

## Lettre d'information du mois de mai.

Dans nos jardins...

par Robert

### Les fleurs vivaces -annuelles - bisannuelles.



Les **vivaces** restent à la même place plusieurs années et refleurissent chaque année pour disparaître l'hiver. Il faut seulement diviser les touffes tous les trois ans.



Les **Annuelles** sont semées au printemps, elles poussent et fleurissent la même année et meurent en fin d'année.



Les **bisannuelles** sont intermédiaires, elles ont besoin de deux ans pour effectuer le même cycle que les annuelles.

Réfléchissez sur les modes ridicules qui vous précipitent vers les jardinerie où vous allez acheter des plantes qui ne seront pas adaptées à nos climats.

Revenons aux fleurs de nos grands-mères. En début de printemps, des pivoines, des iris. Ensuite, au mois de juin, des giroflées jaunes, rouges, violettes qui poussent dans n'importe quel muret. Enfin des fleurs d'été, des cosmos, des soucis, des zinnias et bien d'autres.

Vous pourrez avec des fleurs toutes simples et peu chères réaliser de très beaux ensembles.

Je vous conseille pour les fleurs annuelles de faire des semis dans des godets de terreau, limiter les graines à quatre par godet et garder les deux plus belles seulement. **Faites des photos dans vos jardins.**

## Coryneum ou criblure des fruitiers.

Comment reconnaître cette maladie et comment protéger ses arbres ?

Voici quelques conseils...

Le coryneum, aussi appelé criblure, est une maladie cryptogamique qui concerne les arbres fruitiers à noyau. Cerisier, prunier, abricotier, pêcher ou encore nectarinier peuvent ainsi être atteints par un champignon, *Coryneum beyerinckii*, responsable de tâches et de trous dans le feuillage.

Les attaques interviennent au printemps et en automne et la contamination a lieu par la dispersion de spores. Le champignon hiverne dans les fruits momifiés, les exsudats gommeux ou les chancres, et l'offensive reprend dès le printemps suivant.

### Symptômes et dégâts:

Au premier stade de la maladie, de petites taches brun-rouge apparaissent sur les feuilles. Ces taches nécrosantes deviennent ensuite noires puis se perforent : le feuillage est alors criblé de petits trous (d'où le nom de "criblure"). Les feuilles atteintes jaunissent, puis tombent.

Quant aux fruits, s'ils sont atteints précocement par le champignon, ils chutent prématurément ; en cas de contamination plus tardive, ils restent en place mais présentent des taches liégeuses de couleur brune. Aux stades les plus avancés, les jeunes rameaux sont eux aussi envahis par le champignon : des taches brun rougeâtre se forment alors sur les branches et évoluent en chancre (ce qui occasionne souvent un écoulement de gomme).

### Confusion possible :

Attention à ne pas confondre le coryneum avec l'anthracnose, autre maladie cryptogamique qui occasionne des taches foliaires chez de nombreux végétaux dont les arbres fruitiers.

### Mesures préventives et traitements:

La prévention consiste d'abord à empêcher la propagation de la maladie : au début de l'automne, supprimez les fruits momifiés, coupez le bois mort et taillez les branches atteintes de chancre ; veillez à bien désinfecter les outils ainsi que les plaies de taille et appliquez un mastic cicatrisant.

Ensuite, des traitements préventifs au printemps permettent de limiter les risques d'attaque : pratiquez 2 à 3 pulvérisations de bouillie bordelaise entre début mars et le début de la floraison, puis traitez à nouveau après la chute des fleurs. A l'automne, après la chute des feuilles, traitez à nouveau, et renouvelez l'application un mois plus tard.

## Les Légumes Primeurs.

Ils nous apportent un renouveau dans nos assiettes, très souvent mangés crus ou juste ébouillantés. Nous devons tout de même attendre la mi-avril pour les cueillir dans la serre ou dans un endroit abrité du jardin.

Les légumes primeurs des grandes surfaces n'ont aucune valeur gustative, mieux vaut attendre pour manger sa propre production.

