

Lettre d'information du mois d'octobre.

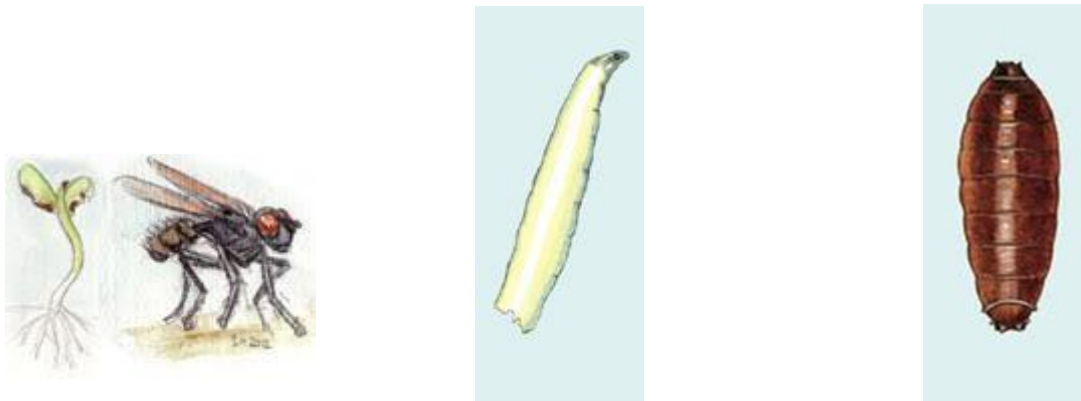
Dans nos jardins...

par Robert

Les insectes dans nos jardins.

Il est regrettable de côtoyer autant d'insectes au jardin, sans vraiment s'en rendre compte. Les dégâts peuvent être très importants pour nos récoltes.

Le mois dernier, c'était le tour des pucerons, ce mois-ci mon article sera sur la mouche des semis.



La mouche des semis (*Delias platura*) : long 6 mm, couleur grise.

Elle sort de terre au printemps, elle est fécondée, elle pond quatre à six fois par an, des centaines d'œufs chaque fois. De ces œufs éclosent des larves semblables à des asticots blancs de 6 mm. Ces larves se nourrissent de divers cotylédons du haricot, du melon, des tomates, de l'épinard, du concombre. Ces larves se nymphosent en adultes ou en pulpe à l'approche de l'hiver. La lutte reste donc très aléatoire, il est vivement conseillé de ne pas refaire la même culture au même endroit.

Au moment du semis suivant, travaillez bien le sol ; souvent, on trouve les pulpes brunes, il faut bien sur les détruire. Au moment du semis, il serait souhaitable de pulvériser du lithothamne sur les graines et sur la terre de recouvrement et une autre pulvérisation au moment de la levée.

Certains jardiniers posent un filet anti-insectes à plat sur le dessus. D'autres entourent le semis de façon verticale pour éviter des nouvelles pontes. Les mouches volent au-dessus des semis.



Je pose ces plaques jaunes sur des fils nylon tendus entre deux piquets. Ces différents systèmes sont identiques pour les différentes mouches du jardin.

Favorisez une levée rapide en évitant de semer par temps froid et humide, en faisant pré-tremper vos graines et en stimulant la croissance des plantules avec des purins de plantes ou des extraits d'algues. Plus vos jeunes plants se développeront rapidement, plus vite leurs tissus seront à même de résister aux morsures de ces détestables petits insectes.

La gommose sur les arbres à noyaux.

Vous avez certainement vu ce genre de colle sur vos pruniers, vos abricotiers, vos cerisiers ou d'autres arbres à noyau.



La gommose n'est pas une maladie mais une défense naturelle de l'arbre.

C'est un liquide très collant fabriqué par les tissus végétaux qui s'accumule dans des petites poches sous l'écorce de l'arbre.

La raison de l'écoulement extérieur peut avoir différentes causes : une branche cassée provoque une plaie, une coupe volontaire par la main de l'homme provoque aussi une plaie. Mais la cause la plus grave reste la moniliose qui provoque des chancres sur l'écorce qui pourrissent et mettent en danger la vie de l'arbre.

