

Lettre d'information du mois de septembre.

Dans nos jardins...

par Robert

Le jardin au mois de septembre.

Pendant ces mois d'été, j'ai laissé différents messages sur le forum pour aider les personnes qui ont besoin de conseils

Je reviens sur le début d'été, qui depuis longtemps n'avait plus été aussi chaud. Nous avons eu une excellente récolte de cerises aussi bien par la qualité que par la quantité. Tous les fruits dits rouges eux aussi nous ont donné de très beaux résultats. Ensuite, les divers semis ont été capricieux, beaucoup de graines n'ont pas germé. Dans la serre, j'ai eu pas mal de difficultés avec mes tomates, certaines ont souffert de choc hydrique (= Cul noir), je manque d'expériences pour le jardin sous serre. Il me semble qu'un goutte à goutte serait idéal, à condition de le régler au minimum. Sans quoi je reviens au jardinage forcé ce que je ne souhaite pas du tout. J'en viens à cette conclusion : la serre en verre est super pour faire les plants et le tunnel plastique, très bien pour avoir des légumes pendant l'hiver et pour cultiver plus facilement des aubergines et melons l'été.

En fonction de la version que j'ai donnée sur le forum pour les personnes qui partent une semaine en vacances sans la présence de personne.

J'ai voulu faire un essai dans mon jardin avec tous les légumes qui étaient sur le sol paillé, j'ai arrosé avec 10 litres au m². J'ai ajouté environ 5 cm de paille partout, ensuite j'ai à nouveau arrosé avec 10 litres au m². J'étais chez moi, mais je n'ai rien touché. Au bout de 10 jours, j'ai observé deux choses, les laitues sont montées en graines, les cornichons sont devenus des concombres et les potimarrons n'ont pas suffisamment grossi et ont mûri avant terme.

Légumes d'été, consommation actuelle.



Légumes en cours de culture :

Un petit conseil, il serait bien de placer sous chaque cucurbitacée un morceau de tuile creuse ou un objet quelconque pour éviter qu'il ne pourrisse au contact du sol. La récolte aura lieu quand la plante sera complètement sèche, il faut prévoir de prélever le fruit avec 10 cm de queue, il se conservera ainsi plus longtemps.

Légumes à semer ou à repiquer :

En ce début septembre, il reste encore beaucoup de légumes à semer ou à repiquer (repiquer signifie prélever le légume là où il a grandi et le mettre en pleine terre au jardin ou sous la serre).

Allons faire un tour parmi tous ces légumes. Faire des semis oblige à rester vigilants tous les jours et particulièrement en fonction de la météo.

En cette saison, la germination est souvent plus difficile, il est conseillé de mettre tremper les graines dans l'eau vingt-quatre heures avant de les semer.

Prévoir de semer des salades d'hiver, scaroles, frisées ou encore cœur de bœuf. Les épinards de Viroflay, les carottes demi longues de Carentan, les navets jaunes boule d'or et aussi des radis noir. Sans oublier les mâches, quand j'étais gamin, ces mâches poussaient toutes seules dans les parcs où estivaient les moutons.

Nous avons juste à les récupérer. Elles ont toujours gardé cet esprit sauvage, on peut les semer à la volée sur un emplacement non préparé. Semer des mâches à grosses graines pour le premier semis, les mâches de Cambray sont plus résistantes au froid ou encore la mâche Vite bio qui résiste au froid et aux maladies.



mâche Vite bio



Mâche grosse graine

Les jours ont déjà raccourci et les nuits sont plus fraîches, il est donc conseillé d'arroser le matin.

Pour faciliter la levée des semis, on peut ombrer de différentes manières. Mettre des feuilles de fougères en fine épaisseur ou de la toile de jute ou seulement des cagettes renversées.

Tenir toujours les semis humides, arroser avec une pomme très fine pour ne pas déranger les graines. A la levée de ces dernières, le semis est souvent trop serré, il faut arracher des plantules pour laisser plus de place pour un bon développement. Souvent nous devons passer plusieurs fois pour dédoubler.

