

BULLES A THYM

« Je lui dis:
Rends-moi cette cerise tout de suite! »
« Bien », répond le loriote: il rend la cerise,
et les trois cent mille insectes nuisibles
qu'il avale en une année...

Jules RENARD



Credit photo: <http://www.naturemp.org/Loriote-d-Europe.html>

Vie de l'association

Journée plantes sauvages comestibles avec
Monique Forestié
13 avril 2019



The image features ten circular vignettes, each showing a different basket filled with a variety of wildflowers and greenery. The flowers include orange pansies, purple violets, blue cornflowers, yellow daisies, and red poppies. The greenery consists of various leaves and stems, some with small white flowers. The baskets are made of woven twigs and are arranged in a circular pattern around the central text. The background is a solid yellow color.

La cueillette...

Photos Pascale R

Nouvelles des jardins

Ruches de biodiversité, vannerie et terre

Au mois de mars,
des adhérents se
sont retrouvés
pour les construire
encadrés par
Guillaume.
Merci à eux



Le concept de ruche de biodiversité

Il prend le contre-pied de l'apiculture classique de production (miel, pollen, propolis, etc.)... et tente de corriger l'excès d'interventions réalisées sur la colonie d'abeilles, dont on pressent qu'elles sont au moins partiellement responsables des fragilisations dont souffre aujourd'hui cet insecte.

La ruche de biodiversité répond à deux grands principes :

- 1 – Offrir un gîte le plus proche possible de son abri naturel à l'abeille (le vieil arbre creux ou l'anfractuosité de rocher).**
- 2 – Laisser les abeilles évoluer seules, limiter les interventions au strict minimum.**



Voici une ruche mise en place par Roland et Maurice sur les jardins

Nouvelles des jardins

Le **mandala** prend forme sur les Chemins de la permaculture. Les arbres fleurissent sur la butte...
Merci à tous les bénévoles



Dominique

Nouvelles des jardins

Des naissances en vue sur les jardins Tourn'Sol...

**Tourterelles turques, mésanges, canards, abeilles solitaires...
Heureusement, il existe encore des espaces naturels**



Aurore

par Blanchemain Dominique

Dans les branches traversantes
Émergeant de la danse
Chants d'oiseaux forçant la voix
Dans les turbulences du vol
Dérober la robe de la promesse
Et lui présenter le divin nid
Atteindre le bois fragmenté
Grêle piquante sur le feuillage
Qui ajoure les ramées fébriles
La lumière redonnant vie
Aux graines en attente
Épanchement du renouveau
Qui envahit la terre chaude
Dans les craquements des brindilles
C'est une armée qui envahit la clairière
Pour redonner forme à l'envie
Sentiers bordés d'espoir
Croissance dans la conquête
À l'orée du reflux de la forêt
Ravir les fleurs en effraction
Dans les premiers rayons du soleil
Des mots balbutiés au réveil
Et prendre le chemin du veilleur
Dans la tyrannie de l'innommable
Qui pousse hors de soi



<http://hobbies.over-blog.fr/article-photo-l-oiseau-fait-son-nid-69580490.html>

Poème proposé par Monique PV



Arrangement incliné
Trois sortes de végétaux
(Keisha Ke)





Les jardiniers affairés
En mai, courbés, fourbus,
Mains dans la terre accueillante

Fraicheur d'aurore,
Gouttelettes de rosées,
Chaleur annoncée



Ode à Gaïa, terre mère
Nourricière et généreuse
Me prend dans ses bras.



Haïkus proposés par Monique P-V



Bernard notre ornithologue préféré nous présente...

Le loriot

Oriolus oriolus



Loriot femelle



Un éclat jaune d'or qui traverse la route ? Sans doute un oiseau exotique échappé d'une cage ? Non c'est le loriot nommé ainsi pour la couleur de son plumage.

Il arrive chez nous quand les feuilles sont déployées et peuvent le cacher. Si bien que si on l'entend souvent, on le voit très rarement. De la taille du merle, il reste en haut des grands arbres à feuilles caduques et quelquefois des pins. Il aime les bords de rivières à condition qu'une strate arbustive lui fournisse les insectes dont il a besoin pour sa progéniture. Mais l'eau n'est pas absolument indispensable et on le trouve aussi en forêt profonde. Il faut alors se poster dans une clairière pour l'apercevoir. Il niche régulièrement sur les bords du Touch. Ses atouts sont un chant mélodieux et un plumage éclatant, plumage et ramage, rarement associés chez les autres oiseaux d'Europe. C'est que monsieur est africain et vient chez nous seulement pour assurer sa reproduction à une saison où la nourriture est plus abondante que chez lui, en Afrique de l'est. Mais vous allez me dire : « Comment distinguer l'africain qui vient se reproduire en Europe de l'europpéen qui va passer l'hiver en Afrique ? » C'est que toute sa famille est restée là-bas. Il a une trentaine d'autres espèces de Loriots en zone tropicale et équatoriale, surtout en Afrique. La huppe, le rolhier, le guépier sont dans le même cas. Ce sont surtout des oiseaux vivement colorés, peut-être parce que la végétation y est plus colorée toute l'année. Le mâle est jaune vif et noir, avec le bec rose ; la femelle est vert olive avec le dessous plus clair. Les jeunes ressemblent à la femelle. Cependant on trouve des femelles âgées avec un plumage mâle, ce qui ne semble pas gêner leur reproduction et certains mâles avec un plumage de femelles ou intermédiaire. Un point noir près de l'œil du mâle fait penser à un « compère loriot » autre nom de l'orgelet. Ce n'est pas l'explication étymologique officielle mais je préfère celle-là.

Le mâle arrive vers la mi-avril, suivi par la femelle et les jeunes. Le voyage se passe la nuit. En Mai ou Juin, La femelle construit un nid original, sorte de hamac, à la fourche d'une branche et toujours loin du tronc d'où pourraient venir des grimpeurs prédateurs. Tous les autres oiseaux et mammifères sont tenus à distance du nid y compris les humains. Les deux à six œufs seront couvés trois semaines et les jeunes seront nourris par les deux parents 9 à 15 fois par heure, d'abord avec des invertébrés: libellules, sauterelles, vers, puis des graines, fruits, olives, figes, cerises. À l'occasion il peut aussi manger des lézards, du pollen, des œufs, des oisillons, des rongeurs, etc. Les chenilles poilues seront secouées. Le retour en Afrique commence déjà fin juillet et se termine en septembre mais avant le vol, l'oiseau va se gaver de figes pour faire des provisions de graisse.

Son goût pour les fruits l'a fait persécuter par les possesseurs de vergers et il a été chassé, mangé, naturalisé, encagé ; ses plumes ont même servi à faire des préparations contre la fièvre jaune et la malaria. Cependant cette espèce a tendance à s'étendre, sans doute à cause du réchauffement climatique. Sa répartition suit à peu près le réseau hydrographique et les couples sont assez fidèles à leur lieu de reproduction.

