

BULLES A THYM

"Quand il pleut le jour de l'Ascension,
Les cerises s'en vont en procession."

"Froid mai, chaud juin,
Remplissent les granges jusqu'aux coins."

"Saint Mamert, saint Pancrace, saint Gervais
Font à eux trois un petit hiver...
« 11, 12 et 13 Mai »

Puisque mai tout en fleurs dans les prés nous réclame,

Viens ! ne te lasse pas de mêler à ton âme

La campagne, les bois, les ombrages charmants,

Les larges clairs de lune au bord des flots dormants,

Le sentier qui finit où le chemin commence,

Et l'air et le printemps et l'horizon immense,

L'horizon que ce monde attache humble et joyeux

Comme une lèvre au bas de la robe des cieux !

Viens ! et que le regard des pudiques étoiles

Qui tombe sur la terre à travers tant de voiles,

Que l'arbre pénétré de parfums et de chants,

Que le souffle embrasé de midi dans les champs,

Et l'ombre et le soleil et l'onde et la verdure,

Et le rayonnement de toute la nature

Fassent épanouir, comme une double fleur,

La beauté sur ton front et l'amour dans ton cœur !

tiré du recueil de Victor Hugo
« Les chants du crépuscule »

Le choix de Monique P.



« The love of liberty brought us here »
(C'est ici que nous a amené l'amour de la liberté)
Devise nationale du Libéria

Les bénévoles du jeudi étaient réunis autour de Lamine pour son pot de départ des jardins familiaux. Lamine, ton sourire, tes chants du Libéria et ton énergie vont nous manquer, mais tu voles vers d'autres rencontres et d'autres petits bonheurs!! Tu le mérites, bon vent à toi.

TROC' GRAINES: Graines à partager!!

Un Troc' Graines. Comment ?

Elles sont rangées, en 3 catégories : potagères, ornementales ou autres.

Chaque fois, elles sont rangées par ordre alphabétique.

Un code couleur vous aide à retrouver les différentes variétés :

- Légumes
- Fleurs
- Aromatiques
- Arbres, arbustes
- Tinctoriales, médicinales, autres

Si des graines vous intéressent :

- laissez-en pour les autres, ne prenez qu'un sachet de la même variété
- ramenez les sachets vides (boîte prévue à cet effet)
- récupérer vos graines pour l'an prochain
- prévenez-nous si vous finissez la réserve d'une variété.

Des graines à donner:

Une boîte est à votre disposition pour donner vos graines quelque soit leur contenant (boîtes, sachets...) Les bénévoles les répartiront dans les sachets de couleur.

Pas d'hybrides

Graines non traitées

Les bénévoles du jeudi!



Ça se passe sous l'auvent!!

C'est du Troc et c'est top!



Semaine pesticides fin mars, sur le sol

L'OMS vient de déclarer comme très **probablement cancérigène le glyphosate** molécule très largement utilisée, contenue en particulier dans le très célèbre Round up. La Haute Assemblée s'était d'ailleurs inquiétée de cette situation en publiant le 10 octobre 2012 un rapport très complet sur ce sujet.



Jeu de piste sur les jardins



*Soirée agroforesterie
et mycorhizes*



Stand sur le marché



*Jeu du trésor brun
dans les ALAE*

Sortie botanique

L'assemblée nationale a voté un **amendement interdisant les néonicotinoïdes** sur les cultures à partir du 1^{er} janvier 2016 : http://www.lemonde.fr/planete/article/2015/03/19/abeilles-l-assemblee-vote-l-interdiction-des-insecticides-neonicotinoides-en-2016_4597273_3244.html#OJ091J7xuXDqrl4Y.99 . Cet amendement doit passer au Sénat, à nous de pousser nos sénateurs à voter pour cet amendement !

LA PERMACULTURE, C'EST QUOI ?

La permaculture, ce n'est pas un nouveau genre d'agriculture ni de jardinage et ce n'est surtout pas nouveau.

La permaculture, c'est une **méthode de conception consciente de l'habitat humain durable et autonome.**

Conception consciente car elle s'appuie sur :

- **3 éthiques** : prendre soin de la terre, prendre soin du vivant, produire et partager équitablement

- **12 principes** : retrouvez ces principes sur l'image 1

- * **Nombreuses techniques** : jardin-forêt, récupération de l'eau, outils spécifiques, arts participatifs, yoga, wwoofing, commerce équitable, coopératives, agroforesterie, jardinage bio, buttes auto-fertiles ...



*Elle a vu le jour à la fin du 19^e siècle dans le domaine agricole, et se développe petit à petit depuis, notamment grâce à Cyril G HOPKINS, Percival Alfred YEOMANS, Masanobu FUKUOKA, **Bill MOLLISON & David HOLMGREN qui créèrent le nom "permaculture" dans les années 70** et l'étendirent à d'autres domaines, Robert HART, Emilia HAZELIP, Pierre RABHI, Marc BONFILS, Sepp HOLZER, François ROUILLAY, les Colibris... etc.*

