

Lettre d'information du mois de février.

Dans nos jardins.....

par

Robert

Les plantes d'intérieur

Pendant environ trois ans, j'ai assuré une permanence d'une demi-journée par semaine pour le service « Allo jardin » pour toute la France. Les questions que l'on me posait traitaient du jardin, mais aussi et même très souvent des plantes d'intérieur. Si vous saviez combien de fois, j'ai dû ouvrir mes livres ou mon ordinateur pour répondre.

Mais, je me suis vite rendu compte que les particuliers avaient souvent les mêmes plantes et les mêmes problèmes.

Le mois de février est un mois très important pour ces dites plantes.

Quand vous les rentrez à l'automne, elles rentrent en demi dormance, moins d'arrosage, pratiquement plus d'engrais. Elles sont en repos végétatif.

L'arrosage doit être limité à juste tenir la terre humide, surtout pas avec l'eau du robinet qui est calcaire mais avec de l'eau de pluie ou de l'eau en bouteille.

Les différents insectes- pucerons, aleurodes, acariens- que vous croyez morts sont bien cachés soit dans la terre, soit dans les moindres recoins de la plante mais ils sont toujours là.

Voici les jours qui s'allongent, la plante se réveille, la végétation repart doucement alors c'est le moment de bien observer ses plantes avec une loupe en cas de doute pour dénicher le moindre insecte.



**cochenille
marron.**



Cochenille farineuse

Pour vous en débarrasser, passez sur l'ensemble du feuillage de l'alcool à brûler mélangé avec du savon noir.
Passez ensuite votre plante sous la douche et refaites la même chose au bout de huit jours. Continuez à surveiller

Les Les acariens, de couleur rouge, orangée ou jaune, sont pratiquement invisibles à l'œil nu. Mais il est très facile de lutter contre en douchant à l'eau tiède votre plante et en pulvérisant chaque semaine de l'eau avec 10/100 de savon noir jusqu' à disparition complète.

acariens



Le b... n... et
g... et
p...
Je...
e...
P... n de
mettre sur le pourtour de l'embout qui aspire un papier jaune.
D'une main, tenez l'embout jaune vers la plante et de l'autre main, mettre l'aspirateur en route.
Les aleurodes, attirés par la couleur jaune, se dirigent direct dans l'aspirateur, mettre le sac direct au feu.



Les aleurodes

Le rempotage n'est pas une règle absolue. Il est préférable de le faire, à cette saison, avant le redémarrage de la végétation.
Une plante qui a donné son maximum la saison passée, floraison maxi, en fonction de la grosseur de la motte à certainement besoin de changer de pot.
Mais pour cela plusieurs précautions :
- Changer pour un pot de seulement 2 à 3 cm de plus en diamètre.
- Mettre, dans le fond du pot, une couche de billes d'argile, par-dessus une légère couche de terreau de rempotage.

-Mettre la motte au centre. En cas de racines débordantes de la motte, les couper net avec un ciseau et remplir le vide entre la motte et le pot.

-Arrosez modérément .

Les billes d'argile sont vivement conseillées, elles maintiennent une humidité permanente.

Ne mettez jamais d'eau dans les soucoupes, les racines ne pourront plus respirer, la plante trop humide va se dégénérer et mourir.

Je ne parlerai pas des maladies, la seule que je connais est le botrytis (appelé pourriture grise) du à l'excès d'humidité .

Couche chaude au jardin :

J'ai lu une multitude de fois comment créer une couche chaude pour avoir des légumes primeurs. Mais, chaque fois, la mise en place et le travail demandé me coupaient l'envie de le faire. Cet article a été écrit par un ami du nord de la France.

Je vais réaliser cette couche et je vous propose de venir voir les résultats au mois d'avril. Pour ceux qui veulent faire l'essai à vous de jouer.

Technique de nos anciens pour avancer les cultures au jardin et commencer les semis avant la fin des gelées dès le mois de janvier, qu'est-ce qu'une couche chaude ?



