

Lettre d'information du mois de mai.

Dans nos jardins...

par Robert

Les cultures du mois au jardin.

Pour la culture de l'endive Wiltoof, il faut être persévérant, c'est au mois de mai que l'on doit la semer. Un article a été fait à ce sujet sur la revue d'octobre 2013.

Au potager, vous avez déjà semé plusieurs légumes donc on doit déjà faire l'entretien de ceux qui pointent le nez. Actuellement, il faut penser à tenir la terre toujours émiettée en surface (un binage vaut mieux que deux arrosages).

Les fèves et les petits pois doivent être buttés contre les petits tuteurs mis en place en même temps que le semis.

Les oignons et les échalotes sortent de terre mais attention, un caillou peut parfois se trouver dessus et empêcher la levée de cette dernière.

Les premières carottes doivent aussi apparaître mais trop souvent elles sont semées trop serrées, il faut donc avec dextérité les dédoubler. Ceci est à refaire plusieurs fois pour qu'elles puissent bien se développer.

Pour éviter la mouche de la carotte, je tends un fil nylon sur deux piquets à cinquante centimètres du sol. Puis, je place sur celui-ci des plaques jaune engluées idem pour la mouche de la cerise.

Vous pouvez semer en ce moment des betteraves rouges, des poirées verte ou jaune à grande feuille. Il sera utile de semer des radis, pour en avoir à volonté tout le printemps et encore au début de l'été.

Certaines personnes préfèrent acheter des plants mais cela revient cher pour gagner peu de temps.

Pour les légumes d'été, je vous propose d'attendre les saints de glace qui finissent vers le 12 mai, les dernières gelées seront terminées.

Avez-vous pensé à semer vos fleurs annuelles ? : Cosmos, verveine à fleurs, zinnias et les traditionnels œillets d'Inde qui viendront protéger contre certains prédateurs. Toutes ces fleurs peuvent être semées directement en place mais en les semant plutôt en godets, on peut les placer à l'endroit précis souhaité et faire des petites

compositions.



Le verger aussi a besoin de beaucoup de soins.

Je serai curieux de savoir combien de personnes ont des fruitiers parmi les adhérents de l'association. Je pense que par manque de connaissances, beaucoup d'entre nous prennent les fruits qu'ils nous donnent sans trop s'occuper d'eux.

Et pourtant avec un peu d'observation, il est assez facile d'avoir de beaux fruits. Pour cela, il faut faire du préventif. En commençant par tenir les fruitiers un minimum taillés, toujours tenir le centre de l'arbre dégagé et supprimer les branches qui se croisent et les gourmands qui poussent en dessous du point de greffe.

Ne pas négliger les traitements d'automne : pulvérisation d'une huile blanche qui rentre sous l'écorce et met fin aux ravageurs et aux champignons de maladies cryptogamiques.

Au printemps, à la formation des bourgeons, refaire une pulvérisation de bouillie bordelaise ou de décoction de prêle.

C'est après la floraison qu'il faut mettre en place les pièges pour les carpocapses, le ver de tous les fruitiers.

Je pense qu'il faut aussi tenir compte de l'alternance fruitière :

L'alternance, chez un arbre fruitier, c'est le fait de ne produire des fruits en abondance qu'une année sur deux. La première année, il y a une grosse récolte et l'année suivante, l'arbre ne porte que peu de fruits. Celle d'après, la production est à nouveau belle et ainsi de suite.

Ce phénomène est indépendant des conditions météorologiques printanières (qui conditionnent également la qualité des récoltes : gelées printanières qui détruisent les fleurs, pluie qui perturbe la pollinisation).



Ce pommier aurait dû avoir une taille en vert. Cela signifie faire la sélection des fruits et supprimer les plus petits ou mal formés.

Les soins à apporter aux pommiers sont identiques pour le poirier.

Autrefois, on trouvait beaucoup de fruitiers pleins vents dans les campagnes. Alors que les fruitiers bien structurés étaient réservés aux parcs des châteaux et jardins de curés.