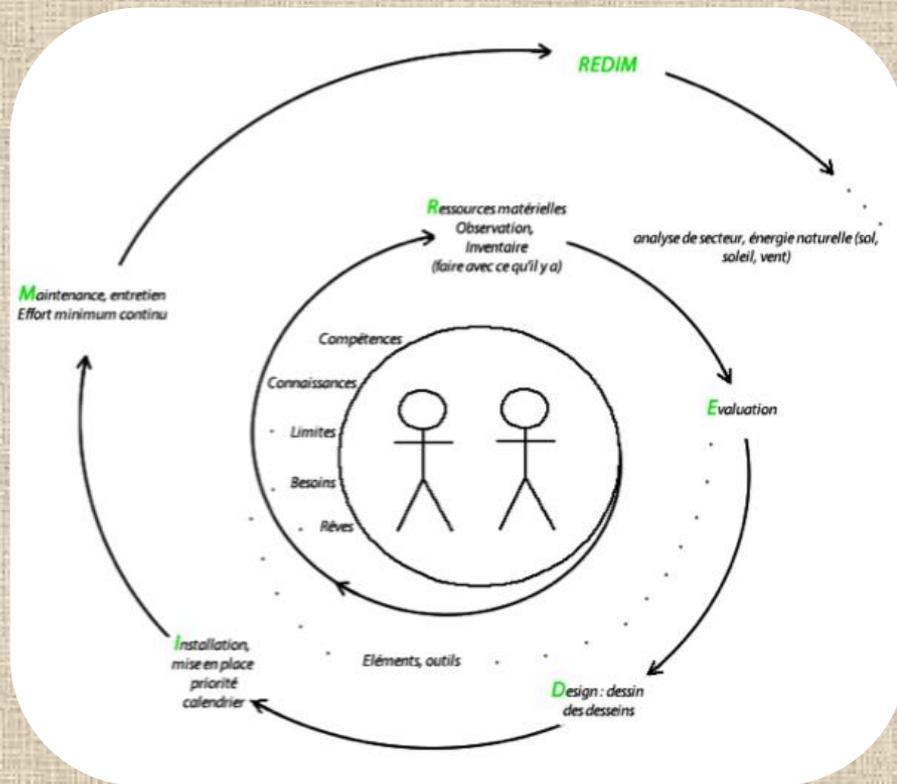
Vous pouvez à votre tour développer la méthode de la permaculture.

Par exemple, si vous souhaitez construire votre habitat durable et autonome, il ne suffira pas de faire appel à un architecte et poser votre maison sur un terrain.

Dans "**durable**", il faut comprendre le sens économique : je fais moi-même avec ce que j'ai, je recycle, et aussi le sens de "durer dans le temps" de "longue durée"

Dans "**autonome**", il faut comprendre le sens énergétique : je produis et recycle l'énergie dont j'ai besoin.

Avec la méthode de la permaculture, vous bâtirez et entretiendrez votre habitat durable et autonome de façon consciente.



Cette méthode se nomme OBREDIM :

O : Observation : soleil, végétation présente, pentes, eau, vent, pollutions... Cela prend jusqu'à une année

B : Buts : mes rêves, mes besoins, les priorités, les problèmes, ...

R : Ressources : quel espace ? qui va m'aider ? quel est mon budget ? quel matériel ? ...

E : Evaluation : accès au terrain, les limites, ombres, nature du sol, zones humides, passé du lieu

D : Design : le dessin des desseins : plan de l'habitat, du terrain, des végétaux, zonage (*)

I : Installation : implantation, "implémentation" (**)

M : Maintenance : ajustement, amélioration, correction, surveillance, paillage, arrosage, entretien, récolte, ...

Cette méthode peut être simplifiée en **REDIM**.

(*) le zonage : explication dans un article sur <https://lostas1onearth.wordpress.com/>

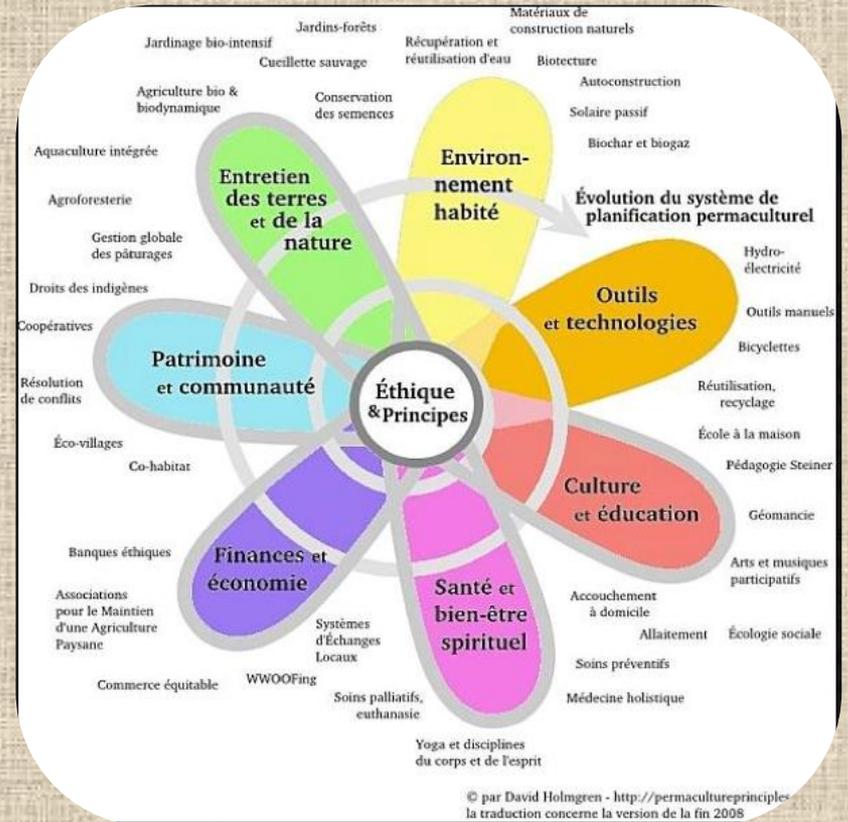
(**) "implémenter" : mot angliciste utilisé en informatique et dérivé de "implement" qui veut dire "outil, ustensile" et "to implement" qui veut dire "rendre effectif, effectuer l'ensemble des opérations pour réaliser un projet »

