

BULLES A THYM





Nous en avons fait le portrait dans le dernier BAT...
Nous avons appris avec beaucoup de peine le décès de Mr Trimani.
Depuis 12 ans, il avait participé à la construction
des jardins, à son animation...
Sa présence souriante à l'entrée des jardins
va beaucoup nous manquer.



Adieu Mohamed



Vie de l'association

7h30 dimanche 4 octobre...



Photo: C.Manent

Il faisait frisquet pour l'installation du 11^{ème} vide jardin!!! Mais les bénévoles étaient tous motivés pour faire de cette journée une belle réunion de partage et d'échanges!!
Merci à tous ceux qui ont permis que cette journée soit à nouveau un beau succès!

Vide jardin Vide jardin.... Vide jardin.... Vide jardin.... Vide jardin.... Vide jardin.... Vide jardin....







A l'année prochaine...!

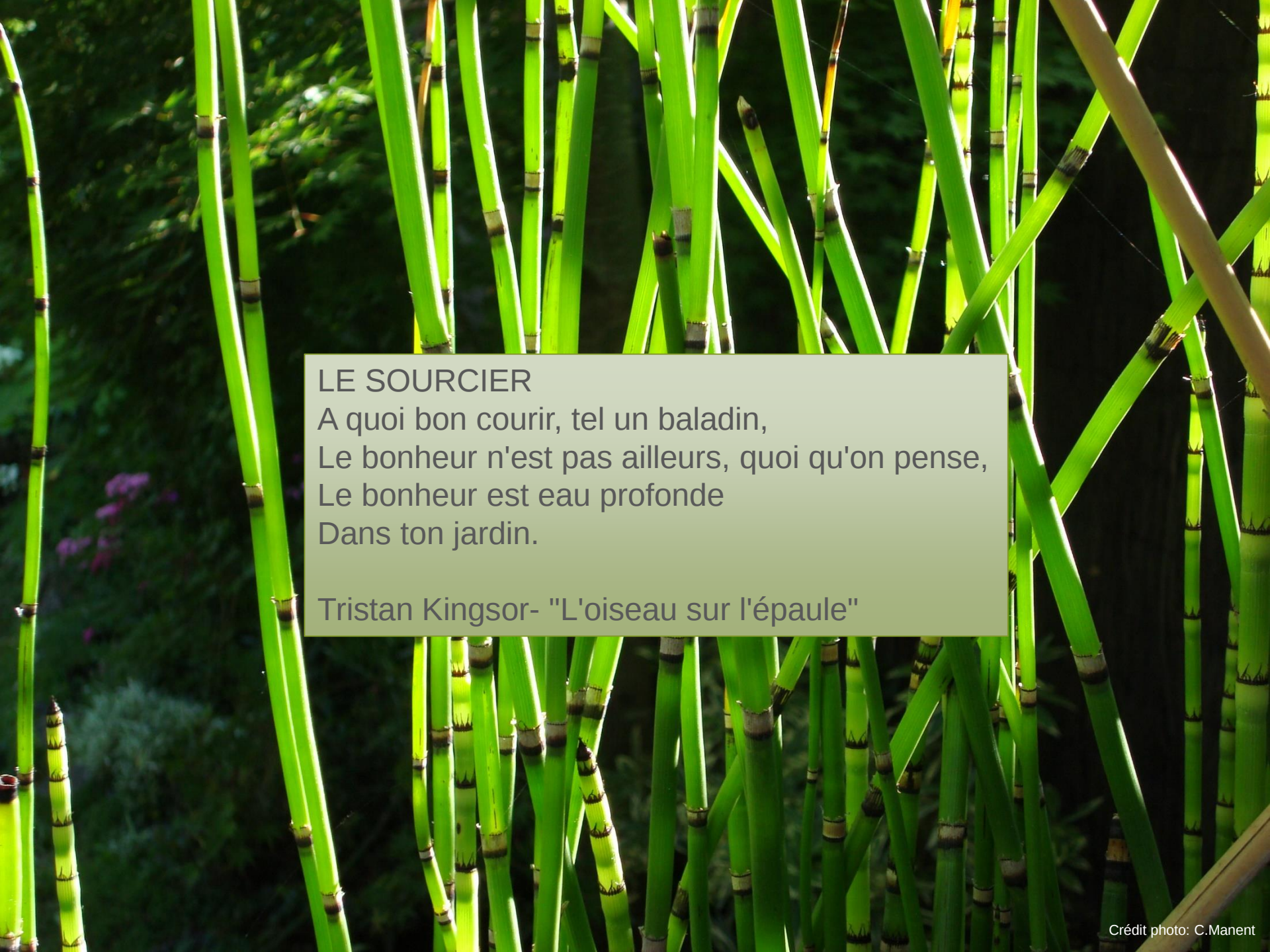
Nous on reviendra!



Vous recherchez quelque chose...allo Monique...
Vous voulez vous débarrasser de quelque chose*... allo Monique...
Voici « l'Espace de Gratuité » que Monique gère avec un enthousiasme débordant de
générosité!!
Gratuité... quel joli mot!! Ici il y en a pour tout le monde!
Allo Monique... 05 61 06 65 49

* Tout doit être propre et en bon état!

Merci Monique



LE SOURCIER

A quoi bon courir, tel un baladin,
Le bonheur n'est pas ailleurs, quoi qu'on pense,
Le bonheur est eau profonde
Dans ton jardin.

Tristan Kingsor- "L'oiseau sur l'épaule"

Bon Anniversaire aux Jardins Familiaux 10 ans déjà!

Gâteau réalisé par Joël... 10h de travail!! Un grand merci!



10 ans d'une belle
histoire...

LES JARDINS FAMILIAUX TOURN'SOL D'HIER À AUJOURD'HUI



L'ouverture de Tourn'Sol a eu lieu en octobre 2005, depuis... c'est comme un roman.

10 ans de construction, 10 ans de partage. Quelle énergie !



Le projet, parti d'un champ de blé, a transformé l'espace en petits jardins aussi beaux les uns que les autres, et en espaces communs (Butinopolis, butte, jardin partagé, rucher, espace pour handicapés, tinctoriales...)

Une belle équipe, de l'énergie sans discontinuer, chacun apportant sa pierre à l'édifice par ses compétences.

