



BULLES A THYM

AG du 30 janvier 2016



Au foyer des Aînés, vous étiez plus de 130 réunis pour notre assemblée générale. Un vrai bonheur pour toute l'équipe.

Les nombreuses activités de l'association pour l'année 2015 ont été présentées de façon dynamique par les bénévoles et employés au cours de cette AG (construction du poulailler, mise en place d'un espace de plantes tinctoriales, exposition sur la biodiversité, fête des 10 ans des jardins familiaux...) .

Les objectifs de l'association rappelés : solidarité (jardins familiaux), apprentissage(cours ateliers...), environnement (butinopolis, jardinage sans pesticides).

La vitalité de l'association se mesure d'année en année, par plus d'adhérents (340) plus de bénévolat (6000h/an), plus de visiteurs (presque 3000)... En s'adressant à des publics très variés, apprentis jardiniers, écoles, crèches, organismes sociaux, elle veut aussi faire du jardin un espace de rencontres interculturelles et intergénérationnelles, un lieu d'apprentissage et participer activement à la connaissance et à la protection de l'environnement.



Les projets pour 2016 ont été ensuite exposés : construction d'un bâtiment d'accueil (maison de la biodiversité), mise en place des nouveaux jardins, rue du Prat à La Ramée, développement des actions collectives sur les jardins (permaculture), formations...

Les temps forts de cette année 2016 seront d'abord la semaine pour une alternative aux pesticides du 20 au 30 mars, la bourse des plantes le 1er mai, le vide-jardin le 25 septembre.

Sur les jardins familiaux les bénévoles peuvent se retrouver chaque jeudi de 10 heures à midi pour partager un bon moment et aussi jardiner ensemble, l'association y tient une permanence.

Bref, une bien belle AG !



T-CAP

Oui à la vie, non aux pesticides !

Semaine pour une alternative aux pesticides du 20 au 30 mars 2016 (c'est la 10^{ième} à Tournefeuille !)

Suzy, notre petite abeille tournefeuillaise, nous le répète chaque année, les pesticides nuisent gravement à la biodiversité et à notre santé. Ils suppriment les indésirables (animaux et plantes) mais en même temps beaucoup d'autres êtres vivants indispensables, comme les pollinisateurs, les bactéries, etc. Ils contaminent tous les milieux, l'air, le sol, l'eau. Mais ils s'attaquent aussi à la santé des utilisateurs et des consommateurs que nous sommes tous.

Mobilisons-nous, dans le cadre de la semaine internationale initiée par Générations Futures avec le collectif T-CAP*

Les pesticides une bombe à retardement

Stéphane Le Foll ministre de l'agriculture, parlant des pesticides, lors de l'émission Cash investigation du 2 février

« **Je suis parfaitement conscient que c'est une bombe à retardement, un danger pour la santé, pour l'environnement et peut être pour l'économie** »

Tous est dit dans cette phrase ;

Un danger pour la santé : on retrouve ces produits dans les cheveux des enfants qui vivent à proximité des zones d'épandage, plusieurs maladies liées à l'emploi des pesticides sont reconnues comme professionnelles, de nombreux produits sont au moins suspectés d'être cancérogènes.

Un danger pour l'environnement : la plupart des eaux de surface et souterraines sont contaminées, les sols sont sans vie, menacés par l'érosion, incapables de nourrir les plantes et de stocker le CO₂ ; les pollinisateurs disparaissent etc.

Un danger pour l'économie : La crise agricole est au moins en partie une conséquence de cette agriculture intensive fondée sur les produits phytosanitaires. Ces coûts indirects, financiers et sociaux, le représentant des industriels, lors de cette même émission, les a oubliés en affirmant que seuls les produits phytosanitaires permettent de produire une alimentation à prix raisonnable.



Quelques gestes au quotidien

Consommateurs, nous avons le pouvoir de faire changer les choses ! Privilégions les produits de saison et de proximité, issus de l'agriculture biologique. Nous protégeons notre santé mais aussi celle des agriculteurs et nous soutenons le développement d'une agriculture propre. A la maison, le zéro microbes n'est pas bon pour la santé ! Privilégions les produits naturels pour le ménage <http://raffa.grandmenage.info>, aérons nos intérieurs.

Jardiniers, en 2019, la vente des pesticides sera interdite aux particuliers. Sans attendre adoptons les bonnes pratiques !

- * Choisir des plantes adaptées (climat, exposition, sol...). Planter des haies variées.
- * Laisser un endroit en friche, Créer des refuges, nichoirs, mangeoires, coin d'eau...
- * N'utiliser que les produits de traitements naturels et les engrais organiques.
- * Couvrir le sol avec des paillis, des plantes couvre-sols et des engrais verts, ne pas laisser le sol nu.

Collectivités publiques, des progrès importants ont été accomplis. Mais nous pouvons soutenir leurs effort en changeant notre regard sur les petites fleurs qui poussent entre les pavés, sur les herbes un peu folles qui verdissent nos cimetières...

* **TCAP** (Tournefeuille Collectif pour une Alternative aux Pesticides) : AJT, ALT, TAE, Tourn'Abeille, AMAP,



10^{ème} semaine pour une alternative aux pesticides

À Tournefeuille, avec le collectif T-CAP

Plusieurs animations sont envisagées :

Dimanche 20 mars

- * **9h30** petit déjeuner à Utopia. Film "*Regards sur nos assiettes*". Débat
- * **10h-12h30**, près du marché : T-CAP présente ses **10 ans d'actions** ! Autour d'expos, de jeux, d'informations... petits et grands découvriront l'impact des pesticides sur l'eau, le sol, la biodiversité, les pollinisateurs... La mairie présentera sa démarche de diminution des pesticides dans l'espace public.

Analyse de votre sol

Récupération de vos vieux pesticides

- * **14h30**, sortie botanique, proposée par l'association des jardiniers de Tournefeuille, avec Bettina Sentenac, dans le bois de la Paderne. Inscription 06 32 32 07 00.

Lundi 21 mars

- * **20h30** au Phare, dans le cadre du Club Enjeux de l'ALT : soirée "*Pesticides et santé*" en présence de Didier Rod, médecin, ancien député européen.

Mercredi 23 mars

- * **20h30**, au foyer des Aînés, conférence de l'Association des jardiniers de Tournefeuille : "*Traitements naturels au jardin*". Avec Muriel Thill.

Toute la semaine

Jeu de l'oie sur le jardinage au naturel dans les ALAE, par T-CAP

**C'est la 10^{ème}
mobilisez vous !**



Avoir la GREEN ATTITUDE, c'est quoi ?

C'est « Vivre simplement pour que simplement d'autres puissent vivre » GANDHI

1- ÊTRE ÉCOLO : C'est quoi ?

Être écologiste, vient du mot « écologisme » qui est à la fois un courant de pensée, de valeurs et aussi de propositions.
Étymologie : d'écologie, issu du grec "oikos", maison et "logos", science, connaissance.
L'écologisme est une doctrine qui prône la protection de la Nature, plutôt que la domination de la Nature.

