

Lettre d'information du mois de décembre.

Dans nos jardins...

par Robert

Jardinière d'hiver

Ce jour, il neige. Les flocons, les uns après les autres, recouvrent le jardin. La neige ne fait pas de mal au jardin, elle le protège du froid. Mais ne restons pas là, le nez collé à la vitre à attendre le printemps.

Au contraire, gardons la pêche et préparons dans un premier temps la décoration des fenêtres pour attendre les jours meilleurs.

Nous allons travailler ensemble pour décorer la fenêtre pour l'hiver :

Choisissez un contenant en fonction de la grandeur de la fenêtre (barquette vide depuis l'été ou plusieurs pots) :

1) Nettoyez le contenant à l'intérieur et à l'extérieur.

2) Prévoyez le drainage (environ deux centimètres au fond du récipient de billes d'argile ou tout simplement de morceaux de tuiles cassées ou de pots de fleurs cassés → voir chantier en cours ou poubelle du cimetière).

Il est préférable de mettre à l'intérieur de la jardinière du plastique à bulles sur les côtés. Le fixer avec une agrafeuse.

Il doit vous rester un fond de sac de terreau depuis cet été.



Calculez le volume du récipient. Ce volume vous le partagez en trois : un tiers de sable de rivière, un tiers de terreau et un tiers de terre de jardin (si vous avez une taupe au jardin, prenez la terre de la taupinière, ce sera excellent). Mélangez bien les trois composants puis remplissez à moitié la jardinière ou les pots.

- 3) Le nombre et le choix des plantes :
Pour 1 jardinière longue de 1 mètre, prévoir cinq plantes dont une ne craignant pas le froid (par exemple : Bruyère, hellébore, campanules, pensées, lierre panaché,...).

Quand vous sortirez la plante du pot, prendre soins de libérer les racines.



Placez au centre de la jardinière la plante qui aura la vie la plus longue (dans les plantes citées plus haut cela sera l'hellébore) ; sur un côté, mettez le lierre panaché pour qu'il soit retombant et pour les autres plantes, je vous laisse le choix.

Entre chaque plante et endroit resté libre, enfoncez des bulbes de printemps genre jonquille, narcisse, tulipe qui viendront remplacer les plantes de l'hiver. Vous aurez le choix de remplacer en cours de saison la fleur à qui il arriverait malheur.



Connaître la nature de la terre de son jardin

Pour écrire cet article, j'ai cherché dans plusieurs livres de jardinage et sur internet. Chacun traite le sujet à sa façon, tout ça mélangé à mes observations et mes repères, et voici quelques conclusions que je voudrais partager avec vous.

La composition du sol sera différente d'un sol à un autre. Il peut être sableux, argileux, calcaire ou humifère. Pour cette raison, les plantes ne poussent pas aussi facilement dans un sol que dans un autre mais on peut corriger son sol en partie.


On peut se faire une idée en prenant la terre dans sa main et réaliser un boudin, si ceci est possible, c'est que vous avez une terre argileuse. On peut faire d'autres observations pour d'autre type de sol.

Mais le plus simple est de se rendre dans une jardinerie du coin pour acheter un kit d'analyse, celui-ci vous donnera avec précision la composition physique de votre terre.

Teneur d'une terre idéale : 60% de sable, 20 % d'argile, 10% de calcaire et 10 % d'humus.

Il est très important de savoir différencier amendement et fertilisation :
Sur les terres argileuses, humifères ou sableuses, faire un apport de calcaire sous forme de lithothamne (le dosage sera en fonction de l'analyse du sol).

Type dominant	Couleur	toucher	tests	Plantes indicatrices
<p><u>Sableuse</u></p> <p>plus de 70 % de silice</p> 	Jaunâtre à grise	rugosité des grains au toucher, l'échantillon s'effrite	<p>Boule : la boule ne se forme pas</p>  <p>Onagre</p>	<p>héliotrope, vipérine des sables, onagre, centaurée maculée, chardon crépu/penché, solidagos.</p> <p>Les carottes, navets, asperges, haricots verts et secs poussent bien dans un sol un peu sablonneux. Vous pouvez aussi y planter des oignons, des salsifis et des radis</p>
<p><u>Argileuse</u></p> <p>+ de 30 % d'argile.</p> <p>Terre riche mais difficile à travailler</p> 	ocre marron à brun	Collante. L'échantillon ressemble à de la pâte à modeler.	<p>Boule : belle boule, un peu collante. Jetée par terre, elle ne se décompose pas.</p> <p>Par temps sec, la terre se rétracte et fissure.</p> <p>Calcaire : aucune effervescence</p>	<p>Les pissenlits, les liserons, le plantain, les renoncules, la camomille, le trèfle.</p> <p>Vous pourrez y planter des artichauts, des céleris, des choux, des poireaux, de l'oseille, des épinards et de la mâche ainsi que du cresson et des tomates et des courges.</p>

