

Lettre d'information du mois de septembre.

Dans nos jardins...

par Robert

Je souhaite que vous ayez passé de bonnes vacances, pour le jardin, cela n'a pas été évident.

La grêle a même fait de gros dégâts, les tomates ont connu de grandes difficultés pour murir.

Le site internet est très complet et chacun de nous peut, à tout instant, retrouver l'article de son choix en fonction de ses besoins. Je pense avoir parlé de chaque légume et de la façon dont on les cultive.

Je suis toujours à l'écoute de chaque adhérent(e) pour divers renseignements.

Ce mois de septembre sera réservé aux fleurs vivaces, au B R F (bois raméal fragmenté) et aux fraisiers.

Une vue d'ensemble sur les fleurs vivaces.

Je n'ai pas la prétention de connaître beaucoup les plantes vivaces.

Plus de 900 plantes sont identifiées. Les plantes vivaces ont la réputation d'être costaud mais sous certaines conditions.

Il y a des saisons propices pour les planter ; chez nous, je pense du dix septembre à la fin décembre ou de début mars à fin avril.

En racines nues, il est conseillé de praliner les racines dans une boîte de lithothamne. Pour les godets, il faut gratter la terre sur le dessus du godet, en cas de doute (pendant que la vendeuse tourne le dos), sortez la plante du godet pour contrôler l'état racinaire qui ne doit pas être trop sec.



Quand vous mettrez en place vos vivaces, ne négligez pas de bien ameublir la terre. Le procédé pour planter une plante en racine nue est le même : un peu de compost bien mûr ou du terreau mélangé à 50% avec de la terre de rebouchage sera parfait.

Petit conseil, achetez seulement des plantes non encore fleuries pour mettre au jardin. Ainsi, elles pourront mieux s'acclimater dehors et elles auront le temps de se mettre en place et de s'adapter à la température extérieure.

Pour les choisir, tenir compte des renseignements suivants que vous prendrez bien soin de noter sur un carnet.

- 1) le nombre d'heure de soleil nécessaire pendant la journée.
- 2) l'orientation : nord ou sud ou intermédiaire.
- 3) le lieu où l'on veut les mettre : une rocaille, un bac ou le long de la clôture,...

Ouvrir l'ordinateur et chercher à plantes vivaces, vous trouverez, par ordre alphabétique et par couleur, les renseignements que vous désirez. Selon l'exposition et l'emplacement, faites votre choix.

Certaines vivaces sont particulièrement faciles de culture; en voici une sélection en fonction de l'exposition que votre jardin pourra leur offrir.

Plate-bande	Sous-bois, lisière
Alchemille	Ephémères de
Anémones du	Virginie
Japon	Epimédium
Astilbes	Fougère
Campanule	Hosta
Hellébore	Cyclamen de Naples
	Pulmonaires

Vivaces faciles pour l'ombre

Plate-bande	Lisière, massifs
Aster	Ancolies
Campanule	Digitales
Erigeron	Phlox
Géraniums vivaces	Primevères
Heuchères	Violettes

Vivaces faciles pour le soleil ou mi ombre sol frais

Plate-bande	Rocaille, talus
Achillée	Acanthe
Coquelourde	Euphorbes
Gaillarde	Gauras
Helenium	Iris
Hémérocailles	Molène
Leucanthèmes	Oeillets nains
Népétas	Sédums
Pavots	Valérianes
Penstémons	
Rudbéckias	

Vivaces faciles pour le plein soleil et le sol même sec

Les plantes vivaces demandent peu d'entretien, il faut tenir le sol dés herbé.

Elles ont des couleurs et des hauteurs différentes ou sont rampantes, de quoi satisfaire tous vos regards. Elles durent plusieurs années, elles germent au printemps, le feuillage et les différentes fleurs s'épanouissent. Elles disparaissent l'hiver donc attention de bien repérer le lieu pour éviter un coup de pioche malheureux. Vous pouvez les protéger l'hiver par une couche de feuilles.

Au printemps, vous mélangez un peu de compost aux feuilles et les plantes traverseront la couche.

Le B R F (Bois Raméal Fragmenté).

Le B R F est du bois broyé mais le bois broyé n'est pas obligatoirement du B R F.

J'utilise dans mon jardin les deux matières depuis 8 ans et j'ai eu des surprises.

J'ai fait moi-même mon B R F avec du bois de rameaux verts broyés et étendu le jour même le 10 octobre 2008. Au mois de mars 2009, le sol était transformé avec du mycélium partout. J'ai fait des petites tranchées de quelques centimètres de profondeur et j'ai semé des petits pois. Au mois de juin, une récolte comme je n'en avais jamais eu, en quantité et en grosseur des gousses.