Une couche chaude est une superposition de couches de matières différentes qui réchauffent naturellement le sol. Les semis peuvent donc être avancés par rapport aux saisons.

Pour faire une couche chaude, voici quelques informations. Une fois l'endroit bien défini (bien exposé au soleil pour une exposition chaude et contre un mur pour une exposition abritée, de préférence), créez un châssis avec 4 planches et des vitres pour le fermer. La couche chaude peut aussi être réalisée à ciel ouvert mais l'efficacité est moindre.

Récupérez du fumier dans un centre équestre (le fumier de cheval dégage beaucoup de chaleur).

Creusez un trou de 40 cm de profondeur dans le châssis et gardez la terre retirée.

Mettez environ 30 cm de fumier ou compost décomposé bien mûr dans le trou, tassez le tout et arrosez bien. Cette couche va produire de la chaleur à cause de la décomposition des matières organiques par l'intermédiaire du processus de fermentation.

Ensuite, mettez un mélange de terreau et de terre récupérée du trou. Tassez le tout. Cette couche va accumuler la chaleur.

Refermez le châssis avec des vitrages récupérés.

Vérifiez la température régulièrement afin d'obtenir au bout de 3 à 4 semaines, une température de 20 à 25°C, température idéale pour commencer les semis.

Astuces de Robert :

- Prévoyez une cale afin de tenir les vitres ouvertes pour bien ventiler le châssis dès que le soleil pointe son nez.
- Pensez à incliner votre châssis afin de laisser s'écouler l'eau de pluie et de laisser pénétrer un maximum de rayons du soleil. Si l'eau stagne, le fumier risque de pourrir.
- Ne pas trop arroser car l'excès d'eau est aussi source de maladies.
- Préférez l'eau de pluie.
- Nous ferons deux visites chez moi, une fin février pour prendre la température de la couche et une en avril pour voir les résultats.

Je joins à cette revue un document Excel, il s'agit d'un calendrier pour vous aider dans plusieurs étapes en fonction de ce que vous voulez faire dans le jardin :

1°) Les graines : en stock ou à commander.

2°) Pour planifier le temps du semis ou du repiquage.

3°) Pour prévoir le légume qui prendra la suite de la culture ou l'engrais vert.

Le verger (par Claude Rosset)

Les arbres se refont une santé, toutes toxines et hormones secrétées durant l'année 2013 seront inhibées par les températures inférieures à 7,2 C , c'est un peu comme un sommeil réparateur.

On peut tailler de la chute des feuilles à la fleur.

Il est faux de penser que la taille influe sur le départ de végétation, un arbre est réglé par les hormones , seules les conditions climatiques peuvent influencer légèrement...

Le pêcher fleurira toujours avant le pommier !!! On peut avoir au maximum des floraisons variant de +/- 15 jours. La taille ne joue pas de rôle .

- **Tailler par temps sec** : cicatrisation et maladies principalement pour les arbres à noyaux (pêchers, abricotiers).
 - Ne protéger que les grosses coupes (**sup à 50 mm**).
- **Désinfecter** le sécateur et la scie entre chaque arbre (alcool) est une sécurité...
- Penser fin janvier à **prélever vos greffons** sur des arbres sains , **bois de l'année** , diamètre d'un crayon.
 - Les mettre soit dans du sable (enterrer sous 10/20 cm) ou au réfrigérateur dans du papier humide etc....
- **Vos outils seront bien aiguisés** (pierre fine), ne pas toucher à la contre lame du sécateur.

Protection phytosanitaire

En février, faire un traitement au **cuivre (bouillie bordelaise)** **avant** le départ de la végétation.

