

### **Lettre d'information du mois de janvier**

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

par

Robert

Meilleurs vœux et santé à chacun pour cette nouvelle année pour découvrir ensemble encore de belles choses. Commençons par le verre de l'amitié et la pogne le 11 janvier.

## **Deux traitements bien différents**

La bouillie Bordelaise



La bouillie Bordelaise intervient sur beaucoup de maladies cryptogamiques et de maladies bactériennes : mildiou, moniliose, tavelure et cloque du pêché, gommose, chancre bactérien.

Elle se présente sous forme de poudre ou de petits granulés. Pour l'utiliser, il faut la dissoudre dans de l'eau de pluie de préférence. La dose moyenne sera environ de 20gr pour un litre d'eau mais il sera souhaitable de revoir le dosage sur l'emballage.

La bouillie bordelaise contient du cuivre qui peut être nocif pour le sol et est en plus très difficile à supprimer. Je vous dirais volontiers d'étendre un plastique au sol avant de traiter par pulvérisation. Pour l'appliquer, on utilise un pulvérisateur. La pulvérisation doit être commencée par la partie haute de l'arbre vers le bas et il ne faut pas oublier le revers des feuilles.

Les fruitiers à pépins seront traités début février avant le débourrement des bourgeons et les arbres à noyaux seront traités une fois à l'automne après la perte des feuilles et une fois en février. Surtout ne pas traiter sur les arbres en fleurs, ceci ferait couler toutes les fleurs et anéantirait la récolte.

Chez moi, je traite tous mes fruitiers et mes rosiers dans le courant du mois de novembre et une deuxième fois fin mars. Mes légumes, tomates et aubergines sont traités vers la fin du mois de mai.

Pendant toute la saison, les traitements à la décoction de prêle prendront le relais.

### **Les huiles blanches**

D'où proviennent ces huiles blanches ? Et bien, elles sont issues du pétrole après un raffinage très sophistiqué et très réglementé.

Elles ont des propriétés insecticides et acaricides remarquables, elles sont tolérées en agriculture et jardinage biologiques.

Elles seront pulvérisées comme la bouillie Bordelaise mais pour un usage différent. En effet, les insectes, les œufs et les larves seront étouffés par la pulvérisation.

Ce produit n'est pas sélectif et reste dangereux pour les auxiliaires, c'est la raison pour laquelle ce traitement doit se faire très tard à l'automne en l'absence des auxiliaires. Cette huile est souvent nommée « traitement d'hiver ».

# JARDIN ECOLOGIQUE



COCCINELLE  
VERTE   
eco-jardin

**ENTRETIEN  
BROYAGE  
CRÉATION  
CONSEIL**

**04 76 32 72 80**

**À VOIRON**

[www.groupe-adequation.com](http://www.groupe-adequation.com)  
[coccinelle-verte@groupe-adequation.com](mailto:coccinelle-verte@groupe-adequation.com)

Membre du groupe



GROUPE  
ECONOMIQUE  
SOLIDAIRE  
Adéquation



Pays Voironnais  
Communauté du Pays Voironnais



# OUTILS MANUELS POUR LE JARDINAGE

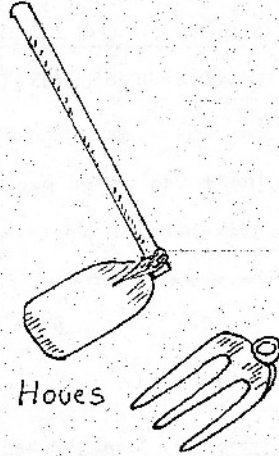
## I. OUTILS DE RUPTURE = OUVRIR LE SOL



Bêche



Grelinette  
ou  
aérabêche

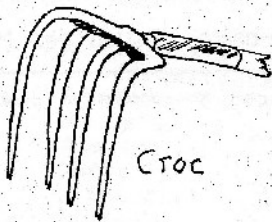


Houes

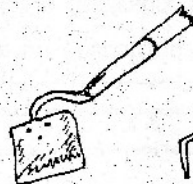


Fourche-bêche

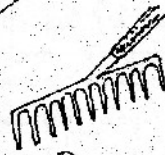
## II. OUTILS DE FINITION ET D'ENTRETIEN



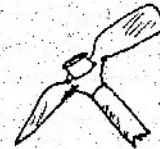
Croc



Binette



Rateau

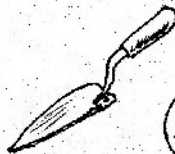


Serfouette

## III. DIVERS



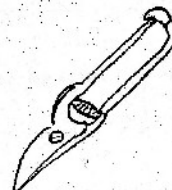
Plantoir



Transplantoir



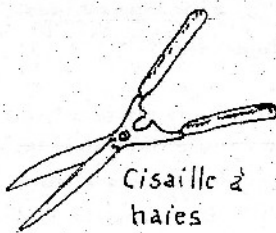
Serpette  
pliante



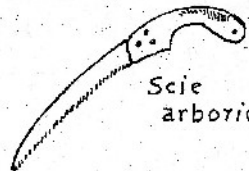
Sécateur



Pelle ronde



Cisaille à  
haies



Scie  
arboricole



Fourche

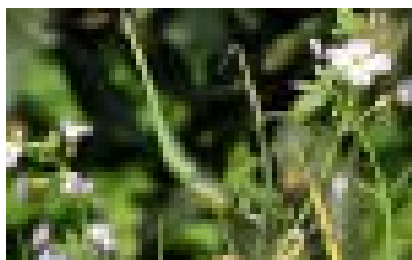
R. MOREZ

## L'incontournable radis

Le radis est certainement le légume le plus connu et consommé de tous les légumes.

