

Lettre d'information du mois de novembre.

Dans nos jardins.....

Robert

par

Les cochenilles farineuses



Ces petits insectes ont de nombreuses pattes et se déplacent très facilement d'une plante à l'autre. Ils se développent très rapidement, dans des endroits humides et un peu confinés. Ils sucent la sève de la plante et la font rapidement dépérir.

Pour les plantes d'intérieur, il faut surveiller toute l'année. Pour l'extérieur, c'est au printemps et à l'automne qu'il y a le plus de risques.

Attention : ces petites bêtes se cachent sous leurs excréments qui prennent des formes irrégulières blanches un peu rosées pour passer inaperçues.

Comment lutter pour les détruire : diluer du savon noir dans deux litres d'eau avec 5% d'alcool à 90°C. Soit vous le pulvérisiez ou alors vous le passez avec un pinceau en nylon. En cas de plante peu volumineuse, vous pouvez la baigner dans la solution. En cas de plante trop atteinte, je conseille de la détruire.

Le Botrytis (appelé souvent pourriture grise)

Le botrytis est une maladie cryptogamique très facilement transmissible. On le retrouve très facilement dans les serres ou quand les légumes sont plantés trop serrés entre eux.

Cette maladie se voit souvent au printemps, elle crée parfois la fonte des semis.

C'est le problème du manque d'air mais attention pas du courant d'air. Les légumes ou les plantes en pots avec les feuilles touchant le sol ou la terre du pot en sont souvent victimes.

Comment traiter cette maladie ?

Dès l'apparition, enlever les feuilles touchées et pulvériser de la bouillie bordelaise ou de la décoction de prêle.

En cas de plante trop atteinte, détruire sans regret la plante et traiter celles restantes.

Précieuses feuilles mortes

Je ne pourrai oublier ce temps où nous étions enfants et où chaque automne

nous construisions des habits, des couronnes de rois, de reines avec ces belles feuilles de couleurs chaudes et des brindilles de bois pour les unir les unes aux autres.

Certaines fois, les parents nous faisaient remplir de pleins sacs de feuilles sèches pour faire la litière des animaux.

Aujourd'hui, les feuilles sont toujours utilisées. Elles protégeront le sol du jardin ou des différentes plates-bandes, elles pourront aussi entrer dans le composteur et être mélangées au gazon encore vert.

Au cas où vous n'auriez que des grandes feuilles, genre platane, il sera préférable de les broyer à la tondeuse avant de les composter.

On peut aussi faire du compost de feuilles, pour cela suivez mes indications.

Attendez un jour qu'il fasse du vent, les feuilles seront ainsi rassemblées. Prenez des grands sacs plastiques (genre sacs poubelle), remplissez-les de feuilles et rentrez chez vous.

Déversez les feuilles sur une épaisseur de quinze centimètres, broyez-les à la tondeuse et remettez-les dans les sacs. Quand cette opération est terminée, le gazon coupé sera mélangé aux feuilles.

A ce moment là, percez les sacs plastiques à différents endroits, prenez le tuyau d'eau et la pomme d'arrosage et arrosez par le dessus du sac et par les trous.

Rangez vos sacs dans un coin du jardin et l'ensemble se transformera en excellent terreau.

En cas de temps trop sec, refaire une séance d'arrosage.

Il faut environ six mois pour faire du terreau.



Le cyclamen



C'est une plante très appréciée et offerte au moment des fêtes de fin d'année.

Dans une multitude de couleurs, du blanc à la couleur fuchsia.

Hors période de gel, il restera dehors sur un rebord de fenêtre ou dans un coin à l'ombre. Quand vous le rentrerez à l'intérieur, surveillez son état de santé avant

de le mettre en contact avec les autres plantes.

Température idéale à 16°C. Prenez soin de tenir la terre humide, mettez un peu d'engrais liquide une fois tous les quinze jours.

Placez-le dans une pièce bien éclairée mais pas à la lumière directe.

La période normale de floraison est de novembre à mars. Ensuite, continuez les arrosages et les apports d'engrais jusqu'à ce que les fleurs jaunissent.

A ce moment là, mettez-le dans une pièce hors gel et laissez-le faire sa période de repos (appelée dormance), période d'avril à fin juillet.

Ensuite, le cycle recommence.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

par Robert

Les Epinards

Famille des Chénopodiacées.

Origine : L'Iran

Dans la bande dessinée de Popeye, ils auraient une très grande teneur en fer d'où viendrait la force du héros.

Mais, en réalité, il en est autrement. La teneur en fer n'est pas leur principale source d'intérêt, ils sont très riches en acide folique et en vitamine B.

Ils sont recommandés pour lutter contre les maladies cardio-vasculaires.

Les pieds d'épinards peuvent être mâle ou femelle, leurs feuilles sont lisses ou gaufrées selon la variété.

Ils sont annuels ou bisannuels en fonction des climats.

