

REVUE TRIMESTRIELLE N°2

Décembre 2019, janvier et février 2020

SOMMAIRE :

Calendrier des travaux du jardin.

Au potager :

- Que faire au jardin en décembre.
- Un petit tour au jardin en février.

Au jardin d'ornement :

- Des fleurs en hiver.
- Le froid et la neige.
- Comment planter un rosier à racines nues.

Nos ateliers :

- Soins des arbres en hiver.

Recettes de cuisine :

- Cheesecake aux marrons.
- Mendiants.

Agenda des activités.

CALENDRIER DES TRAVAUX AU JARDIN

Décembre

Au jardin	Au verger
<p><u>Plantations, semis :</u></p> <p>Plantez l'ail.</p> <p><u>Travaux :</u></p> <p>Continuez à bêcher les planches qui se libèrent si le temps le permet. Protégez avec de la paille ou des feuilles les légumes-racines restés en place. En cas de grand froid annoncé, protégez les plantes sensibles avec un voile d'hivernage. Paillez les poireaux de façon à pouvoir les arracher même lorsque le sol est gelé.</p> <p>Hors période de gel, apportez du compost, fauchez la phacélie et la moutarde et incorporez-les à la couche superficielle du sol.</p> <p>Surveillez les légumes en conservation.</p> <p>Nettoyez vos outils : grattez les fers et passez de l'huile de lin pour protéger contre la rouille. Passez au papier de verre les manches rugueux et enduisez-les d'un mélange huile de lin et térébenthine (50% de chaque).</p> <p>Regardez vos semences de légumes et fleurs : vérifiez les dates limites, notez celles qui manquent et qu'il faudra racheter. Regardez dans les catalogues, les nouvelles variétés que vous pourriez cultiver.</p>	<p><u>Entretien :</u></p> <p>Taillez les arbres à pépins et les arbustes à petits fruits, sauf s'il gèle.</p> <p>Supprimez tous les fruits momifiés et les branches desséchées par la moniliose des arbres à noyaux. Posez des mangeoires pour les oiseaux.</p> <p>Si vous avez planté un jeune arbre et qu'il se développe avec difficultés, binez à son pied sur un rayon d'un mètre puis apportez 4 à 5 pelletées de compost que vous incorporerez. Paillez.</p> <p><u>Traitements :</u></p> <p>Sur les arbres malades, passez un badigeon protecteur et nutritif sur les troncs et les départs des grosses branches (1/3 de bouse fraîche, 2/3 d'argile, un peu de cendre et de l'eau pour diluer le tout, et un peu d'huile pour éviter le craquèlement, ou un badigeon du commerce).</p>

Janvier

Au jardin	Au verger
<p>Plantations et semis</p> <p>Semez sous abri chauffé les variétés hâtives de radis et de carottes à forcer.</p> <p>Planter l'ail.</p> <p>Récolte :</p> <p>Récoltez chicorée sauvage, choux, endives, mâche, panais, poireaux, salsifis, topinambours.</p> <p>Travaux :</p> <p>Hors période de gel, apportez du compost, vous pouvez encore faucher la phacélie et la moutarde et les incorporez à la couche superficielle du sol.</p> <p>Mettez quelques poignées de cendre de temps en temps dans le tas de compost.</p> <p>Faites un plan sommaire de votre jardin de l'an dernier puis planifiez votre futur jardin et établissez un calendrier de cultures.</p> <p>Consulter les sites internet de semenciers, les catalogues et faites vos commandes.</p> <p>Préparez le matériel de semis et de rempotage.</p> <p>Vérifiez le bon état des serres et chassiss.</p>	<p>Travaux :</p> <p>C'est le bon moment de prélever des greffons sur les arbres fruitiers. Lors de la taille, choisissez des rameaux de 15 à 20 cm de long sur du bois de l'année. Installez-les au frais, au pied d'un mur exposé au nord. Vous pouvez également les conserver au réfrigérateur, soigneusement enfermés dans un sac : l'important est d'éviter qu'ils ne se dessèchent.</p> <p>Nettoyez et taillez les plantations de framboisiers. Taillez cassis et groseilliers.</p> <p>Taillez les arbres fruitiers hors période de gel. Griffez la terre au pied des arbres et des arbustes.</p> <p>Vous pouvez planter des arbres fruitiers à racines nues.</p> <p>Traitements :</p> <p>Grattez les troncs et les grosses branches à la brosse métallique pour éliminer mousses et lichens, avant d'appliquer un badigeon.</p> <p>Ne manquez pas le premier traitement contre la cloque du pêcher : oxychlorure de cuivre, 5 g/l.</p>

