BULLETIN N° 59
NOV. DEC. 2016

Après la figue et le raisin
voici venir les feuilles mortes…
De quoi donc sera fait demain ?
le vent d'automne est à ma porte…

Marie-Dominique Crabières

BULLES A THYM

www.jardiniersdetournefeuille.org

bullesathym@gmail.com

Crédit photo: Chantal Manent

Les employés et intervenants AJT

Semis d'engrais verts et vieilles variétés de blé

Le printemps se prépare sur les jardins le jeudi...

Cours de jardinage des enfants, le mercredi ...

Une bien belle équipe cette année

La découverte…
du compost !

Crédits photos: Dominique Dupouy

Cours d'art floral du mois d'octobre

Avec Guylaine

Crédits photos: Dominique Dupouy

Noël approche…objets crées par des petites mains AJT!

Des tabliers pour aller jardiner… avec de nombreuses poches

De sympathiques cabas, bien solides

Des bijoux

Des hôtels à insectes

Des objets de déco, touchants, rigolos!

Si vous êtes intéressés : 06 32 32 07 00

Josiane, la reine des boutures

Il est certain que Josiane a une passion pour les fleurs. La multiplication des plantes ornementales n'a plus de secrets pour elle. Dans sa parcelle de 120 m², une part belle est faite aux vivaces et aux rosiers de toutes les couleurs. En veux-tu en voilà, elle en distribue les boutures. Vous ne serez pas étonnés de savoir que parmi les rosiers du stand de l'association durant le vide jardin, la griffe de Josiane n'est pas loin.

Depuis plus de 10 ans elle s'adonne à fond au jardinage. Pourtant la partie n'était pas gagnée d'avance : La parcelle, elle l'a obtenue par tirage au sort et elle l'a décaillassée. Depuis, des légumes comme les carottes, radis, navets, choux, poireaux, salades, courges, tomates…s'épanouissent. Elle achète les plants car elle n'est pas, par contre, la reine des semis. Sauf les semis que son frère lui envoie de Madagascar : les brèdes mafanes (cresson de Parà) et les piments « tsy-lany-dimby lahy » littéralement le piment malgache que 5 gars gasy ne pourraient pas ingurgiter tellement il pique (Le concours est lancé !). Elle achète aussi les semis de tomates de Madagascar qu'elle trouve à la ferme de Sainte Marthe.

Josiane utilise le ferramol pour repousser les limaces dès le début de la plantation. Le paillage est de rigueur et un deuxième composteur a très vite été nécessaire. Elle conseille de ne pas y mettre les coupes des rosiers ni le chiendent.

Ces deux heures quotidiennes aux jardins Tourn'sol lui procurent beaucoup de plaisir. « Ça m'occupe bien. On s'éclate ! On ne pense pas aux soucis, on discute avec les gens, on refait le monde avec les personnes de plusieurs nationalités différentes. »

brèdes mafanes

piments « tsy-lany-dimby lahy »

Interviews et photos: ***Parizad Akbaraly***
Photos des roses: ***Chantal Manent***

Michel, le roi des blettes et … de la campagnole ?

Patricia, son épouse, éloignée des jardins pour raisons de santé, c'est Michel qui a pris la relève. Depuis 2009, Patricia a aménagé la parcelle car c'est elle qui a les connaissances requises pour les associations des plantes et le choix de culture. De nombreuses fleurs mellifères cohabitent avec les tomates, aubergines, poivrons, courgettes ainsi que de belles framboises et mûres. Grâce à l'humidité maintenue aux pieds, Ils peuvent encore profiter des haricots verts que Michel est en train de ramasser.
Michel a réussi là où son épouse a échoué : il a réussi à obtenir des blettes ce qui lui vaut d'être surnommé M. Blette.
Grâce à sa proposition, la campagnole fera, peut-être, son apparition sur les jardins familiaux. Un genre de grelinette double qui pourrait remplacer la motobineuse. Elle ne va pas retourner la terre et donc ne pas tuer les vers. Elle pourrait être proposée en prêt pour une somme modique.
Un nouveau service en gestation pour les AJT ?
La campagnole est en marche grâce à Michel.

Interviews et photos de Michel:
Parizad Akbaraly

Fond d'écran: Chantal Manent

Quelques poèmes proposés par Monique Pujol

LE BEL AUTOMNE EST REVENU

A pas menus, menus,
Le bel automne est revenu
Dans le brouillard, sans qu'on s'en doute,
Il est venu par la grand'route,
Habillé d'or et de carmin.
Et tout le long de son chemin,
Le vent bondit, les pommes roulent,
Il pleut des noix, les feuilles croulent.
Ne l'avez vous pas reconnu ?
Le bel automne est revenu.