<p><u>Calcaire</u></p> <p>Plus de 15 % de calcaire.</p> <p>Terre assez pauvre mais elle peut être argilo calcaire</p>	<p>Claire, blanchâtre</p>		<p>Calcaire : plus il y a d'effervescence et plus la terre est calcaire.</p>	<p>Coquelicot, lavande, serpolet, camomille sauvage, campanule sauvage, chardon et sauges</p> <p>Les petits pois, les betteraves, les haricots verts et les choux y poussent assez bien</p>
<p><u>Humifère</u></p> <p>Plus de 10 % d'humus.</p> <p>Terre riche, acide.</p>	<p>Foncée, presque noire avec débris végétaux visibles.</p>	<p>granuleuse, une sensation spongieuse</p>	 <p>Digitale</p>	<p>Terre acide : myrtille, fougère, digitale pourpre, bruyère, mousse.</p>

Pour nous qui voulons jardiner de façon naturelle, je bannis les engrais coup de fouet (engrais à effet rapide) au profit d'un engrais lent genre Patenkali à mettre à l'automne (une poignée par mètre carré) ou épandre quatre à cinq centimètres d'épaisseur de compost jeune avec 4 cm de paille pour recouvrir le tout.

Moi, je mets du BRF sur certaines parcelles mais on refera le point sur le sujet.

Pour ceux qui auraient du vieux fumier de vache, c'est très bien aussi.

Le fumier composté à l'avantage de structurer et amender en même temps.

Mais, il faut parfaitement en connaître la provenance car les animaux sont souvent traités aux antibiotiques.

Pendant les jours d'hiver, faites vous un châssis.

Vous trouverez sur le forum du site JNAC la liste du matériel et la façon de le réaliser. Pour cela, une fois sur le site, tapez « châssis » et vous aurez le numéro de la revue et la page.

A vous de jouer !!!!!!!

La Mâche.

La mâche est originaire de l'Amérique du nord, c'est une petite plante herbacée de la famille caprifoliacée.

Elle a une multitude d'appellations en fonction des différents pays et régions, quelques exemples : Oreille de lapin, herbe des Chanoines, doucette, Gallinette, rampon et d'autres encore.

Dans les Alpes de Haute Provence, on la trouve dans les champs de blé après les moissons ou encore dans les parcs où ont séjourné les moutons. Je ne pourrai pas dire si la graine était déjà commercialisée.



Culture spontanée à l'état sauvage.

Les variétés :

Beaucoup de variétés sont apparues ce jour : Ronde Maraichère, verte à cœur plein, coquille de Louviers, verte de Cambrai , à grosses graines.



Coquille de Louviers



à grosse graine

La culture :

Le sol n'a pas besoin d'être particulièrement préparé. Suite à une autre culture, un coup de griffe sur la surface du sol puis vous semez en ligne ou à la volée. Un coup avec le dos du râteau pour égaliser (sans appuyer pour éviter de déplacer les graines).

Le semis en ligne sera plus facile à entretenir propre.

Une toile d'ombrage est vivement conseillée pour humidifier constamment le semis, la toile peut être remplacée par des feuilles de fougère.

En cas de semis trop serré, il faut prélever des plants qui seront repiqués ailleurs.

Consommation :

Elle pourra être consommée à partir du mois de septembre.

Elle peut être mangée cuite ou crue, mélangée avec des noix, des pommes en fonction de vos goûts.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

Velouté de mâche (<http://www.cuisine-libre.fr/veloute-de-mache>)

Ingrédients

150 g de mâche, 2 pommes de terre, 1 échalote, 1 noix de beurre frais, 10 cl crème fraîche, 1 litre d'eau, sel, poivre.

Passez la mâche sous l'eau, sans l'essorer. Mettez de côté une poignée de jolies feuilles. Épluchez l'échalote et hachez-la. Épluchez les pommes de terre et débitez-les en petits morceaux.

