

## *Lettre d'information du mois de décembre.*

**Dans nos jardins...**

par Robert

### **Les derniers légumes au jardin.**

Soyons prévoyants, tout le matériel de jardin doit être mis à l'abri, le matériel d'arrosage doit être vidangé, les tuyaux roulés à plat pour éviter les cassures.

Vous avez profité de ces beaux jours pour ramasser les feuilles tombées sur les chemins.

Ne manquez pas avec ces feuilles de remplir les rangées de légumes pour les protéger du froid et en même temps les faire blanchir.

Qu'est-ce qui pourra rester au jardin : les poireaux, les blettes, les carottes, les navets, les panais et peut être que j'en oublie.

Vous pouvez aussi faire un garde-manger au jardin. Pour cela, il faut d'abord vous rendre au cimetière des appareils ménagers, vous demanderez au croque mort un tambour de machine à laver et devant son étonnement, vous lui expliquerez la démarche suivante.

Vous rentrez chez vous, vous creusez un trou dans un coin du jardin et vous enterrez le tambour avec l'ouverture sur le dessus pour ouvrir et fermer le tambour à votre convenance. Sur le dessus de la porte, vous mettez un morceau d'isolant et le tour sera joué.

Vos légumes pourront être arrachés et débarrassés de leur fane, vous gagnerez de la place au frigo.



Les campagnols vont pleurer de misère et de faim en sortant du jardin.

## Lithothamne en poudre pour le jardin.

Le lithothamne est une algue qui se reconnaît facilement par sa couleur rouge délavé. Elles sont pêchées au large des côtes.

Ensuite, elles sont séchées puis pulvérisées pour parvenir à l'état de poudre.

Pour un jardin, on pourra étendre, pour une première fois, entre octobre et avril, trois à quatre kilos pour cent m<sup>2</sup> tous les deux ans.

Il serait souhaitable de faire une analyse de la terre de votre jardin avant une telle décision et de connaître le P H pour mieux équilibrer la dose à prévoir.

En culture biologique, il peut devenir un excellent engrais, en poudrage et pulvérisation sur tous les végétaux, dont il renforcera les défenses naturelles.

Il peut éviter les maladies cryptogamiques et l'invasion de prédateurs (pucerons, mouches des semis, altises,...)

Le problème, c'est de pouvoir en acheter car les algues se raréfient et sont vendues plutôt aux professionnels. Magellan ou d'autres magasin bio vendent le sac de 25 kg à 49 €. Mon ami Bernard m'a fourni 2 sacs à prix beaucoup plus raisonnable.

Nous ferons une distribution et un suivi du rendement.

Je souhaiterais avoir un peu plus de retour, suite aux conseils que je donne.

Un jour, je pourrai me décourager !!!!

C'est la saison du chauffage, pour ceux qui se chauffent au bois, il est vivement conseillé de récupérer les cendres et le charbon de bois (voir sur le site " le bois et ses dérivés" janvier 2014).

Continuons de découvrir les bons amendements pour un beau jardin naturel:

Il est de rigueur de connaître la formule N PK.

À quoi servent l'azote, le phosphore et le potassium ?

N : azote => L'action essentielle de l'azote concerne la partie aérienne des végétaux : tiges, branches et feuillage.

P : phosphore => Le phosphore assure le bon développement des racines et favorise également la résistance aux maladies.

K : potassium => Le potassium favorise le développement des fleurs et des fruits.

Le Patenkali est un engrais minéral qui apporte au sol pauvre, un apport important de potasse, de magnésium et de soufre.

Il faudra compter 5 kg pour 100 m<sup>2</sup> de jardin.

J'ai entendu dernièrement une personne me dire (moi, je jardine naturellement, je ne mets absolument rien dans mon). C'est comme si on arrêtait complètement de se nourrir, on verrait vite le résultat.

### L'ennemi redoutable au verger

Le carpocapse de la pomme et de la poire : *Cidia Pomonella*.

Le carpocapse de la prune : *Cidia Funébrana*



Les couleurs sont variables en fonction des saisons.

Nous allons voir ci-dessous les différentes périodes de sa vie et les périodes dangereuses pour nos fruitiers.

Partons du stade papillon:



Voici le papillon ses ailes déployées, il est de nature discret.

Les mâles recherchent les femelles pour s'accoupler. C'est à ce moment-là, que nous devons agir en mettant des pièges pour capturer les mâles et ainsi empêcher la fécondation.



