

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

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

par

Robert

#### Le mois de juin au jardin

C'est le moment un peu charnière au jardin, les légumes sont tous en place et bientôt certaines récoltes peuvent commencer, les radis, les salades, les petits pois et les pommes de terres nouvelles.

Déjà nous devons réfléchir à ce qui occupera la place restante libre.

Si vous partez en vacances en juillet, quels sont les légumes qui souffriront le moins de votre absence?

Pour cela, je conseillerai des légumes à végétation longue, genre poireaux qui pourront remplacer les pommes de terre, les carottes remplaceront les salades.

Ne manquez pas de pailler tout votre jardin pendant les vacances ou alors laissez pousser la mauvaise herbe, elle tiendra les légumes au frais. Une bouteille d'eau au pied de chaque tomate, c'est franchement ridicule. Votre tomate aura trop d'eau au départ et sera trop au sec ensuite. Vous aurez automatiquement un choc hydrique qui donnera à vos tomates la maladie du cul noir.

Une bonne épaisseur de paille ou de mulch sera la bonne solution. A ce jour les personnes partent moins longtemps en vacances et le problème est moins souvent vécu.

Souvent, les jardiniers débutants sont très motivés au printemps et pensent que la saison des semis ou des repiquages est terminée. Mais ce n'est pas le cas et beaucoup de légumes peuvent encore être semés ou repiqués comme :  
la mâche, les différentes chicorés, les choux fleurs ou choux cabus, les navets, les dernières carottes pour l'hiver.

Si certains légumes ou fleurs vous ont surpris par leur saveur ou leur beauté, pensez à laisser une plante de cette variété en place et attendez la montée en graines.

Je vous dirai comment faire dans un prochain numéro

## Les arrivants de fin de printemps

Notre premier bulletin mensuel est sorti depuis environ trois ans, sachant qu'il y a dix numéros par an, cela fait trente bulletins.

Et nous avons traité à chaque fois d'un légume différent en fonction des saisons.

Ce mois ci, je ne parlerai pas d'un légume précis.

Mais, j'attire votre attention sur tous les insectes et maladies cryptogamiques qui guettent sur vos légumes, fruits et fleurs.

Le jardin naturel, c'est avant tout de faire du préventif. En ce moment, le temps est capricieux, une fois chaud, une fois frais et venté en même temps donc rien ne doit être oublié.

### **Les pucerons noirs ou verts :**



Rien de méchant, une pulvérisation de savon noir, environ 48 h après un coup de pinceau nylon sur le feuillage et le tour est joué.

**Les limaces**, les pièges à bière+ un entourage des légumes à protéger avec un cordon de sciure arrosé de purin de fougère. En cas de pluie, remettre du purin sur la sciure.

En cas de **maladies cryptogamiques** un peu plus compliqué à déceler :

Traitement préventif à la bouillie Bordelaise en pulvérisation sur tous les légumes et les arbustes à fleurs ou fruitiers.

Ne pas traiter pendant la floraison.

Sur vos rosiers qui ont des feuilles jaunes tachées de noir = **maladie du**

**Marsonia** : Faire une infusion de prêle, ajouter une cuillère à soupe de fleur de soufre pour trois litres d'infusion et pulvériser en fin de journée.

Pour ceux qui ont des asperges ou des lys dans le jardin, il est très fréquent de trouver des criocères rouges sur les lys et des criocères noirs avec des points blancs sur les asperges.



Comment intervenir ? Il faut placer une feuille de journal sous la plante concernée, secouer la plante et les insectes se laissent tomber au sol. Ensuite, froisser rapidement la feuille de journal et au feu.

Vous pouvez avoir la visite des **aleurodes** sur les plants de tomates. Prendre l'aspirateur, le bout du tuyau entouré de scotch jaune, mettre l'aspirateur en marche et diriger le tuyau en direction des insectes. Attirés par la couleur jaune et par la dépression de l'aspirateur, ils s'engouffrent dans le sac.



Eviter d'ouvrir le sac de l'aspirateur dans la maison sans quoi divorce assuré.

### Comment combattre le ver des framboisiers ?

Cet article est issu d'une revue donc je n'en connais pas l'auteur. Il est juste à point pour la saison.

Il ne paie pas de mine, ce petit coléoptère !

Mais c'est lui qui ose s'attaquer au plus délicat de nos petits fruits, à cette savoureuse framboise qui fait nos délices en été.

Ce petit insecte (coléoptère) pond dans les fleurs ou les jeunes fruits.

La base du fruit, près du pédoncule, sèche et brunit.