2- ÊTRE ÉCOLO : s'intéresser à la Nature, à l'environnement

* **C'est participer** à des journées d'action collective comme par exemple la semaine anti pesticides en mars 2016, le temps des communs (<http://tempsdescommuns.org>) , **Alternatiba**, **l'Agenda 21** de votre ville:
http://www.mairietournefeuille.fr/db/tournefeuille.nsf/Vihtm/agenda_21@?opendocument et **participer en tant que citoyen**, aux actions en faveur de la biodiversité, de la transition énergétique, de la préservation des ressources, et de l'économie sociale et solidaire.
L'agenda 21, né en 1992 à Rio lors du Sommet de la Terre, est un plan d'action international contre le réchauffement climatique et pour le programme d'actions orientées vers le développement durable dont le rôle essentiel revient aux **Territoires et Collectivités Locales**. <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Qu-est-ce-qu-un-Agenda-21-local.html>

* Ou encore faire des sorties botaniques pour connaître et aller à la rencontre de la végétation. Se rendre à des soirées thématiques (par exemple au sujet des abeilles,...).

* **Jardiner écologiquement**. * S'intéresser à la biodiversité et la favoriser. * Aller voir des films « DEMAIN »; « HOME » « HUMAIN »

3- ÊTRE ÉCOLO : acter et œuvrer dans notre vie quotidienne

À la Mairie, vous trouverez des « STOP PUB » à coller sur la boîte aux lettres.

Vous trouverez aussi le « guide du tri » en version papier, et qui est régulièrement mis à jour ici :

<http://www.ecoemballages.fr/grand-public/trier-cest-facile/le-guide-du-tri>

« 10 actions pour réduire nos déchets » spécialement édité pour la HAUTE-GARONNE par Toulouse métropole:

<http://www.icom-communication.fr/fr/affiche/cote-clients/toulouse-metropole-en-campagne-pour-reduire-les-dechets-23/>

Également distribué en Mairie, les guides de compostages, de circuits piétons, vélos...

4- ÊTRE ÉCOLO : se tenir informé

Voir les liens sur notre site : <http://www.jardiniersdetournefeuille.org/jardiniers-de-Tournefeuille/caf%C3%A9s-botaniques> **Laurence**

Ateliers « Vannerie » avec **Guillaume Carrignon** Février 2016



Un joyeux moment autour de l'osier, cette noble matière qui plie sous les doigts et se transforme au gré de notre bon vouloir. Ici, nous avons créé des mangeoires de luxe pour nos chers passereaux.

Un devant, un derrière, chacun à sa place et tous s'enlacent

Un devant, deux derrière, voilà pour l'oiseau un beau palace.

Merci Guillaume !

Laurence

Ikébana

20 janvier 2016



Bouquet exotique
Bunjin Bana Moribana



Bienvenue sur les jardins à Jean-François !

Nouvel arrivant sur les jardins, il a su être patient pour obtenir une parcelle et réaliser son désir : créer un potager.

Il vient d'être pré-retraité et est très satisfait de pouvoir commencer.

Sans connaissance dit-il, il s'est lancé et a pu bénéficier des conseils de ses voisins de parcelle .

Il recherchait une association pour partager et n'est pas déçu car chacun lui apporte tous les jours et étant novice en potager il apprécie ces échanges.

Dés le mois de novembre, il a commencé à défricher la parcelle à la main avec l'aide de sa famille.

Il a ensuite bêché et a commencé par les plantations de fèves ,petits pois, qui déjà pointent bien leur « bout de nez », puis ce fut le tour des oignons.

Aujourd'hui, il profite du soleil d'hiver pour mettre en place les framboisiers qu'on lui a donné.

Après avoir observé , écouté, et prêt à faire des expériences, il a décidé de pailler une partie de la parcelle et de laisser l'autre à nue. Ainsi, il fera lui même son choix par la suite.

Une parcelle déjà travaillée et paillée est en attente d'accueillir, tomates, poivrons, courgettes, aubergines... que Jean-François a hâte de voir pousser.

Il a commencé à faire des semis de tomates et basilic qu'il protège dans le cabanon mais sur les conseils de son voisin, il va les placer plus bas pour éviter le gel qui peut encore se montrer malgré la douceur hivernale.

Une autre partie du terrain est en cours de bêchage pour les plantations des pommes de terre et carottes qu'il va essayer en rajoutant du sable à la terre.

Cette année est une année test pour lui.

Le jardin lui apporte un réel bienfait et « il se vide la tête » en venant.

Il ne nous reste plus qu'à souhaiter à Jean- François de faire partie des jardiniers confirmés des AJT.



Crédit photo: Monique Pujol

Un adhérent, un jardin... celui de Régine C.



Je suis venue dans la région en 2012 et mon jardin n'a débuté qu'en 2013. Je tenais à ne mettre que des plantes adaptées au climat toulousain que je ne trouvais pas en Provence où j'avais vécu. J'ai un faible pour les magnolias, les camélias, les hydrangeas, des clématites.... D'un précédent jardin j'ai rapporté des sarcococcas, des lauriers-tin, un chimonanthe, et des boutures de rosiers.

J'ai démarré par des plates-bandes le long des murs de clôture où j'ai planté des vivaces échangées lors du Troc-Plante de l'Association (monarde, fétuques, thlaspi, géraniums vivaces....).



Profitant de la présence de murs de clôture j'ai palissé 2 pommiers que j'apprends à tailler pour leur donner la forme adéquate. J'ai aussi planté deux massifs dont un destiné à masquer une vue inintéressante sur la rue. J'y ai installé un magnolia, un érable japonais, un nandina domestica et un physocarpus donnés par des adhérentes.





Des aménagements tels des allées sont à venir pour faciliter les déplacements. Ce jardin est en évolution. Il manque actuellement d'arbustes persistants qui présentent souvent l'intérêt de pouvoir être taillés pour structurer les massifs. D'autres idées viendront au fur et à mesure des échanges de plantes que j'aurai l'occasion de faire.

Régine



Rosier Eclipse

Quelques roses de mon jardin...



Une Daphné aureomarginata en pot nous accueille de son parfum enivrant!



Le printemps est bientôt là...

A suivre...



Notre ornithologue préféré nous présente...

L'Élanion blanc

Elanus caeruleus



© Tom Grey

© Tom Grey

Qui c'est celui-là ? D'où sort-il ? C'est un nouvel oiseau qui s'installe chez nous et qui nous vient d'Afrique, réchauffement climatique oblige. En Afrique du Sud, c'est d'ailleurs le rapace le plus fréquent. Il s'est d'abord installé en Espagne, au Portugal puis a passé les Pyrénées en 1990, conquis le sud-ouest, le Gers et vient maintenant chez nous concurrencer notre vieux faucon crécerelle en faisant du vol sur place au-dessus des friches et bords de routes.

Il fait partie pourtant de la tribu des milans comme le milan noir et le milan royal, très loin des faucons (eux-mêmes cousins des perroquets). Mâle et femelle sont identiques : ventre blanc, dos gris, avec des marques noires sur les ailes, des yeux rouges et des lunettes noires. Les lunettes noires, on comprend : en Afrique le soleil est éblouissant mais les yeux rouges ? C'est que l'élanion chasse de préférence au crépuscule et a besoin d'une rétine très irriguée. Il est donc équipé pour la chasse diurne et crépusculaire. Vu de loin on pourrait le prendre pour un busard dont il partage les couleurs sinon les proportions. Il se nourrit d'insectes, de lézards, de petits mammifères et d'oiseaux qu'il attrape en vol et au sol. Il chasse aussi à l'affut perché dans un arbre. Il peut nicher à n'importe quelle période de l'année et avoir plusieurs nichées successives si ses proies sont abondantes. Il dort souvent en groupes d'une dizaine chez nous à plus de cinq cents en Afrique.

