BULLETIN N° 58
Sept. – Oct. 2016

# BULLES A THYM

*« Il me semble que les abeilles traitent des même types de problèmes que ceux que nous essayons de résoudre. Comment un groupe important, divers, travaille ensemble harmonieusement et efficacement? Peut-être pouvons-nous apprendre de la performance des abeilles pour l'appliquer à nos institutions. »*

*Michael O'MALLEY « La sagesse des abeilles »*

Crédit photo: C. Manent

www.jardiniersdetournefeuille.org

bullesathym@gmail.com

# C'est la rentrée!!!

Un été en demi-teinte, la végétation a souffert de ces écarts de températures et nous aussi!
Nous espérons que l'été s'est bien passé, mer, montagne ou famille l'essentiel est de déconnecter du quotidien et d'en profiter pour faire les choses qui nous tiennent à cœur!
Nos jardins nous offrent encore quelques belles fleurs et légumes, alors ne les négligeons pas.
Dans ce numéro de rentrée vous retrouverez Suzy la petite abeille qui va continuer à nous expliquer comment vivent ses congénères, mais aussi la vie grouillante de notre association, des coups de cœur, des conseils jardinage, de la poésie...
Toute l'équipe du Bulletin vous souhaite une agréable reprise, mais gardons encore un peu la tête en vacances...

Jardin botanique de la Boirie
Ile d'Oléron

# VIE de l'ASSOCIATION

**Youpi, c'est parti !**

**Nous venons de déposer le permis de construire pour notre Maison de la biodiversité, sur les jardins familiaux.**

**Cette maison permettra de se réunir et d'accueillir les visiteurs dans de meilleures conditions. Des expositions y seront organisées…**

**Nous vous tiendrons au courant de l'avancée de ce projet au fur et à mesure.**

**Bras et coups de pouce financier… seront nécessaires.**

Projet aménagement du jardin avec la Fondation TRUFFAUT

Hôtels à insectes réalisés par **Roland**

**En vente lors du Vide Jardin Le 25 Septembre!!**

VIDE JARDIN
**LE 25 SEPTEMBRE**
2016

**ESPACE DE GRATUITE**

*Prends ce qui te fait plaisir…*
*…apporte ce dont tu n'as plus besoin!*

L'idée, c'est de pouvoir donner, récupérer, et partager. Il n'y a ni échanges, ni trocs, ni valeur marchande donnée aux objets, ni argent. Le porte-monnaie restera rangé, sauf si c'est pour le donner ! Vous pouvez venir donner sans récupérer, ou vice-versa, ou faire les deux, ou ni l'un ni l'autre et juste rencontrer et discuter !

*Qu'est-ce que je peux AMENER ?*

Toutes sortes d'objets à donner : des vêtements, des jouets, des chaussures, des livres, des disques, CD, des bijoux, de la vaisselle, des ustensiles, du linge de maison…

… **Bref, des choses propres et en bon état qui resserviront !**

Les objets restants, serviront à la prochaine zone de gratuité!

Contacter : **Monique 06 08 93 73 10**

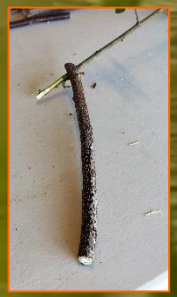
Stand sur le Vide jardin

# Cours d'Ikebana de Juin

sur le béquillage des grandes tiges

Repas partagé avant le cours!

Cet exercice demande de la concentration, et beaucoup de patience...



Crédits photos: C. Manent

Cours spécial d'ikebana chez Dominique KAWANO, Maître de cérémonie du thé qui nous a ouvert sa maison de thé, à Bourg St Bernard, pour une cérémonie qui nous a transporté dans un univers de douceur et de bien-être... au pays du soleil levant!

Accueil de petits groupes, sur demande (3à 5 pers.)
Informations et Réservation par tél. au 06 74 91 60 60
Ou par mail: dominique.kawano@pavillon-des-nuages.fr
http/www.pavillon-des-nuages.fr

Crédits photos: C. Manent

gestion de l'eau agroécosystème soins naturels semences élevages

les équipements économes rotation et association de culture

techniques respectueuses de la vie du sol

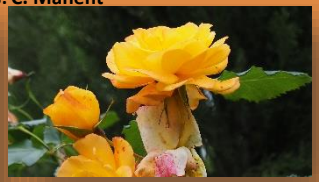
fertilité

# Agroécologie à la Ferme de la Fustière

**Visite juin 2016**

https://lostas1onearth.wordpress.com/2016/06/29/chez-emmanuel-chemineau-a-la-ferme-de-la-fustiere/

Crédits photos: C. Manent

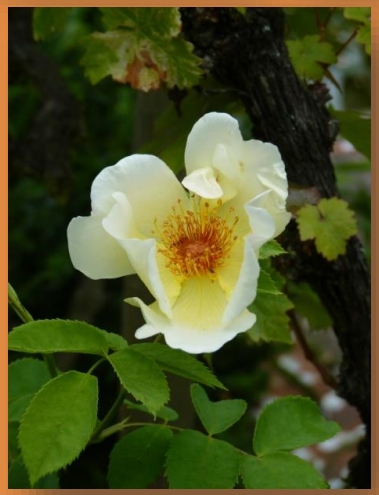


# Week-end Entre-deux-mers les 4 et 5 juin: Le 1er jardin que nous avons visité… à Floirac

Sur les coteaux de Floirac, un jardin inattendu, mêlant des airs d'Italie et d'Orient, ponctué de cyprès qui structurent le paysage et affirment les jeux de symétrie.

Crédits photos: C. Manent

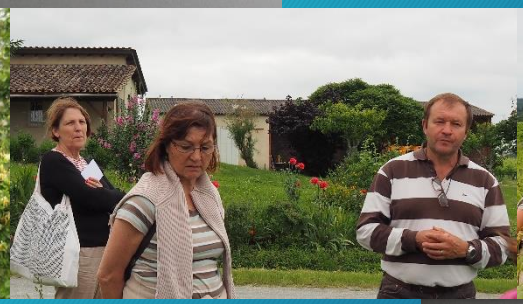
Crédits photos: D. Dupouy

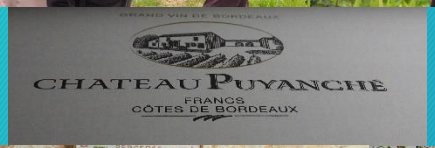


Crédits photos: C. Manent

Visite au Domaine de Puyanché (Entre-deux-mers) lors de notre week-end avec l'association

Domaine du Château PUYANCHE





Un petit verre dégusté avec modération bien sûr, et tout le monde retrouve le sourire!!

Travail de la vigne en Agroforesterie

« L'enherbement du milieu de rang possède de nombreux avantages : il nous permet de maitriser la production en réduisant les apports hydriques, limiter concrètement l'érosion des sols sur les parcelles en pente, tout en favorisant le développement de la faune auxiliaire nécessaire au bon équilibre de la vigne. »

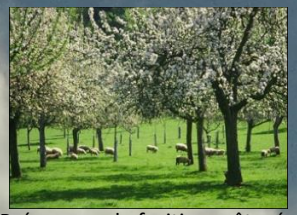
Floraison de la vigne

Un grand merci à Bernadette et Joseph ARBO de nous avoir reçu sur leur domaine et fait découvrir l'Agroforesterie ainsi qu'une dégustation de leur vin…

http://www.vignobles-arbo.com/accueil/vignobles-aujourd-hui

# L'AGROFORESTERIE QU'EST-CE QUE C'EST ?

L'agroforesterie désigne les pratiques, nouvelles ou historiques, associant arbres, cultures et/ou animaux sur une même parcelle agricole, en bordure ou en plein champ.
Ces pratiques comprennent les systèmes agro-sylvicoles mais aussi sylvo-pastoraux, les pré-vergers (animaux pâturant sous des vergers de fruitiers)...


Pré-verger de fruitiers pâturés

Association fruitiers/maraichage

Association arbres/lavandin

Recherche de complémentarité : l'arbre remonte par exemple l'eau et les minéraux des couches profondes du sol pour les remettre à disposition des cultures de surface. La création d'un micro-climat sur la parcelle protège également les cultures et les animaux des stress thermiques et hydriques. L'arbre pourrait notamment permettre d'amortir les accidents climatiques, en partie responsables de la stagnation des rendements des céréales en Europe.
Les arbres permettent de diversifier les services et sources de revenu sur l'exploitation : productions agricoles, bois d'œuvre, bois énergie, fruits, fourrage, litière, paillage…
Les arbres restituent de la matière organique via les feuilles qui tombent au sol et la décomposition des racines : 40 % de la biomasse d'un arbre retourne au sol chaque année. Les racines structurent aussi le sol, facilitant son activité biologique. Ces apports améliorent donc la fertilité du système.

