

Lettre d'information du mois de mai

Dans nos jardins.....

par

Robert

Au mois de mai, fais ce qu'il te plait.

Les saints de glace seront passés et le froid aussi.

Les légumes d'été : tomates, aubergines et poivrons seront bientôt repiqués en pleine terre. Soit ils ont poussé chez vous, soit vous les achèterez sur les marchés. Ne regardez pas spécialement la longueur des plants mais surtout si les tiges sont drues et si le feuillage est bien vert ; regardez au revers des feuilles les parasites qui peuvent avoir pondus.

Au jardin, je répartis les mêmes légumes à divers endroits ; en cas de maladie, j'arrache le légume porteur de maladie pour mettre autre chose à sa place.

Prévoyez les trous quelques jours avant de repiquer vos légumes ; ensuite enlevez le godet sans tirer sur la plante mais en poussant sur le fond du godet. Si la motte est sèche, remplissez 1/3 d'un seau d'eau, ajoutez une poignée de lithothamne dedans puis mélangez le tout et mettez les mottes des plants dedans environ 10 minutes. Pendant ce temps, plantez les tuteurs dans les trous côté nord. Mettez une poignée d'orties hachées et un peu de terre par-dessus celles-ci.

La motte sera placée à 45°C et la tige du légume sera enterrée au niveau des premières feuilles.

La terre sur le pourtour doit avoir la forme d'une cuvette pour recevoir l'eau d'arrosage. Tenez le sol humide sans mouiller le feuillage.

Quand vos légumes auront bien repris, les feuilles et la plante se développeront.

Pulvérisez sur tous vos légumes de la bouillie bordelaise, respecter bien le dosage, toutes les parties de la plante doivent être atteintes.

Ensuite, paillez (pailler signifie recouvrir le sol entre les légumes avec du gazon, de la paille, du broyat ou du carton, ce que vous avez de disponible). Si la matière est humide, il faut éviter qu'elle touche la plante (risque de moisissures).

Certains légumes semés ou plantés seront à butter quand ils feront dix centimètres environ. Sont dans ce cas les pommes de terre, les fèves et les

petits pois puis viendront ensuite les haricots. Butter veut dire remonter la terre de chaque côté du légume. Vous pourrez ensuite pailler entre les rangs.

Les semis que l'on peut faire en pleine terre en ce moment sont parfois délicats à réussir, en particulier si les graines sont de petites tailles.

Il faut surtout bien préparer le sol, la terre doit être fine. Vous pouvez mettre un peu de sable fin mélangé à vos graines, les recouvrir de terre fine ou d'un peu de terreau, elles seront recouvertes de deux fois le diamètre de la graine.

Pour germer la graine a besoin de chaleur mais pas de soleil direct, c'est la raison pour laquelle je recouvre mes semis de feuilles de fougères. J'ai donc un ombrage léger et une odeur qui chasse les prédateurs.

Je transmets volontiers mes astuces, à ceux qui les essaient de me donner des résultats.

Atelier « arbres fruitiers » au verger de la ferme du Bois vert à Charnècle avec Claude Rosset

Par Sylvie

Au cours d'une promenade dans les vergers de la Ferme du Bois vert, Claude nous a donné de nombreux conseils de plantation, taille et choix de variétés de divers arbres fruitiers. Voici ce que j'ai retenu :

KIWI:

Claude déconseille les variétés auto-fertiles qui donnent de plus petits fruits. Pour un petit jardin, il vaut mieux planter 1 pied mâle pour 2 femelles (distance entre 2 pieds : 3 à 4 m). Variété conseillée par Claude pour le pied femelle : Hayward. Il faut un arrosage régulier à la plantation.

Important : Prévoir un système de tuteurage très résistant (style tuteurs parapluie) car ce sont des arbres vigoureux, sans compter le poids de la neige qui peut faire des dégâts (certains d'entre nous l'ont testé !).