Commenté [U1]:

Février

Au jardin	Au verger
<p>Plantation, semis :</p> <p>Plantez les échalotes et l'ail de printemps, l'oignon, la rhubarbe.</p> <p>Semez en pleine terre bien exposée : fève, épinard, oignon, pois.</p> <p>Semez sous abri : carotte hâtive, laitue, persil, radis, chou de printemps.</p>	<p>Traitements :</p> <p>Il est temps de pulvériser les huiles blanches pour éliminer les œufs et les formes hivernantes des pucerons ainsi que des cochenilles. On utilise pour cela de l'huile de paraffine (huile de pétrole purifiée) ou de l'huile de colza qui asphyxient les insectes et détruisent la couche cireuse qui les protègent (cochenilles). Respectez les dilutions indiquées.</p>

Mettez à germer les pommes de terre à la lumière, un mois et demi avant la plantation dans un endroit frais et pas trop sec.

L'épinard est l'une des premières légumes disponibles au printemps : semé le fin février début mars, vous le récolterez jeune, deux mois plus tard. Apportez avant le semis du compost bien mûr (6 litres par m²), qui sera incorporé au sol par un léger griffage. Semez dans des raies espacées de 25 cm (en n'oubliant pas de tasser la terre avec le dos du râteau), éclaircissez en laissant une plante tous les 10 cm, 1 à 2 semaines après la levée. Arrosez uniquement si le printemps est sec.

Récoltes :

Récoltez chicorée sauvage, choux, endives, mâche, panais, poireaux, salsifis, topinambours.

Travaux :

Vous pouvez incorporer du BRP à la couche superficielle du sol.

Coupez les engrais verts non gelés au moins un mois et demi avant les semis, pour qu'ils se décomposent à temps.

Travaux :

Taillez les arbustes à petits fruits.

On peut encore planter des arbres fruitiers à racines nues.

AU POTAGER

Que faire au jardin en décembre?

En fonction de la surface du jardin, les travaux seront beaucoup moins nombreux. La récolte des derniers légumes doit avoir lieu rapidement.

Les légumes qui restent au jardin pourront être mis en jauge. Cela signifie, ouvrir une seule tranchée, arracher les poireaux, les betteraves, les carottes et les mettre tous à côté les uns des autres, racines contre racines puis reboucher la tranchée avec de la terre et de la paille mélangée, seules les feuilles resteront apparentes. Il sera plus facile de les retrouver en cas de neige.

Blanchir les légumes, c'est attendrir les parties consommables et c'est aussi supprimer l'amertume.



Pour blanchir le cardon:

Par temps sec, nettoyez les feuilles abîmées et liez celles restantes entre elles. Si vous avez une cave, arrachez les pieds avec une petite motte pour les y installer. Entre 3 et 5 semaines plus tard, les feuilles de cardon blanchies seront consommables. Au jardin, relever et réunir toutes les feuilles, les lier puis entourer le cardon avec du carton ondulé recouvert de plastique s'il pleut.

Pour blanchir les côtes du céleri: il faut les priver de lumière.

Commencer par relever toutes les feuilles et les réunir en les entourant d'un lien fait d'une cordelette ou d'un grand morceau de raphia. Butter les pieds à l'aide d'une binette, remonter ensuite une butte de terre autour de chaque pied sur environ 3/4 de leur hauteur en prélevant la terre finement ameublie entre les rangs. Prendre garde de ne pas endommager les racines superficielles lors de l'opération.

Pour faire blanchir les scaroles :

Cette opération dure une dizaine de jours. Avec du fil ou du raphia, relever les feuilles et les entourer de manière à les rassembler vers le cœur. Couvrir avec une cloche opaque ou un pot en terre cuite. Continuer à arroser en cas de sécheresse.



Un petit tour au jardin en février.

