

Lettre d'information du mois d'avril.

Dans nos jardins...

par Robert

Semis d'avril en pleine terre

La terre commence à se réchauffer; avec précaution, nous pouvons envisager les semis des premières graines.

Les carottes : je conseille la variété Touchon demie longue hâtive qui a une très bonne qualité de chair.

Les betteraves : La variété Détroit, les betteraves sont rondes, fermes et conviennent bien pour manger crues ou cuites.

La variété Chioggia est originale par sa couleur. Elle permet de faire de la décoration dans les plats.



Pour réaliser ces différents semis, le principe est le même.

Avant d'envisager le semis, il faut avoir retiré la paille de protection de la terre, en cas de doute prendre la température de la terre. Passer un coup de grelinette et égaliser bien le dessus.

Pour faire un semis de petites graines, placer le cordeau de part et d'autre de la planche à semer puis avec une bouteille passer à plat le long du cordeau afin de créer le lit de la semence. Avec la main, surfacer du terreau ou de la terre très fine, semer vos graines de préférence avec un semoir sur la largeur du lit, recouvrir les graines de quelques millimètres de terreau ou de terre fine.

Tasser délicatement avec le dos de la bouteille et arroser avec de l'eau tiédie au soleil et surtout une pomme très fine.

Je vous conseille de recouvrir vos semis avec des feuilles de fougères ou un voile d'hivernage. Tenir les semis humides mais non inondé. Cette façon de semer est identique pour toutes les petites graines.

Les légumes qui vont suivre dans le courant du mois d'avril sont le persil, les blettes, la ciboulette, les radis de tous les mois, les panais.

Depuis de nombreuses années que je jardine, j'ai très souvent rencontré des personnes qui jardinent en tenant compte des cycles lunaires. Moi, je n'ai jamais tellement cru à cela. Je suis plutôt de l'avis d'Alain Baraton (grand chef jardinier du parc de Versailles) qui dans un article dit : « L'influence de la lune est un sujet qui passionne et qui divise. Il y a ceux, ils sont nombreux, qui sont persuadés que l'astre agit sur la croissance et la qualité des végétaux et les autres qui crient au charlatanisme.

Mon raisonnement pour expliquer pourquoi je suis de ceux qui n'y croient pas est le suivant : dans les grands parterres comme ceux de Versailles, il est planté des milliers de fleurs de la même variété. Du fait de la quantité, il est impossible de les semer, de les repiquer et de les planter le même jour. Si la lune favorisait la pousse et la floraison, cela devrait être visible, mais il n'en est rien. Pas de vagues de différentes hauteurs, pas de pieds plus fleuris que d'autres, pas de teintes différentes ».

Avril, c'est le printemps.

A la suite d'un hiver normal, nous pouvons espérer de belles récoltes, plus fécondes que celles de 2016.

En ce début d'avril, le travail accompli ou à faire rapidement concerne les semis de pois nains, de pois mange tout, d'oignons, d'échalotes et d'ail.

Dans la serre ou sous abri, les pommes de terre sortent de terre, les premiers radis deviennent beaux et déjà des salades sont prêtes à repiquer.

Au verger, c'est la fin de la taille des fruitiers, les plantations sont terminées, la bouillie Bordelaise doit apporter une protection totale. Attention, pas de traitement pendant la floraison.

Je ne reviens pas sur les semis que nous pouvons faire en pleine terre mais nous pouvons nous occuper aussi du gazon et des fleurs. C'est le moment idéal pour porter attention à votre pelouse qui a sûrement souffert cet hiver. Les produits miracles sont à bannir. Vous passez un coup de scarificateur électrique ou manuel en fonction de la surface.



Manuel



électrique

Un passage en long et une fois en travers de manière à atteindre toutes les mottes et les parties indésirables. La pelouse reste vilaine après le passage du scarificateur

mais rassurez- vous pour une courte durée, la végétation va repartir très vite.

A la fin avril, quand le sol sera réchauffé, s'il apparaît des trous, semer du gazon à raison de 40 gr au m².

