

BULLES A THYM

Spécial Abeilles

Je m'appelle Suzy et je suis l'abeille fétiche des AJT!
Tout au long de ce bulletin vous allez découvrir mon univers,
celui de mes sœurs et de notre mode de fonctionnement.
Nous sommes petites mais tellement utiles à votre monde...
Vous nous retrouverez lors de prochains bulletins et je vous
raconterez de bien jolies histoires... Suivez-moi!

L'abeille

Louise Ackermann

Quand l'abeille, au printemps, confiante et charmée,
Sort de la ruche et prend son vol au sein des airs,
Tout l'invite et lui rit sur sa route embaumée.
L'églantier berce au vent ses boutons entr'ouverts ;
La clochette des prés incline avec tendresse
Sous le regard du jour son front pâle et léger.
L'abeille cède émue au désir qui la presse ;
Elle aperçoit un lis et descend s'y plonger.
Une fleur est pour elle une mer de délices.
Dans son enchantement, du fond de cent calices.
Elle sort trébuchant sous une poudre d'or.
Son fardeau l'alourdit, mais elle vole encor.
Une rose est là-bas qui s'ouvre et la convie,



T-GAP 10 ans d'actions pour une alternative aux pesticides



Jardiniers de Tournefeuille (AJT), Amicale Laïque Tournefeuille (ALT), Tournefeuille Avenir Environnement (TAE), Tourn'abeilles, AMAPs



Forum place de la mairie
20 mars 2016



Les pesticides ne tuent pas que les herbes folles



On ne fait rien de mal et on fait des fleurs!

Nous sommes de plus en plus nombreux à ne plus en vouloir !



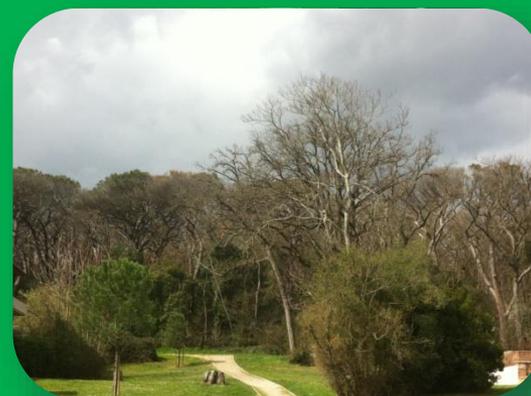
20 au 30 mars 2016

T-GAP 10 ans d'actions pour une alternative aux pesticides



Jardiniers de Tournefeuille (AJT), Amicale Laïque Tournefeuille (ALT), Tournefeuille Avenir Environnement (TAE), Tourn'abeilles, AMAPs

*Soirée :
Comment jardiner sans pesticides ?*



*Sortie botanique au
bois de la Paderne
20 mars*



*Jeu du hérisson
dans les ALAE*



Si nos actions
pouvaient faire
que ce soit la
dernière !



20 au 30 mars 2016

Vie de l'association:

Café botanique : La Mare

La Mare...c'est un petit univers que l'on veut créer à la porte de son jardin, avec sa part de sciences de techniques à l'image du grand univers avec ses planètes, sa matière noire, ses observatoires, sa part du vivant, sa mythologie, enfin, sa part de rêve...les âmes, les Dieux ... tout simplement sa poésie... !

Mais pourquoi pas pour la pêche à la grenouille!!

La mare que je souhaitais, dont je rêvais.... !? Un petit univers de paix et de beauté au quotidien, pas un fouillis de verdure et d'une vie que l'on devine, faute de pouvoir l'apercevoir.

La mare que je souhaitais...un petit espace de complicité avec la nature, à la porte de ma maison, au quotidien, esthétique et vivante!

ESTHETIQUE, qui n'envahisse pas mon espace, donc proportionnée à mon environnement par sa surface, vivante par sa végétation et ses habitants poissons rouges, carpes, larves de moustique.

PAISIBLE par son silence, sa faune....carpes au silence remarquable, à l'allure majestueuse...

VIVANTE par sa végétation ondulante à la moindre brise, ses variations de couleurs aux reflets changeants.

La mare, ce petit lieu entre le ciel, l'eau et la terre, avec sa profondeur...un regard sur un petit monde aquatique...

La Technique :

-un trou + ou- grand (surface), + ou -profond (paliers, abris), étanche par rapport au terrain, avec évacuation ou épandage (pluies orageuses)

Selon quel dessin ?(harmonie par rapport au milieu)

Lieu de repos, d'observation, de complicité avec le vivant (faune et végétation)

Bords de la mare (pour la circulation ou la végétation)

L'ambiance avec une fontaine (murmure et vision)

C'est possible puisque nous l'avons fait...!

Françoise et Bernard Cérémonie

Le 8 avril 2016....lu lors du fort sympathique café botanique à l'Utopia!



Coupe mare. Pastel de Laure Priou

Francis Hallé



Francis Hallé, professeur de botanique à l'Université de Montpellier, s'est spécialisé dans l'étude des arbres et des forêts tropicales humides.

Parmi ses travaux, la série de missions scientifiques qu'il a dirigée de 1986 à 2003, baptisée le radeau des cimes est remarquable. Grâce à une plateforme légère innovante installée au-dessus de la cime des arbres des forêts primaires, lui et son équipe ont pu observer de façon originale la forêt, les arbres d'en haut, au niveau de la canopée et découvrir ainsi une biodiversité végétale et animale extraordinaire encore inconnue, en Guyane, au Gabon, à Madagascar et au Panama.

Régulièrement, il dénonce la déforestation, le saccage des forêts primaires, réserves exceptionnelles de vie sur Terre. Ces forêts qui ne constituent que 6% des terres émergées abritent au moins 75% de la biodiversité mondiale.

Nous l'avons rencontré le 10 avril au cinéma Utopia, autour du film « Il était une forêt ». Un homme passionnant. Il nous a honoré de sa visite sur les jardins familiaux et donné quelques conseils originaux pour la plantation d'arbres... évidemment!





Monique nous offre ce poème...

L'abeille et la fleur

Allez à vos champs et à vos jardins,
Et vous apprendrez que c'est le plaisir de l'abeille
De butiner le miel de la fleur.
Mais, c'est aussi le plaisir de la fleur
De céder son miel à l'abeille.
Car pour l'abeille,
La fleur est une source de vie.
Et pour la fleur,
Une abeille est une messagère d'amour.
Et pour les deux,
Abeille et fleur,
Donner et recevoir le plaisir
Sont un besoin et une extase.

Khalil Gibran



Crédit photo: D. Dupouy

Des origines lointaines

Depuis l'antiquité, l'abeille fascine l'homme.

100 millions d'années

- Le plus lointain primate bipède : seulement 7 millions d'années ...

Une coévolution entre végétal & animal

- angiospermes (fleur, fruit) & insecte pollinisateur



Classification de l'abeille

Insecte : 3 paires de pattes

Ordre des Hyménoptères,

comme les fourmis, les guêpes, les frelons

Super famille des Apoïdes : + de 16000 espèces, dont les abeilles solitaires et les bourdons

Genre Apis : Comportement hautement social

9 espèces, dont Apis mellifera (abeille domestique)

9 espèces

8 dans le Sud Est asiatique, berceau du genre Apis, classées en 3 groupes :

Apis Cerana

Apis Dorsata

Apis Florea

1 majoritaire : Apis Mellifera

Dispersée par l'homme dans le monde, surtout depuis le 19ème siècle.

Plusieurs sous-espèces, adaptées à leur milieu



Distinction sociale / solitaire

Abeille sociale

Vit en colonies populeuses et organisées
La plus connue *Apis mellifera*.



Abeille solitaire

Représentent plus de 90 % des espèces d'abeilles
Nichent dans des cavités du bois ou dans le sol
Construisent leur nid seule

Ces 2 catégories disparaissent aujourd'hui ...

Races Européennes d'*Apis mellifera*

Apis mellifera mellifera (abeille noire) Notre abeille locale ! Réputée « bonne gardienne »

Mais adaptée à son biotope, résistante à l'hiver.

Apis mellifera carnica (carniolienne)

Apis mellifera caucasica (caucasienne)

Apis mellifera ligustica (italienne)

...

« Buckfast », issue de croisements, obtenu par frère Adam. Nombreuses qualités recherchées en apiculture

Répartition sur la terre



Apis mellifera



Abeilles solitaires



La communication



Très développée entre les différents individus de la ruche, elle permet d'harmoniser les comportements sous 3 formes de signaux:

- **Chimique** (Pheromones)
- **Tactile** (Trophallaxie: La trophallaxie consiste en une régurgitation de la nourriture prédigérée contenue dans le jabot social afin de nourrir d'autres insectes de la colonie)
- **Vibratoire** (dances)

Exemple de communication par la danse:

Chorégraphie indiquant la localisation des sources de butinage (ou lieux de nidification durant l'essaimage) accompagnée de contacts antennaires indiquant le goût du nectar trouvé.

