

« La terre, disait le grand scientifique, Hans Jenny, est un véritable organisme vivant. Ce n'est pas un assemblage de minéraux ou un mélange d'éléments. C'est une entité vivante, dotée d'un système musculaire et veineux. Elle respire, elle se nourrit, et depuis des millénaires, elle renouvelle la surface de la planète, rendant possibles toutes formes de cultures et de plantations. »

BULLES A THYM

VIE DE L'ASSOCIATION

60 familles ont investi le jardin
des Ramée-Culteurs... en mai
Chacun sa technique !





Des jardiniers bien motivés !



Les travaux continuent...

Coulage des dalles, montage des premiers cabanons, construction de la station de pompage... Merci à tous ceux qui sont venus aider.





Le jardin en permaculture du collège Labitrie...

Ou comment construire un jardin à
partir de rien !

Avant... après

Une belle équipe a co-construit ce projet avec les élèves et le personnel du collège : Laure et Pauline nos animatrices, les jeunes en service civique (Hélène, Benjamin) et les bénévoles : Monique, Claudine, Laurence, Philippe et Dominique.





Les plantations





Les lasagnes

Avec les déchets de la cuisine





Dominique

La production

BERND nous fait découvrir 2 endroits qui l'on enchanté cet été...

Les vacances peuvent être l'occasion de faire des rencontres sympathiques!

Voici un bel exemple, « **Les Jardins de la Marquise** » à **Monbrun dans le Gers** (entre L'Isle-Jourdain et Cologne).

Nous sommes allés à la rencontre de **Jérôme**, sur ses 2 ha de terrain, transformés en ferme pédagogique selon les principes de la permaculture.

En résumé voici ce qui nous a inspiré lors de notre visite :

- **Exemples de diverses formes de culture qui portent leurs fruits ... et légumes.**
- **Une grande variété de légumes et fruits oubliés**
- **Le partage avec un public divers** : projet d'ateliers avec des enfants, des personnes en situation de handicap, et tout autre public qui veut s'initier à la permaculture
- **Collecte de graines pour une banque de semences afin de sauvegarder la biodiversité**
- **L'habitat durable à base de matériaux locaux** (yourte en laine de mouton et pin douglas du Gers)

Une proche belle occasion de rencontrer Jérôme et de découvrir « Les Jardins de la Marquise » est l'après-midi et la soirée du samedi 1er septembre, pour fêter ensemble le 1er anniversaire.



Crédits photos: Bernd GASBER

Pour aller plus loin: <https://lesjardinsdelamarquise32.fr/>



Les vacances peuvent être l'occasion de faire des rencontres sympathiques...



Voici un deuxième bel exemple : **La ferme « Méras » à Nescus dans l'Ariège**, un peu en altitude entre Foix et La Bastide de Sérou.

En cherchant sur le site <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/> la possibilité d'un week-end en chambre d'hôte, nous sommes tombés sur cette pépite, et nous avons pu y passer deux nuits, et les journées de vendredi soir à dimanche midi.

Olivier Courthiade, agriculteur en zone de montagne pratique la traction animale. Il nous a accueillis comme il le fait depuis plus de vingt ans déjà, dans la bâtisse familiale ancienne de quatre siècles avec grange-étable attenante. « Méras » est un lieu d'accueil mais aussi une école de dressage et d'apprentissage dédiée à la traction animale. Ainsi, stagiaires, chevaux, mules et bœufs y vivent et y travaillent. Les animaux sont souvent des races anciennes qui étaient pour certaines menacées d'extinction. Olivier a pu sauver le cheval de Mérens et la mule des Pyrénées, par exemple.

Nous avons séjourné dans une des 4 chambres d'hôtes aménagées. Les deux soirs nous avons été surpris par deux autres talents d'Olivier :

- A sa table d'hôtes, il nous a préparé de nombreuses spécialités, allant de la cuisine paysanne traditionnelle des Pyrénées (ariégeoise, basque et catalane) à des plats non moins savoureux venant des pays originaires de ses invités. Lors du dîner généreux tous ensemble il nous a raconté des anecdotes sur ces plats et sur sa vie en général.

- La soirée s'est prolongée avec Olivier au piano, pour nous faire découvrir sa passion pour la musique classique.

Sur ses conseils, nous sommes montés jusqu'aux premiers cols des Pyrénées en pays de Massat.

Revenus à la ferme, nous avons pu faire plus ample connaissance avec tout ce monde qui y habite ou donne des coups de main. Vous trouverez ci-dessous un petit échantillon de nos nombreuses photos.

Pour finir, nous avons découvert son talent d'écrivain, et ses deux livres* qu'il nous a dédiés avant de le quitter, se lisent d'un trait. **BERND**



Olivier Courthiade, le pape de la traction animale, sauveur des petits chevaux de Mérens



* http://www.editions-refuge.com/fr/la-librairie.html?page=shop.browse&writer_id=7



Texte et photos: Monique Vialade

C'est ainsi qu'Isidore nomme son jardin.

Isidore a repris depuis sa retraite, la parcelle de 128m² que sa compagne avait commencé à travailler deux ans auparavant. Il se donne à sa passion transmise par son grand-père et vient toujours avec plaisir car il apprécie le collectif et la bonne entente avec les autres jardiniers.

Il pratique l'entraide entre voisins et n'hésite pas à rendre service, arroser si un jardinier qu'il connaît est absent.

L'échange est réciproque car il aime aussi partir en voyage. Il cultive de façon traditionnelle et pratique l'alternance des cultures.

Les fèves ont été cueillies et la parcelle actuellement nue et récemment travaillée attend les plantations de pommes de terre et pour cet été les poireaux.

Début mai, 30 pieds de tomates de différentes variétés : cœur de bœuf, Crimée, cornue des Andes, ananas, vertes et pigeons ont été mises en place avec les courgettes. Il attend que la terre se réchauffe pour que le démarrage des légumes soit meilleur, sinon « ça végète » dit-il !

Il fait des semis mais achète aussi des plants et observe ainsi l'évolution de la production.

Il a aussi planté des haricots verts qu'il ne paille pas pour les laisser sortir et les entourent de paille qui lui sert de passage.

Concombre, butternut, citrouille et piment sont également mis en place.

Étant de nationalité espagnole il les utilise beaucoup dans l'alimentation!

Il recherche des variétés espagnoles qu'il échange avec d'autres jardiniers, des variétés italiennes ou les piments des landes.

Dans un coin du jardin il utilise un carré de plantations « fait maison » où les semis de radis, salades d'hiver se développent et il prend soin de les couvrir d'un filet.

Les aubergines et les pieds de concombre ont bien démarré, se développent sur un grillage, pour faire face aux ceps de vigne généreux en feuillage dont il est obligé de limiter la croissance.

Les raisins font la fête aux oiseaux ou il les partage avec les gens qui passent près de son jardin.

Martine vient aussi et « bichonne » les rosiers proches de l'allée ainsi que d'autres fleurs qui agrémentent la parcelle.

Isidore apprécie l'ambiance qui règne sur les jardins et a le plaisir de manger des produits naturels qu'il partage avec la famille.

Car à la saison d'été « tout arrive en même temps » et malgré la préparation de légumes en conserves ou en congélation, « on est obligé de donner » rajoute-t-il.

C'est pour lui, un « passe temps » très agréable où se mêle une convivialité harmonieuse fédérée par une association dynamique.