Vous avez certainement fait l'inventaire de vos graines pour cette nouvelle saison qui pointe le bout de son nez.

En l'absence de gel, vous pouvez faire les semis de petits pois, les rangs doivent être espacés de quarante centimètres pour pouvoir les butter quand les petits pois feront dix centimètres.

Je conseille de mettre les tuteurs (branches de 80 cm de long piquées debout le long du rang avant le semis pour éviter de blesser la plante ou éventuellement placer des filets spéciaux pour cela).

À cette saison, préférez les variétés de pois nains à grains ronds 'Très hâtif d'Annonay', 'Douce Provence' ou 'Express à longue cosse.' Elles sont plus résistantes au froid que celles à grains ridés comme 'Merveille de Kelvedon'. Même s'ils peuvent germer par temps froid, protégez vos semis des intempéries avec un simple voile de forçage. Cela créera un microclimat propice à une germination régulière.



Vous pouvez aussi, semer des rangs de fèves. La façon d'intervenir est identique à celle des petits pois. Ces deux légumes font partie des fabacées donc ils apportent de l'azote au sol.

Quand vous récolterez ces pois et fèves, il faudra couper les fanes au ras du sol et laisser les racines en place. Vous placerez entre les rangs des plants de courgettes ou les dernières tomates. Vous mettrez au fond du trou des feuilles d'ortie recouvertes de terre fine, rebouchez le reste du trou en mélangeant à la terre deux poignées de cendres de bois ou de corne broyée.

Pour ceux qui sont équipés d'une serre froide, semez en terre des carottes et des laitues recouvertes d'un voile d'hivernage, tenir humide, mais non trempé. Pour ces semis, on prendra des carottes courtes Nantaises à forcer.

Ceux qui ont une petite serre chauffée peuvent semer des aubergines, des tomates et des poivrons.

Souvent, les plants seraient bons à être repiqués en pleine terre mais la température extérieure est encore trop basse donc laissons-les encore un peu au chaud.



AU JARDIN D'ORNEMENT

Des fleurs en hiver.

Les différentes couleurs d'automne sont chatoyantes et chaudes mais hélas des jours plus ternes et sans soleil vont certainement arrivés. Donc venez avec moi, nous allons découvrir dans les jardinerie ou dans les jardins voisins, des arbres qui fleurissent tout l'hiver.

Je conseille de bien approfondir son choix avant de partir à la recherche. Sur internet, il y a beaucoup de propositions, on peut donc se faire une idée de la plante, de l'arbuste ou de l'arbre. Il n'y a pas que la couleur de la fleur qui est importante mais aussi le feuillage persistant, l'écorce ou la forme peuvent apporter une note décorative.

Le mahonia fait partie des arbustes indispensables si vous aimez les floraisons hivernales tant sa floraison en épis jaune lumineux égaye le jardin ! Très parfumées, ces dernières offrent aussi le couvert aux insectes pollinisateurs. Le feuillage acéré et brillant est lui aussi très ornemental. Cet arbuste au charme piquant apprécie la mi-ombre et les terres un peu acides, mais n'est pas très regardant tant qu'elles sont fertiles et très bien drainées. Il est rustique jusqu'à -10 °C, une fois bien implanté.



Attention cependant, ces belles fleurs jaunes se transforment en fruits ronds.

Le cornouiller sanguin à côté du mahonia produira un bel effet.





Le chèvrefeuille d'hiver (*Lonicera fragrantissima*) a des fleurs très parfumées qui s'épanouissent en hiver, ce qui en fait son autre intérêt pour le jardin d'ornement.

La liste serait trop longue à faire, il serait bien de connaître l'emplacement réservé à chacun en fonction de l'utilisation et du développement adulte de l'arbuste ou de l'arbre choisi.

Le froid et la neige

Tous deux sont souvent présents ensemble, le froid est une température en dessous de 0° C alors que la neige est un parfait isolant.

Nous avons tous tendance à habiller certaines de nos plantes pour les protéger du froid. Ces toiles seront refermées sur le dessus.



Les jardiniers avertis rigolent en voyant tous ces campements souvent disgracieux. Il suffit simplement de faire une bonne protection tout prêt de la base de la plante ou de l'arbre, un mélange de paille et de compost sera parfait.