Dans l'obscurité de la ruche, Il existe 2 types de danses découvertes par Karl Von Frisch, prix Nobel de Physiologie et Médecine en 1973.

Danse en rond:

La danse en rond est exécutée par les ouvrières ayant trouvées une source de nourriture proche de la ruche, pour inciter les autres ouvrières à la suivre. Les abeilles, qui suivent la danseuse en la palpant avec leurs antennes, détectent le parfum de la source de nectar dont son corps est imprégné, et quittent alors la colonie, à la recherche de la source de nourriture, guidées par l'odeur des fleurs à exploiter.

Danse frétilante:

Lorsque l'abeille effectue cette danse, elle indique une ressource en nourriture située à une plus grande distance.

Elle donne les coordonnées (angle et distance) d'une ressource localisée.

L'angle de la barre du huit par rapport à la verticale indique sur le terrain l'angle que fait la ressource par rapport au soleil.

La danse frétilante est d'autant plus rapide que la source de nourriture est proche.

Danse en rond



Verticale



Danse frétilante

Génétique

Séquençage du génome d'*Apis Mellifera* terminé en 2006.

10157 gènes, 16 paires de chromosomes.

(*Homo sapiens*, 25000 gènes, 23 paires de chromosomes)

Mise en évidence de l'importance de l'odorat chez l'abeille

Surprise : gènes relatif à la mesure du temps proche de ceux des mammifères.

Horloge biologique plus précise que chez les autres insectes.

Morphologie



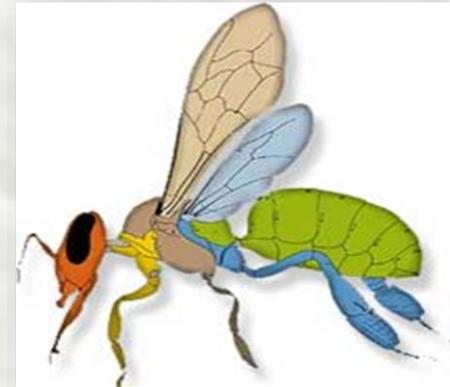
Tête



Thorax



Abdomen



La vision de l'abeille

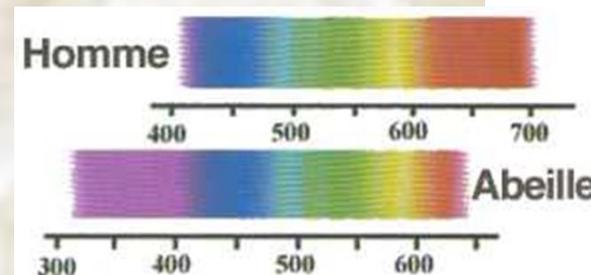
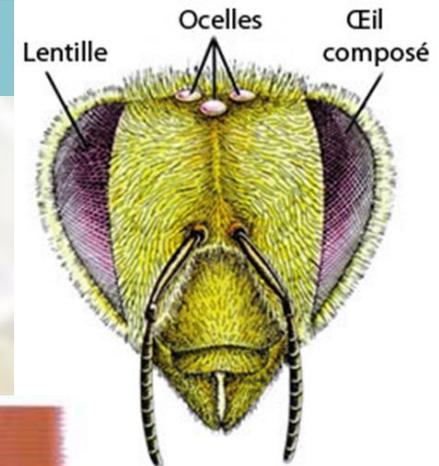
Deux types d'yeux :

2 yeux à facette (5000 yeux simples) : perception des couleurs, des mouvements, de la lumière polarisée

3 ocelles : perception de la direction et de l'intensité de la clarté

Vision des couleurs décalée / homme : ultra violet mais pas rouge

Beaucoup de fleurs émettent dans l'ultra violet.



2 yeux et 3 ocelles
pour une large vision

Le thorax avec deux
paires d'ailes pour une
grande aisance

Dans l'abdomen, le jabot où stocker
le nectar et l'eau, et les glandes cirières
qui sécrètent la cire pour construire les
alvéoles

L'abdomen se termine
par un dard (pour se
protéger)

Sur les côtés du thorax et de
l'abdomen se situent de façon
symétrique dix paires de
petits orifices respiratoires :
les stigmates.

Patte postérieure et
corbeille à pollen

Patte médiane

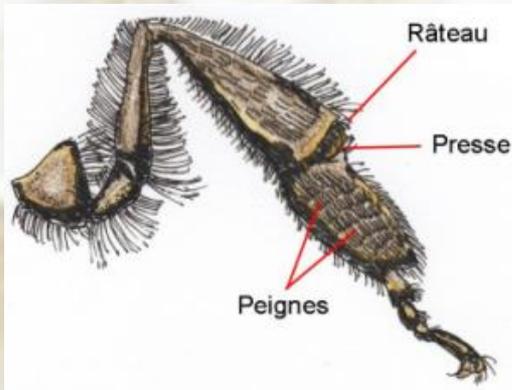
Antennes

Patte antérieure

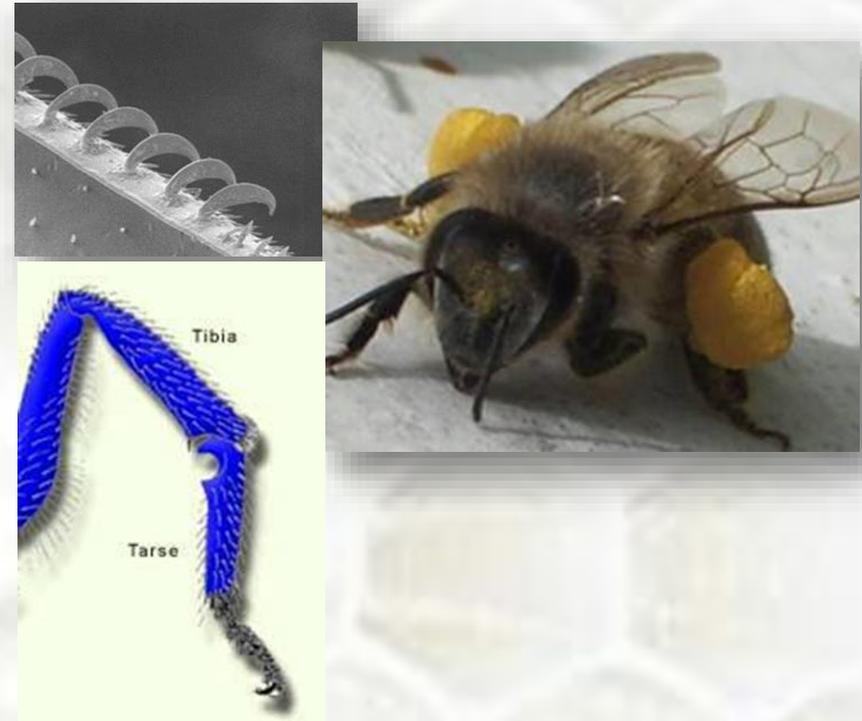
Une bouche pour
prélever le nectar,
fabriquer le miel ou la
cire

Curiosités anatomiques

- Brosse, Peigne, Corbeille à pollen sur pattes postérieures
- Les crochets des ailes
Système d'accrochage des ailes antérieures et postérieures → optimisation du vol par réduction des phénomènes de turbulence et de traînées.
- Encoche « nettoie antenne ». Les pattes antérieures comportent un peigne à antennes: entre le tibia et le basitarse se trouve une entaille et un ergot. L'abeille peut introduire son antenne dans l'entaille courbe afin d'y être brossée. Ceci permet de garder très propre l'antenne, cet organe sensoriel si important.



Sur la face inférieure, les peignes et le râteau servent à manipuler le pollen afin d'en constituer une pelote qui sera placée dans la corbeille à pollen.



Reportage avec l'aimable autorisation d'Alain SAUDE apiculteur à Saint-Girons, 40290 Ossages



A suivre...

Mouloud : « le jardin c'est la santé ! »

Il a été présent sur les jardins dès leurs créations et a participé à leurs aménagements. « Maintenant », dit-il, « je fais moins car il y a beaucoup de bénévoles » mais il n'hésite pas à donner un coup de main lorsqu'il le faut.

Il a choisi il y a 10 ans de prendre une parcelle « pour s'occuper » et « pour la santé ».

Originaire du Maroc, il n'avait pas de connaissance sur le jardin car il aidait plutôt sa famille qui avait des terres agricoles avant de « travailler dans le béton » en France dit-il fièrement.