« Les cinq oiseaux qui annoncent (le printemps), l'hirondelle, le loriot, le coucou, la caille et le rossignol, arrivent avec de tièdes brises, qui les hébergent dans les golfes de la péninsule armoricaine. » Mémoires d'outre-tombe. - François René de Chateaubriand
Sur ces cinq oiseaux, la caille et l'hirondelle sont en mauvaise posture. Espérons un meilleur avenir à notre Loriot.

Le Moustique Tigre *par Dominique*

Le Moustique tigre de son nom latin *aedes albopictis* s'est installé en France métropolitaine en 2004 et depuis, son aire de répartition n'a cessé d'augmenter. En plus d'engendrer des nuisances importantes sur la qualité de vie, ce dernier peut également représenter dans certaines conditions un risque sanitaire, car contrairement aux moustiques classiques, il peut être un vecteur de maladies infectieuses (dengue, chikungunya, Zika).

Comment le reconnaître ?

Traits physiques:

Le moustique tigre est reconnaissable à ses rayures noires et blanches sur l'ensemble de son corps et de ses pattes. Il est en moyenne **plus petit que le moustique classique**

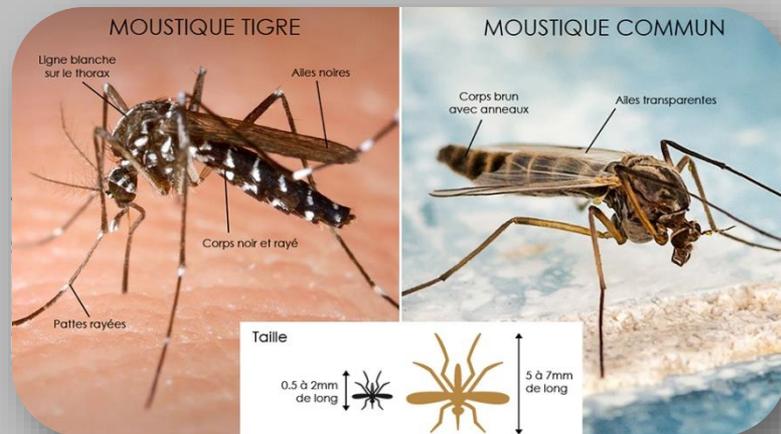
Activité :

Il a une activité diurne, **on l'observera donc en vol plutôt le matin et en fin d'après midi**, contrairement au moustique classique à l'activité nocturne. Son allure patarde le rend plutôt facile à écraser en vol.

Où le trouver ?

Il possède un développement classique des moustiques, avec une première phase aquatique et une seconde aérienne. Les œufs pondus à la limite d'une interface air-eau éclosent au contact de l'eau et donnent naissance à une larve qui se transforme en moustique en une semaine. L'adulte ne s'éloigne pas de plus d'une centaine de mètres du lieu où il a été pondus. Une femelle adulte qui peut vivre de 2 semaines à 1 mois selon les conditions extérieures, est en capacité de pondre tous les 12 jours jusqu'à 150 œufs par ponte.

Il s'installera donc dans un environnement favorable au développement des larves, à savoir la présence de petites réserves d'eaux stagnantes (pots, sous-pots, jouets, bidons, gouttières,...) et dans un espace disposant de gîtes de repos pendant sa phase adulte comme les haies ou les arbustes. Il colonise surtout les milieux urbains et péri-urbains et est très difficile à déloger.



Agir pour limiter sa prolifération

Eviter toutes les eaux stagnantes pour rendre l'environnement non favorable au développement du moustique

- Vider souvent (au moins 1 fois/semaine) les réceptacles pouvant retenir de l'eau (bâches de mobilier de jardin / coupelle sous pots de fleur / gamelle pour animaux / ...)
- Couvrez avec un voile anti-moustique ou hermétiquement votre récupérateur ou réserve d'eau de pluie si vous ne l'utilisez pas tous les jours
- Rangez à l'abri de la pluie tous les objets (jouets, matériel de jardin, poubelles, seaux, arrosoirs,...)
- Jetez tous les déchets pouvant contenir de l'eau
- Entretenez régulièrement votre piscine / bassin et évacuer l'eau contenue dans les bâches
- Curez pour faciliter l'écoulement de l'eau des gouttières et chenaux, rigoles, siphons d'éviers extérieurs, fontaines...

Si vous possédez un bassin, vous pouvez y introduire des poissons larvivores (gambusies) qui se nourriront des larves de moustiques et diminueront ainsi leur prolifération. Installer des nichoirs à mésanges et à chauves souris, ce sont de grosses mangeuses de moustiques.



Nous vendons des nichoirs avec l'association, ils sont fabriqués en douglas (06 32 32 07 00)

Une lutte collective qui mobilise tous les acteurs du territoire

La lutte contre les moustiques s'inscrit dans un cadre législatif et réglementaire spécifique. Les conseils départementaux mais également les collectivités territoriales ou les communes peuvent engager des actions complémentaires aux actions individuels précédemment citées.

Chacun d'entre nous peut s'impliquer dans la lutte contre la prolifération des moustiques. L'efficacité de la lutte réside dans la multiplicité des actions engagées.

Pour aller plus loin <http://www.albopictus31.org>

Les auxiliaires du jardin

La Chauve-souris

Son nom vient d'une mauvaise traduction latine d'un nom gaulois : « chouette-souris »



Elle peut manger 2000 moustiques par nuit !

C'est un mammifère très étonnant et très utile. Elle appartient à l'ordre des chiroptères (qui vole avec les mains) et est le seul mammifère à avoir un vol actif. En France il en existe 33 espèces se répartissant dans 4 familles :

- les **Rinolophidés** , nez en fer à cheval)
- les **Molossidés** (museau évoque celui d'un chien)
- les **Minioptéridés** (front bombé)
- les **Vespertilionidés** (facies ressemble à une souris)

Dans le bassin toulousain, nous avons Pipistrelle, Oreillard, Murin...

Présentation

En France leur poids varie de 3 à 40 g; leur envergure de 20 cm à 50 cm (1,8 m pour les exotiques !). Elle vit de 10 à 15 ans en moyenne, jusqu'à 25 ans pour les plus grosses

Elle voit avec ses grandes oreilles : écholocation

Elle vole grâce à ces mains transformées en ailes : le **patagium** ; c'est une membrane de peau souple, fine et élastique qui s'attache aux doigts des membres supérieurs (sauf le pouce), aux membres inférieurs (sauf les pieds) et englobe la queue

Elle se repère grâce à son cri et son ouïe (écholocation), mais aussi avec la vue en terrain connu

Régime alimentaire

Elle mange la moitié de son poids d'insectes par nuit ,elle peut aussi manger des petits animaux, des poissons et le nectar des fleurs selon les espèces ; elle attrape ses proies avec sa gueule, ses pattes, et même ses ailes qui peuvent lui servir de filet.

Elle se nourrit la nuit car son patagium ne résisterait pas au soleil, elle prend le relais des oiseaux, mais aussi pour se protéger des prédateurs (les rapaces)

Elle est en déclin car elle subi directement l'impact des pesticides vu sa nourriture principalement insectivore, mais aussi le manque d'habitat, la rareté des paysages continus et ouverts...
En France, c'est un **animal protégé**.

