

### Lettre d'information du mois de février.

Dans nos jardins.....

par Robert

#### Un châssis pour les semis d'hiver.



Un châssis adossé à un mur du jardin ou de la maison devra disposer d'une exposition plein sud. Il permettra de faire les 1<sup>er</sup> semis en janvier.

#### Comment faire la partie transparente ?

Je vous propose d'aller faire un tour à la déchèterie ou chez le poseur de vitre du village. Un demi-châssis de fenêtre fera l'affaire, il faudra prendre les dimensions et acheter des planches pour faire le coffre. Profondeur 30 cm environ. Le coffre doit être plus bas devant (environ 15 cm de manière à ce que le fond soit tout au soleil).

Pour sophistication votre châssis, vous pouvez l'équiper de deux charnières à l'arrière et d'un vérin à ouverture automatique devant (c'est la différence de températures qui fait ouvrir ou fermer le vérin).



Ce vérin coûte environ 40 € mais il évite les coups de chaleur ou l'inverse.

Il sera souhaitable de le couvrir d'un feutre ou d'un plastique à bulles pendant les nuits froides.

Sur la moitié de la surface, vous pouvez mettre dix centimètres de terreau et de sable mélangés pour semer des radis et des salades.

L'autre partie sera réservée pour mettre des barquettes de semis plus fragiles que vous pouvez rentrer au chaud les jours les plus froids.

Le châssis vous donne une quinzaine de jours d'avance mais ce n'est pas non plus une serre chauffée. L'été, à condition de l'ombrager, il abritera vos boutures et vos semis de vivaces et en fin d'automne, il abritera vos potées de fleurs pour l'hiver.

Je reste à votre écoute si vous avez besoin de conseils pour le construire.

### Le marc de café et le jardin.

Le marc de café est bien connu pour ses différents usages pour les travaux ménagers mais aussi pour soigner le corps : les foulures, la cellulite, les cernes sous les yeux,...

**Mais restons jardiniers.** Le marc de café est un engrais, les laboratoires ont déterminé les teneurs suivantes : azote (N)= 2,3, phosphore (P)= 0,14 et potasse (K) = 0,7. L'azote favorise la croissance des végétaux et la potasse et le phosphore sont directement assimilés par les plantes.

**Il est conseillé de mettre le marc de café dans le composteur** où il favorise l'élevage des lombrics et participe activement à la vie biologique du composteur. Le marc de café peut représenter 5% de la masse du composteur, bien le répartir sur la surface.

**Pour les semis :** Utilisez du marc de café bien sec, vous le mélangez avec vos graines fines, ce qui permettra de ne pas faire un semis trop chargé à certains endroits. De plus, il fera fuir l'araignée rouge des semis de carottes.

**Répulsif :** Placez un peu de marc de café au pied des végétaux, il éloignera la mouche du poireau, celle de l'oignon et sa teneur en caféine fera fuir les limaces et les escargots.

A titre personnel, je vais faire un essai de pulvérisation sur les fèves pour la protection contre les pucerons.

Un litre de café par jour représente 40 kg de marc de café par an.



### Les Alliées ouvrent le bal au jardin.

L'ail, l'échalote et l'oignon sont les 1<sup>er</sup> à mettre en terre, pour cela, il faudra attendre que la terre soit ressuyée (absence d'eau).

Travailler la terre en profondeur (20 cm), enlever les plus grosses pierres en cas de sol lourd ou argileux.

Il est bon de rajouter un seau de sable pour 2m<sup>2</sup>.

Passer le croc en long et en large pour bien rendre la terre souple.

L'ail : avec le râteau et le cordeau, tracer des petites buttes de 15 cm de haut, espacées de 30 cm. Positionner le cordeau sur le sommet de la butte d'un bout à l'autre de la parcelle choisie.

Placer les caïeux d'ail tous les quinze centimètres le long du cordeau, les caïeux seront enfoncés dans la terre avec le pouce, le côté pointu vers le haut vient juste effleurer la terre.

Il faut environ 500 grammes de semences pour une famille de quatre personnes.

Petite remarque, quand vous achetez de l'ail, il est vendu en bulbe, ce dernier est formé de caïeux que l'on doit séparer du bulbe principal, il faut utiliser les caïeux du tour et garder le reste pour la consommation.



J'ai voulu mettre la photo des buttes mais il faut conserver les dimensions que j'ai notées au début de l'article.

Attention, le sol ne doit pas être fumé du tout et l'arrosage est inutile.