En observant vos fruitiers, si vous voyez en pleine saison que les feuilles jaunissent ou un flétrissement des extrémités des branches ou une mise à fleurs difficile, ce sont des signes de gommose. Si vous n'intervenez pas, la gomme coulera jusqu'à l'épuisement de l'arbre.

Prévention et traitement :

Si la coulure est sur une branche, il sera plus raisonnable de couper la branche, en prenant soin d'une coupe franche et de bien enduire la partie restante d'un mastic cicatrisant.

Pour un chancre sur le tronc, bien le curer avec un outil genre cutter et prendre soin de désinfecter avec un pinceau et de la bouillie Bordelaise.

Avant de mettre du mastic cicatrisant, il serait souhaitable de recouvrir la plaie avec un plastique pour surveiller l'évolution.

En cas de succès, bien remplir le trou de mastic cicatrisant ou mettre de la mousse de polyuréthane.



Chancre bactérien après les soins.



Gombose sur une branche.

Les fraisiers en général.

Dernier délai pour mettre en place une table de fraisiers, par rapport à cette saison particulièrement chaude, il était souhaitable d'attendre une température plus clémente pour refaire une nouvelle plantation.

Pour une famille de quatre personnes, il faut envisager une vingtaine de fraisiers. L'emplacement sera à réfléchir, sachant qu'ils seront là pour plusieurs années et devront être installés dans une situation semi ensoleillée.

Il y a un très grand choix de variétés, 600 environ.

Premières questions : Fraisiers remontants ou non remontants ? Comment identifier la ou les meilleures variétés? Selon les critères mis en avant (saveur, productivité, rusticité...), le palmarès peut varier d'un jardinier à l'autre, sans compter l'influence du climat, du terroir, des conditions de culture. Pour vous aider, voici une sélection de « valeurs sûres » qui ne devrait pas vous décevoir.

Les variétés :

Deux grandes variétés non remontantes :

- La Ciflorette : Les fraises sont de taille moyenne et de forme allongée. La peau rouge à orangée, brillante et le parfum soutenu sont prometteurs. La chair ferme, juteuse et le goût sucré sont un plaisir garanti. La production est très précoce (mai) et les fruits sont de bonne conservation. variété très résistante aux maladies.
- La Gariguette : Une grande classique des variétés non remontantes ! Les fraises sont de taille moyenne et de forme allongée, d'une belle couleur rouge brillant. Le parfum, la chair savoureuse et légèrement acidulée ont conquis bien des palais. C'est une des premières fraises à cueillir en mai. La production est de moyenne à bonne, de même que ses qualités de conservation. La Gariguette est une variété qui supporte bien la culture sous tunnel.

Deux grandes catégories remontantes :

- La Mara des bois : La Mara des bois fournit des fraises moyennes à petites (10 gr environ), de forme conique et de couleur rouge foncé. Très parfumée, la chair juteuse au goût fruité rappelle la fraise des bois. La variété est très productive, de juin aux premières gelées. Facile de culture, elle est également très résistante aux maladies. La Mara des bois est une variété qui se prête à la culture en pot, pour les balcons, terrasses ou autres espaces.

- La Charlotte : Les fruits de la Charlotte sont plutôt gros (15 gr environ), en forme de cœur et de couleur rouge vif brillant. La chair parfumée est ferme, sucrée, au bon goût de fraise des bois. Produisant peu de stolons, elle est facile d'entretien. La variété est de bon rendement (elle produit de juin à octobre), résistante aux maladies et offre des fruits de très bonne conservation.



