



L'Echo des Retourne-Mottes

Solidarité, Précaution, Participation

Mars / Avril 2018 N°34

Bulletin d'information de l'association des jardiniers de Quetigny

Edito

Enfin la période hivernale s'achève et le retour du printemps s'annonce avec le bourgeonnement des fruitiers et leur floraison. Depuis mi-février les perce-neige ont fait leur apparition, ainsi qu'une autre fleur annonciatrice du printemps : la jonquille qui est apparue précocement due à une période hivernale douce.

Bientôt le jardinier retroussera ses manches, sortira ses outils qu'il avait soigneusement nettoyés à l'automne et vérifiera sa terre. Comment se présente-elle, quels semis dois-je faire, quand, comment ?

Les anciens diront ne te presses pas, la terre est froide, attends encore car le mois de mai voit souvent des gelées qui font des dégâts.

Les activités, c'est reparti :

- ◆ par les travaux de la serre qui ont débuté en février : semis des aubergines et poivrons...ils se poursuivront en mars avec les variétés de tomates et plus tard les cucurbitacées,
- ◆ par la mise en état des parcelles attribuées sous réserve d'une météo favorable,
- ◆ par une séance de taille le 11 mars organisée par l'association Quetigny-Environnement,
- ◆ par les séances de travaux collectifs en avril.

L'hiver doux et très pluvieux a permis de remplir les nappes phréatiques qui ont occasionné bien des désagréments par les débordements des rivières, provoquant des crues destructrices.

L'eau est un élément libre difficile à réguler avec les moyens mis sur son cours. Des pluies abondantes, ou une canicule, et le système des eaux est perturbé.

Cependant nous devons être vigilants pendant les périodes de cultures et savoir adopter les bonnes conduites de jardinage au respect de l'environnement. Le jardinier est un éco-citoyen.

Cette année encore, notre site accueillera les enfants des écoles, l'objectif étant de leur faire découvrir la richesse de la biodiversité de nos jardins et cela grâce à la non utilisation de pesticides. Nous devons leur apprendre que notre terre est un garde-manger qu'il faut préserver, maintenir et embellir pour les générations futures.

Je souhaite à tous un bon jardinage et de beaux et bons légumes.

M Rameau

Dates à retenir

Samedi 2 juin : Pique-nique
Dimanche 22 juillet : Vide grenier



Sommaire

- P-1 Edito
- P-2 Infos
- P-3 la greffe
- P-4 les bestioles
- P-5 Jardiner avec la lune
- P-6 Associer les aromates
- P-7 Le laurier sauce
- P-8 Cuisine

Rédaction

Marc Bonnin
Nadège Brideron
Annie Champrenault
Claude Depussay
Brigitte Genot
Roland Paccaud
Michèle Rameau

Ce journal est distribué gratuitement aux jardiniers adhérents à l'Association des jardiniers de Quetigny

Pour contacter l'Association :

Courrier : Maison des Associations-2A,Bd Olivier de Serres – 21800 Quetigny

E-mail: association.jardiniers.quetigny@gmail.com

Site Internet: jardinsfamiliauxquetigny.fr

Les informations

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Membres du bureau

Michèle Rameau :	Présidente
Alice Guedon :	Vice présidente
Philippe Lapôte :	Trésorier
Claude Depussay :	Trésorier adjoint
Annie Champrenault :	Secrétaire
Brigitte Genot :	Secrétaire adjointe

Membres du conseil d'administration

Pierre Charlot, Bernard Mortureux, Roland Paccaud, Paul Janisz, Florence Lapôte, Daniel Mourot, Fabien Marteau, Céline Marteau, Guy Franoux, Elisabeth Dehais, Michelle Barbarin, Marc Bonnin, Claude Delrieu, Nadège Brideron.

Partage des travaux collectifs

Les séances de travaux collectifs sont programmées au printemps et à l'automne de 8h00 à 12h00.

Les dates de printemps :

7 et 28 avril

5 mai.

Dès maintenant vous pouvez vous inscrire auprès d'Alice Guedon ci-dessous le n° de téléphone :

06 13 29 83 75

En cas de changement d'adresse de messagerie ou de numéro de téléphone, n'oubliez pas de les transmettre à : association.jardiniers.quetigny@gmail.com

Location de salle

Vous souhaitez organiser un repas familial dans un endroit agréable (anniversaire, départ en retraite...)

La salle des jardins est mise à disposition des jardiniers de mi-avril à mi-octobre.