Des jardiniers, fiers de leurs parcelles.

Telle une ruche, des bénévoles, réalisant et embellissant les espaces communs.

Bref, un beau projet, à la fois social, environnemental et surtout convivial pour tous.

Un beau lieu de rencontre et de partage.

Projet qui n'aurait pas pu être réalisé sans l'aide de la municipalité et celle des différents sponsors.

Merci à vous tous!

Bel anniversaire
Tourn'Sol!





L'équipe des bons copains

Pour L'ambiance...
Merci à tous.



Le tango argentin.... Par Emilce. Bravo !



La chorale de Tournefeuille, en chansons...



Sans oublier la logistique !

Un jardin dans le jardin!

Création par les bénévoles du jeudi pour les
les 10 ans de Tourn'Sol!

Le mini jardin de Guylaine



Noémie et Rémi, les 2 jeunes volontaires en mission de service civique dans notre association



Le service civique est un engagement citoyen qui permet aux jeunes qui le souhaitent de se consacrer à des missions d'intérêt général . Ils mettent leurs compétences au service d'actions citoyennes.

Les missions de Noémie et Rémi, sont de 24h/semaine, et durent 8 mois

Noémie pendant sa mission a fait le joli graphisme et la mise en forme de l'exposition sur la biodiversité que nous avons présentée à la Maison de Quartier de la Paderne. Elle continue à travailler sur la communication visuelle de l'association et participe à la conception des nouveaux jardins. De plus, elle poursuit ses études en Master. Bonne réussite Noémie !

Rémi, 17 ans, n'avait pas l'âge de partir en wwoofing dans le maraîchage, alors il a décidé, en attendant, de se rendre utile dans notre association, tout en se formant aux techniques de jardinage. Il a en charge le jardin des fleurs de légumes., il est en train de le remettre en état et en culture. Il a participé à de nombreux stands à Toulouse, Castelnau... Et apprend vite !

L'idée de WWOOF est de mettre en relation des personnes désireuses de découvrir et de participer au monde agricole biologique et écologique avec des fermiers, des professionnels de cet univers. C'est en quelque sorte un compagnonnage.

Ils ont tous deux été récompensés, par la médaille de l'Assemblée Nationale !



Ne jetez plus vos restes de légumes et de fines herbes, ils ont le droit à une seconde vie ! Faire pousser des légumes à partir des restes, c'est possible. Voici la liste des légumes à cultiver chez soi à l'infini.

Laitue, chou chinois, oignon vert, poireaux, ail, fenouil, basilic, céleri, citronnelle, gingembre.

Par Caroline Perrichon

Conservez le cœur de votre **laitue** et placez-le dans un bol avec un peu d'eau. Déposez votre bol au bord d'une fenêtre, de préférence durant les jours ensoleillés et changez régulièrement l'eau pour favoriser la repousse. Au bout de quelques jours vous verrez apparaître des minuscules feuilles qui continueront à pousser. Après quelques semaines d'attente vous pourrez enfin les déguster !



Laitues



Le **fenouil** à la repousse facile. Pour lui donner une seconde vie, il faut conserver le cœur du bulbe et le placer dans un peu d'eau, au soleil. Vous verrez apparaître ensuite des petites pousses sur le côté du bulbe.



Pour faire repousser votre basilic, conservez-le avec ses branches et placez-le dans l'eau. Plus sa tige sera longue, plus la propagation sera facile. Au bout d'une semaine, la branche aura développé des racines. Après une dizaine de jours, il faudra placer votre basilic dans la terre et le garder dans un endroit ensoleillé.



Le céleri fait partie des légumes cultivés qui contiennent le plus de pesticides. Une raison de plus de le faire pousser soi-même ! Placez le cœur du céleri dans un bol avec un peu d'eau dans le fond, au bord d'une fenêtre. Et attendez patiemment sa repousse.



L'Anone

Le Chérimolier (*Annona cherimola*) — appelé Cherimoya, Chirimoya, ou Churimoya en Amérique du Sud— est un arbre de la famille des Annonaceae.

Le terme unique d'anone désigne en fait plusieurs fruits exotiques, assez semblables dans leur aspect mais relativement différents par leur saveur- la pomme cannelle, le cœur de bœuf, et le corossol- provenant tous d'arbres du genre *Annona*.

Les anones sont originaires de l'Amérique tropicale et subtropicale mais elles sont très répandues dans les Antilles, où elles ont été introduites par les Européens vers le XVIIe siècle et en Asie un siècle plus tard. À l'heure actuelle, de grands vergers s'étendent en Espagne, à Madère, au Liban et en Israël.



Le nom de la plante provient d'un mot quechua, *chirimuya*, qui signifie « graines du froid » et indique que les graines sont capables de germer à de hautes altitudes.

L'anone est un curieux fruit exotique, aux nombreuses variétés, qui couvre les étals français dès la fin de l'automne.

Une anone pèse de 200 grammes à 2 kg selon la variété. Son écorce vert tendre rappelle un peu l'artichaut. La peau du fruit vire au noir lorsqu'il est mûr. L'anone est très riche en glucides, mais également en vitamine C et en fer. Sa chair goûteuse vous apporte ainsi de l'énergie tout l'hiver.

L'anone se déguste principalement crue, à même la coque du fruit.

Sa pulpe blanche, crémeuse et fondante, juteuse et sucrée, renferme quelques graines noires (non comestibles).

Sa chair délicate et parfumée est aussi délicieuse en sorbets, jus et autres mousses de fruit.

Frite ou en beignet, l'anone accompagne également vos recettes salées.

Pour la petite anecdote, Parizad nous dit qu'à Madagascar le fruit se nomme « kono-kono »!

Pour aller plus loin: La Culture du Chérimolier en France. [article]

Auguste Chevalier

Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale **Année 1925** Volume 5 Numéro 44 pp. 288-290

http://www.persee.fr/doc/jatba_0370-3681_1925_num_5_44_4280





Bernard notre ornithologue fétiche nous présente...