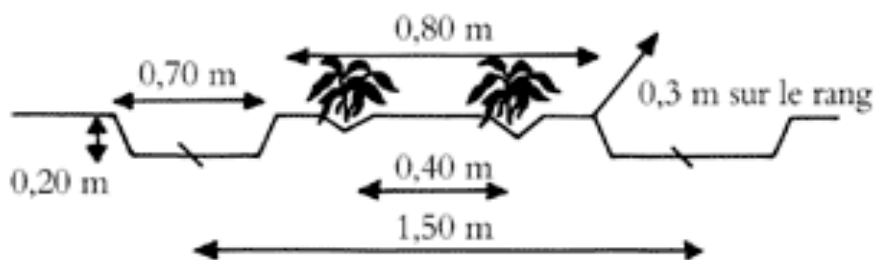
La culture des fraisiers :

Il faut dans un premier temps travailler le sol en profondeur.

La période souhaitée se situe de mi-juillet à fin octobre, il faut former un billon de vingt-cinq centimètres de haut et quatre-vingt centimètres de large.



Sur ce billon seront placées deux rangées de fraisiers espacées de quarante centimètres. Dans le sens de la longueur, il faudra laisser trente centimètres entre les plants. Attention le collet du fraisier doit rester à ras de la terre, il ne faut surtout pas l'enfuir.



Pendant la suite de l'automne, vous pouvez les protéger avec de la paille ou des feuilles. A partir du mois de mars, retirer la paille, toiletter un peu les feuilles mortes. Griffer la terre pour l'aérer, mettre une poignée de patenkali (engrais bio), mettre une bonne couche d'épines de pin entre les fraisiers, cela maintiendra la fraîcheur et fera reculer les limaces.

Les premières fleurs seront supprimées pour donner le temps au pied de bien s'enraciner.

Je vous souhaite de très bonnes récoltes.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Cake aux châtaignes (<http://www.cleacuisine.fr>)

Pour 8 personnes

130 g de farine de blé T80
60 g de farine de blé T65
20 g de farine de châtaignes
20 g de fécule de maïs
1/2 c. à café de bicarbonate
1/2 c. à café de poudre à lever
1 pincée de sel
50 g de sucre de canne blond
100 g d'huile d'olive
60 g de sucre complet
200 g de châtaignes au naturel
140 ml de lait d'amande
1 c. à café de cannelle en poudre
1/2 c. à café de vinaigre de cidre
1 c. à café d'extrait de vanille, d'amande amère ou de vanille en poudre



Dans un saladier, mélanger les farines, la fécule, le bicarbonate, la poudre à lever, le sel et le sucre blond. Dans le bol d'un mixeur, placer l'huile d'olive, le sucre complet, la moitié des châtaignes hachées et le lait. Mixer jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. Ajouter la cannelle, le vinaigre et la vanille. Couper grossièrement les châtaignes restantes et mélanger dans le saladier de farine. Verser la préparation liquide et mélanger rapidement (ne pas trop travailler la pâte). Verser dans un moule à cake rectangulaire et cuire au four à 180 °C pendant 1h. Laisser refroidir.

Velouté de potimarron, châtaignes et céleri-rave (<http://www.cleacuisine.fr>)

Pour 6 personnes

1 oignon rouge
2 c. à soupe d'huile d'olive
400 g de chair de céleri-rave
400 g de chair de potimarron (avec la peau, mais évidé)
1 cube de bouillon de légumes
150 g de châtaignes cuites
100 ml de crème liquide végétale

Peler et émincer l'oignon. Faire revenir dans l'huile d'olive, dans un grand faitout. Ajouter le céleri-rave et le potimarron coupés en gros cubes. Couvrir d'eau à hauteur, porter à frémissement et ajouter le cube de bouillon. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 25 mn. Ajouter les châtaignes, saler et poivrer légèrement. Transvaser dans le bol d'un blender, ajouter la crème et mixer longuement, pour obtenir une consistance veloutée. Servir bien chaud.

Pêle-mêle : par Françoise

Quelques photos de la sortie au château de L'arthaudière. Merci à Bertille.



Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
Octobre 2017				
Mercredi 4	14h00	Renage	Visite jardin, choisir un fruitier.	
Samedi 14	17h00	Vourey	Assemblée générale + repas partagé	
Novembre 2017				
Samedi 4	14h00	Coublevie	Préparation du jardin avant l'hiver + troc plantes chez Denise.	
Samedi 18	14h00	Voiron	Journée BRF chez Bertille	

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