Enfin, cette méthode est applicable à tous les domaines en gardant l'idée majeure que, **la clé de la permaculture, c'est la coopération humaine et non la compétition.**

En ce sens, la permaculture remet l'humain à sa place dans la nature.

Les nombreux domaines auxquels elle s'applique sont repris sur la **fleur permaculturelle**.

Dans le domaine particulier de la terre, la définition de la permaculture donnée par Bill MOLLISON est : **« Système évolutif et intégré de plantes pérennes, vivaces ou qui se perpétuent d'elles-mêmes et d'espèces animales utiles à l'homme ».**



Sur les Jardins de Tournefeuille, les 3 éthiques et les 12 principes de la permaculture sont bien présents dans tous les domaines de la fleur permaculturelle. Un nouveau groupe a vu récemment le jour, qui regroupe les personnes intéressées par la permaculture et l'application de ses nombreuses techniques, sur les Jardins, et aussi à domicile. Il s'agit de PERMASOL qui est animé par Laurence et Dominique. PERMASOL publie des articles sur la permaculture et ses techniques sur le site : <https://lostas1onearth.wordpress.com/> Un coin permacole est en cours sur les Jardins avec, première technique étudiée, la lasagne-bed. Vous trouverez ce coin permacole derrière le Jardin des enfants. Cette lasagne-bed évolutive, deviendra pérenne avec le temps, grâce notamment à la culture de légumes perpétuels qui y seront introduits petit à petit. Un article sera bientôt consacré à cette technique sur <https://lostas1onearth.wordpress.com/> Rejoignez PERMASOL et vous aussi, apprenez des techniques de culture pérenne.

Le groupe permaculture des AJT (PermaSol) est passé à l'action...

Création d'une butte « lasagne-bed »

Construire une « lasagne » consiste à superposer des couches de matières organiques (comme un compostage)

Ces couches sont constituées de :

- matières azotées : tout ce qui est vert: tontes, herbes, résidus de culture.
- matières carbonées : feuilles sèches, paille, foin, broyat. (lignine, cellulose)

Réalisation de la lasagne : alternance sur une hauteur de 50 à 60 cm



Création d'une lasagne bed sur les jardins Tourn'Sol

Avril 2015



PERMACULTURE



On est fier de nous!

Quelques jours après...
tout se porte bien



PERMACULTURE

Pour rejoindre le groupe permaculture : nous2a2@hotmail.fr (Laurence)

La robe de princesse de Fatma

Habitant un appartement à Tournefeuille, Fatma cultivait sur son balcon quelques plantes aromatiques, un figuier, etc.... Elle espérait avoir un jardin comme elle l'avait connu dans son enfance en Algérie.

Fatma a eu l'opportunité de pouvoir bénéficier d'une toute petite parcelle depuis le 28 mai 2014 qu'elle exploite au maximum par la variété de cultures. Cette parcelle était en friche et les voisins l'ont aidée. Elle l'a délimitée par une petite clôture pour avoir des supports pour faire pousser des grimpantes comme les framboisiers jaunes et rouges, des mûriers, des tomates....

Elle y vient régulièrement avec son fils Allaoua qui se montre très intéressé et a tout de suite fait des plantations: haricots verts, tomates, lauriers, thym, fraises des 4 saisons qu'elle complètera cette année. Elle cultive aussi, des fèves, du maïs, des courgettes, des blettes, des oignons et des cardons qu'elle utilise et apprécie pour le couscous, des aromates comme la menthe chocolat, la menthe poivrée, la menthe pour le thé, Sur sa parcelle en forme de triangle avec des sillons arrondis, tout ce qu'elle plante pousse. Elle nous dit en souriant : « C'est ma robe de princesse !»

Interview de Parizad et Monique



La robe de princesse!



Le nouveau jardin de Mustapha



Crédit photo: Monique Pujol

Crédit photo: Monique Pujol



« Le thym et l'estragon... et la ... »



Sur les jardins familiaux depuis 5 ans, Mustapha travaillait une parcelle près d'un passage et a préféré en prendre une autre un peu plus éloignée et à l'écart. Il est en train de l'aménager et a commencé à faire des semis de plantes aromatiques en bordure du jardin : estragon, thym, ...

Sa parcelle est délimitée par une multitude de pots où il a déjà semé des fleurs recouvertes d'une épaisse couche de terre pour éviter le gel. Il a commencé à bêcher et à pailler le sol en attendant des jours meilleurs pour les plantations d'oignons, ail, échalotes, mûres, framboises, vigne, fraises.

Du Maroc, il ne revient pas les mains vides. Il nous montre de nombreux sachets de graines qu'il sèmera plus tard. Il nous explique sa technique qui est de plonger la graine quelques minutes dans de l'eau tiède; et il pulvérise ensuite la plante de purin d'ortie pour la fortifier. Son projet est de mettre un grillage de 3 m sur un bord de la parcelle pour y planter des grimpantes, chayottes et différentes courges et coloquintes.



chayotte

Mustapha est plein d'enthousiasme et apprécie de venir aux jardins après son travail et le week-end, ce qui lui procure détente et plaisir.