Mode de vie

Son cycle de reproduction est surprenant, la femelle est fécondée en automne et la gestation se fait au printemps

Elle se tient la tête en bas sans tomber quand elle dort et se repose, grâce à un tendon rétractable qui bloque ses griffes de ses membres inférieurs sous son poids.

Elle hiberne en hiver dans des gîtes frais et humides à température constante car il n'y a plus rien à manger ; il ne faut pas la déranger car le moindre réveil la fatigue énormément

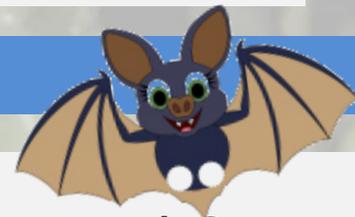
Halte aux idées reçues :

- elle ne ronge pas les câbles électriques et les isolations
- elle n'est pas prolifique
- son guano ne transmet pas de maladie en Europe
- elle ne s'accroche pas aux cheveux

Site pour apprendre à les reconnaître :

<http://nuit.mnhn.fr/fr/ressources/chauves-souris>

Dominique



Adresses utiles

Si vous trouvez une chauve-souris ou une colonie, contacter le Groupe Chiroptères d'Occitanie du CEN : 05 81 60 81 90 groupechiro@free.fr

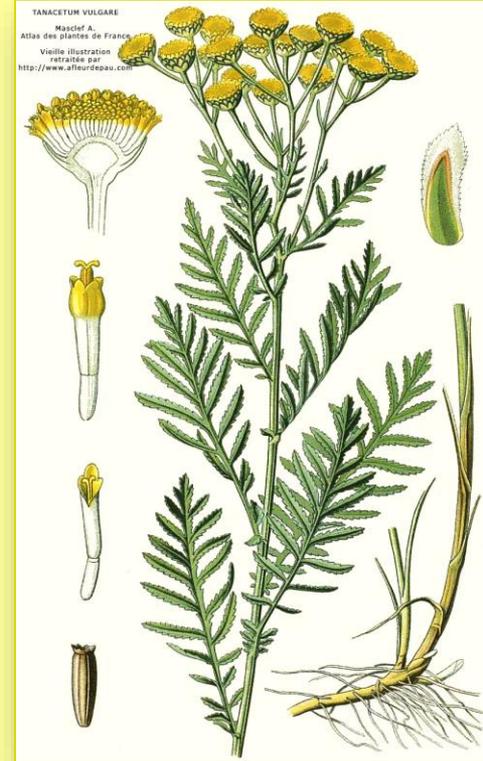
Si vous trouvez une chauve-souris malade ou blessée contacter Clinique vétérinaire de la faune sauvage Ecole vétérinaire de Toulouse 05 61 19 38 62. Pour urgence : 06 21 76 79 40 (nuits, week-end et jours fériés et entre 12H et 14H)

La Tanaisie, une plante aux multiples propriétés

Originnaire d'Europe, la tanaisie commune (*Tanacetum vulgare*) fait partie de la famille des Astéracées et du genre *Tanacetum*. **C'est une plante vivace, indigène.**

La Tanaisie est prisée pour sa touche ornementale dans les jardins. Les tiges rigides et dressées sur un mètre de haut se terminent, l'été, par plusieurs petits capitules jaune citron, serrés les uns contre les autres. Les feuilles vert foncé sont finement divisées et les lobes sont dentés.

Elle était déjà cultivée dans le jardin d'herbes de Charlemagne : **ses usages médicaux** étaient innombrables. Tonifiante et stimulante pour les organes digestifs, autrefois, elle était appréciée pour ses **propriétés vermifuges**, contre les oxyures et les ascarides. Un de ses surnoms est d'ailleurs « l'herbe aux vers ». On l'a aussi utilisée à la place du houblon pour donner de l'amertume à la bière.



Attention : à très forte dose, les fleurs sont toxiques par ingestion (provoquant avortement et convulsions). Mieux vaut éviter de les consommer ou ne le faire que sur prescription médicale.

Parizad

Mais c'est **son pouvoir insectifuge** qui intéresse les jardiniers. Son feuillage et ses fleurs qui délivrent **une odeur complexe rappelant celle du camphre et du bois** permettent d'éloigner les insectes ou d'en attirer d'autres.

Tanaisie et astuces :

La tanaisie comme plante répulsive doit se faire par une observation minutieuse de ses effets sur l'équilibre de la biocénose* :

Utilisation contre : fourmis, pucerons, tenthrèdes, aleurode des serres, acariens, doryphore, carpocapse, piéride du chou, puceron du chou.

Infusion de tanaisie Plongez 300g de tanaisie fraîche (feuilles et fleurs) grossièrement broyée (ou 30g de fleurs et feuilles sèches) dans 1l d'eau de pluie froide. Couvrez et portez à ébullition. Sortez du feu et laissez refroidir à couvert, puis filtrez. Pulvérissez l'infusion diluée à 1/20e (½ l pour 10l d'eau) sur les plantes.

Utilisation contre : la rouille et le mildiou, mais également contre les insectes.

Purin de tanaisie Faites macérer 1kg de plante fraîche (ou 100g de plante sèche) dans 10l d'eau de pluie. Laissez fermenter au soleil quelques jours.

Lorsqu'il n'y a plus d'écume, la fermentation est terminée : le purin est prêt.

Filtrez et stockez l'extrait fermenté à l'abri de la lumière. Diluez à 5 ou 10 % pour une pulvérisation.



La tanaisie fraîche ou sèche, **coupée en morceaux et répandue entre les rangs** de légumes, **perturbe également le repérage des insectes.**

Ne pas jeter la Tanaisie **au compost** car elle inhibe sa fermentation.

La Tanaisie participe à l'équilibre de l'écosystème

La tanaisie est une plante compagne :

On la plante près des rosiers pour qu'elle attire sur elle leurs pucerons.

Par contre, on la place parmi les choux pour repousser les papillons.

La tanaisie est une plante mellifère :

Elle permet de nourrir les pollinisateurs (guêpes, coccinelles, chrysopes, syrphes etc.).

Elle attire certains insectes : petits capricornes, syrphes et même une abeille solitaire, la collète commune qui la butine préférentiellement.

La présence de tapis de tanaisie peut participer au maintien de cette abeille.

Séchée, cette plante est utilisée par certains apiculteurs comme combustible pour l'enfumoir. Elle aurait l'avantage d'avoir un effet calmant sur les abeilles et l'odeur de la fumée produite serait sans incidence sur le goût du miel (contrairement à l'usage du carton par exemple).



<https://jardinage.ooreka.fr/plante/voir/312/tanaisie>

https://www.gerbeaud.com/jardin/jardinage_naturel/tanaisie-recette-traitement,1599.html

<https://www.fermedesaintemarthe.com/A-14461-tanaisie-plant.aspx>

<http://www.jardin-et-ecotourisme.fr/tanaisie-354.htm>

Encyclopédie du jardinage, Connaissance et vie, éd. Christophe Colomb, p. 292

*La biocénose, aussi appelée communauté, correspond à l'ensemble des êtres vivants (animaux, végétaux, champignons, bactéries, etc.) établis dans un même milieu, ou biotope. Ensemble, la biocénose et le biotope forment un écosystème.