Début mai, vous pouvez tamiser du vieux compost, ajouter 50 gr de lithotamne au m² et le parsemer sur la pelouse pour donner un coup de fouet bio.

Prenez l'habitude de ne pas tondre plus bas que 6 cm, vous éviterez la sécheresse de l'été.

Pour rester dans les occupations du mois, il me semble que beaucoup de particuliers ne tiennent pas compte de l'époque de floraison de leurs arbustes à fleurs pour faire la taille et de cette manière, ils se privent maladroitement d'un beau tableau.

Pour cela, il faut connaître le nom des arbustes que vous avez chez vous et suivre le tableau présenté ci-dessous.

Calendrier de taille des arbustes

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abélia	X	X										
Althéa	X	X										
Arbre à perruque	X											
Arbre aux papillons (buddleya)	X	X										
Arbre de Judée				X	X							
Aucuba	X	X	X									
Azalée rustique					X							
Berbéris (épine vinette)												
Boule de neige (viburnum)					X							
Bruyère d'hiver		X	X	X								
Buis			X	X			X	X				
Callicarpa	X											
Callistemon						X	X					
Camélia du Japon				X	X							
Camélia sasanqua (automne)		X	X									
Caryoptéris		X										
Céanothe d'été						X						
Charme	X	X										



Nom scientifique : *Allium ursinum*

Noms communs : ail des ours, ail sauvage, ail pétiolé, ail à larges feuilles.

Classification botanique : famille des amaryllidacées (*Amaryllidaceae*)

Description botanique de l'ail des ours

L'ail des ours est une plante des sous-bois qui aime le frais et l'ombre et peut atteindre de 20 à 50 cm de hauteur. Ses fleurs sont blanches en forme d'étoile.

Quand on froisse ses feuilles, la plante dégage une forte odeur d'ail. Elle peut former de vastes colonies le long des ruisseaux. Ses feuilles apparaissent d'avril à juin et la période de récolte se termine avec les premières fleurs. Avant sa floraison, on peut la confondre physiquement avec le colchique d'automne ou le muguet, mais il faut se fier à son odeur caractéristique.

Propriétés médicinales de l'ail des ours

Les vertus de l'ail des ours

On lui confère des pouvoirs quasi magiques. La légende raconte que les femmes enceintes en mettaient dans leurs poches afin de protéger l'enfant à naître. Proche des autres variétés au niveau des bienfaits, l'ail des ours se distingue par la douceur de son goût, proche du légume. Cette plante est très riche en vitamine C, et renforce l'organisme au moment des transitions saisonnières. Les ours en sont d'ailleurs très friands, particulièrement après la période d'hibernation. A l'image de l'ail traditionnel, cette plante purifie et draine l'organisme en libérant les toxines et déchets restés accumulés.

Indications thérapeutiques usuelles

Traitement des pathologies cardio-vasculaires, des diarrhées, contre les vers intestinaux. L'ail des ours est utilisé pour faire baisser la pression artérielle, pour stimuler la circulation sanguine. Il est recommandé en cas d'athérosclérose, d'arthrite, de rhumatismes. Il est efficace pour les problèmes intestinaux comme les maux d'estomac et les ballonnements. Il facilite la digestion, dégage les voies respiratoires.

Contre-indications

La consommation d'ail des ours est contre-indiquée en cas d'irritation gastrique, d'irritation intestinale ou urinaire. Il ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des maladies de peau. L'ail des ours est déconseillé aux personnes sujettes à une inflammation des voies respiratoires. Les femmes enceintes et celles qui allaitent ne doivent pas consommer d'ail des ours et il doit être utilisé avec prudence chez les enfants.

La cueillette

Nous entrons dans la période idéale de récolte. « Dès le début du printemps, les sous-bois frais se tapissent par endroits de larges feuilles vertes, que l'on pourrait prendre pour du muguet. Mais le simple fait de les toucher ou de les fouler aux pieds indique qu'il s'agit d'un ail, tant l'odeur en est puissante ». Afin de parfumer vos plats, utilisez les feuilles cuites et crues qui feront un excellent aromate.

