

Les purins de plantes Recettes indispensables pour le jardinage biologique

Le purin s'obtient par macération plus ou moins prolongée de plantes dans un récipient (éviter le métal), en général 1 kg de plantes pour 10 litres d'eau de pluie. Filtrer et utiliser dilué ou non selon le cas.

LE PURIN D'ORTIE - Hacher grossièrement 1 kg d'orties pour 10 litres d'eau. Laisser macérer 10 à 15 jours à 18°C. Lorsque le mélange ne produit plus de bulles lorsqu'on le remue, le filtrer pour servir d'engrais et de stimulateur de croissance. Dilution: - 5%: traitements foliaires - 10-20%: arrosage au pied des plantes. Usages : riche en azote, éléments organiques et minéraux et en oligo-éléments, constitue un engrais efficace

LE PURIN DE CONSOUDE : Riche en éléments nutritifs (en particulier azote et potasse). Il faut environ 1 kg de feuilles que l'on fait macérer une semaine dans 10 litres d'eau. Filtrer et pulvériser le feuillage (dilué à 1/20) ou arroser le pied des plantes (dilué à 1/4). La consoude mise en tas produit en quelques jours un compost largement aussi riche que le fumier. Usages : favorise la croissance et la floraison des plantes.

DECOCTION DE TANAISIE : Faire tremper pendant 24 heures 300 à 400 g de plantes fraîches dans 10 litres d'eau. Faire bouillir pendant 15 mn. Usages : contre pucerons, chenilles, altises, mouches des légumineuses, aleurodes et otiorrhinques

PURIN DE FOUGERE : Faire macérer 850g de feuilles dans 10 litres d'eau de pluie pendant 1 semaine et pulvériser dilué à 10% ou non dilué. Usages : contre les pucerons, les escargots et les limaces.

DECOCTION DE PRELE : La prêle est riche en silice qui renforce la résistance aux maladies. Faire tremper 1 kg de tiges de prêle finement coupées dans 10 litres d'eau. Faire bouillir 30 mn et laisser refroidir au moins 12 heures. Utiliser en pulvérisation diluée à 20%. Usages : Contre les maladies cryptogamiques et plus particulièrement la rouille, la maladie des taches noires sur le rosier, la moniliose, la cloque du pêcher, le botrytis et le mildiou.

INFUSION DE RHUBARBE : Plonger 1,5 kg de feuilles dans 10 litres d'eau bouillante. Porter à ébullition et éteindre le feu. Laisser infuser au moins 24 heures. Pulvériser non dilué. Usages : Contre la teigne du poireau et les pucerons noirs

INFUSION D'AIL ET D'OIGNON : Hacher 50 g d'ail et 650 g d'oignon avec leurs peaux. Verser ce hachis dans 10 litres d'eau bouillante et laisser infuser 12 heures. Pulvériser sans diluer.

Usages : Contre les maladies cryptogamiques, à utiliser préventivement en pulvérisations effectuées tous les jours pendant 8 jours contre le mildiou, l'oïdium, la rouille mais aussi contre araignées rouges et pucerons. La préparation ne se conserve pas.

PURIN DE RUE : Faire macérer 800 à 900 g de tiges et feuilles dans 10 l d'eau pendant 10 jours. Pulvériser dilué à 20%. Usages : Contre les pucerons

PURIN DE SUREAU : Faire macérer deux jours minimum 1 kg de feuilles, tiges, fleurs, fruits finement hachés dans 10 litres d'eau de pluie. Pulvériser non dilué. Usages : Contre les pucerons, piéride du chou, teigne du poireau, altises, thrips et noctuelles et pour éviter que les rongeurs n'attaquent les racines des plantes et des arbres.

PURIN DE TOMATE : Faire macérer 1 kg de feuilles et tiges de tomate hachées dans 10 litres d'eau de pluie de 12 heures à 3 jours. En prévention, pulvériser cette préparation non diluée tous les 4 ou 5 jours. Usages : En préventif, contre les teignes des poireaux, les altises et les piérides du chou. En curatif contre les pucerons

PURIN DE PISSENLIT : Faire macérer 1,5 à 2 Kg de plantes entières avec la racine dans 10 litres d'eau. Arroser le sol au printemps et à l'automne de ce purin dilué à 1/5. Usages : Stimule la croissance et améliore la qualité des légumes.

