

BULLES A THYM

Haïku proposé par Monique Pujol

Pour un simple
locataire
le cerisier offre
bien trop de fleurs
Kôjô

12 ème semaine pour une alternative aux pesticides



Oui à la vie,
non aux pesticides !

Du 20 au 30 mars 2018



T-CAP

* Tournefeuille – Collectif Alternative aux Pesticides : AJT (Association des Jardiniers de Tournefeuille), ALT (Amicale Laïque de Tournefeuille), TAE (Tournefeuille Avenir Environnement), Tourn'abeille

Dimanche 18 mars	matin	Stand sur le marché de Tournefeuille « <i>Enterrons les Pesticides</i> » Prenons de bonnes résolutions
Lundi 19 mars	20h30	Soirée Enjeux au Phare avec un film sur les abeilles: « <i>Tout devient silencieux</i> »
Dimanche 25 mars	10h00	Petit déjeuner-film-débat à Utopia autour du film « <i>Zéro phyto, 100% bio</i> »
Dimanche 25 mars	14h00	Sortie botanique , à la découverte de la flore et ensuite pique-nique sur les jardins partagés de Pahin
Mercredi 28 mars	20h30	Conférence de Muriel , « <i>jardiner sans le travail du sol</i> » Mettez votre bêche au rebut! Le travail du sol, éprouvant et fastidieux, n'est finalement pas une obligation et s'en passer améliore sa biodiversité. Maison des Associations

Guillaume, vannier, a fait réaliser à quelques AJT , sur le jardin des tinctoriales, clôture et tunnel avec de l'osier vivant. Le résultat met en valeur ce petit coin de jardin!



Clôture

- notion sur l'osier vivant, l'entretien, la taille
- travail de l'entrelac en losange
- apprentissage de petit nœud reproductible au jardin
- travail avec la géométrie dans l'espace
- Apprentissage du point de tressage pour pouvoir se faire une haie vivante...



Tunnel



Février 2018

LE SAULE DES VANNIERS



Cette espèce de saule produit l'osier : longs rameaux souples et flexibles utilisés en vannerie ,d'où son nom familier de saule des vanniers (*Salix Viminalis*, famille des Salicacées), l'arbre peut atteindre 3 à 6 m de haut ; souvent taillé en têtard : sorte de moignon à partir duquel de jeunes rameaux (osier) vont se développer . Cette taille hivernale radicale permet une bonne ramification des rameaux tout en limitant la hauteur , l'arbre acquiert à force d'être élagué, une silhouette trapue et si le tronc des vieux sujets devient creux , de nombreux animaux tels la chouette chevêche viennent y trouver refuge.

Le *Salix Viminalis* est l'espèce la plus utilisée en vannerie mais aussi pour de la décoration au jardin : plessis, tonnelles, tunnels ou gloriettes .

D'autre variétés de saules se prêtent bien au tressage comme le Saule Pourpre(*Salix Purpuréa*) , le Saule à 3 étamines aux brins très solides à l'écorce brune , le Saule Blanc (*Salix Alba*) : c'est l'envers de ses feuilles qui est blanchâtre , utilisé pour des objets résistants ou de gros volumes .



Les saules aiment lumière et eau, des alignement de saules ont été fréquemment plantés au bord de cours d'eau, ils participent à la stabilité des berges, ils sont dotés aussi d'une capacité d'épuration des eaux , ils marquent fortement le paysage, exemple du Marais Poitevin .

L'osier sauvage ne permet plus une offre suffisante aussi des osiéristes produisent principalement sur 2 départements français : l'Indre et Loire et la Haute Marne , grâce à une culture mécanisée de l'osier .



Régine

De l'écorce à l'aspirine .

Les propriétés médicinales des saules sont connues depuis longtemps, l'écorce contient une molécule : la salicoside isolée au 19^e siècle, c'est cette découverte qui a conduit à la fabrication de l'aspirine en 1899 ; tout le monde connaît ses applications contre la douleur, anti inflammatoire et contre la fièvre, feuilles et bourgeons.

Comment Maguy expérimente la lasagne

Sur sa parcelle qu'elle bichonne depuis environ 13 ans, **Maguy** a réussi à utiliser des ressources naturelles pour composer une butte de 40 cm. Elle a commencé par mettre du carton pour éviter que les herbes poussent en mars avril. Ensuite, elle a mis des déchets d'herbe et de la paille. Fin mai elle a déposé une couche de terreau et du compost et bien arrosé au début. Elle a planté un pied de fraisier et deux pieds de patate douce juste après. Les résultats ont dépassé ses espérances : elle a récolté 6 kg de patates douces. En octobre, la lasagne était bien décomposée. Elle est en train de récupérer, en ce moment, ce qui reste pour le mettre dans des petits pots.

La biodiversité règne en maître sur le terrain et le jardinage au naturel est son cheval de bataille. Dès son arrivée, elle avait planté la vigne qu'elle taille consciencieusement en janvier, février. Les fèves ont été semées en novembre et échalotes, oignons de conservation, oignons doux de printemps cohabitent avec les poireaux, petits pois à rames et choux portugais consommés pour les feuilles et ceux de Pau pour la soupe. Fraises, hellébores et autres plantes complètent les ressources.

Outre sa participation active et militante en amont, et pendant la semaine d'animations en faveur des alternatives aux pesticides, elle prépare des pots pour le troc'plantes et le vide-jardin et elle tient un stand pour toutes ces occasions. Elle participe aussi aux journées de travail collectif sur les jardins familiaux.

Le jardin, précise-t-elle « me permet de pratiquer une activité que j'ai eue dans mon enfance et mon adolescence mais que mon travail m'a obligé à délaisser et de faire profiter mes filles et leurs jeunes enfants de produits sains. De plus les possibilités d'actions collectives, d'entraide, d'échanges me conviennent parfaitement sans compter les cours d'enfants qui me permettent de prolonger mon activité éducative. »



Graines et
feuilles de
Tétragone



Chou portugais

Avec ma grelinette je
n'ai plus mal au dos!

Mercredi 28 mars 20h30 Conférence de Muriel,
« jardiner sans le travail du sol » Mettez votre bêche au
rebut! Le travail du sol, éprouvant et fastidieux, n'est
finalement pas une obligation et s'en passer améliore sa
biodiversité. Maison des Associations

LA GRELINETTE ou FOURCHE à AERER

C'est Victor Hugo qui disait pour montrer la fascination des hommes devant les grosses machines, que sont les tracteurs : « une immense force qui aboutit à une immense faiblesse, voici ce qui fascine les hommes » ...