Le Rouge gorge

Erithacus rubecula



Son aspect et son comportement attirent immédiatement la sympathie. Eveillé et curieux il va égayer nos hivers avec son lumignon rouge et son chant nostalgique qui nous dit : « tout ça n'a qu'un temps ; le printemps reviendra ... » Pourtant, sous cet aspect séducteur se cache un casanier intraitable. Ses proches parents sont le rossignol, gorgebleue à miroir et gobemouche. Sa livrée grise, brune et rouge orangé ne prête pas à confusion dans nos contrées. Il habite l'Europe, du Danemark à l'Afrique du nord et le moyen orient du Caucase à l'Oural. Il est vraiment familier en Grande Bretagne mais devient plus farouche dans les pays méditerranéens où il est encore piégé.

Il cherche sa nourriture à terre mais chante perché. Il ne fouille pas la litière comme le merle mais se nourrit de chenilles, coléoptères, perce-oreilles, araignées, fourmis mouches, petits mollusques, vers et baies : mûres, framboises, myrtilles, sureau, lierre, aubépine etc... Son gros œil lui permet de voir des proies minuscules dans l'ombre du sous-bois. Monsieur rougegorge et son épouse aussi d'ailleurs sont individualistes et territoriaux comme pas deux ; il fonce sur les concurrents et autres oiseaux avec quelques plumes rouges. On l'a même vu mettre en pièces une peluche rouge disposée près d'un enregistrement du chant de son espèce.

Son chant est très doux, surtout l'hiver. Il est produit pour marquer les limites de son territoire. Le rougegorge chante presque toute l'année et il est appelé aussi rossignol d'hiver. Ses bagarres sont fréquentes. Si les protagonistes se réconcilient c'est qu'il s'agit d'une rencontre nuptiale. Pour nous le mâle est indiscernable de la femelle mais l'oiseau est sensible aux ultra-violets et voit les choses différemment de nous. L'oiseau ne se tait qu'en Juillet-août, chante au crépuscule et même les nuits de pleine lune. Il est originaire des sous-bois mais colonise les parcs, jardins et friches pourvu qu'elles contiennent quelques buissons. La femelle construit son nid à terre, dans un creux bien camouflé mais est détecté quelquefois par le coucou et par le chat, son plus grand ennemi dans les jardins. La ponte est de six œufs en moyenne et les jeunes quittent le nid avant de savoir voler ; ils sont nourris à l'extérieur par les parents. Ils ne possèdent pas encore le plastron rouge qui les ferait repérer.

Les migrations se font de nuit, et l'oiseau s'aide du champ magnétique terrestre. Il peut aller jusqu'en Afrique du nord mais s'arrête souvent en chemin. Comme il doit agiter continuellement les ailes pour voler (seuls, parmi les petits oiseaux, l'hirondelle et l'étourneau peuvent planer) il doit faire des réserves de graisse importantes avant de migrer. C'est un migrateur partiel, c'est-à-dire que les individus que l'on voit chez nous en hiver peuvent être des sédentaires, des hivernants ou des oiseaux de passage.

Enfin sa population est plutôt en augmentation et des graines peuvent l'attirer l'hiver mais il ne peut pas s'accrocher aux boules de graines à l'huile de palme vendues pour les mésanges. Il faut les lui disposer sur le sol ou sur un mur mais à l'abri des chats.

Le rouge-gorge

Le rouge-gorge est au verger
Ah ! qu'il est joli, le voleur
Il ne pèse pas plus que plume
Et le vent le balance à son gré
Comme une fleur
Ah ! qu'il est joli, le voleur de prunes.

Oiseau, bel oiseau d'automne,
Voici l'oseille qui rougit
Dans l'herbe,
Et la feuille du poirier jaune,
Tout se couvre de pourpre et de vieil or superbe
Avant l'hiver gris.

Tristan KLINGSOR (1874- 1966)
(Peintre, poète et auteur dramatique)
« L'Oiseau sur l'épaule »



C'est la saison des grues cendrées.

Avec un peu de chance même, si nous ne sommes pas sur leur trajet privilégié, nous pouvons les entendre début novembre avec leur cri caractéristique : « grou grou ». Il permet bien souvent d'entendre les oiseaux bien avant de pouvoir les observer.



La Grue cendrée est l'un des plus grands oiseaux d'Europe. Une envergure de 2 m à 2,40 m pour un poids de 4 à 6 kg font d'elle, un oiseau imposant. Son nom de « cendrée » lui vient de sa couleur à dominante grise, couleur cendre, relativement uniforme.

L'oiseau adulte présente une tête contrastée entre noir et blanc. Une calotte rouge située au sommet de la tête est également plus ou moins visible selon la saison. Cette zone n'est pas constituée de plumes rouges, mais au contraire, résulte d'une absence de plume. La couleur rouge est due aux vaisseaux sanguins particulièrement nombreux à cet endroit et qui affleurent sous la peau. La couleur est donc plus marquée et la zone plus étendue à l'approche de la période de reproduction, période d'excitation sexuelle.

La « queue » en panache n'est en réalité que l'extrémité des rémiges (plumes des ailes) qui dépassent. La véritable queue est en réalité très courte et n'est visible que lorsque l'oiseau est en vol.

Le jeune né dans l'année est différent car entièrement brunâtre. Il acquiert progressivement son plumage d'adulte.

Vol de grues observé à
Frouzins en novembre
2014 par F.
un adhérent AJT



Suivre la migration des grues
<http://champagne-ardenne.lpo.fr/grue-cendree/migration-et-hivernage/la-migration-des-grues-cendrees-au-jour-le-jour>



Quels légumes semer en automne ?

Spécificité du semis d'automne

Les températures fraîches et la durée des jours assez courte induisent une germination moins rapide qu'au printemps. Pour accélérer un peu le processus, trempez les graines dans de l'eau à température ambiante durant la nuit précédant le semis.

En automne les précipitations peuvent être importantes, engorgeant le sol d'eau, ce qui a souvent pour résultat de faire périr les plantules. Si votre terrain retient énormément l'humidité et que le sol est mal drainé, n'hésitez pas à semer sur planches surélevées. Les risques de pourriture seront moindres et le sol sera un peu réchauffé.

Vérifiez toujours au dos des paquets s'il s'agit bien de légumes rustiques et résistants aux conditions hivernales avant de semer. Vous y gagnerez en temps et en argent.

