

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

**Dans nos jardins...**

par Robert

### **Le jardin et le verger à la sortie de l'hiver.**

Nous avons reçu les graines et nous observons le ciel et la météo pour faire les premiers semis de pleine terre.

Mais voyons pas d'affolement, le soleil n'a pas encore réchauffé la terre. Pour cette raison, je vous conseille de retirer la paille ou les autres protections que vous auriez installées à l'automne. Laissez la terre nue pendant une quinzaine de jours.

Pendant cette période, portez votre attention sur vos fruitiers. Pour ceux qui ont blanchi les troncs, tout va bien mais on doit rester vigilant.

Vous avez dû tailler vos fruitiers (ou à faire rapidement), des branches ont été coupées, si vous n'avez pas cicatrisé les plaies, mettre du mastic à greffer serait enfermer le mal. Je préconise une peinture de n'importe quelle couleur mais mélangée à 20% avec de la bouillie Bordelaise.

La peinture maintient la bouillie. On peut aussi préparer avant de tailler la même protection que pour blanchir les troncs, on en badigeonne l'extrémité de la branche. Pour ceux qui n'ont pas pris soin de leurs arbres à l'automne, commençons par une minutieuse observation.



En partant de la base jusqu'aux bouts des branches, voici ce que vous pouvez rencontrer dans le tronc ou sur une branche charpentière, cette larve est une larve de Zeuzère.

Le papillon adulte pond sur le tronc, la larve éclot et dans les jours suivants, elle creuse sa galerie pour venir se nourrir et devenir chenille à son tour.

## Comment sauver l'arbre ?

Avec un fil de fer, au maximum la galerie, ensuite évaluer sa profondeur, prendre une perceuse avec une mèche de diamètre 8mm et percer un trou perpendiculaire à la galerie sur la partie la plus basse pour tout évacuer de la galerie. Faire circuler de la bouillie Bordelaise pour tout désinfecter.

Un autre procédé que j'ai appris ce jour par Mr Coque : Prendre un pistolet de silicone et remplir la galerie avec ce produit.

## **Semis de mars.**

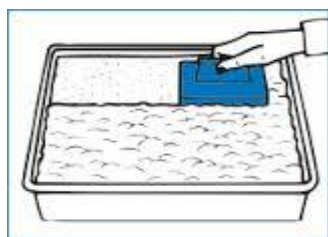
Pour ceux qui ont pris la « jardinite », maladie peu grave et facile à guérir, les jours de marché à Voiron, il est relativement facile de récupérer des boîtes en polystyrène (chez le poissonnier).

Commencez à vous faire la main avec des graines qui germent facilement.

Mettez tout à disposition : le sac de terreau à semis, un peu de terre de taupinière ou un peu de terre tamisé du jardin. Faites un mélange 2/3 terreau et 1/3 terre. Faites une couche drainante au fond de la boîte (brique ou pot de fleur cassé que l'on peut récupérer dans les poubelles au cimetière).

Remplissez le restant de la caisse avec le mélange terre /terreau. Egalisez bien avec une règle, faites un quadrillage sur le dessus avec la règle et la pointe d'un crayon et posez délicatement une graine à chaque croisement. Pour des graines de salade, les carreaux seront de 20 mm de côté idem pour d'autres graines de même grosseur.

Le procédé de semis sera identique pour toutes les graines. Ensuite tamisez du terreau pour recouvrir les graines. Ces dernières devront être recouvertes de deux fois leur diamètre. Avec une petite planchette, tapotez sur le semis pour bien mettre en contact les graines et le terreau. Trouvez du charbon de bois dans votre cheminée ou celle du voisin, écrasez ce charbon en poussière et saupoudrez-le sur le semis avant arrosage. Prenez un petit pulvérisateur, humectez le semis mais surtout sans excès. Prenez un voile d'hivernage pour recouvrir le dessus de la caisse de semis.