- Bien insister sur les **vieilles écorces**, ce dernier détruit les lichens, mousses et spores de champignons.
 - Le cuivre sera utilisé contre la **cloque du pêcher** avant que les **pointes vertes** des feuilles apparaissent... **après c'est trop tard !**
 - On effectue **2 à 3 cuivres sur pêchers** (on couvre l'arrivée des bourgeons végétatifs (feuilles et rameaux) à 10 jours d'intervalle.



MORVAN

Chaleur bois et biomasse


*Une marque de fabrication française
depuis 1948*



Fabricant de chaudières bois - biomasse - granulés



**SELF CLIMAT
MORVAN**



Rue des Epinettes - Z.I. Sud
F-77200 TORCY
Tél. +33 (0) 1 60 05 18 53 Fax +33 (0) 1 60 17 58 39

Internet www.selfclimat.com
E-mail info@selfclimat.com

Légumes, fruits ou plantes du mois. par Robert

Les nombreuses laitues.

La laitue est le légume le plus cultivé par les jardiniers amateurs et le plus consommé par les français. Il est souhaitable de se pencher sur les nombreuses variétés de là dépendra la réussite de vos semis. Ce légume date du moyen âge, il était en ce temps là consommé cuit.

La laitue dominante est la laitue pommée cultivée sous serre pour les premières, elles sont dorées avec de belles feuilles lisses.

Laitue Appia, Val d'Orge ou Jaune Gotte d'or.

Les 1^{er} semis peuvent commencer à la St Antoine (17 janvier), soit en pleine terre au jardin sachant que la graine de laitue ne craint pas le gel mais germera seulement en temps propice. Pour avancer la levée, semez en caisse de polyester et tenez à l'abri. Repiquez vos laitues quand elles auront quatre feuilles toujours à l'abri ou en pleine terre. Vous pouvez

faire une petite tranchée dans la neige, repiquez vos laitues et remettez un peu de neige sur le dessus ,elle seront protégées du froid par la neige.

La laitue Batavia : elle a gardé le nom de la capitale de son pays d'origine, l'Indonésie.

Elle a des feuilles plus craquantes et moins serrées, elle se cultive de mai à octobre.

C'est une variété conseillée pour les semis d'été car elle est très lente à monter en graines.

Variété bien de chez nous la laitue Batavia rouge de Grenoble ou la blonde de Pierre Bénite.



laitue Grenobloise



Laitue Iceberg

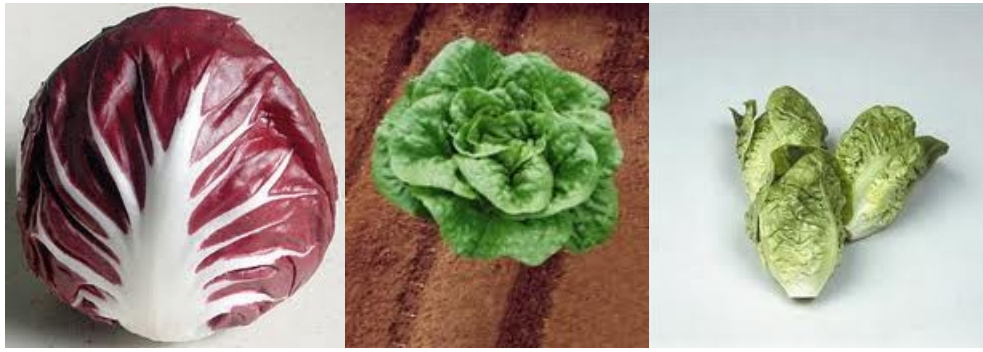
La laitue Iceberg est très populaire aux U S A, un peu moins connue en France, son nom lui vient de son moyen de transport pendant les années 30. Les caisses de salades étaient rangées et transportées par wagons et pour maintenir la fraîcheur, ces caisses étaient recouvertes de glace en vrac. Cette salade très serrée est bien blanche et d'une saveur peu commune.

La laitue Lola Rossa apporte par sa couleur rouge une tache de couleur dans le jardin.