Une curiosité LA FASCIATION

La fasciation ou cristation qualifie le caractère de certains organes végétaux qui s'aplatissent au lieu de conserver leur forme cylindrique. Cette forme de croissance rare et inhabituelle des plantes ou parties de plantes affectées est qualifiée de fasciée (en peigne). Elle peut être due à une bactérie, (notamment *Rhodococcus fascians* qui attaque les plants de tabac), un virus ou un champignon, une infestation d'insectes ou d'acariens, un traitement pesticide, un gel au mauvais moment, etc. mais peut aussi être génétique. Les botanistes parlent de monstruosité naturelle (chimère), L'étude des monstruosités végétales se nomme la tératologie, du grec teras : prodige et logos : science.

Il n'est pas facile au premier regard d'identifier la vipérine commune (*Echium vulgare*) sur cette image, car la plante a développé une fasciation. Il s'agit d'une mutation (erreur dans le code génétique) caractérisée par l'élargissement du point de croissance (méristème) qui grossit rapidement et s'allonge perpendiculairement dans des directions multiples. Ce phénomène, qui induit une croissance plus rapide que la normale, produit un développement tissulaire important. Les ramifications se soudent dans un même plan, produisant des faisceaux et donc une tige aplatie qui s'élargit souvent en forme d'éventail. *Vipérine commune fasciée* trouvé sur les jardins des Ramée-culteurs à Tournefeuille.



Echium vulgare

Sources: <https://www.aquaportail.com/definition-9537-fasciation.html>
<https://jardinierparesseux.com/tag/causes-de-la-fasciation/>
<https://www.newsjardintv.com/question-du-jour/une-monstruosite-vegetale.html>

Chantal



Vipérine commune fasciée



Cactus crêté



CÉLOSIE crête-de-coq
Celosia Argentea Cristata



Euphorbe crêtée



Cryptomeria Japonica
Cristata

Les mûres sauvages



La mûre des bois ne doit pas être confondue avec la mûre du mûrier qui est également comestible : le mûrier est un arbre qui servait autrefois à nourrir les vers à soie .

La mûre sauvage est le fruit de la ronce sauvage(*Rubus Fruticosus*) appartenant à la famille des Rosacées .

La ronce est souvent considérée comme une « mauvaise herbe » tant elle devient envahissante dans les haies. C'est un arbrisseau ligneux et vivace qui se ramifie par des tiges souterraines, les plus longues se courbent et se marcottent. Un roncier qui s'installe dans un terrain devient vite impénétrable, bien protégé par ses nombreuses épines, il devient le territoire de différents oiseaux pour la nidification et sert de refuge à une multitude d'oiseaux et de petits animaux (lapins..), de plus les branches enchevêtrées et les racines profondes permettent de retenir la terre des talus, évitant l'érosion des sols.

Les fleurs de la ronce forment des grappes de couleur blanche ou rose, elles sont visitées par les insectes car elles sont très mellifères.

Les feuilles sont découpées en 5 à 7 folioles légèrement dentées.

Les fruits sont en réalité une multitude de petites baies collées les unes aux autres, disposées en grappes, murissant en décalage, ce qui permet de retrouver sur une même tige des fruits de maturité différente. Ces fruits sont consommés par les oiseaux mais aussi par les renards, sangliers cerfs et chevreuils.

Petite baie juteuse de couleur violet foncé au goût acidulé et sucré, la mûre évoque le grignotage au bord des haies sauvages. Fruit gourmand par excellence, la mûre est également cultivée, la tige ne présente pas d'épine et les baies offrent une saveur plus douce et plus sucrée.

Mûre sauvage ou mûre cultivée, crue ou cuite, leurs baies ont beaucoup d'affinités gustatives avec le sucré ou le salé.

Mais la mûre est un fruit fragile, à consommer sur place et conservée plutôt par congélation pour concocter confitures, gelées...

Leur richesse en fibre est intéressante, très peu caloriques, riches de vitamines, de minéraux et offrant des propriétés anti oxydantes.

Vous pourrez varier les plaisirs en la consommant crue avec du fromage, du yaourt, du magret de canard ou avec d'autres fruits ; cuite vous l'utiliserez en tartes, coulis, sauces, poêlée avec du gingembre frais.

Régime

Recette du Crumble aux mûres sauvages



Préchauffez le four th 8 (240°)

Rincez les fruits ,les égoutter et les placer dans des petits moules à gratin beurrés.

Mélangez la farine, quelques amandes hachées et du sucre .

Coupez le beurre en morceaux et l'ajouter à ce mélange ,cela doit donner une texture grumeleuse. Etalez cette préparation dans les moules beurrés sur les fruits et enfournez 20 minutes environ, le dessus doit être doré. *Régine*



I. L'ortie, une plante aux mille facettes

Je m'épanouis dans les régions tempérées. Je ne suis pas difficile, je suis une rudérale : je peux vivre dans des friches, décombres, ... Je fais partie de la grande famille des **Urticacées**, du genre *Urtica* (latin) et hérissée de poils urticants. C'est pourquoi, « Il ne faut pas jeter mémé dans les orties » ; Il ne faut pas me déranger ! Je libère de l'histamine dans la peau qui provoque prurit, érythème et urticaire.

Suivant mon profil, j'ai une trentaine de variétés, 11 en Europe et 5 en France dont voici les plus connus :

- La grande ortie, ***Urtica dioica***, vivace, jusqu'à 1 m de hauteur, a souche rampante
- L'ortie brûlante, ***Urtica urens***, moins de 50 cm, annuelle
- L'ortie à pilules, ortie romaine, ***Urtica pilulifera***, se rencontre dans le sud de la France.

Si mes piqures ne sont pas urticantes, je peux faire partie de la famille des Lamiacées, très commune en Europe. Je suis alors blanche (***Lamium album***), jaune, pourpre ou rouge... ou même comble de désespoir... je suis l'ortie puante (l'Epiaire des bois ***Stachys sylvatica***).



Lamium album



Stachys sylvatica



Urtica dioica



Urtica urens



Urtica pilulifera

Je préfère de loin m'appeler **Boehmeria nivea** ou **Ortie Ramie** ou ortie de Chine (je me développe aussi chez les Jardiniers de Tournefeuille dans le coin des Tinctoriales) car je suis très utile : mes fibres peuvent être transformées en fils ou cordages, remarquables pour leur solidité. Mes fils à coudre sont utilisés pour la maroquinerie, la confection de chaussures mais aussi la confection de filets et dentelles. Après tissage et teinture, ils sont employés dans la fabrication de linge de maison ou à la confection d'étoffes pour l'habillement et l'ameublement. Grâce à leurs propriétés d'imputrescibilité et d'absorption, mes fibres trouvent un nouveau débouché dans le secteur des textiles alimentaires : égouttage et affinage des fromages et même du caviar ! Elles sont aussi présentes dans les billets de banque auxquels elles donnent un « craquant » particulier et une bonne tenue. Enfin on les trouve souvent en mélange avec d'autres fibres naturelles ou chimiques. <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/ortie/56642/locution?q=ortie#157881>
<https://environnement.savoir.fr/les-autres-fibres-naturelles-vegetales-la-ramie/>



Ortie Ramie

Pendant longtemps, j'ai été considérée comme une mauvaise herbe (maintenant, on dit que je suis une plante adventice) qu'il fallait supprimer, éradiquer. J'ai acquis mes lettres de noblesse quand on a découvert mes vertus thérapeutiques et mon utilité au niveau alimentaire, textile, tinctoriale, fourragère, surtout au niveau agricole.