Nombreux sont les légumes qui pourront être semés en cette période pour entrer ensuite dans vos plats hivernaux, parmi eux :

Les légumes racines comme l'oignon blanc, les variétés de carottes hâtives ou les navets d'hiver comme les variétés 'De Nancy' ou encore 'Blanc dur d'hiver' qui entreront dans la composition de vos soupes hivernales.

Les nombreuses variétés de radis d'hiver se prêtent aussi au semis automnal, c'est le cas de 'Violet de Gournay' ou de 'Rose d'hiver de Chine'. Avec eux, nul besoin de guetter le bon moment pour la récolte ! Ils poussent plus lentement que les variétés cultivées durant la belle saison.

Du côté des légumes feuilles, c'est la bonne époque pour semer les épinards, mais aussi de la mâche ('Verte d'Etampes', 'Verte de Cambrai', 'Coquille de Louviers') qui sera consommée au printemps prochain.

En tout début d'automne pensez à semer les dernières laitues à couper pour une consommation rapide ainsi que les laitues d'hiver ('De Trémont', 'Radichetta', 'Lorthoïs', 'Merveille des 4 saisons' ...) qui ne feront leur entrée dans vos assiettes qu'au printemps suivant.

Les chicorées peuvent aussi être semées en cette période c'est le cas de la variété 'Pain de sucre' qui apprécie les gelées et s'améliore même à leur contact, ou de 'Rouge de Trévise' qui se teinte de couleur flamboyante dès les premiers frimas.

Pour une récolte en tout début d'hiver, semez la scarole 'Géante maraîchère' ou 'Wallone' une frisée à grosse pomme très serrée que vous récolterez jusqu'en décembre.

Jussara et Thérèse, un binôme sur une parcelle



Jussara nous a accueillies sur la parcelle de 100 m² qu'elle partage avec Thérèse depuis 1 an et demi.

Elles ont travaillé d'arrache-pied au démarrage pour désherber et enlever les gravats avant de concevoir le jardin. Elles l'ont délimité pour que chacune puisse s'approprier sa partie à sa guise. Ce qui ne les empêche pas de continuer à partager le dur labeur à deux.

Après quelques cours avec Muriel Thill, Jussara s'est lancée dans la culture en lasagnes. Elle a ensuite créé des espaces de culture en réfléchissant à leur orientation et en s'imprégnant des conseils avisés de son voisin.

Au printemps, elle a pu ainsi démarrer les plantations et les semis de haricots verts, oignons, betteraves, culture d'été (courge, tomates, poivrons,...).

En automne, ce sera le temps des choux, brocolis...

Elle a choisi de laisser une part belle aux fleurs comme la bourrache, la tanaïs, le cosmos, ... Cet aménagement du jardin semble naturel pourtant il est structuré car rien n'est fait au hasard : elle respecte l'association des plantes et légumes.

Elle souligne que, parmi toutes les activités proposées, l'association permet l'accès à des niveaux de bénévolat différents selon sa disponibilité.

Jussara, elle, a choisi de participer, tous les ans, à la semaine « Alternatives aux pesticides ».

Jussara prend plaisir à venir aux jardins même si elle avoue discuter plus, parfois, que jardiner : « Ca n'est pas du temps perdu ! Ca fait de belles rencontres ! »



Texte Parizad Akbaraly et Monique Pujol
Photos: Dominique Dupouy



DE « LA BELLE ETOILE » AUX AJT



Antonio a quitté son village de Franche Comté « La Belle Etoile » paradis de la cancoillotte, il y a 5 ans pour s'implanter à Tournefeuille.

Il cultivait déjà un jardin et a patiemment attendu qu'une parcelle de 130 m² se libère aux AJT, pour retrouver le plaisir de la terre et nourrir sa famille.

Assidu, il y vient tous les jours et au fil des saisons sème, plante, travaille, récolte et garde ses graines qu'il utilisera la saison suivante.

Tout pousse à condition d'arroser ! Des tomates, des aubergines, des radis noirs, des radis rouges, des poireaux, les oignons rouges de Trébons, les piquillos, les poivrons, les haricots verts, les haricots grains, les salades, les fraises, les framboises et les potirons qui tiennent une bonne partie du jardin.

Il fait des semis sous la serre et replante au moment : mâche, roquette, oignons, poireaux...les surplus ! Il les donne.

Il nous montre les poireaux à gousse donnés par une collègue plus résistants aux maladies.

Son secret est de laisser les haricots verts en place après une première récolte car une deuxième pointe son nez.

Et le palissage des petits pois sert ensuite aux haricots grimpants.

C'est aussi l'époque de la maturation des physalis peruviana aux couleurs beige doré pour l'enveloppe en forme de lanterne qui laisse apparaître un petit fruit rond et orangé au goût acidulé.

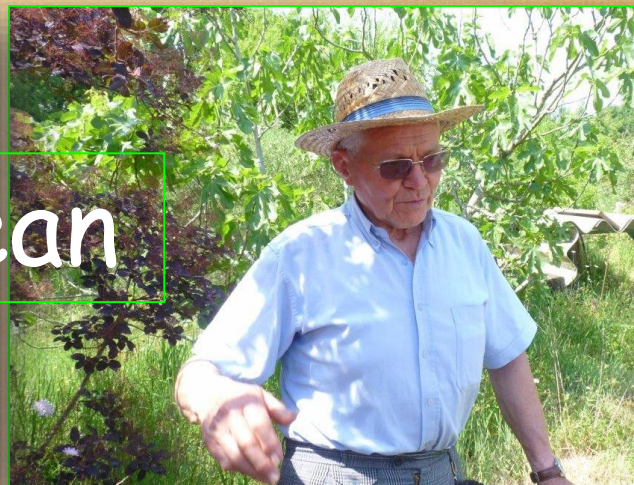
Antonio aime venir sur sa parcelle pour passer le temps mais aussi parce qu'il aime le contact et le partage avec les autres jardiniers.

Il n'hésite pas à donner aussi un coup de main quand il le faut, par exemple aider au désherbage d'autre parcelle.

Toujours actif Antonio compte bien travailler encore longtemps son nouveau paradis.



Le Jardin de Jean



Le 29 Mai 2015 un petit groupe d'AJT s'était donné rendez-vous dans le jardin de Jean, un passionné d'horticulture, de plantes de contrées lointaines qu'il ramenait lors de ses nombreux voyages. Il nous a fait découvrir ses rosiers, sa collection d'hydrangeas, ses arbres fruitiers et beaucoup d'autres plantes dont on ignorait le nom!! Ses cerises que nous avons dégusté directement sur l'arbre... le cidre de son gendre... Merci Jean pour cet agréable moment en ta compagnie. A bientôt!