Le seul travail consiste à tenir le sol propre autour des pousses vertes qui vont apparaître.

Cinq mois plus tard, les feuilles commencent à sécher, elles peuvent être rabattues au sol et la terre sur le dessus du bulbe sera dégagée pour lui permettre de grossir encore.

Pour le printemps, c'est l'ail Flavor que je choisirai.

Les échalotes : elles seront plantées dans les jours suivants, le mode de culture reste le même sauf que la butte sera plus large sur le dessus (20 cm) et sera appelée billon.

0 0 0 0 0 0 échalotes

.....Cordeau.....

0 0 0 0 0 0

Le cordeau est placé au centre du billon et de part et d'autre, on plante les échalotes en quinconce à l'aide du pouce, les enfoncer de façon à ce que le dessus pointu effleure la terre.

Il faut prévoir 500 gr pour une famille de quatre personnes.

Je conseille deux variétés d'échalotes, les cuisses de poulet Germor qui sont relativement précoces et parfumées mais ne se conservent pas très longtemps.

Garder de la place pour les échalotes Red Sun de forme ronde.



Cuisse de poulet Germor



Red Sun

**Les oignons :** La façon de les cultiver reste la même pour toutes les variétés, on les plante sur le sommet d'une butte en mettant un oignon environ tous les 20 cm, l'écart entre les rangs est de 30 cm.

Variétés : c'est comme pour l'ail, il faut choisir des variétés de printemps : oignon jaune Stuttgart, oignon rouge Red Baron ou oignon de Roscoff (sa semence coûte le double mais la saveur en vaut le coup).



oignon Stuttgart



oignon Red Baron



oignon Roscoff

Les alliacées sont amies avec les fraisiers, les carottes, les pommes de terre mais détestent les choux, les pois et les haricots.

Il serait souhaitable de s'unir pour les commandes et de grouper les variétés.

Quand nous commanderons nos alliacées, il faut absolument surveiller à la livraison que les bulbes soient bien durs et n'aient pas de longs germes.

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

Recettes : par Françoise

**Potage de mâche et pois à l'effiloché de poulet** : Pour 4 personnes.

2 escalopes de poulet, 250g de mâche, 3 pommes de terre, 1/2 oignon, 2 échalotes, 100cl crème liquide, 100g petits pois frais écosés, 20g de beurre, sel et poivre.

Eplucher et émincer l'oignon et l'échalote. Laver la mâche. Eplucher et couper les pommes de terre en cubes. Faire fondre 3mn l'oignon et l'échalote dans le beurre et ajouter les cubes de pommes de terre, les petits pois et la mâche Faire suer 5mn.

Verser 1,5 l d'eau bouillie sur les légumes. Couvrir et laisser 30 mn à feu doux. Mixer et ajouter la crème. Saler et poivrer.

Faire cuire les escalopes 10mn à la cocotte minute. Verser le potage chaud dans des bols et répartir le poulet effiloché.

**Tourin à l'ail** : ([www.blogdechataigne.fr](http://www.blogdechataigne.fr))

6 gousses d'ail – 800ml de bouillon de volaille – 1 œuf – 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès – 25g de farine – 25g de beurre – 6 tranches de pain rassis (ou de la veille) – graisse de canard – sel et piment doux moulu.

Pour le bouillon de volaille : 1 carcasse de volaille – 1 oignon jaune – 1l d'eau – thym et laurier – huile d'olive.

**1. Préparer le bouillon de volaille.** Dans une casserole, faire colorer la carcasse préalablement salée dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter l'oignon coupé en rondelles, du thym et 3 feuilles de laurier et verser l'eau sur le tout. Porter à ébullition puis laisser cuire sur feu moyen pendant 30 minutes. Filtrer dans un chinois et réserver.

