

Lettre d'information du mois de mars.

Dans nos jardins...

par Robert

Un hiver sans précédent

Je ne sais que penser et pourtant le mois de mars arrive.

Attendons-nous encore à des températures négatives, il faut bien sûr commencer les travaux de saison et ils sont nombreux.

Il faut réfléchir et accorder notre temps en fonction de la météo.

Pour commencer, quelques semis en pleine terre. Retirer la paille que vous avez mis seulement sur la partie à travailler, vous en profiterez pour observer comment elle a réduit de volume, une partie a été mélangé à la terre par toute la faune du sol. La partie que l'on supprime peut être mise au compost ou rajoutée au reste du jardin.

Pour avoir une parcelle propre, un petit coup de grelinette aérera la terre. Un coup de râteau et le sol sera prêt à être semé, à titre personnel, je conseille de faire une pulvérisation d'infusion de prêle ou de purin d'orties (le purin sera mis à l'arrosoir) à raison d'un litre de purin pour 10 litres d'eau.

Pour ceux qui n'ont pas mis de paille sur leur terrain, le sol sera couvert d'herbes indésirables, il sera lourd et difficile à travailler et les vers seront très bas dans la terre (et là vous direz, c'est de ma faute je n'ai pas suivie les conseils des intervenants).

Dans la terre, vous risquez de faire des rencontres, je vais joindre trois photos.



larve de hanneton



larve de noctuelle



ver de taupin

Quand vous avez ces indésirables dans le jardin, une taupe sera la bien venue et malgré quelques monticules de terre, elle seule détruira ces bestioles et partira voir ailleurs. C'est pour cette raison qu'il faut protéger la taupe.

Si vous trouvez un insecte, non connu, ne pas hésiter à faire une photo et à me la transmettre par mail en pièce jointe ou sur le forum de notre site internet. Nous ferons un atelier sur les insectes indésirables et sur les auxiliaires.

Revenons à la parcelle où nous ferons les premiers semis : pour les laitues et les radis, inutile de travailler en profondeur ; pour faire des semis de carottes ou de pommes de terre, il faudra travailler la terre plus en profondeur 25 cm environ.

A cette saison, utiliser du compost bien mûr et le mélanger avec les premiers dix centimètres de terre de surface. En plus, vous pouvez mettre en surface le volume d'une boîte d'1 litre de cendre de bois(= apport de potasse).

Gardez ceci en mémoire, la potasse donne des beaux fruits et légumes, l'azote donne du feuillage.

Semez de préférence en ligne, les sarclages seront plus faciles qu'en semant à la volée. A un mois, vous pouvez éclaircir les semis pour faciliter le développement.

Soins au verger

La taille des arbres à pépins a lieu en ce moment, mais soyons attentifs au gel, ce temps humide n'est salubre à personne. Faites très attention à l'inclinaison de la taille vers l'extérieur sur les branches coupées. Beaucoup de jardiniers préconisent de protéger les plaies avec un mastic à cicatriser. Moi, j'utilise mon système à moi = bouillie Bordelaise mélangée à 50% avec de la peinture acrylique. Je conseille à chacun de faire un essai de chaque .

Viendront à la suite les arbres à noyaux, je pense que ceux qui comme moi ont suivi les bons conseils de Claude et ont assisté aux démonstrations doivent savoir tailler leurs fruitiers ou alors ils regardent voler les corbeaux pendant les cours.

Quand un arbre est rebelle et que, malgré la taille, il fait des gourmands (repoussons à partir du sol ou tout le long des branches).alors c'est qu'il était gréffé sur un porte greffe plein vent (donc beaucoup de puissance) et vous vous voulez le garder plus petit et avoir une montée en fructification plus précoce. **Moralité de l'histoire : bien se renseigner avant d'acheter un arbre.**

Après la taille, une pulvérisation de bouillie bordelaise pour chasser les maladies cryptogamiques comme la tavelure du pommier, la criblure du poirier,...



Tavelure du pommier



criblure du poirier

Pour rendre la bouillie Bordelaise plus adhérente, je vous conseille de mélanger 1 litre de lait écrémé pour 10 litres de bouillie (en cas de pluie refaire le traitement). Il est impératif d'arrêter les traitements à la bouillie pendant la floraison.

Différences entre graines bio et non traitées ? (Article issu du site La bonne graine, notre fournisseur).

