

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

**Dans nos jardins...**

par Robert

Nous vous souhaitons à tous une bonne année 2019. Du bon temps passé au jardin, de bonnes récoltes et beaucoup de moments conviviaux tous ensemble. Nous commencerons par la galette le 12 janvier.

### **Les accessoires pour le jardin.**

En décembre, nous avons parlé de l'entretien des outils, ce mois-ci nous aborderons tous les accessoires dont on a besoin tout au long de la saison. Les différents tuteurs, les arceaux éventuellement, les clôtures ou les gaules pour cueillir les fruits. Soit vous achetez ce matériel en jardinerie, soit si vous êtes bricoleur, c'est déjà un premier plaisir que de pouvoir faire selon ses besoins.

Pour récupérer les rejets de châtaignier ou de noisetier ou encore des bambous, il faut avoir des forêts de feuillus ou un accord d'un voisin pour glaner les besoins en branches.

Il faut surveiller les endroits où des coupes de bois ont eu lieu. La sagesse demande de couper seulement un ou deux rejets par souche.

Pour rendre service à nos jeunes jardinier(e)s, je transmets les longueurs des tuteurs :



Pour les cannes de haricots longueur 2,40 mètre + 1 canne sur le dessus pour rendre l'ensemble plus solide. Enfoncer toutes les parties droites de 25 cm.

Ces cages à tomates sont très décoratives, elles doivent mesurer 1,50 mètre de hauteur. Toujours prendre soin de supprimer les feuilles du bas, pour éviter les maladies provenant du sol. Ici c'est des bambous, mais on peut faire pareil avec des branches de noisetier.



J'ai eu fait des arceaux en châtaigner, cela représente beaucoup de travail pour une durée limitée à deux saisons maxi.

Couper des rejets de châtaigner après la descente de la sève (mi-novembre) de longueurs identiques, cette longueur sera donnée par le développement de l'arceau. J'ai préparé un gros réchaud à gaz avec une bassine ovale, ou une ancienne baignoire à bébé en zinc remplie d'eau à 70°C. Je tenais ma tige un peu cintrée, je passais le centre de la baguette dans l'eau chaude et je lui donnais le cintre avec appuis sur mon genou. Quand les extrémités devenaient parallèles, une ficelle torsadée tenait l'arceau ainsi formé. Je les ai accrochés à la charpente de ma grange pour les faire sécher. Au moment de m'en servir, j'enlevais la ficelle.

A ce jour, je n'utilise plus d'arceaux, je mets un voile d'hivernage directement sur les semis ou sur les plants repiqués.

Les seuls arceaux utilisés chez moi sont les arceaux en fil galvanisé pour tenir les voiles contre les insectes indésirables.

**Jardin dépourvu de charme pendant l'hiver.**

J'ai souvent rencontré des jardiniers un peu déçus de leur jardin pendant la morte saison.

Je voudrai dire à ces personnes que, même pendant l'hiver, il est fort agréable de visiter les jardins publics ou même parfois privés. Partez avec votre appareil photos dans la poche, on découvre différents sujets, des fétuques remarquables,



différents arbustes à feuilles panachés ou rouges ou jaunes.



### Diverses graines

Ces différentes espèces peuvent s'acheter en jardinerie ou se trouver parfois lors des trocs. Les arbustes à graines comestibles pour les oiseaux seront placés en face des fenêtres pour avoir le plaisir d'observer les oiseaux. Ceux qui mangent dans n'importe quelles positions sont les mésanges.

Il y a une quantité d'arbustes, de fétuques multicolores et beaucoup de nature mortes : racines, branches sèches pour décorer le jardin en toutes saisons.

Quand vous prenez des photos, notez la date et trouvez le nom de l'arbuste pour déterminer le moment où il sera le plus beau pour l'emplacement que vous lui réservez. Soyez patients, pour avoir un éclat total, il faut parfois plusieurs années.