Interview de Parizad et Monique



En musique au RAM et à la crèche

Les AJT fleurissent...



à la maison de retraite du Marquisat



A la résidence des Cévennes avec les jeunes du service jeunesse



Le Merle noir (*Turdus merula*)



Noir comme son nom l'indique, en tout cas pour le mâle, la femelle étant plus brune, plus claire et tachetée en-dessous. L'usage donne le nom de merle aux espèces de passereaux de taille moyenne quand le mâle est de couleur unie et de grive si le mâle est tacheté. Souvent quelques plumes sont blanches mais les vrais albinos ne peuvent survivre dans la nature car ces derniers sont presque aveugles. Le cercle oculaire et le bec du mâle sont jaune vif et la couleur de ce bec serait un critère de choix par la femelle. Les jeunes mâles de l'année par contre gardent le bec sombre jusqu'à l'hiver.

Originaire de la forêt touffue, il s'est rapproché des hommes au dix-neuvième siècle en perdant beaucoup de sa sauvagerie. Quoique toujours chassé par l'homme et par le chat, son principal ennemi, il a effectué un exode rural en conquérant tous les milieux urbains pourvu qu'il reste quelques arbustes et buissons pour y construire son nid. Il est décimé par le passage des voitures à cause de son habitude, quand il vole de buisson en buisson, de commencer par une plongée au ras du sol. Les jeunes sont souvent la proie des chats car ils quittent le nid pour s'alimenter à terre plusieurs jours avant de savoir voler. Il se nourrit de vers, d'insectes et d'arthropodes en retournant la litière de feuilles en faisant autant de bruit qu'un humain qui chercherait des champignons avec un bâton. La chasse au ver de terre est pratiquée dans les pelouses en sautillant et frappant le sol de son bec ce qui fait remonter les vers qui croient à la pluie. Ils font pas mal de dégâts dans les potagers, les fruitiers et les vignes mais les débarrassent aussi des chenilles, petits escargots et limaces. Enfin ces dégâts sont le prix à payer pour leur chant mélodieux, l'impôt « intermittents du spectacle » car sans eux le printemps ne serait pas ce qu'il est. Pendant la mauvaise saison il se rabat sur les baies et contribue ainsi à la propagation de nombreuses espèces des jardins dans les bois.

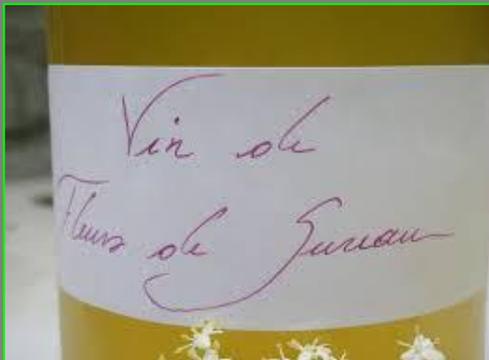
Ses phrases lentes et graves égrenent un vocabulaire riche et varié. Dès le mois de février on entend ses phrases solennelles bien avant le lever du soleil. Comme beaucoup d'oiseaux et de quelques mammifères (lion, éléphant), il utilise pour chanter les heures où l'atmosphère est la plus calme et donc au moment où son chant portera le plus loin. C'est alors les jeunes qui s'enseignent mutuellement des arguments de séduction. Plus tard, en avril, ils auront fait beaucoup de progrès et on pourra distinguer certains chanteurs à leurs fioritures ou attaques particulières. Le chant est proche en hauteur du sifflement humain et du chant de la grive musicienne. Chaque mâle possède son perchoir et y défend son territoire, son nid et sa femelle : travail, famille, patrie. Mais il n'est pas exclu qu'il ressente aussi du plaisir à chanter.

Des combats violents peuvent advenir entre mâles ou entre femelles en cas de violation caractérisée des règles de bon voisinage. Mais en dehors de la saison de reproduction, cet oiseau est beaucoup moins territorial et on peut en voir plusieurs ensemble mais à une distance de sécurité de quelques mètres. Les couples se forment dès l'automne, se rapprochent en février-mars et pondent en début avril à faible hauteur dans un nid d'herbe et de brindilles agglutinées avec de la terre. Jusqu'à quatre pontes peuvent se succéder mais une forte prédation par les chats et les pies maintient l'équilibre démographique. Chez nous le merle est sédentaire mais plus au nord il descend vers le sud car il ne pourrait subsister dans la neige. Son déficit démographique dans les villes est compensé par un exode rural continu pour remplacer les victimes des chats et de la circulation. **BERNARD**



Le vin de sureau est un apéritif incroyablement parfumé, qui fait penser à l'enfance, aux jeux dans les jardins...

ATTENTION : ce vin se fait avec les fleurs du sureau noir : *sambucus nigra*, n'utilisez pas l'hièble qui n'est pas un arbuste, mais une herbacée ressemblant par ses fleurs au sureau noir, mais on ne peut pas se tromper : celui-ci est un arbuste.