Chez La Bonne Graine, nous avons fait le choix de ne proposer que des produits que nous estimons « sains ». Pour cela, nous ne proposons que des graines certifiées biologiques ou des graines non traitées. Mais qu'est-ce qui les différencie ?

Les graines biologiques :

Les graines dites "bio" ou "biologiques" sont des graines issues de l'agriculture biologique. La production biologique a pour but de garantir un mode de production respectueux de l'environnement. Elle exclut pour cela tous les produits chimiques, que ce soit en engrais ou en produits phytosanitaires.

L'agriculture biologique s'appuie sur une réglementation officielle très stricte comportant un cahier des charges à respecter. Des contrôles réguliers obligatoires, effectués par un organisme indépendant, permettent d'établir un certificat européen.

Celui-ci est obligatoire pour produire ou vendre des produits issus de l'agriculture biologique. Il permet l'utilisation du logo bio européen, facilement identifiable :



Ce logo vous assure que les contrôles ont bien été réalisés et que le produit que vous achetez est conforme au cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Soyons transparent ! : la certification biologique européenne s'exerce uniquement sur le mode de production de la semence, qui doit respecter le cahier des charges. Il ne valide pas une qualité germinative, une qualité variétale ou gustative, mais juste le respect de ce cahier des charges de l'agriculture biologique.

Le mode de production biologique engendre un surcoût, principalement lié à des frais de main d'œuvre supérieurs, à la moindre productivité et aux plus grands risques rencontrés. Ces surcoûts sont naturellement reportés sur le prix de la semence bio.

Les graines non traitées :

Les graines non traitées (ou NT) sont des graines produites de manière conventionnelle, avec usage possible de produits phytosanitaires sur la plante porte-

graines, si la culture le nécessite. Par contre, la semence n'a subi aucun traitement après récolte, elle est "nue" ou, parfois, elle peut être enrobée d'une base d'argile neutre (permettant un calibrage des graines fines telle la tomate par exemple).

Pour information : Les agriculteurs et maraîchers bio doivent utiliser en priorité de la semence bio. Si celle-ci n'est pas disponible sur le marché en bio, ils ont le droit de se servir de semences non traitées, sous dérogation.

On utilise le terme de graines non traitées par opposition aux graines traitées que l'on retrouve régulièrement, enrobées de produits phytosanitaires colorés (le plus souvent rouge, vert, bleu, selon les produits et procédés utilisés). Ces produits chimiques sont souvent des fongicides (tel le thirame) avec un impact qui, même s'il est parfois de courte durée, est négatif pour l'écosystème.

Chez La Bonne Graine, nous avons fait le choix de ne vendre que des graines bio ou non traitées. Ce choix nous paraît intéressant car il limite l'impact des produits chimiques sur l'environnement. Il permet aussi de proposer des produits sains, de qualité, au meilleur prix

Nos clients sont divers et variés, notre offre aussi.

Les pois

Je pensais ce jour semer les petits pois mais il pleut donc je propose un retour sur l'origine des pois en général.

Le pois, famille des légumineuses (fabacées), était autrefois un aliment pour le bétail. Depuis le XVII^e siècle, le pois est devenu un légume frais très prisé. Il n'était connu que pour son grain. Il était très onéreux. Il se présente à ce jour de différentes manières : les pois secs cassés, les pois ridés, les pois ronds et les pois gourmands.

Les pois secs cassés boudés pendant de nombreuses années reviennent bien dans l'alimentation biologique et pour le bétail.

Le pois est une plante grimpante. Il pousse très bien dans un sol très profond, ses racines peuvent atteindre un mètre de profondeur, elles sont très ramifiées en surface et forment de petites poches appelées nodosités, siège de la fixation symbiotique de l'azote.

En fonction du cultivar, la plante peut grandir de 0,50 mètre à 2 mètres, les fleurs sont réparties sur la longueur de la tige et deviennent les gousses contenant les petits pois.

La culture des petits pois est relativement facile.

Dans notre région, nous pouvons aussi bien les semer en automne qu'au printemps. En automne, semer les pois à 6 cm de profondeur. Leur mettre comme voisin de culture, les radis, les pommes de terre, les choux, les carottes. Par contre, éviter le voisinage des oignons, des poireaux ou de l'ail.

Au printemps, la période de semis se fait de février à fin mars et entre avril et juin, on peut semer les mange tout. Leur gousse reste plate et l'on consomme tout. Le semis se fait en ligne à une profondeur de 4 à 5 cm avec un grain tous les 2 cm.