Dans une grande casserole, faites fondre une noix de beurre et laissez suer l'échalote quelques minutes. Quand elle est translucide, ajouter la mâche et faites-la revenir quelques minutes en remuant. Ajoutez les pommes de terre et couvrez d'eau bouillante. Faites cuire à feu doux pendant une demi-heure.

Quand les légumes sont bien tendres, mixez le tout hors du feu. Retirez éventuellement du liquide cuisson pour obtenir un velouté onctueux. Ajoutez la crème, salez, poivrez et mélangez.

Servez dans des bols individuels décorés de quelques feuilles de mâche.

Conseil du chef :

La mâche cuite révèle un peu d'amertume : vous pouvez l'atténuer en ajoutant une cuillère de sucre à la cuisson.

Pour varier :

Vous pouvez servir cette soupe, au surprenant goût de petit pois, avec des petits croûtons dorés, des lardons ou des rondelles de chorizo croquantes.

Salade de mâche à l'avocat. (<http://allrecipes.fr>)

Ingrédients : 4 personnes

450 g de mâche, 2 gros avocats coupés en lamelles, 1 botte d'oignons verts (oignons botte) hachés, 2 branches de céleri émincées, 1 pomme évidée et émincée, 1 bouquet de ciboulette hachée, 2 cuillères à soupe de tomates séchées.

De l'huile d'olive au goût, sel et poivre du moulin.

Méthode de préparation : Préparation : 20minutes.

Dans un grand saladier, mélanger la mâche, les lamelles d'avocat, les oignons verts, le céleri, la pomme, la ciboulette et les tomates séchées.

Juste avant de servir, arroser d'un filet d'huile d'olive et assaisonner au goût avec du sel et du poivre. Tourner la salade et servir immédiatement.

Cake mâche, olive verte et pignons de pin.

(<http://www.unevegetariennepresqueparfaite.com>)

Ingrédients : 3 œufs, 200g de mâche, 150g de farine, 1 sachet de levure, 10cl d'huile d'olive, 12.5cl de lait végétal, 2 cuillères à soupe de purée d'olives vertes, 60g de pignons de pin, du sel et du poivre.

- Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure. Ajoutez ensuite les œufs. petit à petit, versez l'huile d'olive et le lait végétal.
- Ajoutez ensuite la mâche et la purée d'olives vertes. Mélangez.
- Grillez à sec les pignons de pin puis incorporez-les au mélange.
- Disposez le mélange dans une douzaine de petits moules à cakes beurrés.
- Enfournez à 180°C une vingtaine de minutes et régalez-vous dès la sortie du four.

Pêle-mêle :

par Isabelle Ronayette

Atelier à Vourey du 19/11/16

Recette de blanc arboricole façon Robert (Jardinier expert de l'association Jardin Naturel Astuces et Conseils).

Objectifs :

Éliminer les insectes nuisibles qui s'installent dans l'écorce de l'arbre

Protéger les jeunes arbres du froid, éviter que leur écorce ne se fende pendant l'hiver, et donc les préserver des maladies.

Ingrédients :

10 litres d'eau,

5 kg d'argile blanche, qui isole du froid (on peut en trouver chez Marie Nature à Moirans, à 3€ les 5 kg),

3 kg de bouse de vache fraîche, qui lie les ingrédients et les fait adhérer au tronc,

1 kg de lithothamne, qui a des propriétés désinfectantes.

500g de cendre de bois

Matériel :

Une brosse métallique

Sécateur

Un grand seau

Une brosse (type vieux balai)

Recette :

Mélanger tous les ingrédients. Il n'est pas nécessaire de les faire reposer ou mariner.

Préparation de l'arbre :

Couper les rejets sur le tronc, s'il y en a.

Gratter le tronc à la brosse métallique pour ôter les mousses, s'il y en a.

Application du produit

Période préconisée : entre le 15 octobre et le 15 janvier.

Appliquer le produit sur le tronc, jusqu'à la première branche de l'arbre.

Si jamais il pleut juste après l'application, couvrir le tronc.

Une fois sec, le produit prend une couleur blanche, et reste en place jusqu'au printemps.

Ce produit ne se conserve pas.

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
Décembre 2016				
7 décembre :	14h00	Renage	Confection de blanc arboricole+fabrication d'abris à insectes.	
10 décembre :	14h00	Vourey	Art floral	
Janvier 2017				
7 janvier	14h00	Vourey	Pogne des rois, prise des adhésions, rappel sur la commande de graines, conférence BRF par Robert	
21 janvier	14h00	Vourey	Atelier sur le lombricompostage ou taille des pommiers	

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