Ces prochains jours, viendront les pommes de terre nouvelles. Une petite astuce, quand les pommes de terre font la fleur, on peut commencer à les arracher. Mais à ce jour, nous avons beaucoup de variétés hybrides qui ne font pas de fleurs. Alors mieux vaut surveiller quand les feuilles du bas commencent à jaunir, cela signifie qu'elles sont bonnes à manger.

Pour les légumes d'été, tomates, aubergines, poivrons, concombres, rien ne presse. Pour les tomates particulièrement, il vous faut connaître les variétés pour mieux conduire la culture. Il y a des tomates de hauteur déterminée et celles de hauteur indéterminée; celles à végétation indéterminée seront placées au second rang face au sud. Quand vous voyez sur les paquets de graines ou sur les plants noté « précoces » ou « tardives », cela indique la durée nécessaire pour avoir des tomates mûres d'une variété à une autre.

Pour ceux qui ont des plants pour la collection de fin de saison, il est souhaitable d'avoir le N° donné en fonction de la variété. Pour ceux qui ont du temps, faites une fiche pour chaque variété que vous avez retenue. Vous trouverez sur internet tous les renseignements voulus.



tomate pêche blanche



tomate bleue

Ces deux variétés seront dans mon jardin.

## Le Crosne du Japon

Beaucoup de légumes ont déjà rempli les pages de nos lettres mensuelles mais je n'ai jamais parlé du crosne du japon, je ne connaissais que son nom. Des amis nous ont invités pour déjeuner, nous avons mangé des crosnes. Un réel plaisir de manger ces petits tortillons au gout de noisette.



Je suis donc revenu chez moi avec des crosnes crus plein la poche et me disant, je vais semer pour la première fois des crosnes dans mon jardin, il n'est jamais trop tard pour bien faire.

Cette plante est une lamiacée originaire du Japon, elle est arrivée en Europe à la fin du 19ème siècle, elle connut un grand succès à ses débuts. Mais elle retomba aussi vite dans l'oubli.

A ce jour, tous les légumes anciens ont le vent en poupe. Les cuisiniers des grands restaurants veulent surprendre leur clientèle. Donc, retour des crosnes sur les étals des marchés et timidement dans nos jardins.

Culture : normalement, il faut mettre le légume à dix centimètres de profondeur dans une terre ni trop sèche, ni trop humide. Mais là, nous étions début mars, j'ai donc mis les crosnes dans des godets de 8 cm de côté remplis moitié terre de jardin et moitié terreau.

Je vais les repiquer au jardin lundi 18 avril. En cas de froid annoncé, je leur poserai un voile d'hivernage sur le dessus.



Attention ! Pour les repiquer, il faut les regrouper par trois pour créer de belles mottes. Mettre quarante centimètres en tous sens idem entre les rangées. Il est conseillé de les buter comme les pommes de terre.

Le sol doit rester propre entre les rangées et humide.

Quand les feuilles et tiges seront séchées (environ quinze septembre, la récolte pourra commencer et se poursuivre en fonction des besoins alimentaires.

Les crosnes peuvent passer une partie de l'hiver au jardin. Il s'agit de laisser quelques crosnes en terre et le cycle recommencera.



## De vous à nous...

### Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

#### Recettes :

par Françoise

#### Crosnes sautés (4 personnes)

##### Ingrédients :

1kg de crosnes	2 cuillère(s) à soupe de persil haché
1 poignée de gros sel	1/2 gousse d'ail
60 g de beurre	sel, poivre

Préparation : Achetez des crosnes très blancs. Jaunis, ils auraient des peaux épaisses. Dans un torchon, déposez le sel et les crosnes bien secs et frottez-les entre les deux épaisseurs du torchon pour les débarrasser des peaux sèches.

Lavez-les à grande eau, jetez-les dans une marmite d'eau bouillante légèrement salée. Faites cuire jusqu'à ce que les crosnes ne croquent plus sous la dent, sans plus. Trop cuits, ils s'écraseraient. Rafraîchissez-les à l'eau courante, épongez-les. Mettez-les à la poêle avec le beurre. Salez, poivrez, faites sauter à feu modéré jusqu'à ce que l'humidité ne fume plus. Couvrez 5 mn pour finir la cuisson.