Son extension va probablement continuer dans les années à venir en raison de la grande productivité des couples. Il est très silencieux en temps ordinaire mais on lui attribue beaucoup de cris différents dans ses dortoirs africains ainsi que près de son nid. La coexistence avec les autres oiseaux n'est pas sans heurts chez nous surtout les crécerelles, buses, busards et corvidés. Les jeunes ont le dos taché de brun quand ils quittent le nid entre 30 et 40 jours après l'éclosion. J'ai eu l'occasion de le voir à Plaisance, au-dessus de la forêt de Bouconne et le long de l'autoroute d'Auch. Donc si vous apercevez un oiseau faisant du sur-place avec le dessous blanc c'est peut-être lui mais regardez la route quand-même.

Bernard

Photos tirés du site: <http://www.oiseaux-birds.com/fiche-elanion-queue-blanche.html>

Photos de Tom Grey Son site : Tom Grey's Bird Pictures

Le Jardin

Définition du jardin

Le Larousse ou le Petit Robert définissent le jardin comme un lieu ou terrain clos où l'on cultive des végétaux utiles (potager, verger...) ou d'agréments (fleurs).



Inven « terres » de jardins à la Prévert

Le jardin d'Éden- Le jardin botanique-
Le jardin clos médiéval-- Les jardins suspendus de Babylone-
Le jardin en terrasse- Le jardin de la Renaissance italienne-
Le jardin à la française – Le jardin à l'anglaise- Le jardin japonais- Le jardin d'agrément- Le jardin d'utilité - le jardin de rapport- Le jardin égyptien- Le jardin monastique- Le jardin princier- Le jardin des plantes- Le jardin public-
Le jardin de Versailles - les Orangeries-
Le jardinet- Le jardin de cottage-
Le jardin de curé- Le jardin ouvrier –
Le jardin persan- Le jardin contemporain- Le jardin d'artiste-
Le jardin d'hiver- Le jardin d'intérieur- Les topiaires-
Les labyrinthes- Le jardin d'ornement- Le jardin baroque-
Le jardin scientifique- Le jardin exotique-
Le jardin tropical- Le jardin fruitier: le verger, le potager-
Les serres- Le Palais et le jardin du Facteur Cheval....
Inventaire à compléter au fil des recherches, à vous d'explorer d'autres terres imaginaires!



Jardins d'hier et d'aujourd'hui

Au commencement, la Bible décrit le Paradis comme un jardin merveilleux, un état parfait d'harmonie avec les animaux, et le jardin d'Eden d'Adam et Eve comme un lieu clos, à l'abri de tous les dangers.

Dans l'Antiquité, les jardins sont agricoles en Egypte, Perse ou Mésopotamie et les hommes redoublent d'ingéniosité pour assurer les récoltes et pallier au manque d'eau.

Chez les Romains, une solide connaissance en agronomie permet le développement important des jardins qui se développent aussi en Europe.

Cicéron fait figure de fondateur de tout ce qui constituera les grands jardins italiens de la Renaissance.

Le jardin affirme alors son existence, c'est un lieu de rencontres, de jeux...Il devient aussi un lieu où l'architecture et la sculpture se donne à voir.

Dans les jardins du château de Versailles, Le Nôtre montre l'ouverture vers l'infini et est le maître d'œuvre de l'art baroque.

Au XVIII^e s et XIX^e s, le jardin se démocratise, les jardins de cottage et les jardins ouvriers font leur apparition.

Au XX^e s, avec la révolution industrielle, la nature devient un spectacle occasionnel.

Devant l'urbanisation des campagnes et l'accroissement des villes, la nostalgie prend place pour retrouver la qualité de vie d'autrefois. Se développent alors les jardins ouvriers : petits jardins individuels de banlieue.

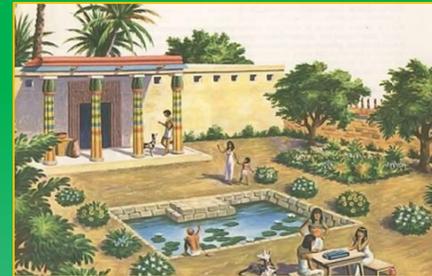
Les espaces verts deviennent les poumons des villes.

Aujourd'hui, selon la Sofres 14,5 millions de ménages français possèdent un jardin extérieur (plain-pied, terrasse ou balcon)

Monique Pujol

Tiré de l'ouvrage « Le Jardin » de Marie Anne Rabouille et Christine Van Belleghem

Le jardin d'Eden – Thomas Cole



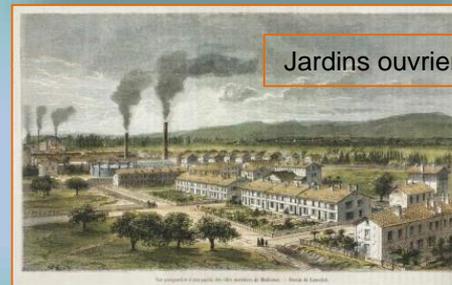
Les Egyptiens de l'antiquité cultivaient de magnifiques jardins autour de leurs maisons.



Promenade de Louis XIV en vue du parterre du Nord dans les jardins de Versailles – Etienne Allegrain



jardins italiens de la Renaissance.



Jardins ouvriers au XIXe siècle à Mulhouse

Jardin à Malakoff



A une époque où l'on cuisine du durable à toutes les sauces, peut-être est-il bon de réfléchir à de nouvelles manières d'envisager nos propres légumes. Le jardinage ne serait-il pas lui aussi soumis à la frénésie consumériste au même titre que le reste?

Nos légumes actuels sont le fruit d'une sélection basée sur une certaine façon de cultiver, de « consommer » le jardin. De plus une grande partie de nos cultures nous vient de pays situés sous des latitudes plus clémentes, ce qui implique un travail conséquent pour adapter ces cultures : semis au chaud, rempotages successifs, amendements spécifiques, irrigation importante, soleil et chaleur ... Il faut qu'on les adapte à un environnement qui n'est pas le leur et si on a mal bouclé notre affaire, elles souffrent ce qui engendre développement de maladies cryptogamiques, multiplication de parasites et donc : traitements, etc. Le cercle vicieux le plus équitablement partagé dans le monde...

LES LEGUMES PERPETUELS et VIVACES

Un légume perpétuel, est un légume qui, une fois planté est en place pour plusieurs années et demande peu d'entretien. Il offre un gain de temps et d'énergie important car il ne nécessite pas d'être ressemé ou replanté chaque année. De plus les légumes perpétuels sont robustes et résistants, ils sont une bonne alternative aux légumes classiques.

On distingue plusieurs types de légumes perpétuels :

- Les plantes bulbeuses dont les bulbes se multiplient naturellement d'une année sur l'autre : Ex : Oignon, romanesco, Ail des ours...
- Les plantes annuelles ou bisannuelles qui se ressèment spontanément sur place : blette, arroches
- Les plantes vivaces qui produisent pendant de nombreuses années, elles résistent aux gelées et aux températures estivales élevées : choux de Daubenton, rhubarbe, asperges, artichauts...
- Les légumes racines qui repartent d'eux-mêmes (topinambours, crosnes, pommes de terre...).

