

Lettre d'information du mois de juin.

Dans nos jardins.....

Robert

par

Les larves de tenthrèdes

Ces jours derniers, j'ai reçu de la part d'une adhérente, une photo semblable à celle-ci. Chantal me demande de quoi il s'agit et si je connais ce genre de chenille sur un cerisier. Ces dites bestioles ressemblent beaucoup aux chenilles de la piéride du chou.



Larves de tenthrèdes



Larves de la piéride du chou

Je recherche dans le tableau des différentes chenilles. Je reprends différents articles, je retrace la vie de la piéride.

La piéride provient de ce papillon,
de point.
la femelle a des points noirs sur les ailes.

Le mâle n'a pas



Je cherche d'une autre façon (chenilles défolatrices), je trouve cette fausse chenille qui a 7 paires de pattes à l'avant du corps. Mais le long de son ventre, elle a comme une scie qui lui permet de déchiqueter les feuilles comme on peut voir sur la photo.



larve de Tenthrède



Mouche Tenthrède



Tenthrède adulte

Période d'attaque: L'été.

Partie(s) touchée(s): les feuilles.

Description: Insecte, type petite guêpe. Sa larve ressemble à une chenille avec un corps de 20 mm de long, vert tacheté de noir et aux extrémités jaunes.

Symptôme(s): Le limbe des feuilles est entièrement dévoré, il ne reste que les nervures. Cette fausse chenille se trouve régulièrement sur les rosiers.

Je ne connais pas de traitement préventif à part les plaques engluées de couleur jaune vif qui attirent les insectes.

Moralité de l'histoire

Le jardin naturel passe en grande partie par l'observation.

Merci de faire comme Chantal, un travail de groupe est un travail positif.

La taille des arbustes à floraison printanière.

Il est parfois regrettable de passer à côté d'une belle floraison à cause d'un non respect de la date de taille.

Quand vous devez acheter un arbuste à fleurs, pensez bien à demander l'époque de floraison et le nom de l'arbuste.

Il faut savoir qu'un arbre à floraison printanière se taille tout de suite après la floraison.

Les pousses qui fleuriront au printemps 2015 poussent pendant l'été 2014.

Moralité, si vous taillez à la sortie de l'hiver, vous supprimez la floraison du début de printemps.

Voici une liste des arbustes les plus connus :

Weigelia - Viorne du printemps- Lilas -Seringa -Groseillier à fleurs- Forsythia - Exochorda - Deutzia -Cytise -Cognassier à fleurs -Prunus- Boule de neige -Azalée -Amélanchier.
La liste est plus longue encore.

L'hiver, mise à part les jours de gel, vous pouvez cependant les nettoyer. Pour cela, vous supprimerez les branches sèches ou entrelacées et surtout vous dégagerez le centre de l'arbuste et lui donnerez la forme souhaitée.

Ce travail sera plus facile à faire en l'absence de feuilles.

Un bon paillage remplace plusieurs arrosages.

Nous voilà début juin, les légumes d'été sont maintenant installés. Avant les chaleurs prévisibles de l'été, je voudrais revenir sur la façon de protéger la terre du jardin et aussi celle des massifs de fleurs ou des différents arbustes.

Le soleil trop chaud brûle la terre, le vent la sèche et les pluies torrentielles coulent en surface et forment une couche de battance (couche de terre imperméable sur sol mal structuré).
Donc, couvrir le sol par un paillis maintiendra la terre humide, évitera la pousse de plantes indésirables et les pluies même fortes seront amorties et pénétreront le sol en profondeur.

Il existe plusieurs matériaux pour pailler: la paille, le mulch, le broyat de branches ,le gazon en partie séché. Pour moi, ce sera très souvent les fougères qui en plus éloignent les limaces.

Vous pourrez partir une semaine tranquille en vacances, le jardin et l'entourage ne souffriront pas.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

par Robert

L'aubergine

Je cultive les aubergines depuis seulement quelques années, des longues de Barbantane ou des rondes de Valence.



Aubergine de Valence



Aubergine de Barbantane

Sans trop savoir pourquoi, je n'ai jamais remarqué de maladie sur ces légumes mais par contre attention aux doryphores.

Les renseignements qui suivent proviennent de mes différents livres de jardinage.

La tige de cette plante est vert grisâtre et épineuse. Les fleurs sont blanches ou bleues en fonction de la qualité.

Les fruits sont généralement violets plus ou moins foncé et parfois blancs.

Les exigences culturales sont faibles mais l'aubergine a besoin de beaucoup d'eau.

Le cycle végétatif dépend de la chaleur ambiante.

Pour notre région, je conseillerai la serre froide au moins en début de saison.

Les aubergines ont besoin d'un espace de 60 cm entre chaque pied.

Notre ami Daniel m'a conseillé de les repiquer deux par trou, il me dit qu'elles s'entraident à pousser (on verra la différence au mois d'août).

L'aubergine est comme la tomate, il sort des gourmands qu'il faut supprimer entre la tige principale et l'aisselle de la branche.

