

www.jardiniersdetournefeuille.org

bullesathym@gmail.com

"Bulles à thym"

NOS JARDINS

En 2003 elle est éclos
Et resplendit comme une rose,
L' Association des jardiniers
A 10 ans et pleins de projets.
Aux jardins c'est jour de fête
Toute la nature fait toilette.
Avouez que je suis bien inspirée
De rejoindre le clan des jardiniers !
Dans un cadre verdoyant
Découvrez « Butinopolis »
Des fleurs aux insectes parlants
Qui pondent sur les feuilles ou dans les tiges.
J'aime donner libre cours à la créativité
Le résultat final ne manque pas d'originalité.
Ne détruisez pas cette terre
Cela nous rendrait Amer.

JO.



De bons gâteaux !



Les sévillanès



Une énorme paella...



La balade des gens heureux!



Une chorale au top !

C'est une assos sympa
implantée à Tournefeuille
on y vient souvent, on y est heureux
c'est un lieu d'échange, toujours convivial.
On y jardine ensemble
nous les jeunes et nous les vieux
et l'on se retrouve, autour d'un repas
pour fêter 10 ans, d'une belle amitié

Les AJT jardinent
Les AJT militent
Les AJT, qui sommes-nous ?
des jardiniers, et tous, très motivés

Dans nos jardins souvent
Nous semons, nous désherbons
naturellement, sans produits chimiques
à tous nos enfants, la terre le rendra.
Les butineurs viendront
alléchés par le pollen
plein de fruits, légumes, nous récolterons
Des jardins fleuris, nous admirerons

Les AJT jardinent
Les AJT militent
Les AJT, qui sommes-nous ?
des jardiniers, et tous, très motivés

C'est une assos sympa
accueillante et dynamique
on y vient aussi pour se rencontrer
toutes ses différences en font sa richesse.

Tous les bénévoles
l'on construite au cours des ans
Peuplée de lumière, et peuplée de fous
notre association a besoin de vous

Les AJT jardinent
Les AJT militent
Les AJT, que ferons-nous ?
10 ans déjà, restons, encore 10ans !





Vide
jardin
2013



Vie de l'Association....

PUYCELCI...

DU JARDIN D'EDEN AUX FRUITS DEFENDUS...

Samedi 28 septembre, par une belle après-midi d'automne, un petit groupe d'AJT s'est rendu au Verger Conservatoire de Puycelci pour découvrir les centaines de variétés fruitières anciennes et locales qui y sont cultivées : 500 variétés de pommes, 60 de poires, 70 de pruniers, 50 de pêches de vigne et de cerises + 112 cépages de vignes, 3 plants/espèce, sur 8 à 9 ha d'exploitation . Sauvegarder et valoriser ce riche patrimoine biologique, en menant une lutte raisonnée contre les maladies, sont bien sûr les missions principales de ce conservatoire créé en 1986 par le Conseil Général du Tarn .



La visite a été rondement menée par un animateur sympathique et compétent, qui a délivré aux néophytes que majoritairement nous étions, leur 1ère leçon pratique sur les différentes techniques de greffage : greffes de printemps, sur table, à la machine ou en fente (pour le greffage franc, par ex. de poirier à poirier) et greffage d'été, à l'écusson, particulièrement adapté aux fruits à noyaux . « Elèves très motivés mais un peu dissipés », a noté le professeur Philippe, parfois un peu débordé par les questions qui fusaient .



Du plaisir de la connaissance à celui de tous les sens mis en éveil par la vision appétissante des branches ployant sous le poids des fruits, gorgés de sucre et de soleil ... il n'y a qu'un pas que nous aurions bien aimé franchir ... Mais malgré l'eau à la bouche, pas question de trop céder à la tentation, ce n'est pas pour rien que ce verger s'appelle « conservatoire »...



Les quelques fruits autorisés à la dégustation étaient absolument délicieux mais les nombreuses cagettes prévues par Nadine sont, à sa grande déconvenue, réparties presque aussi vides qu'à l'aller : faute de temps et de personnel, la plupart des fruits déjà collectés n'étaient pas encore triés et donc pas disponibles à la vente ! Il faudra donc revenir, en prenant la précaution de téléphoner au préalable, pour s'assurer de la disponibilité des fruits. **Nadine**



Dominant les vergers, la bastide de Puycelci mérite aussi le détour, de même qu'un sentier du patrimoine (de 4 à 12 km) parcourant la forêt de Grésigne, les falaises et les vallons à l'entour .