ASSOCIER ARBRES et VIGNES

Dès l'antiquité, on trouve des vignes arbustives, mariées à des arbres qui leur servent de tuteurs, telles que les traditionnelles « Piantata Emiliana » de Toscane. Les joualles sont quant à elles des parcelles complantées de vignes et d'arbres fruitiers.  Aujourd'hui des systèmes modernes et facilement mécanisables sont développés par certains viticulteurs. Contrairement aux idées reçues, l'arbre n'est pas un obstacle physique ou physiologique pour les cultures. Au contraire il est un allié précieux : la présence d'arbres assure une protection climatique et biologique des vignes, améliore la qualité des sols et leur capacité de stockage d'eau.

Domaine de Puyanché

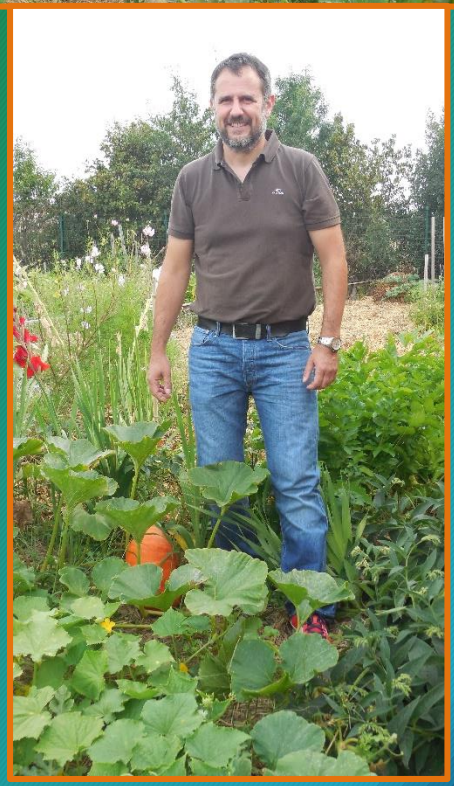
Crédits photos: Chantal Manent

Pour aller plus loin: http://www.agroforesterie.fr/definition-agroforesterie.php
http://agridurable.fr/fr/bonnes-pratiques-de-lagriculture-durable
http://www.agroforesterie.fr/video-agroforesterie.php

# Le jardin d'Olivier et de Nora rime avec « expérimentation »

Ce couple de Tournefeuillais travaille leur parcelle depuis 3 ans et prennent beaucoup de plaisir à expérimenter, cultiver et récolter.
On retrouve les légumes traditionnels sur leur parcelle comme les pommes de terre bintje, diverses variétés de tomates, poivrons, courgettes, aubergines, potiron, fenouil, betterave rouge, haricots verts (talisman), radis noir, …
Olivier expérimente l'étêtage des tomates pour qu'elles aient plus de force ; leurs pieds semblent très fructifères. Il a mis en place deux variétés d'aubergine (greffée et non greffée). Par contre, la culture du concombre l'a déçu.
Olivier et Nora ont planté un pied de consoude pour faire du purin. Les graines de potiron semées sur le compost prolifèrent et laissent apparaitre d'énormes fruits orange.
Ils ont tenté la pastèque qui donne déjà des fruits. Fraisiers et framboisiers, eux, sont en terrain connu.
Leur jardin est bien structuré même si Olivier veut toujours mieux faire. Il leur donne beaucoup de satisfactions, mais pour le moment, ils préfèrent donner la priorité à leur petite Maïa.

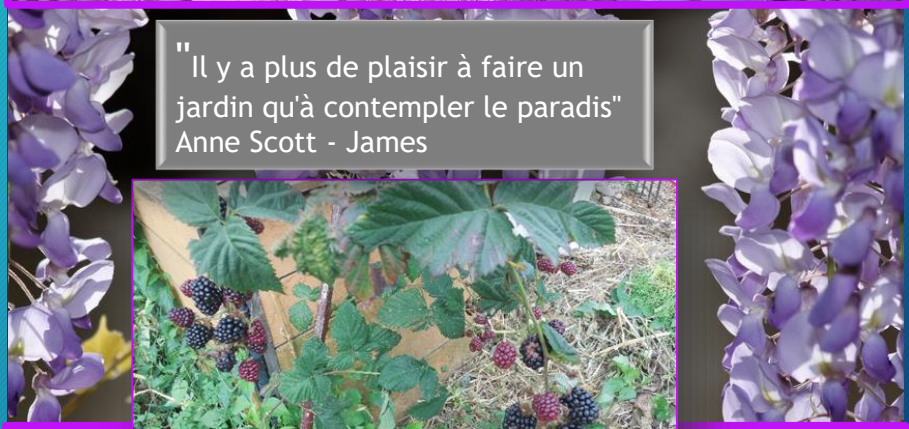
" Sois satisfait des fleurs, des fruits, même des feuilles si c'est dans ton jardin à toi que tu les cueilles!"



*Interview Parizad Akbaraly & Monique Pujol*
*Photos: Monique Pujol*

# L'épanouissement par le jardin

Incitée par son amie qui avait pris la parcelle, Geneviève est arrivée peu après la création des jardins, il y a 9 ans. Elles ont désherbé et amendé avec leurs conjoints car le terrain n'avait pas été occupé depuis longtemps.
Bien qu'elle jardine seule, maintenant, elle n'a pas à le regretter. C'est un endroit tranquille pour elle qui lui permet de s'isoler, oublier les soucis.
Elle aime la variété, le mélange des fleurs et des légumes et laisse faire la nature. Elle a déjà récolté les pommes de terre et a paillé la terre.
Actuellement, elle donne la place aux tomates, fraises, haricots verts, courgettes, blettes, potiron, …
La récolte des petits fruits rouges comme les framboises et mûres colore ses desserts qu'elle peut associer à la rhubarbe qui s'est bien développée.
Les roses de Noël, la glycine, les cosmos, les glaïeuls, les jacinthes d'eau agrémentent le potager au cours des saisons.
Geneviève aime enfourcher son vélo pour se ressourcer dans son jardin. Elle y prend beaucoup de plaisir et malgré le travail fourni, sa récompense est de manger de bons légumes.



*Interview Parizad Akbaraly & Monique Pujol*
*Photos de Geneviève et des mûres: Monique Pujol*
*Glycine: internet*

# Le pourpier *Portulaca Oleracea*

## … Ne l’oublions pas !

Photos internet

### *Origine et histoire*

Plusieurs hypothèses : le nom botanique "Portulaca" viendrait du latin "portula" qui signifie "petite porte", en référence à la partie supérieure de la capsule qui s'ouvre comme le couvercle d'une boite ; l'origine étymologique pourrait venir également du latin "porcula" ou "porculaca", à rapprocher de "porcus" qui signifie "porc" (le pourpier étant donnée en nourriture aux cochons dès l'antiquité). Le second nom botanique "Oleracea" vient du latin "olus" qui signifie "légume", car le pourpier est utilisé en cuisine comme un légume. Le nom commun de pourpier vient du latin vulgaire "pullipes", qui est composé de "pullus" (qui signifie "poulet") et "pes" (qui signifie "pied"), soit littéralement "pied de poulet", à cause de sa forme.
Il est originaire des régions tempérés d'Europe et d'Asie. Existe à l'état spontané dans les champs, bord des chemins, remblais et décombres. Il y a 4000 ans, les Egyptiens l’utilisaient comme légume, épice, plante thérapeutique. Dioscoride (40-90) médecin, pharmacologue et botaniste grec, reconnait les propriétés astringentes du suc du pourpier, et le conseille pour les inflammations des yeux et d'autres parties du corps. Dans l'Antiquité on rapportait le fait que pris en nourriture le pourpier amortissait le venin des flèches empoisonnées et celui des serpents. Pline, écrivain et naturaliste romain du Ier siècle, recommandait le pourpier pour les douleurs et les ulcères des amygdales. Au Moyen âge, les graines étaient moulues puis mélangées à la farine, il figure dans la pharmacopée asiatique pour traiter les coliques, diarrhées et les dysenteries. Les graines étaient aussi utilisées pour traiter les problèmes respiratoires et les vers intestinaux ; son jus, apaisant, en cataplasme pour traiter les maladies de peau.
L'espèce P. lutea, poussant sur les plages des îles et atolls du Pacifique, a été une source importante de vitamine C aussi bien pour les navigateurs souffrant du scorbut que pour les populations des atolls isolés (Tuamotu, Kiribati, Tuvalu). Un auteur ancien estimait à 1kg par semaine et par personne la consommation du pourpier jaune aux îles Phœnix (Pacifique sud).
Le pourpier commun est maintenant présent dans toutes ces îles ; en Polynésie certains l'utilisent pour améliorer l'alimentation des porcs.