Sur le piège que l'on voit sur la photo, on a à l'intérieur, sur la base du piège, une plaque engluée. Au centre, une pastille qui dégage des hormones des femelles carpocapses. Les mâles croyant avoir trouvé la femelle, restent prisonniers de la glue.

Voyons maintenant pour les plus chanceux, le mâle trouve la femelle.  
L'accouplement se fait, cette dernière ne tardera pas à pondre une cinquantaine d'œufs sur le revers des feuilles ou directement sur les fruits.

L'incubation des œufs durera entre quinze et vingt jours en fonction de la température extérieure, ces larves nommées "baladeurs" se promènent sur les feuilles, mais ne tarderont pas à trouver les fruits.

Ils vont creuser des galeries en spirales jusqu'au centre de la pomme ou de la poire.



Leurs déjections vont faire pourrir le fruit qui ne tardera pas à tomber au sol.

Ce baladeur sera devenu une chenille, elle restera environ trois semaines dans le fruit, puis sortira et ira chercher un endroit tranquille pour devenir chrysalide.



C'est à ce stade que l'on peut encore intervenir, on placera sur le pourtour du tronc de l'arbre une bande de carton ondulé, l'ondulation contre le tronc.

La chenille passe dans une des ondulations et se trouve protégée et au chaud. Elle stationne là pour devenir chrysalide et attendre le printemps suivant pour devenir papillon.



On voit à l'intérieur du carton des chenilles qui finiront leur vie au feu.

Les Chauves-souris et les mésanges sont de précieux auxiliaires contre les carpocapses.

## De vous à nous...

### Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

#### Recettes : par Françoise

#### Chayottes farcies

##### **Recette 1 :**

##### Ingrédients :

Thon à l'huile  
Gruyère  
Pain rassis  
Chapelure  
Lait  
Sel  
Poivre  
Poivre rouge  
Huile olive  
Citron vert

<http://cuisine.notrefamille.com>

##### Préparation :

Faites cuire les chayottes en 30 minutes à l'eau bouillante salée.  
Laissez-les un peu refroidir avant de les couper en deux, retirez le cœur et creusez-les.  
Trempez du pain dans du lait et mélangez ce pain avec la pulpe recueillie.  
Ajoutez le thon émietté au mélange pain, pulpe de chayotte, salez, poivrez.  
Garnissez les chayottes avec cette farce, mettez-les dans un plat à gratin, arrosez d'huile d'olive, parsemez de chapelure et de fromage râpé.  
Mettez au four jusqu'à ce que cela gratine légèrement.  
Accompagnez de rondelles de citron vert relevées de poivre rouge.

##### **Recette 2 :**

##### Ingrédients :

6 tranches de jambon d'York  
(ou jambon râpé) 3  
chayottes (Christophine)  
150 g de lardon fumés 1  
oignon  
150 g de Gorgonzola  
Gruyère râpé Béchamel  
Huile d'olive  
Sel, poivre

<http://www.carmen-cuisine.com>

##### Préparation :

Préchauffer le four à 190°C ((th.6-7)).  
Laver les chayottes, les cuire 15 min dans de l'eau salée. Les égoutter (réserver l'eau de cuisson). Une fois refroidis, enlever le noyau et retirer délicatement la chair que vous réservez.  
Mettre à chauffer dans une poêle 1 c à soupe d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon émincé et les lardons. Ajouter le jambon coupé en petits morceaux puis la chair des chayottes. Saisir 2 min.  
Faire fondre le gorgonzola dans la béchamel et incorporer la poêlée, mélanger.  
Remplir les chayottes avec la béchamel. Les placer dans un plat allant au four avec 1 à 2 tasses d'eau de cuisson réservée.  
Parsemer d'un peu de gruyère et enfourner pour 25 min environ.  
Servir aussitôt.

Atelier broyage chez Bertille et Walter. Samedi 18 novembre 2017.



**Pour ceux qui souhaitent se réinscrire à l'association, il faudrait que les dernières réinscriptions se fassent le jour de la pogne des rois (6 janvier). Merci d'avance.**

## Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
<b>Décembre 2017</b>				
Samedi 2	14h30	Vourey	Soins aux arbres avant l'hiver(selon météo)	
Samedi 16	14h00	Vourey	Art floral	
<b>Janvier 2018</b>				
Samedi 6	14h00	Vourey	Galette des rois	
Samedi 20	14h00		Atelier taille des kiwis	

### 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:

**famille.lions@wanadoo.fr**

### Site internet :

**jnac.e-monsite.com**