Tuteur parapluie



Piquet en pin traité

La taille : elle s'effectue au plus tard début janvier : rabattre sévèrement les pousses de l'année précédente à 1 m, puis guider les gourmands sur des tuteurs. Les fruits seront sur les pousses de l'année.

Gourmands 2015 = fruits

Branche de l'année
précédente (2014)



POIRIER :

Variété Abate.

Porte greffe conseillé par Claude :
Cognassier de Provence car bonne
vigueur.

Distance de plantation entre 2 arbres :
2m

La taille s'effectue en automne.



PECHER : Porte greffe conseillé par Claude : pécher franc 305. Distance de
plantation : 4m

Taille : Les fruits seront sur les bois 2014 qui vont se courber sous le poids des
fruits. Puis il y aura départ d'une nouvelle branche en 2015. Il faudra couper
juste après.



taille
pousse 2015

Bois 2014

ABRICOTIER:

Variété conseillée: Bergeron ; porte greffe : pécher.

Distance de plantation entre 2 arbres : 2m.

Exposition : plein soleil et endroit venté car c'est un arbre très sensible aux maladies.

Important : Toujours tailler par temps sec et protéger les plaies de taille. Les fruits apparaissent sur les bois de 2 ans.



FRAMBOISIERS: La taille se fait en février. Couper à ras les cannes qui ont produit l'année précédente.

Puis attacher les nouvelles pousses en les courbant. Il y aura des fruits tout le long de la courbure.

GROSEILLERS/CASSISIERS :



Rajeunir tous les 2 ans en conservant :

- 1/3 branches de 1 an
- 1/3 branches de 2 ans
- 1/3 branches de 3 à 5 ans

MURIERS: Variété sans épines. Tuteurs + fil de fer costaud. Les branches sont guidées en V. Distance de plantation entre 2 pieds = 2m.



MYRTILLES CANADIENNES :



Planter en sol acide ; sinon rajouter de la tourbe + de la matière organique.
Ne craint pas le soleil.
Distance de plantation : 1m à 1,50m entre 2 pieds.
Bien rabattre au départ.

L'article de Sylvie retrace bien ce que nous a dit Claude au sujet de la taille, des distances de plantation et des portes greffes en fonction des arbres choisis.

Pour nous les particuliers, la lutte contre les insectes nuisibles du verger ne peut pas être identique à celle du professionnel. Nous sommes souvent obligés de traiter cas par cas.

Les fourmis ne montent pas par plaisir sur les arbres mais pour y installer les pucerons qui ne tarderont pas à leur faire du miellat.

J'ai conseillé pour cela de faire des cordons de glue qui entourent le tronc de l'arbre mais il faut surveiller que les branches de l'arbre ne touchent nulle part car cela formerait un accès pour les fourmis.

Bien boucher les ondulations du carton coté inférieur.

Malgré cela, en cas d'attaque des pucerons noirs, faire une pulvérisation de macération de fougère.

Le carpocapse, ce terrible papillon qui vient polluer nos fruits, nous avons la possibilité de l'induire en erreur en mettant des supports en carton recouverts de glue sur lesquels on dépose une capsule qui dégage des hormones de la femelle du carpocapse.

Les mâles, à la recherche des femelles, restent prisonniers dans la glue. Ces capsules sont identiques pour le pommier et le poirier mais différentes pour le prunier et le cerisier.

Tous les produits de lutte bio au jardin sont disponibles à l'adresse ci-dessous. Prendre rendez-vous par téléphone.