Raymond Richard (« A petits pas »)

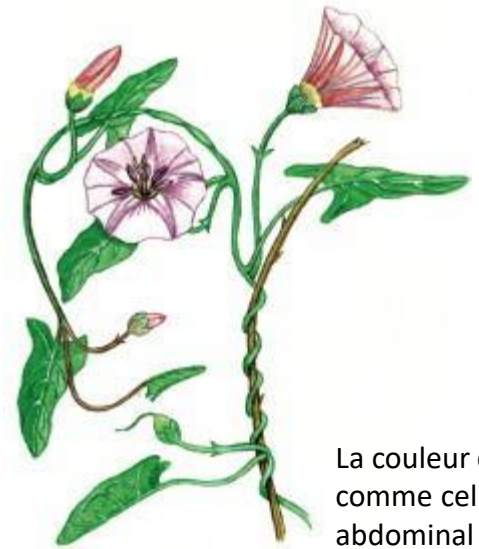
L'AUTOMNE

L'aube est moins claire, l'air moins chaud,
Le ciel moins pur,
Les longs jours sont passés,
Les mois charmants finissent.
Hélas, voici déjà les arbres qui jaunissent !
L'automne est triste avec sa bise
Et son brouillard,
Et l'été qui s'enfuit est un ami qui part.

Victor Hugo

HAÎKU de Shiki (1866-1902)

On grille des châtaignes
tranquilles bavardages
crépuscule du soir.



LE SPHINX DU LISERON AGRIUS CONVOLVULI (L),

Lepidoptera - Sphingidae

Sphinx du liseron

Jozo (domaine public)

La couleur de la chenille du Sphinx du Liseron, Agrius convolvuli, est variable. Il en existe des spécimens vert vif comme celui-ci et d'autres bruns pourpre. Tous sont ornés de stries obliques et portent sur le 8ème segment abdominal une corne recourbée, appelée scolus, qui joue un rôle dissuasif vis-à-vis des prédateurs.

Malgré ses stries colorées destinées à la rendre moins visible cette chenille de plus de 8 cm ne pouvait passer inaperçue dans l'herbe. Peut-être cherchait-elle un endroit où creuser sa loge car sa nymphose est souterraine. Afin de pouvoir la photographier sans trop la déranger je lui ai simplement fourni une petite tige du saule voisin sur laquelle elle s'est fermement accrochée.

En juin-juillet le Sphinx du Liseron, papillon migrateur, dépose ses œufs un à un sur la plante nourricière, le Liseron (Convolvulus arvensis). Les œufs éclosent une quinzaine de jours plus tard. Les chenilles, bien que rares peuvent être observées jusqu'en septembre mais celle-ci à la suite d'un été particulièrement chaud a été photographiée mi-octobre.

Dominique

Les stigmates noirs de la chenille du **Sphinx du Liseron**, tout comme son scolus jaunâtre à apex noir pointu permettent de la distinguer de celle du Sphinx du troène.
Longueur maximale : 110 mm.
Sa chrysalide mesure 50 mm

Gros plan sur les pattes et la tête striée de noir.

Gros plan sur les stigmates et les fausses pattes.

scolus pointu à apex noir.

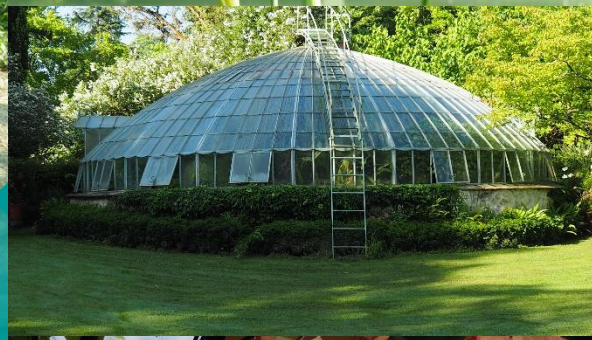
Excréments (8 à 10 mm de longueur).

Chrysalide

Crédits photos:
Yves Le Presse

Sphinx du troène et sa chenille

Visite d'un jardin lors de notre week-end dans l'Entre-deux-mers en juin...



Jardin du Moulin de la Souloire.

Cette maison qui se voulait temporaire devient, par le choix de Marie-José, son univers, sa passion.
Le petit bout de roncier devient jardin, puis parc de 8 hectares mieux connu sous le nom de Jardin de la Souloire.
« La Souloire est une propriété d'exception, fruit d'une passion botanique dévorante et d'un goût prononcé pour l'art sous toutes ses formes. »

La grenade

est depuis des siècles symbole de vie et de fertilité mais aussi de puissance (n'a-t-elle pas donné son nom au projectile guerrier mais aussi à la pierre semi précieuse : le grenat ?).
Fruit du grenadier : arbre fruitier et/ou d'ornement, celle ci offre des propriétés nutritives, diététiques et médicinales reconnues
elle est source de vitamine B, C et riche en cuivre , elle contient beaucoup d'agents anti- oxydants, participant ainsi à la prévention de certains cancers (prostate, sein ..) tout en possédant aussi des propriétés anti inflammatoires, anti bactériennes et anti virales de même qu'un rôle protecteur dans la prévention des maladies cardio vasculaires.
La pulpe de son fruit faite de centaines de graines charnues et très juteuses (appelées aussi arilles) emprisonnées dans des loges cloisonnées se consomment à maturité soit à partir de septembre /octobre , l'écorce de son fruit est utilisée comme plante tinctoriale.
En résumé plantez vite un grenadier qui vous ravira au printemps d'une floraison rouge vif ,contrastant avec un feuillage luisant ,caduc en hiver rustique ,l'arbre préfère une situation ensoleillée et chaude et peut atteindre jusqu'à 5 m de hauteur. ***Régine Célié***

Idées de recette avec la grenade :

Dans des salades vertes ; roquette, mâche ,y ajouter des raisins secs ,des noisettes et des arilles (graines de grenade) ,un filet de citron et un peu d'huile d'olive.
Dans des salades de fruits secs ; y ajouter des arilles ,un peu de fleur d'oranger et du miel.
Les graines peuvent s'utiliser dans les curry de légumes , en accompagnement de viandes blanches , en les rissolant dans du beure ou en mélange avec du riz agrémenté d'amandes grillées .

