

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

**Dans nos jardins...**

par Robert

### **Un seul prénom, vous donnera les travaux du mois.**

R : repiquer les poireaux et les chicorées.

O : ombrer les jeunes semis avec des feuilles de fougère ou de rhubarbe.

B : butter les pois, les haricots et les pommes de terre.

E : éclaircir les semis de carottes, de betteraves et de navets.

R : récolter les radis, les laitues et les premiers petits pois.

T : tuteurer les cornichons, les tomates et les concombres.

Voilà vous avez une aperçue des travaux à faire en ce mois de juin au jardin.

Je ne m'attarderai pas à parler du sarclage car chez moi tout est paillé à l'exception des ails et des oignons que la paille ferait pourrir.

Couvrir la terre permet d'éviter l'évaporation, la pluie battante sera amortie par la couverture du sol et les maladies seront moins transmises d'une plante à l'autre.

Je me répète mais pailler ne veut pas dire automatiquement le faire avec de la paille, il existe pleins d'autres matériaux.

Je conseille les feuilles de fougères qui font fuir les limaces. Sous les fraisiers, recouvrez le sol avec des aiguilles de résineux, cela ne convient pas du tout aux limaces et l'acidité du résineux convient très bien aux fraisiers.

Les poireaux seront très bien placés à côté des fraisiers. Quand vous repiquerez les poireaux, prenez soin de raccourcir les racines et affranchissez les feuilles.

Quand la récolte de petits pois sera terminée, vous couperez les fanes au ras du sol et les racines chargées d'azote resteront dans le sol.

Si vous souhaitez repiquer les tomates à la place, ne touchez pas au sol et faites des trous de 30x30cm. Puis placez le pied de la tomate à une profondeur de 20 cm, en oblique dans le trou, la partie de la tige enterrée émettra des petites racines qui renforceront le plan. Laissez un espacement de 70cm en tous sens, l'air doit pouvoir bien circuler. Cela est une bonne précaution contre les maladies.

Ces derniers jours, j'avais des feuilles jaunes sur mes pommes de terre dans la serre, semblable à du mildiou ; dans le quart d'heure qui a suivi j'ai fait une pulvérisation de bicarbonate de soude à raison d'une cuillère à café par litre d'eau. Résultat 100% réussi (à vous de faire l'essai).

## Les bulbeuses du printemps

Suite à un hiver sans fin, nous avons été heureux de voir apparaître les premières jonquilles, puis les narcisses et les tulipes multicolores. Cette beauté est malheureusement d'assez courte durée. Pour cette raison, nous leurs devons quelques bonnes attentions.

Pour renouveler cette belle floraison les saisons suivantes, il est vivement conseillé de prélever les bulbes de terre chaque année. Mais attention, ils doivent rester en terre encore six semaines après la floraison.

Les bulbes s'épuisent pour donner leur plus belle floraison et grâce à la photosynthèse, ils vont emmagasiner des éléments pour se refaire une parfaite santé.

Il sera grandement souhaitable de mettre un petit bâton portant le nom et la couleur, cela permettra de retrouver le lieu car le feuillage sec est parfois parti. Le petit bâton évitera de les blesser au moment venu de les arracher, Trier les plus gros et les plus durs, les mettre dans une cagette, les garder au sec et non au chaud et attendre la saison venue pour les remettre en terre.



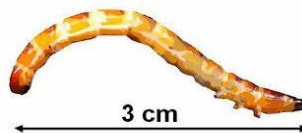
Les plants de fleurs annuelles pourront venir prendre la place qui reste vacante. Il sera utile de bien connaître ces nouvelles fleurs pour assortir les couleurs, leur hauteur et leur durée de vie.

## L'insecte du mois.

### Le taupin

La larve du taupin (nommée souvent ver fil de fer) est d'un petit diamètre mais d'une longueur de deux à trois centimètres de long, sa couleur est jaune paille à orangé. La larve fait de très gros dégâts parmi les fraisiers, salades et surtout les pommes de terre. Un même ver pour de nombreuses variétés, celui qui nous cause des dégâts se

nomme Agriote.



### Cycle de vie:

Les œufs sont pondus à quelques centimètres sous terre. Les larves naissent et vivent plusieurs années sous terre. Puis, elles deviennent des nymphes, elles s'installent alors à soixante centimètres sous terre et émergent du sol au printemps suivant à l'état adulte et le cycle recommence.

Les larves sont sensibles au froid; l'hiver, elles restent plus bas dans la terre, elles sortent seulement au mois d'avril si la terre est suffisamment réchauffée.