Le temps des Cerises

- **Fraîchement cueillie sur l'arbre, transformée en confiture ou cuisinée en clafoutis, la cerise est un produit d'été bien apprécié pour son goût sucré ou acidulé. Mais quelle est l'histoire et la symbolique de ce fruit délicat?**

Le "temps des **cerises**" ne dure pas... Comment ce délicieux fruit rouge, chargé de nombreux **symboles**, est arrivé dans nos assiettes?

Ce qui est sûr, c'est que la culture de la cerise s'est développée en France au Moyen-Âge. On la consomme alors en dessert, crue ou cuite dans le vin. Plus tard, "Louis XV, qui appréciait particulièrement ce fruit, a favorisé et encouragé la découverte de nouvelles variétés. Napoléon était aussi un grand amateur, jusqu'à donner son nom à une variété.

- **Une origine mystérieuse**

Jean-Yves Maisonneuve, arboriculteur, auteur conférencier et cocréateur du Jardin de Pomone, explique que l'origine du fruit est "**controversée** et obscure". La légende prétend en effet que les cerises auraient été rapportées d'Asie mineure par le général romain Lucullus, après la bataille contre Mithridate, au premier siècle av. J-C. ; mais les cerises et merises sauvages semblent être présentes sur l'Europe depuis le temps des cavernes.

La cerise est le fruit comestible du cerisier. Il s'agit d'une drupe (fruit charnu à noyau), de forme sphérique, de couleur généralement rouge plus ou moins foncé jusque noire, plus rarement jaune.

La cerise est le premier fruit à noyau de l'année. Dès l'arrivée des beaux jours, elle est récoltée, triée et emballée à la main avant d'atterrir sur les étals. Sucrée ou acidulée, elle peut se consommer au choix crue ou cuite. Certes, elle est un peu plus calorique que les autres fruits. Mais elle possède des qualités nutritionnelles dont il serait dommage de se priver ! Une poignée de cerises pèse 100 grammes en moyenne. Selon les variétés, sa peau est rouge (plus ou moins foncé), noire ou jaune orangée.

Il en existe plus de 600 variétés, dont les plus connues sont la Burlat et la Bigarreau. Les cerises se récoltent de fin mai à fin juillet.

Les cerises fraîches sont très riches en vitamine C, en vitamine B3 et sont légèrement laxatives. Elles contiennent des sucres (15 g pour 100 g, dont le lévulose), de la pectine (utile pour les confitures).

Le potassium qu'elle contient lui donne des propriétés diurétiques et ses fibres stimulent le fonctionnement intestinal.

Charnues, rebondies, sucrées, juteuses et colorées, il y en a pour tous les goûts : les bigarreaux pour leur goût sucré ou les griottes pour leur acidité. On les aime en tartes ou en clafoutis, en confiture, dans les salades de fruits. La burlat est la variété précoce de référence. En version salée, elles sont préparées en garniture ou en sauce pour le canard, les gibiers, le porc et le veau.

Recette du guignolet

Dans une bonbonne de verre mettre 2 kgs de cerises lavées et non dénoyautées de cerises guignes (tardives), y ajouter 2 bouteilles soit de vin de Corbières : le Fitou est parfait , soit de vin de Marcillac (cru de Mansois de l'Aveyron) , plus 300 gr de sucre et 300ml d'eau de vie de fruits. Laissez macérer plusieurs mois en remuant de temps en temps , dans un endroit sombre et frais . Puis procéder à la mise en bouteilles.



Recette proposée par Régine

A consommer avec modération

Sirop de fleurs de sureau noir

Ingrédients :

20 ombelles de fleurs de sureau (pas trop vertes ni trop fleuries)
2 citrons non traités
1 kg de sucre en poudre roux
50 g d'acide citrique
1 litre d'eau de source

Préparation

Lavez les citrons à l'eau chaude, coupez les en rondelles, disposez les dans un récipient creux en verre ou faïence .Lavez les fleurs de sureau sous eau froide , les secouez pour les sécher , retirer avec des ciseaux les tiges , les placez dans le saladier avec les citrons . Ajoutez le sucre , le litre d'eau bouillante et les 50 g d'acide citrique . Couvrez et laissez macérer 2 à 3 jours dans un endroit frais en mélangeant de temps en temps . Le quatrième jour tamisez et versez le sirop dans des bouteilles de verre parfaitement nettoyées.

Conseils :

Pour déguster : versez 1 à 2 c à café de sirop dans un verre que vous complèterez avec de l'eau plate ou gazeuse.
Le sirop se conserve plusieurs mois au frigo.

Le sureau noir peut être confondu avec le Sureau Hièble dont les baies peuvent être toxiques. Ce sont en effet deux plantes des campagnes européennes qui se ressemblent fortement. Le sureau hièble se différencie du sureau noir par le fait que :

- Le sureau hièble est une vivace herbacée qui disparaît en hiver, le sureau noir est un arbuste ligneux.
- la floraison de l'hièble est plus tardive, de juillet à août, alors que le sureau noir fleurit en mai-juin.
- le sureau hièble tourne ses fruits vers le haut alors que le sureau noir les tourne vers le sol.
- le sureau hièble ne dépasse pas 1,80 m de hauteur.
- L'odeur de l'hièble est plus forte, généralement perçue comme écœurante, et ses fruits sont immangeables même en confiture, ce qui diminue beaucoup sa dangerosité.

Araignée très présente dans nos jardins, l'**épeire diadème** est facile à observer puisqu'elle se plaît au centre de sa toile qu'elle refait chaque matin.

L'épeire diadème est une araignée très utile puisqu'elle s'attaque à tous les types d'insectes qui ont le malheur de tomber dans sa toile qui peut mesurer jusqu'à 50 cm de diamètre. Lorsqu'un insecte tombe dans son piège, elle le paralyse avec son venin puis l'enroule dans un cocon de soie, ne lui laissant aucune chance. Elle se nourrit ainsi de tous les parasites du jardin et débarrasse vos soirées d'été des moustiques et des guêpes.



Auxiliaire du jardinier, elle capture de nombreux insectes parasites. Protégez-la !



L' Asperge quel délice!

Appréciée dès l'Antiquité, leur culture s'est développée à la Renaissance puis à la cour du roi Louis XIV elle devient un mets très prisé, et considéré comme un légume de luxe. Depuis quelques semaines elles sont de retour sur les étals mais leur saison de production est assez courte (entre début avril et mi juin). On se régale de leurs turions (jeunes pousses se développant depuis la souche appelée griffe) mais peu de jardiniers amateurs se lancent dans leur culture, en effet elle mobilise une planche de potager pendant 10 ans environ et exige un sol léger voire sablonneux ; les griffes mises en place dans un sol bien ameubli et enrichi en compost attendront, une fois buttées, 3 ans pour donner leurs premières pousses ...