LE KAKI



Photo: Dominique Dupouy

Le kaki, appelé aussi plaquemine, est originaire de l'Asie, plus précisément de l'est de la Chine. Cultivé au Japon depuis plus de mille ans, il y est devenu le fruit national : on en dénombre pas moins de 800 variétés. Ce n'est que depuis le 19ème siècle que sa culture est arrivée en Europe.

Les principaux producteurs sont la Chine, le Japon, l'Italie, l'Espagne, Israël, l'Algérie, la Tunisie, le Maroc.



Ce gros fruit à la peau lisse et fine et à la chair orange vif ressemble à une grosse tomate. Il peut atteindre jusqu'à 10cm de diamètre.

A l'automne, les plaqueminiers (qui mesurent entre 5 et 10 mètres) continuent, même après la chute des feuilles, de porter ces fruits, pourtant mûrs. Là, ils sont récoltés et viennent égayer les étals des marchés et supermarchés, à côté des noix de coco, goyaves et autres fruits exotiques.

Il existe plus de 2 000 variétés à travers le monde, de celui que l'on nomme également plaquemine ou figue caque, dont les plus courantes sur nos étals sont :

- **le kaki d'Europe** : rond, lisse et orangé, il se consomme très mûr, sans quoi sa peau se révèle très astringente*. Produit en Italie, au Moyen-Orient, aux États-Unis et en Provence bien sûr, il est récolté entre octobre et janvier.
- **le Sharon** : selon la fermeté de sa chair, il peut se déguster comme une pomme, en le croquant à pleines dents. Doux et sucré, quel que soit son degré de maturité, il est dépourvu de la saveur âpre de celui d'Europe. Il est produit en Israël et au Japon, de septembre à mai.
- **le Fuyu** : c'est une autre variété, non astringente. Ce fruit aplati à la fine saveur vanillée est très exigeant en chaleur. Il est surtout produit au Japon, en Italie et en Espagne.

Le kaki est riche en pectine et en sucres et, avec 66 kcal/100 g, fait ainsi partie des fruits les plus énergétiques, au même titre que la cerise ou le raisin. Valeurs nutritionnelles: Pour 100 g / Protides 0,7 g / Glucides 15,3 g / Lipides 0,2 g / Calories 66 kcal

Par ailleurs, il renferme une quantité intéressante de vitamine C (7 mg/100 g en moyenne). Autre atout, le kaki est très riche en carotènes (provitamine A). L'action de cette substance antioxydants est, en outre, renforcée par la présence d'autres pigments, des lycopènes entre autres. Responsables de sa jolie couleur orangée, ces pigments ont surtout la propriété de protéger le système cardio-vasculaire et de prévenir le développement de certains cancers. Pour finir, le kaki fournit une quantité importante de minéraux, à commencer par le potassium, à l'effet légèrement diurétique. Associés à la présence intéressante de fibres (2,5 g/100 g), qui stimulent le transit intestinal, ils font de ce fruit un aliment très bon pour l'élimination.

(Source : *Journal des Femmes* ; *Tous-les-fruits.com* ; *Supertoinette*)

*Astringent: du latin astringens, de astringere, resserrer – Se dit d'une substance qui resserre et assèche les tissus et peut faciliter leur cicatrisation.

Salade de Kakis

Pour 4 personnes:

2 avocats

1 kaki

6 cm environ de Daïkon ou radis noir

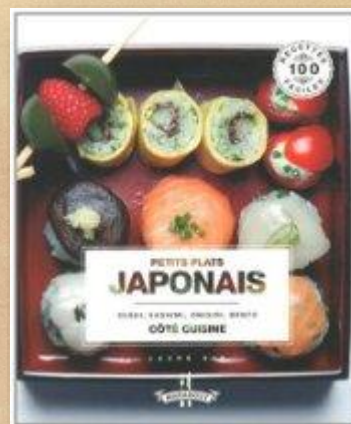
4 feuilles en chiffonnade de shiso (facultatif)

Pour la sauce ponzu:

1 ½ c.à s. de sauce soja

3 c. à s. de jus de yuzu (à défaut, utiliser un mélange de jus de citron jaune et vert)

Couper le kaki épluché, la chair des avocats retirée de leur peau et le daïkon pelé et coupé en cubes. Mettre dans le plat de service. Préparer la sauce en mélangeant la sauce soja Et le jus de yuzu (ou le jus des citrons). Arroser la salade de sauce. Décorer avec la chiffonnade de shiso.



PETIS PLATS JAPONAIS Par Laure Kié

Biographie de l'auteur

Née à Tokyo, de mère japonaise et de père français, Laure Kié a baigné toute son enfance à la fois dans la cuisine traditionnelle japonaise et la cuisine familiale japonaise. Ses expériences de vie au Japon ainsi que sur les bords de la Méditerranée continuent de l'inspirer et de lui donner le goût d'une cuisine naturelle et inventive.

La cuisine japonaise est saine, simple et délicieuse. Voici 100 recettes pour en profiter à la maison. Composer ses bentos, préparer des bouillons, salades, poissons et tempuras. Des pas à pas en photos pour apprendre à réaliser des makis, des sushis, préparer le bouillon dashi...