La grelinette est un outil très pratique pour un jardin en permaculture car il permet de décompacter et d'ameublir le sol en préservant la vie du sol.

« En travaillant avec une bêche et donc en retournant le sol en profondeur cela détruit la faune de surface, faune qui a besoin d'oxygène. Cette faune appelée **faune épigée** a besoin de respirer. Le fait de retourner la terre en profondeur fait remonter la **faune endogée** qui elle vit dans le sol. Deux mondes bien différents.

Un exemple très simple: notre peau est constituée par l'épiderme (comme l'épigée) en surface et de l'endoderme (comme l'endogée), en dessous. Si l'on retourne notre peau nous mourrions... La terre est pareille! » (*Lydia Bourguignon*). *voir source ci-dessous.

Les sols meurent par notre obstination à retourner la terre en pensant depuis des années que c'est une bonne chose...(NDLR)

Laissons tomber nos motoculteurs dans nos terre de jardin.

La grelinette est faite de dents que l'on enfonce et qu'on soulève, on fait une aération sans faire ce mouvement de retournement du sol. La surface est toujours dessus, le fond toujours au fond. On ouvre le sol en aérant la terre.

La grelinette se plante, on bascule et ensuite on fait un mouvement aller retour à l'aide des deux manches, pour émietter la terre et sortir les adventices. La terre est travaillée sans modifier ni perturber la vie du sol et notre dos est protégé.

Alors tous à nos grelinettes!!

Chantal

Sources:

<http://www.monjardinpermaculture.fr/pages/la-grelinette>

<https://www.dailymotion.com/video/xy0b1o>

<https://www.facebook.com/notes/olivier-grui%C3%A9/claude-bourguignon-le-fonctionnement-du-sol/10152843689819875/>

Le Physalis Alkekengi ou Alkékenge



Connu également sous les jolis noms « d'amour en cage » et « cerise d'hiver » c'est une vivace de la famille des Solanacées, de culture très facile car elle marcotte spontanément du fait de racines traçantes.

Appréciee comme plante ornementale pour ses lanternes chinoises jaunes orangées, qui renferment une baie comestible à saveur acidulée, utilisées dans la préparation de confitures et compotes.

L'alkékenge est reconnu comme plante médicinale : les baies ont des propriétés laxatives et diurétiques et sont riches en vitamines A et C, elles contiennent de fer et du phosphore.

L'Alkékenge est originaire d'Asie, son cousin le Coqueret du Pérou (*Physalis Peruviana*) connu aussi sous le nom de Groseille du Cap, offre de petites lanternes moins colorées contenant une baie charnue, jaune, à la saveur délicatement sucrée. Au jardin, cette fleur ne demande que peu d'entretien, hormis un paillage les hivers rigoureux, mais attention elle peut se révéler envahissante. **Régine**

SEMER INTERIEUR : MARS/AVRIL/MAI SEMER EN PLEINE TERRE MAI JUIN
Exposition au soleil * FLORAISON AOUT/SEPT/OCT



Physalis Peruviana



Monique Pujol nous propose ...



Bernard notre ornithologue préféré nous présente...

le Gros bec casse-noyaux (coccythraustes coccythraustes)



Photo tirée du site: https://www.faune-france.org/index.php?m_id=30118

C'est son nom indien, celui qui le résume le mieux. Comme « bison boíteux » ou « Charles le téméraire » Il a en effet un gros bec, on ne voit que ça et il serait très mal venu de se moquer car son bec est très fort ; il peut casser des noyaux d'olives ; essayez et vous m'en direz des nouvelles... S'il casse des noyaux pour en manger l'amande, à raison de deux noyaux à la minute pendant une vie de dix ans, ça vous donne une idée du nombre d'étoiles dans la galaxie... La nature a déposé des trésors d'ingéniosité dans l'invention et la fabrication de cette graine qui va préserver la vie contre tout les prédateurs, microbes, aléas climatiques ; le résultat de millions d'années d'évolution... Et monsieur Gros-bec arrive et crac...

Il me vient à son sujet le poème de Jacques Prévert:

« *La vie est une cerise - la mort est le noyau - l'amour un cerisier...* » Qu'aurait écrit notre poète s'il était né Gros bec?

On repère cet oiseau à ses proportions étonnantes avec son poids et sa masse portées vers l'avant. Son bec gros et puissant est servi par une musculature volumineuse qui lui permet d'écraser tous les noyaux de fruits jusqu'aux plus durs (72kg). Pour cet exercice il n'a aucun concurrent mais cela lui donne un profil de taureau. Avec sa calotte beige, son masque et sa barbe noires, le roux, bleu marine et blanc sur le reste du corps, il séduit au premier coup d'œil ceux qui le découvrent. La femelle ressemble beaucoup au mâle en un peu plus pâle et avec un miroir gris supplémentaire sur l'aile.

A la mangeoire par contre, on le remarque à son volume (le plus gros granivore) et à sa placidité car étant le mieux armé, il ne craint pas les autres oiseaux.

En été il quitte rarement les hautes branches des arbres où il casse la graine tranquillement. Il mange aussi des fruits, des insectes et des chenilles pour nourrir ses jeunes en protéines. Cet oiseau timide et discret est d'observation très difficile en dehors des mangeoires ; on sait cependant que ses amours sont laborieuses, que le mâle doit faire sa cour pendant près de deux mois, alternant gonflement de plumes, poursuites, révérences mise en valeur de son miroir blanc avant de désarmer l'agressivité de la femelle et de lui donner le fameux baiser sur la bouche de l'offrande nuptiale de nourriture. Ils auront trois ou quatre petits au ventre taché qui les accompagneront dans les arbres jusqu'au mois d'août. Malgré son goût pour les noyaux de cerises, il préfère les arbres sauvages des forêts aux vergers humains et se repaît de samaras, faines, pépins, glands, fruits des robiniers, prunelliers, tilleuls, noisettes et par-dessus tout les graines de tournesol qui vont lui faire oublier sa timidité malade et l'attirer vers les mangeoires...pour notre plus grand plaisir. Il doit se résoudre en hiver à descendre au sol pour ramasser des graines mais s'enfuit à notre approche avant même qu'on ait réussi à l'identifier. Il se déplace souvent à plusieurs en hiver et va nicher encore en groupes lâches dans les grands arbres. Son abondance varie beaucoup d'un hiver à l'autre en fonction du succès des reproductions et de l'abondance de nourriture dans ses territoires nordiques. Les hivernants chez nous viennent souvent en effet d'Europe de l'est. Cet hiver nous avons droit à une invasion de cet oiseau. Profitez-en pour le repérer dans les mangeoires.