L'utilisation de légumes vivaces est actuellement cantonnée aux asperges et artichauts. Pourtant si l'on cherche un peu, il existe une infinité de variétés que l'on peut garder pendant plusieurs années et venir cueillir de temps en temps. Étonnant qu'ils soient si peu utilisés car ils ont pourtant de nombreux avantages :

- **Agronomiques** : les plantes vivaces ont au long des saisons développé un système racinaire puissant et suffisant pour avoir une autonomie relative en eau et éléments minéraux. Des racines profondes impliquent également la remontée en surface d'éléments rares, plus présents en profondeur. Un bon mulch autour (plus une adjonction de compost adéquate), beaucoup d'amour et ce sera tout pour cette année.

- **Procrastination** : limitation du travail du sol, des semis à répétition, rempotages, serres chauffées, désherbages fastidieux, arrosages obligatoires, buttages, traitements, tailles et compagnie. Du temps libéré pour tenter de sauver le monde ou toute autre activité qu'il vous plaira.

- **nutritifs** : des goûts nouveaux, des intérêts culinaires multipliés avec des teneurs en minéraux, vitamines et oligo-éléments importants. Ces plantes sont bien installées, en équilibre et tirent le meilleur de leur environnement. Du concentré de santé!

- **Fun** : découvrir de nouvelles variétés, faire découvrir, expérimenter et partager (plants, greffons, bulbilles), une autre facette du jardin s'ouvre à nous. Un pas de plus vers un jardin « sauvage » où le travail est limité à sa plus simple expression, un jardin de « cueillette ».

- épinard-fraise : se ressème tout seul. Pour l'instant je n'ai pas de recul sur cette espèce, très jolie au demeurant,

- fenouil : se ressème très bien tout seul comme un grand,

- oignon rocambole : on laisse une ou 2 bulbilles et c'est reparti pour un an,

- oseille : vivace, un fort développement, ne pas hésiter à diviser les touffes,

- plantain corne de cerf : se ressème spontanément, délicieux et doux en salade,

- poireau des vignes : passe une partie de la belle saison sous terre dans ses bulbilles,

- raifort. Il rend fort. Elle était facile,

- pourpier : comment passer de mauvaise herbe envahissante en aubaine pour salade. Se ressème tout seul,

- topinambour : malheureusement certaines personnes sont plus ou moins sensibles à l'inuline ce qui entraîne des désagréments intestinaux. C'est dommage car le topinambour est aussi bon qu'il est prolifique. Mélanger avec de la pomme de terre pour limiter (un peu) les soucis...

- Brocoli vivace : à récolter à la demande, se ressème très (très) bien,
- Chou d'Aubenton : un chou vivace, on cueille ses jeunes pousses à la demande qu'on fait blanchir et qu'on cuisine comme on veut,
- Ail des ours : un sauvage domestiqué. Comme dans le cochon, tout est bon : feuilles, bulbes,
- Arroche : une fois semée, elle s'installe dans le jardin pour 20 générations. Les jeunes feuilles se mangent en salade, le reste comme un épinard (même famille d'ailleurs),
- Bardane : cette grande sauvage est une perle pour le jardinier au même titre que la consoude ou l'ortie. Comme ces dernières, elle est comestible (racines, pétioles) mais elle produit également un extrait fermenté (purin) très utile pour lutter contre les maladies cryptogamiques, en particulier le mildiou,
- Bourrache : la compagne du jardinier, tout comme l'arroche elle se ressème spontanément. Feuilles et fleurs comestibles,
- Cardon : roi des légumes et légumes des rois. On en a fait une annuelle mais c'est une vivace. Si l'on se contente de récolter uniquement les jeunes pousses régulièrement, plus un peu de paillage pour l'hiver, le cardon peut nous prodiguer ses charmes (piquants) pendant des années,
- Cerfeuil tubéreux : attention les feuilles sont toxiques!
- Ciboule de chine : tout se mange, tige y compris (bien au wok paraît-il...),
- Consoude : un grand classique, plante indispensable à tous niveaux (purin),
- Egopode : alors légume vivace ou mauvaise herbe envahissante? Peu importe, les jeunes pousses sont excellentes en salade, toute l'année,

Le chou de Daubenton



Oignon rocambole



Poireau perpétuel



Rhubarbe côte plate



Raiponce



Une adresse: <http://www.fermedesaintemarthe.com/CT-6916-legumes-perpetuels.aspx>



Le cardon, un ancien légume oublié...

... Et c'est dommage !

Origine et histoire

Il est généralement admis que le cardon est originaire du bassin méditerranéen. Il est certain qu'il est l'un des plus anciens légumes connus. Il fut d'abord récolté à l'état sauvage. Ce sont les Romains, semble-t-il, qui ont cultivé le cardon à grande échelle et l'ont apprécié plus que tout autre légume ! Au Moyen-Age, le cardon figurait parmi les plantes potagères du Capitulaire De Villis (acte législatif, daté de l'an 812, il recommandait la culture d'un certain nombre de plantes potagères dans les jardins du domaine royal).

Les explorateurs français l'ont introduit aux États-Unis en Louisiane et plus tard dans toute la Californie.

Le cardon fut exporté en Suisse vers 1685 par des émigrés protestants qui fuyaient l'Édit de Nantes. S'installant à Plainpalais à proximité de Genève, ils développèrent la culture du cardon épineux. Les maraîchers y cultivent encore aujourd'hui le cardon épineux argenté de Plainpalais.

Propriétés et bienfaits

Pline dit qu'il a été cultivé pour sa valeur médicinale. Les feuilles, en particulier, ont été utilisées en médecine traditionnelle pour les maladies chroniques du foie et les maladies de la vésicule biliaire, jaunisse, l'hépatite, le diabète.

Aussi appelé carde, le cardon est un légume d'hiver qui renferme notamment :

- un cocktail de minéraux et oligo-éléments : calcium, fer, sélénium, magnésium, zinc, cuivre, manganèse, très riche en potassium (pour le bon fonctionnement des muscles et les nerfs).
- des vitamines : B1, 2, 3, 5, 6 et 9, vitamine C
- des fibres alimentaires
- des phyto-nutriments : cynarine, lutéoline, silymarine, acide caféique, parmi d'autres qui ont des propriétés antioxydantes et servent à protéger l'ADN contre les dommages en piégeant les radicaux libres qui peuvent causer le cancer.

Le cardon est riche en inuline, un sucre assimilable sans nuisance par les diabétiques.

Parmi les nombreux bienfaits de cet aliment santé, citons :

Aide à la digestion – Grand ami du foie – Réduit le cholestérol – Réduit la constipation sévère – Grande source de fibres alimentaires – Bonne source de vitamines – Aide à la régulation de la tension artérielle – Action antioxydante – Action minceur et élimination des graisses.

Un légume d'hiver parfait à consommer à Noël et peut-être surtout après !

Variétés et culture

Le cardon (*Cynara cardunculus*, Linné) est une plante vigoureuse de la famille des astéracées (ou composées). Ce légume, tant par l'aspect que par le goût, est un proche parent de l'artichaut. Il ressemble à bien des égards à leur ancêtre commun, le chardon, dont il est une forme géante avec des pétioles larges et charnus.

De nos jours, il existe deux types de cardons :

Les variétés du premier type - les plus primitives - sont couvertes d'épines parfois redoutables. Paradoxalement, ce sont ces variétés les plus appréciées des gastronomes. Parmi elles, deux cultivars sont bien connus de ceux-ci pour leurs pétioles (= cardes) charnus et épineux, appelés côtes : le Cardon de Tours, le Cardon Argenté de Plainpalais.