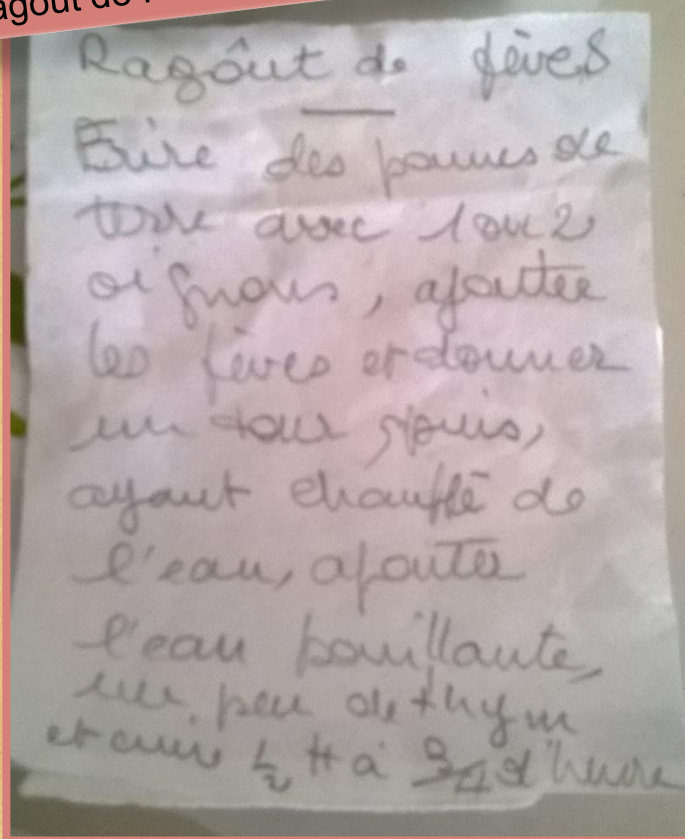
Pour aller plus loin: <http://www.laurekie.com/laure>

Le Shiso (*Perilla frutescens*) est une plante alimentaire, aromatique, médicinale et ornementale, appartenant au genre *Perilla* de la famille des Lamiacées. Elle est cultivée et utilisée en Asie depuis l'antiquité, au Japon depuis au moins l'ère Jōmon au III^e siècle. Le shiso est tellement prestigieux au Japon, que son nom désigne au sens large toute la famille des Lamiacées y compris le lamier pourpre des teinturiers d'Europe et toutes les menthes. Le mot « shiso » vient directement du nom chinois de la plante : zǐ sū (紫蘇).

<http://www.alsagarden.com/blog/les-feuilles-de-shiso-dans-la-cuisine-japonaise/>

Les RECETTES de...

Ragoût de Fèves de Marie-Claire!



« Frire des pommes de terre avec 1 ou 2 oignons, ajouter les fèves et donner un tour, puis, ayant chauffé de l'eau, ajouter l'eau bouillante, un peu de thym et cuire $\frac{1}{2}$ h à $\frac{3}{4}$ d'heure. »

La pâte de coings de Stella!

Laver et bien frotter les coings pour enlever le duvet, à l'aide d'un gros couteau et d'une planche couper les coings en quatre enlever les pépins et le cœur (partie dure) recouper en gros dés, mettre dans une casserole couvrir juste d'eau, amener à ébullition et laisser cuire 20 à 30 minutes (un couteau les traverse aisément). Laisser égoutter une bonne heure puis passer au moulin à légumes grille fine.

Peser la pulpe obtenue et mettre dans la bassine à confiture avec un kilo de pulpe pour un kilo de sucre (maximum 4 kilos de matière).

Amener à ébullition, baisser légèrement le feu et avec une grosse spatule tourner sans arrêt pour ne pas laisser accrocher.

Tourner, retourner et soulever la pâte pour favoriser l'évaporation et éviter la formation de grosses bulles explosives et brulantes.

Il faut compter 30 à 50 minutes de cuisson : si on prend une grosse cuillère de pâte et qu'on la laisse retomber, la cuillerée reste en surface. Le mieux c'est d'arrêter la cuisson lorsque en tournant, la pâte fini par se détacher complètement de la casserole.

Verser la pâte obtenue sur papier sulfurisé dans un ou plusieurs plat en couche 1,5 cm environ.

Laisser sécher plusieurs jours en retournant 2 à 3 fois puis détailler soit au couteau, soit à l'emporte pièce fantaisie, poudré ou non de sucre cristallisé. Mettre en boîte, se conserve plusieurs mois au frigo.



JARDINS

J'en ai vu des jaunes, des verts,
Des rouges, des mauves, des bleus,
J'en ai vu qui béaient aux cieux,
Fleurs ouvertes comme des yeux.
J'en ai vu des mouillés
Entre des murs de prieuré,
Quelques fois des mystérieux
Se cachant derrière les grilles,
Et puis des ronds comme des billes,
D'autres carrés, d'autres tracés
Comme à l'équerre et compassés,
D'autres qui arboraient des paons
Ainsi que des drapeaux vivants,
Et d'autres enfin, combien d'autres,
Bien plus humains que humains
Et qui, cependant, n'étaient rien,
Non, rien d'autres que des jardins.

Maurice Carème " Au clair de la Lune"

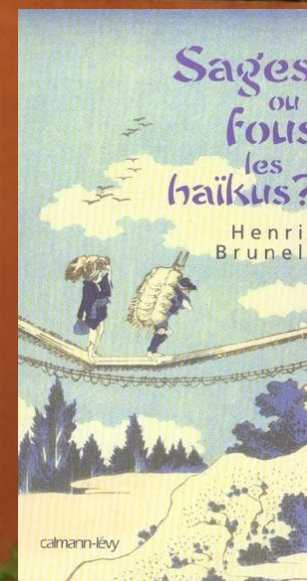
La feuille morte dans l'allée
court plus vite
que le crapaud

Lune d'octobre
dépenaillée
par les nuages

Deux chevaux
paissent
la brume d'automne
sur le dos

une feuille
rousse
tombe
silence

Par dessus le petit
chemin
les feuilles rousses
se donnent la main...



Henri Brunel « Sages ou fous les haïkus? »
Calmann Lévy

BOUQUINONS

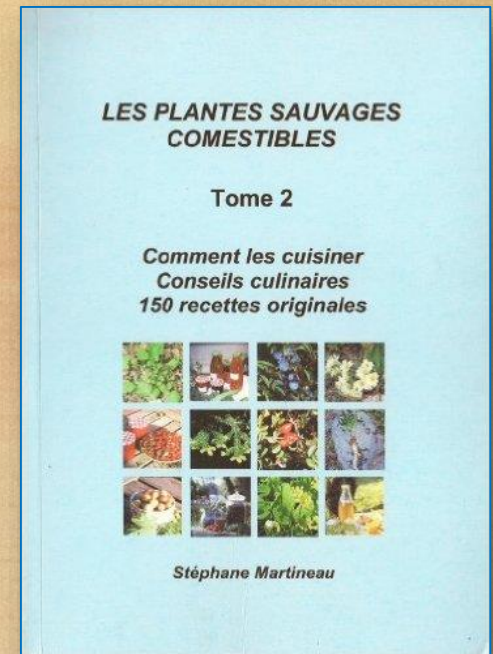
Tome 2 : Comment les cuisiner, conseils culinaires,
150 recettes originales... Stéphane MARTINEAU - 184 pages. 16 €.