Mes admirateurs sont très nombreux :

- La large bibliographie qui m'est consacrée en atteste. Sur <https://fr.wikipedia.org/wiki/Ortie>
- Des associations comme ASPRO-PNPP (Association pour la promotion des Préparations Naturelles Peu Préoccupantes (PNPP)), La Confédération Paysanne, Les Amis de la Terre, Nature et Progrès et le Syndicat des SIMPLES ont mené des actions pour l' autorisation des substances naturelles à usage biostimulant. « Après 10 ans de lutte acharnée, le décret d'application rendant légal l'usage du purin d'ortie a enfin été promulgué au J.O. le 30 avril 2016.» <http://urticamania.over-blog.com/2016/05/le-purin-d-ortie-enfin-legal.html>

II. Ortie et astuces :

Comme toutes les bonnes choses, il ne faut pas en abuser mais grâce aux orties, vous faites de belles économies et surtout un très beau geste pour l'environnement.

Le purin d'ortie stimule la croissance des végétaux, renforce les défenses des plantes face aux maladies et aux invasions de parasites, lutte contre la chlorose des feuilles et les carences minérales. Le purin jeune, en pulvérisation sans dilution, éloigne les insectes. Renouvelez les applications après une pluie, et pour favoriser le contact avec les plantes, ajoutez du savon noir ou de l'argile.

Potion magique :

1. Placer un récipient en plastique (non métallique) à l'ombre
2. Le remplir de 10 l d'eau de pluie ou de source non traitée
3. Ajouter 1 kg d'orties fraîches (avant leur floraison mi-avril ou septembre) et couper les racines ou 200g de plantes sèches. Hacher les orties accélère la fermentation (si la quantité est importante, étendez les orties au sol et passez la tondeuse dessus).
4. Brasser le mélange tous les jours avec un bâton ou une planchette quand il commence à fermenter. Surveiller la fermentation qui dure en moyenne 8 à 15 jours. Le temps de fermentation à respecter dépend de la température ambiante : 14 jours à 20°C ; 21 jours à 5°C ; au-dessus de 25°C, le risque de putréfaction devient important. Pendant la phase de fermentation, des bulles remontent à la surface, formant une mousse blanche, elle est terminée lorsqu'elles disparaissent. Recouvrez le récipient avec un linge pendant cette fermentation, vous limiterez un peu les effluves malodorantes et surtout éviterez que les mouches, attirées par ce mélange fortement protéiné, ne viennent y pondre.
5. À la fin de cette macération (dès que la mousse disparaît), filtrez la solution de purin d'orties (sur un tissu fin) pour retirer tous les résidus d'orties. Mettre les résidus dans le compost.
6. Stockez ensuite le purin dans des bidons (remplis complètement pour ne pas laisser d'air au-dessus) en plastique hermétiquement fermés et opaques, à l'abri de la lumière et à température voisine de 18°C.

Utilisation :

- **Comme anti-parasite.** S'il est moins concentré et pulvérisé directement sur les feuilles, le purin d'orties aura un très bon pouvoir répulsif contre les insectes en général, les pucerons et certains acariens.
Diluez 1 litre de préparation dans 10 litres d'eau (de pluie ou de source). Pulvérisez finement les feuilles des plantes avec ce mélange toutes les 2 à 3 semaines (arrosage sur les plantes, sauf sur le feuillage de solanées telle que les tomates)
- **Comme stimulant phytosanitaire** (engrais naturel). Les plantes ont besoin d'azote pour se développer. On en trouve dans tous les engrais et c'est grâce à sa forte teneur en azote que le purin d'orties apportera les éléments nutritifs indispensables à la bonne santé des végétaux.
Diluez 2 litres de préparation dans 10 litres d'eau (de pluie ou de source). Arrosez les plantes au pied tous les semaines, en début de saison. Ne dépassez pas 1 litre de mélange au m2.
- **Comme activateur de compost**
Arrosez le compost avec du purin non dilué (et même non filtré) : il activera la décomposition de vos déchets.

BIÈRE D'ORTIE

Traditionnellement utilisée pour soulager l'arthrite et les rhumatismes, voici une recette de Susun S. Weed :

- 500 g de sucre
- 2 citrons
- 30 g de crème de tartre
- 5 litres d'eau
- 1 kg de feuilles d'ortie
- 30 g de levure vivante

Mettre les trois premiers ingrédients dans une casserole. Mijoter l'ortie dans l'eau pour 15 minutes, tamiser et verser le liquide dans la casserole. Lorsque le mélange a refroidi, il faut dissoudre la levure dans un peu d'eau et l'ajouter à celui-ci. Couvrir le tout de plusieurs épaisseurs de tissus et laisser macérer pendant trois jours. Tamiser et embouteiller, la mixture sera prête une semaine plus tard.



III. La fameuse soupe d'ortie :

La soupe aux orties est une recette à la fois savoureuse et excellente pour la santé. Ses bienfaits sont multiples et sa préparation facile et rapide. Riche en fer et en magnésium ainsi qu'en vitamines, l'ortie a des vertus diurétiques et drainantes et permet, entre autre, de lutter contre les rhumatismes.

La cueillette d'orties a lieu, idéalement, le matin avant que le soleil ne chauffe, à moins que vous ayez choisi de cueillir vos orties dans un sous-bois. Privilégiez un endroit non pollué, évitant ainsi les bords de routes passantes. Cueillir les orties avec des gants. Préférez les jeunes pousses. Bien nettoyer les orties. La récolte se fait d'avril à décembre.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de feuilles d'orties
- 1 oignon
- 1 pomme de terre
- 1 gousse d'ail
- 50 c de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Dans un grand faitout, commencer par faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive
2. Éplucher puis émincer l'oignon et l'ail
3. Faire suer l'oignon dans le faitout 2 à 3 min
4. Ajouter l'ail
5. Ajouter les feuilles d'orties bien nettoyées puis les cuire jusqu'à ce qu'elles aient bien fondues (environ 5 min en mélangeant sans arrêt)
6. Retirer du feu

Cuisson de la pomme de terre,

7. Éplucher puis couper la pomme de terre en petit dés.
8. Faire cuire les dés de pomme de terre dans une casserole d'eau salée.
9. Une fois cuite, ajoutez les dés de pomme de terre aux feuilles d'orties.

Préparation du bouillon de volaille,

10. Faire chauffer le bouillon de volaille
11. Lorsqu'il bout, mélangez le bouillon à la préparation d'orties en remuant tout doucement
12. Laisser reposer quelques minutes
13. Passer le tout au mixeur
14. Saler, poivrer

Bon appétit !



Toujours spectaculaire des piques de l'ortie vues au microscope ! De véritables ampoules qui se cassent très facilement...

Et pour finir en douceur...



Fils d'Ortie Ramie



VI C T O R H U G O
(Besançon 1802-Paris 1885)

J'aime l'araignée et j'aime l'ortie
Parce qu'on les hait ;
Et que rien n'exauce et que tout châtie
Leur morne souhait.

Les Contemplations, Aux arbres, III, 27

<http://www.jardiniersdetournefeuille.org/jardiniers-de-Tournefeuille/jardinage-au-naturel>

http://www.jardiniersdetournefeuille.org/sites/default/files/fichier/Fiche_soin%20des%20plantes%20par%20les%20plantes.pdf.pdf

<http://www.jardiniersdetournefeuille.org/sites/default/files/fichier/BAT%2022%20Sept-Dec%202009.pdf>

<https://engrais.ooreka.fr/fiche/voir/149920/faire-et-utiliser-un-purin-d-orties>



Bernard notre ornithologue préféré nous présente...