Surprenez vos convives, mélangez vos différentes salades et ajoutez à cela quelques fleurs de capucines et de bourrache avec deux ou trois feuilles de sauge pourpre (effet garanti).

La laitue feuille de chêne peut être verte ou rouge, elle a la particularité d'être coupée à la base et de repousser.

Elle peut être semée tôt au printemps mais résiste mal à la grande chaleur.



Lola Rossa

Craquerelle du midi

Sucrine

Reste **les laitues grasses** peu connues, appelées sucrides, craquerelles du midi ou encore tête de nègre. Elles ont des feuilles épaisses et craquantes.

Je ne parlerai pas de la culture qui est relativement facile et à la portée de tous les jardiniers.

Je sème ou je repique peu souvent les différentes laitues en lignes ou carré complet.

Mais chaque fois que j'ai un espace libre, je repique une salade.

Il faut semer peu de laitues en même temps mais toujours en avoir de disponible.

Les maladies sont :

Le botrytis : ce champignon qui intervient particulièrement sur les feuilles en contact direct avec le sol, il apparaît une pourriture grise marron les feuilles jaunissent et le collet casse net. Les atteintes se trouvent aussi bien sur le dessus de la salade et se présentent sous forme de mycélium gris.

La sclérotiniose : La sclérotiniose de la salade pourrait facilement se confondre avec le botrytis mais les parties atteintes commencent seulement au centre de la salade et non sur le feuillage du tour. Je ne connais pas de traitement naturel, en plus, les salades sont impropres à la consommation.

Ces deux maladies sont dues à trop d'humidité et un manque d'aération. Même au jardin, laisser un espace entre vos salades.

Botrytis

Sclérotiniose



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

Recettes :

par Sylvie

La laitue peut se manger autrement qu'en salade. En voici la preuve :
(Ces recettes permettent en plus d'éviter de jeter les feuilles un peu abîmées donc pas assez jolies pour être mangées crues, mais tout à fait consommables).

Flan de laitue au Saint Marcellin



Ingrédients :

1 salade
2 gousses d'ail
1 bouquet de ciboulette
1/2 l de lait
4 œufs
150 g de chèvre frais ou Saint Marcellin au choix
1 pincée de noix de muscade
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C.

Nettoyer la salade, l'essorer et la ciseler en lanières. La disposer dans vos ramequins.

Rincer la ciboulette et la couper aux ciseaux. Réduire l'ail en purée.

Battre les œufs en omelette, ajouter le lait, la noix de muscade, la purée d'ail et la ciboulette.

Couper en morceaux le fromage et l'ajouter par-dessus la salade.

Verser le mélange liquide dans les ramequins et faire cuire environ 20 minutes en surveillant.

Servir immédiatement.

Crème de Laitue et d'Oseille



Ingrédients pour 4 personnes :

1 laitue
2 oignons
1 grosse poignée d'oseille
4 cc de beurre demi-sel
1 cs d'huile d'olive
500 gr de pommes de terre
4 cs de crème fraîche
sel

Préparation :

Laver l'oseille et la laitue, ôter la cosse centrale.

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive et le beurre dans un grand faitout.

Lorsque les oignons sont translucides, ajouter la laitue et l'oseille. Laisser cuire doucement, jusqu'à ce que les feuilles aient diminué (comme pour des épinards frais). Cela nécessite environ 10 petites minutes.

Pendant ce temps éplucher les pommes de terre, les laver, les couper en petits cubes puis les ajouter dans le faitout. Verser de l'eau au-dessus des légumes (environ 1 litre). Saler et cuire encore 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Mixer le tout finement et servir avec 1cs de crème fraîche épaisse.

