

Lettre d'information du mois de mars.

Dans nos jardins.....

par

Robert

Des poules et un jardin : OUI

Des poules en liberté dans le jardin :_

NON

De plus en plus de particuliers souhaiteraient avoir des poules et produire leurs œufs.

Mais, j'ai personnellement fait cette expérience et il me semble utile de vous parler des différents problèmes que cela engendre.

Déjà, en fonction de la race choisie, vous devez prévoir de les loger très correctement : avoir un abri contre le froid et surtout contre l'humidité.

Les poules aiment se percher pour dormir, elles ont besoin de se rouler dans des cendres de bois pour se libérer des parasites.

Elles ont besoin d'un parcours herbeux et bien sûr de grains pour se nourrir, les restes de cuisine seront les bienvenus, mais ne seront plus dans le composteur (= compost moins riche).

(Il est difficile d'avoir le beurre et l'argent du beurre).

Je pense avoir cité les principales obligations.

Viens ensuite le choix de la race, en fonction des critères souhaités, avoir des œufs ou un super plumage et des couleurs recherchées.

Pour pouvoir utiliser les poules au jardin, je verrai bien ce poulailler construit sur deux roues d'un côté et deux bras de l'autre côté, pour pouvoir le déplacer.

Un parcours herbeux sera facilement réalisable avec des panneaux grillagés, le tout pourra se déplacer en fonction des besoins.



Vous avez une parcelle de libre au jardin, vous positionnez votre poulailler dessus et les poules grattent la terre et détruisent les chenilles et les larves, leurs déjections apportent un amendement au sol riche en azote. Je vous conseille deux poulettes rouges super pondeuse.

Transformer un coin de prairie en jardin potager au coin fleuri.

Cela peut vous sembler, un travail de longue durée. Il serait préférable de le commencer à partir du mois de janvier mais rien n'est perdu.

Le terrain en question doit être plat.

Si l'herbe est haute, passez une fois la tondeuse, laissez l'herbe sur le sol et épandre sur le dessus une couche de vieux fumier bien décomposé. Vous mettrez encore une couche de paille de 10 cm d'épaisseur pour tenir tout cela en place.

Déroulez sur le dessus une toile de sol qui laisse passer l'air.

L'herbe, sous cette couche, sera privée de lumière et deviendra toute jaune.

Les vers de terre trouvant cette nourriture en abondance feront une multitude de galeries dans tous les sens et de ce fait la terre sera aérée.

De temps en temps, relevez le coin de la toile pour voir l'avancement de la destruction de l'herbe.

Environ deux mois plus tard, retirez la toile délicatement sans marcher sur la parcelle puis commencez d'un côté à passer la grelinette (fourche à quatre dents), vous reculez avec la grelinette pour éviter de tasser le sol et en même temps, vous retirez l'herbe et les racines non disparues et éventuellement les plus gros cailloux.

Il reste à égaliser le sol : un coup de fourche (croc) + un ratissage au râteau.

Ensuite, plusieurs solutions sont possibles :

- soit faire un faux semis. Lorsque vous avez travaillé votre terre, vous avez sorti de leur dormance certaines graines d'adventives. Le faux semis consiste donc à attendre que ces graines germent et sortent à la surface soit environ quinze jours. Ensuite, vous passez un coup de râteau en surface en largeur et en longueur de votre parcelle, vous laissez sécher ces adventives et votre parcelle sera complètement propre.

- Pour éviter le temps perdu, une autre solution consiste à planter des pommes de terre sur la parcelle en question. Le fait de butter les pommes de terre tue une partie des adventives et autres ; de plus, rien ne pousse sous les fanes de pommes de terre.
Dernière recommandation, semez ou repiquez du lin entre vos rangs de pommes de terre.

Attention : Le terrain, issue de prairie, contient souvent des larves de taupin.



Larve de taupin

Les roses

Environ deux cent espèces sauvages sont référencées mais actuellement, il existe plus de 20 000 variétés.

Les rosiers sont les plantes les plus hybridées, leurs fleurs sont les plus vendues dans le monde.

On trouve différentes appellations :

Les roses botaniques : ce sont des roses sauvages, variétés naturelle.

Les roses anciennes : ce sont des hybrides d'avant 1920.

Les roses modernes : ce sont des hybrides créés depuis 1920.

Tous ces rosiers sont classés en différents groupes :

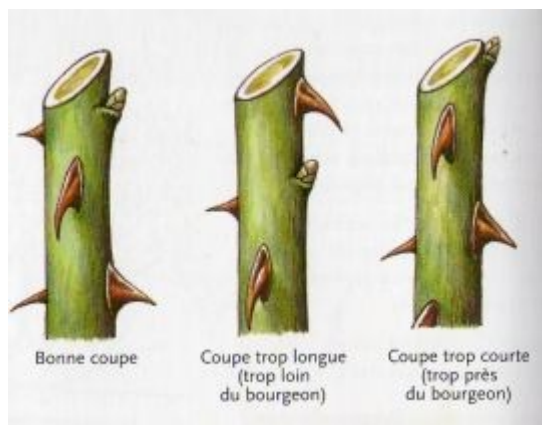
- Les rosiers à grandes fleurs.
- Les rosiers à fleurs en bouquets « Polyantha ».
- Les rosiers grimpants ou liane.
- Les rosiers buissons.
- Les rosiers couvre-sol.

