

Lettre d'information du mois de mai.

Dans nos jardins...

par Robert

Le jardin au mois de mai.

Voici le mois de mai que nous attendions avec beaucoup d'impatience mais vouloir tout mettre en pleine terre est une erreur.

Ne mettons pas la charrue avant les bœufs, les saints de glace ne sont pas encore passés.

La première semaine devrait être réservée aux fleurs :

Il faut repérer celles dont la floraison est terminée et attendre que les feuilles soient bien fanées pour prélever les oignons, les faire sécher à l'ombre sur une grille puis les ranger dans une boîte étanche aux souris.

Ensuite reboucher les trous, égaliser la terre pour remettre des fleurs d'été que vous aurez semé dans la serre ou acheté au marché. On peut aussi semer directement en place des graines ; pour cela, il faudra affiner la terre et protéger avant la levée des plantules. Le semis sera à éclaircir. Il est bon de connaître la couleur et la hauteur de vos nouvelles venues pour harmoniser l'ensemble

Au verger, que se passe-t-il ?

Avez-vous pensé aux différents pièges et traitements.

A cette saison, il est souhaitable de suivre l'évolution, de faire un tour chaque jour. Si quelque chose vous paraît anormal, insecte ou maladie, soit vous trouvez la solution, soit vous prenez une photo et vous me l'envoyez par mail et je rechercherai de mon côté.



Au jardin :

Depuis le début du printemps, vous avez prévu l'implantation du jardin 2017, pour cela vous devez avoir pris compte de la rotation des cultures, du bon voisinage de certains légumes entre eux.

Une fois les saints de glace passés, nous pourrions mettre en place au jardin les légumes suivants : tomates, aubergines, poivrons. Ces plants de légumes peuvent provenir de votre serre ou de celle d'un ami ou encore d'une jardinerie. Quelque soit leur provenance, il faut surveiller l'état de santé des plants, aucune trace de maladies ou insectes, surveillez surtout le dessous des feuilles. Ces plants doivent être verts et trapus. Des tomates longues de 50 centimètres et jaune, même avec des fleurs, je n'en veux pas. Il est grandement recommandé d'ouvrir les trous de plantation deux ou trois jours avant.

Voici comment doit être placé le plant de tomate dans le trou. En inclinant le plant, il se formera des racines qui vont donner de la vigueur au plant. Le trou sera rebouché avec du compost et de la terre, prévoir une cuvette tout autour pour l'arrosage.



Les plants seront écartés de 70 cm en tout sens. Ne pas oublier de mettre un bon tuteur à l'inverse de la motte, il doit mesurer 1,50 mètre et être enfoncé de trente centimètres.

Bien arroser et recouvrir d'une couche de paille de 10 cm, prendre soin de faire un trou assez grand. Si le plant est relativement long, faire comme sur la photo, l'orienter à 45° dans le trou et je vous conseille de planter le tuteur avant de reboucher le trou pour ne pas blesser la motte.

Dans les revues de jardinage, les auteurs conseillent de mettre des orties au fond du trou, moi je mélange de la terre fine et les crottes de mes poules, je place la motte dessus. Il en est ainsi pour les aubergines et les poivrons. Suite à la plantation, arroser au pied des plants avec du purin d'ortie dilué à 15% sans mouiller le feuillage et ensuite placer un paillage sur toute la surface restée libre. Dans les 8 jours qui suivront, écarter un peu la paille et repiquer un œillet d'inde, le protéger par un piège à limaces.



œillets d'inde jaune ou orangé. Ils attirent les auxiliaires et donc protègent les tomates des ravageurs.

Le cerisier

Ce fruitier que chacun de nous souhaiterait avoir dans son jardin, on le trouve partout en France et il pousse dans toutes les terres, à l'exception des terres trop lourdes. Le PH du sol doit être neutre 7.

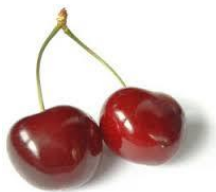
On trouve deux types de cerisier, ceux à feuilles tombantes et à fruits doux et ceux à feuilles droites dont les fruits sont plus acides. Il existe trois portes greffes : le Franc, le merisier et le sainte Lucie. Il me semble que les jardiniers amateurs achètent en jardinerie des cerisiers déjà greffés. On trouve à acheter un très grand nombre de variétés. L'arbre préformé vaut cher, il faut avoir des bases pour le choisir

Il est bon de savoir qu'il existe 2 familles :

les Bigarreaux à chair ferme
(cœur de pigeon et les burlats).



les guignes fruit à chair tendre
(Allegría Delbard et Early Rivers).