« Un beau matin de printemps, les chants d'oiseaux et la rosée déposée sur les fleurs encore ensommeillées nous encouragent à chausser nos bottes. Le sourire aux lèvres, l'air réjoui de la balade à venir, nous prenons notre panier, un couteau, et partons de ci, de là, fouler les chemins et contempler le monde. Aux premiers regards sur les petites herbes, nous savourons à l'avance les plats mitonnés qui seront à eux seuls tout un voyage : toasts de feuilles de mauve, salade de mouron blanc, sauce matelote de plantain, velouté d'amarante, lasagnes de berce, tourte d'arroche, clafoutis aux cornouilles, flognarde aux cormes, gelée de baies de sureau noir...

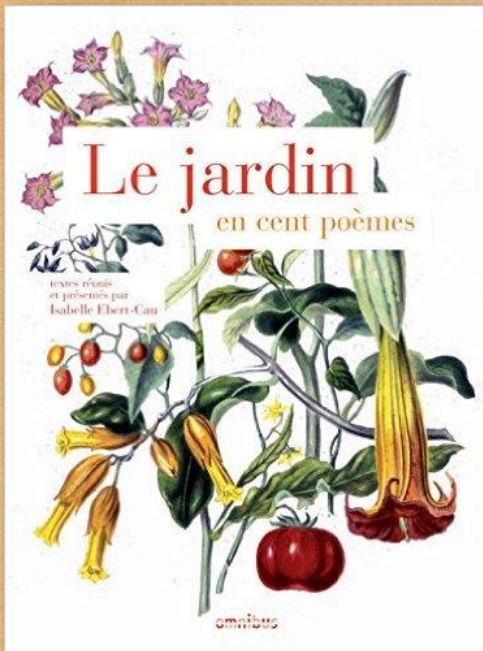
La santé, c'est sans doute et avant tout dans nos assiettes et nos façons de vivre, au quotidien. Les plantes sauvages sont là, à notre porte, pour nous offrir leurs bienfaits directement, dans le bonheur de partir les découvrir et le plaisir de les savourer. »

Mais passons donc à la pratique, avec ce nouveau tome : la cuisine de ces belles et bonnes sauvageonnes...

Vous trouverez pour cela diverses recettes originales, dont l'ingrédient principal est une plante sauvage, accompagnées chacune de petits conseils et anecdotes. Et pour vous aider à cuisiner votre jolie cueillette, quelques recommandations et techniques culinaires vous sont proposées, ainsi que des méthodes pour conserver quelques temps les plantes récoltées tout en gardant leurs qualités.



BOUQUINONS



Le jardin est l'image du paradis sur terre, un univers où l'homme peut jouer à être Dieu. Il laboure, sème, coupe et taille – ce que relève La Fontaine. C'est aussi là qu'il voit mourir ce qu'il a lui même planté. Et puisque le jardin est à taille humaine, c'est en le brodant qu'on parle le mieux du fil de la vie. A l'ombre des arbres, l'on y voit passer avec philosophie le rythme des saisons et le chemin des âges...

Voici en cent poèmes l'espoir du printemps et des amours naissants, la maturité de l'été, saison de volupté et de mûrissement des fruits, qui glisse doucement vers l'automne mélancolique où les fleurs fanent, où les grilles rouillent sous la pluie, où seules les pommes arrachent un sourire à quelques facétieux comme Géo Norge. L'hiver plus silencieux « prépare en secret le printemps », selon Théophile Gautier, avant que tout recommence.

Le jardin, c'est tout cela à la fois, et nul autre sujet ne peut prétendre être aussi proche de nous.

Isabelle Ebert-Cau

Fille de jardinier, Isabelle Ebert-Cau a passé son enfance dans les allées du Champ-de-Mars et des jardins des Serres d'Auteuil. C'est en se spécialisant dans le journalisme horticole qu'elle a pu enfin concilier sa passion des mots et celles des plantes. Depuis 1987, elle est chef de rubrique du magazine l'Ami des Jardins et de la Maison.

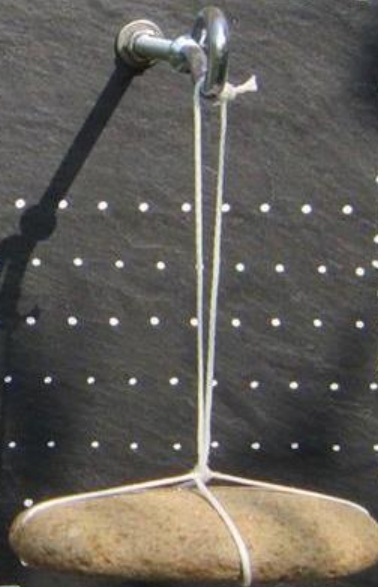
Illustré
29,90 Euros
216 pages



Le Baromètre Breton

Conditions

GALET MOUILLÉ
GALET SEC
GALET INVISIBLE
GALET BRILLANT
GALET BLANC
GALET BOUGE
GALET S'ENVOLE
GALET EN DOUBLE



Prévisions

PLUIE
BEAU
BROUILLARD
GEL
NEIGE
VENT
TEMPÊTE
AU LIT !!!

Travaux du mois de Novembre par Monique F.

Au potager:

Récoltez: les tomates vertes pour en faire des beignets, des chutneys ou des confitures, puis arracher les pieds définitivement.

- les dernières pommes de terre, les topinambours, les courges, la mâche, l'oseille et le pissenlit.

- les légumes racines restés en terre comme les betteraves, le céleri-rave, les carottes.

Apportez à votre jardin fumier et compost, c'est le moment de bêcher (si vous n'avez pas adopté la technique du jardinage sans travail de sol), puis laissez au grand froid le travail de la terre pour vos futures plantations. Bien sûr, après, paillez votre sol ou semez des engrais verts pour éviter la battance du sol par la pluie.

