

### **Lettre d'information du mois de septembre.**

---

**Dans nos jardins.....**

par

**Robert**

#### **Les fleurs en septembre**

Le mois de septembre est un peu la charnière entre les jours les plus chauds et les premières nuits plus fraîches. Il faut donc être très vigilant et suivre avec attention la météo.

Pour les plantes en pot qui vont bientôt rejoindre l'intérieur, il faut choisir pour la plante une place définitive pour l'hiver. En fonction de la lumière, vous tournerez le pot d'un demi-tour. Evitez de les changer de place en fonction de votre humeur.

Progressivement, diminuez les arrosages, la terre humide suffira à les tenir en dormance.

Dehors la vie continue et il faut déjà penser au printemps prochain. La saison pour enfouir les bulbes de fleurs printanières est là.

Soit vous allez ressortir les bulbes que vous aviez rangé en ayant noté la variété et la couleur.

Mais attention de porter une attention toute particulière à chaque bulbe, il doit être dur bien plein et ne pas sentir le moisi.

Si vous devez acheter de nouveaux bulbes (attention à la qualité), méfiez vous des sacs fermés.

#### **Il est bon d'acheter au détail.**

Mise en place des bulbes : Préparez un seau rempli moitié de vieux compost et moitié de sable, mélangez bien le tout. Munissez vous d'un plantoir à bulbes et

faites les trous en fonction du tableau ci-dessous.

Profondeur de plantation des bulbes à fleurs*	
0	Oxalis Anémones Montbrétia Freesia Crocus botanique Perce-neige
5	Dahlia nain Bégonia Glaïeul Renoncule Crocus Muscari
7	Dahlia à grosses fleurs Iris de Hollande Narcisse botanique Tulipe botanique
10	Lis Jacinthe
15	Tulipe
20	Ail Couronne impériale Narcisse

Mettez trois centimètres du mélange compost/sable, prenez soin d'observer le bulbe pour le placer la pointe en haut dans le trou. Avec la terre restée dans le plantoir, rebouchez le reste du trou.

### Les vivaces en septembre

Quand les fleurs vivaces ont plusieurs années, il est vivement conseillé de les diviser en deux ou trois mottes en fonction de la grosseur du pied mère.

Beaucoup de livres de jardinage conseillent de les diviser au printemps.

Mon avis personnel est de les diviser de fin septembre à fin avril afin d'avoir une floraison dès la 1<sup>er</sup> année.

Avant d'arracher la touffe principale, prendre soin de noter l'époque de floraison, la couleur, la hauteur et l'orientation où était le pied mère.

Prévoir les trous de replantation 48 h avant. Si vous donnez ces prélèvements à des amis ou voisins, prendre soin de mettre la motte dans un seau avec de l'eau au fond ou de plier la motte dans un papier journal tenu humide.

Quand vous remettez en place ces différentes mottes, mettre au fond du trou une poignée de corne broyée ou de compost bien mûr. Mélanger un peu de sable à la terre et combler le trou, mettre de la paille sur le dessus avant l'hiver.

Pendant l'automne, les racines prendront du volume et au printemps, il faut laisser la plante faire son trou dans la paille pour apparaître et pousser naturellement.

En fonction de sa taille, prévoir un tuteur, le placer à 10 centimètres du centre de la plante pour éviter de toucher les racines.

### Les engrais verts

Je me souviens d'avoir parlé des engrais verts sur la revue du mois d'octobre 2013.

Mais certains adhérents ont pris le train en route. Il me semble que c'est le bon moment pour revenir sur le sujet.

A cette saison, il existe plusieurs façons pour les semer :

- Soit on les sème entre les légumes encore en place (tomates, aubergines et poivrons par exemple).

Pour cela, on retire le paillage, on donne un coup de griffe, on sème et

on tasse un peu.

En poussant, les engrais vont tenir le sol au frais et fournir un abri aux

auxiliaires.

- Soit on attend que la parcelle soit libérée de sa dernière culture, on griffe la terre et on sème des épinards. Ce sont eux aussi un engrais vert, on les nomme aussi culture intermédiaire.

