

## *Lettre d'information du mois de janvier.*

**Dans nos jardins...**

par Robert

**Nous vous souhaitons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année qui commence. En espérant qu'elle soit propice à nos jardins et que nous ayons enfin de bonnes récoltes.**

**Retrouvons nous samedi 7 janvier à 14h00 autour de la pogne.**

### **Sachons faire la différence entre du terreau et du compost.**

Pour faire un bon jardinier, sachez faire la différence entre du compost et du terreau vendu en sac dans les jardinerie.

Le terreau : C'est seulement un support de culture composé de tourbe inerte, de fibres, d'écorces de bois et de sable. En fonction du prix, il peut toutefois avoir un petit complément d'engrais. Je vous conseille vivement de lire la composition avant de faire votre choix.

#### Le compost fait maison :

Il peut être très variable d'une famille à une autre :

- Déjà en fonction du nombre de personnes au foyer et si vous êtes en maison ou en appartement.

- Ensuite, si vous avez des poules ou non. Grosse différence car ces dernières vont profiter des restes de cuisine et le composteur se contentera des coquilles d'œufs mais en plus il aura les fientes et la paille des nids plus des plumes.

Les fientes de poule = azote abondante. Il faut donc apporter du carbone = matière sèche (journal coupé en morceaux, brindilles de bois, feuilles mortes) et tenir le tout mélangé et humide.

#### Le terreau de feuilles :

Chaque automne les feuilles des arbres et des arbustes tombent, la nature reprend ses droits. Les feuilles se décomposent sur place et du coup vont nourrir les plantes et les arbres qui les ont fournies. Ce cycle naturel durera des années et encore longtemps.

Comment faire son terreau de feuille? : Il faut disposer d'une grande quantité de feuilles ; si ces dernières sont trop grandes, il sera préférable de les broyer à la tondeuse. Pour cela, prendre soin d'étendre vos feuilles sur le gazon déjà tondu. Mettre la tondeuse en position intermédiaire et mettre le panier à la tondeuse pour récupérer les feuilles.

Mettre vos feuilles dans un composteur vide ou faire un contenant grillagé ou simplement prendre un sac poubelle noir. Placer vingt centimètres de feuilles, faire un arrosage de purin d'ortie ou de consoude. Recommencer la même opération autant de fois que vous aurez de feuilles disponibles ou jusqu'à ce que le contenant soit rempli. L'arrosage de purin d'ortie sera renouvelé à chaque couche de feuilles. Le tout doit être tenu humide mais pas inondé.

Ne tasser pas trop les feuilles, prendre soin de les remuer trois fois dans l'année. Ce terreau sera le meilleur pour faire les semis mais il faut le laisser vieillir deux ans.

## **De début janvier à fin février, c'est le moment idéal pour récupérer des greffons.**

**Définition d'un greffon** : il s'agit de couper un morceau d'une branche aoûtée (« aoûté » signifie ayant poussé l'année d'avant au mois d'août). Ce prélèvement se fera d'un coup de sécateur sur une branche, l'arbre sera choisi pour ses bonnes qualités (bon producteur de fruits que l'on souhaite et sans aucune maladie). Sur ce greffon de 25 cm environ, les yeux seront nombreux et placés de 30 à 45 °C par rapport à l'axe de la tige pour avoir une mise à fruits rapide. Les greffons prélevés seront immédiatement étiquetés et identifiés pour ne pas confondre leur provenance et savoir à qui ils sont destinés.

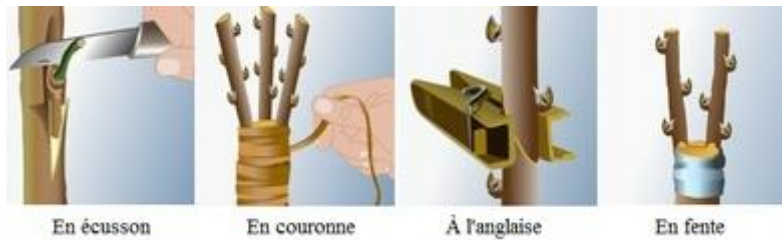
### **Conservation jusqu'au jour de la greffe :**

Vous les placerez au nord contre un mur à l'ombre, la base enterrée dans une terre sableuse et humide ou alors vous les roulerez dans du papier journal humide et les rangerez dans le bac à légumes du réfrigérateur.



Voici, ci-dessous, un tableau reprenant le type de greffe à effectuer selon les fruitiers avec les périodes.

