

Jardin Naturel, Astuces et Conseils

Revue n°8

Lettre d'information du mois d'octobre.

Dans nos jardins.....

par

Robert

Petits conseils

Du sommet de mon coteau à Vourey, je vois encore trop souvent s'élever dans le ciel de la fumée blanchâtre provenant de divers jardins (malgré l'arrêté préfectoral d'interdiction formelle de faire du feu dans les jardins). En partenariat avec le pays Voironnais et l'association Coccinelle nous apportons, par le biais de nos ateliers, diverses façons d'informer le public sur la revalorisation des déchets de nos jardins. A savoir le compostage, le broyage et une nouvelle façon le B R F (Bois Raméal Fragmenté) qui est une richesse pour le sol.

Venez nombreux aux conférences de Mr Bernard Mercier ingénieur Agronome et formateur National du B R F qui sera sous le stand JNAC les 18 et 19 octobre à Réaumont.



En vrac les conseils du mois :

Heureusement que nous avons le tour de France sans quoi nous ne nous serions pas rendu compte que c'était l'été.

Mais ne nous laissons pas surprendre car la grande famille des cucurbitacées (courges, potirons et toute la famille) doivent rejoindre les clayettes en bois et au sec pour passer l'hiver. A ce sujet, laissez dix centimètres de queue à chacune d'entre elles, pour prolonger la durée de conservation.

Au jardin, les poireaux resteront en place ainsi que les panais et les céleris. Prenez la précaution de bien les butter avec de la terre et de mettre des feuilles dans les rangs pour les protéger du gel.

Les feuilles des céleris branches doivent être attachées ensemble pour les faire blanchir.

Les tuteurs en bois des tomates ou autres seront passés à la bouillie Bordelaise avant d'être rangés pour l'hiver.

Les tuteurs métalliques seront passés sous la flamme d'un chalumeau.

Cueillette des fruits à pépins Rosset

par Claude

Pommes et poires se cueillent dès les mois d'**Aout, Septembre et Octobre**.

Chaque variété a son propre cycle végétatif qui se compte en jours: partant de **la pleine floraison à la maturité physiologique**.

La maturité physiologique ou aussi maturité végétative est l'époque de cueillette, moment où le fruit peut achever naturellement en plateau (cave ou fruitier) son évolution finale et sa maturité.

Williams: 125 jours

Conférence : 145-155 jours

Packam's : 145-155

Reine des Reinettes : 125.130

Golden : 145.150

Reinette du Canada : 150.160

Melrose : 150.160

Granny :180.190

etc...

La coloration des pépins peut aider: lorsque ceux-ci sont **bruns au 3/4** on peut envisager de cueillir...

Généralement, la majeure partie des variétés sont récoltées début **Septembre -fin Septembre.**

La poire

Elle se cueille "verte", elle achève sa maturité en plateau.

Eviter de la froter (noircie).

La conserver au frais (jusqu'à 0°C).

La pomme

Elle sera cueillie comme la poire.

Pour le bi-colorés, cueillir dans un premier temps (R. des Reinettes) les fruits colorés et repasser 8-10 jours plus tard....

Les conserver en cave ou local aéré (éthylène).

Local humidifié (déshydratation....).

Cueillette des Kiwis

Ils seront cueillis début Novembre même s'il y a une gelée blanche....

Les nuits fraîches favorisent la transformation de l'amidon en sucres (donc plus parfumés).

Ne pas les mettre dans un local ayant des pommes (maturité accrue).

En cave, nous pouvons les conserver jusqu'en Mars-Avril.

Les "sortir" progressivement, les mettre avec des pommes dans une boîte, ils murissent en 8 jours.

Les futures plantations

Penser à réfléchir à vos projets de plantations.

Les plantations se feront **avant Noël**, pour un meilleur développement.

Penser aux **variétés ou époques de maturité.**

Penser à l'emplacement réservé:

-Eviter les parties ombrées.

-Eviter les expositions Nord.

-Eviter de planter trop serré.

- Pour les formes libres : 4 X 5m à 5 X 6m

Attention au porte greffe qui est déterminant

Privilégier les pépiniéristes aux GMS....

Si vous avez un doute...Me contacter !!!!

Légumes, fruits ou plantes du mois.

par Robert

Le Chou

C'est l'un des plus vieux légumes du potager, sa culture remonterait à des millénaires.

Il poussait à l'état sauvage le long des côtes océaniques.

Sa forme était haute sur tige avec quelques feuilles regroupées sur le sommet.

Au moyen Age, il était la nourriture principale de tous les paysans d'Europe, la pomme de terre arriva beaucoup plus tard.