En fonction de l'hybridation, les roses peuvent différer par leur forme, être ou non parfumées.

Pour créer une rose, cela demande plusieurs années. Si une rose est reconnue et homologuée, elle rapporte la gloire et la fortune à son créateur.

Je voudrai attirer votre attention quand vous achetez un rosier, ne confondez pas le **mot grimpant et le mot remontant**. L'adjectif « remontant » veut dire qu'après une première floraison, vous coupez les roses au fur et à mesure qu'elles fanent et une autre floraison va suivre. « Grimpant » signifie que votre rosier va faire des grandes tiges et qu'il faudra un support (mur, treillage ou autre).

Couper les roses fanées s'apprend :



La coupe de gauche est la bonne

Ne coupez pas sous la fleur mais descendez pour trouver l'œil le plus proche.

La taille des rosiers est très différente d'un rosier à un autre et l'époque de taille varie en fonction de si le rosier est remontant ou pas.

Les maladies les plus connues sur les rosiers sont :

-Le Marsonia : les feuilles deviennent jaunes avec des taches noires. Sur veillez bien vos rosiers en périodes humides et chaudes à la fois.

Enlevez les feuilles jaunes et les brûler puis faire une infusion de prêle

300 gr de prêle fraîche pour un litre d'eau, laissez refroidir, mettez 50 ml de cette infusion dans 5 litres d'eau de pluie avec 1 cuillère de fleur de soufre et

pulvériser sur tout le rosier.

En cas de manque de prêle ,remplacez par une gousse d'ail.

-A partir de l'été peut apparaître l'oïdium (genre de duvet gris sur les feuilles)

même traitement à refaire en cas de pluie.

-En cas d'attaque de pucerons, faites un purin de fougère, diluez le à 10% et

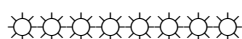
pulvériser-en vos rosiers.

Ces traitements sont valables pour tout le jardin et les arbustes à fleurs mais doivent

être refait en cas de pluie.

C'est avec grand plaisir que je vous transmets ma façon de jardiner.

Mais je serai heureux d'avoir les retours de vos essais même en cas d'échec.



Pour les personnes qui ne peuvent faire certains travaux.



**Arnaud est
notre plus
jeune
adhérent, il
démontre
une petite
entreprise
de**

**paysagiste
et propose
différents
petits
travaux**

(peinture, pose d'étagères ou
divers).

**Je le fais parfois travailler chez moi et je le règle en chèque emploi
service.**

Robert LIONS

Légumes, fruits ou plantes du mois.
par Robert

Le panais

Le panais est de la même famille que la carotte. Ce légume était très répandu au Moyen Age puis un peu oublié à l'arrivée de la pomme de terre.

En revanche, sa consommation n'a pas diminué en Angleterre et dans les pays du Nord Est de l'Europe.

Aujourd'hui, nous cherchons à mieux nous nourrir, à manger équilibré. Le Panais est riche en fibres, magnésium, potassium et phosphore. Il revient sur les étals des marchés et aussi dans les jardins.

Le semis :

Les graines se conservent très mal, toujours prendre des graines d'un an maximum.

La veille du semis, mettez le paquet de graines dans votre réfrigérateur.

Semez directement en place, la terre sera fumée à l'automne avec un fumier ou du compost bien mûr. La terre doit être travaillée en profondeur pour éviter que vos racines ne fassent la fourche.

Tracez des lignes espacées de 40 cm et profondes de 2 cm, semez vos graines et recouvrez avec le dos du râteau. Etez un film P17 sur le dessus pour faciliter la germination des graines, elles sortiront environ trois semaines plus tard.

Quand les plants seront levés, il faudra éclaircir le semis pour laisser un panais tous les dix centimètres.

Le semis pourra se faire directement en place de fin février à juin. Il faut compter environ quatre mois de culture.

Tenir le sol frais, un bon paillage gardera la fraîcheur, évitera de consommer trop d'eau et empêchera l'herbe indésirable de pousser.

Le panais ne craint pas le froid, il peut rester au jardin jusqu'à la récolte. En cas de manque de place au jardin, vous pouvez les arracher et les conserver dans du sable à la cave.



C'est un légume très résistant aux maladies. Faire en préventif, une pulvérisation de bouillie bordelaise. Il craint aussi la mouche de la carotte, on peut soit le protéger par un filet anti-insectes, soit les arracher s'ils sont assez beaux.