Bernard nous livre quelques infos très utiles...

Vous pouvez écouter les oiseaux proposés, sur le site:

<http://www.oiseaux.net/>

Je vous conseille aussi quelques lieux où vous pourrez les observer:

On peut observer les oiseaux près de chez nous:

- ✓ au lac de Lamartine et au parc Bidot (près de Frouzins)
- ✓ sur l'île st Michel sous le pont st Michel depuis le pont neuf (Martinets pâles)
- ✓ à Mazères (Ariège) "domaine des oiseaux"
- ✓ à Toulouse au Bazacle quand l'eau est basse ,
- ✓ au parc du confluent Ariège et Garonne à Lacroix-falgarde
- ✓ à St Nicolas- de- La grave près de Moissac
- ✓ au lac de Puydarieux (65)
- ✓ à Gruissan
- ✓ au parc ornithologique du Teich près d'Arcachon
- ✓ Dans la forêt de Bouconne
- ✓ En Camargue bien sûr

et à bien d'autres endroits.

Sur <http://www.ornithomedia.com/> vous trouverez d'autres lieux.

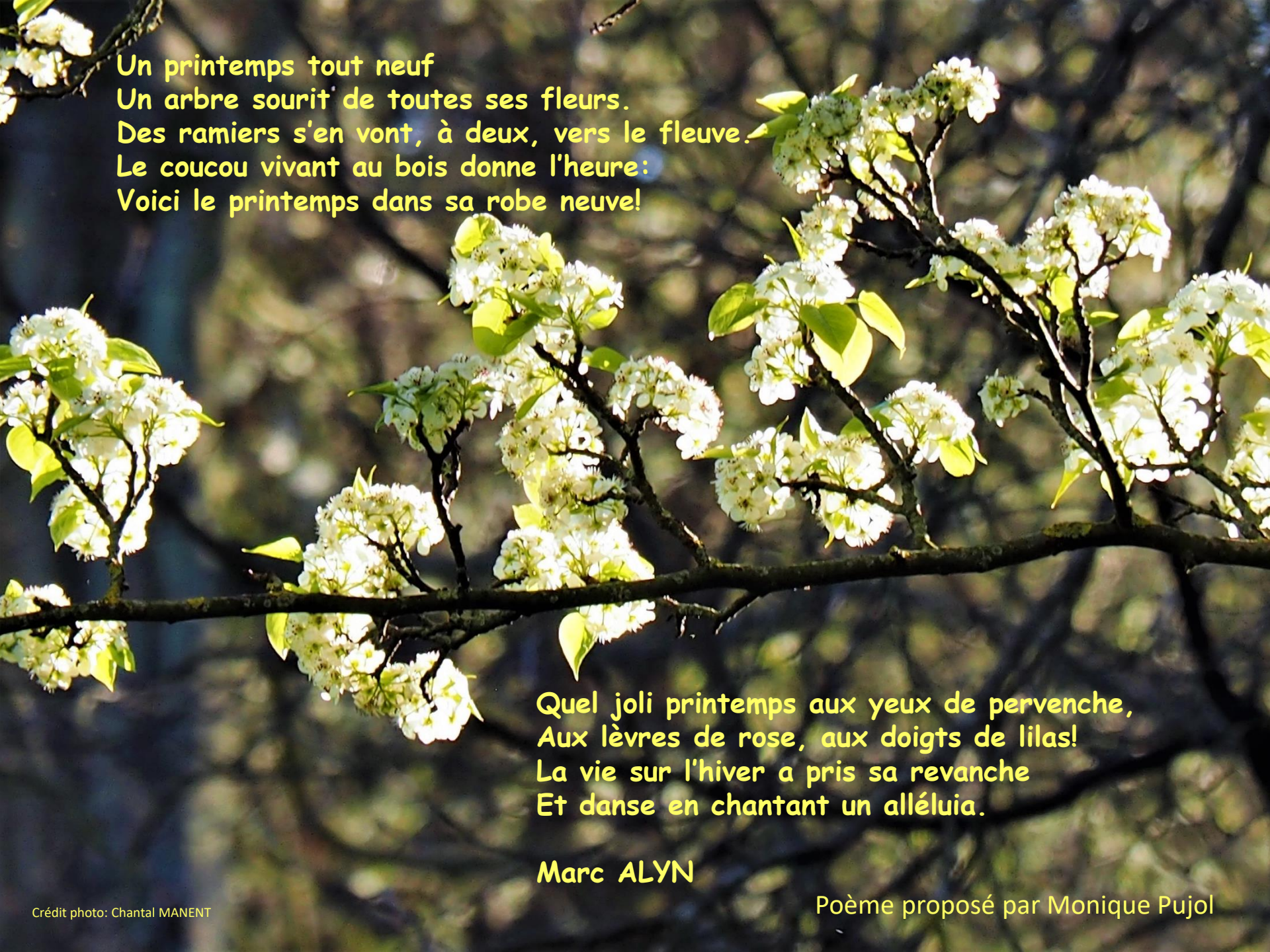


<http://blogs.paris.fr/casepasseaujardin/2013/01/21/commencez-les-oiseaux-des-jardins-26-et-27-janvier-2013/>



<http://photanim.blogspot.fr/2013/10/oiseaux-du-jardin.html>

Pour les livres, il y en a des dizaines. J'aime bien **les Oiseaux d'Europe** par *Paul Géroudet* mais la référence absolue, c'est: **Hanbook of the birds of the world** Lynx édit.. en 17 volumes!



Un printemps tout neuf
Un arbre sourit de toutes ses fleurs.
Des ramiers s'en vont, à deux, vers le fleuve.
Le coucou vivant au bois donne l'heure:
Voici le printemps dans sa robe neuve!

Quel joli printemps aux yeux de pervenche,
Aux lèvres de rose, aux doigts de lilas!
La vie sur l'hiver a pris sa revanche
Et danse en chantant un alléluia.

Marc ALYN

Êtes-vous chou ?



