

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

**Dans nos jardins...**

par Robert

### **Petite déception au retour des vacances.**

Vous aviez pris toutes les précautions pour palier à votre absence au jardin, installation sophistiquée d'un goutte à goutte ou pour certains seulement une bouteille renversée au pied de chaque plan de légume. Un chat passe au milieu de l'installation ou un jour d'orage, les bouteilles se renversent et plusieurs plants peuvent rester sans apport d'eau pendant votre absence.

Les légumes ont les feuilles pendantes, les tomates ou autres restent sans croissance... Les légumes sont comme les humains, malgré un air très affaibli la vie demeure. Ne pas couper les parties endommagées mais apporter seulement de l'eau en petite quantité deux ou trois fois dans la journée. En effet, les feuilles n'ont pas pu capter la photosynthèse donc il n'y a pas eu de circulation de sève élaborée et seule la sève brute dans le sol a maintenu les racines en vie. Donc un apport important en eau asphyxierait les racines et tout serait perdu.

Suite à ces petits arrosages, la plante va repartir, vous verrez apparaître, aux aisselles des branches, de nouvelles feuilles. Quelques jours plus tard, vous supprimerez ce qui n'est pas reparti.

Alors, l'année prochaine, malgré vos installations, n'oubliez pas de pailler.



Manque d'eau



très correct

## Préparer un jardin pour l'hiver.

Début septembre, nous voilà dans une période de transition pour créer un jardin pour l'hiver. Les maladies ont relativement épargné nos récoltes d'été sans doute à cause de cet été très chaud. Les haricots, les tomates, les aubergines et encore d'autres légumes sont récoltés tous les jours.

Mais il ne faut pas s'endormir. Nous devons profiter des endroits libérés pour semer ou repiquer les légumes d'hiver : mâches, radis d'hiver, poireaux, navets, épinards...

Pour les semis ou repiquages, il sera utile de tenir compte dans la mesure du possible de la rotation des cultures et surtout de ceux qui sont gourmands et de ceux qui le sont moins.

Les mâches à grosses graines et les autres à feuilles rondes pourront remplacer les oignons. Il suffira d'égaliser le sol sans avoir à passer la grelinette, un coup de râteau suffira puis un arrosage avec une pomme très fine. Semer les graines à la volée ou en ligne. Saupoudrer des poignées de terre fine pour juste recouvrir les graines. Dernière opération, avec une planche ou le dos d'une pelle, tasser la surface.

Le semis de navets : légume gourmand qui demande un sol riche et bien préparé. Il sera utile de renforcer l'amendement, apporter cinq kilos de compost bien mûr au m<sup>2</sup> et une poignée de patenkali (engrais potassique bio acheté par l'intermédiaire de l'association).

Les épinards, semés en ligne ou à la volée, vous feront plaisir tout l'hiver. Ceux qui resteront pourront être enfouis au printemps 2019, ils serviront d'engrais vert.

C'est le moment idéal pour refaire la table de fraisiers.

Vous trouverez tous les conseils dans mon article (« fraises 09/2016 robert » sur le site de l'association. Pour cela ouvrir le site, colonne de gauche en bas, case « Recherches »).

## Des fleurs en toutes saisons.

Pour avoir des fleurs une grande partie de l'année, il faut établir un plan sommaire de votre espace à fleurir. Avoir en place quelques arbustes et bien en connaître l'époque de floraison ou le changement de couleur du feuillage.

Les fleurs qui entouraient ce fuchsia ont fané à cause de cette grande sécheresse. Comment occuper les places vides ? Plusieurs solutions se présentent à vous : soit utiliser une nature morte (racine, morceau de rocher seront appropriées pour faire un bel ensemble) ou encore des fleurs en pot, le pot peut être enterré ou dissimulé dans du broyat de bois.



Des asters de toutes les tailles et de toutes les couleurs pourront aussi être repiqués à différents endroits.

La photo ci-dessous représente des asters nains Agerratoides Adustu Manus



Différentes fétuques pourront aussi être repiquées en pleine terre pour combler les endroits laissés vides. Une plante haute au milieu du massif donnera de la profondeur à l'ensemble.

A partir de septembre, changer les plantes de place et observer la différence avant de reboucher le trou de plantation.

Les dahlias viendront prolonger la saison.

### Mais où sont passés les insectes de nos jardins.

Nous savons que les vers de terre descendent en profondeur pendant les grandes chaleurs.

Les butineurs, abeilles et bourdons ont été présents tout l'été. Quelques rares syrphes, un crapaud et une dizaine de coccinelles sont tous les auxiliaires que j'ai vu depuis le mois de juin dans mon jardin.