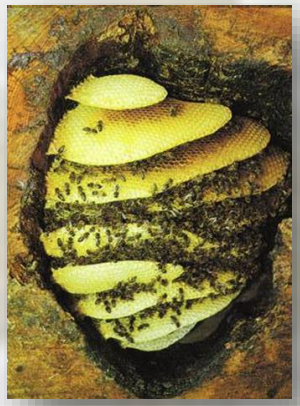
Le Micocoulier de Terre Cabade

Le micocoulier est un arbre ornemental à feuillage caduc , il atteint facilement 25 m de haut et peut vivre plus de 500 ans ,il possède un bois blanc et dur longtemps utilisé pour la fabrication de manches d'outils et/ou de tonneaux car solide et flexible à la fois .
Mais quel âge a le micocoulier du cimetière de Terre Cabade à Toulouse ?
Celui-ci labellisé au printemps 2016 « arbre remarquable « ,sous l'impulsion de l'association Arbres et Paysages d'Autan basée à Ayguesvives ,s'épanouit entre deux pierres tombales du cimetière de la ville.
A-t-il été planté là ? La graine a-t-elle été transportée par le vent ? un oiseau ? Le mystère restera quand à son origine , mais on connait ses mensurations , hauteur : 30 m, pour 4m de circonférence, ce qui est bien supérieur à la moyenne de cette espèce d'arbres.

Régine Célié

Intérieur de la ruche: rayons de cire

Rayons de cire, édifiés par l'ouvrière.



Brèche dans un creux d'arbre

Cadre dans une ruche moderne

Les alvéoles (« nid d'abeilles »)

Sur le rayon, l'unité de base est l'alvéole (cellule hexagonale)
Multi-usage : stockage miel, pollen, couvain d'ouvrière
Pour le couvain de male : cellule hexagonale plus grande

Sur le cadre, les alvéoles.

- Stockage miel et pollen.
- Couvain

cellules d'ouvrières

cellules de mâles plus grandes

cellules de reines

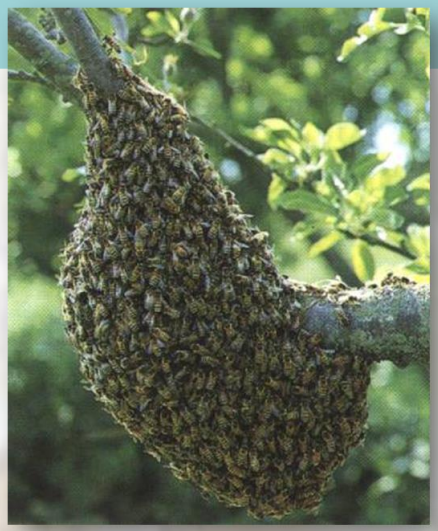
Des performances époustouflantes

L'abeille transporte un peu plus que la moitié de son poids (à vide 80 à 100 mg, charge maximale 70 mg)
Vole à 25 km/h dans un rayon de 3 km

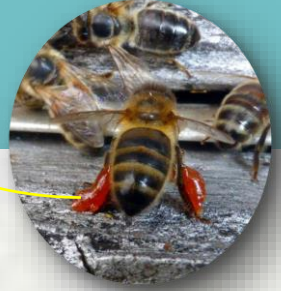
500 grammes de miel = 17 000 voyages, 8 700 000 fleurs visitées, 7 000 heures de travail.
Des besoins nutritionnels énormes :
Une butineuse consomme par jour : 2 fois son poids (homme de 80 kg mangeant 160 kg de nourriture !)

L’essaimage

Dissémination de l’espèce par division de la colonie.
La vieille reine part avec 1/2 à 2/3 de la colonie. C'est là que l'apiculteur récupère l'essaim pour le mettre dans une nouvelle ruche.
Dans la colonie mère, une jeune reine remplacera l’ancienne.
Entre avril et mi-juillet.
Possibilité d’un essaim secondaire, ternaire …



La propolis



Une résine végétale protectrice de la ruche

La propolis est une substance résineuse dont la base est récupérée par certaines abeilles sur les bourgeons de peupliers, mais aussi d'aulnes, de saules, de frênes, de bouleaux et de marronniers d'inde. Les arbres sécrètent cette résine afin de protéger leurs bourgeons des rigueurs du climat.

Les abeilles utilisent cette « résine » en la malaxant et en l'amalgamant dans leurs corbeilles à pollen (bien mal nommées pour l'occasion…).
Cette résine odoriférante va leur servir à colmater fissures et interstices sur la ruche pour limiter les moisissures ou agents pathogènes mais aussi à embaumer un intrus mort qu'elles ne peuvent évacuer.
Au dessus de 30°, cette substance a un fort pouvoir collant.
Utilisations pharmacologique chez l'homme:
La propolis est utilisée pour soigner la sphère ORL, les infections dentaires ou aussi en cosmétologie et dermatologie.