Planche Wikipédia

## *Propriétés et bienfaits*

Le pourpier est intéressant pour sa grande richesse en vitamine C et en acides gras polyinsaturés oméga-3. Il contient également de la provitamine A, ainsi que les vitamines B1, B2, B6, E, du fer, du potassium, du magnésium, du calcium et du phosphore. Il contient beaucoup d'acide oxalique (en partie responsable du gout acidulé des feuilles).
Le pourpier est une source d'antioxydants naturels. Les acides gras oméga 3 agissent en améliorant la fluidité des membranes cellulaires, facteur essentiel de la vitalité de l'organisme. Leur rôle dans la protection cardio-vasculaire a été largement démontré, mais ils ont de multiples autres effets bénéfiques, tels que : traitement ou prévention du diabète, troubles du système nerveux, …
Les antioxydants (vitamine C, bêtacarotène, vitamine E, glutathion), en éliminant les radicaux libres, renforcent l'action protectrice des acides gras oméga 3 au niveau cellulaire. Outre ces actions, on trouve également d'autres vertus au pourpier : dépurative, diurétique, laxatives. Son indication principale est la protection cardio-vasculaire. Le pourpier est largement consommé en Crète, il fait partie du "régime crétois".

Quelques indications secondaires :

- faire une infusion avec les feuilles pour soulager les maux de tête, apaiser le mal de gorge, faire baisser la fièvre et combattre les inflammations.
- jus de feuille fraîche écrasée pour "nettoyer les yeux " en cas de conjonctivite, ou d'inflammation des paupières.
- feuilles et tiges broyées et mélangées à de l'eau donnent un liquide considéré comme hypotenseur et antidiabétique.
- suc contre les ulcérations des gencives.
- frais, broyé et mélangé à un corps gras comme onguent sur les "déchirures " musculaires, les entorses, les traumatismes des parties molles, ou pour apaiser la peau irritée, pour prévenir le vieillissement cutané (apport d'acides gras protecteurs et antioxydants).
- tisane ou potage de pourpier apaisant, décontractant, "rafraîchissant " et diurétique.

Ailleurs… :

- Les graines seules (minuscules) étaient utilisées encore récemment aux Antilles pour éliminer les vers intestinaux (10g de graines dans ½ litre de lait, bouillir, 1 verre le matin) mais aucune étude pharmacologique ne justifie cette indication.
- En Iran : le pourpier permettrait de réduire voir guérir le lichen plan buccal, difficile à traiter autrement que par voie chirurgicale.
- En Chine : les colorants bétacyanine du pourpier permettraient de lutter contre la sénescence cérébrale.
- Au Japon : certains polysaccharides du pourpier seraient antiviraux.
- En Turquie: L'ajout de pourpier séché à la ration alimentaire de poules pondeuses augmente la production d'œufs, améliore le rapport omega6/omega3 des lipides de l'œuf sans diminuer la quantité de cholestérol total.

Déconseillé pendant la grossesse et l'allaitement du fait de ses propriétés diurétiques. A utiliser avec prudence par les hypertendus et ceux qui souffrent de lithiase urinaire à oxalate de calcium (calculs rénaux).

## Variétés et culture

Nom commun : Pourpier commun, Pourpier maraîcher, Pourpier potager, nommé par les anglophones 'Purslane' ou 'Common Purslane'.
Nom latin : Portulaca oleracea L.
Famille : Portulaceae.
Cette famille comprend une centaine d'espèces vivaces ou annuelles semi-succulentes, dont Portulaca oleacea ssp. sativa qui est aussi comestible et se distingue par des feuilles dorées.
Plante annuelle succulente aromatique. Port : étalé, rampant. Feuillage : vert vif, en rosette sur des tiges charnues rougeâtres. Feuille sessile, oblongue - renversée, de 1 à 2 cm, épaisse, succulente. Floraison : en été (juin-août). Petite fleur en coupe à l'aisselle des rosettes, 5 pétales tombant assez rapidement. Couleur : jaune. Croissance : rapide. Hauteur : 10 à 30 cm.
Plantation : au printemps courant avril - mai, en place à la volée ou tous les 15 cm.
Multiplication : au printemps, par semis étalé dans le temps jusqu'en juillet ou bouturage en été.
Se récolte avant la floraison.
Le pourpier commun est très répandu (cultivé ou sauvage) et pousse toute l'année sous les tropiques comme dans les régions tempérées chaudes. Il pousse facilement et rapidement aussi bien dans de la terre "riche " que sur des substrats "impossibles ", rocailleux ou sablonneux. Le pourpier possède la possibilité d'adapter son métabolisme (métabolisme acide crassulacéen*) aux conditions climatiques (grande sécheresse ou grande chaleur). Les fleurs jaunes ne durent qu'une journée et le fruit capsulaire est plein de graines noires, de taille inférieure à 1 mm, qui se transportent facilement d'où l'ubiquité de cette petite plante. Dans les régions à hiver froid, c'est une plante annuelle qui pousse pendant l'été et l'automne. Elle est considérée (à tort !) comme une peste végétale car recouvrant assez rapidement les sols sarclés (cultures maraichères, jardins), il suffit de l'arracher s'il devient envahissant. Il existe de nombreuses espèces de Portulaca : certaines sont sauvages et comestibles, d'autres cultivées, comestibles ou décoratives, aux fleurs de couleur mauve, violette, rose.
*Le métabolisme acide crassulacéen (CAM Crassulacean acid metabolism) est un type de photosynthèse qui permet à certaines plantes terrestres chlorophylliennes de fixer le carbone.

## En cuisine

Cette petite plante discrète mais cosmopolite a été pendant des siècles consommée en salade, en potage. Elle fait partie du célèbre "régime Crétois" qui diminue le risque de troubles cardiovasculaires. A l'heure actuelle peu de gens le connaissent ou le consomment (on élimine cette plante jugée trop envahissante dans les jardins) on la rencontre néanmoins sur certains marchés tropicaux ou des pays du pourtour méditerranéen. Bien que les tiges encore jeunes soient comestibles (on peut les préparer au vinaigre comme des cornichons), on ne garde généralement que les feuilles et les petites tiges fines et bien tendres, que l'on détache simplement des tiges centrales. Comme le pourpier pousse tout près de la terre, et surtout s'il est sauvage, il faut le rincer abondamment dans plusieurs bains d'eau fraîche avec un peu de vinaigre. Le pourpier est mangé cru le plus souvent, mais on peut aussi le cuire pour changer un peu.

Sources :
http://www.phytomania.com/pourpier.htm
http://www.after-plastie.com/fr/abc-sante/P/708-pourpier

*Sophie Moreno*

**Recettes et bien d'autres idées pour utiliser le pourpier à le fin du bulletin!**

**Une fois n'est pas coutume… je vous présente un film qui m'a bouleversé… et fait réfléchir sur le devenir de ces arbres multi centenaires…**
**synopsis du film suivi d'un texte de Jean-Luc Mercier qui traduit bien le fond de ma pensée…*Chantal***

# L'OLIVIER

Photos tirées du Film de Iciar Bollain: El Olivo (L'Olivier)

« Alma, jeune femme engagée, reprend l'exploitation agricole de son grand père.
Ce dernier a été contraint de vendre son olivier millénaire à une multinationale et ne s'en est jamais remis. Alma décide de renverser l'ordre établi et remonte la piste de cet arbre unique, dernier ancrage dans ses terres familiales. Ce voyage rocambolesque l'amène au cœur d'un combat de David contre Goliath. »
Date de sortie 13 juillet 2016

**Monument vivant, l'olivier millénaire, chargé de symboles souvent liés à la vie du Christ, fascine et se vend très cher. Mais au prix de quel massacre ?**

JEAN-LUC MERCIER publié le: 21/10/2011 | Mis à jour le: 30/07/2016
Publié dans : SCIENCE - CONSCIENCE DE LA NATURE, DE LA CONNAISSANCE À LA PHILOSOPHIE

Le rapport de l'homme à l'arbre est complexe et riche. Le lien est parfois intime, dans la culture et les croyances. Si le châtaignier arbre vivrier est de ceux là, l'olivier inspire plus d'admiration, de respect et d'interrogations. Dans la trilogie blé, vigne, olivier, la symbolique de la vigne, du vin, et son attache à la résurrection sont très fortes. Pas plus pourtant que la symbolique de l'olivier liée à la vie du Christ, notamment. Cette aura historique, religieuse et culturelle donne à cet arbre une dimension quasi mythique qui provoque à son égard un véritable engouement mais se transforme en dangereux business.
2000 ans après la Passion du Christ, difficile de ne pas faire un parallèle entre celle-ci et le terrible sort que l'homme réserve à des milliers d'oliviers, y compris centenaires, voire millénaires. Triste manière de célébrer un tel anniversaire ! La passion « matérialiste » pour les oliviers fait payer un très lourd tribut à ces monuments vivants.
Quel œil attentif n'a pas remarqué aux abords d'une grande surface de bricolage, ou sur un parking de jardinerie, de vieux oliviers agonisants, voire desséchés, avec la trace d'un prix sur l'étiquette, témoin du mercantile supplice auquel on les a destinés. L'être quasi sacré réduit en vulgaire objet décoratif à vendre !