Si vous achetez vos sujets, il faut se renseigner sur leurs besoins au niveau du sol, demandez toujours quelle sera sa taille adulte. En cas de doute, vérifiez sur internet. Une plante ou un arbre peut toujours être changé de place, mais bien sûr en respectant les saisons de transfert.

### Comment transplanter un arbuste ?

Retirer la terre autour de l'arbuste sur 30 à 40 cm de profondeur pour dégager les racines et les radicelles. Creuser ensuite autour de la motte et couper les racines qui se trouvent sous l'arbuste. Utiliser la bêche comme un levier pour soulever l'arbuste. Faire un beau trou à l'emplacement souhaité.

## L'insecte du mois.

Révisons la pollinisation du figuier...

J'ai rencontré ces derniers jours deux adhérents me tenant les mêmes propos « J'ai un figuier mais jamais de figes ». J'ai voulu en comprendre la raison et j'ai trouvé la réponse sur internet. Je vous ai fait un copier-coller de l'article.

Je conseillerai à ces deux personnes de planter un second figuier, je leur propose des boutures de mon figuier qui produit en quantité de belles et bonnes figes.

Le blastophage du figuier :

Il s'agit là d'une minuscule guêpe, le blastophage qui a lié avec le figuier une relation d'interdépendance irremplaçable.

Simplifions un processus qui s'entoure de nombreuses complexités et de quelques nuances.

Il existe d'une part le figuier mâle ou Caprifigier avec des fleurs unisexuées, des deux sexes. Les fleurs femelles arrivant à maturité avant les fleurs mâles, il ne peut donc y avoir d'autofécondation et donc pas de fruit sur cet arbre.

Et d'autre part, le figuier femelle ou domestique ne comportant que des fleurs femelles enfermées dans la fige. C'est de cet arbre là que seront cueillis les fruits comestibles si savoureux.

La pollinisation naturelle d'un arbre mâle à un arbre femelle ne peut se faire alors que par l'intervention du blastophage.

Relation d'exclusivité puisque le blastophage lui-même ne peut se reproduire en dehors des fructifications du figuier : aucun des deux n'existerait sans l'autre. Plus encore, chaque espèce de Ficus possède sa guêpe spécifique.

En mai et juillet, poussée par un impérieux instinct et au prix d'un laborieux effort, au cours duquel elle y perdra ses ailes, la femelle s'insinue au cœur de la fleur pour y pondre ses œufs.

Dans la fleur et non dans le fruit, permettant ainsi à sa larve d'être alimentée avec des nourritures riches en graisses et en protéines, que la plante destine à sa graine (blastos : germe ; phago : je mange)

Les œufs puis les larves évoluent donc dans une partie de la fige. Parvenu à l'état d'imago, le mâle vit brièvement, le temps de féconder un certain nombre de femelles (un accouplement certainement incestueux!), de les aider à se libérer, grâce à un énorme pénis et de puissantes mandibules avant de mourir d'épuisement.

Ainsi fécondées et chargées du pollen de la fleur dont elles sont sorties, les femelles blastophage effectuent un unique vol vers un arbre femelle qu'elles polliniseront au passage. Quelques-unes seulement d'entre elles polliniseront quelques fleurs femelles du caprifiguier qui reste la pouponnière du blastophage.

A partir d'une «simple» relation hôte-parasite, le figuier est donc passé maître dans l'élevage de ses pollinisateurs en adaptant un calendrier bien précis de floraison des figuiers et d'éclosion des blastophages.

Déjà sensible à la raréfaction des figuiers sauvages (capri-figuier ou figuier mâle), on imagine les conséquences de la disparition du blastophage sur l'existence de cet arbre sacré et de son fruit.

## De vous à nous...

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

#### Recettes :

par Françoise

Les fêtes sont passées mais on peut bien se régaler encore un petit peu, non !!!!

#### **Thé de Noël comme en Alsace**



Le thé de Noël est une jolie tradition alsacienne de thé parfumé d'épices. Il est souvent bien difficile d'en trouver de nos jours sans arômes ni colorants artificiels. Mais rien n'est plus festif que ce chaud breuvage rose vif d'où s'échappent de fabuleux arômes. Ces effluves de Noël embaument la maison et participent à lui donner cette ambiance de fête qui laisse les plus beaux souvenirs...