La sécheresse aussi les oblige à s'enfoncer dans le sol pour retrouver la fraîcheur.

Remarque personnelle: c'est quand on veut remettre un morceau de pré en jardin que l'on rencontre le plus de larves de taupin.



J'ai eu l'occasion d'intervenir chez un adhérent de Vourey pour tenter de détruire les taupins dans son jardin. Son jardin était une prairie avant (donc un terrain plus humide et des larves jamais dérangées).

Nous avons **dossé** la terre avec du lithothamne pour la rendre un peu plus calcaire, je lui ai conseillé de faire des arrosages avec du purin d'orties. Autres tentatives, mettre des vieilles pommes de terre plantées au bout d'un petit bâton.

Il était fréquent de retrouver la pomme de terre au bout du bâton avec chacune deux ou trois larves dedans.

## De vous à nous...

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

#### Recettes :

par

#### **Quiche printanière asperges petits pois :**

Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte brisée au beurre frais - 3 œufs- 15 cl de crème - 20 cl de lait

1 cuillerée à café de poudre de curry ou 2 cuillerées à café de pâte de curry

5 asperges vertes - 100 g de petits pois frais ou surgelés - 1 botte d'oignons frais

Sel, poivre - Quelques branches de coriandre fraîche ou 2 cuillères à soupe de coriandre surgelées

#### Préparation

1. Disposez la pâte à tarte dans un moule à tarte ou un cercle, piquez la pâte avec une fourchette, posez la feuille de papier sulfurisé sur la tarte et mettez des poids (billes en céramique ou en métal ou simplement haricots blancs ou pois chiche) à hauteur des bords de la tarte.
2. Faites précuire la pâte à tarte pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
3. A la sortie du four ôtez la feuille de papier sulfurisé et les poids.
4. Lavez les asperges, les petits pois, les oignons et la coriandre fraîche.
5. Coupez le bout sec des asperges sur environ 1 cm puis coupez-les en deux.
6. Épluchez les oignons frais et coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille.
7. Dans un saladier battez les œufs avec la crème, le lait et la pâte ou la poudre de curry, salez et poivrez.
8. Versez sur les légumes à hauteur des bords de la pâte à tarte.
9. Déposez la coriandre sur la tarte.
10. Faites cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
11. La tarte est cuite lorsqu'elle commence à gonfler.

### **Crumble express fraises rhubarbe :**

#### **Ingrédients :**

24 Palets bretons (Ker Cadélaç)	75 g de sucre
500 g de rhubarbe	1 sachet de sucre vanillé
250 g de fraises	

Préchauffer le four à 180°C.

Détailler la rhubarbe en rondelles et la faire revenir à la poêle avec le sucre et le sucre vanillé. En fin de cuisson, ajouter les fraises coupées en tranches. Disposer la préparation au fond d'un plat à gratin ou d'un ramequin et réserver.

Emietter les palets bretons. Répartir le tout sur la préparation rhubarbe et fraises.

Enfourner à 180°C pendant 10 minutes.

### **Clafoutis aux cerises noires :**

Pour 6 personnes :

1 kg de cerises	1/4 de litre de lait
4 oeufs	30 g de beurre
150 g de sucre semoule	1 cuillère à soupe de Kirsch
1 pincée de sel	1 sachet de sucre vanillé
60 g de farine	

Lavez et équeutez les cerises. Mettez-les dans un plat allant au four (la taille du mien 29 cm x 23 cm).

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Battez les œufs entiers en omelette, ajoutez le sel et le sucre semoule, mélangez bien. Tamisez la farine, jetez-la en pluie dans les œufs. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Faites fondre le beurre et ajoutez le dans la pâte une fois légèrement refroidi. Délayez enfin avec le lait et ajoutez le Kirsch.

Versez la pâte sur les cerises.

Faire cuire jusqu'à ce que le dessus commence à dorer (40 minutes approximativement), chaleur tournante. Dès la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé. Servez tiède.

Sortie du 26 mai à Aoste



## Programme

Date	Heure	Lieu	Thème
<b>Juin 2018</b>			
Sam 2 dim 3 juin	14h00 à 17h00	Vourey chez Robert	visite des jardins, café compost.
Samedi 16 juin	14h00	Coublevie chez Karima	Plantes aromatiques et médicinales avec Karima et Joëlle
Samedi 30 juin		Ferme de l'Espinasse Montaud	Electroculture.

**BONNES VACANCES À TOUS, BEL ÉTÉ EN ATTENDANT LA RENTRÉE.**

### 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**