3% de remise pour les adhérents J N A C

AGRI-EUROPE S.A.S

55 route de la fontaine ronde
38210 VOUREY
téléphone : 00 33 6 80 02 14 91
Mail : info@agri-france.fr
www.agri-france.fr

Prestation commerciale
& Vente en ligne

Vincent MORICE

Président

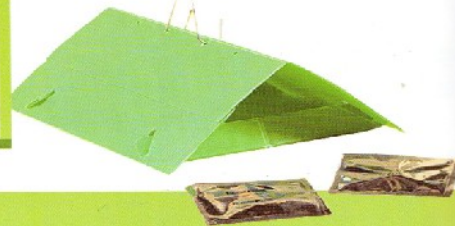


lutte contre les **carpocapses**
des **fruits à pépins**

PIÈGE À PHÉROMONE DE DÉTECTION



Réutilisable



Usage amateur et professionnel

MOUCH'CLAC® Carpo-P Fruits à pépins

Ce piège attire, grâce à une capsule de phéromone spécifique, et piège sur un fond englué les papillons du carpocapse.
• Efficace 6 à 7 semaines, réactif au vent.
• Économique, car utilisable pendant plusieurs saisons.
• Surface de piégeage : 16 x 18 cm.
Livré avec une bande-piège pour intercepter les chenilles qui descendent par le tronc.

MOUCH'CLAC® Carpo-P Kit

Réf. article : P 601
Kit complet : 2 fonds englués – 2 capsules de phéromone de détection
Avec bande piège cartonnée pour tronc
8/carton-présentoir



Recharge Carpo-P

Réf. article : P 603
2 fonds englués + 2 capsules
Sans bande piège cartonnée pour tronc
12/carton-présentoir



GAMME JARDIN

52

Protecta protège durablement votre environnement

Pour information complémentaire me poser vos questions par mail : famille.lions@wanadoo.fr

Légumes, fruits ou plantes du mois.

par

Robert

Concombres ou cornichons.

Dans les revues précédentes, nous avons parlé de beaucoup de légumes et pourtant celui que j'ai semé ces jours derniers a été oublié. Ce dernier se nomme le cornichon ou concombre comme vous le souhaitez.

Il y a seulement quelques heures, je pensais avoir à faire à deux légumes fruits de la même famille et bien non. C'est un même et unique fruit légume, seul son stade de maturité est différent.

Revenons au départ, 3000 ans avant Jésus Christ, le concombre poussait au pied de l'Himalaya, il était cultivé en Inde et apprécié en Egypte ; il fit le grand saut en Galilée. Ce légume biblique fit parler de lui en tous lieux.

Christophe Colomb l'introduisit aux Amériques en 1492 et il fit son entrée en France vers le 17^{ème} siècle.

En ce temps là, certains l'accommodaient avec du miel pour atténuer son amertume.

Plusieurs variétés étaient déjà connues mais sa culture était souvent sous cloche et fut développée lentement sur tout le continent.

Les 2/3 étaient mangés rapidement en fruit légume primeur et un tiers était transformé en marinades.

A ce jour, plus de trois cent variétés sont commercialisées, certaines pour les cornichons, d'autres pour les concombres.

La culture du cornichon a connu beaucoup de déboires à cause des maladies, seule la variété ancienne verte de Paris a résisté.

Les maladies sont identiques à savoir : **oïdium, mildiou, mosaïque du concombre.** Remède préventif : Bouillie Bordelaise.

Les ravageurs : **araignées rouges** : mettre du marc de café autour des plants. **pucerons noirs** : pulvériser du savon noir et mettre un pied de capucine à côté.

Pour la culture :

La plante peut s'étaler sur un paillage ; moi, je préfère la faire grimper sur un support vertical pour surveiller le développement des fruits légumes et les cueillir en fonction de leur destinée finale.

Le concombre a une très grande place au niveau des régimes et des produits de beauté. Mais je n'ai pas les connaissances requises pour en parler.

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

Recettes :

par Françoise

Contribution d'Odile Hintzy

Crème aux feuilles de pêcher

Pour 3/4 litre de lait.

2 œufs

15 g de maïzena

90 g de sucre

Cueillir 15 à 20 feuilles de pêcher, les choisir plutôt jeunes, les attacher ensemble : elles seront plus faciles à retirer après infusion.