Pour la réservation il suffit de s'adresser à :

Florence Lapôte : 06 03 16 52 28

CALENDRIER 2018

- 11 Mars : Séance de taille
- 16 Mars : Forum des associations
- 12 et 13 Mai : Vente des plants
- 02 Juin : Pique-nique
- 24 Juin : Voyage annuel
- 22 Juillet : Vide-grenier
- 22 septembre : Marché bio

Vous êtes nouveaux jardiniers, n'oubliez pas de vous protéger contre le tétanos !



Le tétanos est une maladie infectieuse aiguë, grave et potentiellement mortelle, due à un bacille sporulant anaérobie dont les spores sont souvent retrouvées dans la terre. Pour prévenir cette affection, une seule injection renouvelable tous les dix ans. Demandez à votre médecin traitant, il saura vous conseiller.

La petite serre

Le 3 janvier, la petite serre a subi les affres de la tempête qui ont entraîné sa destruction.

Plusieurs jardiniers étaient présents pour terminer le travail des bourrasques de vent et sécuriser l'ensemble qui menaçait la grande serre.

Notre assurance a pris en charge les dégâts et très rapidement nous avons été indemnisés (3 semaines après le sinistre).

Remise en eau

Afin d'éviter les défaillances des compteurs d'eau provoquées par les gelées tardives, la mise en place des compteurs et la remise en eau ne seront programmées que dans la deuxième quinzaine du mois d'avril.

Objets encombrants

Chaque année, la commission tenue des jardins lance des rappels contre les objets hétéroclites qui encombrant certaines parcelles : des brouettes sont à la disposition des jardiniers pour les acheminer vers la déchèterie.

M Rameau

Où adresser votre courrier à l'association?

Cette année nous avons eu la surprise de trouver des courriers apposés par le facteur sur le portail d'entrée des jardins. Dans ces courriers il y avait votre chèque de cotisation annuelle! Les adresses de ces courriers n'étaient pas conformes avec l'adresse de la boîte postale de l'association (*un ex: les jardins de France 21800 QUETIGNY.*) Pour tout envoi de courriers à l'association voir adresse suivante :

Association des jardiniers 2A, BD Olivier de Serres 21800 Quetigny

Initiation au greffage

Le greffage est une opération qui consiste à provoquer la soudure de deux végétaux différents, dont la nature permet une association possible.

Le sujet est le végétal qui possède les racines, nous l'appellerons le propriétaire.

Le greffon est celui qu'on veut faire porter au sujet au lieu et place de sa propre ramification, nous l'appellerons le locataire. Or, il en est de même chez les végétaux comme chez les hommes : l'accord est parfois difficile entre propriétaire et locataire.

C'est pourquoi il faut étudier sérieusement, avant d'opérer, les raisons d'affinités, de ressemblances et de sympathies.

La greffe a pour but de sélectionner les variétés méritant d'être divulguées, de changer la variété sans arracher le pied mère, et de pousser à la fructification des arbres réfractaires.

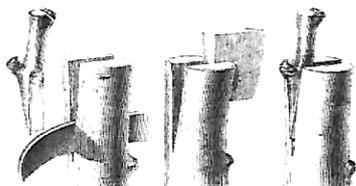
Mais il faut : que les bois et les écorces du sujet porte-greffe et du greffon se ressemblent assez comme vigueur et comme végétation pour s'assembler intimement sans accident,

que le porte-greffe ait assez de vitalité pour porter le greffon,

que les coupes et entailles soient bien faites,

que les ligatures et les masticages soient effectués soigneusement et que la saison soit propice à l'opération. Les procédés de greffage : Les greffes les plus courantes dans le jardin ou le verger d'un amateur

Grefe en fentes



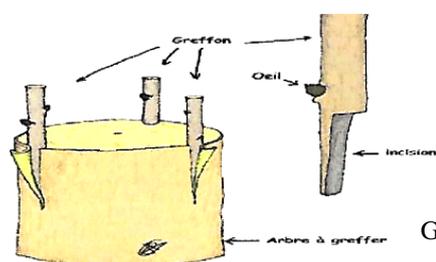
Prélever sur un bon sujet vigoureux et productif, un rameau de l'année en état de repos (c'est-à-dire non feuillu). Le mettre en cave jusqu'à l'époque de la montée de sève (fin février, début de mars).

Rabattre la branche à greffer à l'aide d'une scie égoïne, lisser la plaie à la serpette, fendre la branche à greffer avec la serpette et laisser la lame dans la plaie.

Relever verticalement la lame en appuyant sur le manche sans la libérer entièrement. Préparer le greffon comme indiqué sur la figure D, l'introduire dans la fente.

