

Lettre d'information du mois d'avril.

Dans nos jardins...

par Robert

Avril le mois des semis.

Les semis en pleine terre (c'est-à-dire au jardin).

En vue des prochains semis, il faut dans un premier temps, retirer la couche de feuilles ou de paille mise en place à l'automne. Si cette couche est en partie détruite la mettre au composteur, prendre soin de mélanger et d'humidifier si besoin. On peut rajouter une boîte de cendres de bois.

Sur votre terre, en fonction de cette dernière, il serait bien de mettre 100 gr de lithothamne au m². Laisser la terre se réchauffer une dizaine de jours. Ensuite, donner un coup de griffe, sans tourner la terre et elle sera prête à être ensemencée.

Les semis de légumes

Votre premier semis peut être de carottes, il sera préférable de les semer en lune montante (c'est très rare que je parle de la lune mais j'ai dû me rendre à l'évidence). Le sillon sera tracé avec un cordeau, le lit du semis sera préparé par une distribution de sable, mélanger les graines de carottes avec un peu de sable pour éviter de trop serrer les graines de carotte. Puis, mélanger 50/50 sable et terreau pour recouvrir les graines d'un centimètre. En fonction de la longueur du semis, tasser le dessus du semis avec la roue de la brouette ou avec le dos d'une bouteille. Arroser avec une pomme fine pour éviter de déplacer les graines.

On peut rajouter des graines de radis avec les graines de carottes car les radis poussent plus vite et laisseront la place ensuite pour les carottes.

Toujours tenir le semis à l'ombre et dédoubler les carottes assez souvent.

Tous les semis de petites graines sont semblables mais ceux de carottes sont très capricieux.



larve de la mouche des semis

Les semis des graines de fleurs

Ils peuvent se faire en pleine terre mais il me semble plus facile de faire des semis dans une boîte rectangulaire de polystyrène par exemple.

Le choix est grand, il faut tenir compte des couleurs et des différentes hauteurs.



Il sera bon de toujours tenir les semis humides. Quand les fleurs auront poussé, il faudra les repiquer en godets individuels.

Cette manière d'intervenir vous permettra de créer vos parterres fleuris selon vos goûts personnels.

Bon jardinage

Les fruitiers ont besoin de nous.

Je ne peux pas concevoir des fruitiers sans production, nous savons que la production de fruits est souvent alternée.

Explications physiologiques du phénomène d'alternance :

Ce phénomène d'alternance, resté longtemps mystérieux, semble principalement causé par deux facteurs :

- Au moment de la formation des ébauches de boutons floraux, c'est-à-dire pendant l'été, les futures fleurs sont en concurrence avec les jeunes fruits qui sont en train de grossir sur l'arbre, et le partage des éléments nutritifs disponibles ne se fait pas de manière équitable, il profite aux fruits. En effet, ceux-ci ont davantage de capacités à attirer la sève à eux car ce sont des organes plus gros. Les ébauches de bourgeons floraux, défavorisées, ne peuvent donc pas se développer en nombre lorsque l'arbre porte beaucoup de fruits. L'année suivante, les fleurs seront rares et la récolte faible.
- Les graines des fruits en cours de développement (les pépins des poiriers et pommiers, notamment) produisent des hormones, les gibbérellines, qui semblent inhiber la formation des bourgeons floraux : plus les fruits sont nombreux sur l'arbre, plus cette hormone est abondante et moins les futures fleurs peuvent se développer pour la floraison de l'année suivante.

Ce phénomène de l'alternance pourrait être modifié par l'éclaircissage de fleurs l'année trop productive. Maintenant certaines variétés sont sélectionnées pour éviter ce problème.

Je pratique l'éclaircissage seulement sur mon pommier Reinette du Canada pour avoir des fruits plus gros.

Quand on achète un fruitier, il est bon de connaître la nature du sol : avoir un sol bien drainé, une bonne terre meuble et éviter les courants d'air.