Les fleurs sont de couleur verte et petites, elles n'attirent pas les insectes et comme la nature est bien faite, la pollinisation se fait par le vent.

Le semis : 2 saisons pour le semis, de mars à mai pour les épinards d'été et d'août à septembre pour les épinards d'hiver.

La façon de semer reste la même, le sol doit être riche et frais, de préférence assez ombragé.

Bien égaliser la surface du sol, tracer des sillons de deux centimètres de profondeur, semer léger et recouvrir les graines avec du sable et du terreau moitié/moitié.

Arroser avec une pomme très fine pour ne pas déranger les graines.

Quand les plants seront sortis de quelques centimètres, prélever les plus frêles

pour laisser seulement 1 pied tous les dix centimètres.



La récolte pourra commencer environ quarante-cinq jours après.
Prélever les feuilles les plus larges, elles repousseront les jours suivants.

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

Recettes :
participation des adhérents.

Merci pour la

Recette de la choucroute par Robert Cornillon

Utiliser des choux Quintal d'Alsace ou Milan de formes rondes ou ovales à feuilles bien serrées. Pour une production limitée à 2 ou 3 bocaux « Le Pratique », un grand couteau et une grande planche à découper suffiront.

Poser le pot à remplir sur un linge épais. Couper les choux en 2 et les découper posés à plat. Remplir les bocaux en tassant le chou avec un pilon en bois large dès que 5 cm sont déposés. Après chaque tassement, introduire : 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, 1 pincée de cumin ou d'aneth, 1 pincée de sel (pincée à 3 doigts). Ce sont

ces ingrédients qui nourrissent les bactéries apportées par les feuilles de chou.

Remplir chaque pot et poser dessus un disque anti monte lait (diam.=8cm) ou un couvercle en verre de pot de pâté ou rilette de façon à enfoncer le chou et éviter qu'il ne sorte avec le jus pendant la fermentation malgré le joint caoutchouc bien serré.

Terminer en complétant avec de l'eau froide bouillie salée à 20 gr/litre, si nécessaire, le chou bien tassé produit parfois beaucoup de jus.

La fermentation terminée, nettoyer le joint.

Placer les pots fermés dans des récipients pouvant récupérer l'excès de jus de fermentation : dessous de pot de fleur, assiette creuse ...

Prévoir un peu d'eau salée pour compléter si besoin pour que le chou soit toujours

couvert d'eau sans excès.

Stocker au frais et à l'ombre.

Inutile de faire cuire des heures la choucroute rincée, on peut la consommer crue dans les salades.

Après 6 semaines, on peut la consommer mais on en a gardé pendant 3 ans toujours bonne. Nous conservons aussi des cornichons en pots plus petits.

Un inconvénient du système, c'est que la fermeture des pots s'oxyde avec le sel, bien la rincer. Je l'enduits de Rustol.

Gratin de courgette

par Monique Nerrand

500g de courgettes- 500g de tomates -500g de pommes de terre -200g de chair à saucisse- ail -oignons- sel-poivre- gruyère râpé.

Epluchez les courgettes et coupez-les en rondelles fines.

Disposez une couche de courgettes dans un plat à gratin. Au-dessus, mettez une couche de tomates coupées en rondelles puis une couche de pommes de terre en rondelles, une couche de chair à saucisse bien écrasée, une couche de rondelles de pommes de terre, une couche de rondelles de courgettes et une couche de rondelles de tomates.

Salez, poivrez. Poudrez largement le dessus du plat d'un hachis d'ail et d'oignons. Mettez une bonne poignée de gruyère râpé et enfournez th7.

Le plat est cuit quand les pommes de terre sont tendres.

Petits gâteaux de quinoa rouge aux épinards et Comté

par

Françoise

100 gr de quinoa rouge cuit - **250 gr** de feuilles d'épinard équeutées - **120 gr** de comté doux
2 œufs - **3 pétales** de tomates séchées conservées à l'huile d'olive - **6 olives noires** - **1 gousse** d'ail - **3 pincées** de grains de carvi - **50 gr** de jeunes pousses d'épinard - **6 tomates cerise** Sel gris

☺ Laver le quinoa et le cuire doucement à couvert 20 minutes dans deux fois son volume d'eau salée. L'égoutter lorsqu'il est cuit. Emincer les tomates séchées et les olives. Laver les épinards et les essorer brièvement. Placer les feuilles dans une cocotte et les cuire quelques minutes à feu doux et à couvert.

☺ Râper finement le comté et le mélanger aux œufs battus. Ajouter le quinoa, les épinards hachés grossièrement, les tomates séchées, les olives, l'ail et les grains de carvi. Rectifier le sel et répartir l'appareil dans 4 ramequins. Cuire au bain marie à 160° pendant environ 25 minutes. Hacher l'ail.

☺ Laver les jeunes pousses d'épinard et les tomates cerise. Couper ces dernières en deux.