Quand je fais ce travail, je ne manque pas de faire une pulvérisation de lithothamne pour renforcer les semis.

Quand les pieds auront grandi, vous pourrez les prélever et les repiquer ailleurs.

Le jardin naturel.

Depuis de nombreux mois, j'ai écrit des articles sur les légumes, leur origine, la famille à laquelle ils appartiennent, les différentes variétés et les modes de culture. Mais de là à l'assiette, il reste du chemin à parcourir.

Sans tenir compte de la météo, il me semble utile que chacun de nous connaisse bien les ravageurs pour pouvoir intervenir en temps voulu pour protéger les récoltes.

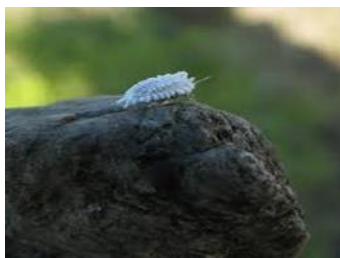
Mes nombreuses années de jardinage m'ont permis de connaître beaucoup d'entre eux. Je ferai usage de mes livres de jardinage et d'internet pour mieux situer l'insecte ou le mammifère. Il serait bien que vous preniez part à cet article en me signalant leur présence dans votre jardin.

Les premiers dont je tiendrai compte sont les pucerons, il y a plusieurs variétés. Les plantes hôtes peuvent accueillir simultanément plusieurs types de pucerons (c'est le cas, notamment, des haricots, des melons, des tomates, des framboisiers, des groseilliers, des pommiers ou des pruniers). La mise en place d'une lutte ciblée (introduction d'un prédateur ou d'un parasite spécifique) peut alors s'avérer compliquée.

Les différents types de pucerons :



Puceron vert



Puceron lanigère



Puceron noir

Si les pucerons sont si mal aimés, c'est parce qu'ils occasionnent des dégâts sur les plantes : déformations, décoloration, voire chute prématurée des feuilles, dessèchement des pousses, formation de la fumagine.

Ils se nourrissent, en quantité, de la sève des plantes (leurs organes de prédilection étant les feuilles et les jeunes pousses), et pour y avoir accès, ils transpercent les tissus végétaux de leur appareil buccal. La plante se trouve ainsi affaiblie.

Deuxième inconvénient des pucerons : leur salive est irritante et toxique. Elle est responsable, notamment, des crispations du feuillage.

Troisième inconvénient : une partie de la sève absorbée est non digérée et rejetée sous forme de miellat. C'est ce dernier qui est responsable de la fumagine (champignons formant un dépôt noirâtre).

Enfin, les pucerons peuvent être vecteurs de virus pathogènes, comme, par exemple, la mosaïque du concombre, la mosaïque de la laitue...

Pour lutter contre les pucerons, il faut surveiller régulièrement vos cultures et vos arbres fruitiers.

A la vue de ces derniers, regarder d'abord la présence de coccinelles : si elles sont présentes, ne rien faire et au cas où il n'y ait pas de coccinelles, surveiller.

Prévoir une bonne pulvérisation de savon noir ou de purin de fougère.

Recette pour le savon noir

50 gr de savon noir par litre d'eau, à diluer dans de l'eau tiède puis froide ensuite. A cela rajouter une cuillère à café d'huile de table par litre d'eau.

Recette pour le purin de fougère

1 kg de feuilles pour 10 litres d'eau de pluie. La macération doit se faire dans un récipient couvert et au frais en prenant soin de remuer une fois par jour pendant la dizaine de jours que dure l'infusion.

Pour atténuer l'odeur, (idée personnelle), je mets pendant la macération 20 gr de lithothamne par litre d'eau.

Au moment de la pulvérisation, bien mouillé dessus et dessous tout le feuillage. Refaire en cas de doute ou de pluie.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

Les plantes d'intérieur.

Ce mois-ci beaucoup de travail pour les soins aux fleurs et aux plantes d'intérieur. Les jours raccourcissent, les nuits sont fraîches. Il est de bon conseil de rentrer les plantes d'intérieur.