LA HUPPE FASCIEE

Upupa epops



Crédit photo huppe en vol: REDCENT Serge:
<http://www.beneluxnaturephoto.net/forumf/index.php?topic=120743.25>

Crédit photo: Gilbert LACASSIN:
<https://www.hoopfestival.fr/huppe-fasciee-es/>

Étrange et magnifique oiseau de la taille d'un merle qui nous tombe du ciel chaque printemps ! Son nom se rapporte à son chant : « houp,houp,houp ! » répété en longues phrases. Du chant vient le nom de l'oiseau et de l'oiseau vient le nom de la touffe de plumes qu'il dresse sur sa tête quand il se pose ou qu'il est excité : une huppe . Elle est reliée à la famille des Iridoprocnes ou huppés des bois ainsi que des Calaos, oiseaux à bec énorme. Sa silhouette apparaît déjà dans les hiéroglyphes égyptiennes et il est protégé dans la plupart des pays car il se nourrit d'animaux dont certains sont nuisibles à l'agriculture : chenilles, criquets, sauterelles, courtilières, hannetons et quelquefois lézards et petits rongeurs. C'est la longueur de son bec qui limite la taille de ses proies. Mahomet interdit de tuer la fourmi, l'abeille, la pie-grièche et la huppe et le lévitique donne la huppe pour impropre à la consommation. En Égypte, l'arrivée de cet oiseau indiquait la baisse de niveau du Nil et le temps venu pour les semailles. La huppe avançait vers le milieu du lit du fleuve pour prendre des proies au fur et à mesure que la crue se retirait. Fasciée signifie couverte de bandes et on peut se demander pourquoi elle revêt ces couleurs vives. Peut être est-ce pour avertir les éventuels prédateurs qu'elle est impropre à la consommation. Elle est capable en effet de projeter un liquide nauséabond sur ceux qui la menacent. Son nid sent si mauvais que le mot « salope » viendrait de « sale huppe » car dans son nid, elle allie une hygiène déplorable à des sécrétions repoussantes. Sa huppe est peut-être un moyen de désarçonner un éventuel prédateur qui se demandera où est le vrai bec. Cet oiseau n'est pas farouche car il craint peu les prédateurs si ce n'est le faucon d'Éléonore pendant sa migration . Les chats eux-mêmes la respectent. Elle niche dans un trou d'arbre, une ruine et parfois directement sous les tuiles d'un toit. Elle vit dans les zones ouvertes avec quelques arbres clairsemés ou dans le bocage. Elle est en concurrence avec l'étourneau pour les trous dans les arbres et la pose de nichoirs permet quelquefois d'augmenter sa répartition ou sa densité. C'est une migratrice qui nous visite de mars à septembre et passe l'hiver au sud du Sahel. Elle voyage de nuit et lors de ses étapes est chassée à quelques endroits où sa dépouille est utilisée pour protéger du mauvais œil et elle est même élevée en cage pour être mangée. C'est l'oiseau national d'Israël. Elle est l'héroïne de « La conférence des oiseaux », recueil de poèmes mystiques du Moyen-âge en langue persane. Elle pond de cinq à sept œufs et peut faire deux couvées successives. L'observer est un enchantement que je vous souhaite chaque année.

A la rentrée : de l'oseille... pour nos pommes !



Avoir de l'oseille...

La discrétion est à l'honneur avec l'oseille, en contradiction avec le goût acidulé si tranché, si bien relevé de ses feuilles en fer de lance, comme le souligne Jean-Marie Pelt. Elle n'a jamais eu un rôle de premier plan dans l'alimentation et pourtant...

Nom : **Rumex acetosa**

Famille : Polygonacées

Type : Plante condimentaire

L'oseille est une plante vivace d'origine asiatique et européenne que l'on trouve dans toutes les régions tempérées du globe. Très proche de l'oseille sauvage, l'oseille des jardins est connue depuis fort longtemps. Les peuples romain et égyptien utilisaient l'oseille pour ses vertus digestives. Au Moyen Âge, elle était également utilisée pour prévenir le scorbut. Ce légume rustique à la saveur acidulée offre de nombreux bienfaits et vertus pour la santé.

L'oseille au jardin :

Elle aime les sols frais, riches (évidemment...) une exposition mi-ombre. Semer l'oseille à l'automne ou au printemps. Elle repoussera d'année en année au même endroit. Multiplication par division aussi bien au printemps qu'à l'automne. Eviter que l'oseille ne monte en graine pour prolonger sa durée de vie. Assez rustique et résistante aux maladies, l'oseille est assez peu sensible mais peut être envahie de pucerons ou dévorée par les limaces. Penser aux plantes répulsives : thym, menthe, bourrache, géranium, souci, bégonia, capucine... Cueillir les feuilles au fur et à mesure en privilégiant d'abord celles qui sont le plus développées. La 1ère année, attendre 3 mois après le semis avant de cueillir les premières feuilles.

Les différentes variétés d'oseille : « Large de Belleville » : à grandes feuilles, « Blonde de Lyon » : lente à monter en graines, « Sanguine » : à feuilles rouge vif. L'oseille épinard, rumex patienta, est moins acide. La petite oseille, rumex acetosella, se trouve dans les lieux secs et sablonneux partout en France. D'autres espèces voisines poussent en montagne telles que l'oseille en écusson, rumex scutatus, et l'oseille verte ou l'oseille des Alpes, rumex alpestris. Elles s'utilisent toutes comme l'oseille de prés.

Propriétés médicinales :

L'oseille est riche en vitamines B1, B2, B9, C. Elle contient également du magnésium, du fer et du cuivre ainsi que de la provitamine A. L'oseille contribue ainsi au bon fonctionnement du système immunitaire et du système nerveux, et réduit la fatigue. Riche en composés phénoliques, au fort potentiel antioxydant, elle favoriserait la santé cardiovasculaire.

Grâce à ses vertus légèrement diurétiques et laxatives, utilisée sous forme d'infusion (20 à 30 g de feuilles par litre d'eau), l'oseille est dépurative.

En usage externe, les cataplasmes d'oseille permettent de faire mûrir les abcès et soignent les plaies.

En raison de sa teneur en acide oxalique, cette plante demeure déconseillée aux personnes souffrant de calculs rénaux, de goutte, d'asthme ou d'hyperactivité gastrique.

L'oseille en cuisine :

Délicieuse en potage, on peut l'utiliser également en sauce avec le poisson (le saumon à l'oseille a contribué à la renommée du restaurant Troisgros à Roanne). Elle se marie très bien avec les œufs et la volaille. Les jeunes feuilles étant moins acides, peuvent se consommer crues, en salade, ou accompagner des sandwiches.

Consommer immédiatement l'oseille fraîche car elle s'abîme rapidement. Pour la conserver (pas plus de deux jours) : au réfrigérateur, dans une boîte hermétique. La laver au moment de son utilisation, sans la laisser tremper. Une fois cuite, l'oseille ne se conserve pas.

Œufs à l'omelette et oseille

Ingrédients pour 4 personnes : 8 œufs, 150 g d'oseille, 1 cuillère à soupe de lait, 50 g de beurre, Poivre, Sel

Préparation : temps total : 15 min, préparation : 10 min, cuisson : 5 min

Laver et hacher l'oseille, la réserver. Dans un saladier, battre les œufs avec le lait, le sel et le poivre à l'aide d'une fourchette. Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire fondre l'oseille pendant 5 min en remuant régulièrement. Verser ensuite les œufs battus sur l'oseille et laisser cuire l'omelette selon votre goût (baveuse ou ferme). Saler. Déguster.

