurre les Cèbes (oignons doux) finement émincées.

Quand les Cèbes sont à moitié colorées, saupoudrez-les de farine. Complétez la coloration jusqu'à ce que vous obteniez un roux blond. Mouillez avec le bouillon de volaille et laissez cuire pendant 10 minutes.

Vous pouvez ensuite procéder de trois manières:

1. Passez le potage, égouttez les Cèbes, liez avec un peu de sauce béchamel serrée et recouvrez-en les croûtons.
2. Passez les Cèbes au tamis, réduisez la purée obtenue et masquez les croûtons.
3. Ne passez pas et utilisez le bouillon avec les cèbes.

Pêle-mêle

par Françoise

Atelier décoration florale du 14 décembre 2013. Merci à Mmes Nerrand et Labbe.



MARIE NATURE
La nature pour toit!

*Des solutions pour construire en ménageant la planète
adobe, Fermacell, traitement du bois, ...*

*Pour isoler avec des matériaux sains et recyclables
laine, chanvre, fibre de bois, liège, cellulose, étanchéité, ...*

*Pour décorer votre habitat et créer un espace agréable
peinture, badigeon, enduit, argile, chaux, pigments, ...*

*Pour rénover sans polluer et dans le respect du bâti ancien
lasure, peinture à l'ocre, terre, sable, ...*

*Pour vivre sainement et simplement au quotidien
hygiène corporelle et ménagère, droguerie, quincaillerie ...*

*Conseils, informations, stock, pour tous
professionnels et particuliers*

**Produits rigoureusement sélectionnés,
sains pour l'homme et l'environnement**

**223 rue Barjon - ZA La Piche Valmorge
38430 MOIRANS - 04 76 67 07 53
contact@marienature.fr**



Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
Janvier 2014				
11 janvier	14h00	Vourey	Adhésion, pogne et film « l'importance du paillage » (un autre jardinage).	
25 janvier	14h00	Vourey	Film : Le titanic des abeilles	
Février 2014				
1 ^{er} février	14h00	Vourey	Commande de graines+film un autre jardinage(suite)	
15 février	14h00	Vourey	Remise des graines	
22 février	14h00	Vourey	Taille des vieux arbres fruitiers chez Sylvie Boisseau	Mr Claude Rosset

Contacts :

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

Renseignements sur les fruitiers:

rossetclaud@free.fr

Renseignements sur le jardin naturel:

famille.lions@wanadoo.fr