Pour aller plus loin: http://www.apistory.fr/pages/lapropolis.html

L’habitat des essaims naturels

Toutes sortes d’endroits, protégés des intempéries, de préférence orientés sud (creux d’un arbre, arbustes, sous le toit d’une maison, dans pylône électrique, boîte aux lettres …)

L’habitat des colonies « domestiques »

Ruches:
Traditionnelles : ruches tronc, ruches en argile, en paille, en liège, en bouse …
Contemporaines : ruche à cadre mobile, en bois (ou en plastique).

La suite dans notre prochain numéro de Jan.Fév. 2017

Avec l’aimable autorisation de Mr SAUDE Alain
Apiculteur Maison Théoulé,
3294 Rte de St Girons
40290 OSSAGES
a.saude@laposte.net

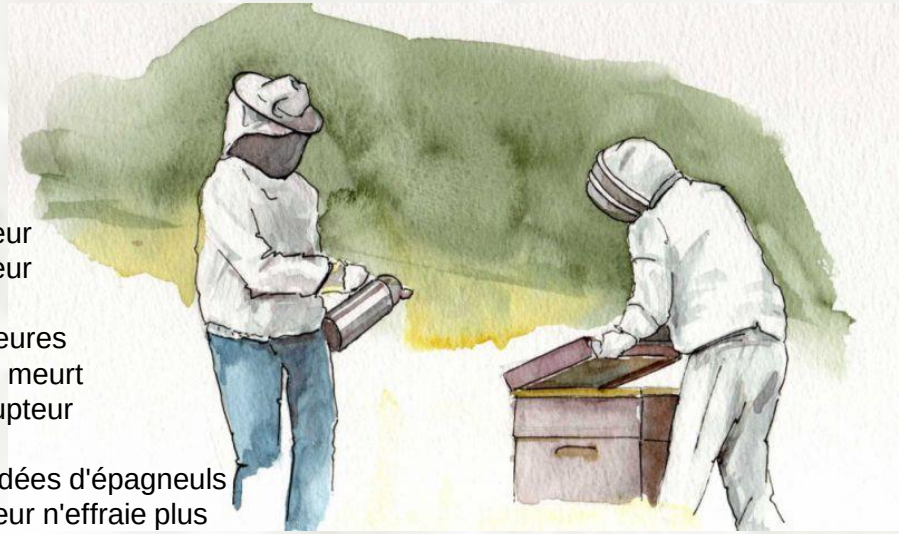
L’Happy apiculteur

D'heures en heures
L'apiculteur se meurt
Il a eu son heure
Il a fait son beurre
Happy apiculteur

D'heures en heures
L'apiculteur effleure
La fin du labeur
Happy apiculteur

Dans une autre vie
Les marguerites s'effeuillent au ralenti
Personne n'est vainqueur
Les proies les prédateurs
Savourent le nectar
D'une pomme d'api
Happy apiculteur

L'heure c'est l'heure
On n'est pas d'humeur
A verser des pleurs
Fières sont les ouvrières
Le jour en tailleur
Le soir en guêpière
Quand la mort vous susurre
Des serments veloutés
Que rien n'est moins sûr
N'aura plus d'importance
Ni la chaleur
Ni les piqûres



http://klaudandreson.unblog.fr/2010/01/09/lavant/

Happy apiculteur
Happy apiculteur

D'heures en heures
L'apiculteur se meurt
Trouve l'interrupteur
Une oasis
Aux allées bordées d'épagneuls
Que la splendeur n'effraie plus
Happy apiculteur
Happy apiculteur
Happy apiculteur
Happy

Chanson de Alain BASHUNG proposée par *Régine Célié*

http://plgartiste.canalblog.com/albums/dessins_naturalistes_et_ou_pedagogiques/photos/67533626-apiculteurs001.html