Outre ces variétés à épines, la sélection horticole a permis d'obtenir progressivement des cultivars dépourvus d'épines, qualifiés d' "inermes" : le Cardon Plein blanc inerme, le Cardon Rouge d'Alger, le Cardon Vert de Vaulx-en-Velin, le Cardon géant Gobbo di Nizza Monferrato.

Le cardon se plaît en plein soleil et demande un sol humifère et profond. On le sème en place au printemps, dès que les gelées ne sont plus à craindre. Il faudra respecter une distance de 80 cm minimum entre les plants, faute de quoi ils ne pourront prospérer. A partir de la mi-août et jusqu'aux premières gelées, il faudra "blanchir" les pieds (dans un local obscur). Cette opération rendra le légume tendre et en fera disparaître l'amertume.

Le cardon en cuisine

Dans la cuisine du Maghreb et de l'Égypte, de nombreux témoignages écrits, attestent qu'il s'agit d'un légume traditionnel fort ancien. La Haute-Savoie et le Lyonnais étaient et sont restés de vrais pays de cardons. Ce légume était privilégié dans les menus festifs, dès le 17^{ème} siècle. Sauf dans le Valais, le canton de Vaud, la région genevoise, le Lyonnais et le Nord de l'Italie, le cardon est longtemps tombé en désuétude. Il est actuellement remis à la mode par de grands cuisiniers qui ont mieux "compris" l'ingrédient, son goût fin, délicat et ... authentique.

Commençons par couper les côtes du cardon en tronçons pour en ôter les fils, comme on le ferait pour les branches de céleri ou de rhubarbe, puis on plonge les morceaux dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils ne noircissent.

La cuisson des cardons s'effectue dans un "blanc-bouillon", c'est à dire dans de l'eau citronnée bouillante dans laquelle un peu de farine a été préalablement délayée. Laissez ébouillanter pendant 20 à 25 minutes. Cuit de cette manière, le cardon révélera mieux tout la délicatesse de sa saveur. Les tronçons pourront alors d'être servis nature avec une noisette de beurre ou arrosés avec du jus de viande, ou encore accommodés aux fines herbes de votre choix. Ils accompagnent idéalement les viandes blanches.

Comment choisir les cardons : avec des côtes bien fermes, larges et charnues. Si les côtes sont d'un blanc crémeux et cotonneux, c'est un signe de fraîcheur.

Comment les conserver : les nettoyer et les emballer dans du papier journal et les conserver dans un lieu frais ou dans le réfrigérateur entre 6°C et 8°C. Ils pourront, dans ces conditions, être conservés une quinzaine de jours.

Attention: évitez de les congeler, car les cardons perdront de leur croquant.

Deux recettes pour nous donner envie de remettre du cardon dans nos assiettes !

- Cuisine méditerranéenne, Maghreb :

Cardons farcis, Dolma KHORCHEF

Ingrédients :

1kg de viande de mouton - 2 kg. de cardons tendres et blancs - 1 oignon vert - 1 bonne poignée de pois chiche trempés la veille - 500g de viande hachée - 1 botte de persil - 1 oignon - 1 c. à café de smen - 1/2 c. à café de sel - 1/4 c. à café de poivre noir - 1/4 c. à café de cannelle - 1 citron - 1 œuf - 1 poignée de riz

Préparation :

Débarrasser les cardons de leurs filaments, choisir les parties larges couper des lamelles d'une longueur de 7 cm. Laver, faire bouillir 20 mn avec 1/2 citron pressé. D'autre part, préparer la viande, la couper en morceaux; râper dessus l'oignon, assaisonner de smen, poivre, sel, cannelle. Arroser d'un demi-verre d'eau. Faire revenir 10 mn, recouvrir d'eau, ajouter les pois chiche. Continuer la cuisson à feu doux.

Égoutter les cardons. Préparer la farce avec la viande hachée, persil et oignon haché menu, assaisonner, ajouter le riz, rincer bien malaxer le tout. Rassembler les cardons par 3 ou 4 lamelles selon leur largeur. Bien attacher l'extrémité inférieure.

Former des cubes, les remplir de farce, bien lisser leurs surfaces, finir de les attacher en faisant un nœud à la fin. Plonger les cubes dans la sauce. Laisser cuire 30 mn à petit feu. A part, faire un mélange avec l'œuf, le bouquet de persil haché menu, le jus de citron, 4 cuillerées à soupe de sauce de cuisson.

Verser ce mélange sur la surface et incliner le récipient dans tous les sens pour bien enrober le tout. Éteindre aussitôt. Servir les cardons Farcis avec un jus de citron.

- Cuisine haute-savoyarde et lyonnaise

Cardons à la moelle à l'ancienne, Chantal DUMONT

Ingrédients pour 5/6 personnes :

3 kg de cardons – 1 citron – Farine – Beurre – Gruyère râpé – Lardons - 150 g de moelle - Sel – Ciboulette

Préparation :

Éplucher et tronçonner le cardon. Le faire cuire dans un blanc. Saler. Quand le cardon est cuit, bien égoutter. Faire rissoler les lardons. Beurrer un plat à gratin. Déposer une ou plusieurs couches de cardons, gruyère râpé et lardons. Ajouter la moelle et la ciboulette par-dessus. Verser un roux en le faisant bien pénétrer. Mettre le four à température moyenne pendant 20 à 30 minutes.

Bon jardinage, bon appétit et bonne santé !

Sophie

Sources :

<http://www.fourchette-et-bikini.fr/nutrition/les-bienfaits-du-cardon-31283.Html>

<http://www.lemonde-des-plantes.com/cardon-ancien-legume-oublie/>

<http://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be/archive/2008/10/29/legumes-oublies-le-grand-retour-du-cardon.html>

<http://www.la-cuisine-marocaine.com/recettes/viandes-61.html>

LES CLEOMES

Les **CLEOMES** sont d'élégantes et magnifiques annuelles qui offrent au jardin de juin aux gelées une floraison spectaculaire de finesse et de légèreté.

Ces annuelles, gélives, de la famille de Capparidacées (comme le câprier) se sèment dans une terre riche et bien drainée dès le mois d'avril dans une exposition ensoleillée.

Les grandes fleurs, parfumées, roses, blanches ou violettes portent de longues étamines, les fruits qui succèdent sont de longues et fines gousses ressemblant à des pattes d'araignée d'où leur surnom de plante araignée.



Crédit photos: C.Manent



Crédit photos: C.Manent



Crédit photos: C.Manent



Crédit photos: R. Célié

Ce sont des plantes très faciles d'entretien, à associer en massif avec d'autres annuelles telles les gauras, cosmos, zinnias géants ou dahlias en veillant à leur laisser de l'espace pour leur croissance : elles peuvent atteindre 1,20 m de haut, aussi faut-il les positionner en fond de massif ou contre un mur (le vent peut bousculer leurs hautes tiges). Ce sont des fleurs originales et particulièrement graphiques qui donnent une note exotique au jardin et une longue floraison.

Régine Célié



Crédit photos: R. Célié



La Sauge Sclarée



Photo du site: <http://www.couleursprovence.com/huile-essentielle-de-sauge-sclaree-c2x18403817>

La Sauge Sclarée (*Salvia Sclarea*)

Plante de la famille des Lamiacées.

C'est une herbacée bisannuelle qui pousse à l'état sauvage sur les bords de chemin, talus rocaillieux et/ou forêts claires.