Matériaux :

- un grand récipient adapté avec couvercle
- vin rosé ou blanc ou rouge (12 degrés mini)
- 6 ombelles par litre
- 1 verre d'alcool de fruit par litre (2 litres pour 18 bouteilles)
- 150g de sucre par litre (2kg pour 18 bouteilles)
- bouchons en liège
- bouche bouteille solide
- cire (pas obligatoire)
- local frais
- linges pour filtrer
- entonnoir



Choisir 6 belles fleurs (ombelles) par litre de vin. Elles doivent être bien épanouies, mais non passées (ne pas utiliser les premières fleurs de la saison) La cueillette se fera de préférence le matin de bonne heure. (Attention aux insectes qui vivent dans les fleurs). Les mettre à macérer dans le vin pendant 48 heures dans un récipient pouvant être fermé non hermétique. Les fleurs remontent en surface : il faut les pousser vers le fond de temps en temps pour mélanger. La macération se fait dans un local frais (cave...)

Après 48 heures : retirer les fleurs en les pressant fortement à la main pour en extraire le jus.

Filtrer 3 fois avec les linges.

Mélanger le vin filtré avec le sucre et l'alcool de fruit. (On peut utiliser plus de sucre suivant ses goûts)

Mettre en bouteille et boucher. Cacheter si on veut.

On peut goûter une ou deux semaines plus tard, mais le sucre se transforme en alcool en bouteille, le goût se transforme au fil des mois.

Ce vin est à boire dans l'année, mais peut éventuellement être conservé un peu plus longtemps. Quelquefois, il devient pétillant, cet effet provient de la fermentation du dépôt dans la bouteille, il est incontrôlable.

Conserver le vin au frais à la cave.

Il reste toujours un dépôt après le filtrage, ce n'est pas grave ! Ce pollen donne du goût, il faut d'ailleurs le mélanger dans la bouteille avant de servir très frais. Ce dépôt rend le vin blanc trouble, c'est pourquoi il est préférable d'utiliser du rosé. (Je préfère par ailleurs le rosé au rouge, car il fait plus ressortir le caractère du sureau, mais c'est une question de goûts)

Gelée de Fleurs de Sureau

Cette gelée est d'un goût fin et délicat, s'approchant de la rose et du litchi. Elle est facile à réaliser et demande peu de volume de récolte, permettant d'épargner un maximum de fleurs pour la future récolte des fruits en août-septembre avec lesquels il est également possible de réaliser d'excellentes confitures ou gelées.



Ingrédients

4 ou 5 ombrelles de fleurs de sureau(*)

1.5 litre d'eau

1 kg de sucre

1 jus de citron

4 g d'agar agar

(*) Toutes les fleurs doivent être fraîchement coupées et à maturité, toutes ouvertes et aucune ne commençant à faner.

La récolte se fait courant mai en un lieu le moins pollué possible, puisque pour préserver au maximum le pollen des fleurs, elles ne doivent pas être lavées.

Préparation

Mettre dans le saladier les fleurs de sureau en prenant soin de supprimer un maximum de rameaux.

Faire bouillir 1.5 litre d'eau et verser sur les fleurs et fermer le saladier avec un couvercle hermétique ou avec du film alimentaire.

Laissez macérer 4 jours dans un local frais.

Au bout de ce temps, passer une première fois au chinois.

Ajouter le jus d'un citron.

Passer une seconde fois au chinois doublé d'un linge fin ou d'une feuille de papier essuie-tout.

Verser dans une bassine à confiture.

Ajoutez 1 kg de sucre + 4 g d'agar agar.

Porter à ébullition et laisser bouillir 4 mn

Mettre en pot, fermer immédiatement et retourner les pots quelques minutes afin de stériliser le couvercle.

Laisser refroidir 12 heures avant de déguster.

Matériel

Saladier en verre (pas de récipient en métal)

Bassine à Confiture

Grande cuillère en bois

Ecumoire

Jatte

Entonnoir à confiture

Louche

Pots à confiture

RECETTES...

Vin à l'orange par Monique P.

Pour 1 l de vin blanc à 12°,

- 5 peaux d'oranges non traitées,
- 1 verre d'alcool de fruits,
- 20 morceaux de sucre
- 1 petit bâton de cannelle pendant 20 jours.



Faire macérer les peaux d'orange dans le vin pendant 20 jours.

Puis retirer un peu de ce liquide pour y faire fondre le sucre.

Mélanger le tout avec un verre d'alcool.

Rajouter un petit bout de cannelle.

Filtrer et mettre en bouteille.

S'améliore avec un temps de repos.

A consommer avec modération

Tarte au fromage blanc sans pate de Carmen!



450g de fromage blanc à 40% (moi je le fais avec du 0% et c'est très bon)

5 jaunes d'œufs

4 blancs d'œufs (j'en mets souvent 5 et le cheesecake est plus aéré)

180g de sucre semoule

1 citron jaune (ou de l'extrait de vanille)

50g de farine tamisée

10g de beurre pour le moule

1 petite pincée de sel fin

1) bien laver 1 citron jaune, puis à l'aide d'un économe prélever le zeste et le hacher finement.

2) préchauffer le four à 180° (ventilé de préférence, mais statique ça marche très bien aussi)

3) travailler énergiquement les 5 jaunes d'œufs avec 140g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer successivement le zeste de citron haché (ou la vanille), 50g de farine tamisée, 1 petite pincée de sel fin et les 450 g de fromage blanc, jusqu'à obtention d'un mélange homogène et onctueux.