Grefe en couronne

Consiste à introduire sous l'écorce, au moment de la montée de la sève, des greffons de 20cm environ, sans avoir à fendre le bois. L'opération délicate est celle qui a trait au décollage de l'écorce. On tranche net la branche à greffer, on lisse la plaie.

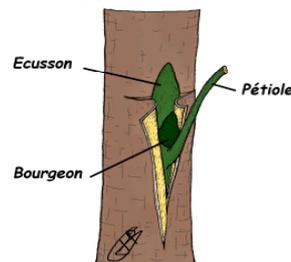


Grefe en couronnes

Grefe des boutons à fruits

Se pratique en enlevant des boutons à fruits ou des brindilles fruitières sur un arbre, pour les greffer sur un autre en employant le système de l'écusson.

Grefe en écusson

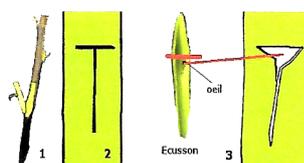


Grefe en écusson

Au lieu d'un rameau, on se sert d'un œil à bois situé au milieu d'un fragment d'écorce, prélevé sur un rameau jeune et vigoureux.

Comme cette opération se pratique en pleine période de végétation, l'œil est accompagné d'une feuille qu'on supprime au moment de la mise en place de la greffe.

Les périodes propices pour l'écussonnage sont : au printemps en œil poussant et en septembre en œil dormant.



Les greffes devront être abritées du soleil et de la pluie à l'aide d'un cornet de papier sulfurisé.

Les « Bestioles » du jardin

Éléments importants de la biodiversité, les insectes, les acariens et les petits animaux peuplent nos jardins. Ils jouent un rôle important dans l'équilibre du milieu.



Les animaux végétariens (acariens, chenilles, doryphores, limaces, pucerons, punaises, et rongeurs) empêchent une plante de dominer les autres, et lorsqu'il s'agit d'une plante cultivée par le jardinier, ceux qui s'y attaquent sont considérés comme des ravageurs. Mais ils mangent également des plantes sauvages ou adventices et deviennent alors utiles. On les appelle les **auxiliaires**.

Les pollinisateurs (abeilles, bourdons, guêpes, fourmis...), butinant les fleurs, sont indispensables à la reproduction de nombreuses plantes. Sans eux, moins de fruits et de graines.

Les animaux recycleurs (cloportes, vers de terre, lombrics...) mangent la matière végétale ou animale morte, aidant les bactéries à la transformer en sels minéraux assimilables par les plantes, gage de la fertilité du sol. Leurs galeries permettent la pénétration de l'eau et de l'air, essentiels aux racines.

BONNE SANTE GARANTIE

◇ Tout parasite a son prédateur naturel, empêchant qu'une espèce devienne dominante. Un jardin accueillant pour les auxiliaires laisse une place à la flore sauvage (haie variée, friche) où fleurissent des «mauvaises herbes» très attractives.

Un jardin en bonne santé, est un jardin où les ravageurs sont présents en permanence. Les auxiliaires qui s'en nourrissent peuvent alors se maintenir. Un équilibre s'installe, ces ravageurs ne dépassant pas le seuil au-delà duquel leurs dégâts seraient préjudiciables.

LES PRINCIPAUX INSECTES BENEFIQUES AU JARDIN :

◇ Les abeilles, les bourdons, les carabes, les chrysope, les coccinelles, les cloportes, les épeires ou araignées, les guêpes, les perce-oreilles, les staphylin, les syrphes.

LES PETITS ANIMAUX ELIMINANT LES RAVAGEURS :

◇ Les grenouilles rousses, les hérissons, les lézards.

UN PRECIEUX ALLIE DU JARDINIER : le ver de terre.

LES AUTRES RAVAGEURS : si les ravageurs sont en majorité des insectes, le jardinier doit aussi faire face à des acariens, ainsi qu'à des escargots, limaces, oiseaux ou rongeurs qui peuvent nuire à la récolte.



Hérisson



Ver de terre

R Paccaud

Les papillons

Ces insectes, silencieux de nos jardins, balcons et jardinières, s'abreuvent du nectar de certaines fleurs.

La couleur et le parfums des fleurs attirent les insectes, comme les abeilles, les papillons et les oiseaux.

Les papillons apprécient les herbes folles. D'ailleurs, certaines espèces très sélectives ne pondent que sur des orties !

Comment attirer les papillons dans nos jardins?

Renoncer aux pesticides et autres produits nuisibles aux plantes.

Semer des plantes mellifères (privilégier un petit coin d'engrais vert ex : moutarde, phacélie)

Choisir des fleurs odorantes aux coloris jaune et mauve (œillet de poète, giroflée, gaillarde, marguerite, delphinium, l'ail d'ornement, souci...)