Servez saupoudré de persil, ou de persil très légèrement aillé.

#### Poêlée de crosne à la crème

##### Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 kg de crosnes	15 cl de crème fraîche liquide
gros sel	1 à 2 cuillère(s) à soupe de cerfeuil haché
75 g de beurre	sel fin et poivre
1 jaune d'œuf	

Préparation de la recette : Remplir un torchon de gros sel, puis y déposer les crosnes. Les frotter entre vos doigts pour leur ôter la pellicule qui les enveloppe, puis les rincer sous l'eau froide. Les déposer ensuite dans une marmite d'eau bouillante salée et les laisser cuire 15 min environ.

Les égoutter, puis les mettre à fondre dans une sauteuse beurrée et les laisser cuire 10 min sur feu doux.

Pendant ce temps, battre le jaune d'œuf avec la crème, le sel et le poivre, puis verser le tout dans la sauteuse sur les crosnes sans cesser de remuer et en veillant à ne pas porter à ébullition.

Laisser mijoter quelques minutes sur feu très doux et les dresser sur un plat de service bien chaud.

Les napper de sauce, puis les saupoudrer de persil et de cerfeuil haché.

Pêle-mêle : par Françoise

A Réaumont, Robert a présenté un petit jeu pour reconnaître les auxiliaires et prédateurs au jardin. En voici une reproduction.

A vous de jouer maintenant ! (1<sup>ère</sup> photo en haut à gauche, 2<sup>ème</sup> en haut à droite et ainsi de suite toujours de gauche à droite et ligne après ligne).





*Parus caeruleus*  
© 2007 Hervé MICHEL <[www.oiseaux-nature.com](http://www.oiseaux-nature.com)>





Insectes/ animaux	Photos n°	Auxiliaires	Ravageurs
Abeille			
Aleurode			
Carabe			
Cloporte			
Coccinelle			
Coccinelle asiatique			
Chrysope			
Doryphore			
Grenouille			
Hérisson			
Larve de cétoine			
Larve de hanneton			
Larve de noctuelle			
Limace			
Mésange			
Mulot			
Pince oreille			
Papillon du chou			
Puceron noir			
Ver du poireau			
Ver du taupin			
Ver de terre			

**Les résultats seront dans la prochaine revue.**

**Voici un compte-rendu de la conférence de Marielle Jourdan sur les roses ayant eu lieu le 9 avril 2016. Ce compte-rendu est proposé par Odile, merci à elle.**

Marielle Jourdan a été présidente de l'association "Roses anciennes en France" de 2000 à 2013. Après une petite pause, elle reprendra la présidence de l'association l'an prochain.

Cette association, basée à Chaponost (69), œuvre à la sauvegarde des roses anciennes et propose des conférences, des voyages et des visites de jardins. Des informations sur les activités sont disponibles sur le site internet : [www.roseanciennesenfrance.org](http://www.roseanciennesenfrance.org).

Pour cette conférence, Marielle a souhaité présenter des rosiers qui refleurissent (remontants), qui sentent bon, qui sont rustiques, qui ne sont pas malades, qui n'aiment pas la taille et, enfin, qui soient gais et juponnés. Son choix s'est porté sur les rosiers du Révérend Pemberton qui possèdent toutes ces qualités et qui font le bonheur des jardiniers.

Joseph Pemberton (1854 - 1926) est un révérend anglais anglican qui vivait dans l'Essex et qui, à la retraite, se consacra à l'obtention de nouvelles roses. Il travailla notamment sur des croisements entre la variété "Trier", créée par Peter Lambert en 1904 et des hybrides de Thé, très populaires à l'époque en raison de leur parfum.

Le rosier "Trier" est un hybride de Rosa "Moschata" (rosier musqué), il peut être planté seul sur une pelouse, il a des cannes de 3m retombantes, il est remontant, parfumé, très fertile et les abeilles l'adorent.