**2. Préparer la soupe.** Peler les gousses d'ail et les émincer finement. Dans une casserole, préparer un roux : faire fondre le beurre, puis laisser dorer l'ail émincé. Ajouter la farine délayée dans une cuillère à soupe d'eau et laisser cuire 5 minutes à feu moyen, il ne doit pas y avoir de coloration. Verser le bouillon de volaille tout en fouettant énergiquement pour obtenir un mélange homogène et sans grumeau. Ajouter le piment, à doser selon ses papilles et poursuivre la cuisson 20 minutes à feu moyen. Séparer le blanc du jaune d'œuf. Hors du feu, verser le blanc dans la soupe tout en fouettant, le blanc d'œuf va former des filaments dans la soupe, pas de panique : c'est normal ! Laisser la casserole hors du feu. Mélanger le jaune avec le vinaigre, puis verser le mélange dans la soupe. Attention, si la soupe est très chaude, et si on ne fouette pas énergiquement, on risque d'avoir une omelette dans la soupe ... C'est à ce moment-là que la soupe doit blanchir. Remettre sur le feu, et faire réchauffer à feu doux. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

**3. Préparer les tartines à la graisse de canard.** Trancher le pain rassis et tartiner du gras de canard. Passer les tartines sous le grill, elles doivent être légèrement colorées.

**4. Verser la soupe** dans des bols, saupoudrer d'un peu de piment et accompagner des tartines.

## **Complément à l'article de janvier sur les plantes d'intérieur**

**(intervention du 09/01/16)**

Lorsqu'on change une plante de pot, attention de ne pas la mettre dans un pot trop grand : 2 à 3 cm de diamètre de plus que le pot précédent.

### **Arrosage :**

Les plantes sont souvent trop arrosées.

On arrose en fonction de la température qu'il y a chez soi, soit une fois par semaine ou tous les 15 jours.

Dans les assiettes que l'on met sous les pots, on peut mettre des billes d'argile pour que les racines des plantes respirent. Ces assiettes servent à récupérer l'excédent d'eau, il ne faut pas arroser en mettant de l'eau dans les coupelles mais arroser par dessus.

En hiver, une plante a besoin de dormance, lui laisser faire sa dormance puis au printemps l'arroser, elle repartira.

On peut aussi vaporiser les plantes car une plante trop sèche attirent les insectes. Mais cela dépend d'où la plante est originaire, pays humide ou sec.

Il faut observer ses plantes régulièrement pour voir s'il y a des insectes ou des maladies.

### **Insectes :**

Cochenille : On voit un dépôt blanchâtre (excréments de la cochenille dont elle se recouvre). Très transmissible.

Traitement: Alcool à 70°C, tamponner avec un coton tige ou avec un pinceau (s'il y en a plus).

Les acariens : On ne les voit pas à l'œil nu. Ils n'aiment pas du tout l'humidité. Mettre la plante dans la douche et bien passer le jet dessus et dessous les feuilles. Faire aussi avec du savon noir. Surveiller qu'ils ne reviennent pas.

### **Maladies :**

Botrytis (ou pourriture grise) : Ce sont des champignons.

Traitement : Purin de fougère mais cela est assez odorant. On peut utiliser aussi de la cannelle. Enlever toutes les feuilles qui touchent le sol, dégager le pied de la plante.

Le mildiou : Maladie cryptogamique.

Traitement : Pulvérisation de décoction de prêle.

## Compte-rendu de la visite au centre de compostage de la Buisse le 27/01/16.

► Il s'agit d'un pôle organique chargé de traiter la matière organique.

Deux sortes de déchets sont récupérés:

-Les déchets verts: feuilles, tontes de pelouse, déchets de taille,...

22 000 tonnes d'apport qui donneront 1200 tonnes de compost.

Ces apports viennent pour une part de 5 déchèteries du pays voironnais (10 000 T/an), des professionnels en direct (2000T/an) et de Grenoble métropole (10 000T/an).

- Les déchets fermentescibles ou alimentaires: collecte des ménages et des cantines.

2000 tonnes d'apport qui donneront 300 tonnes de compost.

► **Process pour les déchets verts**:

Plusieurs étapes sont nécessaires pour transformer les déchets verts en compost.

-**Etape n°1**: Les déchets verts sont transportés sur une aire de récupération.

Là, ils vont être broyés puis mélangés avec des refus de déchets verts (morceaux de bois déjà compostés supérieurs à 20mm) dans une proportion de 1/3 refus et 2/3 déchets verts.

Ceci pour permettre l'aération et l'humidité nécessaires à une fermentation aérobie.

-**Etape n°2**: Les déchets sont ensuite transportés sur une plateforme étanche.

L'aire a une légère forme en v afin de récupérer les eaux de pluie. Celles-ci sont amenées dans un bassin de décantation où elles seront mélangées aux jus de fermentation. Les bactéries vont dépolluer cette eau qui servira ensuite à l'arrosage des tas.

On cherche à passer d'une humidité de 30% à une humidité de 55%. Pour cela, il faut 300l d'eau/jour pendant 10 jours.