Sur les marchés on trouve à profusion l'asperge de pays soit la verte au goût plus marqué, la blanche plus tendre et les violettes plus fruitée. Plus de 24 variétés d'asperges sont inscrites au catalogue officiel des espèces et des variétés, la plupart sont des hybrides. Choisissez-les droites, cassantes, avec une tête aux écailles bien serrées et une base non desséchées, signe que leur cueillette est récente. Les asperges se prêtent à différents modes de cuisson : à la vapeur, sautées, braisées ... le plus souvent on les cuit entières, liées en bottes dans une eau bouillante salée pendant 20 minutes, attention à ne pas fragiliser les têtes par une cuisson trop longue.

Les asperges une fois refroidies se dégustent traditionnellement en vinaigrette ou avec une sauce mousseline (c'est à dire une mayonnaise allégée avec le blanc d'œuf monté en neige) .Elles peuvent être cuisinées en velouté, en mousse, en terrine, en risotto pour accompagner poissons et coquilles de saint Jacques par exemple.

L'asperge composée à 92% d'eau en fait un légume très peu calorique (à peine 20Kcal/100g), aux vertus diurétiques : permet l'élimination de l'excès de sel dans les tissus et aident les reins à se purifier. Légume fibreux, l'asperge présente des vertus drainantes qui permettent aux intestins de bien éliminer. Sa richesse en inuline est bénéfique pour le système digestif. La vitamine B9 contribue également à prévenir les cancers. L'asperge comporte des pigments caroténoïdes, comme la bêta-carotène, la lutéine, la zéaxanthine ainsi que la capsanthine. Certaines recherches ont démontré que la consommation d'aliments riche en caroténoïdes entraînerait une diminution des risques de contracter certains cancers. La saponine contenue dans ce légume, accentue cette vertu grâce à ses effets toxiques sur certaines cellules cancéreuses humaines.



L' AUBERGINE

Il existe une multitude de variétés d'aubergines dont la taille est variable et la couleur va du blanc au pourpre, en passant par le vert, le jaune et l'orange.

L'aubergine n'aime pas le froid et se conserve mal au réfrigérateur.

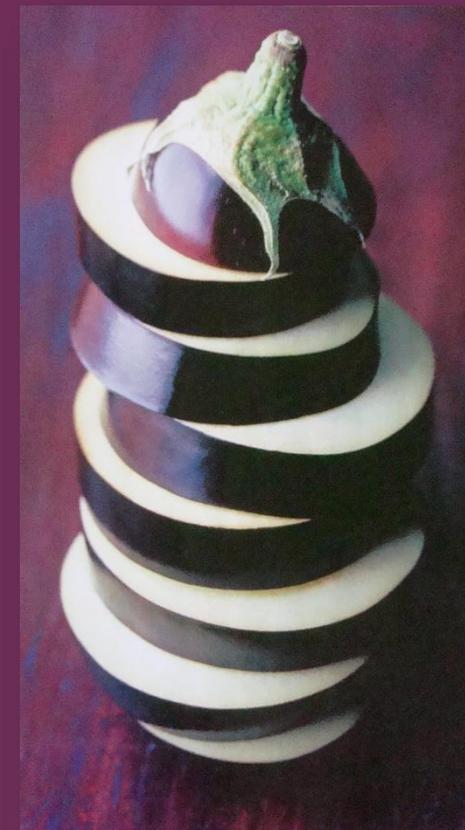
La peau doit être lisse et brillante, les sépales doivent être bien verts et épineux, et adhérer à la peau.

L'aubergine est riche en antioxydants. La plupart de ces antioxydants se trouvent dans la peau de l'aubergine, c'est pourquoi il faut la consommer avec sa peau. Elle est aussi peu calorique et riche en fibres. Les antioxydants sont des composés qui protègent les cellules du corps des dommages causés par les radicaux libres. Ces derniers sont des molécules très réactives qui seraient impliquées dans le développement des maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres maladies liées au vieillissement.

Elle se consomme en beignets, farcie, en moussaka, frite dans l'huile d'olive, et est incontournable dans l'élaboration de ratatouille, additionnée d'olives noires dénoyautées, de céleri et de câpres : c'est la « caponata italienne ».

L'aubergine a besoin d'un climat chaud pour se développer, le semis doit se faire sous abri, une fois tout risque de gelée écarté mettez en place, paillez les pieds pour garder l'humidité car l'aubergine a besoin d'une terre fraîche, la récolte peut débuter fin juillet.

Comme pour les tomates le mildiou est une des principales maladies, que vous pourrez traiter avec la bouillie bordelaise.



RECETTES VEGETARIENNES



Salade d'asperges vertes poêlées à l'ail et au basilic

Pour 500 gr d'asperges vertes : 2 gousses d'ail, 1 petit bouquet de basilic frais, sel, poivre, huile d'olive, brins de ciboulette

Laver les asperges, ne pas les éplucher, couper les pointes d'asperges sur 10 cm puis les turions en plus petits morceaux en biseau. Dans une poêle huilée faites revenir à feu moyen l'ail pressé puis les queues d'asperges 2 à 3 minutes puis les pointes plus tendres, couvrir et laisser cuire 10 minutes environ, laisser refroidir et placer au frigo, pour les servir ajouter ciboulette et basilic ciselés sur la préparation.

Sources : magazine L'Ami des Jardins de 05-2014, site Féminin Bio

Régine

Si vous aimez la cuisine Libanaise, vous devez certainement connaître ce plat, appelé "Baba Ganoush", "baba ganouj" ou "moutabal"... il s'agit d'un caviar d'aubergine à la crème de sésame, bien parfumé à l'huile d'olive, ail et jus de citron.



"Baba Ganoush",

Pour une coupelle de baba ghanouj, il faut :

3 aubergines, une gousse d'ail écrasée
2 cuil. à soupe rase de tahini = "pâte de sésame"*
3 cuil. à soupe d'huile d'olive, le jus d'un demi citron, une pincée de sel.

Couper les aubergines en deux, les piquer avec une fourchette ou les inciser à l'aide d'un couteau.

Déposer les sur une plaque recouverte de papier de cuisson

Les mettre à cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes au four.

Sortir les aubergines du four, retirer la chair et la mixer avec les autres ingrédients pour obtenir une purée très lisse.

Vous pouvez doser les ingrédients selon votre goût, ajouter par exemple un peu plus de tahini, d'ail (pour relever un peu plus le goût) ou de jus de citron (pour plus d'acidité et de peps)

Servir froid avec du pain pita

*la pâte de sésame, ou Tahini est vendue dans les rayons "produits exotiques", ou dans les magasins bio.

Spanakopita aux feuilles d'arroche, jeunes bettes et épinards

La "spanakopita" (ou spanacopita) est une recette grecque de chausson aux épinards que vous pouvez adapter en fonction de ce que vous avez sous la main, tant au potager que dans votre frigo.



Ingrédients

- un grand saladier et demi de légumes "feuilles" : épinards, arroche, jeunes bettes (poirée), chénopode, etc.
- un rouleau de pâte feuilletée (la recette originale se fait avec des feuilles de brick mais une pâte feuilletée va très bien aussi)
- une barquette de fêta (fromage grec) ou Salakis (le même fromage, fabriqué en France)

- 2 oignons
- 2 grosses gousses d'ail
- 2 œufs moyens
- huile d'olive

Et pour épicer : sel, poivre, origan, thym et fenouil (frais ou séché).