... Être bonne pomme

Comme le fait remarquer Jean-Marie Pelt : « *La pomme et le pommier sont d'une richesse symbolique extraordinaire. On impute à ce fruit le très fameux désastre qu'appela la gourmandise d'Adam et d'Eve, réputés impénitents croqueurs de pommes* ». Il poursuit : « *En fait règne ici une ambiguïté fondamentale : jamais la Bible n'a parlé de pomme en ce qui concerne le fruit de l'arbre de la connaissance du bien et du mal ; simplement, dans sa traduction latine, fruit se traduit par pomum, ce qui, par glissement sémantique, est devenu « pomme » ; car, en latin, pomme se dit malum, d'où, par un autre glissement sémantique, l'idée que cet arbre portait le mal !* ». Les glissements sémantiques nous feraient-ils prendre des vessies pour des lanternes, tomber de Charybde en Scylla ?...

Dans nombre d'autres mythes, la pomme et le pommier occupent aussi une place de choix. Elle est un symbole universel, tantôt positif, tantôt négatif... Toujours ces fameux glissements sémantiques...

Avant l'invasion romaine, les Gaulois avaient baptisé la pomme aval. Dans la mythologie celtique, Avallon est le royaume des morts peuplé de pommiers, où vivent l'Enchanteur Merlin et le roi Arthur, qui viendra un jour délivrer les Bretons (de l'empire romain ?)...

La pomme évoque vaguement un cœur : Éros y décoche une flèche pour nous donner le traditionnel symbole de l'amour sculpté dans l'écorce des arbres. La mythologie grecque abonde en mythes utilisant le symbolisme de la pomme : les pommes d'or du jardin des Hespérides, Pâris, et la pomme d'or d'Éris, la Discorde, ...

Le pommier est probablement originaire d'une vaste région qui va depuis le Caucase jusqu'aux monts Tian Shan en bordure de la Chine. Dans cette région, survivent toujours des colonies de *Malus sieversii*, l'un des ancêtres sauvages probables des espèces cultivées de pommiers. L'espèce dont nous consommons aujourd'hui les fruits est un hybride qui ne pousse pas spontanément à l'état sauvage. Elle aurait commencé à se diffuser 8 000 ans avant notre ère, empruntant avec les marchands et les voyageurs les routes primitives créées pour les besoins du commerce. Trois cents ans avant notre ère, le philosophe grec Théophraste décrivait 6 variétés de pommiers, de même que les soins à apporter aux arbres et les techniques de greffe pour les multiplier. On savait déjà à l'époque que les arbres issus de semis directs (pépins) donnaient des fruits de qualité inférieure à ceux des arbres greffés. Les Romains, qui excellaient dans sa culture, ont diffusé le pommier dans tout l'Empire, y compris dans les îles Britanniques. Au premier siècle de notre ère, on en connaissait une trentaine de variétés. Introduit en France par la vallée de la Loire, le pommier connaît un développement dans les jardins des châteaux. Au XVI^e siècle, on dénombre 100 variétés rien qu'en France et, au XIX^e siècle, un pépiniériste français en offre plus de 500 dans son catalogue.

La pomme renferme plus de 84 % d'eau, dans laquelle sont dissous de nombreux minéraux et oligo-éléments : potassium, phosphore, zinc, cuivre, manganèse. Sa peau et sa chair comprennent un large éventail de vitamines : vitamine C, vitamines du groupe B, vitamine E, vitamine A. La peau concentre davantage de vitamine C que la pulpe (4 à 6 fois plus). Il est préférable de ne pas l'éplucher : la peau contiendrait de 2 à 6 fois plus de composés antioxydants que la chair (notamment pour les variétés rouges), ainsi qu'une large part des fibres totales du fruit.

MAIS : Une pomme de 1950 équivalait à 100 pommes d'aujourd'hui ! Hier, quand nos grands-parents croquaient dans une pomme, ils avalaient 400 mg de vitamine C, indispensable à la fabrication et à la réparation de la peau et des os. Aujourd'hui, les supermarchés nous proposent des bacs de Golden standardisées, qui ne nous apportent que 4 mg de vitamine C chacune. Soit cent fois moins.

Le « bio » nous sauvera-t-il ? « *Si les agriculteurs bios développent un système riche en intrants avec des rendements comparables aux exploitations conventionnelles, le bio verra son avantage nutritionnel s'éroder.* » (Brian Halweil, chercheur américain). A bon entendeur, salut !

Faut-il voir une relation entre notre culte historique grandissant et envahissant de l'oseille, inversement proportionnel à celui de l'oseille des jardins et des forêts et le dépérissement nutritif de la pomme réelle, inversement proportionnel à sa richesse symbolique ?...

Croquons la pomme, en ayant à cœur de faire de la terre, un jour prochain, un jardin paradisiaque pour la communauté humaine universelle délivrée de l'empire de l'oseille !

Sophie ESCALE

Références :

Jean-Marie Pelt, *Des fruits*. 1994

Jean-Marie Pelt, *Des légumes*. 1993

<https://www.jardiner-malin.fr/tag/oseille>

<https://www.plantearomatique.com/nos-plantes/275-oseille-commune-4.html>

<https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=oseille>

https://www.marmiton.org/recettes/recette_oeuf-a-l-omelette-et-oseille_20801.aspx

https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=pomme_nu

<http://sante.lefigaro.fr/mieux-etre/nutrition-aliments/pomme/que-contient-pomme>

<https://www.nouvelobs.com/rue89/rue89-planete/20150126.RUE7557/une-pomme-de-1950-equivaut-a-100-pommes-d-aujourd-hui.html>



Sophie tu as fait un petit bout de chemin avec nous. Nous avons apprécié ton humour et le goût du travail bien fait tout au long de tes textes.

Tu as choisi de poursuivre ta route vers d'autres chemins d'écritures. Nous te remercions pour ton aide précieuse et te souhaitons bonne route. Au plaisir de te lire.

Recette proposée par IRINA



Caviar de courgettes

Eplucher les courgettes, enlever des graines (pas nécessaire, si les courgettes sont jeunes), couper en dés et mettre dans la marmite (casserole, etc.) de préférence en fonte ou avec un fond épais. Mettre à feu doux, attendre quand des courgettes poussent l'eau et augmenter le feu. Faire évaporer l'eau que les courgettes ont rendu en surveillant qu'elles n'accrochent pas au fond de la marmite.

En même temps faire revenir des oignons à la poêle, ajouter des tomates épluchées et émincées (ou purée de tomates), ajouter des poivrons rouges épluchés et coupés en petits dés. Faire mijoter.

Quand l'eau des courgettes est évaporée, ajouter des légumes et faire cuire le tout encore 5 min. Ajouter du sel et du poivre. Pour ceux et celles qui aiment on peu ajouter du piment et de l'ail.

Pour des conserves !

Mettre dans des bocaux de suite, bien fermer avec des couvercles et mettre des bocaux sur "la tête" jusqu'au refroidissement.

Pour tartiner.

Mixer bien la préparation avec le robot, manger bien froid.

Pour garniture des plats (riz, pâtes, viande, poisson) manger plutôt chaud sans mixer.

Bon appétit !

TRAVAUX DE SEPTEMBRE par MONIQUE F.

Au potager

Semez en pleine terre : chou de printemps, chou-fleur (hâtif), épinard d'automne et d'hiver, laitue d'hiver, mâche, oignon blanc ou rouge, radis.

Plantez en pleine terre : fraisier.