Comme pour chaque cueillette, ne pas arracher la plante mais couper seulement quelques feuilles par plant.

On les utilisera crues dans les salades ou dans divers plats qu'elles relèveront de leur forte saveur. Et l'on en fait aussi de très bonnes soupes.

Les petits bulbes allongés d'où naît la plante sont beaucoup plus durs que ceux de l'ail cultivé mais peuvent néanmoins être employés. Le nec plus ultra est constitué des tiges surmontées des boutons floraux : nouez-les en bottes et passez-les à la vapeur, puis servez-les avec un filet d'huile de noix.

On peut mettre des feuilles coupées ou hachées dans les omelettes, lasagne. On peut aussi faire un pesto ou simplement les feuilles coupées sont mélangées à de l'huile d'olive et du sel et seront dégustées sur une tartine ou dans un cake, une quiche,...

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Ravioles d'ail des ours (François Couplan)

- Pâte à nouilles : 150 g de farine, sel, 2 œufs, 10 cl d'eau ; farce : 400 g de feuilles d'ail des ours, 1 carotte, 50 g de pignons, 100 g de tofu, 60 g de fromage râpé
- Préparez la pâte à nouilles en mélangeant la farine, le sel, les œufs et l'eau. Laissez reposer une heure au frais.
- Hachez finement l'ail des ours et mélangez-le avec la carotte râpée, les pignons hachés, le tofu écrasé et le fromage râpé. Salez.
- Étalez finement la pâte à nouilles en deux grands rectangles égaux.
- Déposez des boulettes de farce sur le premier rectangle, à 5cm les unes des autres, et badigeonnez d'eau, au pinceau, entre les tas dans les deux sens.
- Recouvrez du second rectangle et pressez entre les tas pour souder les deux morceaux de pâte.
- Découpez au niveau des soudures avec une roulette à pâtisserie, puis faites cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce que les ravioles remontent à la surface. Égouttez ces dernières et servez-les immédiatement.

Feuilles croustillantes d'ail des ours:

Feuilles d'ail des ours, huile d'olive, sel fin

- Huilez légèrement une plaque de four.
- Disposez dessus les feuilles d'ail des ours, les une à côté des autres.
- Brossez-les légèrement d'huile au pinceau et saupoudrez de sel.
- Mettez au four réglé à 80°C et laissez la porte entr'ouverte, pendant une heure environ.

Retirez la plaque lorsque les feuilles sont desséchées et qu'il est possible de les décoller délicatement de la plaque en les tenant par le pétiole.

Dégustez ces feuilles croustillantes à l'apéritif où elles remplacent avantageusement les chips ! Elles sont savoureuses et bonnes pour la santé.

Pour un effet garanti, piquez les feuilles en hérisson dans un morceau de beurre posé sur une assiette et servez en début de repas.

Guacamole d'ail des ours (France Breil)

2 avocats bien mûrs, 1 jus de citron, 100 g d'ail des ours, 2 c à s huile d'olive, 1 c à c de shoyu, pincée de sel.

- Lavez et essorez les feuilles d'ail des ours. Hachez finement ces dernières.
- Dans un bol à mixer, placez la pulpe de l'avocat, l'ail des ours haché, l'huile d'olive, le jus de citron, le shoyu et le sel puis mixez l'ensemble.
- Ajustez les saveurs en ajoutant sel ou jus de citron si nécessaire.

Comment greffer des arbres ?

La greffe en fente

Technique de greffage ancienne, la greffe en fente est une des plus simples à mettre en œuvre. C'est pourquoi, bien que traumatisante pour le porte-greffe, elle est très répandue dans les vergers des jardiniers amateurs.

La bonne période :



La greffe en fente se pratique essentiellement sur les arbres fruitiers (amandiers, noyers, pruniers, pommiers, poiriers, cerisiers...) et généralement vers la fin de l'hiver (début mars), lorsque les bourgeons commencent à s'ouvrir (débourrement) ; en région montagnaise, il faut attendre le début du printemps (avril). Cette période correspond à la montée de sève.