Lorsque nous semons des engrais verts, nous sommes limités par le temps d'exploitation entre le jour du semis et celui où la parcelle doit être remise en culture.

Donc, après avoir fait différents essais, j'ai retenu trois engrais vert.

**La phacélie** : Son développement est rapide, ses racines chevelues et très fournies

tuent les adventives et même le chiendent.

faune du sol.

Elle gèle à - 5 °C mais elle abritera la terre et toute la

ce cas, vous

Au printemps, soit elle aura gelé, soit elle repartira ; dans

partie au

devez, avant qu'elle ne fleurisse, la broyer, en mettre une

sol.

compost et enfouir le reste qui apportera de l'azote au

**La moutarde** : Son développement est rapide et sa végétation abondante. Ses racines

profondes et pivotantes vont ameublir la terre.

recouvrira et

Cette plante gèle facilement mais sa masse importante

protégera la terre pendant la mauvaise saison.

**Les épinards** : Ils sont très utiles pour les micro-organismes car ils ameublissent le

sol. En plus, ils sont très appréciés en gratins ou autres plats pendant

que les autres légumes sont plus rares au jardin.

Il existe beaucoup d'autres plantes pour engrais vert mais je souhaite en faire l'essai avant de vous en parler.

Pour enrichir le sol, il existe aussi un procédé qui a été mis au point au Canada et qui est utilisé déjà depuis plusieurs années chez nous. Il s'agit du BRF (Bois raméal fragmenté).

Depuis quatre ans, je mets sur les parcelles libres au mois d'octobre du BRF, le résultat est bon dans les deux ans qui suivent.

Pour tous ceux qui souhaitent des renseignements sur le sujet, je vous conseille de venir à la fête de l'arbre à Réaumont les 18 et 19 octobre. Nous aurons, au stand de notre association, Mr Mercier Bernard ingénieur agronome et journaliste professionnel du monde agricole. Il assurera une conférence le samedi et une le dimanche. Il a écrit un livre sur le BRF, je pense en avoir de disponible à la vente et signé de sa main.

Nous aurons, au stand, un broyeur mis à disposition par le pays Voironnais et des branches à broyer ; ensuite, nous irons étendre le BRF dans un jardin à Réaumont.

Ces deux jours feront partis de nos ateliers d'automne, je souhaite vous voir nombreux à ces deux conférences.

Il faudra faire des essais d'épandage de BRF dans différents jardins et surtout suivre l'évolution sur une période de deux ans avec différents semis en en faisant la même culture avec et sans BRF.

Désormais, **le pays Voironnais** va mettre leurs broyeurs à la disposition des particuliers. A ce jour, je ne connais pas encore le prix de la location.

Nous serons à la foire aux chèvres, à St AUPRE, le samedi 20 Septembre avec l'un de ces broyeurs.

Après une pause estivale, nous reprenons nos activités jardin et tout ce que cela comprend.

Le 1<sup>er</sup> atelier de septembre sera : « les diverses façons de bouturer des plantes ».

Je vais faire une liste nominative. Chaque participant apportera un ou plusieurs morceaux de plantes disponibles dans son jardin, nous travaillerons ensemble et nous pourrons échanger les boutures réalisées. Avant de les planter en pleine terre, nous ferons un rassemblement pour voir le résultat obtenu.

Voici une liste des plantes qui peuvent se bouturer et que nous avons peut-être dans nos jardins les uns ou les autres.

Agératum		ALYSSE : prélever des boutures de 5 à
Alysse	Hoyas	6cm, et retirer les 2/3 des feuilles
Anthémis	Laurier palme	inférieures de la bouture. Piquer les
Aucuba	Laurier sauce	boutures dans un mélange de sable et
Azalée	Magnolia caduc	de tourbe. Sous châssis. Ombrer et
japonaise	Mahonia	maintenir humide
Berbéris à	Misère	
feuillage	Nandinas	CYPRES : tirer doucement sur des
Persistent	Œillet	pousses de 10-15cm pour avoir du bois