A son arrivée, il a bénéficié des conseils de certains et maintenant c'est lui qui donne des conseils lorsqu'il le peut. Sa parcelle est toujours occupée par les légumes ; il fait « un peu de tout ».

Actuellement les choux de Bruxelles sont sur leur fin, alors que les fèves et les petits pois sont en pleine croissance.

L'ail et l'échalote sont également en place.

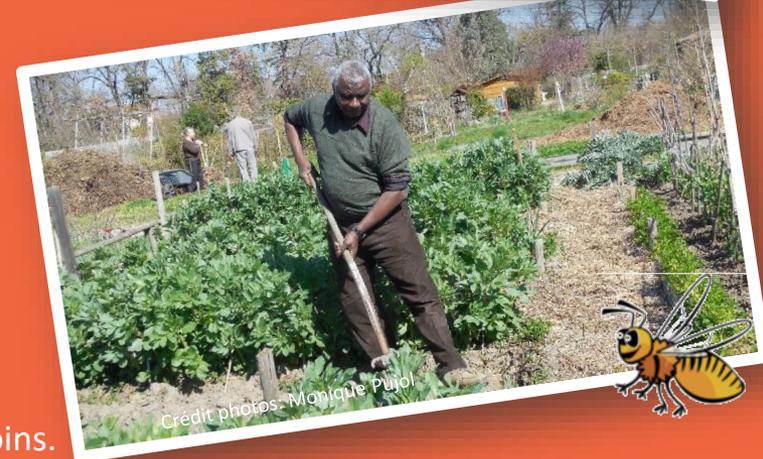
Il va désormais planter les salades qu'on lui a donné car Mouloud connaît presque tous les jardiniers à l'exception des jeunes qu'il voit moins.

Il prépare aussi les parcelles qu'il réservera aux tomates, aubergines, courgettes, citrouilles. En mélangeant à la terre la paille qu'il dépose sur les sentiers, pour l'enrichir mais il n'est pas adepte du paillage sur les cultures.

Il reconnaît que les avis sont partagés à ce sujet sur les jardins.

Enfin les aromates ont la part belle : coriandre, persil et la menthe indispensable pour la préparation du thé. L'hiver lorsqu'il n'a pas de menthe il utilise la tanaïs, et nous montre son pied dans le coin de son jardin.

Mouloud est très content de partager avec les autres et apprécie cette vie sociale ; il accueille toujours avec le sourire et la bonne humeur. Il a souhaité jardiner « pour la santé » et je pense que le jardin le lui rend bien.



« L'art de cultiver son jardin » à la manière de Gérard

Gérard avait attendu 3 ans avant d'obtenir sa parcelle de 110 m².

« Il avait bien calculé son coup » afin de l'avoir la veille de sa retraite, en novembre 2014. Le Graal pour certains ! Mais pour notre jardinier débutant, force a été de constater que, faute de temps, il ne pouvait s'en occuper comme il le voulait. Alors quoi de plus naturel que de proposer ce terrain au partage, lors de la dernière assemblée générale ?

Le Bureau de l'AJT, a alors décidé d'octroyer la moitié de la parcelle à sa voisine actuelle qui était en liste d'attente.

Il peut maintenant, bichonner son lopin de 55 m² sans tirer des plans sur la comète. N'ayant pas paillé son terrain, il a procédé à un désherbage sévère et a tracé les sillons de son bonheur. Il pourra ainsi semer carottes, laitues et radis. Il a déjà planté des pommes de terre offertes par son voisin. Ne pouvant venir tous les jours, il a utilisé une mini serre chez lui pour avoir des « mottes » de tomates qu'il espère mettre en place au mois d'avril ou mai. C'est ce qu'il avait appris lors d'une formation dispensée dans les jardins familiaux. Le potiron le tente beaucoup. Peut-être un peu plus tard ? Fraisières, framboisiers et groseilliers sont déjà en place.

C'est juste ce qu'il faut pour que son épouse puisse assouvir sa passion de la cuisine en utilisant les produits sains, sans pesticides ni engrais chimiques. Leurs deux passions sont ainsi complémentaires. Le jardinage lui permet de se détendre, de faire de l'exercice physique et surtout « avoir des légumes » qu'il pourra aussi partager avec ses voisins.

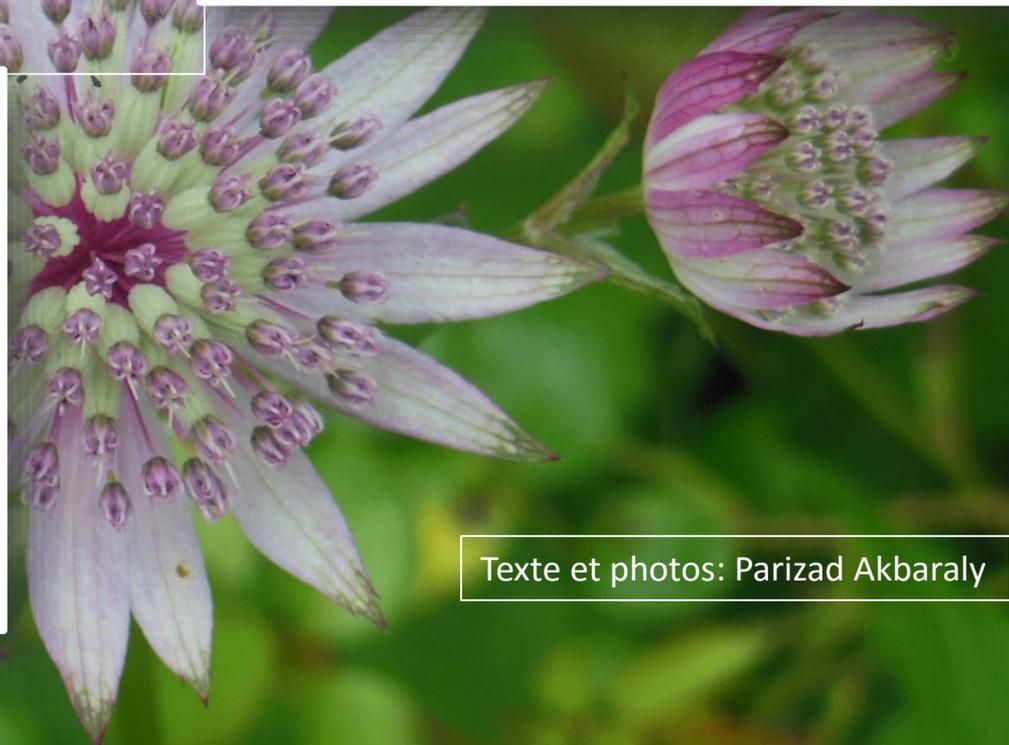
Il espère pouvoir compléter sa formation de jardinage au naturel, peut-être à la rentrée ? Pour le moment, il participe à la vie de l'association en assistant à l'AG, au repas annuel des jardiniers et à la journée de bénévolat dédiée à l'association.

Avec ses valeurs de simplicité et de partage, Monsieur Gérard a peut-être trouvé la recette du bonheur du jardinier débutant des AJT.

Crédits photos: Parizad Akbaraly

Crédits photos: Parizad Akbaraly

Le bonheur est dans les jardins familiaux ! Sandrine et Vincent possèdent une parcelle depuis 2 ans. Mais, ce samedi après-midi, ils préfèrent « prendre l'air » avec leur petite Lucie. Ils ont fait un petit tour pour voir les poules et les grenouilles. Lucie observe beaucoup. Elle bat des mains car elle a vu les grenouilles sauter ! Cette « escapade printanière » permet à la petite famille de profiter des espaces communs des jardins.



Texte et photos: Parizad Akbaraly

DICTONS, PROVERBES, EXPRESSIONS...

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

Jeter la première pierre à quelqu'un
C'est une pierre à son jardin
Travailler pour des prunes
Envoyer sur les roses
Filer du mauvais coton
Faire une fleur à quelqu'un
C'est la fin des haricots
Ramener sa fraise
En avoir gros sur la patate
Avoir la tête comme une pastèque
C'est bête comme chou
Tomber dans les pommes
Raconter des salades
Il est bon comme la romaine
Avoir du jus de navet dans les veines
Prendre un marron
Faire chou blanc
Un sourire mi-figue, mi-raisin
Une vieille branche
Il n'y a pas de rose sans épines
C'est la plus belle rose de son chapeau

Faire le poirier
C'est la fin des haricots
Qui a de la sauge dans son jardin n'a pas besoin de médecin
Il est frais comme une rose
Il est jeune comme un coing
En prendre de la graine
Prendre racine
Rouge comme une pivoine, un coquelicot, une cerise, une tomate ...
Ce n'est pas pour des prunes
Il faut garder une poire pour la soif
Oignon à trois pelures : signe de froidure
Année de noisettes, année de disette
Arroseur arrosé
Bête comme chou
Bout de chou
Avoir un cœur d'artichaut
Envoyer sur les roses
Conter fleurette
Quand fleurs en mars il y aura, guère de fruits à manger
Il est interdit de sucer les pissenlits par la racine!...