Marielle Jourdan a présenté la liste exhaustive des hybrides créés par le Révérend Pemberton (une petite vingtaine), ainsi que quelques hybrides créés par Ann et John Bentall (les jardiniers de Pemberton), Peter Lambert et quelques autres ...

Parmi ces très nombreux hybrides, j'ai repéré :

- Moonlight (1913) : fleurs semi-double, supporte la mi-ombre, 1m50 de haut, cannes de 3m50, des cynorhodons qui font le régal des oiseaux
- Nur Mahal (1923) : le seul qui n'est pas parfumé
- Cornelia (1925) : le plus grimpant
- Felicia (1928) : il fleurit de mi-mai aux gelées
- Rusch (1983) : un hybride de Louis Lens, "incroyable", la tige est rouge au printemps et les fleurs sont roses.

Marielle est une passionnée qui prend plaisir à partager son savoir et ses conseils. Voici quelques informations glanées au fil de l'exposé :

- Il existe 3 sortes de porte-greffes. Pour nos terrains calcaires, il faut choisir un porte-greffe Canina (églantier commun). Le porte-greffe Laxa convient lorsque le terrain est neutre ou légèrement calcaire, le porte-greffe Multiflora est pour les terrains acides.

- Il faut se méfier des rosiers proposés en supermarché qui sont souvent greffés sur des porte-greffes Multiflora qui ne conviennent pas à nos jardins.
- Les hybrides de moschata sont vigoureux, légèrement retombants, remontants, au parfum de girofle et résistants aux maladies.
- Un des intérêts de ces rosiers est qu'ils ne nécessitent pas de taille ce qui limite le risque de maladie.
- Ces rosiers anciens sont très souples, souvent la fleur est la tête en bas et, quand il pleut, elle est protégée par les sépales.
- Plus une rose est simple, plus elle est fertile car les étamines sont facilement accessibles. Les roses pleines sont dénommées "roses fin de race".
- Pour la plantation : creusez un trou de 50 x 50 x 50, déposez au fond 1 poignée de sang séché et 1 poignée de corne broyée, mélangez. Coupez légèrement les racines, faites tremper la motte dans de l'eau 1/4h.
- Il faut laisser le point de greffe à hauteur du sol, sinon, c'est le porte-greffe qui va pousser. Par contre, si on plante une bouture, il faut enterrer le départ et buter pour protéger.
- Ne jamais remettre un nouveau rosier à la place d'un rosier mort sauf si celui-ci a plus de 15 ans. En effet, seuls les jeunes rosiers envoient des toxines dans la terre.
- La taille à 3 yeux a tendance à épuiser le rosier, il doit refaire son bois. Il est recommandé de tailler plus long sauf si on veut régénérer le pied.
- On peut mettre des plantes aromatiques au pied des rosiers : thym, serpolet, marjolaine, origan, elles protégeront les rosiers.
- Si vous plantez une clématite au pied du rosier, elle sera à l'ombre et les floraisons sont décalées.

### **Quelques adresses pour trouver ces rosiers**

Roseraie André Eve : 45170 Chilleurs-aux-bois

Pépinières Roses Loubert 49350 Les Rosiers-sur-Loire

Les Rosiers du Berry 18170 Loye sur Arnon

Il est possible d'acheter sur internet, de préférence à l'automne, mais commander dès juin / juillet pour s'assurer de la disponibilité.

## Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
<b>MAI 2016</b>				
1 <sup>er</sup> mai	9h-12h	Vourey sur la place	Troc aux plantes	
7 mai ou 11 mai		Larnas	Visite de l'iriseraie de Mr Laporte	
<b>JUIN 2016</b>				
5 juin	14h30	Vourey	Cueillette de prêle, fougère	
19 juin	14h30	Vourey	Cours de taille de tomates et aubergines	
25 juin	14h30	Poliénas ou Claix	Visite des plantes aquatiques à Poliénas (sous réserve) ou Ferme aux aromatique à Claix	

### 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**