Notre ornithologue préféré nous présente…

la Spatule blanche

Platalea leucorodia

Crédits photos: Yves Thonnerieux

Les spatules ont été regroupées avec les ibis dans la famille des Treskionithidés. On aurait pu séparer les deux mais il arrive qu'ils s'hybrident, ce qui prouve leur proximité. Il existe cinq autres espèces de spatules mais c'est la seule qui niche en Europe. Elle niche dans les marais de la côte atlantique et de la Méditerranée. En migration on peut la voir aussi dans les eaux douces de l'intérieur. Elle doit son nom à la forme large, aplatie et évasée à son extrémité de son curieux bec. C'est ce dernier qui la distingue des autres grands échassiers, hérons, aigrettes, cigognes armés de poignards et d'épées : une espèce de pince à grillades pour barbecues. Ceux-ci ne font pourtant pas partie de son régime habituel. Ce bec curieux est pourvu à l'intérieur de sillons parallèles dans le sens de la longueur et à l'extérieur de cannelures dans l'autre sens.
On repère cet oiseau en vol grâce à son cou tendu qui le distingue des aigrettes qui volent avec le cou replié. En mode de nourrissage, elle avance penchée en avant le bec immergé, ce qui la distingue des aigrettes. Ce bec est agité de part et d'autre du corps horizontalement, les mandibules un peu écartées, en association avec un déplacement rapide des pattes jusqu'à la rencontre d'une proie : ver, insecte, larve, mollusque, petit poisson ou grenouille qui sera avalée rapidement en levant la tête. Cette recherche souvent en aveugle est faite le plus souvent en groupe, quelquefois de nuit. Elle se pratique dans les eaux peu profondes des vasières, estuaires ou rizières qu'elles soient douces, saumâtres ou salées. L'activité d'un groupe de Spatules attire les aigrettes qui viennent profiter des proies dérangées. La couleur du plumage des adultes est blanche comme chez la plupart des espèces sociables : il y a donc plus d'avantages à être visible pour son espèce que d'être invisible pour les proies et prédateurs.
La reproduction s'effectue en groupe soit dans des arbres, dans un nid de branchages, soit sur le sol dans les roseaux couchés. L'association avec hérons, aigrettes et ibis est facultative.
Les jeunes sont nourris en plongeant le bec dans le jabot des parents jusqu'à qu'ils soient menés vers les étangs ou vasières où ils apprennent à trouver eux-mêmes leur nourriture.
Ils continuent la mendicité envers les adultes pendant quelques temps. Au départ, les jeunes ne sont pas capables de rejeter l'excès de sel contenu dans les proies et les parents doivent obtenir cette nourriture dans des eaux douces. Une sécheresse peut alors ruiner la reproduction. Cette espèce reconstitue lentement ses effectifs après avoir été fortement menacée.

Bernard

Photos du site: http://www.oiseaux-birds.com/fiche-spatule-blanche.html

L'arroche, oubliée des jardins ?

Arroche des jardins, arronse, belle-dame, bonne-dame, chou d'amour, épinard géant, faux épinard, érode, folette, arroche cultivée…

L'Arroche, *Atriplex hortensis*, famille des Chénopodiacées, originaire d'Asie Centrale et de Sibérie, était déjà cultivée par les Grecs et les Romains comme plante alimentaire et médicinale. Elle est citée, au Moyen-Age, dans le capitulaire De Villis (sous Charlemagne) parmi les plantes potagères recommandées. L'arroche figure alors en bonne place parmi les "herbes à pot" (plantes annuelles, souvent des plantes sauvages, cultivées par commodité près de la maison, dans le potager). Elle était connue bien avant celui qui allait la détrôner : l'épinard, originaire de Perse, arrivé dans nos régions vers le XIVème siècle.
L'arroche contient de nombreux nutriments comme le fer, le magnésium, la vitamine C, le calcium et du phosphore. Ses feuilles, utilisées en cataplasme, sont émollientes, soulagent les coups de soleil. En consommation régulière, les feuilles ont une action bénéfique sur le transit intestinal (propriétés laxatives). L'infusion d'arroche, d'une odeur peu agréable, aide à nettoyer le sang et à soigner les irritations de la peau. L'arroche rouge est utilisée pour soigner les maux de gorge, la goutte, la jaunisse et en cataplasmes sur les piqûres d'insectes.
L'Arroche est un excellent substitut de l'épinard. C'est une plante annuelle de culture très facile.
Elle fleurit de juillet à septembre. On la sème de mars à août en place pour une production suivie. Sa seule exigence est une humidité constante pour éviter la montée en graine précoce. Conservez une plante tous les 30 cm et pincez-la au niveau du bourgeon terminal afin de favoriser la ramification, la production de grandes feuilles et de retarder la floraison. La plante adulte peut facilement atteindre une hauteur de 2 m par sa tige florale. Cueillez les feuilles tendres au fur et à mesure de leur développement, à partir de mai et jusqu'en octobre.
Les feuilles sont à consommer rapidement fraîches ou peuvent être congelées. Elles se consomment crues en salade ou cuites à la façon des épinards. Leur goût en est très proche. A ajouter aux soupes avec différents autres légumes, délicieuses en gratin de légumes.

Par Sophie Escale

Sources :
http://www.futura-sciences.com/maison/dossiers/maison-potager-decouvrez-legumes-insolites-876/page/2/
http://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/1336/arroche.html
http://www.cuisine-annie.com/sujet-1754.html

RECETTE

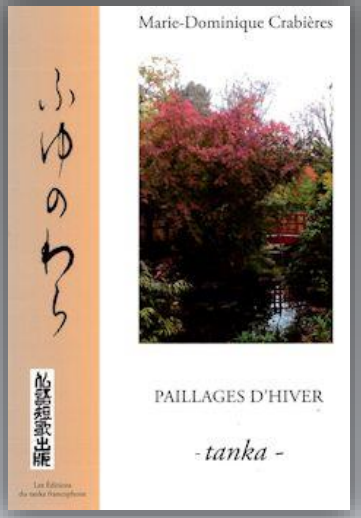
Gratin d’arroche

Pour 4 personnes :
1,2 kg de feuilles d'arroche nettoyées, une poignée de queues vertes d'oignons ou de la ciboule, une poignée de feuilles d'oseille, 40 g de beurre, 40 g de farine, ½ litre de lait, 100 g d'emmental, 3 cuillerées à soupe de chapelure, 100 g de noisettes, de la farine, du beurre ou de l'huile d'olive, muscade râpée, sel et poivre. Cuisez tous les légumes dans de l'eau salée et égouttez. Préparez une sauce béchamel avec l'association farine, beurre, lait, sel et muscade. Quand la sauce est prête, ajoutez l'emmental et laissez chauffer 2 à 3 minutes. Mélangez arroche, sauce et noisettes, puis versez dans un plat beurré. Saupoudrez de la chapelure, parsemez le tout de petits copeaux de beurre ou d'un filet d'huile d'olive et laissez gratiner une petite demi-heure à four chaud.