« Les choux m'ont toujours fait penser à ces familles nombreuses où l'on voit représentés les types les plus variés de l'humanité. Il en est de géants et de nains, de ventrus comme des financiers et de grêles comme des poètes incompris ; certains s'adornent de frisures aux boucles robustes, d'autres ont la calvitie des vieux savants, apitoient par la teinte chlorotique de leurs tissus ou par les gibbosités qui, tels des engorgement strumeux, déforment leur anatomie : si la plupart portent l'habit vert des académiciens, quelques-uns, les privilégiés de la famille chou, arborent le violet épiscopal ou la pourpre cardinalice... »
Docteur Henri Leclerc. Les légumes de France

Sa présence a tendance à décroître dans les jardins. Pas très glamour ce (pauvre) chou ! Dans nos cuisines modernes, son « parfum » dérange nos papilles aseptisées.... Et pourtant ! Le chou fut longtemps une des bases de l'alimentation populaire, tant rurale qu'urbaine ; il permet d'infinies déclinaisons, parfois surprenantes, toujours savoureuses.

Une histoire de chou

Des traces de sa culture se retrouvent partout sur le sol européen depuis des millénaires : cultivé depuis 4000 ans, utilisé depuis 6000 ans « Brassica oleracea » est une plante sauvage de la famille des Cruciferae, à l'origine d'une grande variété de légumes, chou, chou-fleur, chou de Bruxelles... A l'état sauvage, le chou pousse partout en Europe occidentale et méditerranéenne, au Proche Orient. C'est d'ailleurs un rare exemple de plante comestible d'origine européenne. Certaines formes de chou étaient déjà cultivées par les habitants des cités lacustres du néolithique. Les Basques l'auraient transmis aux Celtes qui, ainsi que les Germains et les Slaves, le cultivèrent abondamment. Chez les grecs et les romains, outre ses usages médicaux, il est déjà cultivé et reconnu comme un légume par excellence, au sens moderne du mot. Théophraste, Caton, Plin l'Ancien, Ovide etc. le citent dans leurs ouvrages.

« Si dans un repas vous désirez boire largement et manger avec appétit, mangez auparavant des choux confits dans du vinaigre et autant que bon vous semblera, mangez-en encore après le repas. Le chou entretient la santé. On l'applique pilé sur les plaies. Il guérit la mélancolie, il chasse et guérit tout. Le chou purgera les plaies purulentes, les chancres et les soignera quand aucun autre traitement ne pourra le faire. » Caton L'Ancien

Il est également un des rares légumes médiévaux en France. Recettes et citations témoignent de sa forte présence sur les tables comme sur les étals. La choucroute est déjà mentionnée en 1325 par Eustache Deschamps. Considérés comme trop proches de la terre par l'élite sociale de l'époque, les légumes sont réservés à la consommation populaire. Les « grands » de ce monde leur préfèrent les fruits, plus aériens, donc proches du ciel...

La renaissance en fait grand cas. Les choux de Milan arrivent vraisemblablement d'Italie à cette période. Ce n'est que récemment, en Europe tout du moins, que la consommation de choux diminue. Ils sont probablement concurrencés par d'autres légumes hors-saison ayant accompli comme Ulysse « un long voyage » pour arriver en piteux état sur nos étals avant d'échouer dans nos assiettes.

Le chou présente au moins deux intérêts majeurs : sa conservation hivernale et sa bonne valeur nutritionnelle (par voie de conséquence : son potentiel médical).



Un chou est un chou, oui mais lequel ?

Les Grecs de l'Antiquité utilisaient le chou surtout comme herbe médicinale. L'utilisation du chou fait aussi perte du Codex Mélétiós, médecin et moine Byzantin du neuvième siècle. Les Romains voient en lui un remède universel à tous les maux. Les Russes en ont fait l'antidote naturel de la vodka.

Pour le docteur Valnet « *le chou semble avoir des affinités particulières pour les humeurs viciées qu'il oblige à sortir des tissus Les guérisons obtenues par le chou pourraient être rapportées sans fin. Elles concernent des affections diverses : plaies simples ou compliquées, rhumatismes, névralgies, céphalées, ulcères des jambes...* » Pour le Dr Leclerc, l'emploi du chou s'avère indispensable pour résoudre de nombreux problèmes de santé.

Le chou est peu calorique (moins de 0,7% de lipides, moins de 8% de glucides), ses feuilles fraîches sont riches en vitamine C (de 100 à 400 mg/kg), d'où leur réputation fondée contre le scorbut. Il contient aussi des vitamines A, B1, B2, B6, B12, PP, K, de l'acide folique. Ses constituants sulfurés, qui donnent au chou son odeur caractéristique, indiquent des propriétés antirhumatismales et bactériostatiques. Appliqué en cataplasmes, le chou s'avère souverain pour traiter plaies, ulcères, eczéma, flegmons, abcès, torticolis etc. Pour les auteurs contemporains, le chou a des propriétés cicatrisantes indiscutables. ***(Retirez la grosse côte centrale, éventuellement les grosses nervures, pour qu'il s'applique bien sur la peau. Ecrasez les feuilles avec un rouleau ou une bouteille afin de les amollir et de libérer le suc. Appliquez une à trois épaisseurs de feuilles sur la zone à soigner, recouvrez de gaze puis entourez d'une bande, sans trop serrer. Laissez en place quelques heures, voire la journée ou la nuit entière. Lorsque vous retirerez les feuilles de chou, elles pourront avoir un aspect altéré et une odeur désagréable, ce qui est tout à fait normal).***

En usage interne, bon nombre d'auteurs considère le chou comme anti anémique, anti ulcéreux, revitalisant, reminéralisant, tonique, anti scorbutique, aide à la digestion, désinfectant intestinal, reminéralisant, pour combattre les coliques néphrétiques s'oppose à la formation de lithiases tant biliaires que rénales, constipation chronique, fatigue, goutte, zona (par voie interne et en application).

Les choux de couleur vive seraient plus riches en vitamines. Si l'on devait établir un classement du meilleur chou selon ce critère, le chou rouge l'emporterait : il contient beaucoup de fibres, de vitamine C, de calcium et de potassium et de nutriments anti tumoraux. Le chou vert est mieux pourvu en matières celluloses, le plus indiqué pour la paresse intestinale. Le chou de Bruxelles, riche en vitamine A et B est le plus diurétique. Le chou-fleur possède de nombreuses vitamines (C, PP, B1, B2, B5 et B6), est riche en sels minéraux et se digère facilement. Le chou chinois est employé en médecine chinoise pour lutter contre les inflammations du poumon ou de la vessie.