Si l'olivier, contrairement au Christ qui le fait à quatre reprises selon les évangiles synoptiques, ne peut annoncer sa mort, bien des signes devraient nous mettre en garde quand on l'arrache à sa terre pour l'expatrier vers des contrées inconnues : climat, sol, rythme des saisons, qualité de l'air, exposition…
« Oui, mais il y a la résurrection ! », diront certains. S'il est vrai que l'olivier porte en lui cette capacité presque miraculeuse de « renaître » quand tout laisse croire qu'il est mort, faut-il pour la résurrection d'un seul en sacrifier douze ?

**Entre foi, culture et snobisme, l'appropriation et l'exhibition d'oliviers millénaires**

Pas certain que les acquéreurs potentiels mesurent ce que représentent 500, 1000 ou 2000 ans d'existence. Encore moins certain que l'envie d'acquisition s'accompagne d'un véritable respect pour la vie végétale. La longue histoire de la culture de l'olivier dans les campagnes méditerranéennes est accompagnée du prestige dont y jouit l'arbre de par ses propriétés, ses vertus, donc son rôle nourricier et protecteur. S'y ajoutait l'admiration pour sa longévité : l'olivier, en devenant multiséculaire, indifférent au temps qui passe, représentait une vraie richesse patrimoniale transmise de génération en génération, autant que le symbole des valeurs liées au respect de la terre et de la vie (**). Richesse et symbolique sont restées inscrites en filigrane dans la mémoire collective et, ajoutées à la forte connotation « religieuse » de l'arbre, sont rapidement devenues prétexte à l'acquisition des plus beaux spécimens par des particuliers, à l'heure où la déprise agricole favorisait l'abandon des oliveraies. La vente après arrachage des vieux oliviers a permis à nombre de particuliers d'exhiber aux yeux de leurs visiteurs les spécimens acquis : une manière d'affirmer son goût pour le beau et l'histoire, autant que sa fortune et son «attachement à des valeurs et une culture». Entre la démarche sincère et le snobisme, difficile de faire le tri, mais l'effet de mode est lancé : chacun veut son olivier, et qu'importe qu'il provienne de pépinières ou d'arrachages massifs.

*(**) Les Paysans de Languedoc, Emmanuel Le Roy Ladurie (1966)*

**Vieux oliviers : pillage des paysages et spéculation vont bon train**

Après des décennies de déterrage incontrôlé, la législation française interdit l'arrachage des oliviers, sauf exceptions très encadrées. Il n'en est pas encore ainsi dans d'autres pays du bassin méditerranéen où des spéculateurs achètent tous les plus beaux spécimens, et les conservent en prévision de l'augmentation conséquente de leur valeur liée à leur raréfaction sur les marchés. Des gens sont prêts à payer de colossales fortunes pour avoir, l'olivier de l'an zéro.

Ainsi, le 8 octobre 2011, comme le rapporte Le Figaro Economie ,« 44 oliviers venus d'Espagne et du Portugal étaient présentés en motte au château de Montastruc-la-Conseillère et 17 ont été vendus », avec la perspective d'une seconde vente au printemps suivant pour les autres spécimens, « a précisé l'organisatrice Roamhy Machoïr, ravie d'avoir reçu "plus de 400 visiteurs en deux jours"». On apprend que dans cette vente d'exception, « un olivier millénaire (…) a été adjugé 64 000 euros à un client français dont l'identité n'a pas été révélée ». Contemporain de l'époque du Christ, puisque son âge semble dépasser les 2000 ans, cet arbre arrivé du Portugal, un olivier Domitien (baptisé en hommage à l'héritage romain laissé en Espagne), fait 6,90m de circonférence, 3,10m de hauteur et pèse 10 tonnes. Pour les secondes enchères, il est précisé que deux Fargas seront mis en vente : « Ce sont des "pièces rarissimes" classées en Espagne au patrimoine historique (…). Un collectionneur espagnol a pu les acquérir, quand ils étaient encore en terre il y a quelques années, juste avant la promulgation d'une loi interdisant la sortie des oliviers millénaires de la province de Valence », peut-on lire dans Le Figaro.

« Les oliviers «Fargas » sont les plus insolites monuments vivants légués depuis les origines du pays. Ils sont comme un précieux trésor archéologique hérité des anciens grecs et romains » (1001huiles.fr).
**Des hommes pensent-ils pouvoir toucher du doigt l'éternité et s'approprier l'histoire de l'humanité en donnant une valeur marchande au « monument vivant » qu'ils achètent ?**

https://scribium.com/jean-luc-mercier/a/oliviers-mythiques-de-1000-a-2000-ans-lhistoire-sacrifiee/

# La vie des abeilles sociales

Suite du bulletin n° 57

- Vie organisée en communauté,
  → la colonie, l'essaim
- Coopération avec partage des tâches entre les différents individus et entre les générations.
- Colonie populeuse: jusqu'à 50000 individus

## Les castes

Caste = groupe d'individus morphologiquement différents et au comportement spécialisé.

3 castes

| L'ouvrière | Le male | La reine |
|---|---|---|
| | | |

# L’ouvrière

- Fonction : FAIT TOUT ! sauf la reproduction
- Anatomie : plusieurs glandes
- Naissance : 21 j
- Durée vie : 42 j max et 6 mois pour abeille d’hiver
- Organes génitaux : Atrophiés
- Langue : Développée
- Dard :  Oui

# Le male ou faux bourdon

- Morphologie : Corps trapu, gros yeux
- Fonction : Reproduction
- Naissance: 24 j
- Durée vie : du printemps à l’automne
- Organes génitaux : Oui
- Langue : Courte
- Dard : Non

# La reine

Fonction : Reproduction
Morphologie : Abdomen volumineux avec 2 anneaux en plus
Naissance :16 j
Durée vie : 4 ans
Organes génitaux : Oui
Langue : Courte
Dard : Oui

# Cellule de Reine

Élevage d'une reine dans une cellule spéciale :
la cellule royale
Plus vaste et de forme ronde (pas hexagonale)
Construite sur les rayons, à la demande.

# La phase nuptiale

Les males se regroupent sur des « lieux de rassemblement ». Ils peuvent parcourir jusqu'à 17 km.
La reine vierge est mature sexuellement à 5 ou 6 jours.
Elle effectue son vol nuptial où elle rejoint un lieu de rassemblement (jusqu'à 3 km).
La reine s'accouple avec une dizaine de male environ, sur une période de 10 jours maximum.

## L'accouplement

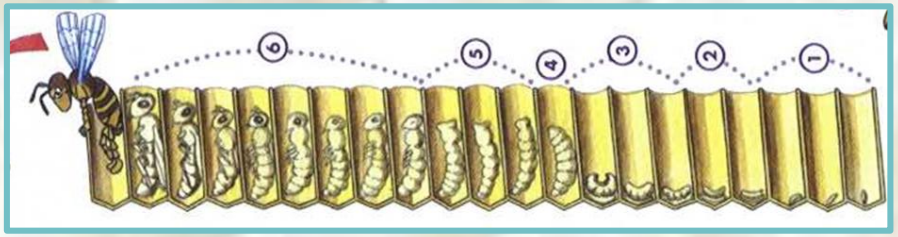
La reine est fécondée en plein vol (10 m du sol) durant 5 secondes.
En général, le couple tombe par terre et se détache.
Le male perd ses attributs sexuels et … meurt.
Le reine emmagasine le sperme dans sa « spermathèque »
Elle ne connaîtra plus de vol nuptial de son existence.

# La ponte

Jusqu'à 2000 œufs par jour avec une reine jeune.
A partir d'un ovule fécondé (ovule + spermatozoïde), naît une femelle (reine ou ouvrière).
A partir d'un ovule non fécondé, naît un male (parthénogenèse*). Curieusement, le mâle a une origine uniquement maternelle.

***La parthénogenèse*** est un mode de reproduction indépendant de toute sexualité permettant le développement d'un individu à partir d'un ovule non fécondé.

# De l'œuf à la naissance



- Durée 21 j (pour l'ouvrière)
- 1) Œuf (1er au 3e jour)
- 2) Larve nourrie à la gelée royale (4e au 6e j)
- 3) Larve nourrie de pollen et de miel (6e au 8e)
- 4) Operculation de la cellule (9e jour)
- 5) Transformation en nymphe (10e au 12e jour)
- 6) Insecte parfait (13e au 21 jour)
- 7) Naissance au 21e jour.

# L’alimentation des larves

- Gelée royale (potion magique)
Secrétée par les glandes hypopharyngiennes et mandibulaires.
Mélangée à : sucs digestifs, eau, miel, pollen.
Sa composition et ses effets restent une énigme pour les scientifiques

- Larves d’ouvrière et de male :
nourries au départ avec de la gelée royale, ensuite exclusivement de miel et pollen.