A la récolte des petits pois, j'ai coupé les plantes pour laisser les racines en terre. Les racines de légumineuses transmettent de l'azote contenu dans les nodosités (genre de petites boules). A la suite, j'ai semé de la moutarde (engrais vert) pour encore ameublir le sol.

Donc du 10 octobre 2008 au mois de juin 2010, pas une seule goutte d'eau à part la pluie tombée du ciel.

Quand j'ai étendu le B R F, le sol venait d'être labouré au motoculteur et avant c'était un pré. Je pensais avoir fait une grande découverte.

Les années qui ont suivi, j'ai refait différents essais avec du bois broyé récupéré à la commune de Vourey (issu des élagages) mais sans trop savoir ce qui avait été broyé, il était vert comme il se doit mais était-il issu des petites branches appelés rameaux ou faisait-il partie du bois caulinair (branches charpentières au tronc) ?

Le résultat attendu n'était pas au rendez-vous.

C'était aussi du bois broyé.....mais pas du B R F !

Je vous donne rendez-vous à la conférence à Réaumont le dimanche 23 octobre à 16 heures salle de la mairie pour avoir plus de renseignements.

Pour faire un bon B R F, il faut connaître la vie de l'arbre, les différentes essences, la fonction de la sève brute et la sève élaborée, le travail des champignons et de la faune du sol.

Je souhaiterais trouver au sein de notre équipe ou toute personne qui souhaite faire un essai dans son jardin : deux m² avec B R F. et deux m² sans B R F avec dessus les mêmes légumes.

Le BRF sera issu de bois de rameaux de même provenance, broyé par le même broyeur et étendu le même jour. Nous pourrions ainsi suivre ensemble le procédé chez chaque participant.

La terre de notre jardin étant différente, nous pourrions avoir des résultats très différents.

Les fraisiers.

Les Romains ont connu les fraisiers des bois et les ont utilisé dans leurs produits cosmétiques en raison de l'odeur agréable. Le fraisier commence à être cultivé partout en Europe vers le XIV siècle. On trouve le fraisier musqué incomparable par son parfum, les fraises sont petites de couleur rouge à chair blanche.



Le fraisier vert, espèce de plante herbacée vivace, avait des fraises d'un goût acide et des stolons de un à deux mètres de long. Elles étaient peu consommées.

L'hybride était le fraisier *fragaria cheloensis* issu du Chili mais consommé seulement par des populations locales. Tous les fraisiers *fragaria Vesce* sont des fraisiers des bois de petite taille mais particulièrement parfumés. Les premiers fraisiers cultivés dans les jardins étaient l'hybride *Fragaria Ananssa* du Professeur Duchesne ex Rozier.

Actuellement, les fraisiers comptent plus de six cent variétés avec deux catégories, les montants et les non-remontants. Vous choisirez en fonction de la place que vous avez au jardin et de l'intérêt personnel que vous leur apportez.

Le fraisier remontant ne signifie pas que la végétation grimpe mais que c'est la fructification qui remonte deux fois : une 1ère fois de juin à juillet et ensuite de mi-août à octobre ; la seconde récolte est plus étalée et les fruits un peu moins nombreux.

Trois variétés arrivent en tête :

- Gento : très productive qui donne des gros fruits à chair juteuse.
- Anabelle : bonne résistance aux maladies et un goût très sucré.
- Reine des vallées : dite des 4 saisons, fraises de petite taille mais sans interruption de juin à octobre.

Les fraisiers non-remontants, produisent massivement mais une seule fois de mai à juin.

3 variétés à conseiller :

- Gariguettes : au goût de fraise des bois, première fraise à partir du 15 mai, elle peut se cultiver sous tunnel.
- Cigoulette : fraise de 18 gr parfumée, chair fondante, résistante aux maladies et apte à la congélation.
- Ciflorette : fraise très précoce, haut de gamme, très bonne résistance aux

maladies.

J'ai eu et j'ai encore certaines de ces six variétés.

La préparation du sol avant la mise en place de vos fraisiers.

La terre sera travaillée en profondeur et libérée de toutes racines et cailloux.

Prévoir un apport de compost bien mûr, cinq litres au m² et une bonne poignée d'engrais bio genre patenkali au m².

En fonction de la place dont vous disposez au jardin, je vous conseille de faire deux variétés, une remontante et l'autre non. La non-remontante vous assurera des grosses fraises en nombre pour les confitures et la remontante, des fraises plus longtemps pour les tartes et les salades.

La culture

Formez des buttes, des billons de largeur 60 cm et de hauteur 20 cm. Vous planterez vos fraisiers sur les côtés du billon, à 30cm les uns des autres. Remplacez sur le croquis la côte 80cm par 60 cm et la côte 70 cm par 50 cm, ne pas tenir compte de la côte 150.