Quand le froid s'installe graduellement au début de l'automne, la température baisse de semaine en semaine. La neige tombe et apporte un manteau efficace à tous ces végétaux en dormance. A ce moment-là, avec délicatesse faire tomber la neige qui reste sur les branches les plus fragiles.



Le sol bien paillé, recouvert d'un manteau de neige, toute la faune du sol passera un hiver sans pareil. Le froid ne pourra plus pénétrer et la terre restera meuble pour le prochain printemps.

Pelouse :

Taillez les bordures. Il est encore possible de jeter à la volée des bulbes de printemps puis de les enterrer où ils sont tombés, pour un parterre fleuri dans quelques mois! Ne piétinez pas une pelouse givrée ou enneigée.

Arbres et arbustes :

Protéger les camélias. S'ils résistent assez bien aux températures basses, la neige a tendance à brûler leurs boutons. Planter les haies caduques. Faire élaguer les grands arbres.

C'est le moment d'entretenir les cassissiers. Nettoyer la touffe en supprimant les bois les plus anciens (éclaircir notamment au centre pour permettre le passage de la lumière). Ce sont les rameaux de 1 et 2 ans qui donnent le plus de fruits.

Le gui est un parasite qui affaiblit les arbres : le supprimer avant que les oiseaux n'éparpillent ses graines.

Comment planter un rosier à racines nues?

Suite à la visite de la roseraie Félix au Grand Lemps.

- Il sera bien d'ouvrir les trous de plantation quinze jours avant la plantation pour laisser la terre s'aérer.

Quand vous allez faire vos trous, la terre du dessus sera placée à droite du trou et la terre du fond du trou sera placée à gauche du trou.

Au moment de reboucher le trou, la terre du dessus sera placée au fond du trou et celle du fond rebouchera le dessus.

- Dans le trou de plantation, ajouter une poignée d'engrais bio. Je propose du patenkalli ou seulement une poignée de cendre de bois qu'il faut mélanger à la terre.

Par habitude, je raccourcis un peu les racines, je prépare un fond de seau de pralin (1/3 bouse de vache, 1/3 argile verte ou blanche, 1/3 terre fine). Avec de l'eau, je fais comme une crème et je plonge les racines dedans.



- Poser une tige plate sur le dessus du trou pour être certain de laisser la greffe non enterrée.
- Comblé le trou de terre fine jusqu'au niveau du sol puis enterrer la base des rameaux d'environ 2 cm en-dessous du niveau du sol.

Finir de reboucher le trou avec la terre du fond, la tasser fortement avec les pieds. Arroser copieusement. Quand le sol est ressuyé, faire un buttage de protection en ramenant la terre sur la base des branches du rosier. Ce buttage doit être conservé jusqu'au printemps (et au moins 4 semaines en cas de plantations tardives).

Si vous ne pouvez pas planter vos rosiers après les avoir achetés, pensez aux rosiers en motte reconstituée avec une protection qui sert à les conserver plus longtemps.

Les entreprises Félix, ce sont des producteurs professionnels et hautement qualifiés depuis trois générations. Ils récupèrent leurs graines, font naître leurs rosiers, les sélectionnent avec dextérité.

*En fonction de la saison, je vous transmets les titres de certains de mes articles des années écoulées.

Tableau taille des fruitiers	Janvier	2013	P/2
Les huiles blanches	Janvier	2013	P /1
Différence entre compost et terreau	Janvier	2017	P/1
Construire un châssis	février	2016	P/1
Les plantes compagnes	Janvier	2014	P/ 2
Les plantes d'intérieur	Février	2015	

Quand vous serez sur le site, cliquez sur lettre mensuelle à droite pour accéder à toutes les années.

NOS ATELIERS

Atelier Soins des arbres en hiver du 30 novembre 2019.



Il faut piocher autour de l'arbre puis mettre du compost et le recouvrir de feuilles ou de paille.

Début novembre, habiller les arbres avec du blanc arboricole.

Recette :

1kg lithotamne
3kg bouse de vache
5kg argile
500g cendre de bois
eau

Avant de badigeonner les troncs, enlever la mousse.
Enlever également les fruits momifiés sur les branches pour éviter la propagation des maladies l'année suivante..