- Larves de reine :
nourries exclusivement de gelée royale

- *A partir d’un même œuf (femelle), l’alimentation exclusive ou non en gelée royale, détermine la caste (reine ou ouvrière)*

# L’alimentation des adultes

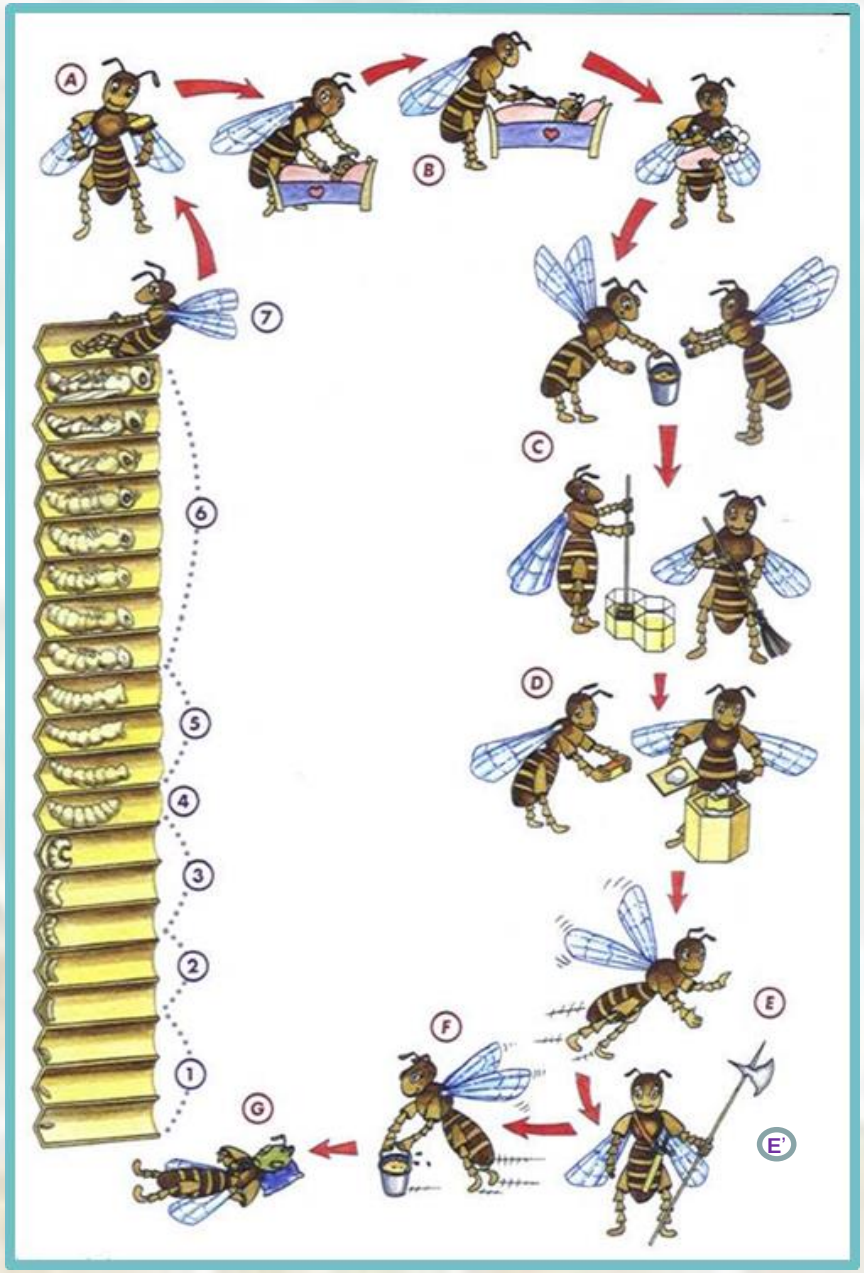
- **Miel** → Glucides
élaboré à partir du nectar et du miellat.
Echanges salivaires (trophallaxie) puis déshumidification

- **Pollen** → Protéines (& lipides)
récolté sur les fleurs
- **Eau** : importance pour la nourriture des larves et la « climatisation » de la ruche
- Pour la reine, en supplément un « super-aliment »
→ **la gelée royale** …

# Chacune a son poste!

A - nettoyeuse
B - nourrice
C - manutentionnaire
D - bâtisseuse
E - ventileuse
E'- gardienne
F - butineuse
G - mort

La suite dans notre prochain numéro de Nov. Déc. 2016



**Dans mon rucher** - *Grace ALLEN apicultrice 1919*

J'aimerais que le monde agité et malheureux
Puisse venir s'asseoir ici avec moi
Et regarde au loin s'écouler le jour
Et voit les choses que je vois.
Oh, ce n'est pas un horizon grandiose.
Non, seulement des ruches alignées
Et le bleu du ciel au-dessus de l'arbre

Mais tandis que vous êtes assis et que vous jetez
Le regard vers les ruches et le ciel,
Un sentiment furtif, venu d'ailleurs
Vous apporte la sensation
Que de vieux rêves sont réalisés.

Photographie des ruches lors de la fête de la nature.
Batterie de la pointe, Palaiseau. 13 mai 2012

J'aimerais que le monde fatigué et malade
Puisse venir de partout
Pour écouter sous les arbres
Les abeilles à leur retour
Ça les guérirait jusque au fond de l'âme
Alors, plus de lassitude, fini l'épuisement.
De quoi leur donner le repos parfait.

Car pendant que vous écoutez tranquilles
Sous les arbres gentiment penchés
Ne sentez-vous pas un léger souffle?
C'est la paix qui vous touche
En écoutant le murmure de la ruche.

Notre ornithologue préféré nous présente…

# le Coucou

*Cuculus canorus*

Crédit photo: ARDEA/MARY EVANS/SIPA

Photo internet

Le chant du **Coucou** est le plus connu des chants d'oiseaux et pourtant ses mœurs sont encore assez mystérieuses. Abandon de progéniture, parasitisme, infanticide, polyandrie, polygynie, son dossier à charge pèse lourd et seule la consommation de chenilles poilues comme la processionnaire du Pin peut être portée à son actif. D'ailleurs son gilet de forçat à rayures comme celui de l'épervier indique bien que nous avons là un criminel en puissance qu'il s'agit de surveiller. Il arrive chez nous aux alentours du premier avril et cesse de chanter à mi-juin. Seul le mâle émet le fameux «coucou », la femelle produisant des grognements sans intérêt. La femelle surveille attentivement et discrètement les pontes des oiseaux qu'elle va parasiter. Il faut que la ponte ait commencé mais pas encore la couvaison. Profitant de l'absence des géniteurs, elle vole un œuf, le mange ou le jette, le remplace par son œuf et disparait rapidement. Elle peut pondre un œuf sur le sol et le placer dans un nid à l'aide du bec, par exemple dans le nid du Troglodyte à l'ouverture étroite. Le jeune Coucou éclot rapidement, jette les autres œufs et les jeunes qui l'entourent par-dessus bord et accapare toute la nourriture des parents adoptifs. Il grossit beaucoup plus que ceux-ci et doit souvent quitter le nid avant sa rupture et se percher à côté. Les parents adoptifs se posent quelquefois sur leur dos pour les nourrir. Plus on entend de coucous, plus le milieu est riche et diversifié. Le quartier des « trois cocus » (de tres cocuts en occitan qui signifie trois coucous) à Toulouse devait être un tel milieu. Le choix des espèces parasitées varie beaucoup d'un pays à l'autre, d'une région à l'autre mais une cinquantaine d'espèces en France de passereaux sont élues. L'oiseau choisi peut soit accepter l'œuf, soit le rejeter, soit abandonner son nid et aller pondre ailleurs.

Les œufs de coucou ressemblent souvent beaucoup à ceux de leurs hôtes comme si la femelle pouvait choisir les motifs dessinés sur la coquille. En réalité, la femelle pond dans le nid de l'espèce qui l'a élevée et la ressemblance se fait par sélection génétique. Il y a donc autant de micro-sous- espèces que d'espèces parasitées avec succès. Ces espèces sont toujours des espèces insectivores mais quelquefois, par erreur ou par nécessité impérieuse de pondre, l'œuf se retrouve dans le nid d'une espèce granivore ou végétarienne et dans ce cas, le jeune coucou est condamné.

Quatre-vingt autres espèces d'oiseaux parasitent les couvées mais ce parasitisme peut n'être qu'accidentel. Les oiseaux se volent régulièrement les nids, les matériaux des nids, les proies, les partenaires sexuels, les territoires et sont plus enclins à obéir à la loi du plus fort qu'à toute autre loi.