Tartelettes de laitue :



Pour la pâte brisée (on utilisera que la moitié, l'autre peut être congelée):

250 g de farine

125 g de beurre froid en dés

50 ml d'eau

1 jaune d'oeuf

5 g de sel fin (une cc bombée)

Pour la garniture :

Salade verte (environ 500g) ici un mélange de laitue et de feuille de chêne brune

6 petits filets d'anchois à l'huile d'olive

20 g de pistaches en poudre

1 cs bombée de pignons de pin

1 cs de raisins secs

1 pincée de piment

1 petite échalote

1 gousse d'ail

2 cs d'huile d'olive

Sel

Préparer la pâte brisée. Mélanger le sel à la farine tamisée. Ajouter le beurre coupé en dés et travailler comme pour faire des sablés. Ajouter l'eau et le jaune d'oeuf et travailler pour former une pâte bien homogène. Former une boule et la couvrir pour la laisser au frigo pour au minimum deux heures.

Laver la salade et bien l'égoutter. La couper grossièrement en lanières.

Dans une poêle, faire doucement revenir l'ail et l'échalote émincés avec l'huile d'olive. Lorsque l'échalote devient transparente, ajouter le piment, les raisins secs et les filets d'anchois.

Bien mélanger (les anchois doivent se déliter pour former une sauce) puis parsemer avec la moitié des pistaches en poudre et des pignons de pin.

Ajouter la salade et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange perde toute son humidité et que la salade soit bien tendre (il peut être nécessaire d'ajouter un peu

d'eau). Retirer du feu et saler.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte brisée et faire des petits disques de 8 à 10 cm de diamètre. Y répartir de la salade cuite et enfourner pour 20 minutes.

Sortir les tartelettes du four et les parsemer du reste de pistache.

Pêle-mêle

par Françoise

Le samedi 11 janvier, nous avons regardé le film « un jardin sans travail du sol » présenté par Dominique Soltner. En voici un petit résumé.

D. Soltner ne travaille plus son jardin (ni bêchage, ni motoculteur) depuis plus de 10 ans. Le moteur de son sol, c'est la couverture du sol à l'automne par un mulch (feuilles, foin, paille, BRF en mélange, tontes gazon, fanes de légumes, fleurs,...). Cela favorise la présence des vers, ce sont eux qui travaillent le sol.

Pour D. Soltner, les mauvaises herbes sont des engrais verts. Quand une de ses plates bandes est envahie, il écrase l'herbe au pied(ou tondre et laisser sur place) puis il recouvre d'une couche épaisse de mulch. Au bout de quelques mois, l'herbe aura disparu ainsi que le mulch et la terre sera prête à être cultivée.

Pour planter des pommes de terre, D.Soltner écarte le mulch, trace un sillon, place ses pommes de terre écartées de 30 cm et les recouvre de 5 à 10 cm de terre. Il ramène un peu de mulch écarté contre sans recouvrir. Quand les pommes de terre sont sorties de terre(10cm), il les butte puis ramène le mulch écarté contre, il complète avec du mulch neuf. Certaines variétés de pommes de terre pourraient ne pas être buttées mais juste paillées.

Pour les semis de grosses graines, même principe. On écarte le paillis, on sème, on laisse pousser puis on ramène le paillis écarté pour que la mauvaise herbe ne viennent pas concurrencer les légumes. On complète le vieux mulch par de nouveaux apports de paillis(tontes de gazon en petites quantités par exemple).

Pour le semis de petites graines, le procédé est différent car il ne doit pas y avoir de pousses de mauvaises herbes qui gênerait la germination de nos petites graines. On enlève le mulch et on aplanit la terre. On la recouvre ensuite de compost de déchets verts que l'on répartit doucement pour ne pas atteindre la terre qui est dessous. Pour faire les sillons, sans atteindre la terre, on les marque en posant un demi-rondin sur lequel on marche, cela forme une gouttière. On sème puis on recouvre les graines en lançant du compost en couches fines. Ensuite, on arrose de très loin par petites quantités mais souvent. Le compost sèche rapidement ; en été ou par temps sec, il faut arroser par petites quantités deux fois par jour ou ombrer la planche en mettant des ombrières (par ex, cagettes mises en biais). Enfin, mettre un filet pour protéger contre les oiseaux ou les chats..

