

Lettre d'information du mois d'octobre

Dans nos jardins.....

par

Robert

Changeons le décor.

Très souvent, au printemps, nous aurions envie de changer le décor dans le jardin, autour de la maison.

Eh bien, c'est en ce moment que nous devons entreprendre ces travaux. Pour cela, il est souhaitable de prendre des photos de l'état actuel pour voir les changements à entreprendre. Pour ceux que vous ferez vous-même, les frais sont faciles à évaluer mais si vous faites intervenir un paysagiste, demandez d'abord un devis.

Si vous faites vous-même ces changements, commencez par un nettoyage en lieu et place de ce que vous souhaitez modifier. Ensuite, faites un petit plan à main levée pour imaginer le décor que vous voulez créer. Découpez des petits cartons, de couleurs diverses pour représenter les nouveaux végétaux à venir. Tenez compte des volumes, des hauteurs, des couleurs et des époques de floraison.

Vérifiez si, en ce moment, vous n'avez pas des touffes de vivaces à partager ou d'autres plantes à déplacer. Un conseil, si vous divisez des rhizomes d'iris, vous pouvez replanter ceux de même couleur à côté ; par contre, pour ceux de couleurs différentes, il faut les écarter d'1m50 de distance sans quoi les couleurs dominantes viendront étouffer les couleurs diluées.

Toutes les fleurs vivaces sont à dédoubler au moins tous les trois ans.

Si une plante a dépéri, ne pas la remplacer par la même plante.

Maintenant que nous avons le site internet, il sera plus facile de faire connaître nos besoins et nos dons. Si vous devez acheter en jardinerie, demander les origines et les besoins des plantes. Mais, pour un achat important, il vaut mieux se rendre directement chez un producteur car vous serez ainsi mieux renseignés.

Le plaisir de récolter ses graines de fleurs.

Ce geste ancestral transmis par nos arrière-grands-parents se faisait à l'époque par soucis d'économie, je recherche pour ma part le plaisir et l'authenticité.

Il est souhaitable pour apprendre ces gestes de commencer avec des fleurs annuelles, parfois elles peuvent s'hybrider entre elles et là, ce sera la surprise. Cette manipulation reste tout de même délicate donc en faisant jouer mon imagination, la nature devrait travailler pour moi.

Je vous transmets mon petit montage :

En premier, je forme un carré de grille très fine de 60cm de côté avec les bords relevés de 2cm. Je coupe 4 morceaux de chaîne de 25cm chacun, ils seront fixés aux angles de mon plateau grillagé. Ces quatre bouts de chaîne seront rejoints sur une chaîne centrale. Sur celle-ci coulisse un morceau de bambou creux percé perpendiculairement de trous de 10mm de diamètre. Dans ces trous des tiges métalliques ou en bambou traversent le bambou et la chaîne de part en part. Je pends le bout de chaîne à une poutre dans ma grange devant une fenêtre et au courant d'air. Je place mes fleurs la tête en bas et quand ces demoiselles sont décidées, elles laissent tomber leurs graines sur le plateau que j'aurai pris soin de recouvrir auparavant d'un carré de voile d'hivernage.

Quelques jours de séchage encore sur le plateau et le tour est joué. Je verse les graines dans une enveloppe puis je note le genre, la couleur et la date de mise sous enveloppe.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

par

Robert

Pendant longtemps, le châtaigner était appelé l'arbre à pain.

Originaire très certainement de l'Asie mineure il y a des milliers d'années, on le trouve en France et plus particulièrement en Ardèche, dans les Alpes méridionales, le Limousin et en Corse.

Le châtaigner est la troisième essence de feuillus en France. Peu exigeant sur la qualité du sol, il s'adapte en sol acide, siliceux et même à un sol relativement pauvre. Il occupe 5% du domaine forestier français. Un climat chaud et sec lui convient bien, il n'aime pas l'humidité ni le grand vent. Sa floraison a lieu au printemps et la récolte en automne comme beaucoup d'autres arbres fruitiers.