Quelles richesses nous offrent tous ces choux !

Des choux pour tous

Apprécions ce légume populaire, sa culture simple et surtout sa période de production record : en jouant sur les variétés, il est facile d'en avoir 365 jours par an dans nos jardins et nos assiettes. Un score difficile à battre... Vous savez les planter, savez-vous les manger ?

Pour le docteur Valnet « la meilleure façon d'utiliser le chou sera donc... de l'absorber en hors-d'œuvre au début des repas, assaisonné avec une bonne huile, du sel marin, du citron ou du vinaigre de vin, du persil, de l'ail. Il peut évidemment être adjoint à d'autres crudités. »

Une bonne vieille recette pour toute la famille :

Chou braisé en cocotte

2 carottes, 1 gros oignon, 1 gros chou vert
2 gousses d'ail, 3 grosses noix de beurre. Enlevez les feuilles du chou et mettez-les à tremper dans de l'eau vinaigrée tout en éliminant celles qui sont flétries ou abimées. Retirez les plus grosses côtes qui risquent de rester dures. Retirez les feuilles de l'eau et mettez-les dans un grand volume d'eau bouillante salée, sur le feu (on fait blanchir les feuilles de chou) pour 8-10 minutes. Récupérez les feuilles avec une écumoire et égouttez-les bien (sinon elles rendent trop d'eau en cocotte et ne caramélisent pas). Faites chauffer le beurre dans la cocotte jusqu'à ce qu'il prenne une légère couleur noisette. Ajoutez alors l'oignon émincé et les rondelles de carotte. Remuez pendant environ 2-3 minutes. Ajoutez ensuite le chou, l'ail, et remuez bien pendant 3 min. Baissez le feu et laissez cuire, à couvert au moins 1 heure en ajoutant de l'eau pour ne pas que ça accroche pendant la cuisson (un petit volume à chaque fois). Salez et poivrez.



Une gourmandise pour finir :

Confit de chou rouge aux pommes pour 4

1 chou rouge, 200 g de pommes rouges,
1 gros oignon, 10 cl de vin rouge, 50 g de beurre,
3 c. à soupe de sirop d'érable, 2 c. à soupe de sucre en poudre, 1/2 c. à café de gingembre moulu, 1/2 c. à café de cumin moulu, 1/2 c. à café de noix de muscade moulu, sel, poivre.

La veille, coupez le chou en fines lamelles et retirez la partie dure du centre. Déposez-le dans un plat, saupoudrez de sucre, ajoutez le vin et laissez macérer 12 heures au frais.

Le lendemain, pelez et coupez en deux les pommes. Epépinez-les et coupez-les en fines lamelles. Faites fondre le beurre dans une cocotte. Ajoutez l'oignon préalablement découpé en morceaux et faites suer 10 min, à feu moyen. Ajoutez le chou, les pommes, le sirop d'érable et les épices. Salez et poivrez à votre goût. Portez à ébullition, puis laissez cuire 1 h 30 à feu doux, en remuant souvent. Dégustez !



Sources

Docteur Jean Valnet. La phytothérapie : Se soigner par les plantes, 1983

Docteur Jean Valnet. Se soigner par les légumes, les fruits et les céréales, 1985

<http://www.hstes1.com/article-le-chou-et-ses-mille-et-une-vertus-87263726.html>

<https://www.fermedesaintemarthe.com/A-13316-de-l-histoire-du-chou.aspx>

<https://www.plantes-et-sante.fr/manger-sain/le-chou-medecin-du-pauvre-2>



Sophie ESCALE

Chouchoutez-vous bien...

TRAVAUX de MARS par MONIQUE F.

Printemps 20 Mars

Au potager

Semez sous abri : carotte hâtive, chou cabus, chou de Milan, chou de Bruxelles, chou-fleur, laitue, navet, poireau, persil, radis.

Semez à chaud (serre chauffée ou couche chaude) : aubergine, céleri, poivron, piment, tomate.

Semez en pleine terre : épinard, fève, oignon, pois, laitue.

Plantez en pleine terre : ail, asperge, ciboulette, échalote, oignon, rhubarbe.

Faites germer les pommes de terre dans des cagettes.

Coupez les engrais verts non gelés au moins un mois et demi avant les semis, pour qu'ils se décomposent à temps.

Capricieux à la levée, le **persil** se ressème cependant aisément d'une année à l'autre. Semé cette année, le persil fleurira et grainera l'année prochaine, assurant par lui-même la continuité de la production. Pour bien démarrer, faites tremper les graines 24 heures, séchez-les ensuite sur du papier absorbant, semez, placez un voile de forçage qui vous permettra de gagner quelques précieux degrés de température et accélérera ainsi la levée.

Au verger

Taillez pommier, poirier, pêcher.

Plantez vigne, abricotier, pêcher, framboisier, ronce... un figuier quand les gelées ne sont plus à craindre.

Plantez en pépinière des boutures de groseilliers et de cassis.

Apportez du compost au pied des arbres fruitiers.

Faites les greffes en couronnes, au moment de la floraison (pour le prunier par exemple).

Les bois de taille du verger et de votre haie (sans résineux), une fois passés dans un broyeur à végétaux, donnent ce que l'on appelle les **BRF**, bois raméaux fragmentés. Vous pouvez les utiliser l'été comme couvre-sol ou bien les incorporer dès maintenant à la couche superficielle du sol. Le bois de rameaux frais est très riche en éléments nutritifs et capable de produire beaucoup d'humus.

Il améliore aussi la structure du sol.



* Quand mars se déguise en été, avril prend ses habits fourrés.

* Au mois de mars, pluie et vent fou, sur nos gardes tenons-nous.

Au jardin d'ornement

Semez sous abri annuelles et vivaces.

Nettoyez les plantes vivaces en place, supprimez les tiges gelées et étalez du compost. Scarifiez la pelouse pour retirer mousses et herbes sèches. Si certaines parties sont pelées, semez un mélange résistant au piétinement (fétuques, pâturin + un peu de trèfle blanc). Passez un coup de râteau pour enterrer les graines, recouvrez d'une fine couche de compost mûr tamisé et damez.

Taillez les arbustes à floraison estivale, comme les chèvrefeuilles.

