

Lettre d'information du mois de février.

Dans nos jardins...

par Robert

Semis primeurs

Nous sommes encore en plein hiver mais les jours augmentent de quelques minutes.

Pour ceux qui ont commandé des graines, elles ne tarderont pas à arriver à condition que vous ayez tous pensé d'envoyer votre commande et le règlement de celle-ci.

Sur la revue de janvier, j'avais donné les explications pour construire un tunnel plastique pour faire quelques légumes primeurs. Nous ferons ensemble ce premier tunnel pendant un atelier.

Pour le mettre en place, vous choisirez l'endroit le plus abrité du jardin. Vous donnerez un coup de grelinette sur la parcelle prévue et vous prendrez soin d'enlever les cailloux. Ensuite, vous enlèverez une épaisseur de 10 cm de terre sur le dessus que vous mettrez de côté, vous remplacerez cette terre par dix centimètres de fumier chaud de cheval: le fumier frais de cheval réchauffe la terre. Vous replacerez la terre par dessus. Ce système correspond un peu à une couche chaude. La terre sera égalisée sur le dessus.

Sur toute la longueur et au centre du tunnel, vous repiquerez des plants de salades achetés au marché ou en jardinerie. Sur un côté, vous sèmerez une ligne de laitue Appia (précoce); sur l'autre côté et sur toute la longueur une raie de carottes (Nantaise Améliorée) mélangée avec des radis saxas.



Il faut arroser avec une pomme fine le matin vers dix heures.

Quand les radis auront poussé, vous les mangerez et ils feront de la place aux carottes que l'on a tendance à semer trop serrées.

Quand les premières salades repiquées seront bonnes à être mangées, les laitues semées auront poussé et seront repiquées à la place des premières. Quand toutes les salades seront mangées, deux autres rangées de carottes pourront être semées.

Cette fois, mettez du marc de café avec les graines de carottes pour repousser l'araignée rouge.

Toutes les graines citées ce jour ou plus tard sont disponibles chez notre fournisseur: La bonne graine (Graines bio ou non traitées).

Usage du sécateur

Nous avons commencé la taille de nos fruitiers, trop souvent nous utilisons mal nos sécateurs. Le sécateur se compose de deux lames, l'une coupante et l'autre non. Observez sur la photo ci-dessous, la lame non coupante appuie sur la partie de rameau à conserver, l'autre lame tranche la partie du rameau à éjecter.



Pour faire une coupe nette, la lame fixe sera seulement acérée et la lame tranchante sera aiguisée.

On trouve de plus en plus de modèles différents, le modèle pour mesdames, le modèle pour les gauchers, les modèles à crémaillère pour démultiplier l'effort.

Prenez le sécateur en main avant de l'acheter; en jardinerie, il y a toujours des sécateurs sortis des emballages pour pouvoir les essayer.

Les deux parties du sécateur sont tenues ensemble par un axe et un écrou freiné (cela signifie que l'on pourra régler l'écartement des lames, par seulement $\frac{1}{4}$ de tour de l'écrou). Entre les manches, un ressort de rappel pour tenir le sécateur ouvert et quand on le presse dans la main il coupe.

Le sécateur sera toujours tenu bien aiguisé et dépourvu de rouille, il faut le tenir au sec et plié dans du journal.

Quand vous avez fini de tailler un arbre, il est souhaitable de passer les lames à l'alcool pour éviter de transmettre les maladies d'un arbre à l'autre.



En cas de branche trop grosse, ne pas hésiter à prendre une scie égoïne ou un sécateur a deux bras.

Créer un massif de fleurs

C'est sûrement le souhait de beaucoup de jardinières et jardiniers mais quel casse-tête. Il y a un grand nombre de questions à se poser :

- 1) Savoir déterminer l'endroit en fonction de l'effet visuel.
- 2) Quelle doit être la surface du futur massif en fonction de la surface environnante?
- 3) Quelle forme donnée au massif? dans un angle, avec le devant en forme de cercle ou en forme géométrique particulière,...
- 4) Quel est l'état actuel du sol, est-il plat ou pentu ?
- 5) Que pensez- vous mettre?: des arbustes et fleurs vivaces ou des fleurs annuelles ou bisannuelles ? Le prix en sera différent.