Avant, il est astucieux de choisir une place où elles seront là toute la saison froide, en même temps diminuer les apports d'engrais et les arrosages.

.....

Les iris.

Prévoir de dédoubler les iris, les diviser (conseils de Bernard Laporte).

Quand vos iris ont déjà plusieurs années de plantation, leur floraison devient moins spectaculaire et moins abondante. C'est le signe qu'ils ont besoin d'être divisés. En effet, en grandissant les rhizomes finissent par se gêner surtout si la terre est compacte. Profitez de la division pour créer un nouveau massif ou une nouvelle bordure dans le jardin.

Quand diviser les iris ?

Les iris ont besoin d'être divisés tous les 4-5 ans. Les iris sont alors moins florifères, et plus nombreux : les rhizomes manquent de place pour s'épanouir.

Pratiquez la division en été, de juillet à septembre, c'est une période de repos pour les plantes qui ont fini leur floraison.

Pourquoi diviser les iris ?

Les rhizomes d'iris bourgeonnent et se développent vers l'extérieur des touffes. Au bout de quelques années, le centre de la touffe paraît dénudé. La division redonne de la vigueur à un massif ou à une bordure d'iris. Elle permet aussi de refaire une plantation saine ailleurs dans le jardin.

NB : les iris issus de la division ne fleuriront pas durant un an. Seuls les morceaux de rhizomes assez gros, pourvus de deux bourgeons seront capables de fleurir l'année suivante.

A savoir : Les iris anciens ne sont pas concernés ou moins : ils peuvent être divisés tous les 10-12 ans si le besoin s'en fait ressentir.

Régulièrement, vous pouvez toutefois les desserrer : c'est-à-dire arracher les rhizomes trop petits ou ceux qui gênent les parties bien développées. Surfacez ensuite légèrement et comblez les trous avec un peu de terre venant d'un autre endroit du jardin.

Comment diviser les iris ?

1. Déterrez la souche : soulevez-la avec une fourche à bêcher en l'enfonçant à plusieurs endroits et à au moins 10 cm des rhizomes de la périphérie pour ne pas les endommager. Ces rhizomes récents sont les plus florifères.

NB : profitez-en pour bien désherber votre massif ou votre bordure d'iris, sans craindre d'endommager les rhizomes.

2. Arrachez à la terre les « patates » d'iris à racines nues (si les parties se brisent ce n'est pas grave) et secouez-les pour faire tomber la terre.

3. Séparez ensuite délicatement les rhizomes à l'aide d'un couteau tranchant (désinfecté à l'alcool à brûler) pour effectuer des coupes nettes.

4. Faites le tri : jetez les parties du rhizome sans feuilles charnues, malingres, abîmées et sans vigueur (au centre de la touffe). Brûlez les rhizomes desséchés et les racines mortes qui peuvent abriter des maladies.

5. Gardez les parties les plus fermes, pourvues de nombreuses racines et de feuilles robustes et dont les extrémités commencent à se ramifier (à l'extrémité de la touffe).

6. Découpez dans les parties gardées des rhizomes simples de 10 cm de long. Chacun doit comporter une touffe de racines, des bourgeons sans feuilles et une touffe de feuilles saines et bien vertes et sans taches.

7. Coupez les feuilles à 10-12 cm du rhizome en éventail (plus court à l'extérieur, plus long au niveau de la feuille du centre) pour limiter l'évapotranspiration et faciliter la reprise par développement des racines.

8. Raccourcissez les racines de 3 à 4 cm avec un sécateur désinfecté et affûté, éliminez les parties abîmées et les extrémités desséchées.

NB : au besoin, si vos iris présentent des signes de maladies : saupoudrez un peu de bouillie bordelaise ou de l'eau de javel diluée à 10% sur les coupes du rhizome.

9. Replantez sans attendre si possible à un autre endroit dans une terre ameublie enrichie de sable et de compost tamisé. Enterrez les rhizomes à moitié, les laissant affleurer. Groupez-les par 3 à 6 en les plaçant en quinconce et en les espaçant de 30 cm environ.