Une adhérente, un jardin.... Celui de Dominique M.



Le bonheur est dans le pré d'Aillas ! Ou quand une jardinière bénévole des AJT s'est tellement prise au jeu qu'elle a voulu elle aussi se faire son jardin !
Comme à Tournefeuille, tout est parti d'un champ où paissaient autrefois des vaches non loin des champs de tabac dont il ne reste plus aujourd'hui que de magnifiques séchoirs en bois peints en noir (on ne dira pas avec quoi les anciens les peignaient !). La comparaison s'arrête là !



Une vieille ferme en partie rénovée que nous avons fini d'aménager mais surtout un grand projet pour le jardin avec l'objectif final (si la santé nous le permet !), d'en faire un jardin à visiter pour les promeneurs avec à la clé dégustation de produits du jardin !
Il y avait un verger conservatoire en mauvais état et envahi par les herbes et les ronces que nous avons nettoyé, une longue haie d'arbres et d'arbustes locaux (pruneliers, églantiers, robiniers, troènes, viornes et d'autres dont j'ignore le nom),éclaircie également.
Jouxant la haie et en pente douce vers la maison nous avons commencé un arboretum et planté toutes espèces de pins et conifères ainsi que platanes, châtaigniers et chênes





Puis nous avons créé des espaces en terrasse matérialisés par des murets en traverses bois : 3 espaces autour de la maison, le 1er, à partir d'un petit verger de pommiers, nous avons étendu le verger et planté des cerisiers, poiriers, pruniers, abricotiers...et un verger de fruits rouges qui a déjà bien donné le premier été. Puis nous avons installé un potager en pleine terre mêlant arbustes à fleurs, légumes et vivaces telles les lavatères.



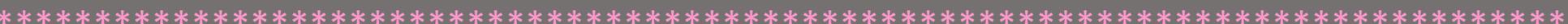
Au-delà du « clotte », mare ainsi dénommée ici, le jardin d'agrément autour de la maison avec malgré tout des bacs où poussent les fruits et légumes de saison un peu plus fragiles : fraises, salades, toutes les herbes ainsi que les tomates, aubergines et poivrons ! au milieu des arbustes à fleurs, camélias notamment qui ont bien fleuri ce printemps.

Ce jardin termine sa course vers la piscine aménagée en jardin méditerranéen autour duquel nous avons planté pêchers, amandiers, arbousiers et différents joncs et beaucoup de gauras !

Le haut de la prairie recevra quelques rangs de vigne dès que le terrain pourra être travaillé. Juste au-dessus de la maison il est prévu d'y faire pousser des graminées ou céréales selon les années et tout le bas du terrain c'est à dire un ha 1/2 est consacré aux chevaux Indiana et Jupiter qui passent une retraite tranquille.

Vous, voyageurs de Tournefeuille et des environs, lorsque vous passez près de chez nous venez faire une halte au jardin!

Dominique



Notre ornithologue préféré nous présente...



Le pic Mar *Dendrocopos medius*

Voilà un oiseau peu connu qui fait son retour depuis les années soixante avec le vieillissement des forêts. Seules les forêts de vieux chênes (au moins 5 ha) mêlées de charmes ou de hêtres ont la chance de l'abriter (arbre de 150 à 200 ans au moins) et partir à sa recherche revient à visiter nos plus belles forêts. On ne le trouve qu'en plaine et en piémont en dessous de 600 m. Cet oiseau avait régressé fortement avec l'exploitation intensive des arbres et l'enrésinement mais une nouvelle menace apparaît : la filière énergie-bois qui n'est pas favorable aux vieux arbres. Mais voyons à qui nous avons affaire :



Adulte (Photo: © Mathias Schäf)



Ph. PULCE crédit 'www.oiseaux.net'

Cousin du très connu pic Epeiche avec des épaules blanches comme lui, il est très exigeant quant à son milieu de vie et son bec faible ne lui permet que de chercher en surface des écorces et d'attaquer le bois pourri pour en extraire insectes et larves ainsi que de forer des trous pour boire la sève. Comme tous les pics, il possède de fortes pattes griffues qui lui permettent de marcher et de s'agripper dans tous les sens et une langue collante pourvue de petits crochets idéale pour capturer ses proies. Il exploite aussi les graines de charme, les glands, les faines et les graines de tournesol dans les mangeoires. Il explore aussi bien les petites branches que les grosses et peut monter jusqu'au sommet des arbres. Si de loin on peut le confondre avec son cousin pic Epeiche, il a une physionomie totalement différente quand il est observé aux jumelles. Sa face blanche, sa calotte rouge vif et son œil noir me font penser à un clown. Il se déplace sans arrêt d'un arbre à l'autre et le prendre en photo n'est pas du tout évident. Il tambourine très rarement, crie peu souvent et c'est son martellement de nourrissage qui le fait souvent découvrir. Le pic Mar est présent sur deux secteurs de la forêt de Bouconne en lisière ouest mais souvent près de routes bruyantes qui ne facilitent pas sa détection. Par contre, les endroits qu'il habite sont les plus riches en espèces de la forêt : Sittelles, Grimpereaux, pics Noirs et Epeiche, mésanges, Hulotte, pouillots, roitelets, grives Draine et Musicienne, Pinson des arbres, Geai, Gros bec et même L'Épervier et l'Autour son principal prédateurs. Cette forêt mature approche l'équilibre parfait de la forêt originelle. Par sa complexité et les rétroactions nombreuses, elle est à l'abri des épidémies et infestations. La parade nuptiale est agitée, avec des parties de cache-cache derrière les troncs.

L'arbre choisi pour le nid sera au moins partiellement pourri et le nid se trouve assez bas. Les 4 à 6 œufs donneront des jeunes presque semblables aux adultes. **Bernard**

Berger d'abeilles

Le doux titre et l'emploi charmant :
Être, en juin, un berger d'abeilles,
Lorsque les prés sont des corbeilles
Et les champs des mers de froment
Quand les faucheurs sur les enclumes
Martèlent la faux au son clair,
Et que les oisillons dans l'air
Font bouffer leurs premières plumes !
Berger d'abeilles, je le fus,
A huit ans, là-bas, chez mon père,
Lorsque son vieux rucher prospère
Chantait sous ses poiriers touffus.
Quel bonheur de manquer l'école
Que l'été transforme en prison,
De se rouler dans le gazon,
Ou de suivre l'essaim qui vole,
En lui disant sur un ton doux
Pour qu'il s'arrête aux branches basses:
« Posez-vous, car vous êtes lasses,
Belles abeilles, posez-vous !
Nous avons des ruches nouvelles
Faites d'un bois qui vous plaira
La sauge les parfamera :
Posez-vous, abeilles, mes belles ! »



Et les abeilles se posaient
En une énorme grappe grise
Que berçait mollement la brise
Dans les rameaux qui bruissaient.
« Père ! Criais-je, père ! Arrive !
Un essaim ! » Et l'on préparait
La ruche neuve où sans regret
La tribu demeurait captive.
Puis, sur le soir, lorsque, à pas lents,
Du fond des pâtures lointaines
Les troupeaux revenaient bêtants
Vers l'étable et vers les fontaines,
Je retrouvais mon père au seuil
Comptant ses bêtes caressantes,
Et lui disais avec orgueil :
« Toutes les miennes sont présentes ! »
Le doux titre et l'emploi charmant
Être, en juin, un berger d'abeilles,
Lorsque les prés sont des corbeilles
Et les champs des mers de froment !

François Fabié, Fleurs de genêts

Extrait tiré du livre « Encyclopédie des plantes vivaces »
Editions Gallimard

L'EPIMEDIUM ou fleur des elfes

Les épimèdes sont d'excellents couvre-sol de sous-bois à floraison printanière de la famille des Berbéridacées.