En fonction du style choisi (français, anglais ou autre encore), choisissez les plantes de votre goût.

Ensuite, faites un croquis de votre futur massif à main levée. Faites la liste par couleur et hauteur des plantes ou arbustes choisis. Faites des petites pastilles de la couleur de chaque plante et positionnez les sur le massif.

Vous pouvez les changer de place, tenir compte de la taille adulte et définitive.



Aux plantes peuvent s'ajouter différents éléments: barrières de bois, un petit banc ou divers autres objets.

Je suis à la recherche d'un paysagiste qui pourrait nous donner des explications sur le sujet.

Primevère

par Joëlle

Il existe 4 espèces de primevères sauvages:



Primevère acaule



Primevère élevée



Oreille d'ours ou Auricule



Primevère officinale

La primevère acaule (*Primula vulgaris* Linné ou *Primula grandiflora* Lamk.):

5 à 10 cm de haut, dont les fleurs jaune pâle sont solitaires, portées chacune par un long pédoncule qui les rattache à une tige si courte qu'on ne la voit presque pas (d'où son qualificatif d'"acaule", qui signifie "sans cou"). Bien que les fleurs de cette espèce n'aient pratiquement pas de parfum, elles sont très prisées depuis des siècles par les Anglais - à la fois comme symbole printanier et pour leur comestibilité. On les utilise - ainsi que les jeunes feuilles - pour décorer et agrémenter des plats printaniers traditionnels.

La primevère élevée (*Primula eliator* Schreb.):

Hampe florale de 10 à 30 cm de haut, aux feuilles plus rugueuses, et dont les fleurs sont de couleur jaune-soufre, plus foncées à la gorge. Cette espèce ne dégage pas de parfum immédiatement perceptible.

Gorge = ce terme désigne la partie tubulaire supérieure de la corolle d'une fleur dont les pétales sont soudés entre eux lorsque les pétales.

La primevère "oreille d'ours", appelée aussi Auricule (*Primula auricula*):

Hampe florale de 5 à 20 cm, toujours à fleurs jaunes d'un aspect mat farineux, mais avec une gorge blanche, et des feuilles beaucoup plus épaisses et lisses. Les fleurs sont agréablement odorantes.

La primevère officinale, *Primula officinalis*, est généralement appelée coucou.

C'est l'une des premières fleurs du printemps, comme l'indique son nom latin *primus* « premier », « veris » printemps.

On récolte son rhizome souterrain à l'automne ou à la fin de l'hiver; on le nettoie, on le fend en long, on le sèche au soleil ou à four doux. On cueillera aussi les parties aériennes, feuilles et fleurs, pour les sécher au sec et à la tiédeur.

La racine du coucou a une saveur astringente anisée, les fleurs ont une saveur douce.

Observer la fleur qui attend l'abeille pour prélever son nectar. La corolle bien dressée pour l'accueillir Elle baisse la « tête » et change de couleur une fois visitée et fécondée.

Vertus:

On lui reconnaît des vertus anti- inflammatoires, antibiotiques, antibactériennes et antifongiques, antispasmodiques, mucolytiques, expectorantes, calmantes, adoucissantes.

Usage culinaire:

Les très jeunes feuilles sont consommées en salades ou en soupe.

Les fleurs parfument le vin. Elles décorent les salades ou les desserts.

Les racines plongées dans un liquide ou du lait parfument d'un goût anisé.

Usage médicinal:

La décoction des racines est utilisée en applications contre les contusions et les plaies.

Elle est employée contre l'encombrement bronchique et comme fluidifiante des mucosités, contre la migraine et la nervosité (fleurs et racines).

On préparait autrefois une huile de fleurs de primevère en procédant comme celle de millepertuis; sur les meurtrissures, les plaies, les douleurs rhumatismales....

Recettes:

Sirop calmant pour les enfants:

Préparer une infusion concentrée de fleurs et de sommités d'aspérule.

Prendre 100ml de cette infusion, ajouter 140g de sucre et cuire quelques minutes.

Verser en bouteilles et étiqueter.

1 à 3 cuillerées à café par jour (à partir de 3 ans).

