

Lettre d'information du mois de décembre.

Dans nos jardins.....

par

Robert

En 2015, je vais modifier certaines façons de jardiner...

Je vais construire des nichoirs : Pour qui et pourquoi ?

Pour les mésanges et les rouges gorges qui viendront manger les prédateurs.

Je vais installer un nouveau composteur

Pour pouvoir mieux contrôler l'humidité.

Je vais créer une mare

Pour attirer les crapauds qui vont manger les limaces.

Je vais semer des engrais verts

Pour améliorer la structure du sol et éviter les adventives.

Je ne retournerai plus la terre de mon jardin

Je l'aérerai simplement par griffage pour garder l'humus en surface.

Je vais semer des fleurs mellifères

Pour attirer les pollinisateurs : abeilles, bourdons, syrphe, papillons.

Je vais pailler tout mon jardin

Pour garder l'humidité et éviter la croûte de battance.

J'éviterai de trop arroser

Pour économiser l'eau et donner plus de saveur aux légumes.

...Des petites astuces pour un jardin nature.

Des fleurs même l'hiver

Au jardin, nous devons suivre les évolutions en fonction du ciel et de la température,

ce qui est parfois très variable d'une année sur l'autre.

L'automne a été merveilleux mais ne nous laissons pas surprendre.

Les rebords des fenêtres ont perdu leurs différentes fleurs = couleurs.

Toutes balconnières sont restées vides.

Les géraniums zonal, les racines ployées dans du journal pour éviter le gel, ont rejoint le plafond du garage ou de la cave.

Mais chers amis restons vigilants et à peu de frais redonnons à nos fenêtres une allure joyeuse avec quelques plantes que le froid ne surprend pas.

Rappelons-nous, Hugo nous avait appris à composer des jardinières pour l'hiver.



Quelques suggestions :

Hellébores- bruyères
- pommier d'amour
santolines -
cyclamen arbustes à
feuillage persistant,
lierre panaché - petit
cyprés.

Comment procéder ? :

Nettoyer soigneusement vos jardinières de préférence au savon noir.

Placer au fond deux centimètres de hauteur de billes d'argile, mettre entre les billes et le terreau une toile filtrante (pour éviter que le terreau ne se mélange aux billes).

Le choix des plantes sera en fonction de vos goûts.

Remplir aux trois quart de terreau la jardinière et placer vos plantes en tenant compte de la disposition, des couleurs et des hauteurs. Un lierre panaché retombant sur le devant sera d'un bel effet.

Finir de remplir de terreau et bien tasser autour de chaque plante.

Humidifier le tout sans surplus.

Entre les plantes on peut mettre de la mousse ou du broyat de bois.



Mieux vaut prévenir que guérir

Ne négligez pas les traitements d'hiver sur vos fruitiers.

Cette saison particulièrement belle et chaude a un peu perturbé nos habitudes.

Les feuilles tombées peuvent être malades mais dans la nature personne ne prend soin de les trier avant d'atteindre le sol. En cas de doute, on peut s'en servir pour couvrir des plates bandes sachant que les maladies sont différentes.

Par contre, bien supprimer les fruits momifiés qui restent accrochés aux branches (voir photo).

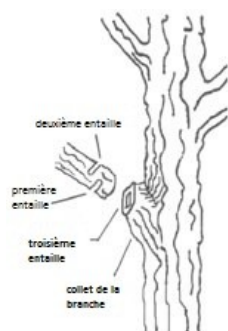
Ensuite, brosser les mousses et les lichens. Toutes les fissures feront des caches idéales pour les parasites de toute sorte qui envahiront l'arbre dès le printemps.



La brosse peut être en paille de sorgho ou même métallique. Pour faire cette opération, je conseille d'étendre un plastique au pied de l'arbre pour récupérer les déchets.

Pendant ce temps de nettoyage, vous remarquerez, des plaies ou branches cassées.

Ne pas laisser dans l'état mais faire le travail en fonction des besoins. Pour couper une branche, la coupe doit être à 45° vers l'extérieur.



En cas de plaie, creuser cette dernière pour arriver au bois sain, gratter tout ce qui est pourri.

Les livres de jardinage conseillent de mettre du mastic cicatrisant mais il me semble que priver la plaie de l'air n'est pas la bonne solution.

Pour ma part, je dirai que je prépare un jus de consoude à condition d'en avoir dans son jardin. Badigeonner avec un pinceau.