Il est également possible de greffer certaines espèces durant la descente de sève (septembre), comme le prunier ou le poirier et, en particulier, le cerisier dont la reprise au printemps est aléatoire.

Porte-greffe et greffon

La greffe en fente peut être utilisée sur un porte-greffe dont le diamètre se situe entre 1 et 15 cm, bien qu'il soit conseillé de réserver cette méthode aux diamètres les moins gros (inférieur à 5 cm) pour obtenir de meilleurs résultats.

Pour un porte-greffe plus gros, il est préférable de greffer deux greffons (greffe en fente double). Cela permet de répartir l'apport de sève trop important pour un seul greffon.

Les greffons, préparés au mois de janvier sont, quant à eux, en repos végétatif et portent plusieurs bourgeons.

Avant de commencer la greffe en fente, munissez-vous de quelques outils : une scie, une serpette et un greffoir affûtés, un marteau, un coin en bois ou fer, du raphia, du mastic à greffer.

Le porte-greffe

Coupez horizontalement le porte-greffe avec la scie. La hauteur de coupe dépend de la formation future de l'arbre (espalier, demi-tige, tige...).

Parez la coupe avec la serpette, pour qu'elle soit bien nette, sans aspérités ; Conseil : le mouvement, avec la serpette, se fait toujours vers l'intérieur, pour ne pas écarter l'écorce du porte-greffe.

Toujours avec la serpette (ou un grand couteau) et un marteau, fendez transversalement le porte-greffe en son milieu, sur une profondeur variant entre 5 et 10 cm selon le diamètre du greffon.

À l'aide du coin (un tournevis plat peut faire l'affaire pour des greffes de petit diamètre) et du marteau, écartez et maintenez la fente ouverte. Frappez délicatement pour ne pas « déchirer » le porte-greffe.

Le greffon



Coupez le greffon sous un œil avec le greffoir. La coupe doit être nette : un biseau en triangle des deux côtés de l'œil. Faites en sorte que le côté qui sera orienté vers l'intérieur soit moins épais que celui exposé à l'extérieur, afin que la fente soit écartée le moins possible. Comptez 3 yeux et coupez le greffon au-dessus du troisième œil.

La greffe

Glissez le greffon dans la fente en faisant bien attention à mettre en contact les cambiums (cellules responsables de la croissance des tiges en épaisseur, situées près de l'écorce) du greffon et du porte-greffe. Le bourgeon inférieur est tourné vers l'extérieur. Conseil : inclinez légèrement le greffon pour que le contact soit assuré.

En tenant d'une main le haut du porte-greffe, enlevez doucement le coin avec l'autre main.

Il se peut que la pression du porte-greffe, si ce dernier est de petit diamètre, ne soit pas assez forte pour maintenir en place le greffon. Dans ce cas, serrez la greffe à l'aide du raphia ou d'une bandelette en caoutchouc spéciale pour greffe.

Badigeonnez la plaie du porte-greffe avec du mastic à greffer en faisant bien attention de recouvrir toutes les parties mises à nues. Le mastic à greffer est parfois remplacé par un cataplasme de terre glaise placé entre deux morceaux de tissus et maintenu avec du raphia.

Le greffon fait un bon perchoir à oiseaux. Pour le protéger, formez un arceau avec une tige flexible et placez-le de sorte qu'il recouvre le greffon.

La greffe en couronne

Faire une greffe en couronne est relativement simple, mais demande une manipulation minutieuse. À noter que la multiplicité des greffons implantés augmente les chances de réussite.

La greffe en couronne se pratique au printemps, idéalement en mai, lorsque la sève a envahi le porte-greffe (ce qui se vérifie par le décollement facile de l'écorce) et qu'il ne fait pas encore trop chaud, car les greffons demeurent fragiles quelque temps après leur greffe.

Cette technique permet, entre autres :

- de multiplier un arbre ne pouvant pas se bouturer ou se marcotter ;
- de renouveler, à partir d'un drageon ou d'un éclat de souche, un cultivar intéressant qui avait lui-même été greffé ;
- d'installer des greffons de cultivars productifs sur des arbres fruitiers ne donnant pas ou peu de récolte ;
- d'implanter des greffons pollinisateurs.