(Recette de Pierrette Nardo www.cuisiflor.com, auteur de Mes bonnes plantes et mes bonnes herbes, éditions Rustica).

Proposée par Sophie Escale

BOUQUINONS

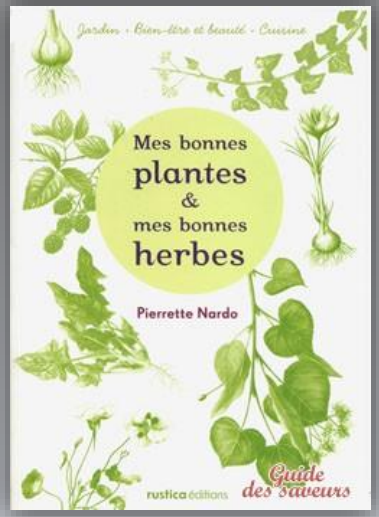


Tanka, poème court**, de forme fixe, originaire du Japon et qui est devenu une forme poétique universelle**.

Au pied des Pyrénées, dans une nature très présente, placée parfois sous un paillage protecteur, se déroule une rencontre amoureuse émaillée de beaux instants; joies, déceptions, ruptures, souvenirs marqués dans le temps et l'espace.
D'une écriture émouvante et très sensible, les tanka que nous propose ***Marie-Dominique Crabières*** plus connue sur les forums consacrés à ce genre littéraire, sous le nom de Marie Verbiale, sont une poétique de la relation.
Grâce à la forme brève, musicale et légère du tanka, ne subsistent que les sentiments les plus intenses.
Cette forme poétique, née au Japon il y a treize siècles, nous fait encore vibrer aujourd'hui.

Ce recueil est agrémenté de photographies couleur

Editions du Tanka francophone
Sortie 2013
ISBN 978-2-923829-10-4
Prix public : 20 €



Mes bonnes plantes et mes bonnes herbes
Pierrette Nardo
Santé / Bien-être (hors collection)
Vous trouverez 100 fiches-plantes dans cet ouvrage : de l'ail à la rhubarbe, en passant par le pommier et la primevère… Pour chacune d'elles, l'auteur vous livre ses secrets de culture bio, ses recettes de cuisine, ses préparations pour les transformer en masque de beauté, en soin corporel ou en décoction contre la toux… Mes bonnes plantes & mes bonnes herbes, c'est une mine d'informations pour cultiver et utiliser vos plantes autrement !

Date de parution : 20/06/2008
247 pages
26 €
Editeur : Rustica
ISBN : 2840388022

http://www.revue-tanka-francophone.com/editions/catalogue_editions_tanka.html#Marie-Dominique_Crabi%E8res

TRAVAUX DU MOIS DE NOVEMBRE PAR MONIQUE F.

A la sainte **Catherine** (25 novembre), tout bois prend racine. A la saint **Séverin** (le 27 novembre), la neige est en chemin.

Au potager :

Semez les épinards, les petits pois, les poireaux, les fèves et les carottes (sous tunnel).
Plantez l'ail. Repiquez les laitues d'hiver avant le 15 novembre.
Récoltez les dernières pommes de terre, les topinambours, les dernières courges, la mâche, l'oseille, les betteraves, le céleri-rave, les carottes et les hiverner dans un local hors gel en clayettes bien aérées.
Entretenez : nettoyez les parcelles ayant reçu des cultures, puis bêchez le sol avec une grelinette. Incorporez du fumier et du compost.

Au verger :

Préparez le terrain qui recevra les fruitiers, c'est le meilleur mois pour travailler le sol rendu meuble par les pluies automnales.
Plantez les fruitiers après avoir praliné les racines et les arbustes à fruits rouges. Pensez à tuteurer vos nouvelles plantations pour les soutenir.
Taillez les noyers, les noisetiers, les figuiers, les pommiers et les poiriers. Les framboisiers, les groseilliers et cassissiers en supprimant le vieux bois et en dégageant la partie centrale des plantes pour faire entrer la lumière.
Supprimez tous les fruits momifiés, ils constituent de parfaits nids à parasites et à maladies.
Récoltez les châtaignes, les arbouses (pour en faire des confitures), les kiwis et le raisin.
Entretenez : nettoyez et binez le pied des arbres. **Enrichissez** le sol au niveau de la couronne des arbres avec des amendements organiques. **Brossez**, puis chauler le tronc des arbres afin d'éliminer les champignons et les larves de parasites.