4) monter les blancs en neige (4 ou 5 selon les goûts) avec 25g de sucre et les incorporer délicatement à l'appareil à cheesecake.

5) beurrer un moule à génoise antiadhésif de 20cm de diamètre et de 4cm de hauteur et le chemiser de sucre.

6) glisser le moule sur la grille du four et compter 40 mn de cuisson à 180°. La cuisson terminée, laisser le cheesecake tiédir à température ambiante 10 à 15 mn avant de le démouler et le laisser refroidir au réfrigérateur. Il est possible de le faire la veille pour le lendemain.

La recette de Régine...



TAPENADE AU CHEVRE

Ingrédients : les 3/4 d'un pot d'olives vertes dénoyautées, 2 petites gousses d'ail ou une grosse, quelques brins de ciboulette, 1 demi chèvre en bûche, 1 cuillère à café de câpres, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1 - Egoutter les olives et les rincer, découper en tranches le chèvre, éplucher les gousses d'ail en prenant soin d'ôter le germe, rincer la ciboulette

2 - Mixer l'ail avec la ciboulette

3 - Ajouter les câpres

4 - Verser ce mélange dans un bol

5 - Mixer les olives

Le tout doit être émincé finement mais en conservant une certaine texture.

6 - Ajouter les olives au mélange précédent

5 - Mixer rapidement les tranches de chèvre, verser dans le bol

6 - Mélanger soigneusement le tout à la fourchette avec l'huile d'olive

7 - Réserver au réfrigérateur en recouvrant la préparation d'un film alimentaire.



Et tout ça avé l'accent!!!



BOUQUINONS...

Des vers de terre et des hommes

Découvrir nos écosystèmes fonctionnant à l'énergie solaire

MARCEL BOUCHÉ

ALAIN CANET - DIRECTEUR D'OUVRAGE

Avril, 2014 / 13,0 x 24,0 / 336 pages prix indicatif : 25, 00€



Charles Darwin a décrit, sa vie durant, les phénomènes majeurs qui régissent la nature, notre cadre de vie, et, parmi ceux-ci, l'activité des vers de terre dans nos milieux. Bien qu'il n'ait pu qu'en observer les conséquences à la surface du sol, il en pressentit toute l'importance et y consacra un livre prémonitoire qui fut négligé car leur activité souterraine restait à décrire et à mesurer.

C'est en utilisant les vers de terre, à la manière de sondes explorant non pas l'espace mais le sol, que l'auteur est parvenu, pour la première fois, à évaluer l'ampleur surprenante de cette activité. Les sols, constituant la majeure partie des écosystèmes, sont en permanence ingérés, digérés et remodelés : ainsi, ce sont des centaines de tonnes de terre à l'hectare qui passent chaque année par le tube digestif de ces animaux. Ce travail assidu du sol permet de l'aérer, d'en améliorer la structure par le mélange intime des minéraux et de la matière organique, et de recycler des quantités considérables de carbone, d'azote, etc., pour féconder des sols ainsi naturellement dotés de fertilité.

L'importance des vers de terre s'explique par leur origine très ancienne et leur établissement en cohérence avec les autres constituants majeurs de nos écosystèmes, tels les sols et les plantes. L'évolution des milieux, incluant celle des vers de terre, explique leurs rôles fondamentaux et éclaire, a contrario, les effets souvent dévastateurs de nos pratiques, notamment agronomiques. Cet ouvrage novateur propose une synthèse des connaissances relatives aux vers de terre et aux écosystèmes. Soulignant la perception très limitée que nous avons de notre environnement et les carences des technosciences actuelles, il nous montre comment ces animaux rustiques mais si sophistiqués pourraient nous aider à mieux évaluer et valoriser tout ce que la nature met à notre disposition.

BOUQUINONS...

Je désherbe sans produits chimiques ! : Allées, pelouses, potager, massifs fleuris
Broché – 20 mars 2015 - de Denis Pépin (Auteur)

Comment ne pas se laisser envahir par les herbes indésirables tout en jardinant de façon écologique ? Pour les allées, la pelouse, les massifs ou le potager, il existe des solutions, tant préventives que curatives : eau bouillante, paillages, engrais verts... Un livre clair et complet sur ce sujet.

Extrait

(...Changer nos habitudes et notre regard.

Les désherbants ne sont pas des produits anodins, contrairement à ce que suggèrent de nombreuses publicités. Ils sont dangereux pour les êtres humains, tout particulièrement les jeunes enfants (les désherbants sélectifs pour la pelouse notamment), les animaux domestiques, les animaux et plantes sauvages du jardin et des environs. Ils contaminent les eaux superficielles et les nappes profondes.

** La pollution de l'eau et de l'environnement par les désherbants*

Une contamination des eaux généralisée:

La pollution par les pesticides des eaux de surfaces et des nappes profondes ne cesse d'augmenter depuis plus de 10 ans.

En 2011, la présence de pesticides dans les cours d'eau est généralisée, avec plus de 93 % des points de mesure touchés. Cette contamination est principalement due à des herbicides. Elle atteignait «seulement» 75 % des cours d'eau 12 ans auparavant. Pour les eaux des nappes profondes, la contamination atteint plus de 71 % des captages analysés.

Principales molécules retrouvées:



On retrouve le glyphosate, un désherbant total (c'est-à-dire un herbicide non sélectif, qui détruit toutes les plantes, ou presque) très largement utilisé, dans plus de 30 % des cours d'eau.