Les jeunes Coucous ne voient jamais leurs vrais parents et partent de nuit, seuls ou en groupes lâches passer l'hiver en Afrique d'où ils reviendront chez nous au printemps commettre de nouveaux méfaits. *Bernard*

# Le lis de Cafres

## (Schizostylis coccinea)

Nommé par les anglophones « Kaffir Lily »

Le lis des Cafres ou Schizostyle écarlate ( famille des Iridacées ).
Originaire d'Afrique du Sud, on le connait aussi sous le nom de glaïeul écarlate, le nom de lis des Cafres a pour origine la région de Cafrerie où il est très répandu dans cette zone humide . C'est une vivace vigoureuse (à rhizome) , qui préfère les sols plutôt humides dans une exposition ensoleillée ,voilà une plante qui présente l'avantage de fleurir en fin d'été et ce jusqu'aux gelées : une dizaine de fleurs se regroupent sur la tige en un épi de 30 cm et permet de confectionner de jolis bouquets . Rustique, on pourra la pailler en hiver pour lui éviter un excès d'humidité si la météo est très arrosée.
Sa multiplication se fait par division de la touffe au printemps, mais que tous les 3 ou 4 ans.
Idéale en bords de bassin , mais elle se satisfait de tous types de sols à condition de veiller à un arrosage régulier et soutenu.

Rouge clair pour l'espèce type, elles sont rouge vif et plus grandes pour 'Major', rose saumon pour 'Mrs Hegarty', rose clair pour 'November Cheer', les variétés les plus courantes.
Il existe une variété blanche, Schizostylis coccinea Alba.
Les plantes mesurent de 40 à 70 cm lors de leur floraison.

Régine Célié

Photo internet

« Une figure fractale désigne des objets dont la structure ne change pas même si on les regarde à des échelles différentes. La Nature en a fait elle-même, sous forme de paysages, de plantes, d'animaux etc. »

Les FRACTALES
Les FRACTALES
Les FRACTALES
Les FRACTALES
Les FRACTALES

Grand Canyon, Arizona

Lobelia

Tentacule

# FRACTALES ET MORPHOLOGIES VEGETALES

La théorie des fractales est due au mathématicien Benoît Mandelbrot qui étudie une certaine famille de formes, dites « fractales ». Ce qualificatif passé dans le langage courant est un néologisme forgé par Mandelbrot en 1975 à partir du latin « fractus » dérivant du verbe « frangere » : casser, mettre en pièce, briser en fragments irréguliers. Fractal signifie fragmenté, fractionné, irrégulier, interrompu. Les formes dont traite la théorie des fractales se caractérisent par leur complexité intrinsèque et une irrégularité fondamentale qui se manifeste à toutes les échelles d'observation.
Pour son inventeur, la théorie des fractales « vient ajouter de nombreux « caractères » nouveaux à l' « alphabet » que Galilée avait hérité d'Euclide. » Selon Galilée, la Nature parle le langage des mathématiques, ses caractères sont des cercles, des carrés, des triangles… Pourtant, un grand nombre de formations naturelles ne peuvent être représentées par les seules notions de la géométrie euclidienne. Mandelbrot « affirme que de nombreuses formes de la nature sont si irrégulières et fragmentées que, en comparaison avec la géométrie d'Euclide, la nature manifeste non seulement un degré plus haut mais aussi un niveau différent de complexité. »
« Les nuages ne sont pas des sphères, les montagnes ne sont pas des cônes, les côtes ne sont pas des cercles, l'écorce n'est pas lisse et l'éclair ne se propage pas en ligne droite. »

Qu'est-ce qu'un objet fractal ? Pour Mandelbrot, « une des caractéristiques principales de tout objet fractal est sa dimension fractale », « nombre qui quantifie le degré d'irrégularité et de fragmentation d'un ensemble géométrique ou d'un objet naturel… »
Fractal se dit d'une figure géométrique ou d'un objet naturel qui combine les caractéristiques suivantes :

- Ses parties ont la même forme ou structure que le tout, à une échelle différente et quelquefois légèrement déformées.
- Sa forme est soit très irrégulière, soit extrêmement interrompue ou fragmentée, quelle que soit l'échelle d'observation.
- Il contient des « éléments distinctifs » dont les échelles sont très variées et couvrent une très large gamme.

Un ensemble fractal a une structure fine, c'est-à-dire présente des détails à toutes les échelles. Il est trop irrégulier pour être décrit dans le langage de la géométrie euclidienne.

# Quelques illustrations dans le règne végétal : Géométrie, poésie et plaisir des yeux…

Aloe Polyphylla

Pelecyphora aselliformis

Crassula Buddha's Temple

Dahlia

Revers d'une feuille de nénuphar Victoria Amazonica

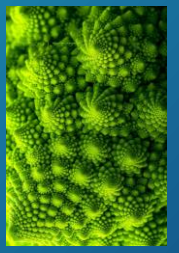
« Fleurs comme un tapis de bijoux »

Chou rouge

Tournesol

Drosophyllum lusitanicum

Hoya Aldrichii



Chou romanesco

Cactus

Succulente spirale

Camélia

Viola sacculus

Ludwigia Sedioides

Feuille escalier

Sources : https://www.ipnoze.com/2015/04/27/photos-plantes-geometriques/
« L'invention des formes » Alain Boutot. Editions Odile Jacob, février 1993.
gsite.univ-provence.fr, dossier « Les formes fractales dans la nature »
« Le monde des fractales » Jacques Dubois, Jean Chaline. Editions Ellipses, 2006.
En savoir plus : les films de François Tisseyre "La dynamique du lapin" et de Jacques Brissot et Monique Sicard "Adrien Douady et les images fractales"

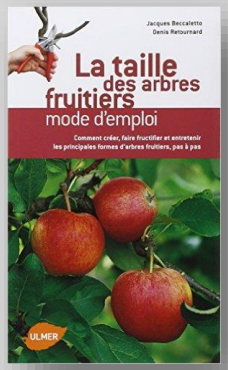
http://www.lemonde.fr/sciences/video/2015/02/15/du-brocoli-a-la-bourse-les-fractales-sont-partout_4576842_1650684.html#A7CzK44ha4w9pE1w.99
http://www.slate.fr/story/28791/les-fractales-de-mandelbrot-cest-bete-comme-un-chou-fleur-breton
http://pascale.et.vincent.bourges.pagesperso-orange.fr/fractales%20et%20chaos1/Chapitre%201.htm

# BOUQUINONS un peu, beaucoup….

**Je sème des engrais verts**

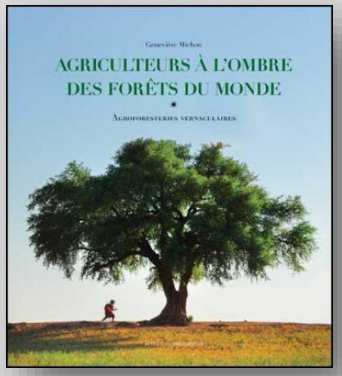
Pour un potager sain et productif...
Moutarde, phacélie, avoine... engrais verts : suivez le mode d'emploi, les conseils et choix du jardinier en chef de Terre vivante. Les tester... c'est les adopter ! Beaucoup de jardiniers hésitent à utiliser les engrais verts qu'ils connaissent mal et dont la gestion leur paraît compliquée. Excellent pédagogue, notre jardinier chef propose ici un mode d'emploi simple et clair de neuf engrais verts et tous les conseils pour faire votre choix.

Auteurs : Pascal Aspe - Jean-Jacques Raynal
Collection : Facile et Bio
Editeur : Terre Vivante Editions (25 janvier 2013)




**La taille des arbres fruitiers** En s'appuyant sur des dessins d'une grande précision, ce livre décrit, pas à pas, espèce par espèce, toutes les étapes de la taille des principaux fruitiers pommier, poirier, pêcher, abricotier, prunier, cerisier, vigne, figuier, olivier. Principes généraux. Taille de formation : plein vents, fuseaux, gobelets, cordons, palmettes, tridents, U simples, U doubles, candélabres, treilles, etc. Toutes les formes simples et attractives, présentant un intérêt pour les jardins d'amateurs, sont ici présentées : origine, avantages, inconvénients, porte-greffes conseillés et formation, à partir d'un scion ou d'un sujet déjà préformé du commerce. Taille de fructification et d'entretien : qu'il s'agisse d'un simple élagage périodique, ou d'une taille d'hiver annuelle rigoureuse, suivie d'opérations complémentaires en été, le type de taille adapté à chaque situation est décrit en détail. Taille de restauration : les opérations permettant de restaurer les arbres âgés ou déséquilibrés sont également présentées.