Pulvériser ensuite des huiles blanches (6l d'eau pour 60ml d'huile).

En février, quand les bourgeons gonflent, repulvériser des huiles blanches ou de la bouillie bordelaise.

RECETTES DE CUISINE



<http://www.lapottedemanue.com>

250 g de Spritz chocolat au lait
100 g de beurre
250 g de mascarpone
200 g de crème de marrons
250 g de fromage blanc

20 cl de crème fraîche liquide à 35 % de MG
80 g de sucre
4 feuilles de gélatine
100 g de brisures de marrons glacés
30 g de chocolat noir haché fin

Faites fondre votre beurre au micro-onde pendant 1 minute. Dans le bol du mixer déposez les biscuits, réduisez-les en miettes et ajoutez le beurre. Etalez régulièrement cette préparation à l'aide du dos d'une cuillère à soupe dans un cercle de 22 cm de diamètre posé sur votre plat de service. Réservez au frais.

Dans le bol du mixer, déposez le mascarpone, la crème de marrons, le fromage blanc et le sucre. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.

Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Chauffez 3 cuillères à soupe de la préparation aux marrons dans une casserole et ajoutez la gélatine essorée pour la faire fondre. Procédez à feu très doux.

Battez la crème fraîche jusqu'à obtenir une chantilly.

Lorsque la gélatine est fondue, ré-incorporez-la à la préparation dans le bol du mixer, mixez légèrement pour mélanger et versez le tout dans un grand saladier. Ajoutez la chantilly à l'aide d'une maryse avant que la gélatine ne fige ainsi que les brisures de marrons glacés.

Déposez cette préparation dans le cercle, lissez bien le dessus et laissez prendre le tout au frais pendant 3 heures.

Au terme de ce temps, ôtez le cercle et décorez votre cheese-cake avec le chocolat noir. Déposez celui-ci dans un petit sachet de congélation puis passez-le 1 minute au micro-onde pour le faire fondre, coupez un petit coin à l'aide d'un ciseau et tracez des lignes sur le cheese-cake avec cette poche à douille improvisée.

Ce cheese-cake se prête très bien à une congélation ce qui permet de le réaliser à l'avance. S'il est congelé, laissez-le décongeler pendant 8 heures au frais dans le frigidaire.

Les mendiants :



- 150 g de chocolat noir
- 150 g de chocolat au lait
- 150 g de chocolat blanc
- Dés d'oranges confites
- Cerises confites
- Amandes
- Pistaches

Pralin

Il suffit de faire fondre le chocolat tout doucement soit au micro-ondes soit en bain-marie puis en vous servant d'une petite cuillère comme dosette, former des petits tas réguliers sur les feuilles transferts (ou du papier sulfurisé) posées sur une plaque de pâtisserie, enfin tapoter cette plaque afin de bien répartir le chocolat.

Ajouter les garnitures choisies puis laisser refroidir.

Si vous voulez tempérer le chocolat, vous aurez besoin d'un thermomètre digital et de beurre de cacao.

LA TECHNIQUE :

- 1 Faites fondre votre chocolat de couverture à 40-45°C (au micro-ondes ou au bain-marie).
- 2 Laissez refroidir le chocolat (à 34-35°C pour le noir ou 33-34°C pour le lait, blanc ou coloré).
- 3 Ajoutez 1% de beurre de cacao soit 10g pour 1kg de chocolat grâce à la cuillère doseuse. Mélangez.
- 4 Quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou 29-30°C pour le lait, blanc ou coloré), utilisez le chocolat.
- 5 Afin d'utiliser le chocolat plus longtemps, maintenez-le à 31-32°C pour le noir ou 29-30°C pour le lait, blanc ou coloré.



AGENDA

Date	Activités	Lieu
Décembre		
14/12/19	Art floral Constitution d'une couronne de Noël	Vourey
Janvier		
04/01/20	Vidéo sur les insectes de nos jardins + pogne	Vourey
15/01/20	Taille des pommiers	Fures chez Brigitte
Février		
29/02/20	Semis en godets	

Contacts :

Jardin Naturel Astuces et Conseils

185 route de Cerveloup 38210 VOUREY

robertlions38@gmail.com

Site internet :

jnac.e-monsite.com