L'AMPA, le produit de dégradation du glyphosate, est identifié dans plus de 60 % des cours d'eau. Très stable, il ne cesse de s'accumuler. Le diuron, autrefois largement employé en ville, est encore retrouvé dans près de 20 % des cours d'eau. Les désherbants utilisés pour la pelouse sont régulièrement détectés (2.4.D. MCPA...).

* Dangers pour la biodiversité et pour la santé

Une menace pour la biodiversité

Les désherbants, largement utilisés dans l'espace rural, sont responsables d'une part importante de la baisse de la biodiversité végétale terrestre et aquatique. Ils sélectionnent peu à peu une flore banale et de plus en plus résistante aux herbicides. Ils contribuent aussi à la baisse de la biodiversité animale, de nombreuses espèces étant liées à des plantes en régression. Ils modifient la microflore et la microfaune du sol et peuvent contaminer les vers de terre...)



TRAVAUX DU MOIS DE MAI PAR MONIQUE F.

Au potager :

C'est un mois important car c'est celui de la plupart des semis.
Vous pouvez semer en pleine terre : la betterave, le persil, la laitue, les carottes, le fenouil, les poireaux, les choux, les courgettes, les endives, les haricots, les radis, les potirons, les navets, le céleri. Vous pouvez aussi planter tous les légumes frileux : tomates, courges, aubergines, poivrons...

Au verger:

C'est encore le moment de planter vos arbres et arbustes fruitiers, à condition qu'ils soient en pot.
Luttez préventivement contre le ver des fruits, le carpocapse. Il s'agit en fait d'une chenille qui se nourrit de la chair des fruits. Elle est le plus souvent rencontrée dans les pommes, mais également dans les poires, les noix, les châtaignes ou encore les prunes.

Au jardin d'ornement :

Lorsque les fleurs de vos arbres d'ornement seront fanées, ce sera le bon moment pour les tailler. Ainsi, cognassiers, lilas et forsythias apprécieront cette toilette de printemps.

C'est encore le moment de planter vos arbustes, achetés en pot ou en conteneur, ainsi que les rosiers.
Coupez au plus court les gourmands. Ce sont les pousses qui partent de la racine mais qui ne font pas partie de la tige principale. Ils affaiblissent le rosier et altère la floraison.
Attachez les rosiers grimpants afin de les maintenir près de leur support. Soyez attentifs aux attaques de pucerons mais attendez avant de traiter, les coccinelles s'en chargeront!
Supprimez les fleurs fanées au fur et à mesure.
C'est le moment de planter vos vivaces mais aussi de semer les annuelles et les bisannuelles*. (* suivant les variétés).
Plantez également les bulbes d'été.
Coupez au plus court les fleurs des bulbes de printemps, mais laissez le feuillage jaunir avant de le couper. Ceci est important, car si vous le coupez vert, vos bulbes n'auront pas le temps de constituer leurs réserves.
Iris: coupez la tige florale après floraison, ne coupez le feuillage qu'en septembre..

Et la lune dans tout ça ?

Elle sera ascendante du 7 au 19 :
semier, faire germer, prélever les greffons et greffer.

Elle sera descendante:

du 1er au 6 et du 20 au 31 :

élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.

Repos le :

1, 14, 15, 27, 28.





TRAVAUX DU MOIS DE JUIN PAR MONIQUE F.

Au potager :

Les tomates: retirez les gourmands à l'aisselle des ramifications des feuilles, gardez une tige principale que vous aurez tuteurée. Utilisez des liens de raphia que vous ne serrez pas trop afin de ne pas abîmer la tige.

Semez les radis régulièrement (2 lignes par exemple semées à 2 semaines d'intervalles).
Plantez des courgettes, poivrons, melons ... continuez à semer les haricots. Récoltez les fraises. Évitez de mouiller leur feuillage, ainsi que celui des tomates et des courges lors des arrosages. Paillez!

Au verger :

Il convient dès à présent de pratiquer l'éclaircissage, c'est à dire de supprimer les fruits en surnombre. En outre, les fruits restant seront de meilleure taille... La nécessité s'étudiera en début de mois, après l'éclaircissage naturel pendant lequel l'excédent de fruits tombe normalement tout seul.

Si vos arbres s'ornent de nombreux rameaux herbacés, dont la vigueur risque d'épuiser les ressources de l'arbre, n'hésitez pas à pratiquer le pincement. Cette opération consiste à tailler les rameaux en question à 5-6 feuilles. Coupez aussi les rameaux, les tiges qui partent du sol depuis le porte greffe.

Protégez la récolte au verger en installant des pièges à phéromones contre les parasites volants notamment (carpocapse...). Récolte : Abricots précoces, cerises, framboises et toujours des fraises.

Au jardin d'ornement :

Repiquez l'œillet d'Inde dans le potager ou vos massifs.

Pensez à acheter des plants de bégonias, jolis par le feuillage et la couleur des fleurs (beaucoup de variétés existent). C'est une plante endurente, qui se plaît à mi ombre et fleurit tout l'été jusqu' en début novembre dans les régions au climat doux.

Paillez les pieds des arbres, arbustes et fleurs avec les tontes sèches de gazon, de la paille ou du broyat.

Retirez les mauvaises herbes et binez superficiellement les pieds auparavant.

Tondez chaque semaine la pelouse mais pas trop ras, cela permet à une multitude de petites bêtes de survivre et évite de vous retrouver avec une moquette sèche en juillet. Laissez un coin en friche, pour la biodiversité.