Les fruits attaqués par ses larves sont déformés, bruns et durs, parfois desséchés. Les baies endommagées sont souvent une porte

d'entrée pour la pourriture (botrytis).

Sans parler des bourgeons et boutons floraux dévorés par l'adulte, heureusement en moins grand nombre.

Les dégâts de ce ravageur sont assez fréquents, surtout sur les variétés non remontantes.

Observations :

Son nom latin, *Byturus tomentosus*, peut prêter à sourire, mais c'est plutôt un triste sire, petit coléoptère brun jaunâtre, long de 4 ou 5 millimètres, couvert de poils très fins, sans rien pour retenir l'attention de l'observateur curieux.



Les larves, qui causent les plus gros dégâts, mesurent 5 à 6 millimètres et ressemblent à tous ces détestables petits vers qui s'en prennent à nos fruits : une tête brune et un corps jaune pâle allongé, segmenté et parsemé de soies. Les premiers vols d'adultes apparaissent en avril-mai, peu avant la floraison des framboisiers.

Ils se nourrissent de bourgeons, de très jeunes feuilles et surtout de pollen.

On peut les voir s'activer dès que la température est supérieure à 16°C voire 18 °C.

Après l'accouplement, à la mi-mai, les femelles pondent dans les fleurs du framboisier ou sur les jeunes fruits, jusqu'à 120 œufs chacune, à raison de deux à trois par jour, de mai à juillet.

Les vols se poursuivent en juin et juillet. Les œufs deviennent larves en huit jours. Celles-ci commencent alors à ronger la base des organes floraux, puis creusent des galeries dans les futurs fruits.

Souvent, elles s'attaquent à la chair des fruits qu'elles percent et vident de leur contenu. Elles peuvent même passer d'un fruit à l'autre.

Au bout de cinq à six semaines, lorsque les framboises arrivent à maturité, le mal est fait et les larves, parvenues au terme de leur développement, se laissent tomber au sol.

Elles s'y enfoncent de 2 à 10 centimètres et se confectionnent un cocon dans lequel elles vont se métamorphoser et passer l'hiver.

Solution :

Planter des myosotis entre les framboisiers pour éviter l'attaque du ver des framboisiers.

Le myosotis, est un couvre-sol aux petites fleurs bleues, qui peut aussi

devenir très envahissant.

On l'appelle aussi oreille-de-souris (sens du mot myosotis en grec), grémillet scorpione, herbe d'amour. D'ailleurs, on retrouve le myosotis dans de nombreux poèmes d'amour.

Le myosotis est un emblème de la Franc-maçonnerie, depuis 1948.

Il est aussi devenu le symbole de la société Alzheimer puisqu'il symbolise la perte de mémoire. Pour cette même raison, il est aussi le symbole de la Journée internationale des enfants disparus, fixée au 25 mai.

Sa floraison printanière égaie le jardin, dès avril.

C'est une plante bisannuelle qui résiste bien aux gelées ; son feuillage persistant garde votre jardin "vert" durant les mois les plus froids.



### A voir avec l'ensemble des adhérents

En tout début d'automne, il serait agréable de faire une visite dans tous les jardins des adhérents.

Vous serez libre de refuser la visite, sans avoir à vous justifier.

Mais, cela pourrait résoudre des problèmes et donner des idées.

Une autre idée me paraît utile quand on cherche un conseil sur le jardin. Chaque fin de saison, Françoise nous sort le sommaire de tous les articles de chaque mois.

Les nouveaux adhérents peuvent faire la demande des sommaires des années écoulées et en fonction de l'article recherché, il me demande la revue n° x de l'année 20 ???

**Intéressons nous au sureau qui fleurit en ce moment.**

**Ce petit arbre, qui atteint généralement les 2 mètres, mais peut aller jusqu'à 10 mètres et vivre plus de 100 ans, est de la famille des Caprifoliacées (au même titre que le chèvrefeuille par exemple). C'est une espèce dite héliophile, entendez qui a besoin de soleil ou de demi-ombre pour vivre, vous n'en trouverez donc pas au cœur de la forêt mais plus facilement en lisière de bois, et communément dans les haies et sur les berges des cours d'eau. Pour le reconnaître, rien de plus simple, vous y parviendrez même, et surtout, les yeux fermés... en effet, si vous frottez les feuilles dans vos mains, elles dégagent un parfum âcre et désagréable. Autre particularité de cet arbre, ces branches sont creuses, ce qui en fait un refuge de prédilection pour de nombreux insectes. C'est à cette particularité également qu'il doit son nom venu du grec sambûke, la flûte : son bois tendre et déjà creux étant idéal pour confectionner le dit instrument. Généreux et prolix, entre juin et juillet, le sureau noir donne naissance à de petites fleurs blanches très parfumées et à des fruits ayant l'apparence de baies noires et arrivant à maturité fin août.**