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

Recettes :

par Sylvie

Purée de panais au curcuma (4 personnes)

- 5 panais
- 1 grosse pomme de terre
- 1 cc d'huile d'olive
- 2 cc de curcuma
- sel, poivre



Coupez vos panais aux extrémités et à l'aide d'un économe, épluchez vos panais et votre pomme de terre. Pour ôter la partie fibreuse à l'intérieur des panais, coupez-les en 4 dans le sens de la longueur.

Dans votre cocotte, faites revenir dans l'huile d'olive une ou deux minutes vos panais.

Rajoutez un grand verre d'eau et faites cuire environ vingt minutes.

Une fois cuits, écrasez vos légumes à l'aide d'un écrase purée, ajoutez le curcuma, le sel, le poivre et mélangez bien.

Apéritif : Frites de panais au four



- 1 panais
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cc de miel
- fleur de sel ou sel fin

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30minutes

Préchauffez votre four à 180 °C.

Epluchez, lavez le panais. Coupez le en grosses frites. Mettez les dans un saladier avec l'huile d'olive, le miel et bien mélanger.

Disposez les frites sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faites dorer pendant 30 minutes. Assaisonnez avec de la fleur de sel (ou du sel fin). Dégustez chaud

Velouté carotte-panais-coriandre



- 6 à 8 carottes
- 2 gros panais
- 1 gousse d'ail
- 1 cc de coriandre en poudre
- sel, poivre

coriandre fraîche

Laver, brosser les légumes et les découper en morceaux de taille égale.
Faire revenir dans un filet d'huile d'olive l'ail haché finement.

Y ajouter les légumes, bien remuer.

Saler, poivrer. Ajouter la coriandre en poudre, remuer à nouveau sur feu moyen.
Mouiller entièrement avec de l'eau et laisser mijoter.

Une fois les légumes cuits, ajouter la coriandre fraîche et mixer le tout.

Tarte aux panais



- 1 pâte brisée
- 4 panais
- 1 oignon
- 75 g de dé de lardons fumés
- 1 cuillère à soupe de miel
- 20 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- sel, poivre

Eplucher les panais. Les couper en tronçons et les faire cuire dans de l'eau salée environ 15 min.

Eplucher et émincer l'oignon. Le couper en fines lamelles.

Faire revenir à feu très doux dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Arroser d'une cuillère à soupe de miel puis ôter du feu.

Garnir un plat à tarte avec la pâte brisée.

Battre les œufs et la crème fraîche ; saler, poivrer.

Egoutter les panais et les écraser grossièrement. Ajouter la "purée" au mélange œufs/crème puis les lardons et verser le tout sur la pâte brisée.

Enfourner pour 45 min, Th 210°C.

Résumé du deuxième DVD de D.Soltner :

La plantation des fraisiers :

- Les planter sur buttes : il y a une meilleure masse végétale, les fruits tombent sur les côtés.
- Les planter sur film plastique.
- Culture à plat avec paillage.

Planter les non-remontantes en juin-juillet et les remontantes en mai. Ne pas trop serrer les plants et bien couper les stolons au fur et à mesure.

Pour protéger contre les oiseaux, il prend du fer à béton de 8mm qu'il courbe avec un étau. Il l'enfonce d'un côté du rang puis de l'autre côté il le rentre en force pour former une courbure. On place ensuite un filet anti-oiseaux.

Protections pour la culture des tomates :

Il prend des anciens arceaux de tunnel plastique qu'il tord puis qu'il croise. Par-dessus, il enfle une poche plastique de 1m sur 50 cm qu'il trouve chez les marchands d'emballage. Il perce un trou en haut sur le côté pour laisser pénétrer de l'air pour éviter que le plant de tomate ne grille au soleil.

Les poireaux :

Semer les poireaux en avril sur du terreau. Au moment de replanter, couper une partie des racines et une partie des feuilles. Praliner les plants en les trempant dans un mélange d'eau et de compost, on peut ajouter aussi de l'argile verte qui permet une meilleure adhérence du produit. Planter les poireaux serrés environ tous les 10 cm et à une profondeur d'également 10cm. Dès que l'herbe pousse, passer le croc et butter, faire cela au moins 3 fois. A la fin, les poireaux doivent être enterrés de 25cm. On les paillera à ce moment là.

Programme

15 mars

| Date | heure | lieu | thème | intervenant |
|-------------------|-------|---|--|-------------|
| Mars 2014 | | | | |
| 8 mars | 14h00 | Vourey | Planter des arbres fruitiers chez Robert Lions+ observation couche chaude. | |
| 15 mars | 14h00 | Coublevie RDV parking carrefour market | Nettoyage de printemps chez Denise Bordenet. | |
| 29 mars | 14h00 | Renage | Créer une mare chez Françoise Osteil | |
| Avril 2014 | | | | |
| 5-6 avril | | Réaumont | 18ème fête des plantes et graines rares sur le thème : "L'art floral". | |
| 12 avril | 14h00 | | Greffes chez Nathalie Wilt et Françoise Osteil | |
| 13 avril | | | Moirans et Coublevie « troc plantes d'intérieur et graines » | |
| Vendr 25 | 15h00 | | Atelier compostage Tullins | |

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