Et la lune dans tout ça?

Elle sera ascendante :

du 1 au 12 et du 28 au 31

semer, faire germer,
prélever les greffons et greffer.

Elle sera descendante : du 13 au 27

élaguer, planter, tondre,
transplanter, tailler, bouturer et
rempoter

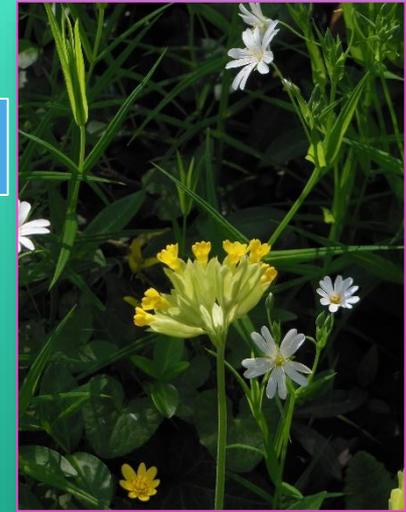
Repos le 5, 8, 21.

MANIFESTATIONS de l'ASSOCIATION

En Mai

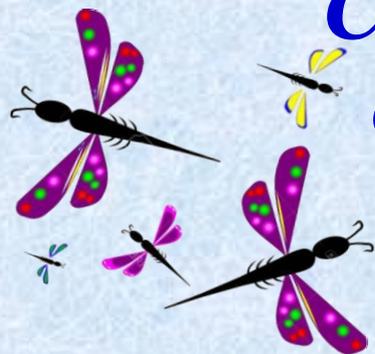
Mardi 28 Avril Visite de la compostière de Toulouse-métropole le matin de 10h30 à 12h. Inscription au 06 82 81 22 13

- **Samedi 9 mai** Visite d'un jardin exotique à Colomiers. Inscription au 06 82 81 22 13
- **Mercredi 6 mai** Cours d'Ikebana sur le thème du printemps avec Danièle. 14h salle J.Gay (Cours complet)
- **Vendredi 15 mai** Pas de Café botanique (pont de l'ascension)
- **Vendredi 22 mai** Dans le cadre de la fête de la nature: avec les tout-petits 9h30--12h aux Jardins familiaux **Contes et histoires au jardin**, sur le thème de l'eau. Participation de l'association lire et faire lire et de l'association Plurielle.
- **Samedi 23 mai** Atelier cosmétique et culinaire. Une journée consacrée à la botanique (découverte de quelques plantes), à la cuisine et à la préparation de remèdes de grand-mères. Avec Bettina et Fabienne. Jardins familiaux
- **Jeudi 28 mai** 18h30 maison de quartier de la Paderne Inauguration de l'expo AJT, sur la Biodiversité à Tournefeuille
- **Samedi 30 mai** Dans le cadre de la semaine du développement durable. Forum au Phare sur « le partage » 14h30 au Phare Plusieurs associations seront présentes dont l' AJT.
- **Samedi 30 mai.** Visite du jardin de Marguerite et Joan « jardin en permaculture ». Continuité du 1^{er} cours en Covoiturage permaculture, notions complémentaires, observation, pratique. 10 € pour les AJT (priorité aux membres de Perma'Sol). 20 € pour les extérieurs. S'inscrire au 06 32 32 07 00.
- **Dimanche 31 mai** La journée Visite du jardin de la poterie d'Hillen. Inscription au 06 32 32 07 00



Vendredi 22 mai 9h30-12h
Jardins familiaux de Tournefeuille

Contes et Lectures
au bord de l'eau



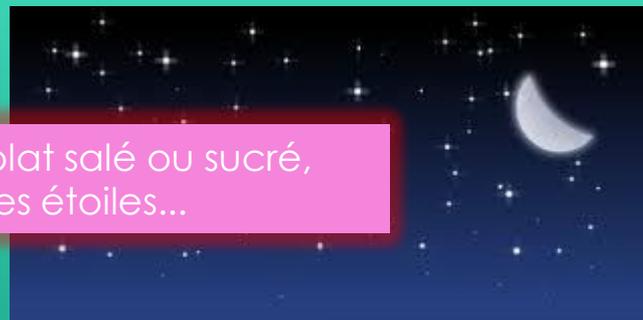
RAM
Petites frimousses
Jardiniers de Tournefeuille
Lire et Faire lire
Association Plurielles

MANIFESTATIONS DE JUIN

5 Juin Repas de l'association *



Repas association, chacun apporte un plat salé ou sucré, nous passerons la soirée ensemble sous les étoiles...



Vendredi 5 juin

19h00, jardins familiaux

Tout le mois de juin
Maison de quartier de la Paderne

Expo sur la nature et la biodiversité à Tournefeuille.
Photos, jeux, contes...pour petits et grands.



Dimanche 7 juin
La journée

Dans le cadre des RDV aux jardins pour un public familial : balades autour des plantes tinctoriales le matin, autour des pollinisateurs l'après-midi . Avec Vanessa.
Rens au 06 84 60 59 09

Week-end du 12-13- 14 juin

Découverte de sites naturels et de beaux jardins au Pays Basque et dans les landes (complet).

Mercredi 10 juin
14h salle J.Gay

Cours d'art floral occidental avec Guylaine.

* Pensez à porter vos couverts pour le repas!!