**Avec autant d'arguments en poche, pas étonnant que le sureau noir soit parmi les arbres les plus « visités ». Son feuillage dense et les nombreuses fourches qu'offrent ses branches en font un lieu de choix pour les oiseaux nicheurs. Les abeilles sauvages et autres guêpes profitent aisément de ses rameaux creux... Bref, un véritable hôte de nos campagnes !**

**Les fleurs attirent, en outre, quantité de butineurs : abeilles, mouches, papillons... et les baies font le régal des fauvettes des jardins, des merles noirs, des grives, des rouges-gorges, des passereaux...**

**L'homme raffole également de cet arbre, et ce depuis des siècles. Les premières traces que l'on ait retrouvées de cette affection de l'homme pour le sureau remontent à l'âge de pierre ! Si, bien évidemment, la valeur gustative de ses baies est pour beaucoup dans cette histoire, ses vertus médicinales ne sont pas en reste.**



**Preuve en est avec les multiples surnoms dont on l'affuble et qui se passent de commentaires : le protecteur du foyer, l'arbre aux fées, le pharmacien de la maison, etc.**

**Dès l'Antiquité, ses vertus thérapeutiques furent louées par Hippocrate, le célèbre médecin grec. Il faut reconnaître que cet arbuste a un large spectre d'utilisation et que ces propriétés**

thérapeutiques se trouvent aussi bien dans son écorce que dans ses feuilles, ses fleurs et ses baies.

◆ **L'écorce :**

Attention, il ne s'agit pas ici de l'écorce grise très structurée, visible à première vue, mais de la seconde écorce verte. Cette dernière est très riche en nitrate de potasse, en tanin et en acide valérianique. Autant de substances qui donnent à cette écorce des propriétés diurétiques et laxatives. Utilisée en décoction, cette partie de l'arbre est conseillée, entre autres, contre la rétention d'urine, les rhumatismes, la goutte et les coliques néphrétiques.

◆ **Les feuilles :**

Les feuilles fraîches sont très riches en acide cyanhydrique, ce qui, à forte dose, peut les rendre toxiques. Utilisées raisonnablement, elles offrent néanmoins une palette impressionnante de « services ». En cataplasme, elles apaisent les contusions et soulagent les maux de dents. Elles sont utilisées également en cas de brûlures. Seul inconvénient à leur décharge, les feuilles cuites dégagent une mauvaise odeur et sont amères. Un peu de miel dans la préparation permet néanmoins de passer outre. A noter enfin, qu'à peine récoltées sur l'arbre, les feuilles sont efficaces pour stopper les petites hémorragies nasales.

Les jardiniers retiendront que le purin de feuilles de sureau noir est également utile en jardinage biologique pour combattre mildiou et pucerons. Ce purin aurait également le pouvoir de repousser les rongeurs (souris, mulots et campagnols). Pour se faire, il suffit de laisser macérer 1 kg de feuilles pendant quelques jours, dans 10 l d'eau, et de le pulvériser dans son jardin.



◆ **Les fleurs :**

Il y a deux manières de profiter des vertus de ces petites fleurs blanches et parfumées, soit en application externe, soit en les ingérant. Dans le premier cas, en décoction elles ont des propriétés émoullientes,

calmantes et adoucissantes pour la peau. En soin interne, les fleurs de sureau sont un parfait diaphorétique (elles favorisent la transpiration) et sont recommandées pour lutter efficacement contre les gripes, rhumes ou simple refroidissements.

◆ **Les baies :**

Outre le fait que ces fruits soient appréciés en confiture, ils renferment nombre de substances actives : glucoside, tyrosine, nitrate de potassium, carotène, différents acides...

Le rob, entendez le concentré du jus des baies de sureau, est

**reconnu pour ses propriétés sudorifiques, idéal donc pour soigner grippe, bronchite et autres toux rebelles.**



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

**Recettes : par Françoise**

### **Le sureau en cuisine**

**Confitures, vins, beignets, gâteaux... le sureau a évidemment sa place en cuisine.**

**Si les baies fraîches sont comestibles, leur propriété vomitive fait qu'elles sont à consommer avec modération. Le mieux est donc de transformer les fruits dès leur récolte, en les faisant chauffer, car ils ne se conservent que 48 heures environ. On les retrouve ensuite dans la composition de nombre de boissons, vins, limonades, sirops, etc... A noter également, que le jus de sureau noir est un excellent colorant alimentaire.**

Les fleurs sont, elles, très prisées pour les desserts et ont reçu le titre de « vanille du pauvre » ! Elles se récoltent entre mai et juin et peuvent s'utiliser fraîches le jour même, ou se conserver plusieurs mois une fois séchées.