Vos fraisiers seront achetés soit en racines nues, soit en godets. Mais ces derniers seront plus chers à l'achat pour un résultat moindre. A la plantation, le collet du fraisier doit être juste à l'extérieur de la terre. Il faudra former une petite cuvette sur le pourtour du plan pour arroser sans excès.

Les revues de jardinage conseillent de mettre un plastique noir ou une toile tissée, Robert vous conseille des épines de pin (gratuit). Les épines restent propres et font fuir les limaces ; dernier point, l'acidité des aiguilles de résineux est bénéfique pour la terre.

Pour favoriser l'enracinement du fraisier, il est indispensable de couper les hampes florales.

Dans le mois qui suit, les premières fleurs du printemps doivent être supprimées en cas de surnombre.

Veillez à ne pas laisser de stolons, tiges qui partent du pied mère pour refaire un fraisier plus loin.

Une fraiseriaie produira trois ans ; ensuite, on refait la fraiseriaie ailleurs soit avec des plans nouveaux, soit en gardant des stolons seulement la 3^{ème} année. Vous devez attendre au moins trois ans pour refaire des fraisiers à la même place.

Maladies et insectes ravageurs :

- Le botrytis : nommé aussi la pourriture grise : Cette maladie fait partie des maladies cryptogamiques difficiles à combattre. Eviter les plants trop serrés et faire des pulvérisations de bouillie Bordelaise ou des décoctions de prêle. Les feuilles fanées doivent être régulièrement supprimées.



Fraise atteinte de botrytis

- Les pucerons : ils seront détruits avec du savon noir.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Voici quelques recettes à base de fraises.

Mousse biscuitée à la fraise

Ingrédients pour 4 verrines : - 250 gr de fraises - 250 gr de ricotta - 20 cl de crème fraîche liquide	- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre - 2 cuillères à café d'agar agar - 4 biscuits de Reims
---	---

Préparation :

Mixez 100 gr de fraises avec le sucre et les biscuits émiettés.

Ajoutez la ricotta et mélangez.

Versez cette préparation dans une casserole avec la crème liquide et faites la chauffer environ 30 secondes à feu doux en y rajoutant l'agar agar.

Coupez le reste des fraises en petits morceaux.

Dans chaque verrine, répartissez dans le fond les morceaux de fraises et versez la préparation sur les fraises.

Laissez au moins deux heures au frais.

Tartelettes fraises tomates

Pour 2 tartelettes :

- un peu de pâte sablée sucrée

- 50g de tomate + 4 à 5 rondelles

- 1/2 sachet de sucre vanillé

- 5 fraises (110g) + 2 fraises

- 2 cas de sirop de sucre de canne

- 1g agar-agar

Beurrer vos moules à tartelettes. Abaisser votre pâte et la mettre dans les moules.

Faire cuire à blanc la pâte pendant 15 minutes à 180°C (avec des haricots dedans).

Découper les 5 fraises et les 50g de tomate en morceaux. Mixer.

Mettre dans une petite casserole, ajouter le sucre de canne.

Bien mélanger. Quand c'est chaud, ajouter l'agar agar. Verser dans les tartelettes cuites.

Mettre au frigo pendant 30 minutes.

Découper les 2 fraises et décorer les tartelettes avec des rondelles de tomate et de fraise. Saupoudrer de sucre vanillé.

Décorer les assiettes de présentation avec le reste du coulis.

Réserver au frais.

Crèmes amandines à la fraise et à la rhubarbe

250 ml de lait végétal

2 tiges de rhubarbe

250g de fraises

1 c à c bien bombée d'agar-agar

3 grosses c à s de purée d'amandes blanchies

4 c à s de sucre de canne non raffiné

Eplucher la rhubarbe et la couper en petits tronçons. La faire cuire quelques minutes au micro-onde afin qu'elle devienne tendre.

Mixer la rhubarbe cuite et les fraises avec le sucre. Goûter pour voir si ce n'est pas trop acide et ajouter du sucre au besoin. Ajouter la purée d'amandes et mixer encore un peu.

Amener le lait à ébullition et y ajouter l'agar agar. Bien mélanger et maintenir l'ébullition quelques instants.

Verser le mix fraises-rhubarbe dans le lait et touiller avec entrain.

Finalement, verser la préparation dans des petits ramequins et réserver quelques heures au frigo.

Démouler et garnir avec une fraise avant de servir.

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
10/09	14h30	Vourey	Atelier bouturage	
17 et 18/09	14h30	St Aupre	Foire aux chèvres. Stand JNAC	
24/09	14h30	Vourey	Film sur les graines+ partage d'expérience et démonstration	
8/10	14h30	Vourey	Art floral avec les fleurs du jardin	
15/10	14h30	Vourey	Assemblée générale + repas partagé + troc aux graines	
22 et 23/10	14h30	Réaumont	Foire aux arbres. Conférence sur le 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:

jnacvourey@gmail.com

Site internet :

jnac.e-monsite.com