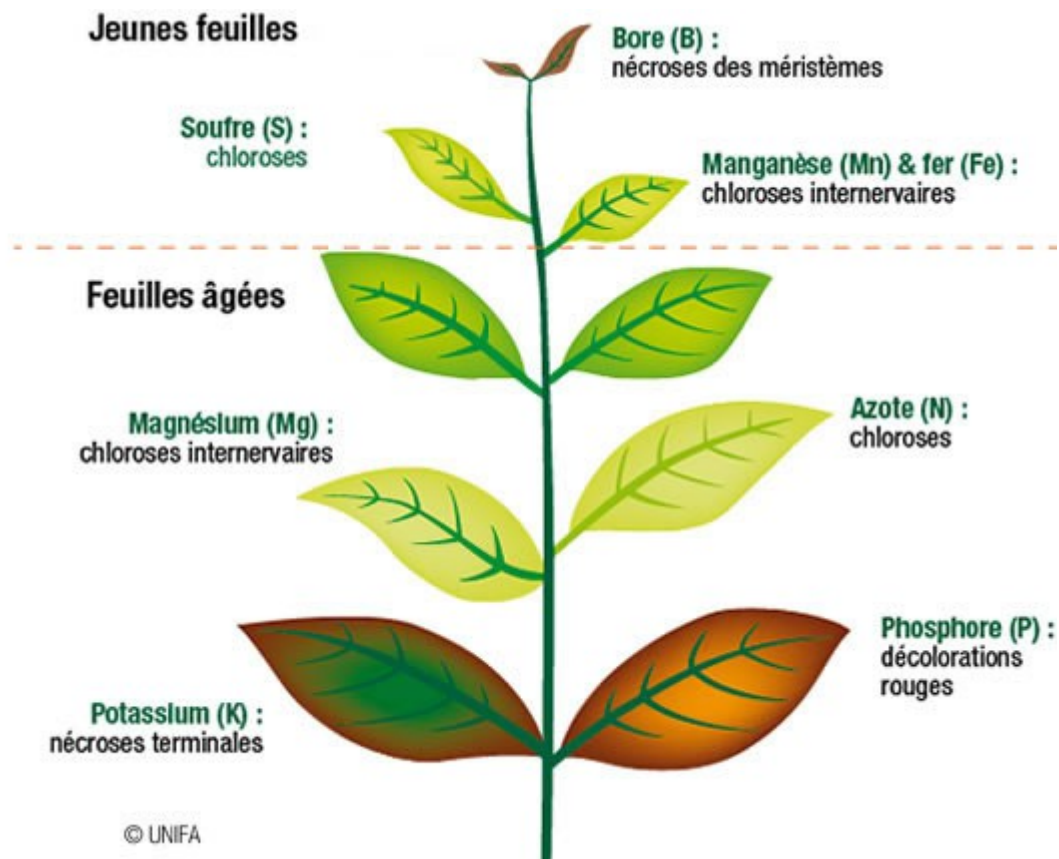
Les premières années après la plantation, il faut bien arroser et mettre du compost bien mûr sur le pourtour du tronc qu'on veillera à tenir toujours propre. En novembre, traiter le tronc au blanc arboricole et faire aussi une pulvérisation d'huile blanche à la même période. En février, faire une pulvérisation de bouillie bordelaise.

Contre les carpocapses, installer un piège pour quatre pommiers ou poiriers. Les pièges pour les carpocapses sont identiques pour les arbres à pépins et seule la pastille aux phéromones change pour les arbres à noyaux.



D'autres problèmes peuvent apparaître, il faut pouvoir analyser la cause et intervenir. Vous pouvez prendre quelques feuilles malades, les faire voir à un professionnel ou faire des recherches sur internet.

Très souvent, nous avons à faire à une carence en bore



Quelques auxiliaires au jardin :

La taupe



Malgré toutes les critiques affublées à la taupe, moi je suis un de ses fidèles défenseurs. Dans un premier temps, il faut savoir que la taupe n'est pas herbivore mais bien carnivore.

Si elle se trouve dans votre jardin ou votre pelouse, cela signifie que le lieu est peuplé de différentes larves (hanneton, noctuelle, quelques vers de terre...) qui font des très gros dégâts à vos légumes.

Sachez apprécier les tas de terre soulevée pour faire vos potées de fleurs, un coup de râteau et le tour est joué. Il est toutefois vrai que si plusieurs taupes interviennent au même endroit, cela devient disgracieux. Je conseille de laisser faire quelques jours, elles vont rapidement éliminer les larves et quitter le jardin.

Si vos nerfs prennent trop de stress, faites un purin de sureau (feuilles et branches toutes coupées en morceaux, laissez le purin se faire huit jours et le verser un peu dans chaque trou puis reboucher.

Mésanges, rouges gorges et autres au jardin.



Malgré leur instinct voleur, les oiseaux sont vraiment les auxiliaires du jardinier. Ils consomment beaucoup d'insectes divers. Pour cela, il est normal de bien les accueillir et de leur donner la possibilité de se loger et de se reproduire. Depuis ma plus jeune enfance, j'ai toujours écouté chanter les oiseaux.

Le hérisson



Que mange un hérisson ?

Ce petit insectivore est particulièrement apprécié des jardiniers. Il joue un rôle crucial dans la biodiversité. Il est effectivement un excellent chasseur de limaces, de sauterelles, de criquets, d'escargots, de hannetons, de mille-pattes ou encore de charançons. Il est même capable de s'attaquer aux vipères. Avec son armure couverte de pointes, ce guerrier permet ainsi aux jardiniers de protéger leurs parterres ou leur potager de manière naturelle et écologique. Comme le hérisson décime tout sur son passage, il devient effectivement inutile d'utiliser de produits chimiques.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

Voici une recette proposée par Marie-Anne Carré et que nous avons eu le plaisir de déguster samedi dernier lors de l'atelier taille des rosiers.

Galette charentaise.