Recette :

- ébouillanter les feuilles d'épinard & Co pendant 5 minutes et bien les essorer (on peut aussi les cuire directement avec les oignons, ça fait moins de vaisselle)
 - faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive, ajouter l'ail, puis les épinards, laisser mijoter en remuant et en veillant à évaporer le jus de cuisson
 - ajouter les herbes aromatiques et les épices
 - hors du feu, mélanger avec les œufs et la fêta émiettée

Prendre un plat à tarte et y disposer la pâte feuilletée

Répartir le mélange sur la moitié du cercle et replier la pâte en deux, (comme pour une pizza calzone),

- Coller les bords pour bien fermer le chausson
- Cuire au four environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.



Servir chaud coupé en larges lanières. C'est délicieux en apéritif dînatoire ou comme entrée.

Chantal

BOUQUINONS proposé par Monique P-V

Le syndrome de l'autruche

Pourquoi notre cerveau veut ignorer le changement climatique

GEORGE MARSHALL

CYRIL DION - PRÉFACIER

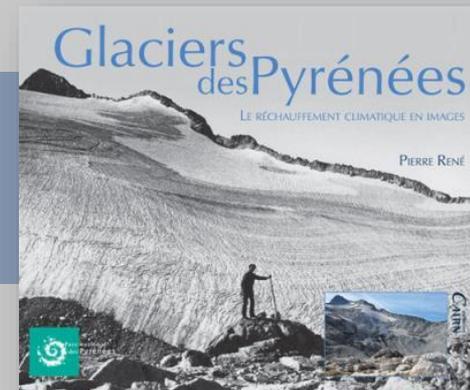
JACQUES MIRENOWICZ - PRÉFACIER

Alors que le réchauffement climatique se manifeste par un nombre croissant de signaux, comment se fait-il que nous puissions encore ignorer son impact sur notre planète ? Puisque la plupart d'entre nous reconnaissent la réalité du changement climatique sans rien faire pour le ralentir, il est intéressant de se demander par quels leviers psychologiques on parvient à admettre une réalité, sans agir.



Glaciers des Pyrénées, le réchauffement climatique en images

de Pierre René
Editions Cairn

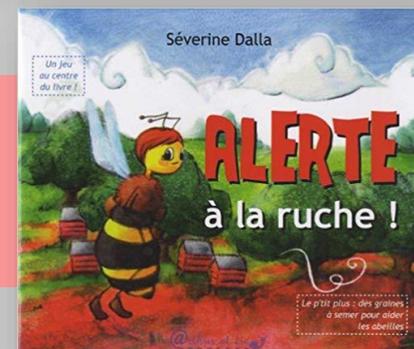


Alerte à la ruche

De Séverine Dalla

A partir de 3 ans

Editeur : Arthur et cie



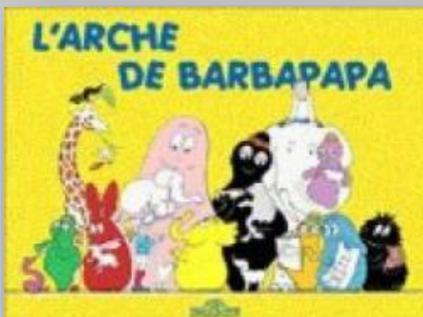
L'arche de Barbapapa

Annette Tisson et Talus Taylor

Edition Livre du Dragon d'or »

dès 3 ans

Au cours d'une promenade, les Barbapapas trouvent des animaux malades de la pollution. Ils les soignent. Puis, ils rencontrent des animaux traqués par des hommes. Ils les sauvent... Mais il y a encore trop de bruit et de fumée. Alors ils s'envolent tous vers une autre planète... Quand reviendront-ils sur Terre ?



Clara, jeune abeille rebelle, part à la recherche de pollen et découvre en chemin des ruches désertes... Une histoire écrite, illustrée et lue par Séverine Dalla, parue chez Arthur et Cie. Ce petit album se propose, sans dramatiser, de sensibiliser les enfants à la disparition des abeilles, un phénomène d'une importance capitale. Il est complété par des informations pédagogiques, un jeu détachable sur la vie de l'abeille, ainsi qu'un sachet de graines de fleurs sauvages mellifères, pour que les éco-citoyens de demain puissent agir eux aussi. Car la disparition des abeilles n'a rien d'une fatalité ! L'association éditrice Arthur et cie soutient le combat de l'association d'intérêt général "Terre d'Abeilles", pour la protection de ce patrimoine vivant irremplaçable. Une partie des ventes de cet ouvrage lui sera reversée. Cet album est éco-conçu :- papier issu de forêts gérées durablement (PEFC),- encres à base d'huile végétale,- imprimeur labellisé Imprim'Vert et certifié ISO 14001.

BOUQUINONS encore... proposé par Régine

Inédit, érudit et audacieux
**Chaque pomme est une fleur
qui a connu l'amour** (Félix Leclerc).



Découvrons dans ce livre « tout ce que nous avons toujours voulu savoir sur les plantes sans jamais oser le demander » (modes et organes de reproduction, classification selon les mœurs végétales, techniques jardinières appropriées et suggestives...), puis partons en balade pour « quatre saisons de plaisir au jardin » : une promenade érudite au potager, au fil des saisons, pour y apprendre les secrets de l'ail, de la bourrache, du houblon, de la menthe ou du piment. 45 habituées des potagers nous dévoileront ainsi leurs secrets les plus intimes et inattendus, à nous qui pensions pourtant bien les connaître !

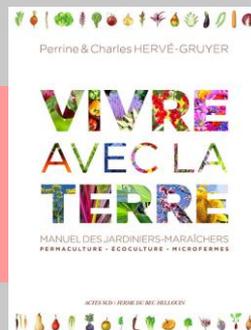
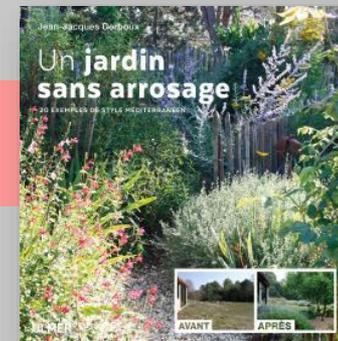
Un beau livre, illustré de photos et dessins, un peu plus scabreux que les habituels manuels de jardinage, à l'image de nos potagers finalement : gais, source de plaisir, de découvertes et d'émerveillements. Bref, tellement pleins de vie ! Les plantes nous ont offert la sexualité, l'art de séduire, de se parer ou d'embaumer. Merci à elles d'être de si belles inspiratrices, partons à la découverte de leurs stratagèmes reproductifs et... prenons-en de la graine !