Vos rosiers ne demandent qu'à resplendir et embaumer votre jardin.

Taillez-les et apportez-leur du compost, 5 à 10 cm d'épaisseur au pied de la plante, après avoir biné le sol. Plus tard, au printemps, vous pourrez compléter par une ou deux pulvérisations de purin d'ortie (dilué à 5 %).



L'hoplocampe des fruits

Les **hoplocampes** ressemblent à de petites mouches inoffensives. Mais méfiez-vous ! Leurs larves pourraient bien vous empêcher de croquer les fruits de vos arbres fruitiers. Les arbres fruitiers essentiellement touchés sont les pommiers, poiriers et pruniers.

Les hoplocampes sont des hyménoptères (comme les abeilles, guêpes...) petits insectes ailés dont les larves causent de nombreux dégâts parmi les fruits de nos vergers. L'hoplocampe du poirier (*Hoplocampa brevis*), l'hoplocampe du pommier (*Hoplocampa testudinea*) et les hoplocampes du prunier (*Hoplocampa flava* et *H. minuta*) sont les espèces les plus courantes.

L'hoplocampe adulte ressemble à une petite mouche possédant quatre ailes ; l'hoplocampe du pommier étant le plus grand (7 mm de long environ) et celui du poirier le plus petit (4 mm). L'adulte ne fait pas de dégât particulier : il se contente de butiner les fleurs. Les larves d'hoplocampe, fausses chenilles de couleur blanc-jaunâtre à tête brune d'environ 1cm de long, présentent 10 paires de fausses pattes le long de l'abdomen et du thorax. Elles dégagent une odeur de punaise.

Cycle de vie des hoplocampes

Les hoplocampes adultes font leur apparition au tout début de la floraison des fruitiers hôtes.

Ils volent près des boutons floraux, s'accouplent et les femelles pondent leur œuf à l'intérieur du réceptacle floral.

L'insertion de l'appendice abdominal servant à déposer l'œuf (la tarière) peut parfois laisser une trace brune sur un des sépales.

Les larves apparaissent après 6 à 18 jours d'incubation.

Elles vont d'abord creuser des galeries superficielles sous l'épiderme des jeunes fruits, puis s'enfoncent au cœur pour manger pépins et amandes.

Après avoir festoyé dans un fruit, ils leurs arrivent d'aller en visiter un autre.



Galerie sur le fruit



larves d'hoplocampe



Remède(s) biologique(s) :

- Dès le départ de la végétation (10 à 15 jours avant la floraison), installer des bandes blanches engluées* sur les arbres à une hauteur de 0,70 à 1 mètre. Lorsque les insectes sortent, ils croient qu'il s'agit des pétales de fleurs et viennent s'y coller.
- Effectuer au moment de la floraison une décoction d'absinthe ou de tanaïsie.
- Ramasser et détruire les fruits atteints. Ne pas les laisser par terre, ni les mettre dans le tas de compost, pour éviter la propagation.
- En automne travaillez le sol jusqu'à 10 à 15 cm de profondeur pour exhumers les quelques cocons de larve qui auraient pu passer au travers votre ramassage.
- Les oiseaux s'en régaleront, principalement en hiver sur une terre travaillée.



Il est possible également de venir presque totalement à bout de la population d'adultes émergeant au printemps en répandant sur le sol, juste avant les descentes larvaires, une suspension de minuscules nématodes. Une autre application faite ultérieurement réduira encore le nombre de pupes (cocons).

Bon à savoir : les vers microscopiques pathogènes des larves d'hoplocampe sont *Steinernema carpocapsae* et *Heterorhabditis bacteriophora*.

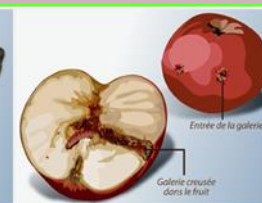


Les nématodes entomopathogènes sont des vers microscopiques (longueur variant de 500 µm à 1,2 mm) qui vivent dans les sols. Leur principale activité est la chasse aux larves d'insecte qu'ils pratiquent selon le cas, à l'affût (pour les espèces de petite taille) ou en se déplaçant jusqu'à des profondeurs de 80 cm (pour les espèces de grande taille qui disposent des réserves suffisantes pour cette activité). Ces nématodes sont des parasites obligatoires d'insectes. Ils se développent et se multiplient aux dépens de ces derniers occasionnant leur mort (parasitoïdes).

Important : ne confondez pas une attaque d'**hoplocampe** et de **carpocapse**, car la larve de ce dernier étant une vraie chenille son éradication nécessite des traitements différents ; les fruits attaqués par ce papillon présentent des galeries en spirales dont les orifices sont peu visibles et entourés de taches nécrosées; de plus, les attaques sont plus tardives dans l'été.

Les plantes-hôtes sont le plus souvent des rosacées : (pommier, poirier, abricotier, cognassier, parfois pêcher et prunier), mais aussi le noyer (famille des juglandacées). Le perce-oreille et les mésanges sont des grands prédateurs des carpocapses.

carpocapse



Sources:

<http://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/hoplocampe,1779.html>
<http://www.papillon-poitou-charentes.org/Cydia-pomonella-Linnaeus-1758,15807.html>
<http://arboriculteurs-wiesviller.e-monsite.com/pages/au-verger/les-nuisibles.html#page2>
https://www.biocontrol.ch/fr_bc/quassan
<https://www6.montpellier.inra.fr/dgimi/Modeles-biologiques/Nematodes-entomopathogenes>

*Vous pouvez fabriquer, avec deux plaques de plastique d'un blanc éclatant que vous assemblez en croix (pour être visibles sous tous les angles) et que vous enduisez de glu. Pensez à le retirer lorsque la floraison est terminée pour ne pas piéger d'insectes utiles.

TRAVAUX D'AVRIL par MONIQUE F.

- * Avril fait la fleur, mai en a l'honneur.
- * Jamais pluie de printemps n'a passé pour mauvais temps.

Au potager

Semez sous abri : concombre, courge, melon, aubergine, basilic, céleri-rave.

Semez en pleine terre : betterave, carotte, cerfeuil, chou cabus, chou-rave, épinard, navet, panais, persil, poireau, pois, radis, salsifis, scorsonère.

Plantez : artichaut, crosne, échalote, estragon, laitue, oignon, pomme de terre précoce, topinambour.