A refaire plusieurs fois en cas de pluie et laisser faire la nature ou alors mélanger de la peinture acrylique avec de la bouillie bordelaise et badigeonner au pinceau. La peinture sert à fixer la bouillie bordelaise.

Au-dessus de la plaie, mettre un morceau de plastique attaché seulement pour servir de parapluie.

Cette façon de soigner a déjà très bien fonctionné chez moi et d'autres amis.

Les produits d'entretien par excellence sont :

Les huiles blanches

La bouillie bordelaise

Le lait de chaux

Le blanc arboricole

Faire ces traitements à l'automne, c'est s'assurer de bonnes récoltes pour la saison suivante.

Pour traiter vos arbres, partir toujours du sommet des branches vers le bas.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

par Robert

La betterave

Ce légume, par sa couleur et son aspect terreux, ne fait pas effet sur les étals.

La betterave a fait l'unanimité quand elle entra dans la composition de l'éthanol et donc des biocarburants.

Au temps médiéval, un miel végétal était extrait de sa racine et son feuillage alimentait le bétail.

En 1570 environ, l'agronome français Olivier de Serre remarqua sa grande teneur en sucre. Plus tard un chimiste prussien démontra que les cristaux de la betterave étaient les mêmes que ceux de la canne à sucre. Il fallu attendre l'époque napoléonienne pour connaître l'évolution de la culture de la betterave sucrière.

A ce jour, l'Europe a une production de 120 millions de tonnes de betteraves sucrières et produit 16 millions de sucre blanc, soit 93% de sa consommation.



Betterave potagère fourragère (blanc rosé)

Betterave sucrière

Betterave

Voici trois variétés de betterave potagère :

- **La crapaudine** : très ancienne, rustique et tardive.
- **La longue lisse rouge / noire des vertus** : très volumineuse et enterrée.
- **La plate d’Egypte** : très précoce et peu enterrée.

Culture de la betterave :

Comme beaucoup d’autres légumes, le sol sera bien préparé, souple et profond.

Placer un cordeau, faire un petit sillon de 2cm de profondeur et placer 3 à 4 graines tous les 15 cm. Reboucher le sillon et tasser avec le dos du râteau. Espacer les rangs de 30 cm pour faciliter le sarclage.

Tenir le sol humide mais sans excès, les graines lèveront en dix jours environ.

Quand les feuilles auront quelques centimètres, éclaircir pour laisser seulement un plan sur les quatre graines semées.

Je conseille pour ce 1^{er} semis de fin mars la variété noire plate d’Egypte. Je préconise, pour un jardin de 4 personnes, de semer deux rangs de cinq mètres.

Le prochain semis sera fin mai avec une variété plus tardive.

La betterave craint **le mildiou**, il est conseillé de faire en préventif une pulvérisation de bouillie bordelaise.

Contre **les pucerons noirs**, semer en voisinage des capucines.

Contre **les altises**, tenir le sol toujours paillé et humide.

Le puceron noir vit en groupe, il est plus allongé que l’altise mais plus petit.



Fig. 617. — *Haltica nemorum*, grand. nat. et grossi.



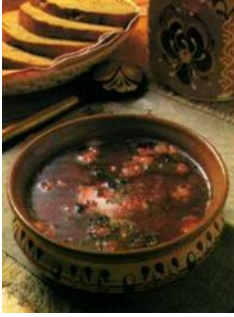
La récolte peut se faire à partir du mois d'août pour les premières semées.
La betterave se mange cuite ou crue, je laisse à qui de droit le soin des recettes.

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

Recettes :

par Sylvie

Recettes testées avec la betterave :
Une délicieuse soupe russe ! ...



Borsch (Борщ)

Ingrédients :

500 gr de viande de bœuf
500 gr de chou blanc râpé
4- 5 pommes de terre moyennes (coupées en dés comme pour le chou blanc)
1 betterave moyenne crue
1 oignon émincé,
2 carottes râpées,
1 tomate coupée en petits dés,
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
2 pincées de sel,
3 branches de persil
2 branches d'aneth
10 grains de poivre noir,
10 graines de coriandre
2-3 feuilles de Laurier
1 pincée de poivre noir moulu,
1 cuillère à soupe de crème fraîche ou fromage blanc par assiettes servies

Pour 4 à 6 personnes. Temps de préparation : 30 mn Temps de cuisson : env. 1 heure

Mettez de l'eau à chauffer dans une grande casserole.