Un jardin sans arrosage

20 exemples de style méditerranéen
Jean-Jacques DERBOUX-Gentiane GALLAND

Jean-Jacques Derboux présente dans ce livre 20 jardins récents qui ne demandent pas d'eau, ou très peu, et n'exigent qu'un entretien réduit. Sa grande connaissance des végétaux méditerranéens et sa créativité permettent à ce paysagiste passionné de concevoir, depuis plus de 35 ans, de beaux jardins écologiques et faciles à vivre.

Pour chaque jardin, les photos réalisées par Gentiane Galland, les esquisses de jardin et les zooms sur les plantes clés économes en eau, constituent autant de sources d'inspiration. La grande majorité des plantes présentées sont parfaitement résistantes au froid et les exemples, transposables presque partout en France.



Vivre avec la terre - Méthode de la ferme du Bec Hellouin
Manuel des jardiniers-maraîchers.
Permaculture - Éciculture - Microfermes
CHARLES HERVÉ-GRUYER
PERRINE HERVÉ-GRUYER

Basé sur l'expérience de la Ferme du Bec Hellouin, référence internationale en matière de permaculture, Vivre avec la terre est le livre fondateur de l'éciculture, une agriculture très productive basée sur l'imitation des écosystèmes naturels. Cet ouvrage de référence exceptionnel accompagnera tout au long de leur parcours amateurs ou professionnels.

TRAVAUX de MAI par MONIQUE F.



Hâte de mars, pluie d'avril, rosée de mai, font d'août et septembre les plus beaux mois de l'année.

Semez sous abri : céleri, melon, courge, potiron, concombre, courge, potiron, concombre.

Semez en pleine terre : arroche, bette, betterave, carotte, céleri à côtes, chicorée sauvage, chou brocoli, chou cabus, chou de Milan, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou-rave, concombre, courge, fenouil, haricot, laitue (d'été), navet, panais, persil, pissenlit, poireau d'hiver, poirée, pois à grain ridé, potiron, pourpier, radis, tétragone.

Plantez en pleine terre : aubergine, artichaut, chicorées frisée et scarole, chou, laitue, pomme de terre.

Essayez les aubergines greffées sur tomates, plus précoces et nettement plus productives.

Avec le réchauffement climatique, la tentation est grande de planter plus tôt tomates, aubergines, poivrons, courges et courgettes... Soyez prudents et patients et attendez sagement que les "saints de glace" (du 11 au 13 mai) soient passés. Jusqu'à cette date, les risques de gelées tardives sont encore bien réels. Ensuite, n'hésitez plus et fertilisez abondamment, ce sont des gourmandes!

La plantation des poireaux s'échelonne de mai à juillet, pour des récoltes qui démarrent fin juillet et se poursuivent tout au long de l'année.

Recyclez les tontes de gazon au potager (sous forme de paillage) ou au compost, après les avoir fait sécher une journée.

Protéger le sol d'un épais paillage préserve l'humidité du sol, lui fournit de la nourriture, entretient son activité biologique et limite le développement des mauvaises herbes.

Les premiers arrosages se font à l'arrosoir si vous pouvez avec du purin d'ortie et de consoude, deux plantes-engrais d'une grande richesse.

Ces purins sont particulièrement bénéfiques aux plants de tomates : l'ortie favorise la vigueur de la plante, tandis que la consoude améliore la fructification. Arrosez au purin d'ortie (dilué à 10 %) lors de la plantation, puis 3 semaines après ; continuez toutes les trois semaines avec du purin de consoude.



Comme toutes les cucurbitacées, le concombre occupe beaucoup de place si on le laisse courir sur le sol. Vous pouvez lui proposer un tuteur comme les treillis de fer à béton. Espacez vos plants de 60 cm et installez un treillis d'1,50 m de haut maintenu par des piquets.

TRAVAUX de MAI

Mai sans rose, rend l'âme morose.



Crédit photo: Chantal MAURENT

Au verger

Binez la terre, enlevez les mauvaises herbes au pied des arbres et ajoutez une bonne couche de mulch.

Éclaircissez les pommes et poires en ne gardant qu'un fruit par bouquet.

Placez des bandes de carton ondulé sur le tronc des pommiers, pour piéger le carpocapse (ver de la pomme).

Cerisiers : installez des pièges à mouches dans les arbres.

Traitez le groseillier à maquereau contre l'oïdium, avec du soufre en poudre.

Surveillez de près les attaques de pucerons ; traitez si nécessaire avec un insecticide naturel avant que les feuilles ne soient enroulées. Sinon attendez l'arrivée des coccinelles qui viendront surement.

Préparez vos premiers purins, à base d'ortie, de consoude, de prêle. (1kg/10litres d'eau, remué chaque jour jusqu'à la disparition des bulles et filtré)

Eclaircissez les pêches, en tout début de grossissement. Gardez un fruit tous les dix centimètres de rameau.

Traitez la vigne contre mildiou et oïdium : bouillie bordelaise 12 g/l + soufre 7 g/l + décoction de prêle à 10 %.

Au jardin d'ornement

Repiquez en pleine terre les annuelles gélives (cosmos, zinnia, tagètes, capucines...)

Semez en pleine terre annuelles (souci, belle de nuit, lunaire du Maroc, julienne de Mahon et autres annuelles et bisannuelles.) et vivaces (ancolie...).

Semez pour repiquer en automne : lychnis coronarius, isatis, lunaire, julienne des Dames...

Commencez les traitements préventifs sur les rosiers, avec de la décoction de prêle.

Stimulez leur végétation au purin de consoude.

Bouturez les vivaces. Taillez les lilas après floraison.

Paillez les massifs de vivaces, à l'aide d'herbes séchées, de feuilles mortes ou de paille.

Plantez en pleine terre : géranium, bégonia, pétunia, impatiens...

Surveillez les limaces. En cas d'attaque, répandez du Ferramol. (produit bio).

Profitez au maximum des floraisons printanières de votre pelouse en retardant le plus possible les premières tontes.

Les pollinisateurs vous en sauront gré. Pour la première tonte, réglez la tondeuse à la hauteur maximale et conservez quelques îlots fleuris. L'hécatombe d'insectes provoquée par ce funeste engin sera moins terrible.



Et la lune dans tout ça?

MAI 2019

Elle sera **ascendante** du **1** au **8**, et du **22** au **31**:
semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.
Elle sera **descendante** du **9** au **21**, élaguer, planter,
tondre, transplanter, tailler, bouturer et rempoter.
Repos le **9,13,22**, et **26**.



Crédit photo: Ciel étoilé © Bruno Daversin PNC

JUIN 2019

Elle sera **ascendante** du **1** au **5**, et du **19** au **30**:
semer, faire germer, prélever les greffons et greffer.
Elle sera **descendante** du **6** au **18**, élaguer, planter,
tondre, transplanter, tailler, bouturer et rempoter.
Repos le **6,8,19** et **23**.

TRAVAUX de JUIN par MONIQUE F.

*Juin et juillet en fraîcheur, en août orages et chaleurs.
Abeilles en mai valent un louis d'or, abeilles en juin c'est chance encore.*

Au potager

Binez, sarclez et paillez.

Semez : arroche, carotte, chicorées frisée et scarole, chicorée sauvage, chou pommé d'hiver, chou-fleur, chou brocoli, courge, endive, fenouil, haricot, haricot à grains, laitue, maïs doux, navet, persil, poireau, radis.