<b>Arbres fruitiers</b>	<b>Période</b>	<b>Type de greffe</b>
<b>Abricotier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• avril</li> <li>• août</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe à l'anglaise.</li> <li>• Greffe en écusson.</li> </ul>
<b>Amandier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mars</li> <li>• août</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en fente.</li> <li>• Greffe en écusson.</li> </ul>
<b>Cerisier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• avril</li> <li>• septembre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en fente et greffe à l'anglaise.</li> <li>• Greffe en écusson.</li> </ul>
<b>Cognassier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• avril</li> <li>• août</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en fente et greffe à l'anglaise.</li> <li>• Greffe en écusson.</li> </ul>
<b>Noyer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mars</li> <li>• avril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en fente.</li> <li>• Greffer au collet.</li> </ul>
<b>Olivier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mars</li> <li>• septembre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en fente.</li> <li>• Greffe en couronne.</li> <li>• Greffe en écusson.</li> </ul>
<b>Oranger</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• août et septembre</li> <li>• mai et août</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en fente, greffe en placage.</li> <li>• Greffe en écusson.</li> </ul>
<b>Pêcher</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• août et septembre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en écusson.</li> </ul>
<b>Pommier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mars - mai</li> <li>• août - septembre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en fente, greffe à l'anglaise.</li> <li>• Greffe en couronne.</li> <li>• Greffe en écusson.</li> </ul>
<b>Poirier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mars - mai</li> <li>• juillet - août</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Greffe en fente, greffe à l'anglaise.</li> <li>• Greffe en couronne et en écusson.</li> </ul>



Greffoir de jardinier



Divers greffons de fruitiers

## Un tunnel plastique pour plusieurs usages

Il est facile à transporter où vous voudrez l'installer.

Matériel à prévoir :

- 1 chevron de 5 x7cm longueur 2 mètres
- 2 chevrons de 5x7cm longueur 3 mètres

Le chevron de 2 mètres sera coupé en son milieu.

Former un rectangle avec les 2 chevrons de 3 mètres et les deux morceaux d'un mètre. Fixer 4 équerres métalliques, une dans chacun des angles et visser le tout.

Sur les longueurs de 3 mètres, percer des trous : 5 trous en tout, 1 de chaque côté à 4 cm des extrémités et 3 autres réparties à égale distance entre eux

....i.....i.....i.....i.....i.....

Idem sur le grand côté d'en face.

Prendre 5 arceaux en acier galvanisé diamètre du fil 5mm , les trous dans le bois seront de 6 mm.

Les deux grandes longueurs seront percées de la même manière, vous enfoncerez les arceaux dans les trous et vous aurez une ossature terminée.

Acheter un plastique anti U V de 5 mètres de long et 3 mètres de large.

Sur le grand côté du rectangle bois, le plastique sera placé le long du châssis, il dépassera d'un mètre de chaque côté.

.....latte bois

.....plastique

.....côté du chevron

Sur le chevron, en commençant par le centre est cloué ou vissé une latte de bois de 30mm de largeur et de 15mm d'épaisseur.

Ces trois seront vissés ensemble.

Le plastique dépassera d'un mètre de chaque côté et viendra fermer les extrémités, passez le plastique par-dessus les arceaux.

Sur l'autre côté ouverture, un liteau de 27x27 mm de 3 mètres ou encore mieux une tige à rideau de 3 mètres. Vous agrafez le plastique dessus et vous roulez le supplément dessus pour arriver juste sur le côté du chevron d'en face : 1 crochet de chaque côté de la barre le tiendra fermé.

Pour l'ouvrir, relevez le crochet de part et d'autre de la barre et la rouler sur le dessus.

Sur les parties latérales, au centre du chevron, vissez un piton fermé et attachez une ficelle nylon qui va faire un faux tour à tous les arceaux et sera tendue sur le chevron d'en face et attachée.

**Dans un atelier de début de saison, nous pourrions en construire un.**

Cette structure pourra être utilisée pour différentes occasions : un filet à insectes à la place du plastique pourra faire une bonne protection pour la mouche du poireau; cette même structure surélevée sur quatre pieds pourra faire un abri à tomates.

### Le chénopode bon-Henri.

par Françoise

#### Culture :

Plante vivace des montagnes pouvant atteindre 60 à 80cm de haut.

Plante de culture très facile qui fait partie des « légumes sauvages ».

Elle aime les sols riches et frais.

Les apports d'eau peuvent être nécessaires si le sol est trop drainant et en cas de grosses chaleurs.

Il s'avère utile de mettre un paillage autour du pied pour éviter le désherbage et maintenir la fraîcheur du sol.

Pour la première récolte, il faut attendre 1 an environ après le semis et quelques mois après la division de touffe. Le taux de réussite des semis étant très faible mieux vaut opter pour la division de touffe.

Les feuilles de chénopode peuvent être prélevées au fur et à mesure des besoins tout au long de sa période végétative.



#### Cuisson et consommation :

La saveur des feuilles rappelle celle de l'épinard tout en étant plus fine.

Les feuilles de chénopodes blancs se consomment comme les épinards, les blettes, les fanes de betteraves... c'est-à-dire cuites ou crues. Crues en salades ou cuites poêlées, en farce, en risotto, avec des pâtes, en omelette, en gratin, en quiches, dans les bricks.

Les tiges se consomment cuites comme les asperges.

Les graines, retrouvées à la fin de l'été et à l'automne, sont aussi comestibles. Elles sont utilisées comme condiment.

Congélation : Effeuillez les chénopodes, blanchissez les feuilles et les tiges 30 secondes dans une eau bouillonnante salée. Rincez à l'eau froide afin de stopper la cuisson, essorez et congelez. Vous pouvez les conserver au congélateur pendant 3 à 6 mois.