Il sut aussi séduire les rois et les charmantes dames de la cour. Il était servi sous forme de soupe en fin de soirées mondaines.

Les marins appréciaient beaucoup ce légume pour sa grande richesse en vitamines C, pour lutter contre la peste des mers.

Il peut aider à lutter contre certaines maladies mais sa réputation de légume difficile à digérer lui porte parfois préjudice.

La façon de le faire cuire en dépend, il faut d'abord le faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante puis le faire cuire à l'étouffé.

Au cours des années, sa culture et ses différentes variétés se sont nettement développées :

Les choux pommés

Les choux brocolis

Le chou frisé

le chou fleur



Le chou brocoli - le chou chinois - le chou rave- le chou rouge-....

La culture du chou

Elle demande beaucoup de place et dure plusieurs mois de l'année. Je pense qu'il faut avoir un grand jardin ou le jardinier amateur plantera seulement des variétés de choux rouges et de choux chinois pour les consommer crus en salade.

Les choux fleurs et choux Romanesco sont très appréciés cuits ou crus mais demandent beaucoup d'eau pour bien se développer. Pour ceux qui veulent faire l'expérience, quand les feuilles sont bien développées, la pomme va commencer à se former. C'est le moment de rabattre les feuilles sur le dessus de la pomme et de mettre un caillou plat sur le dessus pour garder une pomme bien blanche et bien développée.

Les maladies et parasites du chou :

La hernie du chou mais je ne l'ai jamais rencontré.
Le mildiou n'attaque que rarement les choux.

Par contre, les parasites sont nombreux.

- la piéride du chou
- L'altise noire ou marron
- Les pucerons noirs
- Les petites limaces

J'ai déjà écrit sur ces différents parasites et la façon naturelle de traiter.

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

Recettes :

par Françoise

Cheesecake au chou-fleur

Ingrédients (pour 4 mini cheese-cakes) :

Pour la croûte biscuitée :

- 50 g de biscuits salés pour l'apéritif (tuiles, on peut aussi utiliser des tucs, des biscuits soufflés,...)
- 15 g de beurre

Pour la garniture :

- 250 g de chou-fleur cuit.
- 250 g de fromage frais Philadelphia (à défaut du St Morêt)
- 2 œufs
- noix de muscade
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (Th 5).

Faire cuire le chou-fleur (s'il ne l'est pas déjà) jusqu'à ce qu'il soit fondant.

Mixer les biscuits en chapelure. Faire fondre le beurre et y mélanger les miettes de biscuits en amalgamant la pâte.

Prendre des cercles en inox, pour faciliter le démoulage, on peut les tapisser de papier sulfurisé. Les déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée elle-aussi de papier sulfurisé.

Disposer ce mélange biscuité au fond des cercles en tassant bien. Entreposer au réfrigérateur pour solidifier la croûte, le temps de réaliser la garniture.

Mixer le chou-fleur en purée. Ajouter les œufs puis le fromage frais. Fouetter jusqu'à ce que le Philadelphia soit complètement dissous dans la pâte.

Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Sortir les moules du réfrigérateur et répartir sur chaque base biscuitée la préparation au chou-fleur.

Enfourner et laisser cuire 20 min, la garniture ne doit pas être sèche : la préparation à la crème doit être encore "tremblotante" à la fin de la cuisson.

Éteindre le four et laisser les cheese-cakes à l'intérieur jusqu'à complet refroidissement.

Entreposer ensuite au réfrigérateur au moins deux heures.

A déguster bien frais en entrée, nature ou nappé d'une crème de vinaigre balsamique.

Soupe chou-châtaignes

- 1/2 chou frisé émincé
- 1 oignon émincé
- 100 g de châtaignes précuites et épluchées
- 30 g de beurre

- 1/2 litre de bouillon de poule (ou selon consistance)
- sel, poivre du moulin
- 1 bouquet garni

1°/ Faire revenir l'oignon sur feu doux dans le beurre. Ajouter le chou et le laisser "tomber".

2°/ Ajouter les châtaignes et le bouillon de poule, le sel, le poivre, le bouquet garni et laisser mijoter à découvert une trentaine de minutes. Mixer finement. Déguster chaud.

Pêle-mêle

par Françoise

Atelier bouturage : 13 septembre 2014



Stand JNAC. Foire aux chèvres. St Aupre. 20 septembre



Programme

Date	heure	lieu
Octobre 2014		
Mercredi 8 octobre	14h00	Renage
Vendredi 10 octobre	20h00	Vourey (Salle de l'Clon)
18 et 19 octobre		Réaumont
25 octobre	A préciser	Vernioz
Novembre 2014		
8 novembre	14h00	
22 novembre	14h00	

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