### **ROB DE SUREAU**

- Cueillir un seau de baies de sureau avec leur corymbe (la tige se termine en ombelle appelée corymbe).
- Égrener les baies à la fourchette ou à la main.
- Les laver et les mettre dans une casserole sur feu moyen pour les faire éclater.
- Passer le jus obtenu.
- Passer au moulin à légumes ou presser dans un chinois ou une passoire fine la pulpe restante jusqu'à ce que plus rien ne puisse être exprimé (ceci est très important, l'omission de cette phase une année a enlevé beaucoup d'efficacité au produit).
- Mélanger le jus clair et le jus plus épais obtenu par pressage.
- Peser une casserole puis y verser le jus. Faire réduire à feu doux environ de moitié. Peser le liquide restant.

- Y ajouter le sucre : les 2/3 du poids du jus.
- Continuer à cuire pour faire fondre le sucre comme pour une gelée. C'est prêt quand on obtient une consistance légèrement sirupeuse.
- Mettre en pots à couvercle à vis alors que la préparation est encore bouillante.

**On l'utilise pour un usage préventif. Il ne s'agit donc pas de soigner, mais d'empêcher la maladie de s'installer.** Il faut prendre 1 cuillère à café de rob tous les jours pendant toute l'année et cela devrait réduire les rhumes, grippes et autres problèmes infectieux.

#### SIROP DE SUREAU (sans vin)

Mettre 1 kg de sucre dans un litre de jus de sureau et faire bouillir pendant deux heures. Cet excellent sirop sert à colorer les desserts en rouge. Allongé d'eau, on l'utilise pour se désaltérer.

#### SIROP DE SUREAU (avec vin):

500 g de baies égrenées sont mises à infuser à froid dans un litre de vin rouge pendant 24 h. Puis porter à l'ébullition à feu doux et s'arrêter au premier bouillon. Filtrer. Ajouter 500 g de sucre. Laisser cuire de nouveau 3-4 minutes. A conserver au frais.

#### CONFITURE DE BAIES DE SUREAU (avec des pommes):

Laver rapidement et égrener 700 g de baies. Ajouter 500 g de pommes épluchées et coupées en petits dés, le jus d'un citron et 1 kg de sucre (voire moins). Faites cuire le tout. Arrêter la cuisson quand une goutte de confiture versée sur une assiette se fige au refroidissement.

#### GELÉE DE SUREAU:

La confection de gelées de baies de sureau est un exercice de vacances fort sympathique à proposer aux enfants qui ne craignent pas trop ses vertus laxatives! Dès le début de la recette, vous pouvez mélanger des pommes broyées aux baies pour avoir une meilleure saveur.

Équeuter et laver abondamment les baies. Pour les faire crever, les mettre avec un à trois verres d'eau que l'on laisse bouillir. Presser le jus dans une mousseline (ou un torchon très propre) que vous tordez bien aux deux extrémités pour exprimer complètement le jus. Pour 4 mesures de jus, ajouter 3 mesures de sucre

en poudre. Mélanger bien. Porter à ébullition pendant 20 minutes. Verser aussitôt en pots, mais ne couvrir qu'au bout de 2-3 jours quand la gelée s'est bien tassée et séchée.

LIMONADE DE FLEURS DE SUREAU (recette de Natalie Wilt).

2 litres d'eau, 4 fleurs de sureau, 225 gr de sucre, 2 citrons (Jus).

Tout verser dans un grand bocal à bord large. Couvrir avec un tissu. Laisser 4 jours au soleil. Remuer souvent le liquide. Filtrer et mettre dans des bouteilles en verre bien fermées.

Conserver au frais.

On peut aussi faire des beignets avec les fleurs.

**Pêle-mêle**

**par Françoise**



**Visite du jardin des Carmes à Beauvoir en Royans.**

**Jardin de Saint Antoine l'abbaye.**



.....Photos de notre sortie jardin du mois de mai et aussi de la mare un an après.....  
**mars 2014**



**Mai 2015**



## Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
<b>Juin 2015</b>				
6 et 7 juin			Ouverture des jardins : Robert Lions, Denise Bordenet (le samedi à partir de 14h), Mr et Mme Blanc à Polienas (samedi et dimanche), Mr et Mme Rivat Bernard à Oyeu.	
15 juin	14h00	Couplevie	Rosier et arbustes à fleurs chez Mme Bordenet	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**