PURIN DE BOULEAU : Faire macérer 1 kg de feuilles fraîches dans 10 litres d'eau. Pulvériser par temps humide dilué à 1/5. Usages : Prévient la tavelure des arbres fruitiers

EXTRAIT DE VALERIANE : Usages : Tonique pour les végétaux et fait fleurir les plantes à fleurs et rosiers (à éviter sur salade, oignon et carotte). 1 kg de plantes pour 10 litres d'eau. Diluer à 5% en pulvérisation, à 10 % pour arroser les compost (fait venir les vers de terre)

"Bulles à thym"

L'automne

*Salut ! Bois couronnés d'un reste de verdure !
Feuillages jaunissants sur les gazons épars !
Salut, derniers beaux jours ! Le deuil de la nature
Convient à la douleur et plaît à mes regards !*

*Je suis d'un pas rêveur le sentier solitaire,
J'aime à revoir encor, pour la dernière fois,
Ce soleil pâissant, dont la faible lumière
Perce à peine à mes pieds l'obscurité des bois !*

Alphonse de Lamartine

Bernard nous parle du Faucon Crécerelle

Tout le monde l'a vu au jardin.

Perché sur la serre quand il est seul ou sur une haute branche quand il y a quelques visiteurs, c'est un petit faucon à longue queue capable de faire du vol sur place, position dite « du St Esprit ». Il aime les terrains découverts, les friches, les alpages, les bords d'autoroutes et niche aussi bien en ville, dans les clochers que dans les falaises ou dans les nids de corvidés réquisitionnés à cet effet. On le trouve dans toute l'Europe et l'Afrique du nord et il est généralement sédentaire chez nous mais migrateur en Europe de l'est.

Il se nourrit surtout de micro-mammifères : souris, mulots, campagnols, jeunes rats ; sa présence est une bénédiction pour l'agriculteur. Il mange aussi des insectes, des grenouilles ou des lézards et rarement des oiseaux. Sa vue est excellente puisqu'il est capable de chasser au crépuscule et même au clair de lune. Sa vision des ultraviolets lui permet de surveiller les sentiers de rongeurs rendus lumineux dans cette lumière par les rejets d'urine.

Les moments forts de la vie de M. et Mme Crécerelle seront la parade nuptiale avec vol sur le dos et prise de serres, et l'éducation des jeunes au vol et à la chasse avec cris et déplacement de toute la famille.

Le mâle est roux avec la tête et la queue grises tandis que la femelle est toute rousse et barrée. Le juvénile ressemble à la femelle mais encore plus barré. Cette espèce encore nombreuse est en raréfaction comme la plupart des rapaces, par suite de la modification de son habitat.

Bernard



SOMMAIRE

Avril-juin 2009

1 **Le faucon crécerelle**

2 **Recette de saison :**

La garbure

Fenêtre sur jardin :

La péniche

3 **Butinopolis**

4 **Fiche technique n°22 : les**

purins de plantes

Rédigé avec la participation de
Arlette, Bernard, Régine et
Dominique.

Cuisine et santé

La garbure (pour environ 12 personnes)

- 1 jarret de porc frais (1kg à 1.5 kg), 500 gr. de travers de porc, 1 talon de jambon de pays, 1 cuisse de confit de canard
- 300 gr. de haricots blancs secs, 800 gr. de carottes, 1kg de pommes de terre, 500 gr. de navets, 800gr de poireaux, 1 chou vert, 2 oignons, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni

48 heures avant, saler avec du sel fin le jarret et le travers de porc. Les couvrir et les garder au réfrigérateur. La veille, mettre à tremper les haricots blancs en les recouvrant largement d'eau froide.

Jour J : Dessaler la viande en la passant sous l'eau froide. La mettre dans un faitout en recouvrant d'eau froide. Amener à ébullition et cuire à petits bouillons ¼ h. (il va se former de l'écume et c'est le but).

Préparer le chou en lanières et le faire blanchir. Peler ou laver les légumes. Couper en rondelles les carottes, en morceaux les navets, les poireaux et le 2^e oignon.