3000 ans avant notre ère, les anciens égyptiens consommaient déjà des radis. D'origine Chinoise, il fait partie de la famille des crucifères (son nom latin est « radix » (racine) et devient le nom commun « Raphanus Sativus »). Au temps médiéval, les radis étaient surtout consommés à la croque au sel.

Pendant ces nombreuses décennies, l'évolution, les divers croisements et la sélection sérieuse ont permis de les classer en différentes variétés. A ce jour, nous avons les radis noirs, les radis blanc genre rave, les jaunes et toute une panoplie de rouge. On trouve aussi le radis de Madras nommé aussi le radis serpent ou le radis à gousse qui tend progressivement à disparaître. Cette plante pousse comme les petits pois, elle est haute de cinquante centimètres et il se forme sur les tiges des silices longues, fines et pointues qui ont le goût des radis.



J'en ferai pousser dans mon jardin au mois de mai.

Ce radis blanc est appelé « chandelle de glace » très croquant, piquant, il se consomme quatre semaines après le semis.





Le radis noir se présente sous différentes formes parfois ronde ou très conique. Il peut atteindre 50 cm de profondeur. D'aspect déformé et rugueux, il est peu attirant mais est très apprécié en plante médicinale.

Les radis à forcer que l'on sème sous serre ou sous châssis sont souvent les radis ronds rouges et de petite taille.



Ces radis poussent dans une terre légère et humide et sont bon à croquer au sel et au beurre trois semaines plus tard vers la mi-mars.

Vous pouvez semer en pleine terre au jardin des radis ronds ou des longs à bout blanc.

Quand je sème mes radis en pleine terre, je les sème en même temps que les carottes de manière à éclaircir les carottes.

Pour la culture, prendre soin de bien émietter la terre et de former un petit sillon de deux centimètres de profondeur. Prendre soin de mélanger du sable aux graines avant le semis pour éviter un semis trop serré. Je recouvre le semis de branches, de fougères pour le tenir à l'ombre.

La température de la terre doit être aux environs de 16°C.

Quand on voit la température conseillée indiquée sur le paquet de graines, cela correspond entre la température moyenne de l'air et celle de la terre.

Il existe en jardinerie des thermomètres pour la terre.



**environ 8 € (idée cadeau)**

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

**Recettes :**

**par Françoise**

**Radis cuit**

Glacés sur feu doux à découvert avec eau, beurre, miel, sel et poivre.

Sautés avec une persillade ou dans un wok avec canard, oranges, pois gourmands.

En pickles : faire bouillir vinaigre de framboises, sucre et eau et y plonger les radis et quelques oignons grelots.

En velouté : les cuire à l'anglaise dans de l'eau bouillante salée avant de rafraichir à l'eau glacée. Mixer avec un filet de vinaigre, lait et mascarpone et servir avec quelques lamelles de radis cru et 2 brins de ciboulette.

**Radis crus**

A la croque au sel avec un peu de beurre salé remanié avec les fanes de radis ciselées.

A la russe avec crème fraîche, ciboulette et aneth.

En millefeuille avec rillettes de thon ou de sardines.

En lamelles dans une salade pêches/ crevettes/concombres.

**Soupe de radis :**

- |                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| • 2 radis noir               | • 1 c.à s. de cr |
| • 2 pommes de terre          | • 1 c.à s. d'hui |
| • 1 bon morceau de lard fumé | • 900 ml d'eau   |

- |                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| • 1 demi-cube de bouillon de volaille | • Sel et poivre |
|---------------------------------------|-----------------|

**Préparation** Couper les [radis noirs](#) et les [pommes de terre](#) en fines rondelles. Tailler le lard fumé en petits morceaux. Dans une casserole, faire dorer dans l'huile d'olive les rondelles de [radis noir](#) et le lard fumé durant 5 à 7 minutes. Ajouter les [pommes de terre](#), le demi-cube de bouillon de volaille ainsi que l'eau. Poivrer et laisser cuire 30 minutes à petit bouillon. Une fois que les [pommes de terre](#) sont cuites, mixer le tout avec une cuillère de crème fraîche. Saler si nécessaire.

### Pêle-mêle par Françoise

A janvier de neige et d'eau succède un été bon et beau.

Chaleurs de janvier, ruine de l'été.

Janvier de givre, année de fruits.

Janvier pleurant, tout l'an gouttant.

Un janvier froid et sans neige fait mal aux arbres et aux vignes.

### **Atelier art floral le 13 décembre 2014**



## Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
<b>Janvier 2015</b>				

10/01	14h00	Vourey	Troc aux graines/Vidéo « Réserve des graines du monde entier dans un coffre fort en Norvège » / Pogne des rois.	
17/01	14h00	Voiron	Taille des kiwis chez Mr Reynaud.	Mr Rosset
24/01	14h00	Voiron	Taille des pommiers chez Mr Fabre.	Mr Rosset
31/01	14h00	Montaud	Les orchidées. Ferme de Lespinasse.	Fernando Merendao
<b>Février 2015</b>				
7 février	14h00	Vourey	Commande de graines + présentation produits bio pour le jardin+ vidéo sur le carpopapse.	
14 février	14h00	Vourey chez Robert	Observation du BRF ou Conférence avec Mr Mercier, Mr Granger (sous réserve de disponibilité des intervenants).	
21 février	14h00	Vourey	Les plantes médicinales	Mr Gaudour
Merc 25 février		La Buisse	Visite plate-forme compostage <b>(A confirmer)</b>	

### **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**