## De vous à nous...

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

#### Recettes :

par Françoise

Pour commencer voici une recette de gâteau aux noix que j'ai testé pendant les vacances.

#### Gâteau aux noix :

250g de cerneaux de noix, 50g de farine, 4 œufs, 120g de beurre, 150g de sucre, une bonne pincée de sel.

Hacher les noix.

Mélanger les noix avec la farine et le sucre.

Mélanger ensuite avec les jaunes d'œufs puis le beurre.

Mettre le sel dans les blancs d'œufs et les monter en neige, les ajouter ensuite au mélange.

Faire cuire à four chaud environ 30 minutes.

Et voici comme deuxième recette, la recette de bûche que j'ai faite pour Noël.

#### Bûche à l'ananas et à la noix de coco(pour 6 personnes)

##### Pour le biscuit

Sel

75g de sucre glace

100g de farine

4 œufs

##### Pour la mousse

3 feuilles de gélatine

1 bombe de chantilly

15g de maïzena

75g de sucre glace

3 jaunes d'œufs

1 boîte d'ananas 300g (ou 1 frais)

##### Pour le sirop

10 cl d'eau (ou le jus de la boîte d'ananas)

1 c à s de sucre glace

3 c à s de rhum (facultatif)

##### Pour le décor

(quelques morceaux d'ananas, quelques fruits rouges, des personnages de Noël...)

125g de noix de coco râpée

1 c à s de miel d'acacia

#### Préparation

Étape 1 : Pour le biscuit.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes au fouet électrique avec le

sucres glace. Quand le mélange devient mousseux, ajouter la farine, puis les blancs montés en neige, avec une pincée de sel.

#### Étape 2 :

Verser la préparation sur une feuille de papier sulfurisé, posée sur une plaque à pâtisserie (ou sur la plaque du four). Lisser le dessus. Cuire au four 10min. Quand le biscuit est cuit (légèrement blond), le retourner sur un torchon humide et ôter le papier sulfurisé. Rouler le tout dans la largeur et laisser refroidir.

#### Étape 3 : Pour la mousse

Fouetter les jaunes d'œufs avec 75g de sucres glace, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

#### Étape 4 :

Mixer l'ananas au robot pour obtenir 300g de purée. (Conserver le jus si vous prenez de l'ananas en boîte).

#### Étape 5 :

Faire ramollir les feuilles de gélatine, dans un peu d'eau froide. Diluer la maïzena dans 2 c à s d'eau, l'ajouter au mélange œuf et sucres glace, ainsi que la purée d'ananas.

#### Étape 6 :

Versez le mélange dans une casserole et faire cuire à feu très doux, en remuant sans cesse avec une spatule, jusqu'à ce que la préparation nappe la spatule. Retirer la casserole du feu et ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Bien mélanger. Mettre au réfrigérateur et laisser légèrement prendre.

#### Étape 7 :

Incorporer délicatement la chantilly à la mousse quand celle-ci a bien refroidi.

#### Étape 8 : Pour le sirop.

Faire fondre le sucre dans l'eau, puis ajouter le rhum (facultatif). Dérouler le biscuit et l'imbiber avec le sirop. Puis étaler la mousse et rouler le biscuit dans un papier film. Réserver 12h au réfrigérateur.

#### Étape 9 :

Avant de servir (ou avant le repas), faites chauffer le miel et étalez-le sur toute la bûche puis saupoudrez de noix de coco râpée et laissez votre imagination parler pour la décoration. Si besoin, replacez la bûche au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Conseil : Le sirop peut être remplacé par le jus de la boîte d'ananas. J'ai remplacé le miel par de la gelée de groseille.

**Quelques infos suite à notre dernier CA :**

Lors des sorties à la journée, nous donnons à titre indicatif un tarif de base pour l'indemnisation du conducteur : 0,32c d'euros du kilomètre par personne dans le véhicule.

Pour le prêt du matériel : On demande que chaque personne empruntant le matériel ait participé à au moins deux ateliers minimum (AG comprise) dans l'année.

Le petit matériel à moteur sera aussi en location de façon à payer les éventuelles réparations, l'affutage, proposition de 5 euros...

Prise d'une assurance de 25 euros par an permettant de couvrir le vol de notre matériel. Le broyeur est garanti deux ans et pour tout ce qui n'est pas couvert par l'assurance, c'est la responsabilité civile de l'emprunteur qui est engagée.

Nous avons également une assurance multirisque qui nous coûte 45 euros par an pour 50 adhérents. A partir de 51 adhérents, cette assurance passerait à 87 euros. C'est pour cela que nous décidons de créer une catégorie « sympathisant » pour regrouper les quelques personnes qui se sont inscrites seulement pour recevoir la revue.

## Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
<b>Janvier 2017</b>				
Samedi 7 janvier	14h00	Vourey	Diaporama sur le BRF+ pogne des rois	Robert
Samedi 21 janvier	14h00		Lombricompostage ou taille des pommiers (en fonction de la météo).	
<b>Février 2017</b>				
Samedi 4 février	14h00		Taille ou construction du châssis (selon météo)	
Mercredi 15 février	14h00		Taille ou construction du châssis(selon météo)	

### 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**