☺ Démouler les terrines dans chaque assiette, parsemer les jeunes pousses d'épinard et déposer trois demi tomates cerise.

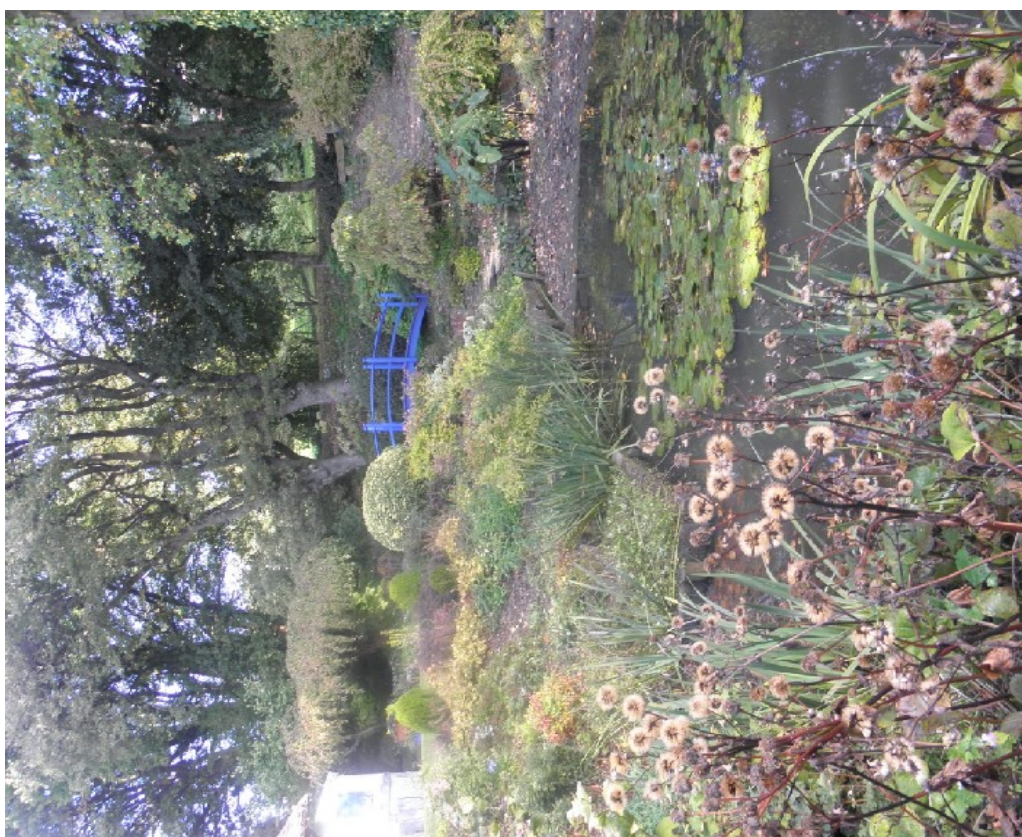
Pêle-mêle

par Françoise

Sortie au bois marquis à Vernioz
2014

octobre





Le Jardin du Bois Marquis, classé "Jardin remarquable", offre le spectacle d'un arborétum regroupant environ 800 feuillus, une cinquantaine de conifères et 3000 plants divers, sur une surface de 5,5 hectares.

Et pourtant, il ne s'agit pas d'un arborétum, synonyme de collection, mais simplement de la présentation des espèces préférées de son créateur.

Ce jardin est l'œuvre d'un homme qui lui a consacré plusieurs décennies de sa vie afin de le rendre riche de ses variétés et accueillant.

Une promenade entre les différents bosquets d'arbres ou arbustes mène naturellement le promeneur vers son grand étang, d'une superficie d'environ 8.000 m² sur lequel s'ébattent une centaine de canards de races différentes.

Regroupés par variétés, qu'il s'agisse des érables ou acers, des chênes, des liquidambers, des prunus ou autres, vous y découvrirez la beauté des écorces, admirables en toutes saisons, mais aussi des feuillages dont les teintes sont en perpétuelle mutation au cours de l'année et qui vous donneront une idée de ce qu'est l'été indien sous d'autres cieux.

Programme

| Date | heure | lieu | thème | intervenant |
|----------------------|-------|----------------------------------|--|-------------|
| Novembre 2014 | | | | |
| 8 novembre | 14h00 | Réaumont | Coupe bois de noisetier pour tressis chez Mr et Mme Jeunet (RDV parking mil'aires Rives à 14h00) | |
| 22 novembre | 14h00 | Voiron | Tressis chez Francine. (RDV 14h00 place de Vourey) | |
| 29 novembre | 14h00 | Voiron | Plantation de fruitiers chez Mr et Mme Jourddin Monin | |
| Décembre 2014 | | | | |
| 6 décembre | 14h00 | Voiron | Taille des kiwis chez Mr Reynaud | |
| 13 décembre | 14h00 | Vourey (Maison des associations) | Art floral | Mme Nerrand |

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