Bougainvillée	Osmanthe
Chèvrefeuille	Pélargonum
arbusculaire	Phlomis
Chlorophytum	Photina
Cinénaire	Pyracanthas
maritime	Renouée
Coléus	Romarin
Corbeilles d'or	Romneya
Cotonéaster	Rosier
Crambe	Santoline
maritime	Sauge
Cyprès	Scabieuse
Eleagnus	Sureau
pungens	Thuya
Epilobe	Verveine
Ericas	rugueuse
Faux cyprès	Viorne feuillage
Fushia	persistant
Genévrier de	Weigélia
chine	
Géranium	
Germadrée	
Houx	

à la base. Retirer 2/3 du feuillage. Tremper le bout de la tige dans de la poudre d'hormones, piquer dans du sable et de la tourbe. A l'étouffée.

GERANIUM : prélever des boutures de 10cm. Garder 3 à 5 feuilles. Retirer les stipules (écailles sous l'attache des feuilles). Laisser les boutures 2h à l'air avant de les piquer dans de la terre de jardin et du terreau. A l'étouffée.

- ROMARIN : les boutures font entre 10 et 15cm. Retirer l'extrémité de la pousse et les 2/3 des feuilles de la base. Piquer les boutures dans du sable pur. A l'étouffée sous châssis.

- SAUGE : prélever des boutures de 6cm de longueur. Ne conserver que les 2/3 du feuillage supérieur. Planter les boutures, dans un mélange de sable et de tourbe. Sous châssis froid.

Méthode de Steph le Copère : couper la tête sur trois niveaux de feuilles. Etêter juste au-dessus du niveau de feuille du milieu. Couper le bas juste en dessous du niveau de feuilles du bas. Enlever les feuilles du bas en les pinçant. Un peu d'hormone de bouturage sur le bas, puis dans du terreau humide et au chaud.

La sauge, ça fonctionne bien en bouture, très peu d'échec. C'est valable pour toutes les espèces. On peut également couper les deux feuilles restantes en deux, pour limiter la surface de photosynthèse, de transpiration et forcer la bouture à faire des racines pour trouver son énergie

## Légumes, fruits ou plantes du mois.

par Robert

## Le potimarron :

(article Rustica)



Originaire d'Amérique du Nord, le potimarron est en général de couleur rouge brique mais on en trouve aussi des jaunes.

Riche en vitamine A, B, C, D et E et en oligo-éléments (phosphore, calcium, magnésium, potassium, sodium et fer), ces fruits ont également l'avantage de se conserver longtemps durant l'hiver, idéalement à une température avoisinant les 10/12°C.

Composé à 92% d'eau, le potimarron est assez pauvre en calorie et riche en potassium, ce qui en fait un excellent légume contre l'hypertension.

Sa chair, également riche en vitamine A offre des propriétés anti-oxydantes reconnues.

En terme de variétés, les potimarrons les plus cultivés en France sont le « Red kuri », « Uchiki kuri », « Akaguri » ou encore « Potimarron français ».

Évidemment, on apprécie aussi le potimarron pour sa chair légèrement sucrée évoquant le marron.

### Entretien et taille du potimarron :

Il faut pincer les tiges régulièrement afin de stimuler le développement de la plante, vous aurez ainsi une meilleure production.

- Lorsque le potimarron à 5 feuilles par tige, couper chaque tige au dessus de la 2ème feuille en partant de la base.
- Lorsque ces tiges auront à nouveau produit une dizaine de feuilles, couper chacune d'entre elles au dessus de la 5ème.
- Lorsque les potimarrons mesurent la taille d'une grosse pomme, coupez la tige qui les portent en laissant 2 feuilles après le fruit.
- Une fois les plants bien développés, il faut pailler le pied afin de conserver la fraîcheur et l'humidité dans le sol. Le paillage permet aussi d'éviter que les potirons ne touchent la terre et pourrissent.
- Arroser régulièrement durant l'été en évitant de mouiller le feuillage.

### Récolte du potimarron :

En ce qui concerne la récolte des potimarrons, vous pouvez cueillir les fruits dès que les feuilles se dessèchent et que la peau se ternit.