Il y a beaucoup d'autres variétés dans chacune des deux familles.

Encore un détail très important, le choix de la date de floraison : pour notre région, mieux vaut un peu plus tardive pour éviter les dernières gelées.

Pour les personnes ayant un seul cerisier, il vaudra mieux choisir une variété auto fertile qui n'aura pas besoin d'un autre cerisier pollinisateur. Pour ceux qui souhaitent des cerises plus acides, il faut choisir les griottes du nord ou de Montmorency.

Il existe aussi des cerisiers nains pour loger dans un coin du jardin, genre Meynard, qui donne des fruits en abondance doux et sucrés et dont la maturité est fin juillet. La taille du cerisier une fois formé est pratiquement nulle, elle doit se pratiquer pendant la récolte. On peut en toute saison, couper une branche morte. Quand on coupe une branche assez importante il faut prendre la précaution de faire une coupe très nette et de la recouvrir d'un baume cicatrisant ou de mastic à greffer.

Le sol doit rester propre sur le pourtour du tronc, il est vivement conseillé de piocher le sol, d'enlever toutes les adventives et de mettre du compost ou du fumier bien décomposé. A partir de fin juin, mettre un bon paillage.

Les principales maladies du cerisier sont :

- la gommose : La sève s'écoule par une blessure de l'arbre.
- la moniliose, à traiter avec un fongicide naturel (Bouillie Bordelaise).



La moniliose



la gommose

Les insectes ravageurs :

cochenille



puceron noir



la tenthrède



Commenté [U1]:

Commenté [U2]:



mouche de la cerise

La mouche va pondre sur les feuilles ou les fruits, les œufs vont éclore et la larve pénétrera dans les fruits.
Les plaques jaunes enduites de glue sur les deux faces seront pendues dans les branches, elles attirent les mouches qui viendront se coller dessus.



Pour animer nos réunions, je vous demande de prendre des photos de tout ce que l'on peut observer dans le jardin.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

Le Basilic.

J'avais oublié de parler de lui, il est encore à l'état de plants en godets dans ma serre et déjà il se fait remarquer par cette odeur si plaisante. Cette plante originaire de l'Asie est à nos jours la plus appréciée dans le monde entier. Cette plante inspire le respect tant elle est riche de croyances, de légendes et d'histoires.

On l'appelle aussi herbe royale : le basilic étant associé à la vie et surtout à la mort dans les civilisations égyptiennes ; dans la Bible, on précise que le basilic poussait autour du tombeau du Christ.

Egalement appelé : balécat, pistou ou calamant.

C'est aussi une plante aromatique par excellence, que les Romains offraient à leur promise. Cette plante est la préférée des scorpions, aux dires de certains, il suffirait de mettre quelques feuilles de basilic sous une pierre, pour attirer les scorpions. Le basilic voyage au moyen Orient, il est ensuite connu des italiens, il arrive en France vers le XVI siècle. Depuis il est connu de tous. Il est reconnu pour ses propriétés médicinales : digestives-apéritives-toniques- antiseptiques.

Il existe de nombreuses variétés :

Basilic Pourpre

Basilic génoise (Italie)



Le basilic citron

le basilic cannelle

La culture du basilic au jardin : comme toute petite graine frileuse, il peut se semer en godet en mars. Les godets seront remplis de terreau de semis bien tassé, vous poserez quelques graines sur le dessus, vous recouvrirez de quelques millimètres de terreau, tasserez puis recouvrirez d'une feuille de journal. Vous placerez les semis à 20°C et attendrez la levée. Ensuite vous enlèverez la feuille de journal et leur donnerez de plus en plus de lumière et de soleil.

L'arrosage se fait avec un pulvérisateur quand le semis devient sec. Si vos semis sont trop denses, il sera utile de prélever délicatement des plantules, que vous pourrez repiquer dans d'autres godets.

Plusieurs solutions pour la suite, soit vous optez pour une culture en pot, soit en pleine terre au jardin. Pour la culture en pot, choisir des pots assez grands de préférence en terre cuite qui laissent passer l'air (conseil personnel, les pots en plastique sont des solutions d'attente). Avoir du basilic en pot permet de l'avoir toujours sous la main, d'avoir son parfum perpétuel. Vous pouvez offrir à vos amis un pot de basilic, il sera le bienvenu.

Au jardin, je vous conseille de placer le basilic entre les tomates, mais sachez qu'il lui faut au moins 6h de soleil par jour. Il sera souhaitable d'en repiquer à plusieurs endroits pour désorienter les prédateurs.

Tenir les fleurs coupées permettra de faire grossir la plante, il poussera d'autres feuilles qui seront récoltées selon les besoins.