Bon à savoir :

Ce sont des pollinisateurs.

Il y a bien plus de papillons de nuit que de papillons de jour!



Citron

Reconnaissable à sa couleur

Jardiner avec la lune

Suivie de près par les jardiniers, la lune a toujours influencé les cultures. Quel phénomène si souvent évoqué par les anciens!

Le cycle lunaire intéresse particulièrement les jardiniers car il peut influencer la réussite du potager. Son étude permet de déterminer les moments favorables aux travaux de jardinage. Selon le calendrier lunaire, il y a des périodes plus propices suivant ce que l'on veut semer ou planter.

Comment reconnaître la lune croissante ou décroissante?

Quand on peut dessiner un "p" avec le croissant de lune (**p comme premier quartier**) la lune est croissante.

Si c'est un "d" (**d comme dernier quartier**) la lune est décroissante



Le cycle de la lune

Tous les 29,5 jours environ, la lune effectue un cycle complet appelé **la lunaison**.

Un cycle lunaire est constitué de 8 phases : Nouvelle Lune, Premier Croissant, Premier Quartier, Lune Gibbeuse, Pleine Lune, de nouveau Lune Gibbeuse, Dernier Quartier, Dernier Croissant. Pendant les quatre premières phases de ce cycle, on dit que **la lune est croissante**. Pendant les quatre dernières phases, **elle est décroissante**.

Les phases de la Lune correspondent à ses portions illuminées par le soleil qui sont visibles de la Terre.

En tournant autour de la Terre, la Lune dans son mouvement induit un effet gravitationnel provoquant des changements du niveau de nos mers et océans, c'est la marée.

Comment jardiner avec la lune?

Il est conseillé de ne pas travailler au jardin au moment **des périgées et apogées** de la Lune, qui correspondent aux jours où la Lune dans son parcours est à la distance la plus éloignée de la Terre (**apogée**) et lorsqu'elle se trouve à la distance la plus proche de la Terre (**périgée**).

Les jours de nœud lunaire, apogée et périgée, tout travail au jardin serait à proscrire.

Lorsque la lune est devant **une constellation de feu** (bélier, lion, sagittaire) l'activité des plantes se polarise surtout sur l'élaboration **des fruits et des semences** tomates, haricots, pois...et céréales.

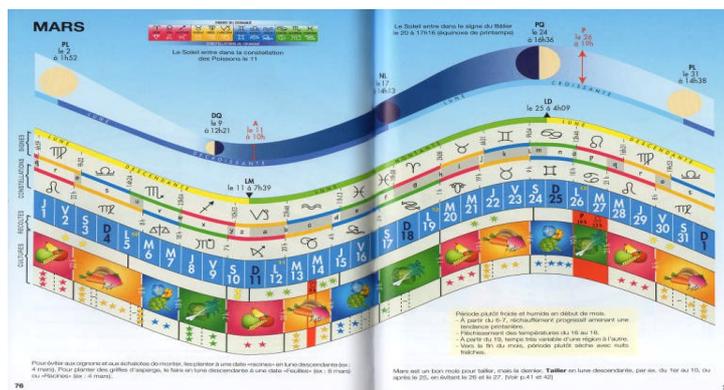
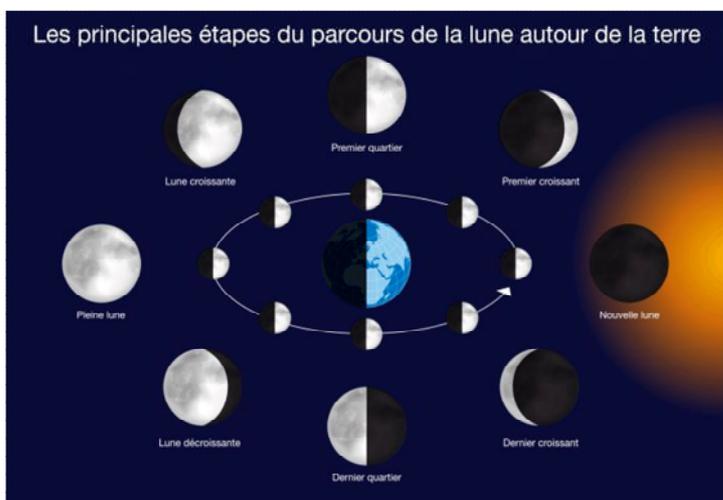
La constellation de terre (taureau, vierge, capricorne) privilégie **les racines, les écorces**.

C'est le moment de planter et semer: carottes, pommes de terre, céleris, panais et autres légumes poussant dans le sol.