Préparation des greffons

Le prélèvement des greffons se fait en fin d'hiver, lorsque les arbres à multiplier sont au repos.

Prélevez au sécateur des tiges d'un diamètre semblable à celui d'un crayon, sur des rameaux de bois âgés d'1 an.

Taillez-les avec votre greffoir, à la base, en biseau de 3 à 4 cm de longueur, d'un seul côté, juste sous un œil.

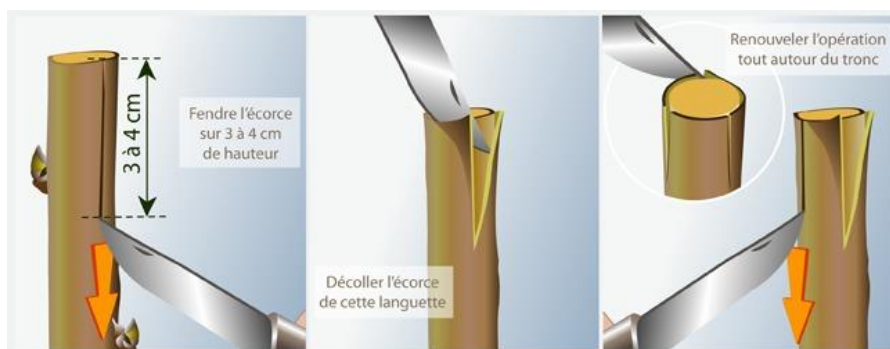
Raccourcissez-les au sécateur de façon à ne conserver que 2 ou 4 yeux.

Les greffons sont prêts. Conservez-les au frais dans un linge humide à l'abri du soleil et du vent.

Préparation du porte-greffe

Le porte-greffe, qu'il soit en pleine terre ou en pot, doit être coupé à la scie, bien à plat. Éliminez ainsi toute la partie de l'arbre au-dessus du point désiré de greffe.

Nettoyez soigneusement la coupe avec votre greffoir à la lame bien affûtée.

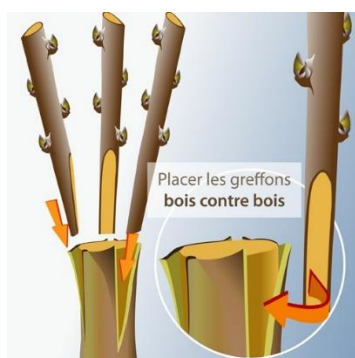


Fendez l'écorce sur 3 à 4 cm environ de hauteur.

Décollez délicatement l'écorce de cette languette avec la spatule du greffoir.

Renouvelez l'opération tout autour du tronc, en formant ainsi autant de languettes que de points de greffe désirés.

Placement du greffon



Placez les greffons sous les languettes d'écorce précédemment décollées du porte-greffe.

Placez-les bien bois contre bois.

Ajustez-les si nécessaire avec votre greffoir.

4 Ligaturez et mastiquez le point de greffe



Ligaturez largement et solidement l'ensemble sur le tronc avec du raphia ou une ficelle en polyamide.

Protégez la surface de la coupe de l'humidité et du soleil avec du mastic à greffer.

Par-dessus la ligature, mettez en place une protection provisoire pour 3 semaines environ. Constituée de papier journal recouvert de plastique, elle est destinée à protéger l'ensemble de la greffe, au début très fragile, des ardeurs du soleil.

Au bout de 3 semaines, enlevez cette protection et coupez les liens en raphia.

;

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème
Avril 2017			
1 ^{er} et 2 avril		Réaumont	Foire de Réaumont.
Dimanche 9 avril		Coublevie	Journée environnement.
Dimanche 23 avril	9h00	Vourey	Troc aux plantes
Mai 2017			
Samedi 6 mai	14h00	Coublevie	Plantation tomates, poivrons, aubergines,...au jardin du sourire.
			Sortie à déterminer

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