Au jardin d'ornement :

Entretenez : marquez par un tuteur les emplacements des plantes dont le feuillage disparaît l'hiver. Ramassez les feuilles mortes et saines et déposez-les au compost. Nettoyez les massifs de fleurs et amendez. Epandez les cendres dans vos massifs (200 grammes par m2).
Plantez les pensées, les primevères, les bulbes pour le printemps : perce-neige, crocus, narcisses, tulipes,...
La pelouse : remettez en état vos bordures de pelouse à la bêche.
Pour ce qui est des tontes, attendez que toutes les feuilles soient tombées et procédez à la dernière tonte, ainsi vous ramasserez en même temps toutes les feuilles qui seront broyées par la tondeuse.
Nettoyez votre tondeuse et rangez-la à l'abri en attendant le retour du printemps.
Plantez : les arbres et arbustes persistants et caducs si le temps est clément et qu'il ne gèle pas. Le taux de réussite en automne avoisine les 100%. Plantez les rosiers.
Taillez : l'automne est le meilleur moment pour élaguer les arbres ou arbustes, ceux-ci s'étant endormis jusqu'au printemps. **Protégez** toutes les plaies, notamment les plus grosses par du mastic cicatrisant, car elles constituent un point faible.

Et la lune dans tout çà :

Elle sera **ascendante** du 3 au 15 et le 30: semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.
Elle sera **descendante l**e 1 et 2 et du 16 au 29: élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et rempoter. **Repos l**e 9, 14, 22 et 27.

TRAVAUX DU MOIS DE DECEMBRE PAR MONIQUE F.

Décembre aux pieds blancs s'en vient, an de neige est an de bien.

Au potager:

Entretenez : nettoyez les pots et caissettes à semis et les tuteurs avec de l'eau javellisée.
Incorporer du fumier et du compost pour nourrir le sol.
Plantez : l'échalote grise, la rhubarbe, l'estragon et la ciboule
Récoltez : les topinambours, la mâche, l'oseille et les choux de Bruxelles.

Au verger:

Entretenez : Faites un apport d'engrais naturel complet au pied de tous les fruitiers.
Multipliez : bouturez les cassissiers, les groseilliers à maquereau, les framboisiers et les myrtilliers.
Plantez la vigne.
Récoltez les dernières pommes et poires, les arbouses et les kakis.
Taillez, s'il ne gèle pas : les arbres à pépins, les groseilliers, les cassissiers, les framboisiers.

Au jardin d'ornement :

Multipliez: bouturez les saules, les noisetiers ou les arbustes d'ornement sur bois dormant en plantant des tiges de 25 cm de longueur dans une tranchée remplie de sable près d'un mur abrité.
Plantez : poursuivez les plantations d'arbres et arbustes tant qu'il ne gèle pas.
Protégez : pulvérisez de la bouillie bordelaise pour détruire les champignons en dormance sur les écorces. Protégez les arbustes frileux en paillant copieusement le sol.
Taillez: continuez les opérations de taille, hors période de gel.
Plantez : il est encore temps de planter les bulbes à floraison printanière.

Et la lune dans tout çà :

Elle est **ascendante** du 1 au 12 et du 27 au 31: semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.
Elle est **descendante** du 13 au 26: élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et rempoter.
Repos le 6, 13, 19 et 25.

Les petits conseils de Stella

Taille et entretien du framboisier :

Facile de culture et d'entretien, le framboisier réclame néanmoins quelques soins pour bien produire.
Il faut **supprimer les drageons en surnombre** tout au long de l'année.
On distingue 2 types de framboisiers :

A l'état sauvage, le framboisier est une plante des sous-bois et lisières des régions montagneuses. Rustique, le framboisier se cultive dans les jardins depuis la Renaissance. Cette ronce ne dépasse généralement pas 2m de haut. Attention à ces tiges légèrement épineuses.
La framboise est un fruit délicat qui sublime tous les desserts par sa saveur et sa texture légère.

> Framboisier non-remontant :

Ce sont les framboisiers qui ne produisent qu'une seule fois sur le bois de l'année précédente, en général au début de l'été.

=> Rabattre au niveau du sol, en fin d'été, les tiges ayant produit des fruits durant l'année.
=> Conserver 6 à 8 jeunes pousses de l'année puis les palisser pour l'année suivante.

> Framboisier remontant :

Ce sont les framboisiers qui produisent plusieurs fois dans l'année, en général au printemps et en été.

=> Coupez en fin d'hiver l'extrémité des tiges ayant produit des fruits (voir vidéo ci-dessous)

Rajeunir des framboisiers peu productifs :

Si vos framboisiers sont **de moins en moins productifs** au fil des ans, c'est normal, et il y a une solution pour y remédier.

- En fin d'hiver, déterrer la souche et diviser la motte
- Diviser les vieux pieds en ne gardant que les éclats les plus sains vigoureux
- Repiquer ces éclats dans un sol meuble, léger et enrichi (fertilisant ou terreau)
- Arroser régulièrement

L'arrosage
Nous vous recommandons d'arroser les pieds de framboisiers de manière régulière. En effet, le système racinaire des framboisiers reste en surface et souffre vite en cas de sécheresse.
On estime que les besoins les plus importants chez le framboisier se situent durant la période qui commence au stade "premiers fruits verts" jusqu'à la fin de la récolte.

En savoir plus sur http://www.jardiner-malin.fr/fiche/framboisier.html#kgOlbjO7yvIblyDa.99

MANIFESTATIONS DE NOVEMBRE

A définir — **Sortie champignons.** Selon la météo et la pousse !