Les 54 espèces de plantes à feuillage caduc ou persistant proviennent surtout des terres boisées du nord-est de l'Asie, sauf quelques-unes du Proche-Orient et de l'Europe. La plupart préfèrent l'ombre, quelques-unes tolèrent un site bien dégagé. Ces plantes étalées ou tapissantes poussent sur des rhizomes coriaces très ramifiés qui peuvent être courts et épais ou relativement longs et minces. De ces rhizomes montent de grêles tiges portant d'élégantes feuilles composées, chez la plupart des espèces, de trois, neuf, ou davantage, folioles ovales, lancéolées ou sagittées, à bords finement dentelés. Les fleurs de l'épimède, ou fleurs des Elfes, viennent de mi-avril ou début mai jusqu'à juin en grappes aérées ou juste en dessous du feuillage. Bien que relativement petites, elles ont une finesse et une architecture exquises et des couleurs qui vont du blanc et du jaune, à toutes sortes de roses et de violets. Certaines sont bicolores. Chaque fleur compte plusieurs pétales de couleur, parfois des éperons sécrétant de nectar. Au Japon, l'épimède s'appelle *ikari-so* ce qui signifie « plante-ancre » : ces fleurs ressemblent au grappin à quatre branches des bateaux de pêche traditionnels. Les petites graines noires viennent dans de fines gousses.

Ces plantes peuvent ne pas s'autopolliniser : chaque fleur a besoin du pollen d'une autre plante pour porter des graines. En revanche les espèces sont capables de se féconder mutuellement et, quand on les plante à proximité, s'hybrident facilement. L'épimède présente l'avantage secondaire de rester décoratif pendant plusieurs saisons. Le feuillage, qu'il soit jeune ou vieux, est assez dense chez les vivaces pour faire un superbe couvre-sol efficace.

Culture : L'épimède préfère un sol humide et riche en humus, mais bien drainé. Il accepte tous les pH, sauf les excès d'acidité et d'alcalinité. Certains résistent à la sécheresse une fois installés, au prix d'une baisse de la floribondité. *Chantal*



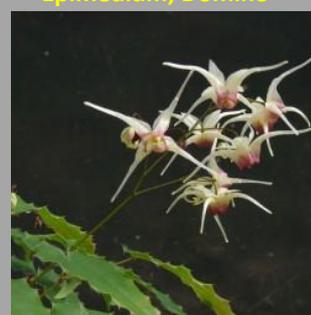
Epimedium x warleyense



Epimedium, grandiflorum



Epimedium ogisui



Epimedium, Domino



Epimedium, pubigerum



La scorsonère, (encore) un ancien légume oublié...

... Et c'est (encore) dommage !



Origine et histoire

Nous ne pouvons pas évoquer la scorsonère sans parler du salsifis, son cousin blanc !

L'histoire de ces deux plantes est mal connue. Elles seraient originaires du sud de l'Europe ou de l'est du bassin méditerranéen. Grecs et Romains les utilisaient plus comme plantes médicinales que légumes. Il semble que, pendant longtemps, elles furent récoltées à l'état sauvage avant d'apparaître tardivement (autour du XVe ou du XVIe siècle) dans les potagers du sud de l'Europe.

Le terme « salsifis » est apparu dans la langue française au milieu du XVIIe siècle. Le mot vient de l'italien salsefica, qui serait dérivé de solsequium (sol – soleil, sequens – suivre) en référence au fait que la fleur suit la course du soleil durant la journée.

« Scorsonère » est apparu sous cette forme en 1671. Auparavant, il s'écrivait scorzonera, emprunté à l'italien, de scorzone, serpent venimeux, dont la scorsonère était censée être l'antidote. Une autre explication moins acceptée : le mot signifie « écorce noire » à cause de la couleur de la pelure.

Le salsifis perd graduellement de sa popularité au profit de la scorsonère, plus productive, plus goûteuse, moins fibreuse et plus facile à peler. Le terme « salsifis » a néanmoins la vie dure puisqu'on l'emploie encore en maints endroits pour désigner sa cousine à peau noire.

Propriétés et bienfaits

La scorsonère constitue une intéressante source de fibres alimentaires et contient des substances à fort potentiel antioxydant. Une alimentation riche en fibres, en plus de prévenir la constipation et de diminuer le risque de cancer du côlon, peut contribuer à la prévention des maladies cardiovasculaires, ainsi qu'au contrôle du diabète de type 2 et de l'appétit.

La scorsonère contient de l'inuline, un sucre non digestible de la famille des fructanes. L'inuline est qualifiée de prébiotique, c'est-à-dire qu'elle n'est pas digérée ni absorbée par l'intestin grêle, mais fermentée par la flore bactérienne du gros intestin. Grâce à l'inuline, les bactéries bénéfiques de l'intestin, comme les bifidobactéries, peuvent se développer et jouer efficacement leur rôle favorable sur le plan de la santé intestinale, du système immunitaire et de l'absorption de plusieurs nutriments.

L'inuline, un type de glucide présent dans le salsifis et la scorsonère, pourrait avoir un effet protecteur contre certains cancers, notamment cancers colorectal, de l'intestin et du sein.

L'inuline pourrait avoir un effet bénéfique sur le contrôle des lipides sanguins (dont le cholestérol) et influencer positivement le bilan des individus atteints d'hyperlipidémie.

Variétés et culture

Noms communs : *scorsonère (salsifis noir)*.

Noms scientifiques : *Scorzonera hispanica*.

Famille : *asteracées*.

Le pouvoir germinatif des semences du salsifis et de la scorsonère étant de courte durée, il vaut mieux acheter de nouvelles semences chaque année ou conserver les semences de plus de 1 an au congélateur.

Semez au printemps ou au début de l'été dans une terre légère, ameublie en profondeur et dépourvue de cailloux (qui font fourcher la racine). Assurez-vous qu'elles bénéficient d'un bon ensoleillement. Espacez les rangs de 25 cm et éclaircissez les jeunes plants à 10 cm. Évitez le fumier frais qui, lui aussi, fait fourcher la racine. Il vaut mieux l'appliquer l'automne précédent ou employer du compost bien décomposé.

Sarcliez, binez et arrosez fréquemment.

Si une tige florale se forme, coupez-la près de la couronne.

Récoltez les racines tard à l'automne, après qu'elles aient subi quelques bons gels ou très tôt au printemps de l'année suivante, en creusant profondément le sol à la fourche bêche tout en faisant bien attention de ne pas les abîmer, à défaut de quoi elles s'oxydent rapidement. L'essentiel de la production commerciale est aujourd'hui destiné à la transformation (conserverie, surgélation). Les principaux pays producteurs sont la Belgique, les Pays-Bas, la France, la Pologne et les pays de la Communauté des États indépendants (CEI, anciennes républiques soviétiques). On en produit également au Chili et en Inde.

La scorsonère en cuisine

Choisir les racines bien fermes, plutôt fines que grosses.

Conservation :

Au réfrigérateur : les racines emballées dans un papier essuie-tout se conservent 4 ou 5 jours.

Au congélateur : pelez-les, faites-les blanchir quelques minutes et congelez.

En cave : les racines du jardin se gardent 2 ou 3 mois bien enfouies dans le sable.

Sa racine se consomme cuite, épluchée. Comme le salsifis, la scorsonère noircit après l'épluchage à cru, il convient donc de l'arroser de vinaigre ou de jus de citron. La plupart des salsifis qu'on trouve dans le commerce sont en fait des scorsonères.

Les feuilles de salsifis et de scorsonère sont comestibles, particulièrement les jeunes pousses du printemps. Concernant leur valeur nutritive, on peut penser qu'elles fournissent plusieurs vitamines et minéraux, puisque ce sont des légumes verts feuillus, comme l'épinard et la bette à carde.

On peut trouver à l'état sauvage le salsifis des prés (*Tragopogon pratensis*) et le salsifis majeur (*Tragopogon dubius*), dont on consommait jadis les jeunes feuilles et les racines. En France, dans le pays d'Oc, jeunes feuilles et racines de barbabouc et de galinette (respectivement salsifis et scorsonère sauvages) que l'on récoltait durant l'hiver constituaient le mesclun des Occitans.

Il est plus facile de peler le salsifis une fois cuit. De plus, cela préserverait mieux sa saveur. Certains recommandent plutôt de le gratter sous l'eau froide ou de le peler en enfilant d'abord une paire de gants ou en s'enduisant les mains d'huile pour éviter de se tacher. Dans ce cas, pour éviter qu'il ne s'oxyde, il faut le cuire dès qu'il est pelé ou alors le mettre à tremper dans de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre.

Toutes les recettes de panais conviennent au salsifis et à la scorsonère.

Quelques idées et une recette pour nous donner envie de remettre de la scorsonère dans nos assiettes !