La récolte des haricots en grains se fait lorsque les gousses sont bien jaunes et sèches. Arrachez les pieds entiers, suspendez-les dans un endroit sec et bien ventilé. Triez les graines. Conservez-les dans un bocal hermétique, que vous placerez tout d'abord 24 heures dans le congélateur pour détruire les œufs et larves des bruches. Le bocal sera ensuite conservé au sec.

Dès l'apparition du feutrage blanc caractéristique de l'oïdium sur les feuilles des courges et courgettes, traitez une ou deux fois par semaine avec du lait de vache dilué à 1/10e. À essayer également contre le mildiou, par exemple sur les tomates ou sur la vigne.

Dans un endroit bien ensoleillé, disposez un morceau de botte de paille desserré – les brins disposés horizontalement – et un fagot de tiges creuses (ronce, sureau...). Recouvrez le tout avec une bâche de couleur rouge brique (qui attire les chrysopes) ou jaune pour le protéger de la pluie. Votre HLM à auxiliaires est prêt pour l'hiver.

Au verger:

Surveillez la tavelure sur les pommiers, notamment les fruits.

Effeuiliez (modérément) les raisins pour mieux ensoleiller les grappes.

Récoltez des figues.

Étalez les branches lourdement chargées de fruits (pommiers, poiriers).

Faites une pré-taille sanitaire des framboisiers, en éliminant les tiges malades.

Pour ceux qui ont greffé en écusson (rosiers arbres fruitiers), desserrez les liens des écussons réalisés en août.

*Bel automne vient plus souvent que beau printemps
Septembre emporte les ponts ou tarit les fontaines*

Les auxiliaires du jardin

La chrysope La mouche aux yeux d'or

Famille des chrysopidés, ordre des névroptères.

Ce sont les larves de la chrysope qui rendent le plus de service au jardinier, **elles sont les prédateurs naturels de plusieurs nuisibles**. Leurs proies favorites sont les pucerons, elles ne dédaignent pas pour autant quelques aleurodes, araignées rouges, thrips ou œufs de noctuelles ou de cochenilles si ceux-ci se présentent. La chrysope effectue un "travail de fond", et évite la prolifération des populations d'insectes nuisibles.



Larve

Les chrysope adultes sont **pollinisatrices** car attirées par le nectar et le pollen.

130 espèces en France. Pouvant atteindre 2cm , ils sont reconnaissables avec leur grandes ailes translucides laissant apparaître leur corps souvent vert clair

Carte d'identité de la chrysope

La chrysope est affublée de nombreux surnoms : "lion des pucerons", "mouche aux yeux d'or", "demoiselle aux yeux d'or". Apprenez à la reconnaître dans le jardin. L'adulte mesure 10 à 15mm, ses ailes sont longues, translucides, délicates et parcourues de nervures visibles. Ses antennes sont longues et mobiles. La larve de la chrysope, à préserver pour son grand appétit de pucerons, ne mesure que 7-8 mm et a un corps fusiforme brun-jaune à gris.

Son cycle de vie

C'est donc à la sortie de l'hiver, en février-mars, que la chrysope dépose ses œufs (jusqu'à 1 000 en un cycle) sur les plantes, à proximité des premières colonies de pucerons. Les œufs sont pondus sur une feuille, au bout d'un fil pour éviter qu'à leur éclosion, les larves ne se dévorent entre elles !

En avril, les œufs libèrent les larves qui, affamées, se jettent sur les pucerons. C'est en juin et en juillet que la présence des larves est la plus marquée. Elles passeront ensuite à l'état de nymphe puis d'adulte. Un cycle complet de développement prend entre 3 semaines à 2 mois. 2 à 3 générations peuvent se succéder sur une saison.



Comment accueillir les chrysopes dans son jardin ?

Attirez les adultes ailés avec des fleurs à nectar. Les fleurs préférées des chrysopes sont la bourrache, la capucine, l'aneth, la carotte sauvage, le fenouil. De plus, les chrysopes aiment se reposer sur les feuilles des arbres et des arbustes. Les haies fleuries, les zones laissées en friche et des floraisons presque toute l'année attireront les chrysopes dans votre jardin.

Son habitat

Durant l'été, la chrysope adulte se pose, au sec, sur les arbres ou les herbes hautes, là où elle trouve sa nourriture : nectar, pollen, miellat. Les chrysopes passent l'hiver à l'état adulte. Elles trouvent refuge sous un tas de bois, d'herbes ou de feuilles sèches, dans les haies, ainsi que dans les dépendances et abris de jardin. Durant cette phase de repos, la couleur de leur corps change : elle prend une teinte jaunâtre, ou brune à rougeâtre. La chrysope reprendra sa jolie couleur vert clair au retour des beaux jours.

Septembre se nomme le mai de l'automne

Au verger:

Les pêchers de vigne se reproduisent très facilement par semis des noyaux. Pour cela, après avoir dégusté une pêche particulièrement savoureuse, faites sécher le noyau durant quelques semaines. En novembre, vous ferez stratifier tous les noyaux récoltés en les plaçant dans une caisse remplie de sable humide, placée le long d'un mur exposé au nord. La caisse sera protégée par un grillage contre la gourmandise des souris et placée au froid et à l'humidité durant tout l'hiver. En mars, les noyaux, qui auront germé, seront mis en terre et vous donneront de nouveaux pêchers porteurs de promesses... Cette technique fonctionne pour tous les noyaux des fruitiers.

« Ciel lessivé,
L'orage n'a laissé
Que le bleu »

*Haïku de
Monique Vialade*



Au jardin d'ornement :

Plantez les iris. Coupez les fleurs fanées des dahlias et des rosiers.

Dès que les premières pluies ont humidifié la terre, préparez le sol pour vos futures plantations. C'est le meilleur moment pour planter vos massifs.

Récoltez les graines d'annuelles : mettez les fleurs à sécher tête en bas ou dans des soucoupes pour récupérer les graines, avant de les emballer en sachet papier.

Retaillez les aromatiques à feuillage persistant pour qu'elles gardent un joli aspect en hiver.

Préparez le sol pour les semis de prairie.

Prélevez des boutures de 10 cm sur vos plus beaux **géraniums** et conservez uniquement les deux feuilles supérieures. Laissez sécher les coupes une heure ou deux, puis repiquez les boutures par trois dans des godets remplis de terre de jardin additionnée d'un quart de sable. Arrosez puis conservez les boutures à mi-ombre. Rempotez les plus vigoureuses et gardez-les au frais et à la lumière tout l'hiver



Bouturez vos rosiers : prélevez des bouts de tiges saines et vigoureuses pourvus de trois étages de feuilles que vous couperez. Piquez les boutures à mi-hauteur dans un mélange de sable et de terreau que vous placerez à mi-ombre et que vous rentrerez à l'abri pendant l'hiver

LA STRATIFICATION de noyaux



Méthode permettant de faciliter la germination de certaines graines ou noyaux à enveloppe dure ou à coque, la stratification a pour but de réduire la période de dormance* de la graine en créant des conditions adéquates reproduisant celles de la nature.

***La dormance** est un terme qui regroupe toutes les formes de vie ralenties. Elle correspond à la période où, dans le cycle de vie d'un organisme, la croissance, le développement et/ou l'activité physique (chez les animaux) sont temporairement arrêtés. Cela réduit l'activité métabolique et aide donc l'organisme à conserver de l'énergie.

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Stratification>

Les graines sont en effet protégées par une enveloppe (le tégument) rigide et imperméable qui leur impose une période de dormance hivernale. Ce principe naturel de défense évite une germination intempestive qui exposerait un germe fragile naissant, aux rigueurs de l'hiver. Pour provoquer la germination, il faut soumettre les graines à la stratification. La stratification des noyaux se réalise principalement en septembre, octobre. Elle concerne les noyaux de pêche, prune, brugnon...