Les fruits commencent à être mûres dès le mois de septembre mais l'idéal est de les cueillir lorsque le pédoncule est bien sec et le feuillage jauni. C'est pourquoi la récolte se fait en général au début du mois d'octobre. On les récolte impérativement avant les premières gelées, lorsque leur couleur est bien orange. Garder le maximum du pédoncule lorsque vous coupez le potimarron.

Après la cueillette, les potimarrons peuvent se conserver pendant près d'un an, dans un endroit sec à une température allant de 10 à 15°C.

Après la récolte il faut détruire toute la végétation restante, souvent porteuse de maladies et champignons.

**Je cultive les potimarrons depuis seulement deux ans, j'ai donc préféré faire un copier collé d'un article de Rustica.**

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

**Recettes :**

par Françoise

**Gâteau au chocolat et potimarron**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10min

Temps de cuisson : 40 min

**Ingrédients**

¼ de potimarron râpé  
d'amande de riz

200g de chocolat noir dessert  
3 œufs  
80g de sucre de canne blond

½ fève tonka  
1 cuillère à soupe de purée  
40g de farine

1. Epluchez ¼ de potimarron et faites le cuire à la vapeur pendant 15 minutes.
2. Faites fondre le chocolat au bain mair.
3. Dans le bol d'un robot muni d'une lame en S mettez tous les ingrédients : potimarron cuit, le chocolat fondu, la demi-fève tonka râpée, les œufs, la purée d'amande, le sucre de canne blond et la farine de riz.
4. Mixez tout pendant 2 minutes et versez dans un plat huilé et fariné.
5. Mettez au four 25 minutes thermostat 5, le cœur doit rester coulant.

**Terrine divine de potimarron et pignons**

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

400 g de [potimarron](#) en [purée](#) (couper le potimarron, le cuire à l'étouffée, l'éplucher, et le réduire en purée)

10 cl de lait      3 [œufs](#)      50 g de farine      30 g de pignons

2 cuillères à soupe d'huile d'olive (ou 50 g de [beurre](#) fondu)

90 g de [gruyère](#) ou [comté](#) râpé

2 cuillères à soupe de crème liquide - 15 olives vertes coupées en rondelles

Mélanger le potimarron en purée avec le lait.

Dans un autre bol, mélanger les œufs, la farine, l'huile, le gruyère râpé, et la crème.

Ajouter la purée de potimarron, tout en mélangeant.

Ajouter pour finir les olives en rondelles.

Déposer une feuille de papier cuisson dans un moule à cake. Au fond, répartir les deux tiers des pignons. Verser la pâte. Recouvrir avec le reste des pignons.

Cuire 45 min au four à 200°C (th.6-7).

Laisser refroidir, et servir bien froid.

## *Pêle-mêle*

Visite chez E.Rigaud. Champier. Juin 2014.





## Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
<b>Septembre 2014</b>				
13 septembre	14h00	Vourey (salle des associations)	Bouturage*	
20 septembre			Foire aux chèvres de St Aupre : stand broyage	
27 septembre	14h00	Vourey Chez Robert	Refaire un coin pelouse+ plantation bordure rosiers	
<b>Octobre 2014</b>				
Mercredi 1 octobre		La Buisse	Visite de la plateforme de compostage de la Buisse. A préciser	
Vendredi 10 octobre	20h00	Vourey (Salle de	Assemblée générale	

		l'Olon)		
11 octobre	14h00	Renage	Taille des petits arbres fruitiers chez N. Wilt	
18 et 19 octobre		Réaumont	Fête de l'arbre. Conférence et stand sur le BRF.	
25 octobre	A préciser	Vernioz	Visite au parc du bois Marquis (en fonction du temps).	

**\* Pour l'atelier bouturage, chacun vient avec les plantes qu'il souhaite bouturer et aussi des plantes qui pourraient intéresser d'autres personnes. A la fin, chacun repartira avec différentes boutures. Une partie de ces boutures seront ensuite ramenées au troc de printemps pour échanger. Penser à amener aussi des pots pour mettre les boutures.**

### **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