Semez des engrais verts à croissance rapide (phacélie, moutarde) à l'emplacement futur des tomates, courgettes, courges... **Paillez** les fraisiers avant la floraison mais attendez que le sol soit bien réchauffé.

Finis les granulés de métaldéhyde qui empoisonnaient les ennemis des limaces (hérissos, grives, carabes...). Utilisez plutôt ceux à base de **phosphate de fer**, un produit qui bloque l'appétit des mollusques et n'est pas toxique pour les auxiliaires (sauf à forte dose pour les vers de terre). Inutile d'en répandre beaucoup, dispersez-le à raison d'un granulé tous les 3 cm environ.

Au verger

Sarcliez le pied des arbres et épandez généreusement du compost.

Greffez en fente et en couronne.

Bouturez groseilliers et cassis.

Divisez les touffes de framboisier.

Dès que les gelées ne sont plus à craindre, sortez les citronniers, en les plaçant d'abord à mi-ombre, et en les habituant peu à peu au plein soleil. Profitez-en pour enlever un peu de terre en surface et la remplacer par un mélange de terreau et de compost tamisé.



Au jardin d'ornement

Semez : capucine, cosmos, lavatère, lin, œillet d'Inde, pétunia, reine-marguerite, zinnia. **Semez les fleurs qui attirent le plus d'auxiliaires** : achillée, lotier corniculé, menthe poivrée,

fenouil, souci, carotte sauvage. **Semez des annuelles sous châssis** : cosmos, gaillardes, coréopsis...

Plantez glaïeul et dahlia lorsque les lilas fleurissent.

Divisez et plantez les vivaces.

Taillez les hortensias au démarrage de la végétation.

Apportez du compost à vos rosiers (une ou deux pelletées par pied), après avoir biné et désherbé tout autour. Incorporez superficiellement le compost et paillez avec du broyat de résidus de taille de votre haie.

Paillez vos haies et massifs d'arbustes.

Nettoyez les mares et bassins de tous les dépôts de l'hiver : vieilles feuilles, tiges...

Les pommiers, comme d'ailleurs les poiriers, cerisiers et pêchers, sont souvent victimes de pucerons. La présence de ceux-ci est entretenue par les fourmis, qui se nourrissent du miellat, excrétion des pucerons. Une mesure simple à mettre en œuvre pour contrer leur action : installez des colliers fourmifuges ou des bandes engluées sur les troncs de vos arbres, vous piégerez ainsi les fourmis qui grimpent à partir du sol, et réduirez d'autant la multiplication des pucerons.

Reconnaitre ces insectes qui nous aident à débarrasser nos plantes de leurs hôtes néfastes

Rien de tel que les **syrphes**, **chrysopes** et compagnie pour maîtriser les pullulations de pucerons (ce sont leurs larves qui dévorent les pucerons). Pour cela, plantez des fleurs simples comme le souci ou des ombellifères (fenouil). Vous pouvez aussi mettre un hôtel à insectes dans un coin de votre jardin qui leur fournit un abri.



Syrphe et sa larve



Coccinelle et sa larve



Chrysope et sa larve

Fleur de souci et Syrphe



Photo tirée du site: <https://pxhere.com/fr/photo/571247>

Fenouil



Et la lune dans tout ça?



5 au 18

MARS

Elle sera **ascendante** du **9** au **22** : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.

Elle sera **descendante** du **1** au **8** et du **23** au **31** : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.

Repos le **11, 14, 26** et **27** .

AVRIL

Elle sera **ascendante** du **5** au **18** : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.

Elle sera **descendante** du **1** au **4** et du **19** au **30** : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.

Repos le **8, 10, 20** et **23**.

BOUQUINONS UN PEU...

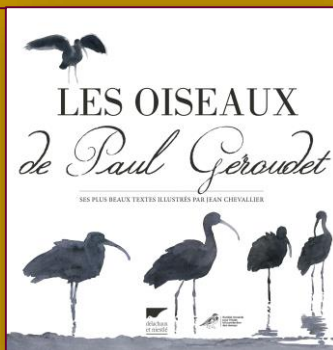
Les Oiseaux

de Paul Géroudet

*Ses plus beaux textes illustrés par Jean Chevallier
Paul Géroudet - Jean Chevallier*

Paul Géroudet a durablement marqué l'ornithologie européenne, notamment par son œuvre volumineuse sur les Oiseaux d'Europe en 6 volumes. Il a marqué le XXe siècle et des générations d'ornithologues francophones. À côté du scientifique, il y avait aussi un écrivain de talent et reconnu.

Chacune des monographies d'espèces de son œuvre commençait par une évocation poétique rendant à merveille l'ambiance dans laquelle il avait fait sa première observation ou un moment privilégié avec ladite espèce.



Coup de
cœur de
Bernard

Ce livre propose un florilège des plus belles introductions à chacune de ces oiseaux, et rend ainsi hommage à Paul Géroudet dont on fêtera cette année le 100e anniversaire de la naissance. Chaque texte est souligné par un dessin de Jean Chevallier, artiste animalier nationally reconnu, et qui est dans la veine des illustrateurs qui, en leur temps, ont enluminé les livres de Géroudet.

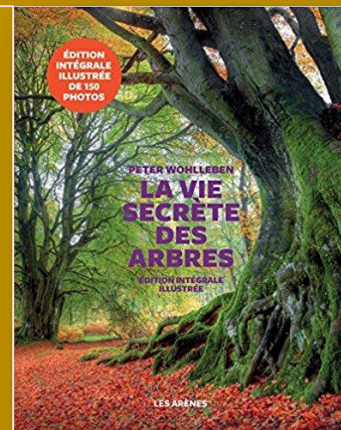
Ce livre est une invitation à relire l'œuvre du grand ornithologue – qui a publié pendant plus de 50 ans chez Delachaux et Niestlé – et, pour les amateurs d'oiseaux, à se plonger dans l'univers onirique dans lequel évolue parfois le naturaliste.

Paru le 13/10/2016 Cartonné - 240 pages / 38.90 € / 260 x 260 mm

La vie secrète des arbres

de Peter Wohlleben

Dans ce livre plein de grâce, acclamé dans le monde entier, le forestier Peter Wohlleben nous apprend comment s'organise la société des arbres. Les forêts ressemblent à des communautés humaines. Les parents vivent avec leurs enfants, et les aident à grandir. Les arbres répondent avec ingéniosité aux dangers. Leur système racinaire, semblable à un réseau internet végétal, leur permet de partager des nutriments avec les arbres malades mais aussi de communiquer entre eux. Et leurs racines peuvent perdurer plus de dix mille ans...