COMMENT STRATIFIER LES NOYAUX :

Il y a principalement deux méthodes pour stratifier :

Stratification en pot et en extérieur : voir Travaux du mois de Septembre

Stratification au réfrigérateur :

C'est une méthode qui est utile pour les personnes qui ne possèdent pas de jardin, si aucun mur au nord n'est disponible ou si le climat est trop chaud.

- Installer les noyaux dans le sable bien humide et dans des sachets en plastique (type congélation avec zip en pensant à bien chasser l'air avant de le fermer) ou dans des boîtes hermétiques.
- Pour éviter la fermentation, il faut remuer les noyaux de temps en temps et humidifier le sable si nécessaire.
- La durée de stratification varie en fonction des espèces végétales, mais la règle générale est de trois ou quatre mois.

<http://www.homejardin.com/stratification-noyaux-coup-de-pouce/aide-conseil-assistance-explications.html>



Poèmes proposés par Monique Vialade

Sous ces rayons cléments des rayons de septembre
Le ciel est doux, mais pâle, et la terre jaunit
Dans les forêts la feuille a la couleur de l'ambre
L'oiseau ne chante plus sur les bords de son nid.

Auguste Lacaussade (Extrait de « Les soleils de septembre »)

LÉGUMES DE SAISON

L'automne est une demeure d'or et de pluie
Par la couleur du ciel et les plaintes du vent,
O volupté de vivre, ô charme alanguissant !
Par mon désir de rêve et mon cœur qui frissonne
J'ai senti de là- bas venir vers nous l'automne

Albert Lozeau



TRAVAUX D'OCTOBRE

par **MONIQUE F.**

Au potager

Plantez en pleine terre ou sous abri : chou de printemps, laitue d'hiver.

Faites blanchir les cardons.

Rentrez les potirons et les dernières courgettes avant le premier gel.

Quand vous récoltez les carottes, laissez-les ressuyer sur le sol durant 24 heures. Stockez-les ensuite dans du sable ou en cave, au frais et dans l'obscurité. Elles peuvent aussi rester en place, protégées des fortes gelées par un épais paillis de fougères ou de paille.



Pour hâter le mûrissement des dernières tomates, pincez l'extrémité principale et effeuillez la base des pieds jusqu'aux derniers bouquets. Lorsque la température descend en dessous de 15° C dans la journée, arrachez les pieds et suspendez-les à l'envers à l'atelier ou au grenier.

Au verger

Traitez préventivement les cerisiers attaqués par la moniliose avec de la bouillie bordelaise (12 g/litre) ou de l'oxychlorure de cuivre (5 g/litre) à la chute des feuilles.

Ramassez les pommes d'hiver.

Faites mûrir vos premiers kiwis sur un cageot de pommes. L'éthylène dégagé par les pommes hâte leur maturation.

Récoltez les noix lorsque la coque verte brunit et s'ouvre d'elle-même, et faites-les sécher en couche mince pendant deux semaines avant de les stocker.

C'est le moment de traiter les groseilliers, cassis, framboisiers... Préparez une décoction de prêle, que vous pulvériserez sur les plantes, diluée à 10 %. Vous pouvez aussi utiliser de la bouillie bordelaise (15 g/litre).

Gare aux attaques de la mouche mineuse du poireau. Au moindre signe de dessèchement ou de déformation, vérifiez s'il n'y a pas de galeries de vers. Avant qu'ils ne descendent trop bas dans le fût, coupez le poireau et écrasez soigneusement tous les vers. Les poireaux repousseront et vous assureront une seconde récolte en fin d'hiver.



Restes de récolte issus du potager, tontes de pelouse, premières feuilles mortes...Pensez au compost. Broyez les matières ligneuses. Montez ensuite le tas progressivement, en mélangeant les matériaux de différente nature, et en arrosant si besoin. Ajoutez, si vous en avez, le fumier de vos poules ou de vos lapins. Couvrez le tout. Au printemps, vous bénéficierez d'une excellente nourriture pour les plantes les plus exigeantes, comme tomates, courgettes ou potirons

*Brouillards d'octobre et pluvieux novembre font bon décembre.

*Quand octobre prend sa fin, dans la cuve est le raisin.

Au jardin d'ornement :

Plantez en pleine terre : bulbes de printemps (perce-neige, crocus...) et les vivaces.

Scarifiez la pelouse, pour l'aérer et enlever les mousses.

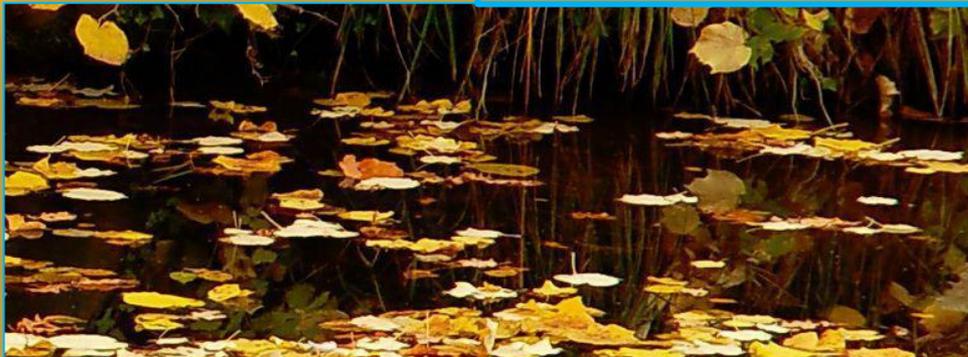
Semez gazons et prairies.

Préparez le terrain pour planter les haies.



Seringat, buddleia, sureau, saule, groseillier à fleurs, weigélia... C'est le moment de faire des boutures. Prélevez des tronçons lignifiés de 25-30 cm, pas plus gros qu'un crayon. Enterrez-les dans un mélange de terre et de sable, dans un endroit frais exposé au nord, en ne laissant dépasser que 5 cm. Vous pourrez les repiquer en fin d'hiver.

Nettoyez les débris végétaux (feuilles, tiges sèches) tombés dans l'eau des bassins, au fur et à mesure, pour éviter qu'ils ne s'y décomposent.



Haïku de Monique Vialade



« Feuilles s'envolent
Honteuses ou orgueilleuses
Rougies ou dorées. »

Et la lune dans tout ça?

Le 27 juillet, la Lune est entrée dans l'ombre de la Terre pour offrir une éclipse totale de Lune, observable depuis la France pour la première fois depuis septembre 2015. la plus longue éclipse lunaire de ce XXIe siècle!



SEPT.

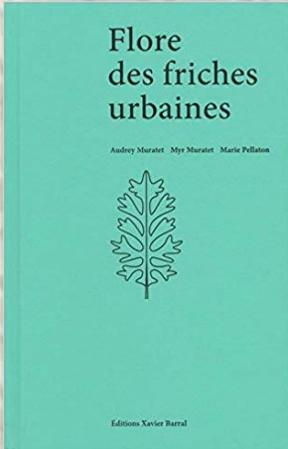
Elle sera **ascendante** du **1** au **4** et du **18** au **30** : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.
Elle sera **descendante** du **5** au **17** : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.
Repos le **6, 7** et le **20**.

OCT.

Elle sera **ascendante** du **1** et du **15** au **28** : semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.
Elle sera **descendante** du **2** au **14** et du **29** au **31** : élaguer, planter, tondre, transplanter, tailler, bouturer et repoter.
Repos le **4,5, 17** et le **31**.