- Une fois légèrement cuits, faites-les revenir dans du beurre. Saupoudrez de fines herbes et d'un trait de citron et servez sans délai.
- Découpez-les en bâtonnets, badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les rôtir au four, seuls ou avec d'autres légumes racines.
- On peut aussi les râper et les manger crus. Dès qu'ils sont râpés, arrosez-les de vinaigrette afin d'éviter que la chair s'oxyde.
- En potage, avec du cresson et des pommes de terre. Une fois les légumes cuits, passez au mélangeur. Ajoutez un trait de crème et des fines herbes.
- Coupez-les en rondelles, faites revenir dans le beurre et servez sur des pâtes avec du prosciutto, du parmesan et du basilic.
- Râpez et faites cuire en omelette avec des œufs. On utilise aussi les fleurs dans les omelettes.
- Mettez les racines cuites dans un plat à gratiner. Faites chauffer quelques cuillerées de crème et nappez-en les salsifis. Faites cuire quelques minutes au four, ajoutez du parmesan râpé et faites gratiner.
- Jeunes feuilles, tiges, fleurs et boutons floraux sont également consommés, crus ou légèrement cuits.

Gratin de scorsonères et de poireaux aux cheveux d'ange

Pour 6 à 8 personnes :

- 6 gros scorsonères
- 6 poireaux
- 1 petite botte de ciboulette
- 200 ml de fromage blanc (ou de crème fraîche)
- 2 c. à soupe de farine
- 2 boules de mozzarella
- 200 à 250 g de cheveux d'ange (kadaïf)
- 2 œufs
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 petit citron (facultatif)

Rincez puis hachez les poireaux. Réservez.

Brossez puis épluchez les scorsonères. Rincez-les de nouveau puis tranchez-les en rondelles. Si vous ne le utilisez pas dans l'immédiat, réservez-les dans une eau citronnée cela évitera qu'ils ne s'oxydent et donc qu'ils noircissent.

Faites revenir les rondelles de scorsonères et les poireaux hachés dans un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Faites dorer. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes commencent à fondre tout en restant légèrement croquants.

Ajoutez-y la farine, donnez quelques tours de cuillère tout en chauffant. Ajoutez-y les œufs battus puis le fromage blanc. Versez dans un grand plat à gratin. Défaites les cheveux d'ange. Mélangez-les à un bon filet d'huile d'olive. Assaisonnez. Répartissez sur les légumes. Répartissez les boules de mozzarella coupées en tranches. Ciselez la ciboulette. Enfournez dans le milieu d'un four préchauffé à 210-220°C. Laissez cuire pendant une vingtaine de minutes ou le temps que le croustillant devienne bien doré. Dégustez!

Bon jardinage, bon appétit et bonne santé !

Sophie

Sources :

- http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=salsifis_scorsonere_nu
- <http://www.espritsante.com/11-fiche-944-Scorsonere+bio+Scorzoner+hispanica.html>
- <http://papillesestomaquees.fr/gratin-de-scorsoneres-et-de-poireaux-aux-cheveux-dange/>

Le Bégonia Immense ou Bégonia Ricinifolia

Porte bien son nom: de larges feuilles, fortement découpées en forme d'étoiles, brillantes qui se balancent au bout de longs, charnus et poilus pétioles, un curieux rhizome charnu et rampant en surface, il est très vigoureux et occupe beaucoup de place. A placer idéalement dans une véranda en lumière vive mais sans soleil direct. Dès février il offre une floraison abondante et durable faite de délicates fleurs rosées à l'extrémité de longues inflorescences.

C'est une plante facile de culture, à grand développement, à multiplier aisément par bouturage des feuilles, mais il faut être patient pour une première floraison.

Tout savoir sur les bégonias: consulter le site AFABEGO ou association française des amateurs de bégonias.



pinterest.com



La Phytolaque (Phytolacca Americana)

Appelée aussi raisin d'Amérique ou Teinturier mais également faux vin sur île de la Réunion.

C'est une plante vivace et buissonnante, élisant domicile dans les friches, les terres cultivées abandonnées, en exposition chaude et ensoleillée. Elle peut atteindre 100 à 150cm de haut, ses fleurs discrètes sont de couleur blanches, auxquelles succèdent des fruits en grappe, noirs et brillants dont les baies sont très juteuses, produisant un jus rouge intense qui servit au siècle dernier à colorer le vin trop clair ..., les baies fraîches auraient des propriétés laxatives.

Depuis quelques années, une espèce de phytolaque est utilisée en Afrique dans la prophylaxie de la bilharziose, maladie tropicale transmise à l'homme par un mollusque d'eau douce, qui serait détruit par la phytolaque.

Malheureusement, malgré sa beauté, elle est une plante invasive et, est classée « peste végétale » par l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature.

Vie et mœurs des abeilles

Auteur : Karl von Frisch

Traducteur : André Dalcq (Prix 20,30€)

Au moment où l'on s'inquiète du Syndrome d'effondrement des colonies d'abeilles, disparition massive et inexplicable de ces insectes pollinisateurs indispensables, la réédition de Vie et mœurs des abeilles de Karl von Frisch confirme que ce grand classique de l'éthologie n'a rien perdu de son actualité. Dans cette somme, fruit de trente années de recherches et d'observations rigoureuses, Frisch expose ses découvertes fondamentales sur la perception du monde extérieur (vision, odorat), mais aussi sur le comportement des abeilles, dévoilant la signification de leur fameuse « danse », dont la forme (en « rond » ou en « huit ») et l'intensité renseignent sur la localisation et la qualité des sources de nourriture. Ce mode de communication unique et original a même inspiré de grands linguistes dans leur étude du langage humain.

Récit alerte et passionnant, Vie et mœurs des abeilles plonge le lecteur dans le monde fascinant de la ruche ; véritable « sentinelle » de l'environnement, l'abeille y apparaît comme un acteur-clé de notre écosystème.

Karl von Frisch (1886-1982) fut professeur de zoologie en Allemagne (Munich) et en Autriche (Graz). En 1973, il a partagé le prix Nobel de physiologie et de médecine avec Konrad Lorenz et Nikolaas Tinbergen.



BOUQUINONS



Le traité Rustica de l'apiculture

Henri Clément

Les traités Rustica

La bible des apiculteurs !

Nouvelle édition enrichie !

Rédigé par les meilleurs spécialistes, Le Traité Rustica de l'apiculture répertorie l'ensemble des savoir-faire et des connaissances utiles aux apiculteurs d'aujourd'hui.

Des techniques de base (enfumage, manipulation des cadres, visite au rucher...), illustrées en pas à pas photos, aux dernières recherches en matière de pollinisation ou d'apithérapie, les divers aspects de l'activité apicole sont tous abordés et traités de façon simple et détaillée.

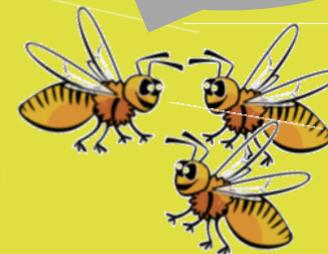
Les 800 photos, dessins, schémas en couleurs réjouiront tous les passionnés des abeilles, qu'ils découvrent le monde fascinant de la ruche ou qu'ils souhaitent approfondir ou même professionnaliser leur pratique.

Date de parution : 21/08/2015

Format : 20 x 24 (49€)



Voilà une lecture instructive!

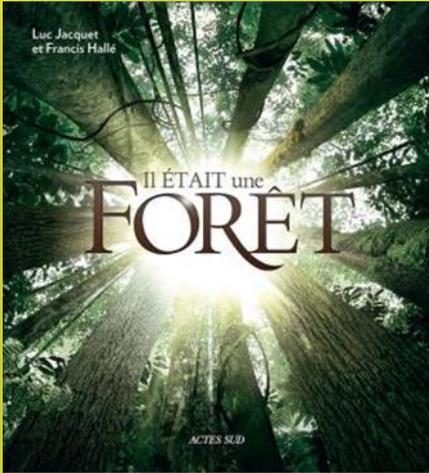


« La colonie d'abeilles ressemble à une fontaine magique, plus on y puise, plus il en coule »
Karl VON FRISCH « Vie et mœurs des abeilles »

BOUQUINONS encore...

Il était une forêt

Luc Jacquet (Auteur) - Francis Hallé (Auteur) - Paru le 16 octobre 2013 - Beau livre (broché)
Editeur: Actes sud (35€)



Avec son nouveau film, Il était une forêt, Luc Jacquet nous emmène dans un extraordinaire voyage au plus profond de la forêt tropicale, au cœur de la vie. Pour la première fois, une forêt tropicale naît sous nos yeux. De la première pousse à l'épanouissement des arbres géants de la canopée en passant par le développement des liens cachés entre plantes et animaux, ce ne sont pas moins de sept siècles qui vont s'écouler. Il était une forêt offre une plongée exceptionnelle dans ce monde sauvage resté dans son état originel, en parfait équilibre, où chaque organisme – du plus petit au plus grand – joue un rôle essentiel. Le livre du même nom complète intelligemment le film en donnant des informations essentielles sur chaque être vivant, animal ou végétal, qui rend la forêt tropicale magique, sensorielle, foisonnante. Richement illustré, Il était une forêt est un voyage quasi initiatique où le lecteur découvre un univers incroyable, grouillant de vie, de ses sous-bois à la cime de ses plus grands arbres.