Préparation : 10 min

Sans cuisson

Conservation : plusieurs mois dans un bocal ou une boîte hermétique.

#### **Pour 3 petits pots de 70 g environ**

- L'écorce séchée d'une orange bio, ou à défaut 2 cuil. à café rases de cristaux d'essence d'agrumes
- 8 clous de girofle
- 10 graines de cardamome
- 30 g de badiane
- 2 bâtons de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 50 g de fleurs d'hibiscus séchées (ou carcadé)
- 30 g de thé au choix, de préférence rouge (roiboos) ou thé blanc

Quelques jours auparavant, pensé à faire sécher l'écorce d'une orange bio en la suspendant au-dessus d'un radiateur ou dans une pièce chaude et sèche.

Une fois sèche, la couper en petits morceaux. À l'aide d'un pilon, écraser soigneusement les clous de girofle et la cardamome. Écraser ensuite plus grossièrement la badiane et les bâtons de cannelle.

Fendre la gousse de vanille à l'aide d'une paire de ciseaux, puis la couper en tout petit morceau.

Mettre tous les ingrédients dans un petit saladier avec l'écorce d'orange, le thé et l'hibiscus, puis bien mélanger avant de transférer dans un pot hermétique.

## Truffes légères comme une plume



Préparation : 5 min + 15 min

Temps de pose : 6 h

Sans cuisson

Conservation : au moins 15 jours dans une boîte hermétique au frais

### Pour une trentaine de truffes

- 300 g de chocolat noir à 70 ou 85 %
- 1 brique de crème de soja liquide
- 8 cl de lait de soja vanillé
- 8 cuil. à soupe de sirop d'agave
- Cacao pur pour rouler les truffes

Faire fondre tous les ingrédients dans une casserole à feu très doux en remuant tout le temps, puis mettre à refroidir plusieurs heures au frais.

Confectionner les truffes à la main, puis les rouler dans le cacao.

*Vous pouvez parfumer vos truffes avec 7 gouttes d'huile essentielle (citron, mandarine, menthe, orange, cannelle, etc.), ou remplacer 4 cl de lait soja-vanille par un alcool parfumé (Grand Marnier, liqueur de génépi, Chartreuse). N'hésitez pas non plus à remplacer le cacao par de la noix de coco râpée ou des noix concassées pour rouler les truffes.*

## Rochers au citron et coco



Une recette de gourmandises comme on les aime... Saine, vite prête, délicieuse et peu onéreuse. À offrir aux plus petits qui seront ravis de savourer ces bonbons moelleux, dorés et doucement citronnés, ou même aux grands gourmands, car ces rochers sont parfaits pour accompagner un thé ou un bon café.

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Conservation : 2 ou 3 jours au frais

### **Pour 20 rochers environ**

- 120 g de noix de coco râpée + un petit peu pour décorer
- Le zeste de 1 citron jaune bio
- Le jus de 1/2 citron
- 3 jaunes d'oeufs bio ou fermiers
- 10 cuil. à soupe de miel d'acacia

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).

Mélanger soigneusement tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

Former ensuite des petits tas et les disposer sur une plaque à pâtisserie.

Saupoudrer avec un peu de noix de coco râpée. Enfourner 15 minutes dans un four à chaleur tournante ou 20 minutes dans un four classique, jusqu'à ce que les rochers prennent une couleur dorée, puis retirer du four et laisser refroidir sur une grille.

# Programme

| Date                | Heure | Lieu   | Thème                                      | Intervenant |
|---------------------|-------|--------|--|-------------|
| <b>Janvier 2019</b> |       |        |  |             |
| 12 Janvier          | 14h00 | Vourey | pogne+ analyse de la terre de nos jardins. |             |
| 26 janvier          | 14h00 | Renage | Taille pommier et poirier chez Nathalie.   |             |

## 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**