En fin de culture, nos planches peuvent être envahies de mauvaises herbes, cela n'est pas un problème car à ce moment là, elles ne viendront plus concurrencer nos dernières cultures. Une fois celles-ci ramassées, il suffira de fouler les mauvaises herbes au pieds ou de les tondre et de recouvrir tout cela d'une grosse épaisseur de mulch. Ces mauvaises herbes dans un premier temps couvrent le sol puis dans un second temps, elles serviront d'engrais en se décomposant.

Le paillage peut favoriser la présence d'ennemis au jardin mais il favorise aussi la présence des ennemis des ennemis. Il vaut mieux accepter quelques dégâts et avoir moins de travail à faire au jardin.

Le samedi 25 janvier, c'est le film « le titanic des abeilles » que nous avons visionné en présence de monsieur Baër que nous remercions pour son intervention.

Les abeilles sont confrontées à différents problèmes :

- Les frelons asiatiques sont arrivés en France, 20 départements sont actuellement touchés (pas encore le nôtre pour l'instant). Chaque année, la quantité de frelons est multiplié par 10 (1 nid la première année, 10 la deuxième, ...). Il se trouve ici dans des conditions favorables (chaleur, pluies, abondance alimentaire), leur nid sont plus gros que dans leur pays et peuvent aller de 80cm à 1m50 de haut et 1m20 de large. Les frelons mangent des insectes et s'attaquent aux abeilles qui ne savent pas se défendre.
- Les OGM sont des plantes qui accumulent des pesticides dans leurs cellules. Auparavant, quand les agriculteurs traitaient avec des insecticides, ils le faisaient avant la floraison donc les abeilles n'étaient pas contaminées. Maintenant, avec les OGM, le pesticide est déjà dans la plante, l'abeille le ramène dans la ruche avec le pollen qu'elle transporte, les larves qui s'en nourrissent sont aussi infectées et le miel ??? Le maïs BT a été créé pour lutter contre la larve de la pirale, le produit qu'il contient perce la paroi intestinale des larves et celle des abeilles ??? Apparemment, c'est sans danger pour elles.

Les abeilles sont disséminatrices de pollen donc elles pourraient propager les OGM dans des cultures conventionnelles. Il y a le risque que les agriculteurs ne veuillent plus de ruches près de leurs champs et que les abeilles soient jugées responsables. De même, comme elles ramènent le pollen dans leur ruche, le miel pourrait être contaminé et pourrait être interdit à la vente.

- Les graines enrobées utilisées par les agricultures ont une action rémanente pendant plusieurs années et même les cultures suivantes sont infestées (ex : jachères fleuries faisant suite à des cultures avec graines enrobées entraînent la mort des abeilles).
- Actuellement, il manque une diversité de pollen, le climat change, les hivers sont moins froids.
- Il y a aussi la désertification qui augmente (terres plus cultivables, terres qui disparaissent dans la mer), l'érosion de la terre arable est un problème agronomique grave qui risque d'engendrer des baisses de production. La quantité de nourriture allant en diminuant, les ruches vont s'appauvrir.

Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
Février 2014				
1 ^{er} février	14h00	Vourey	Commande de graines+film un autre jardinage(suite)	
15 février	14h00	Vourey	Remise des graines+ confection de pièges(limaces, carpocapses)	
22 février	14h00	Vourey	Taille des vieux arbres fruitiers chez Sylvie Boisseau	Mr Claude Rosset
Mars 2014				
8 mars	14h00	Vourey	Planter des arbres fruitiers chez Robert Lions+ observation couche chaude	
22 mars	14h00	Renage	Créer une mare chez Françoise Osteil	
29 mars	14h00	Coublevie	Taille des rosiers chez Bertille et Walter Bon-Rodger	

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