Barquette



Semoir



Pulvérisateur

Au début du semis, placez votre barquette au chaud (18 degrés), de préférence à l'abri de la lumière pendant 48 h. Au bout de quelques jours, les semis vont apparaître donc il faut donner de la lumière de plus en plus tout en laissant un voile sur le dessus pour éviter la brûlure du soleil. Laissez grandir vos plans, en prenant soin de toujours tenir le substrat humide. Il est important de changer l'orientation de la barquette vers la lumière pour redresser les plans qui cherchent la clarté. Je passe de temps en temps la paume de la main sur mes semis, cela leur donne de la vie (pourquoi je ne sais pas).

Voilà je pense ne rien avoir oublié. En ce moment, semez les graines de différentes laitues, tomates andines pour les salades, tomates Roma pour les conserves, tomates Montfavet pour les coulis, tomates cœur de bœuf à farcir ou tomate rose de Berne.

Toutes les graines indiquées F1 sont des graines génétiquement modifiées, parfois c'est un bien pour la protection contre les maladies. Mais ne pas garder les graines, pour refaire des semis les années suivantes car souvent elles sont stériles.

Nous avons tous l'habitude de faire des semis trop serrés, à la levée des plans mieux vaut faire des prélèvements avec une pince à épiler en fonction de votre habilité. Quand vos semis auront poussé de 15 mm, pensez à tourner les barquettes pour éviter de voir les semis partir du côté de la lumière.

Pour les semis en barquettes, gardez toujours le même écartement cité en début d'article.

Ce mois-ci, on peut semer des aubergines Barbantane, des poivrons doux d'Espagne, des poireaux bleus de Solaise.

Pensez à regarder le forum, parfois je publie des articles sur le jardin ou papotages.

### Le Pissenlit.

Originaire d'Europe, il est répandu dans toutes les zones chaudes et tempérées de l'hémisphère nord. Il est largement reconnu pour ses nombreuses vertus sur la santé.

Les feuilles des pissenlits sont très riches en vitamines A et B-carotène ; les fleurs et les racines sont consommées en salades sous le nom de barabands. Ses racines sont très longues et pivotantes (je suppose que chacun de vous connaît l'expression « Manger les pissenlits par la racine »).

Lors des promenades champêtres, on le retrouve partout et même à très haute altitude (2000 m). Il est très facilement reconnaissable par ses feuilles dentelées, longues de 20 cm et de couleur vert foncé et qui font qu'on lui donne le surnom de « dent de lion ».

Il est vivace mais visible de mars à novembre, il est disséminé par le vent. Sa tige est longue et duveteuse, si vous la cassez, elle laisse échapper un liquide blanc (nommé latex) qui était utilisé dans l'industrie du caoutchouc.

La fécondation donne le fruit akène



Comme on peut le voir sur la photo, les akènes secs forment des petits parachutes sur lesquels les enfants adorent souffler pour voir s'envoler au loin toutes les graines. La fleur jaune vif du pissenlit est très appréciée par les abeilles ainsi que par mon épouse qui fait la première confiture du printemps.



## De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

### Recettes :

par Françoise

#### **La CRAMAILLOTTE ou "miel" de pissenlit**

(<http://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be>)

**Matériel et ingrédients :** Pour 12 petits pots de 175 ml

- les pistils de +/- 750 fleurs
- 2 l d'eau
- le jus de 3 oranges bio
- le jus de 2 citron jaunes bio
- 85 % de poids en sucre cristallisé du jus obtenu après égouttage
- une bassine à confiture en cuivre
- un tamis

#### **Préparation**

Versez les 2 l d'eau dans une bassine à confiture. Pressez les agrumes. Filtrez le jus obtenu dans un tamis. Ajoutez le jus d'agrumes à l'eau.

Jetez-y les pistils. Bien remuer.

Amenez à ébullition tout en remuant souvent. Faites cuire pendant 45 min à petits bouillons. Si l'eau s'évapore trop vite, en rajouter par petites quantités chaudes à la fois.

Laissez refroidir le tout durant une nuit.