Egoutter la viande et la remettre dans de l'eau froide avec 1 oignon piqué de clous de girofle, et le bouquet garni. Laisser cuire à feu moyen environ 2 heures (jusqu'à ce que le jarret se défasse et que l'on puisse l'effiloche). Egoutter le jarret (ne pas jeter l'eau de cuisson) ôter une partie du gras et de la couenne du jarret (selon votre goût). Désosser le travers.

Remettre la viande dans le bouillon, accompagnée des haricots blancs, des choux, des poireaux et des gousses d'ail. Y rajouter aussi, le talon de jambon coupé en tranches puis en morceaux. Laisser cuire ½ h à petits bouillons. Faire revenir les légumes préparés dans un peu de graisse de canard sans qu'ils ne colorent. Carottes, navets et oignons) Les rajouter dans le faitout et laissez cuire ½ h supplémentaire.

Peler les pommes de terre, les couper en morceaux et laisser cuire 20 à 30 mm de plus. Enfin, faire fondre à feu doux, la cuisse de canard et la rajouter, effilochée dans la garbure et servir aussitôt.

Normalement, il n'y a pas besoin de sel et de poivre pour cette recette, mais c'est selon le goût de chacun, et bien sur, pour les quantités de viande et de légumes, c'est pareil.

Arlette

Régine nous conseille cette visite



Pourquoi ne pas profiter des belles journées d'automne pour découvrir à pied ou à vélo, amarrée à l'écluse de Montgiscard, la péniche Salammbô. A son bord, une serre à agrumes riche de 50 variétés ; sont rassemblés : cédrats, bigaradiers, citronniers, limettiers, kumquats, bergamotiers....

La péniche se transforme en « jardin de la palabre » pour des rencontres et des échanges lectures avec des auteurs de la Méditerranée. Le jardin des agrumes : une halte chaleureuse, paisible et bucolique sur les berges du vert canal rythmée par le cacardement des oies cendrées, gardiennes du vaisseau.

Un petit coucou à Régine et Christian partis dans le Doubs....



Butinopolis

S'il est une chose qu'un jardin n'est pas, c'est naturel. Un jardin, par définition, est un assemblage artificiel de plantes le plus souvent

choisies en dehors de toute considération biologique. Notre compréhension du jardin est à vrai dire assez largement déconnectée de la réalité écologique et biologique : nos jardins sont des écosystèmes dysfonctionnels. Si nous voulons développer des jardins plus naturalistes, il convient donc de mieux écouter les lois de la nature. C'est la raison pour laquelle il est important d'en savoir un peu plus sur les différents insectes qui peuplent nos jardins et sur le rôle qu'ils peuvent être amenés à y jouer.

En se fondant à la fois sur des données scientifiques et des expériences d'entomologiste, le parcours Butinopolis montre l'interdépendance fondamentale qui existe entre les insectes, trop souvent considérés comme uniquement nuisibles, et les plantes.

Ce parcours ludique et pédagogique, nous montre le rôle et l'utilité des insectes dans la biodiversité du jardin. On y découvre :

L'hôtel à insectes Cet hôtel, composé de différents éléments remplis de matériaux aussi divers que la paille, des bûches percées ou des tiges à moelle, accueille toutes sortes d'insectes.

Le terrascopie Il nous permet de découvrir le travail des décomposeurs.

Le jardin des artifices On trouve ici des fleurs doubles, des espèces dépourvues de nectar, des pétunias, pélagoniums.



La spirale à insectes La spirale nous propose de découvrir les plantes poussant dans différents milieux, du plus sec au plus humide. Plusieurs types de nichoirs ont été installés entre les briques du mur et autour de la spirale.

Le jardin du castel Le poireau, la betterave, le radis ou le salsifis fleurissent mais nous n'avons pas toujours l'occasion d'attendre la floraison pour les observer, récolte oblige.

Prairies fleuries Une multitude d'insectes fréquente la prairie lorsqu'elle est en fleur.

Tout le monde y trouve son compte, les butineurs, les mangeurs de feuilles, suceurs de sève, les prédateurs...

Le milieu humide une mare pour libellules et autres insectes

Le compost Ici les déchets végétaux entassés se décomposent lentement. Enfouis sous une couche d'humus, vers, myriapodes, crustacées divers et gastéropodes s'activent.

3 panneaux complètent le parcours (utilité et protection, les espèces d'insectes, entre insectes et plantes)

En attendant son inauguration au printemps, vous êtes invités à vous y promener