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

Recettes :

par Sylvie

L'aubergine supporte mal les faibles températures. Il faut donc la consommer rapidement après achat ou la stocker une semaine environ dans le bac à légumes du réfrigérateur.

C'est un légume riche en fibres et peu calorique. Sa peau est riche en antioxydant, il est donc intéressant de la conserver lors de sa préparation.

Aubergines gratinées à la tomate :

Pour 4 personnes



Ingrédients :

- 2 aubergines
- 3 tomates
- 1 boule de mozzarella
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- sel, poivre

Recette :

- Laver les aubergines puis les couper en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur.
- Faire revenir les rondelles d'aubergines dans l'huile d'olive sur les deux faces pendant 7 minutes environ.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Disposer les rondelles sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson.
- Sur chaque rondelle, disposer une fine tranche de mozzarella et une rondelle de tomate.
- Saler, poivrer et parsemer d'herbes de Provence.
- Enfourner pendant 15 minutes.

Aubergines farcies

Ingrédients :

- 2 aubergines moyennes
- 1 oignon moyen coupé en rondelles
- 2 c à s d'huile végétale
- 1 c à c de gingembre écrasé
- 1 c à c de piment en poudre
- 1 c à c d'ail écrasé
- ¼ de c à c de curcuma
- 1 c à c de sel
- 1 c à c de coriandre en poudre
- 1 tomate moyenne hachée
- 350 g d'agneau haché
- 1 poivron vert moyen, grossièrement haché
- 1 poivron rouge moyen grossièrement haché
- 2 c à s de coriandre fraîche hachée

Recette :

- Faites chauffer l'huile à 180 °C.
- Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur, retirez la majeure partie de la chair.
- Mettez les aubergines évidées dans un plat allant au four légèrement graissé
- Dans une casserole moyenne, faites chauffer 1 c à s d'huile et mettez-y les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Ajoutez progressivement le gingembre, la poudre de piment, l'ail, le curcuma, le sel et la coriandre en poudre en remuant, puis les tomates hachées.
- Diminuez le feu et faites revenir 5 mn environ en remuant.
- Ajoutez l'agneau haché et laissez revenir 7 à 10 mn à feu moyen en remuant.
- Ajoutez le poivron haché et la coriandre fraîche au mélange d'agneau et remuez.
- Introduisez le mélange d'agneau haché dans les aubergines dont vous huilerez le rebord.
- Faites cuire 20 à 25 mn dans un four préchauffé jusqu'à ce que le tout soit à point et doré sur le dessus (à ce stade les légumes sont un peu croquants, si vous les aimez bien cuit, couvrez les aubergines avec du papier aluminium et cuisez plus).
- Accompagnez avec une salade ou du riz nature.

Pêle-mêle

par Françoise

Cette année, j'ai profité des fleurs d'acacia et de sureau pour tester quelques recettes. En voici deux que nous avons aimé.

Gelée de fleurs de sureau.

4 ombelles de sureau, 1 litre et demi d'eau, 1kg de sucre, 2 sachets d'agar-agar.

Rincer les ombelles et ne garder que les fleurs. Couvrir de l'eau bouillante et laisser infuser 3 jours. Filtrer plusieurs fois.

Ajouter le sucre et l'agar-agar puis porter à ébullition quelques instants. Oter du feu et mettre en pots.

Glace aux fleurs d'acacia :

50cl de lait, 4 jaunes d'œufs, 125g de sucre, 100g de mascarpone et 50g de fleurs d'acacia.

Porter le lait à ébullition avec les fleurs d'acacia. Laisser infuser 30 mn puis filtrer. Remettre le lait à ébullition.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Verser le lait dessus petit à petit puis remettre dans la casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'à consistance d'une crème anglaise. Faire refroidir 4h au frigo.

Délayer le mascarpone avec un peu de la crème puis ajouter le reste petit à petit.

Mettre 20mn dans une sorbetière ou battre avec un fouet toutes les 30mn à 1 heure plusieurs fois.

Afin d'utiliser les 4 blancs d'œufs restants, j'ai testé une recette de financier que nous avons dégusté lors de la sortie au jardin de Bonne maison et que nous avons trouvé bon.

Financier :

4 blancs d'œufs, 200g de sucre, 110 g de poudre d'amande, 200g de farine, 135g de beurre, 1 pincée de sel.

Mélanger la farine, le sucre, les amandes et le sel. Faire une fontaine, verser les blancs d'œufs et tourner avec une cuillère en bois.

Faire fondre le beurre puis le verser petit à petit dans le saladier en tournant toujours. Garnir des petits moules à tartelette au $\frac{3}{4}$ avec la pâte. Cuire 15mn au four th6/7(200°C) au tiers supérieur. Baisser légèrement à 180°C et laisser cuire 5-6mn. Démouler après 2-3mn dans le four éteint.

Quelques photos



Résultats de la greffe sur le cerisier de Nathalie.



Merci à Martine pour la photo.

Petit compte-rendu de l'atelier : « insectes (auxiliaires ou ravageurs) et maladie cryptogamique » qui a eu lieu samedi 17 mai au à Coublevie (article rédigé par Sylvie).