Cultivée au jardin pour ses feuilles très odorantes (forte odeur résineuse) aux propriétés médicinales (l'huile essentielle extraite a des vertus analgésiques, anti inflammatoires et anti microbiennes). La sauge sclarée sert de fixateur en parfumerie: (<http://www.osmoz.fr/encyclopedie/matieres-premieres/ambre/41/sauge-sclaree-salvia-sclarea>). Les tiges sont poisseuses dans leur partie supérieure, les feuilles velues et ridées sur leur envers, présentent des bords à découpe irrégulière.

Plante incontournable des jardins de curé, elle trouve aussi sa place au potager, ses fleurs à lèvre labiée, de couleur bleu pâle, attirent abeilles (le xylocope l'adore) et papillons. *Régine Célié*



Xylocope ou abeille charpentière



Photos du site: <http://jardindesgrandesvignes.blogspot.fr/2010/08/sauge-sclaree.html> (sauf xylocope)

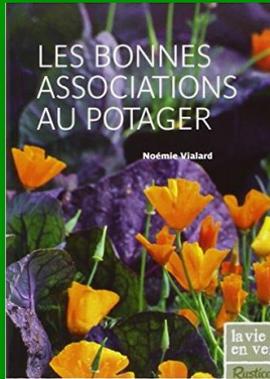


BOUQUINONS!



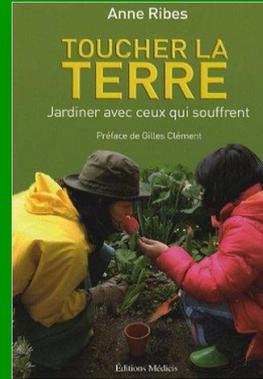
Les Bonnes Associations au Potager de Noémie Vialard

Les plantes ont entre elles des affinités ou des rejets : les connaître est indispensable si vous souhaitez jardiner bio ! Les épinards sont plus tendres plantés près des fraisiers, mais l'oignon ne grossit pas à côté de la pomme de terre...



Bien associer les plantes dans son potager, c'est favoriser leur épanouissement, les inciter à s'aider mutuellement à prospérer et à lutter contre les maladies et les parasites. Ce livre vous donne des conseils simples et précis de culture au potager et vous indique toutes les associations à privilégier ou à éviter pour obtenir un potager en pleine santé et de beaux et bons légumes.

Editeur : RUSTICA
(16 février 2007)



Toucher La TERRE / Anne RIBES

Nous avons tous en nous un rêve de jardin. Infirmière et "jardiniste", Anne Ribes a choisi de donner vie à ses rêves en compagnie d'enfants en grande difficulté psychologique ou de personnes du quatrième âge, au sein de grands ensembles hospitaliers. Ces ateliers potager-fleur, inspirés de l'hortithérapie anglo-saxonne mais aussi d'une sagesse millénaire enseignée par le Bouddha, proposent un lieu d'émotion et de communication avec les éléments dont nous sommes faits : l'eau, le feu, la terre, l'espace... Un peu partout en France, des expériences similaires voient le jour. Comment s'y prendre, à qui s'adresser ? Ce livre est à la fois le récit d'une aventure et un petit guide à destination de l'Hôpital Vert, souhaité par l'association Belles Plantes, dont Anne Ribes est l'animatrice. Editeur : Médecis (14 février 2005) Préface de Gilles Clément.



Qu'est-ce que « l'hortithérapie » ?
De l'anglais « Horticultural Therapy », le mot « hortithérapie » peut se traduire également par « thérapie par le jardinage » ou par « jardinage à visée thérapeutique » ou encore « jardinage adapté ».

La Violette de Toulouse



La violette a, de tout temps, appartenu à l'histoire de Toulouse. Depuis l'époque médiévale, des fleurs d'orfèvrerie sont offertes en récompense aux poètes de l'académie des Jeux Floraux. Au XIXe siècle, la violette de Parme est introduite dans les jardins des maraîchers vivant dans les quartiers de Lalande, les villes de Saint-Jory ou Launaguët, au nord de Toulouse. En 1985, une association de jeunes horticulteurs se bat pour la reconnaissance de cette production et obtient l'appellation « Violette de Toulouse », liant intimement la fleur et la ville.

<http://www.lamaisondelaviolette.com>

LA VIOLETTE

Franche d'ambition, je me cache sous l'herbe,
Modeste en ma couleur, modeste en mon séjour,
Mais si sur votre front je me puis voir un jour,
Le plus humble des fleurs sera la plus superbe.

Jean Desmarets de Saint -Sorlin
(La Guirlande de Julie 1641)



La Violette de Toulouse

Adieu Jean-Marie...



Photo : JEAN-CHRISTOPHE VERHAEGEN / AFP

Jean-Marie Pelt, né le 24 octobre 1933 à Rodemack en Moselle et mort le 23 décembre 2015 à Metz.

Botaniste, biologiste, pharmacologue mais aussi écologiste de la première heure, homme de radio, écrivain et grand vulgarisateur, professeur agrégé puis professeur honoraire des universités en biologie végétale et pharmacognosie.

Il fut maire-adjoint de Metz, ville où il présidait l'Institut européen d'écologie, une association de recherche et de promotion de l'écologie notamment en milieu urbain. Il était aussi président de l'Institut européen d'écologie.

Grand vulgarisateur, auteur de séries documentaires télévisées, chroniqueur régulier sur différentes antennes, d'abord RTL, ensuite France Inter, il a été l'auteur francophone le plus prolifique sur les relations entre la nature et l'homme, avec plus de 70 ouvrages à son actif, qui ont trouvé un large public, séduit par sa pédagogie, son engagement, mais aussi son regard singulier. « Il était à la fois totalement bienveillant envers chacun, résume Denis Cheissoux, et en même temps parfaitement conscient de l'ampleur des exactions de notre espèce. »

En savoir plus sur:

http://www.lemonde.fr/disparitions/article/2015/12/23/le-biologiste-jean-marie-pelt-est-mort_4837098_3382.html

Ce mercredi d'hiver qui n'en a que le nom, il y eut un léger frémissement dans l'air, puis une envolée de pollen vers le ciel. Les abeilles pourtant au repos ont colporté la nouvelle. Tes mirabelliers, tes noyers ont compris tout de suite. Dans le monde entier les plantes et les forêts ont su les premières. Avant les hommes. Elles se sont données le pistil, le rhizome, la feuille, la fleur.

« De battre son cœur s'est arrêté. De battre son cœur s'est arrêté... » ... comme un battement d'aile de papillon. Une traînée de larmes et d'amour. Petit Jean était mort. L'enfant de Dieu qu'il était, est parti rejoindre les siens en Lorraine, quelques heures avant la Nativité, avant Noël.

Le sens du timing. Jean Marie ...tu l'as fait exprès ... ? La nature et la foi réunies dans le même amour et le même bonhomme. Petit Jean est toujours resté un enfant, avec sa capacité d'émerveillement ,mais aussi son sens critique ... mais avant tout un enfant, un Petit Jean.

Buffon, Linné, Jussieu, Lamarck, Darwin, Théodore Monod, Robert Schuman... tous étaient là mercredi pour t'accueillir. Tu étais un savant, un encyclopédiste des Lumières, un sage car tu supportais ce qui ne pouvait être changé, et tu t'efforçais de changer ce qui pouvait l'être.

Monsanto, les marchands de phyto, Areva, les fabricants d'amiante et d'OGM feront l'économie d'une couronne de fleurs mardi à ton enterrement. « C'est beaucoup mieux car elles risqueraient d'être arrosées de pesticides » Bah oui, on riait de notre mort. Tu n'as jamais eu peur de la mort, tu savais que tu serais sauvé.

