

Lettre d'information du mois de septembre

Dans nos jardins.....

par

Robert

Reprenons les choses en mains.

Pour ceux qui ont pris des vacances en juillet, certes vous devez être bronzés mais le jardin même avec les précautions prises a dû souffrir. Les légumes seront moins gros mais plus savoureux.

Nous voilà début septembre, le travail ne manque pas. Entre juillet et août, vous avez dû récolter les alliacés (ails, oignons, échalotes). Nous avons eu de bonnes récoltes de fruits rouges pour assurer les provisions de l'hiver.

La terre est encore chaude, c'est le bon moment pour continuer certaines plantations comme les nouvelles tables de fraisiers. Avant la mise en place de ces derniers, sachez s'ils sont remontants ou non. Les remontants produisent un peu tout l'été et l'automne, les non remontants produisent plus en une seule fois au début juin.

Au potager, mettez en place les salades d'automne et d'hiver. Pour l'automne, la scarole, la chicorée pain de sucre, la rougette de Montpellier pourront passer l'hiver dehors avec une protection de feuilles ou un voile d'hivernage.

N'oubliez pas de semer des épinards (Monstrueux de Viroflay) et de repiquer des poireaux et les différentes mâches.

Pour ceux qui n'ont jamais semé des mâches :

Mode de semis → vous avez une parcelle de terrain libre, supprimez les herbes indésirables, griffez seulement le sol, sans passer la grelinette mais le croc. Semez vos mâches pas trop serrées, à la volée. Recouvrez-les d'une couche de terre fine, tassez avec le dos du râteau et arrosez avec modération avec une pomme fine mais chaque jour.

Il est souhaitable de mettre un sac de jute sur le semis.

On peut aussi commencer à planter des bulbes pour le printemps 2016 et faire des semis de bisannuelles : myosotis, giroflées, pensées et pâquerettes. Cela donne pas mal d'occupations mais un grand plaisir au printemps suivant.

JNAC- Lettre d'information

Rotation des cultures

Voilà une expression qui fait beaucoup de bruits dans tous les livres de jardinage. J'avais déjà écrit que c'était plus facile de la mettre en place sur le papier plutôt que dans le jardin.

L'époque où l'on se pose des questions arrive, il faut pour gérer cette rotation connaître les différentes familles et leurs besoins nutritifs.

Pour vous aider, je propose ce petit tableau :

Familles de légumes

Apiacée	carottes	Rave	Fenouil	panais	
Astéracée	Artichaut	cardon	endive	laitue	chicoré
Brassicacée	Chou	chou fleur	Navet	radis	Roquette
Chénopodiacee	Betterave	épinard	poirée	blette	
Cucurbitacée	courge	courgette	concombre	potimarron	pâtisson
Fabacée	Fève	pois	haricot	lentille	soja
Liliacée	ail	oignon	échalote	poireau	
Solonacée	aubergine	piment	poivron	pomme de terre	tomate

moins gourmand

Améliore le sol

très gourmand

se contente de peu

Mais pour vous donner un exemple concret, je parlerai de mon jardin.

En 2014, sur une parcelle A, j'avais apporté du compost et j'ai cultivé des courges Butternut et des potimarrons (**famille des cucurbitacées** → a besoin d'un sol riche en amendement).

Suite à la récolte de ces courges, j'ai apporté de la paille pour recouvrir la terre durant le début de l'hiver.

Au mois de février 2015, j'ai enlevé la paille et je me suis demandé ce que j'allais mettre ensuite. Je me suis décidé pour **des alliacées** sachant qu'elles ne demandent pas de fumure fraîche, ce qui risquerait de les faire pourrir. J'ai passé la grelinette et j'ai formé des buttes (pour améliorer le drainage) puis j'ai repiqué les échalotes, les oignons et l'ail. A la mi-juillet, j'ai eu une très belle récolte.

A ce jour, la parcelle **A** est à nouveau libre, quel sera mon choix ?

Je sais que la terre est épuisée par les courges plantées en 2014 puis les alliacés qui ont continué de puiser sans rien apporter de plus.

J'attends la nouvelle pluie, je passerai un coup de grelinette, j'égaliserai la terre et je sèmerai de la phacélie.

Pourquoi la phacélie ? Parce qu'elle pousse rapidement, elle apporte des éléments nutritifs au sol, elle étouffe toutes les mauvaises herbes et rend le sol très meuble.

Au début du printemps, elle fleurira bleu et fera le bonheur des abeilles et des papillons. Il faudra la couper avant que les graines ne se forment pour éviter qu'elle ne se ressème partout. Les racines restent dans le sol et le structurent.