Nous étions une dizaine ce samedi à nous promener dans le jardin du Rigodon, penchés sur les légumes et les fleurs divers et variés, à ramasser toutes les petites bestioles que l'on pouvait trouver ainsi que les feuilles « suspectes ».

Nous avons ensuite fait le point avec Robert sur les insectes trouvés ou les maladies observées et la façon d'agir. Voici un petit résumé :

Les « indésirables » :

1) L'altise :



L'altise est un petit coléoptère noir, long de seulement quelques millimètres. Il possède une paire de pattes postérieures très développées, qui lui permettent de sauter lorsqu'il est dérangé (on l'appelle également "puce de jardin" ou "puce de terre"). Au potager, l'altise s'attaque volontiers aux [choux](#), [radis](#), [navet](#) à la fin du printemps. Les symptômes sont assez caractéristiques : le feuillage (et notamment les jeunes pousses) est criblé de petits trous plus ou moins circulaires. Les tiges peuvent parfois, selon l'espèce d'altise incriminée, présenter des lésions.

La lutte contre ce petit coléoptère passe d'abord par la prévention :

- [Paillez](#) le pied des plantes afin de maintenir un degré d'humidité suffisant pour décourager les altises
- Répandez de la [cendre](#) de bois autour des plantes, celle-ci a un effet répulsif sur ces parasites
- Plantez à proximité de la tanaïsie (qui repousse les altises). On peut aussi la couper et la mettre en paillage
- Installez [un voile anti-insectes](#) au-dessus des cultures potagères sensibles.



2) Les pucerons :



Vert, jaune, brun, rouge ou noir selon les espèces, ils s'attaquent aux rosiers, au potager, aux arbres fruitiers. Pour lutter :

- Projection de savon noir : une cuillère à soupe de savon noir dans un litre d'eau à renouveler tous les 15 jours environ
- Projection de purin de fougère : 1kg de plante dans un litre d'eau, à diluer ensuite à 20%.

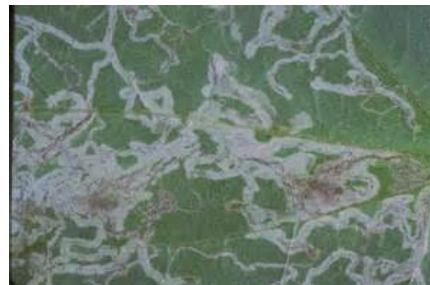
3) La larve de charançon :

Elle peut attaquer notamment la carotte en creusant des galeries sur le dessus (les 2/3 du sommet). Si la galerie est en bas c'est la mouche de la carotte.



4) La mineuse :

Petit asticot qui se déplace à l'intérieur de la feuille et creuse des galeries. Il faut se débarrasser des feuilles.



Les Utiles

1) Le carabe



Il mange les limaces

2) Le mille-patte :

C'est un nettoyeur très utile également. Il mange les cadavres d'insectes morts.



3) Le syrpehe :



Petite mouche ressemblant à une guêpe, les syrphes sont inoffensifs et ne piquent pas mais sont très utiles au jardin et au potager. Ils participent à la pollinisation des fleurs et leurs larves se nourrissent soit de débris soit de pucerons. On les reconnaît à son vol caractéristique par étage.

4) L'abeille maçonne : (osmie rousse)

C'est une abeille inoffensive qui est très utile au jardin potager ou au verger car elle fait son apparition en mars-avril selon la région et les températures. Elle pollinise ainsi les premières fleurs des arbres fruitiers bien avant l'abeille domestique et les autres insectes butineurs. On la reconnaît à son gros ventre velu.



5) L'araignée loup :



L'araignée-loup est de petite taille de couleur brune, avec une bande dorsale plus claire. Elle ne fait pas de toile mais *coure à même le sol. Elle chasse à vue*. Elle est utile au jardin car elle se nourrit d'insectes.

6) Le téléphore :

C'est un petit coléoptère avec un corps marron et de grandes antennes. Il est très utile car il se nourrit principalement de larves de puceron.



Les habitants du compost

Les vers :
terre :



ne pas confondre avec le ver de

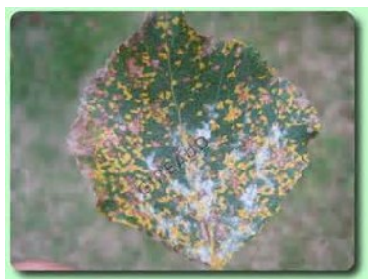


Les cloportes :



S'ils sont trop nombreux dans le compost c'est signe qu'il est trop sec.

Finalement, nous avons observé une feuille de fraisier suspecte atteinte de la rouille :



Il faut supprimer les feuilles malades puis traiter avec une décoction de prêle.

Programme

Juin 2014				
31 mai et 1 ^{er} juin		Poliéнас	Visite du jardin de Mr et Mme Blanc	
7 juin	14h00	Charnècl e	Eclaircissage des fruits. Maladies et insectes des fruitiers	Claude

8 juin		Couplevie	Visite du jardin de Denise Bordenet	
28 juin	14h00	Champier	Connaissance des plantes sauvages comestibles chez Mme Rigaud.	

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