Au matin, passez le tout au tamis et laissez égoutter toute la matinée. En fin d'égouttage, pensez à bien presser l'ensemble afin d'en extraire le maximum.

Vous obtiendrez un jus pas très limpide, c'est normal !

Pesez la quantité de jus obtenu. Ajoutez 85 % de sucre par rapport au poids total de jus obtenu.

Dès les premiers bouillons, écumez la mousse blanche. Plus vous écumerez, plus votre "miel" sera translucide.

Dès qu'il n'y a plus de mousse blanche, baissez le feu et laissez cuire à petits bouillons pendant 50 min, tout en tournant de temps en temps dans la préparation.

Mettez aussitôt en pots, et couvrez.

Si vous conservez les pots au frigo, votre "cramailotte" aura tendance à s'épaissir, sans que cela soit préjudiciable à la qualité de votre préparation. Se conserve +/- 2 mois.

## Chutney de pissenlit (<http://yoann.hue.free.fr/pissenlitrecette.html>)

### Ingrédients :

- 4 kg de fleurs de pissenlit
- 1 kg de poivrons rouges
- 1 kg d'oignons
- 500 g de pommes
- 500 g de poires
- 500 g de raisins secs
- 500 g de pruneaux
- 500 g de gingembre
- 850 g de sucre (100 g/kg total)
- 850 ml de vinaigre (100 ml/kg total)
- 70 g de sel
- 70 g de coriandre en grains
- Piment de Cayenne

### Préparation de la recette :

Blanchir les fleurs de pissenlit.

Egoutter.

Tailler la garniture en fine brunoise.

Ajouter les raisins secs.

Peser le tout.

Ajouter le sucre, sel, vinaigre, piment et coriandre.

Mélanger le tout.

Laisser macérer au frais 3 jours en remuant 1 à 2 fois par jour.

Cuire lentement dans un rondau large.

Vérifier l'assaisonnement.

=> Pour accompagner les terrines de viandes, les pâtés, les viandes froides, ...

## **Voir autres recettes revue mars 2015**

Voici quelques recettes avec des noix proposées par Monique Lagorce. Nous avons eu le plaisir d'en goûter deux lors d'un atelier précédent.

### **Palets aux noix** (ceux que j'avais faits)

75 à 100 gr de farine  
100 gr de sucre  
300 gr de noix mixées  
3 oeufs

Mélanger le tout

Faire des petits tas, les saupoudrer de sucre  
puis enfourner 20 mn à 180 °C et surveiller.

### **tuiles aux noix** (20 tuiles)

125gr de sucre  
3 blancs + 1 oeuf entier  
25 gr de Farine  
150 gr de noix

Mélanger le tout.

Mettre des petits tas aplatis avec une fourchette humide.

Cuire à feu doux et mettre en forme dès la sortie du four.

### **tarte aux noix**

avec une pâte brisée ou mieux sablée

250 gr de crème fraîche

1 ou 2 œufs

sel

100 gr de sucre en poudre  
de la vanille

Battre le tout, rajouter 10 gr de noix mixées.

Mettre 35 mn à 200°C.

A froid, faire un glaçage avec du sucre glace  
et du rhum.

### **gâteau aux noix**

250 gr de noix moulonnées grossièrement

4 œufs

4 c à soupe de farine

1 c à soupe de rhum

230 gr de sucre

125 gr de beurre ramolli

Mélanger tous les ingrédients.

Mettre au four 35 mn à 180°C.

### **Voici des photos du matériel possédés par l'association :**



**2 pièges à mulots**



**1 Fourche à quatre dents**



**1 Taille haie sur perche**



**1 élagueuse sur perche**

## Pêle-mêle :      par Françoise

### **Atelier taille des arbres fruitiers avec Mr Coque (11 février 2017).**

Lorsqu'on regarde un arbre, ce que l'on voit au-dessus reflète ce qu'il y a en dessous. Ainsi, si un arbre pousse peu, c'est qu'il lui manque de la nourriture, le sol est trop pauvre. En mai-juin, on peut creuser 3 à 4 trous autour du tronc, on arrose avec du patenkali dilué dans de l'eau et on recouvre.