10. Arrosez copieusement pour bien mettre la terre en contact avec les racines. Maintenez le sol frais pendant au moins 3 semaines (surtout s'il ne pleut pas) jusqu'à la reprise.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Voici quelques recettes de concombres.

Concombres poêlés à la crème

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients (4 personnes):

600 g de concombre 2 jaunes d'œufs 1 jus de citron 20 g de beurre 20 cl de crème épaisse, 2 càc de maïzena rase, 2 càc de curcuma, persil, sel et poivre.

Préparation:

Éplucher et ôter les grains des concombres. Les couper en tronçons moyens. Les saler et les mettre dans une passoire 1 heure pour dégorger puis les rincer.

Dans une grande poêle, mettre le beurre, laisser chauffer 2 minutes et mettre les concombres à petit feu en les remuant souvent pour qu'ils cuisent mais n'accrochent pas pendant 10 minutes environ, il faut qu'il n'y ai pas d'eau au fond.

Pendant ce temps, dans un saladier mettre la crème fraîche, les jaunes d'œufs, la maïzena, le curcuma, le sel et le poivre. Fouetter légèrement l'ensemble. Préparer le jus de citron à part.

Quand les concombres sont cuits, verser la préparation sur les concombres et remuer de suite le temps que la sauce épaississe un peu, retirer du feu et ajouter le jus de citron.

Remuer et server sans attendre avec un hachis de persil.

Source: [Recette de Concombres poêlés à la crème](http://www.lesfoodies.com) (www.lesfoodies.com)

Nous avons goûté et apprécié cette recette, les concombres cuits cela change un peu.

Concombres pour hamburgers ou sandwiches.

Temps de préparation: 1h30/ Temps de cuisson: 15 minutes

Ingrédients (4 personnes): 1 grand concombre, 15 gr de sel pour aneth, 80 g de sucre en poudre, 1 càc de cumin et de coriandre en poudre, aneth, 250 ml de vinaigre blanc, 100 ml d'eau.

Préparation:

Laver les concombres et les couper en rondelles pas trop épaisses.

Les mettre dans un plat, saupoudrer de sel, mélanger et laisser dégorger pendant 2 h.

Les mettre dans une passoire et bien les rincer à l'eau froide et laisser égoutter une bonne demi-heure.

Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre avec le sucre et les épices à feu doux.

Lorsque le sucre est dissous, ajouter le mélange concombre et cuire 5 min.

Mettre dans des bocaux stérilisés avec les branches d'aneth et verser dessus le vinaigre bouillant, fermer.

Laisser refroidir à température ambiante.

Vous pouvez les déguster 24 h après la préparation.

Concombres et crevettes marinés au curry (www.lesfoodies.com)



Ingrédients (8 personnes):

2 concombres, 400 g de petites crevettes roses décortiquées cuites, 2 échalotes, 2 c à café rases de curry en poudre, le jus de 3 citrons, sel, poivre, ciboulette ciselée, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation:

Peler et émincer très finement les échalotes. Laver les concombres et les éplucher puis les couper en rondelles très fines. Les disposer dans un plat creux.

Préparer la marinade : mélanger l'huile d'olive, le jus des citrons, le sel, le poivre, le curry en poudre, les échalotes et la ciboulette.

Disposer les crevettes sur les concombres. Arroser avec la marinade. Couvrir le plat d'un film étirable. Laisser le tout mariner au réfrigérateur au moins trois heures avant de dresser.

Petit compte-rendu de la visite à la palmeraie des Alpes à Saint Nazaire les Eymes. Le propriétaire monsieur Renaud de Looze est ingénieur et pépiniériste. En 1995, il crée la palmeraie des Alpes. Il est passionné par la nutrition en boucle des écosystèmes et mène des expérimentations sur les techniques de recyclage durables.

Pour jardiner dans des carrés potagers :

Mettre du compost et sur le dessus du terreau. On peut aussi ajouter de la terre si on le souhaite mais dans ce cas pas plus de 10% et il faudra rajouter aussi des vers de terre.