Le Conservatoire propose: - une visite guidée gratuite tous les mercredis et samedis à 14 h, sur réservation (en saison) : 05 63 33 19 41 - Une vente de fruits de saison : 1 € le kg - une vente de scions, vers le 15 Décembre (13 à 15 € le scion de 2 ans) - des stages de formation à la taille (mi-Février) ou greffage (mi-Mars) : 7 € la demi-journée Vous pourrez aussi le retrouver au CISCA, à Toulouse, le 17 Décembre 2013.

ATELIER PLANTES TINCTORIALES DU 28/09 AVEC VANESSA



Au milieu d'un joyeux déballage de tissus et pigments végétaux aux couleurs intenses, les participants à l'atelier de ce samedi ont joué les apprentis teinturiers. Sous l'œil averti de Vanessa, ils ont pu observer les secrets pouvoirs de coloration de certaines fleurs, écorces, glands, racines ou encore insectes.



Un auditoire attentif



Séchage



Pour en savoir plus:
larbreacouleur@orange.fr
<http://couleur-garance.com>



Potion magique...



Des couleurs variées sur des tissus de diverses textures





Nous l'avons rencontrée lors de notre ballade le long du Touch, le jour des 10 ans de l'association.

La Scille d'automne

Scilla autumnalis

Cette jolie plante, qu'on appelle aussi jacinthe étoilée, montre ses grappes de fleurs de couleur rose violacé du mois d'août jusqu'au mois d'octobre.

Ses feuilles, longues, très étroites et de couleur vert foncé, n'apparaissent qu'après que les fleurs aient fané.

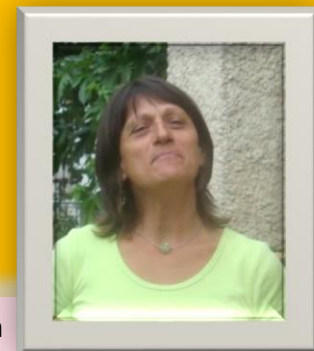
Plante pionnière, la scille d'automne s'installe, parfois en grandes colonies, sur des milieux sableux ou rocaillieux, assez secs et chauds, sur des pelouses, des dunes ou encore des coteaux.

Sur le territoire français, on ne la rencontre que très peu au nord de la Seine, dans le sud-ouest et dans les Pyrénées, alors qu'elle est beaucoup plus présente dans l'ouest, le Massif Central, la région méditerranéenne et le Languedoc-Roussillon.

Elle est globalement en régression, ce qui lui vaut d'être protégée en région Centre et en région Limousin. Comme beaucoup de plantes des milieux ouverts, elle est victime de la fermeture (boisement) des milieux où elle se développe



Un Adhérent, un jardin ... celui d'Annie



Mon jardin a beaucoup évolué depuis plus de 20 ans. Au début c'était un espace de jeux pour enfants avec des arbres, cabane et jeux, quelques plates-bandes de fleurs annuelles. Les besoins étant différents, le jardin s'est progressivement transformé. Je n'ai pas fait de plan, je l'aménage au fil de mes inspirations. Depuis 2 ans de nouvelles idées, glanées lors des visites de jardins m'ont permis de planter davantage de vivaces, et de laisser vivre mon jardin au grès des saisons. J'ai créé des nouveaux massifs avec des boutures troquées ou données qui, depuis, ont pris de l'ampleur et ont besoin d'être déplacées. J'ai changé d'endroit mes hortensias qui végétaient, et installé des boutures dans des coins un peu délaissés.

Voici un autre endroit très lumineux au printemps avec lilas, euphorbe, helichrysum



Et je suis fière de ma bouture de rosier (environ 20 ans) qui se trouve en façade de ma maison et que les passants peuvent admirer en mai.



mon jardin potager...

J'ai une parcelle d'une centaine de m2 sur les jardins familiaux.

J'ai toujours jardiné, mais mes méthodes ont changé : je ne travaille la terre qu'en l'aérant avec une fourche bêche, je mets du compost et je la recouvre de paille. Je fais souvent mes semis : ceux de betteraves rouges, de tomates marchent facilement.

Les carottes, c'est plus capricieux, les épinards, je n'y arrive pas !

Je laisse monter en graines les blettes, la mâche, la roquette, et tout ceci se resème tout seul.