BOUQUINONS UN PEU...proposé par Régine

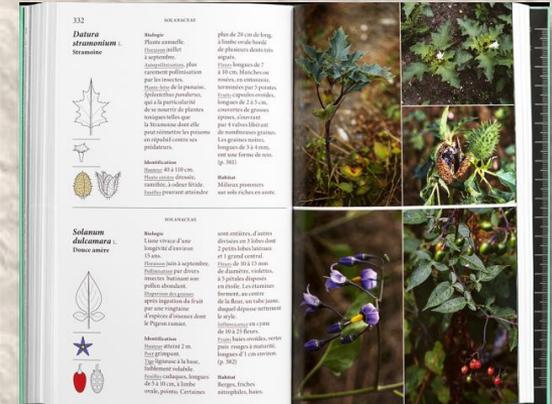
Flore des friches urbaines de Audrey Muratet et Marie Pellaton édition Xavier Barral



Les terrains vagues sont très étudiés par les botanistes, amateurs ou non, et sont souvent investis par les associations de quartier comme lieux en devenir, à aménager. Ce sont souvent des zones qui dans la ville deviennent un endroit de découverte, d'échange, et d'apprentissage. Cependant, en dehors de quelques articles scientifiques, il n'existe à ce jour aucun ouvrage de référence sur la flore ou la faune des terrains vagues.

Ce guide a été imaginé par le groupe Wasteland, qui étudie depuis 2009 les friches urbaines d'Île-de-France. Cette association a été fondée par les auteurs qui se sont entouré d'écologues, d'anthropologues du Muséum national d'Histoire naturelle et de l'École nationale supérieure, et d'artistes. Ces regards variés leur ont permis d'établir un guide qui s'adresse à tous.

Cette publication représente le premier ouvrage spécifiquement dédié à la flore des friches. On y trouve une typologie détaillée, des outils de détermination et une description de chaque espèce végétale qui permettent de comprendre et de reconnaître chaque fleur. Cet ouvrage riche de 600 photographies réalisées in-situ et de 800 dessins originaux détaille les 263 espèces de fleurs les plus communément rencontrées dans ces milieux.



Les graines du monde (prix Redouté 2018) de Mario Del Curto aux éditions Actes Sud



Qui connaît Nikolaï Vavilov? Victime du stalinisme et de la rivalité de Lyssenko, ce généticien et agronome hors pair est mort de faim, en pleine seconde guerre mondiale, dans les sous-sols d'une prison d'URSS. Dans ce livre d'une beauté à couper le souffle, le photographe Mario Del Curto réhabilite la mémoire de ce grand savant qui entama il y a cent ans une extraordinaire expédition sur le continent asiatique, puis à travers le monde, afin de dresser un inventaire de la flore vivrière de la planète. Son but: sauvegarder une richesse biologique inestimable dont il pressentait déjà la fragilité. En retournant sur ses traces, l'auteur dresse également le portrait d'hommes et de femmes qui, envers et contre tout, perpétuent l'œuvre du fondateur de l'Institut Vavilov.

Mario Del Curto
Les graines du monde
L'Institut Vavilov

Manifestations de Septembre

SAM
08

Forum des Associations

Comme chaque année, venez à notre rencontre. 9h30-17h30 au Phare.
Visites guidées des jardins Tourn'Sol à 11h et 15h.

DIM
16

Cours sur le design en permaculture avec Perma'Sol

Cours théorique et travaux pratiques sur le design futur des Chemins de la permaculture. Comment voit-on le mandala, la forêt jardin, le verger, ...?
Sur le jardin des Ramée-Culteurs de 9h30 à 16h.
Rens et inscription : **Laurence** 07 81 65 13 56

SAM
22

Atelier de Muriel

« Calendrier des travaux au jardin potager et floral » - Conseils mois après mois. Quand planter, tailler, bouturer ou semer....
Gratuit pour AJT, 10 € pour les extérieurs.
9h30 jardins familiaux des **Ramée-Culteurs**

DIM
23

Sortie botanique

Balade botanique à la découverte des baies sauvages et de quelques arbres familiers
Covoiturage, pique-nique. Avec **Bettina**
Rens. et inscription au : 06 86 84 75 21

VEN
28

Chantier collectif : Montage de la pergola Chemins de la permaculture. 10h-16h sur les jardins familiaux.
Rens au 06 32 32 07 00

SAM
29

Cours de Bettina

« La botanique de base »
5 € pour AJT, 10 € pour les extérieurs.
9h30- 12h jardins familiaux des **Ramée-Culteurs**

Nous y serons !

- **Fête vendange Candie : 9 septembre**
- **Foire bio du grand Toulouse : 30 septembre**



**DIM
07**

Vide-Jardin 10h-18h jardins Tourn'Sol

Nombreuses animations, grand choix de plantes !

Renseignements/ Inscriptions des vendeurs :

Doly au 06 08 77 27 49.

Crédit photo: Chantal Manent

**SAM
20**

Inauguration du jardin des Ramée-Culteurs 11h

A cette occasion l'AJT fêtera ses 15 ans !

Sur le jardin des Ramée-Culteurs· Chemin du Prat·

Rens. au 06 32 32 07 00

Manifestations d'Octobre

« Pépiements d'oiseau
Enchantent mon être
Vibrations fébriles. »

Haïku de
Monique Vialade

SAM
06

Atelier de Muriel

« *Le compostage* » Transformation de déchets végétaux en terre riche pour le jardin. Venez apprendre toutes les astuces pour le réussir. Gratuit pour AJT, 10 € pour les extérieurs.

9h30 jardins familiaux des Ramée-Culteurs

DIM
07

Vide-Jardin 10h-18h jardins Tourn'Sol Nombreuses animations, beaucoup de plantes !

Renseignements/ Inscriptions des vendeurs : Doly au 06 08 77 27 49.

MER
10

Cours d'art floral occidental

avec *Guylaine* (voir encadré). *14h salle Jean Gay.*

VEN
12

Café botanique : « La théorie des signatures »

Théorie qui repose sur l'observation des plantes médicinales, elle part du postulat que la forme des plantes, leur couleur, leur odeur ou leur écologie indiquent les maladies qu'elles sont capables de guérir. Avec *Bettina*. *20h30 à Utopia.*

SAM
13

Visite du jardin Coursiana avec ses couleurs d'automne (La Romieu)

Covoiturage, départ 12h30 de Tournefeuille inscription 06 32 32 07 00

DIM
14

Atelier Perma'Sol Fertilité des sols : Engrais verts d'automne ou de printemps ?

Sur le jardin des Ramée-Culteurs de 9h30 à 16h.

Délimitation et préparation du sol du mandala

Rens et inscription : Laurence au 07 81 65 13 56

MER
17

Cours d'Ikebana (voir encadré) avec *Danièle*. *14h, salle Jean Gay.*



L'association propose :

***5 cours Art floral occidental** : différents styles de compositions : bouquet de base, végétatif, classique, moderne, à thème, etc. Un moyen de se faire plaisir, de faire plaisir aux autres, de se découvrir des talents cachés, en un mot : s'épanouir.

Avec *Guylaine*, rens au 06 61 75 08 85

Le mercredi à 14 h Places limitées

***5 cours Ikebana** : De la reproduction de paysages à la danse des fleurs. Avec *Danièle*, rens. au 06 14 18 35 06

Le mercredi à 14h. Places limitées.

PS : les cours ont lieu suivant un calendrier préétabli.