A la suite, vous pouvez semer des haricots (famille des légumineuses) qui vont stocker de l'azote. Sur les racines se forment de petites boules, les nodosités visibles à l'œil nu et qui resteront à nouveau dans la terre au moment de la récolte.

Le Poivron

Ce légume, originaire du Mexique, est une plante annuelle de la famille des solanacées. Le nom de poivron s'emploie pour la plante ou le fruit.

De la même origine que les piments, ils sont de couleur verte immature ou rouge ou encore jaune, orange ou violet en fonction du cultivar.



Le poivron est le légume incontournable pour la piperade ou la ratatouille. On peut le consommer cuit ou cru, il accompagnera une multitude de recettes.

La culture

Je conseillerai au jardinier non averti, d'acheter directement ses plants. Le semis reste assez délicat quand on sait qu'il faut une température de 28°C pour que les graines germent.

A partir du plant, c'est la même façon de cultiver que pour les tomates. Il faut tenir le sol toujours paillé pour avoir un sol humide en permanence.

Un mois environ après les avoir repiqués, vous voyez apparaître des petites fleurs blanches, de là naîtront les fruits de couleur verte d'abord.

Vous pouvez commencer la récolte mais laissez les grossir dans un premier temps. Dans les semaines qui suivront, ils prendront leur couleur définitive.

Les meilleures variétés de poivron :

- « Rosso » : poivron bien rond et rouge.
- « Corno di toro » : poivron allongé et mince.
- « Doux des Landes » : très allongé, vert foncé puis rouge orangé. Doux. Croissance rapide.
- « Ariane » : nombreux fruits jaune orangé.
- « Golden Jubilé » : gros poivron jaune doré.

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

Recettes :

par Françoise

Poivrons marinés au gingembre ([site alatabledel.canalblog.com](http://site.alatabledel.canalblog.com))

- 4 poivrons (2 rouges, 1 vert, 1 jaune)
- Huile d'olive
- 1 cs de miel
- 1 gousse d'ail
- 1 petit rhizome de gingembre frais
- sel, piment d'espelette

1°/ Eplucher les poivrons. Les couper en deux, ôter les extrémités et les graines et détailler en lamelles.

2°/ Placer les lamelles de poivrons dans un plat à gratin, arroser d'huile d'olive. Ajouter le miel, la gousse d'ail juste épluchée, le gingembre râpé, sel et piment. Enfourner 30 minutes à 150°C.

Laisser refroidir et déguster sur du pain de campagne grillé ou pour accompagner des pâtes.

Recette de Mousse aux poivrons jaunes, rouges et verts ([site l'atelier des chefs](http://site.l'atelier-des-chefs)).

2 poivrons rouges	6 pincées sel fin
2 poivrons verts	6 pincées piment d'espelette
2 poivrons jaunes	1 oignon nouveau
6 feuilles de gélatine de 2 g	1 gousse d'ail
60 cl crème liquide entière	0,25 botte de ciboulette
6 cl huile d'olive	

Descriptif de la recette

- Laver les poivrons, les couper en 2 et retirer les graines, puis les couper en morceaux. Émincer finement l'oignon. Éplucher l'ail et le dégermer, puis le hacher.
Répartir les ingrédients dans 3 poêles avec un filet d'huile d'olive Ajouter les

JNAC- Lettre d'information

poivrons séparément et assaisonner, puis cuire à feu doux pendant 8 à 10 min.

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Fouetter la crème.
Mixer séparément les poivrons cuits et ajouter 2 feuilles de gélatine ramollie dans chaque mélange, puis laisser refroidir.
Incorporer 1/3 de la crème montée à chaque mélange et rectifier l'assaisonnement, puis dresser la préparation en couches alternées dans des verres. Réfrigérer entre chaque couche. Une fois la dernière couche versée, laisser prendre pendant au moins 1 h.
- Servir après avoir saupoudré le tout de piment d'Espelette et de sel, ainsi que de quelques tiges de ciboulette.

Pêle-mêle

Merci à Isabelle Ronayette pour son compte-rendu sur l'atelier de taille du 13 juin 2015.

Nous avons bénéficié de l'intervention de Michel Coque, pépiniériste, sur la taille des arbustes et des rosiers. Voici une fiche réalisée par ses soins :

LES ARBUSTES

◆ PERIODE DE FLORAISON :

► **Début du printemps** : Forsythia avant le départ de la végétation.

► **Mars à mai** : Arbre de Judée, Boule de neige, Cerisier à fleurs, Choixia,

Cognassier du Japon, Cytise, Deutzia, Genet, Kerria, Kolvitzia, Laurier

thym, Lilas, Pommiers à fleurs, Prunus pissardi, Seringat, Spirée, Tamaris

de printemps, Viburnum, Wégélia.