Auteurs: Jacques Beccaletto (Auteur), Denis Retournard (Auteur), Marie-Claude Eyraud (Illustrations) Collection: Facile et Bio
Editeur : Les Editions Eugen Ulmer (1 mars 2005)




Nous habitons aujourd'hui entre deux rives. Celle de la nature transformée par la technique, qui a éradiqué les forêts sauvages pour produire toujours plus et plus vite. En face, comme une image inversée, la rive de la nature « naturelle », que nous nous évertuons à protéger avec un effort proportionnel à celui que nous déployons pour la transformer. Contrairement à ce que l'on croit, ces deux rives ne s'opposent pas, mais relèvent du même mode de pensée. Notre propension à conserver n'est que le négatif de notre avidité à produire et à consommer.
Les agriculteurs du monde nous montrent qu'il existe d'autres façons d'envisager le rapport entre production et conservation. Les combinaisons multiples entre leurs arbres, leurs champs et leurs forêts constituent un véritable patrimoine agroforestier, qui révèle d'autres formes de relation entre forêt et agriculture.
De l'agroforêt indonésienne à l'arganeraie marocaine ou à la châtaigneraie corse, apparaît en filigrane un modèle général, qu'on peut qualifier de « forêt domestique ». Il n'oppose pas le blé à l'arbre, la rentabilité à la diversité, la compétitivité au partage.
Penser une partie du monde à la lumière de ce lien étroit entre l'homme et la nature permettrait de sortir de l'obsession de la production pour prendre en compte la qualité de vie et la préservation de la diversité biologique et culturelle. La forêt domestique nous invite aussi à repenser un développement qui n'essaierait plus d'imposer des modèles universels mais aiderait les sociétés qui le souhaitent à maintenir ou à reconstruire leurs systèmes selon leurs propres logiques.
De Geneviève Michon
IRD Éditions/Actes Sud - 2015

Septembre nous produit les plus délectables des fruits.
En septembre, le fainéant peut aller se pendre.
Quand août est pluvieux, septembre est radieux.

# TRAVAUX DU MOIS DE SEPTEMBRE PAR MONIQUE F.

## Au potager :

**Préparez** la terre sur les planches vacantes, désherbez, bêchez et incorporez compost et fumier.
**Récoltez l**es tomates, les melons, les pastèques, les courgettes, les concombres, les choux de Bruxelles, les navets, les poireaux, les patates douces, les piments et les topinambours.
**Semez** les choux cabus à feuilles lisses, les poireaux d'hiver, les épinards, les chicorées, les oignons, les navets, les fèves, le cerfeuil et le persil. **Semez les engrais verts** sur les planches inoccupées. **Plantez** les choux de Printemps, les poireaux, les pommes de terre hâtives, les petits pois, les fraisiers. Continuez les opérations de **désherbage** et de **binage** du sol. Complétez le **paillage** si celui-ci s'est réduit. **Buttez** les choux d'hiver. **Divisez** la sauge officinale.

## Au verger :

**Récoltez** les mûres, les framboises, les prunes, les raisins et les poires. **Plantez** les fraisiers et les grenadiers.
**Taillez l**es arbres à noyaux (abricotiers, pruniers ou pêchers) de façon légère en fin de mois. Les pruniers peuvent être élagués en cette période, mais n'oubliez pas de badigeonner les plaies de mastic cicatrisant car l'humidité de l'automne peut multiplier les risques d'entrées de maladies. **Greffez** en écusson les pêchers et les oliviers.
**Créez** votre verger si vous n'avez pas déjà la chance d'en posséder un. **Ramassez** tous les fruits tombés aux pieds des arbres avant qu'ils ne pourrissent pour éviter la propagation de maladies. **Ensachez** les raisins pour les protéger en attendant la récolte.

## Au jardin d'ornement :

**Commencez la plantation** des arbustes pour haies à feuillages persistants dès la fin du mois.
**Taillez l**es haies pour leur donner une belle forme avant l'hiver. Il est encore possible de donner une dernière taille aux buis et ifs en topiaires. **Arrosez** copieusement les arbustes plantés récemment pour assurer une meilleure reprise surtout si le temps est sec. **Palissez** les tiges exubérantes des jeunes rosiers grimpants en les arquant à l'horizontale pour provoquer un afflux de sève qui assurera une floraison plus abondante. **Taillez** les rosiers tiges en supprimant toutes les pousses apparaissant sur la tige principale.
**Multipliez.** Coupez des tronçons de 25 cm de tiges aoûtées pour les bouturer. Creusez une tranchée en « V » le long d'un mur et remplissez-la de sable grossier en son fond. Introduisez les boutures dont vous n'aurez conservé que les deux feuilles de l'extrémité supérieure. Remplissez la tranchée d'un mélange léger de terreau et de sable. Tassez et arrosez. Laissez en place tout l'hiver. **Continuez les semis** de bisannuelles à floraisons printanières. **Semez** les annuelles rustiques en place et les pois de senteur le long d'un grillage.
**Divisez** les touffes imposantes de plantes vivaces en les séparant avec un fer de bêche. Replantez les éclats immédiatement au jardin afin que les racines ne sèchent pas. **Rabattez** les vivaces dès la fin de la floraison.
**Récoltez** les graines pour les semer au printemps prochain.
Installez dès la fin du mois les bulbes printaniers. Pour un effet réussi plantez-les en groupes pour qu'ils forment de larges tâches fleuries le moment venu. Plantez les renoncules et les anémones.

Brouillards d'octobre et pluvieux novembre, font bon décembre.
A la Saint-Denis (9 octobre), l'hiver fait son lit.

# TRAVAUX DU MOIS D'OCTOBRE PAR MONIQUE F.

## Au potager :

**Semez** les choux, l'oseille, les panais, les épinards, les laitues d'hiver, les fèves, les radis. Semez certains engrais verts comme le trèfle violet, le seigle fourrager ou l'avoine. La culture de ces plantes permet une amélioration du sol, soit par l'action de leurs racines qui libèrent de l'azote naturellement soit par l'enfouissement de leurs parties aériennes dans la terre qui en se décomposant fourniront des nutriments. **Plantez** l'ail, la ciboulette, les oignons blancs. **Récoltez** carottes, navets d'automne, betteraves, radis noirs, les dernières tomates et les potirons. **Entretenez**. **Bêchez** le sol des parcelles laissées libres par les cultures récemment arrachées. Bêcher toujours superficiellement pour ne pas trop perturber la biologie du sol. Vous pouvez préférer un désherbage manuel suivi d'une aération au moyen d'une grelinette, processus moins agressif pour les micro-organismes. **Incorporez** du fumier, du compost ou tout autre amendement organique, ils se décomposent lentement et ne sont pas lessivés par les pluies, leur action s'étend sur le long terme. Le sol sera donc prêt à recevoir les cultures au printemps suivant boosté par cet apport en nutriments assimilés au fil des mois.

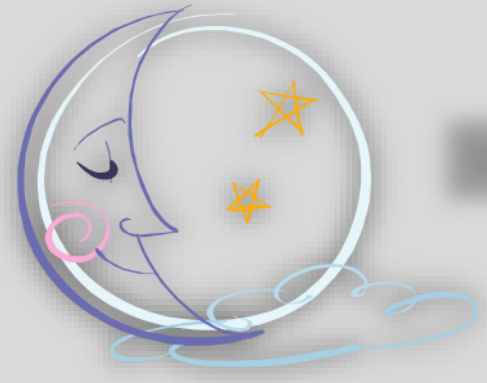
## Au verger :

**Creusez** le trou de plantation et apportez les amendements nécessaires à l'amélioration du sol.
**Taillez**. Profitez des journées sèches et ensoleillées pour tailler vos fruitiers à noyaux dès que les feuilles chutent, tels que les abricotiers, pêchers, pruniers et noyers. **Taillez** les framboisiers.
**Bouturez** les groseilliers à maquereau, les framboisiers et les myrtillers et les figuiers.
**Récoltez** les pommes, les poires, les châtaignes, les kiwis, le raisin, les noix et noisettes et les derniers fruits rouges : framboises, mûres, myrtilles.
**Nettoyez et binez** le pied des arbres. **Faites un apport en amendements** sous la couronne des arbres.

## Au jardin d'ornement :

**Plantez** tous les arbres et arbustes à feuilles caduques avant le gel. **Installez** les plantes de terre de bruyère : Camélias, Rhododendrons, Bruyères... N'hésitez pas à créer une haie libre au fond du jardin composée d'arbustes à fleurs et à baies : ils constitueront un abri de choix pour la faune et attireront les insectes mellifères et les oiseaux. **Taillez** les sujets ornementaux après la floraison estivale.
**Nettoyez** les massifs en retirant les plantes annuelles décrépies. Désherbez et binez régulièrement les massifs. Plantez.
**Mettez en place** les vivaces et les bisannuelles rustiques (primevères, pensées...). **Rentrez** toutes les plantes tropicales frileuses comme les orchidées, les hibiscus, les strelitzias etc... dans une serre ou un appartement chauffé à plus de 18°.
**Plantez** les bulbes à floraison printanière ou estivale (freesia, lys, narcisses, tulipes, muscaris...) dans un sol préalablement drainé avec un ajout de sable ou de gravier en terrain lourd et argileux.

# Et la LUNE dans tout ça?



## SEPTEMBRE

Elle sera ascendante du 9 au 21 : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.
Elle sera descendante du 1 au 8 et du 22 au 30 : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et rempoter.
Repos le 1, 6, 16, 18 et 22.

## OCTOBRE

Elle sera ascendante du 7 au 19 : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.
Elle sera descendante du 1 au 6 et du 20 au 31 : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et rempoter.
Repos le 4, 13, 17, 26 et 31.