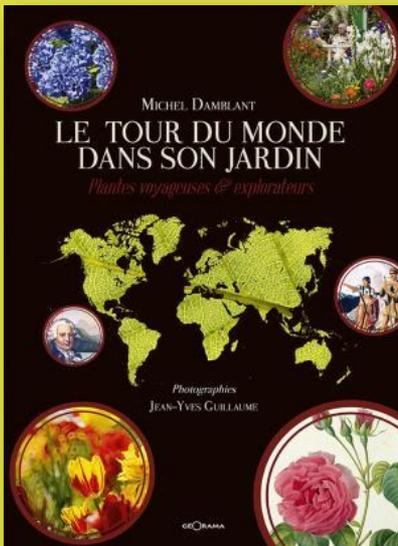
LE TOUR DU MONDE DANS SON JARDIN

Plantes voyageuses & explorateurs

Textes, dessins Michel Damblant

Photographies Jean-Yves Guillaume (39 €) Editions GEORAMA

« Le jardin c'est la plus petite parcelle du monde mais c'est aussi la totalité du monde » écrivait Michel Foucault. Et il avait bien raison de le préciser puisque 90 % des plantes de notre jardin proviennent de l'hémisphère sud ! Découvertes et rapportées au fil des siècles par les botanistes et les explorateurs, nos plantes, aujourd'hui si familières, ont été les héroïnes d'aventures et d'histoires extraordinaires aussi instructives que rocambolesques. Les secrets de leurs origines sont rassemblés dans cet ouvrage dont chaque page est une invitation au voyage. L'hortensia vient-il de Bretagne ? Et le mimosa de la côte d'Azur ? D'où vient la marguerite ? Et la rose, d'où tient-elle son nom ? Pourquoi une plante originaire du bassin méditerranéen a-t-elle été nommée scille du Pérou ? D'où vient la couleur rouge des feuilles de certains arbres en automne ? À qui est dédiée l'Anémone ?... Illustré par plus de 600 photographies, planches botaniques originales, cartes et dessins, ce livre, comme par enchantement, vous ouvrira de nouveaux horizons et rendra certainement votre jardin bien plus vaste et formidablement attrayant !



TRAVAUX DU MOIS DE MAI PAR MONIQUE F.

En mai, la douceur s'installe tout à fait sur le jardin.
Mais attention... 11, 12, 13 mai : Les Saints de Glaces.



Au potager :

Semez les potirons, les courgettes, les melons, les pâtissons, les pastèques, les laitues, les carottes, les cardons, les choux, les brocolis, les betteraves, les panais, les navets, les poireaux d'hiver, le fenouil et les pois.

Semez les cornichons, les aubergines et les piments dans un emplacement bien chaud du potager.

Semez des radis tous les quinze jours le long des rangs de salades pour obtenir une récolte étalée et gagner de la place.

Semez les haricots à rames en poquets dans une terre aérée, soit 4/5 haricots par trous espacés de 40 cm en tous sens. Installez par la même occasion des tuteurs montés en tipi.

Repiquez les salades et tous les semis effectués à l'abri les mois précédents.

Plantez les aromatiques, les pommes de terre, les salades, les tomates, les courgettes, les aubergines, les artichauts, les melons, les pastèques, les fraisiers achetés en godets.

Plantez vos pieds de tomates, en installant dès à présent des tuteurs solides. Déposez au fond du trou de plantation quelques feuilles d'orties sans les racines : leur décomposition libérera de l'azote en quantité nécessaire au bon développement de vos pieds. L'ortie les renforcera également contre les maladies.

Plantation de tagètes et de basilic dans les rangs de tomates et aubergines.

Entretenez : binez autour de vos légumes régulièrement et éliminez les mauvaises herbes avec leurs racines. Le binage améliore la croissance de vos légumes en aérant le sol, permettant ainsi une meilleure pénétration de l'eau et des éléments fertilisants. Et n'oubliez pas le paillage, lorsque vos plantes sont bien installées.

Au verger :

Pincez les jeunes pousses sur les orangers, les clémentiniers et les citronniers pour induire une ramification des rameaux.

Éclaircissez les jeunes fruits sur vos arbres comme les poiriers, les pêchers ou les pommiers pour obtenir des fruits plus gros et de meilleure qualité gustative.

Pulvériser des décoctions de purin d'ortie pour lutter contre les parasites sur le feuillage et les troncs.

Installez des pièges à phéromones.

Au jardin d'ornement :

Continuez les opérations de taille sur les arbustes à floraison printanière, une fois que celle-ci est terminée. Favorisez la floraison du Lilas en ne conservant qu'une seule tige et en supprimant les drageons à la base. **Taillez** les lauriers saucés.

Dans le Sud, continuez la taille des bougainvillées et des hibiscus et faites un apport de compost et de sang séché à leur pied après l'opération.

Supprimez les sauvagons naissant sous le point de greffe de vos rosiers. Fertilisez-les et paillez les.

Déssherbez manuellement le pied des arbustes pour leur éviter la concurrence des mauvaises herbes.

Griffez le sol et ajoutez un engrais coup de fouet comme le sang séché pour soutenir le départ de la végétation.

Coupez les fleurs fanées des rhododendrons, des pivoines et des Camélias

Plantez les annuelles, les bisannuelles et les vivaces dans les massifs pour former de vastes tâches colorées.

Terminez les plantations de dahlias (à tuteurer), montbrétias, glaïeuls, en plein soleil, et cannas et arum dans un sol très humide.

Semez en pleine terre les annuelles comme les capucines, les soleils, les soucis ou les oeillets d'Inde.

- ✓ les alysses, les nigelles et les centaurées dans les rocailles.
- ✓ les cosmos, les pavots, les cléomes, et les roses trémières en arrière-plan de massifs.
- ✓ les belles grimpantes comme les ipomées ou les cobéés.



Et la lune dans tout ça?

Elle sera **ascendante** du 1 au 8 et du 23 au 31 : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.

Elle sera **descendante** du 9 au 22 : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et rempoter.

Repos le 3, 6, 15, 19, 30

TRAVAUX DU MOIS DE JUIN PAR MONIQUE F.

Juin bien fleuri, vrai paradis



Au potager :

Récoltez les pétioles de rhubarbe, l'ail, les dernières asperges, les salades, les radis au fur et à mesure de leur pousse, les petits oignons blancs, les fraises et les pois. Semez des betteraves et les choux pour une récolte à l'automne.

Faites tremper 24h les graines de haricots et de persil pour accélérer la germination avant de les semer tous les quinze jours pour échelonner les récoltes futures. Terminez les semis de courgettes, potirons, pâtissons, melons et pastèques en poquets dans un emplacement bien chaud. Faites de même pour les cornichons, les piments ou les aubergines.

Semez les carottes, l'arroche et les cardons en place, des aromatiques et des poireaux pour la fin de l'hiver.

Plantez les patates douces à 10 cm de profondeur et espacées de 30 cm. Buttez par la suite quand le plant atteint une quinzaine de centimètres. La récolte se fait en hiver. Notez que la patate douce est une plante grimpante aux jolies fleurs blanches à centre mauve.

Continuez les plantations d'aromatiques, de tomates, de courgettes, de melons, d'aubergines de piments et de pastèques achetés en godets. Astuce bio : vous pouvez, lors de la plantation, insérer un petit fil de cuivre à la base de vos pieds de tomates, cela les protégera des maladies cryptogamiques.

Buttez les haricots, les pois et les pommes de terre (examinez les souvent pour détecter la présence de doryphores).

Paillez le pied de vos légumes pour conserver la fraîcheur du sol et ainsi limiter les corvées d'arrosage et de désherbage.

Pincez les jeunes plants de courgettes, de melons, de pastèques et de concombres au-dessus de la 4ème feuille pour les forcer à se ramifier et à produire plus de fruits.

Coupez les fleurs de basilic.

Continuez à **diviser, marcotter** : c'est la période idéale !

Pulvérisez régulièrement des purins de prêle et d'ortie en prévention sur vos légumes.

Au verger :

Éclaircissez avec un sécateur désinfecté et bien aiguisé les fruits restés en surnombre sur vos fruitiers après la première chute naturelle, vous obtiendrez ainsi des fruits plus gros et l'arbre, moins épuisé, sera en meilleure santé. On compte environ 10 fruits conservés par mètre linéaire. Cette opération se pratique sur les pommiers, poiriers et les pêchers.

Taillez en vert les fruitiers qui émettent trop de nouvelle pousse herbacée, ou pire encore des gourmands, afin de diriger la sève vers les fruits.