-**Etape n°3**: Au bout de ces 10 jours et lorsque le taux d'humidité est bon, on transfère les déchets dans des cases bétonnées couvertes. On les laissera fermenter pendant 28 jours: 10 jours dans 1 case, 10 jours dans une seconde et enfin 8 jours dans une dernière. A chaque changement de case, on retourne le tas de façon à ce que la fermentation soit homogène de partout. Dans ces cases, on calcule puis régule l'humidité en brumatisant les tas; on brumatisé pour ne pas tasser les tas.

Chaque case a deux caniveaux pour récupérer les jus de fermentation et aussi pour aspirer l'air (aspiration de l'air 10mn toutes les heures dans les 2èmes cases et 5mn/h dans la dernière case). Cela permet de créer des dépressions à l'intérieur du tas, de l'aérer.

Tout ceci contribue au bon développement des bactéries. Les déchets, l'eau et l'air représentent la nourriture des bactéries. Celles-ci génèrent de la chaleur en respirant (rejet de CO<sub>2</sub> et de vapeur d'eau → fumée que l'on voit sortir des tas).

Un ventilateur aspire l'air (chargé en CO<sub>2</sub>), celui-ci est transféré dans une tour

de lavage où il va être brumatisé: les molécules de gaz et les molécules odorantes vont être fixées par l'eau et cela va générer de la vapeur d'eau. Au coeur du tas, la température atteint 70 à 75°C.

Les bactéries vont dégrader les graines d'adventices, les pesticides,...Pour cela, il faut plus de 15 jours à 60°C (ce qui serait difficile chez un particulier).

Plus le process dure longtemps et plus il y a de retournement, mieux ce sera.

Le PH des déchets entrants est de 5-6; à la fin du process, il sera de 6,5 à 7.

**-Etape n°4:** Au bout des 28 jours de fermentation, le tas est transporté dans des hangars où il va commencer une phase de maturation qui va durer 8 semaines. La température passe à 65°C. Il y a moins d'activité des bactéries. Divers champignons se développent. Il y a dégradation du carbone.

**-Etape n°5:** Trois mois après le début du process, on procède au tamisage du compost. On le passe dans des grilles de 20mm et tous les éléments supérieurs à 20mm sont écartés, ce sera le refus, utilisé au départ pour mélanger aux déchets entrants.

**-Etape n°6:** Ensuite, il faut 2 mois de stabilisation pour que le compost soit bien mûr.

Le compost vendu aux particuliers est vendu mûr. Par contre, celui vendu aux professionnels n'est pas encore mûr, ceci par manque de place pour le stockage et aussi pour répondre à la demande.

90% de la production est en 20mm (demande des professionnels). Pour le particulier, il est retamisé plus fin, cela représente 1000T/an et 3500 clients. Il est vendu en sacs ou en vrac.

75% de la vente est en bio.

Des analyses diverses permettent d'attester de la qualité du compost.

#### ► **Process pour les déchets fermentescibles:**

Les déchets arrivent et sont stockés. Ensuite, il y a 2 mois de fermentation pour 1 mois de maturation. Les plastiques présents dans le compost sont enlevés au moment du criblage.

► Le compost végétal est un amendement organique, il améliore la structure du sol, il crée des stocks de nourriture.

Le compost alimentaire est un engrais organique qui va booster les cultures.

► Pour faire un bon compost chez soi, il faut:

- A chaque apport, mélanger 1/3 de produits carbonés pour 2/3 de déchets verts.

On trouve du mulch à la Buisse qui peut être utilisé comme déchet sec.

- Retourner le tas toutes les 4 à 5 semaines.
- Avoir une bonne humidité.
- Les déchets doivent être petits et si possible défibrés, ce qui permet une dégradation plus rapide par les bactéries.

## Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
Février 2016				
6 février	14h00	Vourey	Commande de graines+ DVD (à déterminer)	
20 février	14h00	Vourey	Cours semis de tomates en barquettes+ce qu'il faut faire au jardin+ récupération des graines.	Robert Lions
Mars 2016				
5 mars	14h	Coublevie	Taille de poiriers en espalier et soins de printemps aux vergers chez Mme Cina.	Claude Rosset
19 mars	14h	Fures	Observations multiples pour futurs jardins : PH, structure du sol, exposition, adventices,... chez Mme Millour.	Robert Lions

### 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:

**jnacvourey@gmail.com**

#### Site internet :

**jnac.e-monsite.com**