► **Eté et automne** : Abélia, Althéa, Budéllia, Caryopthis, Hydrangea, Spirée,

Potentille (jaune, rouge, blanche, rose,...).

► **Septembre à novembre** : Arbustes à feuillage décoratif, Amélanchier, rhus-

cotinus, Cornouiller, Fusain panaché, Noisetier pourpre, Prunus pissardi,

Rhus typhina.

Pour former une haie, ces arbustes doivent être plantés à au moins 1 m d'intervalle.

◆ TAILLE :

Elle s'effectue principalement de janvier à mars voire jusqu'en juin avant les grosses chaleurs. Sauf pour le Forsythia, la taille s'effectue après la floraison.

► **Janvier à mars** : taille des arbustes à feuillage caduc.

► **Avril à mi-octobre** : taille des arbustes à feuillage persistant.



Une période d'arrêt est obligatoire dès le mois de juillet jusqu'au 15 août. Il faut éviter de tailler par grandes chaleurs et par grands froids.

◆ FERTILISATION :

Un apport de compost ou de fumier en octobre prépare le terrain pour un meilleur départ de la végétation au printemps.

LES ROSIERS :

◆ PLANTATION :

La majorité des rosiers est greffée sur des racines de rosier sauvage, il faut donc

bien enterrer la greffe.

◆ TAILLE :

1/3 de leur hauteur s'effectue en novembre et 1/3 au printemps. Bien garder

une forme d'entonnoir en enlevant les branches du centre.

◆ MALADIES ET INSECTES :

Ce sont les deux problèmes majeurs. Les maladies peuvent être combattues par

la bouillie bordelaise, fongicide bio à pulvériser surtout après la taille.

Les insecticides sont à pulvériser après floraison et jamais par fortes chaleurs.

Quelques petits conseils supplémentaires apportés par Michel (par Isabelle).

Pour la plantation

- Eviter de planter des arbustes persistants dans un sol humide car ils ont déjà pas mal d'humidité apportée par leur feuillage.
- Les arbustes persistants craignent la neige qui fond sur leur feuillage (effet de loupe qui les brûle) aussi il est conseillé de secouer la neige si on peut.
- Eviter de planter les arbustes à feuillage panaché en plein soleil, car ils craignent la chaleur. Si c'est le cas, ils ont souvent des feuilles avec des tâches noires qui sont en fait des brûlures.
- Les arbustes et rosiers en touffe sont toujours plus résistants que ceux qui sont en tige.
- Afin d'éviter les maladies, ne jamais replanter un rosier là où il y en a déjà eu un autre.
- Si on déterre un arbuste ou un rosier pour le replanter ailleurs, équilibrer la partie aérienne et souterraine, c'est-à-dire couper proportionnellement autant l'une que l'autre.
- Couleurs : Valoriser les plantes en prévoyant environ 10% de coloris blancs.
- Toujours bien humidifier la motte de l'arbuste ou du rosier à planter, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles d'air qui sortent de la motte. Il n'est pas nécessaire de couper les racines ou de défaire la motte.
- Une plante bien nourrie résiste toujours mieux aux maladies.

Pour la taille

- Toujours éviter de tailler par grand froid ou par forte chaleur.
- Pour les haies: privilégier une taille tous les 2 ou 3 ans. Ainsi la pousse est plus lente et le bois plus solide.
- Rosiers : Entre janvier et mars, tailler l'extrémité des gourmands (belles branches droites et lisses dépourvues de branches secondaires). Après la floraison, ne pas tailler juste en dessous de la fleur mais couper à 3 feuilles en dessous pour permettre le développement des bourgeons.
- Vigne : En juin, couper l'extrémité de la branche et la remonter en attachant la branche à un fil tendu au-dessus pour exposer les fruits au soleil.
- Après la taille des arbustes ou rosiers, passer de la bouillie bordelaise pour favoriser la cicatrisation.

Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
Septembre 2015				
Sam 12 sept	14h00	Vourey	Visite chez Mr Coque : arbres et vivaces.	Mr Coque
Sam 26 sept	14h00	Vourey	Atelier bouturage + troc automne	
Octobre 2015				
Sam 3 oct	17h00	Vourey	Assemblée générale suivi d'un repas partagé.	
Sam 17 oct	13h30	Parking mille affaires Rives	Sortie à Velanne visite de « mon jardin paradis »	Mr Leblais Gilles
Sam 24 et dim 25 oct		Réaumont	Fête de l'arbre. Atelier compost/BRF	

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