A ce jour, les choses ont changé, les particuliers ont de moins en moins de terrain et nous trouvons dans les jardinerie des fruitiers mis en formes pour devenir ce que le client souhaite. Mais attention, même si la forme vous plait, cherchez à savoir sur quel porte greffe il a été greffé :

- PAJAM ® 1 et 2 équivalent au M9 mais ils sont indemnes de viroses.
- EM26 de vigueur moyenne à faible pour terrains secs car la pourriture du collet survient en terres asphyxiantes, humides. Meilleur ancrage que le précédent. Ne drageonne pas beaucoup. Bonne productivité. Mise à fruits rapide. Fruits gros et colorés. Pour formes palissées. A tuteurer, c'est l'EM 26 que je vous conseille pour le pommier.

Le cognassier est très bien, pour servir de porte greffe au poirier (voir photo ci-dessous)



L'insecte du mois.

Les différentes limaces.

Il existe un très grand nombre (1 millier environ) de limaces et d'escargots dans la nature. Je ferai état de celles que l'on chasse de nos jardins.

La limace rouge (Ariunon Rufus) : elle peut mesurer quinze centimètres. Sa couleur peut varier du brun très clair au noir. Il est relativement facile de la mettre hors de combat.



La plus redoutée est la petite limace grise (Deroceras reticulatum) : Elle ne mesure pas plus de 3 à 5 cm. Elle est très vorace et très prolifique, les années humides deux générations peuvent se suivre.



La 3ème brune ou noire se nomme Arion Hortensis : Celle-ci consomme moins de



verdure mais elle s'attaque aux racines et tubercules.

Les symptômes sont bien connus : ravageurs de salades justes repiquées, très gourmandes d'œillets d'Inde ou encore de jeunes épinards.

Les traces de baves qu'elles laissent dans leur déplacement signent leur forfait.

Les pontes se font à l'automne par paquets de plusieurs dizaines d'œufs dans la terre, au fond de leur galerie. Certaines espèces de limaces peuvent pondre jusqu'à cinq cents œufs par an ! Ces œufs résistent assez bien au froid, ce qui n'est pas le cas des adultes. Aussi les éclosions ne se font seulement qu'au mois d'avril en fonction de la température.

Les journées chaudes, elles restent cachées enfouies dans leur galerie et par contre, elles sortent la journée en cas de pluie.

Elles peuvent consommer 50% de leur poids en une seule journée.

Leur palais buccal est formé comme une rappe, il leur permet de mettre à mal tous les végétaux tendres et d'ingurgiter pas mal de cadavres de petit animaux ou des débris végétaux.

Les limaces sont hermaphrodites, elles s'accouplent en fin d'été, elles ont chacune à leur tour le rôle du mâle et ensuite celui de la femelle.

Quel moyen pour chasser les limaces ? Plusieurs pièges sont à mettre en place :
Autour des tomates ou de tout légume à pied central, je pose des feuilles de bardane (très large) qui me serve à la fois d'engrais (potasse) et de paillage. Le matin, je retourne les feuilles de bardane, les limaces sont collées dessous. Egalement, j'enterre des pots de confiture avec deux doigts de bière au fond et je place un toit en carton plastifié. Les limaces passent sous l'angle du toit pour terminer dans la bière.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes

par Françoise

Terrine au vieux comté et aux artichauts (recette de Mercotte)

Pour 6 personnes : 250g de Comté, 3 gros fonds d'artichauts cuits, 20 très fines tranches de pancetta, 3 jaunes d'œufs, 5cl de Chignin, 125g de crème, sel, poivre, QS de pignons.

La veille, coupez le Comté en petits dés de 5mm, mettez-les dans un bol, arrosez-les de Chignin, réservez au frais.

Chemisez 1 terrine avec la pancetta. Mélangez la crème et les jaunes d'œufs. Assaisonnez sans trop saler. Préchauffez le four à 160°C. Égouttez le fromage.

Mettez au fond de la terrine 1/3 du Comté + 1 louche de l'appareil à la crème, ajoutez les fonds coupés en dés, parsemez de pignons entre chaque couche. Recommencez l'opération, il doit y avoir 3 couches de Comté et 2 d'artichauts.

Faites cuire 1 bonne heure au bain-marie. Laissez refroidir et réservez au frais. Le lendemain, sortez la terrine 2 heures avant le service pour la remettre à température ambiante et coupez des tranches épaisses. Servez sur un lit de mesclun ou de roquette.

Bien sûr rien ne vous empêche de faire des mini-terrines dans des ramequins.



La rhubarbe est bonne à ramasser, voici donc quelques recettes à base de rhubarbe issues du site ô délice.