Faire bouillir le lait avec le sucre et les feuilles, retirer du feu et laisser infuser 5 à 10 minutes. Retirer les feuilles, les presser légèrement pour faire sortir un peu de "jus vert".

Délayer la maïzena avec un peu de lait froid.

Mélanger avec les œufs battus en omelette.

Verser le lait sur le mélange en battant.

Remettre sur le feu et faire bouillir 2 minutes.

Cette crème a une consistance intermédiaire entre une crème pâtissière et une crème anglaise.

Vous pouvez utiliser ce parfum de "feuilles de pêcher" pour aromatiser tous vos desserts à base de lait.

Apéritif Mascara

Pour 1 l de vin rouge assez corsé

40 feuilles de pêcher

40 morceaux de sucre

10 cl d'alcool blanc

Mettre les feuilles de pêcher dans l'alcool pendant 24h.

Ajouter ensuite le vin et le sucre.

Laisser infuser 40 jours.

Filtrer, mettre en bouteille et laisser reposer au moins 6 mois.

Concombres poêlés à la crème

Temps de préparation: 30 minutes **Difficulté: Facile**

Ingrédients (4 personnes):

600 g de concombre

2 c/café de maïzena rase

2 jaunes d'œufs

2 c/café de curcuma

1 jus de citron
20 g de beurre
20 cl de crème épaisse

Persil
Sel et poivre

Préparation:

Eplucher et ôter les grains des concombres. Les couper en tronçons moyens. Les saler et les mettre dans une passoire 1 heure pour dégorger puis les rincer.

Dans une grande poêle (pour moi en pierre) mettre le beurre, laisser chauffer 2 minutes et mettre les concombres à petit feu en les remuant souvent pour qu'ils cuisent mais n'accrochent pas pendant 10 minutes environ, il faut qu'il n'y ai pas d'eau au fond.

Pendant ce temps, dans un saladier mettre la crème fraîche, les jaunes d'œufs, la maïzena, le curcuma, sel et poivre. Fouetter légèrement l'ensemble. Préparer le jus de citron à part.

Quand les concombres sont cuits, verser la préparation sur les concombres et remuer de suite le temps que la sauce épaississe un peu, retirer du feu et ajouter le jus de citron.

Remuer et server sans attendre avec un hachis de persil.

Concombres pour hamburgers ou sandwiches

Temps de préparation: <15 minutes Temps de cuisson: 5 minutes

Ingrédients (1 personne):

concombres	80 g de sucre en poudre
250ml vinaigre blanc	1 càc de cumin et coriandre en
15 g de fleur de sel pour 500 g de	poudre mélangés
concombres	100 ml d'eau
aneth	
oignon	

Préparation:

Laver les concombres et les couper en rondelles pas trop épaisses. Les mettre dans un plat avec 1 gros oignon .Saupoudrer de fleur de sel, mélanger et laisser dégorger pendant 2 h. Les mettre dans une passoire et bien les rincer à l'eau froide et laisser égoutter une bonne demi-heure. Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre avec le sucre et les épices à feu doux. Lorsque le sucre est dissous, ajouter le mélange concombre -oignons et cuire 5 min .

Mettre des branches d'aneth dans des bocaux stérilisés ; y ajouter les concombres et verser dessus le vinaigre bouillant, fermer. Laisser refroidir à température ambiante. Vous pouvez les déguster 24 h après la

préparation.
conservent très bien au réfrigérateur.

Dès l'ouverture, ils se

Averse de mai a plus de pouvoir que dix arrosoirs.
Quand il pleut les premiers jours de mai, les coings sont
perdus.
Plus mai est chaud, plus l'an vaut.

Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
Mai 2015				
9 mai			Visite des jardins de Beauvoir en Royans et de St Antoine	

			l'Abbaye.	
31 mai	8h30 à 11h00	Vourey	Troc aux plantes	
Juin 2015				
6 et 7 juin	14h00		Ouverture des jardins	
15 juin	14h00	Lieu à préciser	Rosier et arbustes à fleurs	Mr Coque

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