Pour Mr Delooze, le compost, c'est mieux que rien mais le terreau, c'est mieux. Le compost a un PH de 8, il est très drainant, c'est un amendement qui permet d'améliorer la vie du sol mais il ne fertilise pas. Le terreau retient mieux l'eau et a un PH de 6,5, ce que les plantes préfèrent.

Autres petits renseignements :

Les arbres qui font des fruits ont besoin de potassium, on peut mettre des cendres de bois (50g/m²) à l'automne ou en hiver.

A la palmeraie, ils produisent du « verplume », un engrais composé à 80% de fumier de vers et à 20% de farine de plumes (amène de l'azote), on rajoute de la poudre de pierres de lave (litière pour animaux) sur le dessus pour éviter les odeurs. On met ensuite 2 à 3 poignées par plantes, une fois à la plantation.

On peut mettre aussi du fumier de vers pendant une nuit dans de l'eau, cela fait de l'engrais. L'eau de cuisson des légumes peut aussi être utilisée comme engrais.

L'urine au jardin :

En pleine terre, il faut mettre 3l d'urine au m² (< 18g d'azote par m²). Dans du terreau, 1l d'urine pour 20l de terreau. Ceci pour la première fois, ensuite si on veut, on peut mettre 1l d'urine pour 20 l d'eau en arrosage tous les 15 jours à 3 semaines.

Pourquoi l'urine est-elle un engrais ?

Parce que nous consommons des protéines d'origine végétale et animale, ce sont des substances azotées. Ce qui n'est pas utilisé par le corps ainsi que les déchets vont être éliminés par notre organisme en grande partie par l'urine sous forme d'urée, d'ammoniaque, de créatine et d'acide urique.

Dans le sol, ces molécules vont se transformer en azote assimilable par les plantes.

Mais l'urine contient également du phosphore, du potassium, du magnésium, du calcium, du soufre, du sodium, du chlore,...

Pour éviter l'apparition d'odeur liée à la dégradation de l'urine, il faut la verser dans un sol aéré et vivant. Il faut la mettre en même temps que du compost, celui-ci jouant le rôle de « charbon actif » va favoriser une bonne dégradation, l'élimination des odeurs et des substances toxiques comme les médicaments par exemple.

Composition de l'urine :

1 litre d'urine contient environ 6g d'azote(N), 1g de phosphate, 2 g de potassium, cela correspond à 100g d'engrais bio azoté en poudre.

Deux méthodes d'application :

1. **Avant la plantation** : On amende le sol : 3l de fumier ou de compost par m² dans les 5 premiers centimètres du sol juste avant la culture si le compost est mur ou à l'automne précédent si le compost est jeune ou le fumier frais. Ensuite, verser 3l d'urine non diluée dans le sol 15 jours avant les plantations. Quand les odeurs ont disparu (environ 15 jours), on plante et on arrose régulièrement à l'eau claire. Eventuellement, on peut compléter en milieu de culture à l'urine diluée 20 fois. Espacer de 2 à 3 semaines entre 2 applications.
2. **Au moment de la plantation** :
On amende le sol (voir ci-dessus).
On plante puis on fertilise à l'urine diluée 20 fois dès la plantation.
En cours de culture, fertilisation toutes les 2 à 3 semaines à l'urine diluée 20 fois (soit 2 verres à bière=25cl, d'urine dilués dans 1 arrosoir de 10l d'eau par m² de potager toutes les 2 à 3 semaines.

Si le sujet vous intéresse l'association a acheté le livre de Renaud de Looze, l'urine de l'or liquide au jardin.

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
Septembre 2017				
16/09	14h00	ST Bonnet de Chavagne	Sortie au château de l'Arteauidière	
23/09		St Aupre	Foire aux chèvres : stand + conférence à 15h	
Octobre 2017				
Mercredi 4	14h00	Renage	Visite jardin, choisir un fruitier	
Samedi 14	17h00	Vourey	Assemblée générale+ repas partagé	
Samedi 28	14h00	Coublevie	Visite chez Denise + troc plantes	

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