Tu étais un homme bon, avec tes tourments personnels mais un homme bon, incapable de faire du mal, éclairé, éclairant engagé tenace dans tes combats visionnaires ... mais avant tout tu étais mon Jean Marie, j'étais ton Denis, tu étais un frère, un père, mon ami, une amitié comme celle du Petit Prince, parce qu'il y a 25 ans nous nous sommes reconnus.

Tu étais un médicament naturel sans contrefaçon, un anticyclone de sagesse face à la bêtise et aux cons ... « Que l'on est toujours pour quelqu'un d'autre ! » nous empressions nous d'ajouter, tu étais un rempart de belle spiritualité, face à la consommation effrénée qui décapite le vivant.

« La croissance économique se fait au prix de la décroissance écologique, comme une tumeur cancéreuse ne s'alimente qu'au détriment de l'organisme qu'elle épuise : dans les deux cas le bilan final est désastreux » L'homme renaturé 1977.

Tu avais ton regard de bon toutou et d'enfant qui savait les hommes. On riait de tout. L'amour – dans lequel tu incluais la foi- la beauté et l'humour ... y a que ça qui nous sauve.

Lucide : « C'est bien joli de vouloir sauver les âmes... encore faut il que les gens en aient une ».

Contrairement à ce que pensent certains de tes détracteurs qui n'auront jamais ton aura, tu séparais très bien la science de la foi et condamnais le créationnisme. De la laïcité, tu étais un ardent défenseur ... et les critiques se cognaient sur tes rondeurs.

« Tu comprends Denis : Les églises sont vides, les médias sont pleins alors je vais dans les médias. Pour relier ... les gens entre eux et l'homme à la nature » c'était ça le grand œuvre de Jean Marie ravauder, recoudre sans cesse et ouvrir le ciel ...



« Dans la nature rien ne s'oppose à rien. C'est l'homme qui a introduit la dualité. Et la dualité majeure est celle qui oppose l'homme à la nature »

...Plus de balade dans le jardin Lorrain !

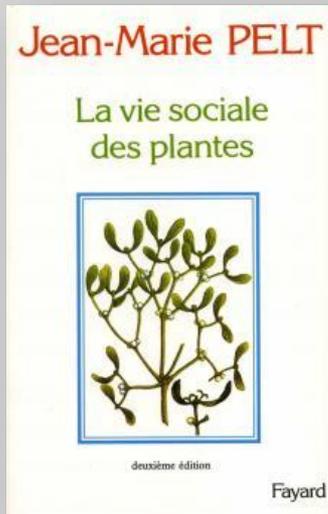
Si tu aimais les fleurs c'est parce qu'il y avait des hommes pour les regarder.

T'es parti au solstice d'hiver quand la lumière remonte. On n'aura jamais assez de la tienne, déjà en nous.

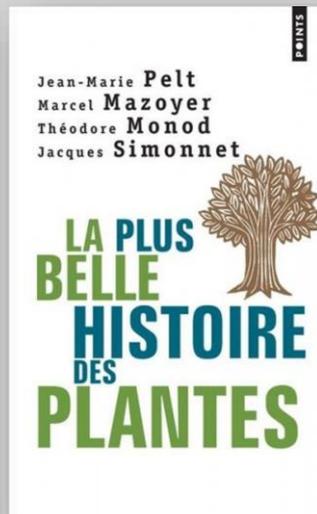
Tu aimais le cosmos, les étoiles, la voie lactée comme une flaque, alors tenez, quand nous t'aurons accompagné près de tes parents, grands-parents aimés à Rodemack, au soir de ce prochain mardi, on regardera un petit astéroïde dans ciel, car il porte ton nom Jean Marie ...

Denis Cheissoux

Quelques uns de ses livres, parmi tant d'autres:



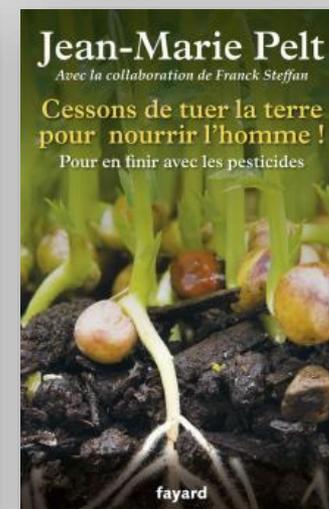
15/02/1984



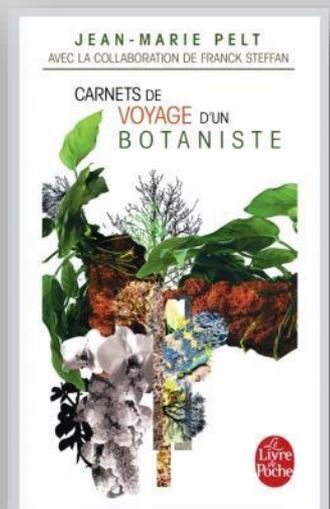
18/05/2004



06/01/2010



28/03/2012



15/04/2015

Pour aller plus loin: <http://www.centrejeanmariepelt.com/index.html>

Travaux du mois de Mars par Monique F.



20 Mars c'est le Printemps!

Au potager :

Pensez à garder une trace écrite des successions de cultures pour une bonne gestion des rotations.

Par exemple, sur une planchette en bois de châtaignier plantée dans la butte.

- Faire l'inventaire de ses graines potagères et préparer les commandes
- Broyer et enfouir les engrais verts
- Acheter et faire germer les plants de pommes de terre
- Planter l'ail, les échalotes et l'oignon 'de Mulhouse'
- Diviser la ciboulette, l'estragon, la menthe et la rhubarbe
- Diviser, planter et débutter les artichauts
- Semer les carottes, betteraves, bourrache, cerfeuil, chicorées frisées d'été, choux chinois de printemps, cresson alénois, épinards, fèves, oseille, persil, poireaux et petits pois, radis en place
- Semer sous châssis les céleris raves, céleris branches, choux cabus d'été, choux -fleurs d'été, laitues de printemps, melons et radis de tous les mois.

Les petits conseils de Stella

Les carottes apprécient la proximité de l'oignon, ail et poireau.
Les petits pois sont de bons compagnons des choux verts (cabus) épinards, carottes, salades, céleri.
Ne pas hésiter à planter ail et oignons entre vos plants de fraisiers qui apprécient aussi la proximité des épinards, radis, haricots nains.

Au verger :

Bouturer les kiwis (actinidias), cassissiers, figuiers, groseilliers et vignes

- Planter les petits fruits et les fraisiers vendus en pot
- Tailler les abricotiers, actinidias (kiwis), amandiers, arbres à pépins (pommier, poirier, etc.), cassissiers, groseilliers (supprimer les branches les plus vieilles), myrtilles, noisetiers, pêchers et ronces (mûres)
- Tailler et palisser les framboisiers
- Tailler et bouturer cassissiers et groseilliers
- Tailler les citronniers, les feijoas et les figuiers
- Fertiliser les oliviers
- Greffer en fente ou en couronne les pommiers et les poiriers (Bulles à thym n°20)
- Planter les figuiers et les agrumes.



Et la lune dans tout ça ?

Elle sera ascendante du 2 au 14 et le 30 et 31 : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.

Elle sera descendante le 1° et du 15 au 29 : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.