Dim 6 — Sortie 7ème journée des plantes médicinales et aromatiques au ***Château de Bonrepos-Riquet***. La journée avec pique-nique.
Départ Tournefeuille à 9h. Tarif 3 €.
Renseignements et inscription au 07 81 65 13 56 (**Laurence**)

Vend. 11 — Pas de Café botanique!

DIM 6 Nov. — Nous y serons !
Fête du miel...
Place du Capitole
Toulouse

DIM 20 — Fête de l'arbre à Cornebarrieu . Conférence sur les insectes pollinisateurs et les auxiliaires du jardin.
Journée avec **Dominique.**

SAM 26 — Cours de botanique de **Bettina** : Découverte des principales familles de plantes : légumes, plantes médicinales et comestibles, avec sortie sur le terrain au printemps.
9h30 Salle rose de la Maison des associations Tournefeuille.
Renseignements et inscriptions au 06 86 84 75 21.

SAM 26 — Chantier Boutures sur les jardins . Apporter toutes les plantes (plutôt ligneuses) que vous voulez bouturer, vos petits pots, terreau et sécateurs.
Nous troquerons et nous bouturerons ensemble. 14h30 Jardins familiaux.

GRANDE HALLE DE L'UNION
Rue de somport
31240 L'UNION
De 10h à 18h.

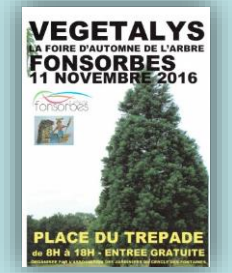
4 et 5 Nov.

MANIFESTATIONS D'ICI ET D'AILLEURS

5/6 Nov

de 10h à 18h,

Le **château de Bonrepos-Riquet** reçoit les 7èmes journées des plantes. Durant 2 jours, une cinquantaine de producteurs spécialisés investissent le parc, les salons et l'orangerie pour proposer leurs végétaux et prodiguer les conseils utiles à la réussite de vos plantations. Plusieurs conférences et animations sur le thème 'les plantes aromatiques et médicinales' émaillent cette manifestation. Sur place : parking, buvette et petite restauration, aide au port des achats. Entrée : 3,00 € (entièrement destinés à la sauvegarde du château).
Informations pratiques
Adresse : Château de Bonrepos-Riquet - 31590 Bonrepos-Riquet - France
Téléphone : 0607912973
Mail : alalumieredujour@live.fr
Site : http://www.alalumieredujour.com/bonrepos1.html



11 Nov.

Vegetalys: foire d'automne de l'arbre permet aux producteurs pépiniéristes ou horticulteurs de prodiguer des conseils aux acquéreurs de végétaux a racines nues.
L'entrée est gratuite;
Adresse : PLACE DU TREPADE - 31470 FONSORBES - France
Téléphone : 0686797608
Mail : vegetalysfonsorbes@aol.com
Site : http://jardiniersducercledesfontaines.jimdo.com/

13 Nov

de 9h à 18h

L'association Jardin Nature Pibrac organise **Festi'Jardin Nature et Plantes** qui se déroulera le Dimanche 13 Novembre 2016 de 9h à 18h à Pibrac avec plus de 50 exposants Professionnels Horticulteurs et Pépiniéristes, Artisans Potiers et Ferronniers d'art et Associations de défense de la biodiversité végétale et animale. Des animations gratuites vont ponctuer la journée : balades en poney, lâché de pigeons voyageurs, maquillage enfant , démonstration de dressage canin. Restauration possible sur place. Service brouette. Entrée et animations gratuites
Adresse : Pibrac - 31820 Pibrac - France
Téléphone :
Mail : jardin_nature_pibrac@yahoo.fr
Site : http://jardinnaturepibrac.org

13 Nov

de 9h00 à 18h00

Rendez-vous des professionnels et des amoureux des plantes, des arbres, fruitiers anciens de l'artisanat et du goût.
De nombreux exposants régionaux et du grand sud-ouest seront présents.
Adresse : Salle des fêtes de Puydaniel - 31190 PUYDANIEL - France
Téléphone : 0616204407
Mail : assopatrimoine@orange.fr
Site : http://assopatrimoinepuydaniel.over-blog.com/

MANIFESTATIONS DE DECEMBRE

SAM **3**

Cours d'initiations aux huiles essentielles pour un usage familial
Avec **Bettina**. De 9h30 à 12h.
Salle verte de la Maison des associations à Tournefeuille.
5 € pour AJT, 10 € pour les extérieurs.
Inscriptions : 06 86 84 75 21

MER **7**

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

VEND **9**

Café botanique : « Les agrumes ». Découvrir leur histoire(mythes), les reconnaitre, les utiliser en cuisine et découvrir leur propriétés médicinales. Avec **Bettina** , à 20h30 à Utopia

VEND **9**

DIM **11**

Rencontre autour de la permaculture.
Le sol est vivant ! avec **Laurence** (07 81 65 13 56).
De 14hà 16h. Salle verte de la Maison des associations.
Participation libre.

MER **14**

Cours d'art floral occidental
avec **Guylaine**
14h salle Jean Gay

Noël
Cette année
Le 25 Déc.!

Toute l'équipe du
Bulles à Thym vous
souhaite de très belles
Fêtes de fin d'année.

A l'année prochaine!