Coup de
cœur de
Régine

Prodigieux conteur, Wohlleben s'appuie sur les dernières connaissances scientifiques et multiplie les anecdotes fascinantes pour nous faire partager sa passion des arbres.

Après avoir découvert les secrets de ces géants terrestres, par bien des côtés plus résistants et plus inventifs que les humains, votre promenade dans les bois ne sera plus jamais la même.

édition : Les Arènes

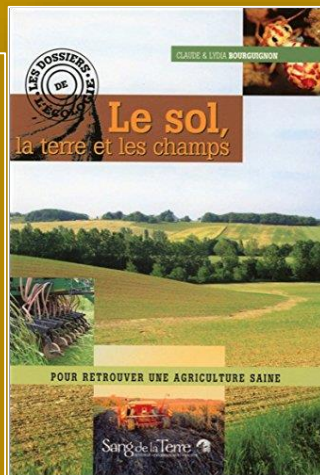
Parution: 01 mars 2017 / prix: 20,90e

BOUQUINONS ENCORE...

Le sol, la terre et les champs

de Claude Bourguignon et Lydia Bourguignon

L'agriculture aujourd'hui est dans une impasse. L'intensification n'a pas été capable d'arrêter la famine mais elle a épuisé des millions d'hectares de sol et dégradé la qualité nutritive des aliments. Fondée sur une conception très réductrice du sol considéré comme un support inerte, l'agronomie n'a pas su développer une agriculture durable, elle s'enlise dans les OGM qui rendent les agriculteurs prisonniers des semenciers ainsi que dans les agro-carburants qui provoquent une hausse brutale du prix des denrées agricoles. S'appuyant sur les expériences réussies d'autre forme d'agriculture dite biologique et sur les dernières recherches en microbiologie du sol, Claude et Lydia Bourguignon proposent dans ce livre une nouvelle voie pour l'agriculture du XXI^{ème} siècle. Dans cette nouvelle édition revue et augmentée de cet ouvrage de référence, les auteurs, remettant en cause le labour, exposent une nouvelle évolution verte, qui par l'application des lois de la biologie des sols, permet de restaurer une fertilité durable grâce à des techniques comme le semis direct sous couvert, le BRF, le compost, etc. Lydia Bourguignon, maître ès sciences et d'œnologie et Claude Bourguignon, ingénieur agronome et docteur ès science ont fondé leur propre laboratoire de recherche et d'expertise en biologie des sols (LAMS). Ils ont effectué plus de 5 000 analyses complètes de sol et organisent des conférences à travers le monde. Ils vivent en Côte d'Or.



Editeur : Sang de la Terre
(12 juin 2008)



Editeur : Sang de la Terre
(29 mai 2015) Nouvelle édition

52 semaines de conseils
Roland Motte
Paru le 19 janvier 2018
Editions: Rustica



Voici un guide à consulter au fil des semaines, truffé de conseils et d'anecdotes, pour bien profiter de son jardin en étant sûr d'avoir le bon timing. Il donne les différentes tâches à effectuer au jardin, au potager, dans la maison, sans négliger les soins à prodiguer aux animaux qui y vivent. Il indique chaque fois simplement quelles sont les plantes qu'il faut semer, planter, tailler, multiplier, récolter, etc., et présente aussi des gros plans sur les gestes essentiels pour réussir son jardin, ce qu'il ne faut surtout pas oublier de faire et les erreurs qu'il vaut mieux éviter de commettre. Un livre à garder toute l'année à portée de main pour ne manquer aucun rendez-vous au jardin !

MANIFESTATIONS DE MARS

VEN
09

Café botanique Plantes toxiques

Il existe des plantes toxiques comme il existe des champignons vénéneux et des animaux venimeux, des insectes piqueurs etc. Nous parlerons des plantes dangereuses de la flore française, des plantes allergisantes responsables de dermites et des risques alimentaires dus à des plantes qui contiennent des métabolites toxiques. Nous séparerons le bon grain de l'ivraie...

Avec Bettina. Utopia 20h30

DIM
18

Atelier PermaSol

Matin : "Observer" en permaculture

Après un repas partagé, l'après-midi, observation et analyse d'un sol, d'une parcelle, d'un terrain.

Qui est intéressé par l'analyse de son terrain? Ces analyses contribueront à enrichir le projet Arthur: <http://projet-arthur.org> initié par **Hervé COVES**. Inscription : 07 81 65 13 56

DIM
25

Sortie botanique avec Bettina

Découverte des plantes sauvages comestibles.

Dans le cadre de la semaine pour une alternative aux pesticides

Renseignement et inscription au 06 32 3207 00.

A 14h00

MER
28

Conférence de Muriel

Dans le cadre de la semaine des pesticides : Jardiner sans travailler le sol.

Mettez votre bêche au rebut! Le travail de la terre, éprouvant et fastidieux, n'est finalement pas une obligation, et s'en passer améliore sa biodiversité.

Maison des Associations à 20h30

MER
28

Cours d'art floral occidental

14h00 salle Jean Gay avec **Guylaine**

Inscription : 06 61 75 08 85

Foire aux Plantes

Le 11/03/2018 à Colomiers (31)

Du 20 au 30 mars

**Semaine pour
une alternative
aux pesticides**

MANIFESTATIONS D'AVRIL

DIM

8

Rencontre Permasol

Matin : échange avec Perma'Sol autour du potager perpétuel
Après-midi, après repas partagé, plantation et semis dans la vitrine
AJT Tourne'Sol.

VEND

13

Café botanique : les plantes protégées de Midi-Pyrénées.

Il sera animé par **Bettina**.

20h30 UTOPIA Tournefeuille

DIM

15

TROC'PLANTES voir encadré ci-contre

DIM

22

48h de l'agriculture urbaine: construction d'une spirale à aromatiques sur le jardin des ramée-Culteurs (chantier participatif)

Nouveaux jardins familiaux Rue du Prat Tournefeuille

Troc' Plantes

Dimanche 15 avril à 14h

Préparez à l'avance vos petits pots,
Étiquetez-les.

A vos semis, boutures...





FAISONS DES ECONOMIES D'EAU
INSTALLONS DES RESERVES SUR NOS JARDINS!!