La meilleure façon de garder le basilic est de couper les feuilles et de les faire congeler ou de les conserver dans l'huile d'olives.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Pesto au basilic ou pesto al genovese (recette originale) www.epicurien.be

Ingrédients :

2 bouquets de basilic
10 cl d'huile d'olive extra vierge
120 g de pignons de pin
80 g de parmesan
2 gousses d'ail
Sel, poivre

Préparation :

Faire torrifier légèrement les pignons de pin dans une poêle antiadhésive à feu moyen jusqu'à ce que les pignons soient légèrement dorés (3 à 5 minutes maximum).
Équeuter les bouquets de basilic en retirant les tiges pour ne conserver que les feuilles.
Ecraser les gousses d'ail.
Verser les pignons de pin, les feuilles de basilic, le parmesan et l'ail dans le bol d'un mixeur.
Mixer le tout grossièrement.
Verser la moitié de l'huile d'olive. Miser à nouveau un peu plus finement.
Ajouter le reste de l'huile d'olive jusqu'à obtenir la consistance que vous désirez.
Saler et poivrer à votre convenance.

Pesto rouge (pesto rosso - Italie) www.epicurien.be

« Le pesto rosso est une variante complémentaire au pesto verde traditionnel. L'ajout de tomates fraîches et de tomates séchées lui confère un caractère tout à fait particulier et apportera beaucoup de saveurs à toutes les préparations de pâtes. »

Ingrédients (4 personnes)

200g tomates fraîche à chair ferme	1 bouquet basilic frais
10 tomates séchées conservées dans l'huile	100g amande fraîche
2 gousses ail	3 c à s huile olive
	Sel poivre

Préparation :

Nettoyer, monder puis découper les tomates fraîches en petits dés. Réserver.
Dans une petite casserole remplie d'eau bouillante, faire cuire pendant 5 à 10 mn les amandes fraîches.
Les passer sous l'eau froide en fin de cuisson, les égoutter et les monder. Réserver.

Nettoyer le basilic. Le hacher grossièrement. Réserver.
Eplucher les gousses d'ail et les émincer finement. Réserver.
Mélanger ensuite dans le bol du mixeur les tomates fraîches, les tomates séchées, les amandes, l'ail et le basilic.
Mixer l'ensemble à puissance maximale, en ajoutant au fur et à mesure l'huile d'olive. Saler et poivrer généreusement, et bien mélanger.

Clafoutis aux cerises (site biogourmand)

600 g de grosses cerises
100 g de farine de riz complet
60 g de sucre de canne complet
25 g de poudre d'amande
2 œufs
40 g de purée d'amandes blanches
40 cl de lait de riz
3 pincées de cristaux d'agave à l'huile essentielle de cardamome

Dans un saladier, versez la farine de riz complet, la poudre d'amande et le sucre de canne complet.

Dans le bol blender du robot, mettez la purée d'amande blanche et le lait de riz, mixez pour obtenir en quelques secondes un lait riz-amande mousseux. Ajoutez les œufs et mixez de nouveau.

Versez petit à petit dans le saladier de farine et mélangez énergiquement.

Ajoutez les pincées de cristaux d'agave à l'huile essentielle de cardamome et mélangez bien.

Graissez plusieurs petits plats individuels peu profonds ou un grand moule à tarte. Mettez les cerises et versez la pâte à clafoutis.

Placez dans un four préchauffé (c'est indispensable !) à th. 6 (180 °C) pendant 15 minutes, puis baissez à th. 5 (150 °C) pour encore 15 minutes environ.

Bonbons aux cerises Temps de préparation : 20 min Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 40 cerises
- 100g de chocolat noir amer
- 100g de graines de sésame

1. Lavez les cerises et conservez la queue.
2. Préparez un petit bol avec les graines de sésame.
3. Faites fondre le chocolat au bain marie.
4. Trempez les cerises une par une, d'abord dans le chocolat puis dans les graines de sésame qui viendront se coller dessus.
5. Laissez figer au réfrigérateur et servez bien frais !

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
Mai 2017				
10 mai	13h30	RDV parking du grill à Moirans	Visite palmeraie des Alpes. Conférence sur l'urine au jardin. St Ismier.	
28 mai	14h30	RDV place de Vourey	Eclaircissage des fruits et taille en vert des fruitiers.	
Juin 2017				
3 juin	14h30	RDV parking mille affaires Rives	Visite jardin en permaculture. Vélanne.	
10 juin	9h30	RDV place de Vourey	Visite musée de la pogne à Bourg de péage + visite jardin particulier (classé en 2016 plus beau jardin de la drôme).	

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