Tisane pectorale:

Mélange à parts égales, fleurs de violettes, de tussilage, de rhododendron et de primevère.

Mise en garde, n'utiliser que la primevère officinale, les autres variétés n'ont pas ses propriétés et peuvent être irritantes.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes:

par Françoise

Quelques recettes de boissons:

<http://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be...primevere-officinale.html>

Thé de fleurs de primevère officinale

Il se prépare avec 50 gr de fleurs sèches pour un litre d'eau bouillante. Mais il se consomme froid, et même glacé. Un petit verre avant le coucher, et vous passerez une nuit paisible dans les bras de Morphée.

Limonade de fleurs de primevère officinale

Remplissez une bouteille d'un litre avec des fleurs fraîches non serrées et non écrasées. Versez de l'eau jusqu'à leur immersion complète. Ajoutez un jus de citron et du sucre cristallisé (50 à 80 gr). Bouchez bien votre bouteille et mélangez en la retournant et en secouant doucement. Placez-la ensuite sur un appui de fenêtre, en plein soleil. Après 24 heures, ouvrez et filtrez le mélange. C'est prêt ! A consommer bien frais et à conserver au frigo. Tonique et délicieux.

Le "vin des cardiaques"

Ce vin parfumé que l'on utilisait jadis pour combattre l'arythmie se prépare dans une bouteille d'un litre remplie avec 50 gr de fleurs fraîches, que vous complétez avec du vin blanc et un peu de miel liquide. Fermez la bouteille et laissez fermenter au soleil pendant deux semaines. Ouvrez et filtrez. Ce vin peut se conserver en cave. Servez bien frais.

Autres recettes:

Mousse de fleurs de primevère

100 g de fleurs de primevère, 4 œufs très frais, 100 g de sucre, jus d'1 citron.

1. Battez les jaunes des œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux puis ajoutez les fleurs de primevère détachées de leur calice et finement

hachées.

Versez le jus de citron.

2. Battez les blancs des œufs en neige bien ferme et incorporez délicatement à la préparation précédente.

3. Versez la mousse dans un plat assez profond, décorez de fleurs de primevère entières et servez immédiatement pour éviter que la mousse ne retombe.

Attention : seules les fleurs de la primevère officinale sont parfumées, pas celles des autres espèces.

Coulis aux fleurs de primevère (recette de Michel Bras)

<http://yoann.hue.free.fr/primevererecette.html>

Ingrédients :

1 jaune d'œuf

50 g de corolles de primevères

40 ml d'huile d'arachide

10 ml d'huile d'olive

Jus de citron

Sel

Préparation de la recette :

Réunir dans le bol d'un mixeur les corolles de primevères et le jaune d'œuf.

Mixer en ajoutant progressivement l'huile d'arachide et l'huile d'olive.

Assaisonner de sel.

Citronner légèrement.

Ajuster éventuellement l'épaisseur.

Réserver.

=> Servir avec un blanc de poulet étuvé dans son jus, de jeunes radis, des feuilles de primevères frites et des fleurs en décor.

Compte-rendu de l'atelier du 21 janvier 2016 présenté par Jeanine

Le lombricompostage



Pour démarrer son lombricompostage :

Dans le bac du haut, mettre d'abord du papier journal ou du carton humidifié, puis une litière (terreau ou terre mélangée à du papier ou terreau + la terre ou brique de coco) en couche de 5 cm.

C'est la-dessus que l'on déposera les vers (une grosse poignée). Les laisser s'enfouir dans la litière puis mettre après 3 ou 4 feuilles de salade. Recouvrir le tout avec un chiffon ou du carton ou du papier afin de les maintenir à l'ombre, de conserver l'humidité et d'éviter les moucheron. Fermer le couvercle et les laisser 15 jours comme cela le temps qu'ils s'acclimatent.

Au bout de 15 jours, on peut commencer à leur mettre à manger. Il vaut mieux mettre de petites portions assez souvent qu'une grosse portion de temps en temps.

Les vers mangent par jour $\frac{1}{2}$ à 1 fois leur poids.