Victor Hugo
Retenez ceci, il n'y a ni mauvaises herbes ni mauvais hommes. Il n'y a que de mauvais cultivateurs.

# Quelques idées et une recette pour nous donner envie de remettre du pourpier dans nos assiettes !

Bons accords pour les recettes de pourpier

- Le pourpier se marie bien avec : concombre, tomate, avocat, fruits à coque (en particulier amandes et noix), ail, citron, vinaigre, marjolaine, piment, œufs, crème, fromage frais (en particulier feta), fromage à pâte ferme (en particulier parmesan), légumineuses (en particulier haricots noirs, lentilles et pois chiches), fruits à noyau (en particulier pêches et nectarines, prunes)…
- Avec les viandes : en salade d'accompagnement avec un magret de canard, à la mexicaine (puerco con verdolagas), en ragoût d'agneau aux lentilles
- Avec les poissons : dans une farce pour un poisson entier au four, mixé avec un peu de crème pour faire une sauce verte à verser sur un filet de poisson, en salade d'accompagnement avec du saumon sauvage, du homard ou du crabe
- En soupe : sans cuisson concombre et pourpier, avec des pommes de terre, aux amandes, sur le modèle de cette soupe de haricots verts aux amandes
- Le pourpier cuit : faire sauter le pourpier brièvement (2 à 5 minutes) dans de l'huile d'olive, faire cuire le pourpier à la vapeur brièvement (2 à 5 minutes) et l'assaisonner de jus de citron et d'huile d'olive, frire les petites grappes de feuilles en haut des tiges en tempura
- Pourpier à boire : smoothies verts (le pourpier les rendra plus crémeux) avec des myrtilles, des kiwis, des pêches ou des fruits exotiques (on peut conserver le pourpier au congélateur pour l'utiliser dans des smoothies hors saison),
- Quelques autres utilisations possibles : au vinaigre, pesto de pourpier, ajouter aux œufs brouillés ou à une omelette, ajouter à des pâtes, parsemer sur une pizza juste avant de servir, en garniture sur un gazpacho, une soupe glacée de courgette ou un velouté d'asperge, dans un sandwich pour ajouter du croquant

Donnez-le à vos poules ! Leurs œufs seront plus riches en oméga 3.
Bon jardinage, bonne cueillette, bon appétit et bonne santé !

*Sophie Moreno*

Sources :

http://nature.jardin.free.fr/annuel/nmauric_portulaca_oleracea.html
http://chocolateandzucchini.com/vf/ingredients-bons-produits/45-idees-pour-utiliser-le-pourpier/

# Idée recette… allons au jardin!

## Salade de pourpier aux légumes de fin d'été

**Pour 2 personnes** : 1 botte de pourpier, 1 fromage de chèvre, 2 tomates, 2 œufs, 1 poivron rouge et 1 poivron vert, 2 gousses d'ail, olives noires et vertes, huile d'olive, vinaigre de vin, sel et poivre.

- Dans un bol, mélangez 6 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, sel et poivre.
- Portez à frémissement de l'eau additionnée de vinaigre blanc (environ 10 cl de vinaigre pour 1 litre d'eau). Cassez les œufs extra frais dans des tasses individuelles puis versez-les délicatement dans l'eau frémissante. Laissez-les pocher (sans ébullition) pendant 2 minutes environ. Retirez-les délicatement avec une écumoire. Salez-les.
- Rincez soigneusement les feuilles de pourpier dans de l'eau vinaigrée puis sous un jet d'eau froide. Egouttez-les. Coupez ensuite les tiges en petits tronçons. Disposez-les dans un saladier avec de la vinaigrette. Mélangez bien. Réservez.
- Coupez les tomates en quartiers, nappez-les de vinaigrette. Mélangez. Réservez.
- Faites griller les poivrons. Retirez-leur la fine peau et les graines. Coupez-les en lamelles. Disposez-les dans un bol avec les gousses d'ail hachées. Nappez-les de vinaigrette. Mélangez. Réservez.
- Coupez le fromage de chèvre en deux.

Disposez harmonieusement tous les ingrédients (sans oublier les olives) dans une belle assiette et régalez-vous.

Bonne cueillette, bon appétit et bonne santé ! Sophie Moreno

http://recettes.de/pourpier

# MANIFESTATIONS DE SEPTEMBRE

**DIM 11**

Visite du **jardin partagé des Sept Deniers** avec **Mathilde**.
Associations végétales réussies, buttes auto-fertiles, tuteurs grillage « en vague »
Départ 9h30 des jardins familiaux

**SAM 17**

Atelier autour de **la Haie**, avec **Laure**
Venez découvrir les arbres et arbustes de la belle haie naturelle !
Véritable garde-manger et refuge de nombreux auxiliaires du jardin.
Un enchantement pour qui connaît ses trésors cachés et son utilité…
5 € pour AJT, 10 € pour les extérieurs. 9h30 jardins familiaux

**DIM 18**

Visite : **Jardin du Quercy** et **Senteurs du Quercy** dans le Tarn et Garonne .
S'inscrire 06 32 32 07 00 . Toute la journée. Covoiturage, pique-nique.
Inscription : 06 32 32 07 00 Départ 8h des jardins familiaux

**SAM 24**

**Journée botanique autour des simples.** Se soigner et s'alimenter.
Avec l'intervention de **James Forest** : Jardinier-cueilleur de simples.
15 € pour AJT,
Inscription obligatoire : 07 81 65 13 56 (Laurence) 10h- 17h jardins familiaux.
Pique-nique sur place

**DIM 25**

Vide-Jardin
Nombreuses animations, grand choix de plantes ! Renseignements/ Inscriptions des vendeurs :
**Doly** au 06 08 77 27 49. De 10h à 18 h sur les jardins familiaux

**MER 28** et **VEN 30**

Cours d'Ikebana avec **Danièle**
- Mercredi 14h, salle Jean Gay
- Vendredi 14h maison de quartier Paderne

Nous proposons des cours d'Ikébana avec Danièle comme professeur. En connexion constante avec la nature, cet art japonais apporte beaucoup de détente.
" L'ikebana c'est surtout savoir observer les plantes et savoir les approcher. À leur contact une conversation intime se noue. L'ikebana enseigne ce langage et permet à chacun de devenir artiste avec une branche" Kizashi.
Pour plus de renseignements :
06 14 18 35 06 (Danièle)

# MANIFESTATIONS D'OCTOBRE

**SAM 1er** — **Atelier de Muriel** Le compostage c'est facile ! Le compostage individuel constitue en outre une activité simple, pleine d'avantages pour le jardin, qui réduit la quantité de déchets 5 € pour AJT, 10 € pour les extérieurs
9h30 jardins familiaux. .
Dans le cadre de la fête des jardins partagés.

**JEU 6** — **Récolte de graines diverses** (fleurs, légumes...) techniques, récolte et conservation. Apportez vos sachets, vos graines…pour remplir notre Troc' Graines sous l'auvent et échanger.
Sur les jardins familiaux 10-12h

**DIM 9** — **Chantier collectif:** Réalisation d'une butte en permaculture chez une adhérente à Pins-Justaret . La journée, avec pique-nique.
Départ 9h des jardins familiaux. Participation libre
Renseignements et inscription au 07 81 65 13 56 (**Laurence**)

**MER 12** — **Cours d'art floral occidental**
avec **Guylaine**. 14h salle Jean Gay

**VEN 14** — **Café botanique** : Les graines d'ici et d'ailleurs. Les graines, n'ont pas fini de nous intriguer et de nous questionner ! Nous aurons l'occasion d'en observer quelques-unes, de comprendre d'où elles viennent, comment elles se déplacent… **Avec laure** . 20h30 Utopia Tournefeuille

**SAM 15** — **Atelier de Bettina** « Découverte des vertus de l'amer » avec Bettina.
9h30 lieu à définir

**DIM 16** — **Foire bio du grand Toulouse.**
Zone verte des Argoulets, Toulouse

**Nous y serons !**

Visiter le jardin du clos des pradals Ariège - Banat - Tarascon (Ariège - 09)
13/05/2016 au 08/10/2016 - Tarascon (09) - Banat
Le jardin botanique est ouvert sur rendez-vous jusqu'en octobre. L'ensemble est un parcours artistique et poétique mêlé au végétal.
Entrée gratuite.
Interdit aux animaux
Tel : 0629861692
Contact : Roselyne Mascaro

La Croix-Rouge de Verdun-sur-Garonne vous invite à venir participer à cette 4ème édition **Côté Jardin Côté Cœur** dans le cadre prestigieux du Château de Pompignan
le dimanche 16 octobre 2016
de 9h00 à 18h30
http://www.cotejardincotecoeur.fr/

info@cotejardincotecoeur.fr

Tél.: 06 80 96 52 89
Croix-Rouge Française
Délégation locale Verdun-sur-Garonne
Rue des écoles,
82600 Verdun-sur-Garonne