250 g de farine	1 cuillère à café de rhum
175 g de beurre	Du sel
150 à 175 g de sucre en poudre (selon préférence)	Garder du jaune d'œuf pour dorer le dessus.
1 œuf	Une tige d'angélique confite (facultatif)

Mettre dans une terrine l'œuf, le sucre, le sel et le rhum et mélanger.

Ajouter la farine et le beurre en morceaux. Pétrir soigneusement.

Incorporer l'angélique coupée en petits bouts (facultatif).

Beurrer une tourtière. Mettre la pâte en tassant uniformément. Dorer avec un peu de jaune d'œuf et d'eau. Faire des rayures avec une fourchette.

Cuire à feu doux 25 minutes. Surveiller la cuisson du dessus qui doit être également doré.

Actuellement on peut cueillir de l'ail des ours, alors voilà quelques recettes.

Beurre à l'ail des ours et pesto. (<http://jackie-cuisine.over-blog.com>)

Pour le [beurre](#) :

- 25 g de feuilles d'[ail](#) des ours
- 100 g de [beurre demi-sel](#) en pommade
- 2 g de [poivre](#) de Phu Koch

Pour le [pesto](#) :

- 150 g de feuilles d'[ail](#) des ours
- 50 g poudre d'amandes ou de pignons
- 50 g de [parmesan](#) (ou de pecorino)

- 100 à 125 ml d'[huile d'olive](#)
- 5 g de [fleur de sel](#)
- 2 g de [poivre](#) de Phu Koch

Beurre à l'Ail des ours : Rincez et asséchez les feuilles d'ail des ours. Mixez-les légèrement et ajoutez-les au beurre réduit en [pommade](#). Bien mélanger de façon à obtenir un [appareil](#) bien homogène. Remplissez un petit pot, vous pouvez également le rouler en forme de boudin et le conserver dans du papier alimentaire et le congeler.

Excellent sur des tartines de pain maison, une viande [grillée](#), une volaille un poisson et des pâtes et des légumes.

Pesto à l'Ail des ours: Rincez et asséchez les feuilles d'ail des ours. On peut conserver les tiges pour un gratin, une tarte, une omelette, une soupe, des pâtes, des spätzles, une pizza. Mixez les feuilles d'ail des ours avec l'huile d'olive. Une fois mixées, ajoutez le parmesan et la poudre d'amandes. Mélangez à la fourchette. Assaisonnez. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à la texture désirée.

Excellent pour accompagner des pâtes comme les gnocchis, du poisson, une volaille, même un fromage, tous les légumes.

Clafoutis:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 250 g de tofu soyeux | <input type="checkbox"/> 15 ml d'huile d'olive |
| <input type="checkbox"/> 100 ml de lait d'avoine ou de soja | <input type="checkbox"/> 2 c. à soupe de pesto d'ail des ours |
| <input type="checkbox"/> 120 g de farine de riz complet | <input type="checkbox"/> 5 à 10 feuilles d'ail des ours |
| <input type="checkbox"/> 1 c. à soupe d'arrow-root | <input type="checkbox"/> 5 ou 6 tomates confites |
| <input type="checkbox"/> 1 c. à soupe bombée de levure maltée | <input type="checkbox"/> 1 c. à soupe bombée de graines de courge |
| <input type="checkbox"/> 1 c. à café de moutarde | |

1. Préparez le pesto : lavez les feuilles d'ail des ours, séchez-les et coupez les tiges qui dépassent.
2. Mixez-en la moitié avec les pistaches, les noix de cajou et 40 ml d'huile, en conservant plus ou moins de texture selon vos souhaits (attention de ne pas réduire les graines en poudre).

3. Ajoutez le reste des feuilles, le jus et le zeste de citron râpé finement ainsi que 40 g d'huile d'olive. Salez, poivrez et mixez par à coups jusqu'à la consistance souhaitée.
4. Ajoutez l'huile d'olive restante en mixant juste assez pour incorporer.
5. Conservez dans un bocal hermétique au réfrigérateur, en couvrant régulièrement avec un peu d'huile pour prolonger la conservation.
6. Préparez le clafoutis : Mixez longuement le tofu soyeux avec le lait, puis ajoutez la farine, la fécule, la levure maltée, la moutarde et l'huile d'olive. Salez, poivrez et mixez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.
7. Versez dans un plat à gratin, ajoutez le pesto par petites touches sans le mélanger (comme sur les photos), quelques feuilles d'ail des ours en les enfonçant très légèrement et les tomates, entières ou découpées en morceaux si souhaité. Parsemez de graines de courge.
8. Faites cuire 30 minutes environ à 180°C (vérifiez avec la pointe d'un couteau que la pâte est bien prise), puis laissez tiédir légèrement avant de déguster.

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème
Avril 2019			
13 et 14 avril		Réaumont	Fête des plantes. Thème : jardin au naturel
27 avril		A définir	Taille en vert
Mai 2019			
5 mai	14h00	Vourey	Troc plantes et matériel
11 mai	14h00		Cours plantation et entretien tomates

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:

robertlions38@gmail.com

Site internet :

jnac.e-monsite.com