Ce que l'on peut mettre dans le lombricomposteur : (découper en petits morceaux)	Ce que l'on ne peut pas mettre dans le lombricomposteur
<ul style="list-style-type: none"> - des légumes - des fruits (sauf agrumes en grandes quantités) - du thé, du café - du riz, des pâtes cuites - des coquilles d'oeufs très broyées - du papier, de l'essuie-tout, du carton - du pain - des fleurs fanées - des croûtes de fromage 	<ul style="list-style-type: none"> - Viande, poisson - Noyaux - Des choses salées, vinaigrées - De la rhubarbe (trop acide) - Tontes de pelouse, herbes - Produits gras

En général, il faut mettre 2/3 de déchets verts pour 1/3 de déchets carbonnés (cartons, papier, boîte œufs,...).

Lorsque le premier bac est rempli jusqu'à 2-3cm du bord, on le remplace par le bac du fond.

Notre bac plein se trouve alors en 2^{ième} position.

Pour amorcer notre nouveau bac, il suffit de remettre un peu du mélange du bac précédent et un peu de nourriture.

On fera à nouveau la même chose lorsque ce bac sera plein.

Au bout de 6 mois environ, le lombricompost du premier bac sera mûr et utilisable. On l'utilisera pour repoter des plantes (2 parts de terreau ou de terre, 1/2 part de lombricompost, 1/2 part de sable) et pour le semis (3 parts de substrat pour semis et 1 part de lombricompost). On peut aussi mettre 1 ou deux cm de lombricompost à la surface des plantes en pots.

Du jus (lombrithé) sera aussi à récupérer tout au long du processus, on s'en servira comme engrais. On le diluera à 10%.

Les températures extérieures :

- Entre 15 et 30°C : Les vers fonctionnent très bien.
- Entre 5 et 15°C : Les vers fonctionnent au ralenti.
- Entre 0 et 5°C : Les vers hibernent.
- En dessous de 0°C : les vers meurent.
- Au dessus de 30°C : Les vers meurent.

Quels vers utilisés ?





Trois espèces sont à utiliser : les Eisenia Foetida, les Eisenia Andrei et les Eisenia Hortensis. On les trouve dans les tas de fumier, dans le compost d'extérieur.

Ils se reproduisent rapidement (leur population double tous les 2-3 mois).

Ils transforment chaque jour une quantité de matière équivalente à la moitié de leur poids.

Ce sont des organismes très résistants, ils peuvent vivre 2-3 ans.

Les autres organismes du lombricomposteur:

Les acariens		Ils participent au processus de dégradation.
Les collemboles		Ils se nourrissent de matières organiques en décomposition et participent à la transformation des déchets en compost.
Les vers enchytréides	 Ver enchytréide	Leur présence indique que le milieu est trop acide. S'ils sont trop nombreux, il faut ajouter des matières calcaires (coquilles œufs, craies,...).
Les moucheron		Ils arrivent en général dans le lombricomposteur car des œufs ou des larves sont présents sur certains fruits abimés. Ils sont attirés en particulier par des épluchures de fruits. Les moucheron se développent d'autant plus que l'humidité et la température sont importantes.

Comment se débarrasser des moucheron ?

- Enlever le maximum de larves et de pupes.
- Ajouter une bonne quantité de matières carbonnées.
- Arrêter de nourrir les vers jusqu'à la disparition totale des moucheron.
- Evacuer le jus le plus souvent possible.
- Recouvrir les déchets d'une fine couche de compost ou de terreau non contaminé.
- Ouvrir régulièrement le composteur pour faire sortir les moucheron adultes.
- Placer le lombricomposteur dans un endroit frais.

De manière préventive, on peut enduire le lombricomposteur de savon noir ou d'huile essentielle de lavande.

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Interven ant
Février 2017				
Samedi 4 février	14h00	Moirans ou Renage	Taille des pommiers (si beau temps) chez Isabelle Ronayette. Tunnel plastique (si mauvais temps) chez Françoise Osteil.	
Mercredi 15 février	14h00	Moirans ou Renage	Taille des pommiers (si beau temps) chez Isabelle Ronayette. Tunnel plastique (si mauvais temps) chez Françoise Osteil.	
Mars 2017				
Samedi 11 mars	14h00		Taille des rosiers	
Samedi 25 mars	14h00		Greffe prunier	

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