Repos le 9,10,22,25

Au jardin d'ornement :

Planter les conifères, les arbres ou arbustes persistants

- Planter les cistes, les eucalyptus, callistemons, jacarandas et mimosas
- Bouturer le buis
- Tailler les bignonnes, clématites d'été, glycines (si ce n'est pas déjà fait), chèvrefeuilles, lierres, vignes vierges, buddleias et autres arbustes à floraison estivale.
- Tailler les sauges arbustives, pittosporums et bougainvillées. Rosiers
- Planter les rosiers en conteneur
- Tailler les rosiers remontants

Pelouse et bassin sortent de leur hibernation : les poissons peuvent être nourris à nouveau, la pelouse regarnie, les plantes de berges rabattues.

Travaux du mois d'Avril par Monique F.

Le jardinier redevient très actif en avril. Pour être sûr de ne rien oublier, voici les gestes de jardinage à accomplir.

Au potager :

- Semer en place les bettes, les betteraves, les carottes, le carvi, le cerfeuil, les choux brocolis, les choux- fleurs, les choux rouges, la coriandre, les cressons de jardin, les épinards, le fenouil bulbeux, les laitues à couper, le mesclun, les navets, les oignons blancs ou de couleur, l'origan, les panais, le persil, les pissenlits, les pois, la sarriette, les radis de tous les mois, le thym, l'estragon de Russie et les scorsonères
- Semer en pépinière les céleris à côtes, les choux brocolis à jets, les choux- fleurs d'été, les choux-raves, les choux rouges, les laitues à couper et les radis de tous les mois
 - Semer, planter ou diviser la ciboule, la ciboulette et l'oseille
 - Planter l'angélique, les asperges, les crosnes, les échalotes, l'estragon, les laitues de printemps, les oignons blancs, les poireaux d'été, les pommes de terre et les topinambours
 - Diviser, planter les artichauts
 - Éclaircir les rangs de navets
 - Tailler les thym
 - Butter les fèves
 - Protéger les jeunes pousses des limaces.

Au verger :

- Planter et nourrir les fraisiers
- Planter et bouturer les framboisiers
 - Planter des actinidias, les agrumes et passiflores
 - Planter, greffer ou marcotter les vignes
 - Greffer en couronne, les figuiers et les oliviers ; en fente ou en couronne, les pommiers et les poiriers ; en demi-fente, les grenadiers ; en fente, les noyers, les néfliers communs ; en écusson, les poiriers, les agrumes et les kakis; en incrustation, les abricotiers et actinidias
 - Bouturer les figuiers, les framboisiers et les vignes
- Tailler les oliviers, les citronniers et les figuiers
- Pulvériser une décoction de prêle et du purin d'ortie.

Au jardin d'ornement :

- Terminer la plantation des conifères, des arbres ou encore des arbustes persistants
- Tailler les arbustes à floraison printanière défleuris, les haies, ainsi que tous les arbustes à floraison estivale
 - Tailler et bouturer le buis
 - Tailler et greffer à l'anglaise les glycines
 - Tailler les pittosporums, les sauges arbustives et les bougainvillées
 - Tailler ou planter les lauriers roses
 - Bouturer les cytises, les lierres, les lilas, les spirées, les groseilliers à fleurs, les saules, ainsi que les tamaris
 - Diviser les carex
 - Rosiers : nourrir et traiter préventivement les rosiers et planter les rosiers en conteneur
 - Bassin : installer les plantes vivaces sur les berges, rabattre les feuillages fanés des plantes de berge ou de bassin et recommencer à nourrir les poissons.



Et la lune dans tout ça ?

Elle sera ascendante du 1 au 10 : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.

Elle sera descendante du 11 au 25 : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.

Repos le 5, 7, 18, 21

MANIFESTATIONS DE MARS

Du 4 au 12

Semaine du jeu à la maison de quartier de Pahin. Notre association y expose les photos de la biodiversité à Tournefeuille ainsi que des jeux. Le **Samedi 12 mars**, l'après-midi, nous organiserons des animations sur la nature aux petits et grands.

Samedi
5

à partir de **13h30** : Après-midi **Permaculture** : projection du DVD1 "Les techniques du sol vivant au jardin" de Dominique SOLTNER. Il nous présente son jardinage sans bêchage, ni fraissage, sans sarclage, ni binage (2h lieu à définir). Puis petit atelier semis en prévision de plantations dans lasagne de l'an passé.

Dimanche
6

9h30 : **AJT** participe en partenariat avec l'association **Lyme sans frontières** à un petit déjeuner-débat sur la maladie de Lyme, avec le film "**Quand les tiques attaquent** «

Vendredi
11

Café botanique : jardin et handicap, regards croisés sur nos expériences. Avec l'association Domino. Utopia Tournefeuille à **20h30**

Foire aux Plantes :
Castanet le 13 Mars
à Colomiers le 20 Mars!

Dimanche
13

Sortie botanique: A la rencontre des iris sauvages de la garrigue. Avec **Bettina** à Conques sur Orbiel (Aude). Rens : 06 86 84 75 21 . Toute la journée, covoiturage

Dimanche
20

Petit déjeuner/Film/débat Regards sur nos assiettes Dans le cadre de la semaine pour une alternative aux pesticides **Utopia Tournefeuille à 20h30**

Lundi
21

Soirée ALT enjeux Pesticides et santé avec **Didier Rod**, médecin. **Phare salle jaune à 20h30**

Mercredi
23

Cours de Muriel traitements naturels au jardin Les pesticides tuent toute vie dans le sol et infectent les légumes. Petit tour d'horizon des traitements naturels qui évitent les substances chimiques. **20h30 Maison des Aînés Tournefeuille.**

MANIFESTATIONS D'AVRIL

2 et 3
Avril

Exposition de plantes et arbustes rares

Exposition vente de plantes et arbustes rares organisée par le BONSAÏ CLUB UNIONAIS, dans le magnifique Parc du CHATEAU de MALPAGAT, plein centre de L'UNION 31240 au nord de TOULOUSE, de 10 heures à 18 heures, l'entrée est gratuite. De nombreux producteurs seront là pour répondre à vos questions concernant leur production.

Dimanche
10

9h30 : Nous nous associons avec l'association Arbres et Paysages d'Autan pour proposer un petit déjeuner-débat autour du film *Il était une forêt*. Ce film sera suivi d'un débat en présence de Francis Hallé (spécialiste de la canopée et des arbres en général, initiateur du radeau des cimes).

Dimanche
17

Petite virée à Lauzerte sur la Place aux Fleurs avec les AJT. Suivez vos mails...

Dimanche
24

Sortie fête des orchidées à Auros (33)

Vendredi 10 Juin 2016
Repas de l'association!



Notre Troc 'Plantes le 1er mai

Pensez à préparer vos boutures
dès à présent!!



Week-end Entre-Deux-mers
4 et 5 juin... complet.



VIVE LE PRINTEMPS!

Mon Jardin

Mon jardin si petit, si riant, si coquet
Propose gentiment son calme et sa fraîcheur

Groupant toutes ses fleurs, il forme un grand bouquet
Le chèvrefeuille ocré diffuse sa senteur.

Le rosier vermillon croule sous le portail
Offrant au vent léger son parfum épicé
Et s'ouvre pleinement en un large éventail
Sur le support ancien de bois entrelacé.

Le lierre allègrement monte le long du mur
Dans ses feuilles parfois se faufile un oiseau
Ce minuscule Eden couronné par l'azur
S'arrête court devant les perles d'un rideau.

Marie-Antoinette CORDINA-FONTANA