Plantez : aubergine, céleri-branche, chicorées frisée et scarole, chou, concombre, courge, laitue, potiron, poivron, tomate. **Buttez** les pommes de terre, haricots, pois, fèves.

Installez un voile anti-insecte sur la planche de carotte d'hiver au moment du semis (contre la mouche de la carotte).

Vous ferez des économies d'eau, si vous réduisez l'évaporation par un bon paillage.

Le paillage à base de matières organiques joue un triple rôle : il nourrit le sol, préserve l'humidité du sol et, s'il est de bonne épaisseur, limite le développement des mauvaises herbes. Tontes de gazon : laissez-les sécher un ou deux jours, et épandez-les sur 3 à 4 cm d'épaisseur. Feuilles mortes : broyez-les avec une tondeuse et utilisez-les au pied de vos massifs. Paille : c'est idéal pour contrôler les mauvaises herbes, en épaisseur de 10 cm environ. Épandez auparavant 2 à 3 cm de compost.

Pour lutter contre le mildiou, pulvérisez décoction de prêle et purin d'ortie pour stimuler la résistance des plantes; traitez avec un produit à base de cuivre (bouillie bordelaise ou autre) en réduisant les doses de moitié.

Au verger

Traitez contre l'oïdium du pêcher (soufre en poudrage)

Arbres nouvellement plantés : éliminez les rejets qui apparaissent sous le point de greffe.

Les pièges à phéromones contre le carpocapse sont à suspendre dans chaque arbre. Les pièges "delta" avec plaque engluée, les pièges-entonnoirs où les papillons viennent se noyer ainsi que les pièges à phéromones se trouvent en jardinerie.



Crédit photo: Chantal MANENT

TRAVAUX de JUIN

Au verger



Penser à éclaircir. Sur pommier, conservez le fruit central du bouquet. Sur poirier, gardez au contraire la plus belle poirette, située à l'extérieur du bouquet.

Bichonnez vos arbres fruitiers : binez-les au pied, sur un rayon d'un mètre environ ; apportez deux bonnes pelletées de compost, couvrez d'un mulch de paille ou de broyat de branches. Pour les jeunes arbres, soyez attentif à l'arrosage, si vous ne les avez pas paillés. Comptez un arrosage toutes les 2 à 3 semaines, à raison de 2 arrosoirs par arrosage et ce, durant tout l'été, jusqu'au retour des pluies d'automne.

Attention au puceron cendré du pommier qui provoque des déformations dans les feuilles, ce qui permettra aux pucerons de se mettre à l'abri dans leurs enroulements. Intervenez rapidement avec du savon noir dilué à 2 %. Surveillez la vigne et traitez contre l'oïdium et le mildiou.

Au jardin d'ornement

Semez les fleurs bisannuelles : giroflée, myosotis, pensée, pâquerette. Continuez les désherbages.

Otez les fleurs fanées des rosiers au fur et à mesure sauf sur les rosiers à fruits décoratifs (lianes, botaniques).

Bouturez les rosiers et les œillets.

Pour multiplier le forsythia, taillez des boutures de 20 cm dans des rameaux de l'année. Dans un coin du jardin, enfoncez-les dans une tranchée de 15 cm où la terre a été travaillée et allégée avec un peu de sable.

Taillez les arbustes à floraison printanière.

Pincez les grandes vivaces pour stimuler la production de boutons floraux (asters, rudbeckias, helianthus...).

Tuteurez avec des branchettes de bambous ou de noisetier les vivaces en touffes souples (gaura, géraniums...).

Surveillez les pucerons dans tous les secteurs du jardin, notamment sur les rosiers. En l'absence de larves dévoreuses de pucerons (syrphes, coccinelles, chrysopes...), intervenez rapidement avec du savon noir dilué à 2 %.

Surveillez l'arrosage des plants repiqués, surtout si le printemps est chaud et sec.



Crédit photo: Chantal MANENT

Animations du mois de MAI

SAM
04

- **Atelier de Muriel** «Les engrais verts , si utiles au jardin »
9h30 jardin des Ramée-Culteurs , gratuit pour les AJT, 10 € Extérieurs
- **Visite du jardin** de Brigitte & Bernd. *D'inspiration japonaise et zen, un très beau jardin.* 14h30 Tournefeuille
Tel : 05 61 78 46 85/ 06 72 73 34 78

W.E
04-05

48h agriculture urbaine; aux serres municipales de Toulouse.
Stand AJT sur la biodiversité : insectes et plantes, une longue histoire....

JEU
16

Soirée découverte «La communication consciente et bienveillante »
20h maison des associations. Inscription au 06 32 32 07 00

MER
05

Atelier de Muriel «Le désherbage sans désherbant ! » 14h30 jardins familiaux 5 € AJT, 10 € autres

DIM
19

Chantier participatif Chemins de la Permaculture Le matin, repérer dans son jardin les grandes familles de végétaux pour avoir une idée de ce que nous allons réussir à cultiver. L'après-midi, atelier plantation de fruits et légumes d'été. Sur le jardin des Ramée-Culteurs, chemin du Prat à Tournefeuille,

MER
22

Ikébana :Avec Danièle 14h salle Jean Gay. 06 14 18 35 06

VEN
24

Fête de la nature : La nature en mouvement : les petites bêtes ça bouge ! Contes, histoires, jeux... pour les tout petits (RAM, petites frimousses, crèche...)
9h30-12h, jardins familiaux



Troc' plantes 2018

Animations du mois de JUIN

MER
05

Art floral Occidental :Avec Guylaine
14h salle Jean Gay. 06 61 75 08 85

DIM
09



RDV au jardin: Abeilles et pollinisateurs nos alliés au jardin
A 14h30, visite de « Butinopolis »
Sur les jardins familiaux Tourn'Sol

Pensez à amener
vos couverts
Un petit geste pour la
planète!

VEN
14

Repas association 19h30
jardins familiaux
de Tourn'sol

DIM
16

Chantier participatif Chemins de la permaculture. Le matin, alternatives naturelles pour les travaux du jardin et de la maison. Nettoyage de la terrasse et du mobilier de jardin, nettoyage des tuiles, lasure du bois... L'après-midi Atelier Peinture Suédoise aux pigments naturels sur le Mandala. Venez avec les enfants!

W.E
15-16

Week-end association
Virée en Dordogne



Toute l'équipe du Bulletin vous souhaite un très bel été!



Et vous donne rendez-vous en septembre





Depuis 7 ans, j'ai le plaisir de vous faire partager, avec l'équipe, la richesse de notre association au travers de nos nombreux « Bulles à Thym ». Le moment pour moi est venu de laisser ma place.

L'association est dynamique et le bénévolat vital. Je souhaite bonne route aux « Bullatines », une équipe agréable et motivée, au sein d'une association toujours en mouvement et riche de nombreux projets pour préserver une biodiversité bien malmenée.

Je vous retrouverai avec grand plaisir, sur les jardins ou pour les visites de jardins entre adhérents.

Bien amicalement.

Chantal MANENT