La production commence environ la vingtième année et sa pleine maturité autour de trente-cinq ans. Elle est variable de 40 à 250 kilos par an en fonction de plusieurs critères et variations du temps. L'arbre produira environ 70 ans mais peut vivre ensuite de très nombreuses décennies.

C'est vers l'an mille avec l'évolution de l'agriculture qu'on le retrouve particulièrement autour des monastères. Les dominicains ont défriché les sols, ont planté, greffé et entretenu les châtaigniers.

La population, devenue grandissante sur les pourtours des monastères, a construit des murets de pierres sèches pour retenir la terre et agrandir les châtaigneraies. Il fallait se nourrir. Le châtaignier apportant la nourriture principale était appelé l'arbre à pain. Les fruits qui étaient un peu douteux nourrissaient les cochons, les branches et les feuilles apportaient du fourrage aux chèvres.

La maladie la plus terrible de cet arbre est la maladie de l'encre. Cette maladie découverte en France et en Espagne en 1860 est surtout présente dans l'Ouest de la France. Deux espèces voisines du genre *Phytophthora* sont responsables de cette maladie: *Phytophthora cambivora* et *Phytophthora cinnamomi*. Les champignons responsables sont des parasites primaires. Le champignon pénètre par l'extrémité des racelles qu'il détruit. Il attaque ensuite des racines de plus en plus grosses pour arriver au collet avec destruction du cambium. La maladie peut mettre de 3 à 10 ans pour tuer l'arbre atteint. Lorsque l'arbre est en période active, elle ne progresse plus. Au contraire, au repos, elle progresse dans les

JNAC- Lettre d'information

cellules. Dans une parcelle, la maladie évolue en tache d'huile. L'écoulement visqueux noirâtre observé est constitué de sève colorée en noir par des substances phénoliques oxydées. Ces dernières sont produites par les tissus en réaction contre le parasite. Le bois de châtaignier est très utilisé en particulier pour faire des piquets aux usages multiples mais surtout les piquets pour soutenir les vignes. En 1870, à la suite des dégâts causés par le phylloxera de la vigne, les viticulteurs devaient changer tous les piquets et il y a eu pénurie de châtaigniers. Le bois de châtaignier, destiné à être brûlé, a besoin de deux ans de séchage pour être équivalent au bois de chêne.

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

Recettes :

Merci à Anne-Marie Lions pour ces deux recettes.

Fondant au chocolat noir à la châtaigne

Ingrédients :

100g de chocolat noir dessert. 100g de beurre extra fin doux. 3 gros œufs. 100g de sucre. 90g farine de blé. 400g confiture de châtaigne vanillée. Crème chantilly.

Coupez le chocolat en morceaux. Ajoutez le beurre, laissez fondre à feu doux.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Incorporez la farine, la confiture de châtaigne, le mélange chocolat/beurre

Versez dans un moule beurré et fariné, enfournez 12mn à 200°C (th6/7).

Gâteau de potiron sucré

Ingrédients :

450g de potiron. 120g de beurre demi-sel fondu. 1 gousse de vanille. 200g de cassonade. 4 œufs. 10cl de jus d'orange pressé. 300g de farine. 1 sachet de levure. 1càc de cannelle. 1càc de gingembre (en poudre). Sucre glace (facultatif).

Epluchez le potiron, retirez les graines et détaillez-le en morceaux. Faites-le cuire dans une casserole avec 20g de beurre et un fond d'eau à couvert pendant 20mn. Egouttez.

Préchauffez le four à 180°C (th6). Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur avec un petit couteau afin d'en récolter les graines.

Dans un saladier, mélangez la cassonade et les œufs. Ajoutez le reste du beurre fondu et le jus d'orange. Incorporez ensuite la farine ainsi que la levure, les graines de vanille, la cannelle et le gingembre. Mélangez bien le tout afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Beurrez et farinez un moule à manqué et versez-y la préparation. Enfournez pour 50 à 60mn jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Au moment de servir, saupoudrez éventuellement de sucre glace.



Programme

Date	heure	lieu	thème	intervenant
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	
Novembre 2015				
Sam 7 nov	14h00	Vourey	Soins d'automne au verger	
Sam 21 nov	14h00	Vourey	Protection d'hiver aux jardins	

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