Semez : les épinards, les petits pois, les fèves dans les régions privilégiées où le gel ne risque pas de les endommager. Semez les carottes courtes et rondes sous tunnel.

Plantez ail et échalote dans un sol léger. Dans le cas contraire, mélangez-le avec du sable.



Arbres fruitiers en novembre:

Ramassez tous les fruits qui jonchent le sol et éliminez-les, car ils peuvent être porteurs de maladies cryptogamiques.

Décrochez les fruits qui sont restés aux arbres, surtout s'ils sont pourris car ils peuvent être porteurs de la pourriture des fruits.

Dès la fin du mois, vous pourrez commencer à tailler les pommiers et poiriers.

C'est également le mois où l'on commence à les planter.

Au verger:



Au jardin d'ornement:

Il ne reste plus beaucoup de temps pour planter les bulbes : tulipes, jacinthes, perce-neige ou encore crocus.

Pour les arbustes, c'est le moment d'effectuer une taille légère avant l'hiver et de remodeler leurs silhouettes. Ne taillez qu'en dehors de tout risque de gelée.

Pour les fleurs du jardin, continuez à couper court les tiges des fleurs fanées, laissez certaines en graines pour les oiseaux.

Divisez les plantes vivaces et replantez-les aussitôt.

Pelouse et gazon. Lorsque toutes les feuilles sont tombées, profitez-en pour effectuer une dernière tonte relativement haute. Les feuilles passées à la tondeuse font un excellent mulch d'hiver.



Et la lune dans tout ça :

Elle sera ascendante du 14 au 26 : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.

Elle sera descendante du 1 au 13 et du 27 au 30 : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et rempoter.

Repos le 7, 21, 23



Travaux du mois de Décembre par Monique F.

Au potager :

Dans le Sud, plantez l'estragon, la ciboule et l'échalote grise.
Plantez la rhubarbe en protégeant le pied.

Nettoyez les pots et caissettes à semis, les tuteurs, les rames et les étiquettes avec de l'eau javellisée pour éviter la propagation de maladies et pour que tout ce matériel soit en bon état lorsqu'il servira à nouveau.



Au verger:

Si ce n'est pas encore fait, supprimez les branches mortes et brûlez-les afin d'éviter la propagation des maladies. Vous pouvez commencer la taille des poiriers, des pommiers et des figuiers, en dehors des périodes de gel. On peut enfin commencer à tailler la vigne, en dehors des périodes de gel.

Au jardin d'ornement:

Plantation. Si le gel ne s'est pas encore abattu dans votre région, il est encore temps, en ce début de mois de décembre, de planter vos derniers arbres et arbustes. S'il gèle, reportez vos projets de plantation au début du printemps.

Nettoyez votre jardin des dernières feuilles tombées à l'automne.

Rosiers. Protégez les pieds de vos rosiers en formant une butte de terre sur laquelle vous pourrez mettre un paillis végétal. Cette intervention protégera les racines du froid.

La taille des rosiers s'effectue à la fin de l'hiver. Si elle n'a pas encore été faite, nettoyez au préalable la ramure de vos rosiers en éliminant les branches mortes et les feuilles restantes.

La révision de la tondeuse ainsi que la vidange vous permettra de la rendre plus performante et de la garder beaucoup plus longtemps.

Et la lune dans tout ça :

Elle sera ascendante du 11 au 23 : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.

Elle sera descendante du 1 au 10 et du 24 au 31 : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.

Repos le 4, 5, 18, 21, 31.



Manifestations de Novembre

SAM 7 et DIM 8 - 7èmes journées des plantes du château
BONREPOS-RIQUET
Midi-Pyrénées



MER 11
VEGETALYS X
Fonsorbes
Place du Trépadé
Haute Garonne



DIM 8 - Festi Jardin
Nature et Plantes
PIBRAC



JEU 5 - Forum
Agriculture
urbaine. ENFA
8h30-17h
Nous y serons!

MER 11 - 6èmes Vies de jardin - Edition d'automne - **Saint-Urcisse**—(81 Tarn)

AJT

VEN 13

Café botanique avec Muriel *Quand les plantes nous parlent du sol..* Venez découvrir les plantes bio indicatrices. En observant les plantes présentes naturellement sur un terrain et en faisant quelques tests basiques on peut avoir une idée relativement fiable de la nature de nos sols. A 20h30 à *Utopia*

AJT

SAM 21

Cours de Muriel sur les Boutures (gratuit pour AJT, 10 € extérieurs). Apporter toutes les plantes (plutôt ligneuses) que vous voulez bouturer, vos petits pots, terreau, sécateurs... Nous troquerons et nous bouturerons ensemble sur les conseils de Muriel . Jardins familiaux 14h

DIM 22 - Foire
de l'arbre à
Cornebarrieu.
Stand AJT
Nous y serons

AJT

SAM 28

Cours de botanique de Bettina Légumes Bulbes : fontaines de jouvence. Légumes Racines : des concentrés de minéraux dont nous profitons en les consommant pendant la mauvaise saison. 6 € pour AJT, 10 € pour les extérieurs.
Inscriptions : 06 86 84 75 21
Maison des associations 9h30- 12h

MANIFESTATIONS DE DECEMBRE

AJT

VEN 11 - Café botanique : Soirée "Mythologie des arbres" . L'arbre est un phare dans la destinée de l'être humain.

Les mythologies en font un symbole de l'homme cosmique, l'homme ancré dans la terre et tourné vers le ciel ... Venez partager vos connaissances sur la mythologie des arbres et percer le mystère ...

Utopia Tournefeuille à 20h30

AJT

SAM 12 - Cours de botanique avec Bettina : Fruits exotiques : l'été en décembre. Gorgés de vitamines, ils apportent du soleil en hiver. 6 € pour AJT, 10 € pour les extérieurs. Inscriptions : 06 86 84 75 21, *Maison des associations 9h30- 12h*



L'hiver est propice à la neige.
La neige fait le buis charmant.
Dites-moi, pourquoi me plaindrais-je !
Passent les nues, passent les ans.
La vie n'est pas un sablier
Qu'on puisse à l'aise renverser.
Et faut-il, parce que tout passe,
S'obstiner à vivre au passé ?

Maurice CAREME
Le Sablier



Belle fin d'année à vous tous!
L'équipe des Bullatines