Il en a été de même pour les ravageurs. Les pucerons noirs ont fait une brève visite mais l'utilisation de savon noir a résolu le problème. Les aleurodes, les mouches de la carotte, le carpocapse (pommes véreuses), la mouche du chou et celle du poireau n'ont pas été vu de la saison estivale. Sur mes six pièges à carpocapses, aucune présence de ce vilain papillon.



Carpocapse

En ce moment, j'ai une invasion de papillons inconnus sur les plantes aromatiques :



sarriette et thym citron en fleur en ce moment.

Suite à une recherche sur internet, ce papillon se nomme « Procris » ou « Fadet commun ». Il se rencontre un peu partout. La chenille pond et se développe sur toute sorte de graminées et il y a deux générations par an ce qui fait qu'il peut être visible neuf mois de l'année.

Ses larves sont de petites chenilles vertes presque invisibles et pour l'instant, je n'ai pas remarqué de dégâts malgré le nombre présent.

Je profite de ce bas de page pour vous redire que chaque adhérent(e) peut faire des articles et les transmettre à Françoise pour la mise en page.

## De vous à nous...

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

#### Recettes :

par Françoise

#### Soupe froide de courgette et purée d'amande (site Cléa cuisine)

Pour 4 personnes

5 belles courgettes

2 c. à soupe de purée d'amande

1 pointe de couteau de bouillon de légumes en poudre\* (facultatif)

1 petit bouquet de menthe fraîche

Oter les extrémités des courgettes. Couper en morceaux et placer dans un faitout avec 1/2 verre d'eau et le bouillon de légumes en poudre (facultatif). Cuire à l'étouffée pendant 20 mn. Passer au blender avec la purée d'amande, les feuilles de menthe et 1 pincée de sel. Servir froid ou à température ambiante (ou chaud, lorsqu'il fait moins chaud dehors !).

Pour la customiser : on peut très bien ajouter 1 belle cuillerée à soupe de miso blanc (à la place du sel) ou bien 100 grammes de fromage frais (cream-cheese, chèvre ou brebis par exemple). On peut également remplacer la menthe par du basilic ou bien les graines de 5 capsules de cardamome finement moulues.

#### Gratin de blettes comme un crumble

Pour 4 personnes

Pour le crumble :

120 g de farine de sarrasin (ou toute autre farine)

100 g d'amandes réduites en poudre

60 g de pesto (maison, c'est encore mieux)

80 g de purée de noix de cajou (ou d'amande)

2 c. à café de purée de pistache (ou un peu d'huile d'olive, à défaut)

25 g de fromage râpé (au choix : tomme de brebis ou de chèvre, parmesan, comté...)

Pour les blettes:

1 botte de blettes

50 g de fromage de chèvre frais

75 ml de lait végétal

Mélanger tous les ingrédients du crumble (avec 1 pincée de sel), du bout des doigts, pour former un sablage.

Laver les blettes. Couper les côtes en petits morceaux et démarrer la cuisson à l'étouffée. Au bout de 10 mn, ajouter les feuilles hachées. Prolonger la cuisson de 15 mn sur feu doux. Egoutter. Mixer la moitié des blettes (côtes et feuilles mélangées) avec le fromage de chèvre et le lait. Saler et placer dans un plat à gratin. Recouvrir de crumble. Si vous avez trop de crumble, tant mieux : versez-le dans un sac de congélation et congelez-le pour une utilisation future (et express). Cuire pendant 35 mn à 180 °C et servir chaud.

### **Clafoutis rhubarbe-vanille au yaourt de brebis**

Pour 4 personnes

200g de rhubarbe (poids net une fois pelée et coupée en fins tronçons)

2 oeufs

50g de sucre blond de canne

50g de farine de blé T65

80 ml de lait de riz (ou autre lait)

125g de yaourt de brebis

Les graines d'une gousse de vanille (ou équivalent en poudre, pâte...)

Disposer la rhubarbe dans 4 plats à gratin individuels. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine, le lait, le yaourt et les graines de vanille. Une fois l'appareil bien homogène, verser sur la rhubarbe. Enfourner à 180 °C pendant 30 minutes. Servir tiède ou froid.

## Programme

Date	Heure	Lieu	Thème
<b>Septembre 2018</b>			
Samedi 15	14h00	A Vourey (se garer dans le pré chez Robert)	Préparer une parcelle de terrain pour créer un jardin.
Samedi 29	14h00		Postures au jardin
<b>Octobre 2018</b>			
Samedi 13	17h00	Vourey	Assemblée générale + repas partagé
Dimanche 14	14h00	Ferme de l'Espinasse Montaud	Conférence : comment faire du BRF et l'utiliser ? par Robert
Samedi 27 et dimanche 28	14h00	Réaumont	Fête de l'arbre

### 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**