En fonction de la hauteur, il faut mettre des tuteurs, cela peut être des baguettes de bois verticales ou un grillage plastifié tendu de part et d'autre de la lignée : ce grillage pourra servir plusieurs années.

Par habitude, je laisse quarante centimètres entre deux lignes. Quand les petits pois font dix centimètres de haut, je tends les filets le plus près possibles des rangs de pois et avec le râteau, je bute les pois contre le filet.

Ne pas trop arroser les pois en début de végétation, sans quoi vous aurez plus de feuillage que de gousses mais dès que les fleurs apparaissent un bon arrosage au pied et non sur le feuillage. Les oiseaux sont friands de petits pois, un épouvantail sera justifié.

Les Hortensias

Pendant mes vacances, il y a toujours une journée réservée à la visite d'un ou plusieurs jardins. L'été 2014, nous étions dans le Jura et j'ai eu la chance de visiter le jardin de Mme et Mr Davin. Ce jardin de 1500m² est relativement plat avec quelques grands arbres de différentes essences. Et nous voilà rentrés dans la collection d'hydrangéas environ 380 variétés différentes en forme et en couleurs.

J'ignorai que les hortensias étaient une variété d'hydrangéa. Quel plaisir de se laisser guider par une personne qui sait faire partager sa passion.

On peut le planter en toute saison sauf en période de gel, il faut faire un trou de 0,50 x 0,50 m de côté et autant de profondeur, L'hydrangéa a besoin d'une terre acide mais riche à la fois.

Il faut, pour reboucher le trou, préparer un substrat (mélange terreux : 1/3 terre de bruyère, 1/3 terreau de feuilles mortes et 1/3 de terre franche.

L'hydrangéa *macrophilia* sera très bien à la ½ ombre, l'hydrangéa *quercifolia* supporte une ombre dense.



hydrangéa *Quercifolia*



hydrangéa *Paniculata*

Toutes ces variétés d'hydrangéa peuvent pratiquement se passer de taille. Il faut cependant couper les branches mortes et tenir l'intérieur dégagé.

Les tailles restent un peu au choix que l'on souhaite, soit on laisse moins de bourgeons et les fleurs sont grosses, soit on laisse plus de bourgeons et les fleurs seront en nombre mais plus petites.



Voici 1% de ce que j'ai vu.

Ce jardin a reçu le prix des jardins les plus remarquables de France.

Mme et Mr David fournissent les hydrangéas pour beaucoup de jardins des châteaux et parcs publics.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Gaspacho petits pois et menthe -

500 g de petits pois écosés
1 bouquet de menthe ciselé
20 cl de crème
1 cs de sucre
3 cs de vinaigre de cidre
eau
sel, poivre du moulin

1°/ Faire cuire les petits pois à l'eau bouillante et les rafraîchir dans l'eau glacée pour qu'ils conservent leur couleur.

2°/ Mettre tous les ingrédients dans un blender et mixer. Ajouter de l'eau si nécessaire.

3°/ Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement. Servir glacé.

(site à la table de L)

Soupe de pommes de terre et poireaux

60g de beurre
3 oignons coupés en dés
2 poireaux finement émincés
750g de pomme de terre coupés en dés
2 gousses d'ail
1/3 d'1 bol de flocons d'avoine
1/2l de bouillon de volaille
1/2 l de lait
Poivre, muscade, ciboulette hachée

Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Faire revenir 3mn les oignons et le poireau. Faire dorer les pommes de terre.

Incorporer les flocons d'avoine, laisser cuire 1 mn. Ajouter l'ail écrasé, laisser cuire encore 1 mn.

Réduire la chaleur, verser le bouillon et le lait. Laisser mijoter 30 mn pour que les légumes soient cuits et que le bouillon épaississe.

Assaisonner à votre goût avec le sel et la muscade.

Servir saupoudré de ciboulette.

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
Mars 2016				
Samedi 5	14h00	Coublevie	Dans le jardin de Karima : diverses démonstrations	Robert
	19h30	Vourey	Conférence : Les élixirs floraux	Elisabeth Bourgeois
Samedi 12	14h00		Repiquage des tomates	
Avril 2016				
Samedi 2 Dimanche 3	14h00	Réaumont	Foire	
Samedi 9	14h00	Vourey	Conférence sur les roses	Marielle Jourdan
Dimanche 10	14h00	Coublevie	Journée environnement	
Samedi 24			Soins aux vergers	

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