Plus un arbre est poussant moins il faut le tailler et à l'inverse un arbre qui se développe peu doit être taillé de façon sévère pour qu'il ait tendance à vouloir pousser.

#### **La taille :**

On coupe certaines branches à la base, ce sont celles que l'on ne veut pas garder (celles qui poussent vers l'intérieur ou qui gênent d'autres branches).

Pour les autres branches, on coupe la pointe (1/10) en biseau pour bloquer la végétation et favoriser les branches secondaires.

Plus on laisse de branches basses, plus elles sont sujettes au gel. L'herbe également entretient le gel, il faudrait donc nettoyer le pourtour de l'arbre.

Attention ! Lorsque l'on taille de garder une forme bien équilibrée à l'arbre, l'arbre doit être fourni de partout.

Attention également, lorsqu'on coupe une branche de ne pas la couper trop près du tronc (minimum 5 cm) car lorsque cela sèche, cela crée un trou dans le tronc.

Il vaut mieux tailler tous les ans un petit peu que beaucoup une fois de temps en temps. On taille tous les ans pour mettre en forme, pour aérer, pour faire qu'il n'y ait pas trop de fruits et qu'ils reçoivent bien le soleil.

On peut aussi faire une taille en vert en juin, il s'agit de couper les branches à leur moitié. Lorsqu'un arbre est peu vigoureux, on ne refait pas de taille en vert.

Après la taille, on traite avec de la bouillie bordelaise (1g/l).

Lorsqu'un arbre est vraiment trop vigoureux, on peut faire une entaille sur son tronc sur 60 cm à la verticale, la sève va ainsi s'écouler et l'arbre poussera moins vigoureusement.

Les pommiers, poiriers, pruniers se taillent de la même façon comme indiqué ci-dessus.

Pour ce qui est du pêcher, on va éviter de trop tailler car plus on taille, plus on devra traiter. Le figuier et le cognassier également ne se taillent pas trop.

Pour ce qui est des plantes grimpantes (kiwis, mûres,...), on garde les branches principales dont on coupe l'extrémité et on coupe les branches secondaires à 2 yeux.

Pour les framboisiers remontants, soit on les coupe à ras pour une production en septembre, soit on coupe à la base les branches ayant donné et on coupe l'extrémité des autres (environ 10 cm).

Les arbres à pépins aiment la terre humide alors que les arbres à noyaux préfèrent les terrains secs.

A la sortie de l'hiver, mettre de la fumure ou du compost, puis recouvrir de terre ou terreau afin que l'azote ne s'évapore pas au soleil ou avec le froid. Eviter d'en mettre au contact immédiat du tronc.

### **Les maladies :**

Lorsque les pommes pourrissent, il s'agit de la moniliose, il faut traiter avec un fongicide tout de suite après la floraison. Ne pas utiliser de bouillie bordelaise qui sera trop forte. On peut essayer la décoction d'ail ou de prêle.

Contre l'oïdium, en préventif, il faut mettre du fumier ou du compost de façon à garder la terre humide.

Contre la cloque du pêcher, il faut traiter tout de suite après la floraison avec un anti cloque. On peut essayer une décoction d'ail. En préventif, on peut mettre des coquilles d'œufs dans les branches.

Contre les fruits du cognassier qui noircissent, il faut traiter avec un insecticide après la floraison.

## Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
<b>Mars 2017</b>				
mercredi 15 mars	14h00	Renage	Taille des rosiers et arbustes divers chez Nathalie Wilt	
Samedi 25 mars	14h00	Vourey	Semis en pleine terre chez Robert	
<b>Avril 2017</b>				
Samedi 1 et dimanche 2 avril		Réaumont	Foire aux plantes	
Mercredi 12 avril	14h00		Greffe prunier (à confirmer)	

### 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**