Quelques fleurs, soucis et œillets d'inde y poussent.

L'hiver je ne laisse pas la terre nue, je paille et surtout je sème fèves et petit pois en novembre, ils aèrent la terre avant les plantations d'été (c'est mon expérience) **Annie**



Que faites vous de vos tomates vertes ?

Recette de Chutney de tomates vertes

500g d'oignons, pelés et hachés
2500g de tomates vertes, pelées et coupées en morceaux; 2 cuil à café de sel
50g d'épices fortes mélangées, enveloppées dans une mousseline ou une boule à thé (suggestion épices : poivre, gingembre, cannelle, cumin, cardamome, clous de girofle, muscade...)
500g de sucre, 70cl de vinaigre
Faire bouillir les oignons dans un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Égoutter. Mettre dans une bassine avec les tomates et les épices. Amener le tout à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter 1h au moins. Ajouter un peu de vinaigre dès que le mélange commence à s'épaissir. Incorporer en tournant, le reste de vinaigre et le sucre en remuant souvent, jusqu'à ce que le chutney épaississe. Retirer et jeter le sac d'épices. Mettre en pots, fermer aussitôt.

Ketchup vert

1kg de tomates vertes, ébouillantées à l'eau pendant 1mn pour pouvoir les peler facilement ou épluchées à cru, comme des pommes; coupées en tranches comme pour une salade et épépinées, dans une cocotte, ajouter 2 oignons pelés et hachés, 1 branche de céleri vert haché, 250g de sucre, 20cl de vinaigre blanc, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, sel, gingembre frais râpé. Faire cuire 1h à feu doux en remuant de temps à autre. Mixer le tout (comme une soupe) et mettre en pot.

Tomates vertes en gaspacho

Avec des tomates vertes pelées (à chaud ou à cru) coupées en quartiers épépinées. Les mixer avec un trait de vin muscat (ou vodka), de l'ail, sel de céleri, poivre, Tabasco (ou piment d'Espelette), un peu de poudre d'amandes pour épaissir, de manière à obtenir une soupe froide, genre gaspacho. verser dans des verrines. Au moment de servir, recouvrir d'un nuage de crème fouettée, genre chantilly salée. Saupoudré de fines herbes ciselées . (ou feuilles de céleri, ou estragon).

Taboulé libanais au tomates vertes

Dans un mixer, mettre 2 grosses tomates vertes pelées, épépinées (fraîches), un gros bouquet de feuilles de menthe fraîche équeutée (en hiver, des feuilles sèches feront l'affaire), un gros bouquet de feuilles de persil, deux ou trois oignons verts frais ou 1 oignon d'hiver, sel, poivre, un gros jus de citron (10cl), ail, huile d'olive (10cl) et 10cl d'eau. Mixer. Verser sur du boulgour sec, bien mélanger et laisser mariner au frais au moins 12 à 24h. Le tout va cuire avec le jus de citron. Déguster en salade

Les manifestations à venir:

Vendredi 18 octobre à 20h: Botanique: Comment **utiliser la flore de Bonnier** pour déterminer les plantes et leur famille? Avec Bettina Sentenac . Inscription au 06 32 32 07 00. (limité à 12 personnes)

Samedi 19 octobre 9h30 sur les jardins familiaux: Atelier: Culture en lasagnes. Créer son jardin sans bêcher ni labourer ! Avec Muriel Thill. 10€ par personne, gratuit pour les adhérents aux jardiniers de France.

Dimanche 20 octobre à Pibrac, esplanade Sainte Germaine: foire aux plantes de **la Salicaire**.

Dimanche 20 octobre l'après midi : sortie botanique à la découverte des baies sauvages d'automne près de Toulouse avec Bettina Sentenac. 5€/personne. Tel pour inscription et covoiturage au 06 32 32 07 00

Samedi 16 novembre 9h30 sur les jardins familiaux: cours de perfectionnement en botanique avec Bettina Sentenac sur les monocotylédones. 10€/personne. Inscription au 06 32 32 07 00.

Samedi 16 novembre 14h30 sur les jardins familiaux: Atelier boutures. Apporter toutes les plantes (plutôt ligneuses) que vous voulez bouturer, vos petits pots, sécateurs... Nous troquerons et bouturerons ensemble

Dimanche 17 novembre à Cornebarieu: Foire de l'Arbre