Pincez les extrémités des jeunes pousses de groseilliers à maquereau pour favoriser l'émission de bourgeons porteurs de fruits.

Supprimez les stolons des fraisiers.

Continuez à arroser abondamment une à deux fois par semaine, surtout s'il ne pleut pas, les fruitiers plantés de l'année. Pensez à mettre une bonne couche de broyat à leur pied.

Bouturez les figuiers en coupant des extrémités de tiges dont un talon sera conservé. Plantez dans un mélange léger à l'ombre et arrosez souvent.

Grefpez en écusson, les néfliers, les pruniers, les pamplemoussiers, les orangers et les abricotiers.

Grefpez en placage les pêchers.

Continuez les traitements préventifs à base de purin de prêle sur les poiriers, les pommiers et les pêchers pour les protéger contre la tavelure et la cloque. Vous pouvez en plus planter quelques gousses d'ail à leurs pieds pour évincer les maladies cryptogamiques.

TRAVAUX DU MOIS DE JUIN

Au jardin d'ornement :

Plantez les palmiers, les fuchsias rustiques à l'ombre, l'abutilon ou l'hibiscus coccineus toujours étonnant avec ses grandes fleurs écarlates et des bananiers.

Continuez à planter bignone, jasmin, et bougainvillée au pied d'un mur bien exposé.

Taillez les spirées, deutzias, genêts, seringats, lilas et les haies de buis, d'escallonias ou d'aubépines, après leur floraison.

Supprimez les sauvageons naissant sous le point de greffe de vos rosiers.

Bouturez les spirées, céanthes, les forsythias, les weigelias, rosiers, hortensias en prélevant une nouvelle pousse d'une dizaine de centimètres et en la plantant dans un substrat très léger à l'ombre.

Arrosez abondamment et très fréquemment les sujets récemment plantés. Paillez vos vivaces.

Complétez les espaces laissés libres dans vos massifs avec vos coups de cœur glanés en jardinerie : tout est permis en cette saison !

Plantez des végétaux qui fleurissent la nuit près des lieux de vie comme la terrasse, le barbecue ou la piscine très sollicités en été.

Parmi eux, la Belle-de-nuit qui se développe très rapidement et forme de belles touffes odorantes.

Commencez le semis des bisannuelles rustiques comme les giroflées, pensées ou monnaie du pape.

Terminez les semis d'annuelles comme les zinnias, les capucines, les soucis, les pourpiers ou les oeillets et roses d'Inde.

Bouturez les œillets en coupant une extrémité de tige juste sous un nœud.

Divisez les touffes d'hémérocals, de crocus et de crocosmias.

Terminez les plantations de dahlias (à tuteurer), montbrétias, glaïeuls en plein soleil et de cannas, et d'arum dans un sol très humide.



hibiscus coccineus



aubépine



monnaie du pape

Et la lune dans tout ça :



Elle sera **ascendante** du 1 au 4 et du 19 au 30 : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer

Elle sera **descendante** du 5 au 18 : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.

Repos le 3, 12, 15 et le 26.

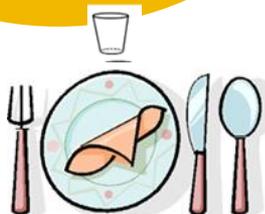
Les petits pots de vos boutures et semis doivent être étiquetés. Merci!



Vendredi
10 juin

Repas
association
19h30 jardins
familiaux

Pensez à porter
vos couverts
pour le repas!



Surveillez vos mails,
des sorties improvisées peuvent être
organisées !

DIM
01

Troc'Plantes 14h jardins familiaux

Visite conférencière

« **Surprenantes plantes à couleurs** »

Plantes colorées, plantes colorantes, plantes textiles ou artisanales. Pendant 2 h venez vous immerger dans la couleur des plantes, leur histoire et leur magie... Avec Vanessa 10h jardins familiaux. 5 € AJT, 10 € extérieurs

SAM
07

Atelier Muriel

Les boutures printanières

14h30 jardins familiaux. 5 € AJT, 10 € extérieurs

SAM
07

Café botanique : Le jardin sec

Avec des plantes adaptées, résistantes et nécessitant peu d'arrosage, on peut composer un jardin sec, économique et respectueux de l'environnement. Avec Muriel. Utopia Tournefeuille à 20h30

VEN
13

SAM
14

Chantier participatif : « Butte »

inspiration Philip Forrer. À Tournefeuille, chez une adhérente. Pique-nique pour le repas du midi, et thé pour clore l'atelier. 10h. S'inscrire au 07 81 65 13 56

VEN
20

Fête de la nature :

thème : « Passionnés par nature »

"Jardin des Sens, Jardin d'Essences..."

Contes, histoires, jeux...pour les tout petits (RAM, petites frimousses, crèche...) 9h30-12h, Jardins familiaux.

DIM
3

Juillet

9h30, **Atelier de Bettina**
sur les **tisanes à base de plantes fraîches.**

W.E
4-5

Week-end association Virée dans le bordelais. Complet

SAM
04

Forum développement durable spectacle poétique, drôle, familial 17h Lac des pêcheurs

DIM
05

RDV au jardin: Les couleurs au jardin. Visite libre des jardins, toute la journée. À 10h animation autour des abeilles, A 14h30, autour des plantes tinctoriales. Sur les jardins familiaux

VEN
10

Repas association 19h30 jardins familiaux

SAM
18

Cours de Bettina 10 plantes médicinales communes de nos jardins 9h30, jardins familiaux. 5 € AJT, 10 € autres

DIM
26

Sortie la Ferme de la Fustièrè à Cant en Ariège. Pédagogie du jardin agroécologique avec Emmanuel Chemineau. 15 €/pers. Pique-nique Covoiturage. Départ 8h00 jardins familiaux



MANIFESTATIONS D'ICI ET D'AILLEURS

08/05



Marché aux fleurs de St Amans Soult / 81 Tarn

9h à 18h (50 exposants)

Ce RDV des jardiniers permettra à chacun de trouver tout ce dont il a besoin pour ses plantations: plantes et fleurs annuelles ou vivaces, plants maraîchers et bio et matériels de jardinage.

Restauration et buvette sur place

Renseignements et inscriptions : sur le site Informations pratiques

Téléphone : 05 63 98 30 43

Mail : mairie-soult-accueil@wanadoo.fr

<http://www.saint-amans-soult.fr/>



15/05

Art et passion au jardin / Sorèze / Tarn 81

De 9h à 18h

Une manifestation pour des Jardiniers passionnés, fous de jardinage et amoureux de la terre de plantes et de plants de légumes, dont l'objectif est de contribuer à la conservation et à la protection de notre patrimoine végétal, à la recherche de producteurs soucieux de la qualité de leur production et toujours prêts à prodiguer leurs conseils.

Le thème cette année : Les petites fleurs - les rosiers – Géraniums Les Iris - Les plantes aromatiques –

Arbustes - Variétés de tomates & Courgettes

A découvrir ou à redécouvrir : plantes officinales, plantes potagères anciennes, légumes anciens, arbres fruitiers anciens et fleurs anciennes, oubliés. Avec les produits du terroir, en rapport avec le jardin.

Entrée visiteurs : Gratuit

Informations pratiques: Adresse : BP 80008 - 81540 Soreze - France

Téléphone : 06 80 38 21 50 Site : <http://www.salon-automne-soreze.com/>



A partir du
17/04/2016



Stages Autour des Plantes / Saint Laurent de Lévézou - Aveyron 12

» Date : du 17/04/2016 au 06/11/2016

Nous vous proposons des stages de cuisine sauvage, herboristerie familiale, permaculture, botanique, fabrication de cosmétiques maison, spirale d'aromatiques.

Et aussi des visites guidées de notre ferme de plantes aromatiques et médicinales avec ou sans table paysanne.

Informations pratiques

Adresse : Le Cayla - 12620 St Laurent de Lévézou - France

Téléphone : 06 80 89 33 01 / Mail : naturellementsimples@laposte.net Site : <http://www.naturellementsimples.com>

ET BIEN D'AUTRES ENCORE...!

MAI

1er mai

Foire aux plantes

Vert-tige à Bruniquel (82)
Castelnau d'Estrètefonds (31):

Du 25
au
29 mai

Autour du jardin.

Festival Cinéfeuille à Gaillac (81)

15 mai

15 mai à Camon(09), Fête des roses.
15 et 16 mai à : Foire Biocybèle à Graulhet (81)

22 mai

La Romieu (32) marché aux rosiers.

29 mai

Foire aux plantes rares ou originales
à St Nicolas de la Grave (82)

JUIN

Pour sa onzième édition,
Cahors Juin Jardins 2016
s'intéresse au jardin en
mouvement. Cahors(46)