Soupe de rhubarbe à la fraise, chapelure de biscuits de Reims

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de rhubarbe - 80 g de sucre - 150 g de fraises - 3 biscuits roses de Reims

Préparation :

Laver la rhubarbe. Retirer les plus gros fils puis la tailler en petits tronçons.

Verser la rhubarbe dans une casserole et couvrir d'eau jusqu'à deux fois le volume de fruits. Sucrez. Cuire 20 min.

Laver, équeuter puis tailler les fraises en fines tranches.

Ecraser les biscuits dans un bol.

Mixer la soupe de rhubarbe au mixeur plongeant. Laisser refroidir.

Servir la soupe de rhubarbe dans de petites coupelles.

Décorer de tranches de fraise et de miettes de biscuits de Reims.

Gâteau renversé rhubarbe rose

Ingrédients pour 8 personnes :

500 g de jeunes tiges de rhubarbe - 2 œufs - 120 g de sucre - 50 g de beurre fondu (ou margarine) - 1 cuillère à soupe d'eau de rose - 130 g de farine - 1 cuillère à café de levure

Préparation :

1. Après avoir lavé les tiges de rhubarbe, coupez les tronçons les plus roses de la largeur de votre moule à cake. Après avoir garni tout le fond du moule de tronçons roses, coupez les tiges restantes en tronçons de 1 cm. Réservez.

2. Fouettez le sucre et les œufs dans un récipient. Une fois le mélange homogène versez le beurre et l'eau de rose.

3. Préchauffez le four à 180°C.

4. Tamisez farine et levure avant de les ajouter au mélange précédent.

5. Incorporez les morceaux de rhubarbe restants.

6. Versez l'appareil dans le moule et enfournez 35 à 40 min à 180°C.

7. Une fois la cuisson achevée, laissez le gâteau refroidir quelques minutes puis passez une lame entre le moule et le gâteau et démoulez avec précaution.

Petits carrés aux fraises et rhubarbe

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Pour la pâte :

100 g de farine de blé T65 - 100 g de farine d'épeautre - 40 g de sucre blond de canne - 75 g de margarine - 60 g de purée d'amande

Pour la compote :

400 g de rhubarbe - 110 g de sucre blond de canne - 200 g de fraises - 2 petits oeufs

Préparation :

1. Pour la compote : pelez les tiges de rhubarbe et coupez-les en petits tronçons. Faites-les compoter 15 à 20 min avec le sucre. Laissez refroidir.
2. Pour la pâte, mélangez les deux farines et le sucre. Incorporez la margarine et la purée d'amandes en émiettant le mélange du bout des doigts.
3. Répartissez cette pâte à la main dans un moule carré de 20 x 20 cm recouvert de papier sulfurisé.
4. Incorporez les œufs dans la compote et versez-la sur la pâte sucrée.
5. Lavez et coupez les fraises. Répartissez-les sur la tarte.
6. Faites cuire 20 à 25 min dans le four préchauffé à 180°C.

Crumble bananes rhubarbe

Ingrédients pour 8 personnes :

750 g de rhubarbe - 50 g de sucre roux - 2 bananes bien mûres (250 à 300 g) - 250 g de farine de blé T65 - 60 g de poudre d'amandes - 100 g de sucre blond de canne - 100 g de beurre doux

Préparation :

1. Lavez les tiges de rhubarbe. Pelez-les si la peau est épaisse et coupez-les en tronçons d'1 ou 2 cm. Ajoutez le sucre roux et laissez reposer ce mélange 15 min.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amande. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et émiettez du bout des doigts pour avoir un mélange sableux.
3. Pelez et coupez les bananes en rondelles.
4. Mélangez les deux fruits et versez-les dans un plat à gratin d'environ 20x30 cm.
5. Répartissez la pâte à crumble par-dessus et faites cuire 30 à 35 min dans le four préchauffé à 180°C.

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème
Mai 2018			
Dimanche 6 mai	9h00 à 12h00	Vourey	Troc aux plantes
Samedi 26 mai	9h30	Aoste	Visite jardins Mme Guillard et Mr Jacquet
Juin 2018			
Sam 2 dim 3 juin	14h00 à 17h00	Vourey chez Robert	visite des jardins
Samedi 16 juin	14h00	Coublevie chez Karima	Plantes aromatiques et médicinales avec Karima et Joele
Samedi 30 juin		Ferme de l'éspinasse Montaud	Electroculture.

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