Dès que l'eau commence à frémir, mettez la viande et laissez cuire une demi-heure. Ajoutez le chou râpé et les pommes de terre coupées en dés.

Cuisez sur feu doux.

Préparez les autres légumes : dans une poêle, mettez un peu d'huile à chauffer.

Faites rissoler les oignons émincés jusqu'au brunissement, ajoutez les carottes et la betterave râpées, la tomate coupée en dés et le vinaigre (le vinaigre garde la couleur de la betterave et donne du goût).

Mettez ensuite les légumes dans la casserole où notre viande continue à cuire, ajoutez le sel, les herbes aromatiques (persil, aneth), les grains de poivre noir, les graines de coriandre, les feuilles de laurier.

Laissez cuire à feu doux 30 minutes environ. Goûtez de temps en temps les légumes pour savoir s'ils sont cuits. Servez dans des assiettes creuses avec une cuillère à soupe de crème fraîche ou de fromage blanc par-dessus et la pincée de poivre noir moulu.

..... et des petites verrines sympas !

Bavarois de betterave au chèvre frais et sa mousse de roquette



Ingrédients pour une douzaine de verrines

- 100 g de betterave cuite
- 10 cl + 20 cl de crème liquide entière
- 80 g de chèvre frais type "Petit Billy"
- 1/2 feuille de gélatine
- 1 cuillère à café de graines de sésame
- 50 g de roquette
- beurre
- sel

Préparation

Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Mixez ensemble la betterave, le fromage de chèvre et le sésame.

Salez.

Essorez la gélatine et faites la fondre au micro-onde quelques secondes avec une cuillère à soupe d'eau. Mélangez avec la préparation à la betterave.

Battez en chantilly les 10 cl de crème liquide entière (pour rappel, la crème allégée ne monte pas en chantilly ! Ce sont les matières grasses qui permettent à la crème de monter).

Incorporez la crème fouettée à la préparation à la betterave. Mélangez délicatement. Remplissez les verrines aux 3/4 et laissez reposer au frais plusieurs heures.

Lorsque le bavarois de betterave a pris, faites suer dans un peu de beurre la roquette.

Laissez cuire 10mn à feu doux.

Mixez la roquette avec les 20 cl de crème liquide. Rectifiez l'assaisonnement.

Battez ce mélange pour en faire une chantilly. Mettez cette crème dans une poche à douille avec une douille cannelée.

Mettez la crème de roquette sur le bavarois de betterave et dégustez !

Pêle-mêle

par Françoise



Atelier tressis du 22/11/14.

Lorsque l'on veut faire un cercle en tressis, il faut commencer par tracer le cercle de la circonférence que l'on souhaite. Nous avons choisi un cercle de 2 m de diamètre, les piquets au nombre de 20 étaient placés tous les 36cm. Important, le nombre de piquets doit être **impair**. Avant de commencer à mettre les branches, il faut toujours les cintrer de façon à ce qu'elles ne cassent pas (surtout si ce sont des grosses sections).

Ensuite, on met la 1^{ère} branche du bas en commençant par le bout de la branche à l'intérieur du cercle et on finit sur un piquet.

Les branches doivent passer d'un côté du piquet, puis pour le piquet suivant de l'autre côté. Quand on redémarre avec la branche suivante, il faut repartir avec le côté le plus fin de la branche afin de monter la hauteur du cercle régulièrement. Croiser ainsi à chaque tour.

Lorsqu'une branche a été posée et qu'elle n'atteint pas le piquet suivant, on la coupe en biais contre le piquet précédent.



Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
Décembre 2014				
13 /12	14h00	Vourey	Art floral : décoration de la table de Noël	Mme Nerrand
Janvier 2015				
10/01	14h00	Vourey	Troc aux graines/Vidéo « Réserve des graines du monde entier dans un coffre fort en Norvège » / Pogne	
17/01	14h00	Voiron	Taille des kiwis chez Mr Reynaud.	
24/01	14h00	Voiron	Taille des pommiers chez Mr Fabre.	
31/01	14h00	Montaud	Les orchidées. Ferme de Lespinasse.	Fernando Merendao

L'atelier taille des kiwis prévu le 6 décembre est repoussé au mois de janvier, les feuilles des arbres n'étant pas encore tombées.

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