La constellation d'air (gémeaux, balance, verseau) c'est **la partie fleurs** qui est prioritaire artichaut, choux fleurs, tous les légumes fleurs et fleurs ornementales.

La constellation d'eau (cancer, scorpion, poissons) ce sont de bonnes périodes pour semer et entretenir **les plantes à feuilles** salades, épinards, bettes, poireaux choux etc...

M Rameau



ASSOCIER AROMATIQUES ET LEGUMES POUR LA LUTTE BIOLOGIQUE AU POTAGER

Certaines plantes et légumes émettent des répulsifs, piègent les insectes ou, au contraire les attirent, les détournant des autres plantes et légumes.

C'est notamment le cas des plantes aromatiques. Au-delà de relever nos plats en cuisine, elles sont également utiles au potager.

Elles peuvent être disposées en carré, en ligne, en bordure ou ça et là au gré des rangs.

Les bienfaits de les disposer en ligne ou au milieu des autres légumes permettent de former des barrages olfactifs à l'encontre de nombreux ravageurs et peuvent être utilisées en association de leurs voisins.

Pourquoi est-il utile de mettre des aromatiques dans le potager ?

-**pour attirer les pollinisateurs.** Les fleurs des aromatiques vont attirer bourdons, abeilles, papillons et autres insectes qui polliniseront les plantes qui donneront de nombreux légumes (par exemple : l'origan attire les papillons)

-**pour dérouter les sens olfactifs et visuels des insectes indésirables.** Les aromates comme leur nom l'indique, ont de fortes odeurs qui vont perturber les sens olfactifs. Placés au milieu du potager, ils déroutent les insectes d'une rangée de poireaux, salades ou autres... ou font fuir les nématodes, piérides et autres insectes indésirables par leur forte odeur.

Quelques associations utiles au jardin avec les plantes aromatiques :

L'aneth s'associe très bien aux choux, concombres, cornichons, bettes, laitues, oignons et carottes.

Le basilic est un répulsif des pucerons, mouches et moustiques. Il est à placer à côté des cucurbitacées (concombre, courge, courgette, cornichon, melon, pastèque, potiron, potimarron...). Il se plaît bien aussi en association avec les tomates, choux et asperges.

La ciboulette est une bonne compagne des carottes, groseilliers, cassis, fraises, rosiers et courges, mais elle est à éloigner des asperges et des radis.



La coriandre est utile auprès des carottes, choux, concombres, pois et betteraves.

L'origan est une bonne compagne des courges, concombres et piments. C'est une plante mellifère qui attirera les insectes pollinisateurs.

Le persil se plaît bien parmi les artichauts, oignons, tomates et asperges mais il ne faut pas le placer trop près des pois, céleris, laitues et poireaux.

Le romarin est utile auprès des carottes

La sauge proche du chou, elle fera fuir la piéride.

Le thym est très bon compagnon des choux (fait également fuir la piéride), des brocolis, des fraisiers et des rosiers.

En plus d'être utiles au potager, les aromatiques sont délicieuses pour relever les plats en cuisine.



ZOOM SUR LE LAURIER SAUCE!

Le laurier sauce est un petit arbre aux feuilles très aromatiques qui sont employées toute l'année en cuisine. Elles parfument les sauces, les plats mijotés et les marinades. Il est aussi utilisé pour composer des bouquets garnis.



Où le planter ?

Le laurier sauce se plaît dans un sol humifère, bien drainé, profond, sec et léger. Il redoute le calcaire. Il aime une situation ensoleillée, voire mi-ombre, mais à l'abri des vents forts. Il supporte bien les embruns et la sécheresse.

On peut l'utiliser en haie ou en plantation isolée pour décorer les petits et grands jardins. On peut aussi le planter dans un grand pot ou un grand bac pour orner les balcons ou les terrasses. En revanche, il faut éviter de le planter près d'une vigne. Les semis sont délicats à réussir. La plantation se réalise en général au printemps, toutefois on peut planter les arbustes vendus en contenants toute l'année (hors gelées).

- **Plantez-le dans une terre suffisamment réchauffée.**
- **Prévoyez un trou de 60 à 80 cm de profondeur et de diamètre.**
- **Mélangez du terreau, du compost ou du fumier à votre terre de jardin.**
- **Arrosez modérément et régulièrement pour aider à l'enracinement.**
- **Installez un tuteur que vous retirerez une fois le laurier sauce bien installé.**

Pour la culture en bac, prévoyez une couche de gravier pour faciliter le drainage. Utilisez un substrat composé de terre de jardin mélangée à du terreau de plantation.

Conseils écologiques

Les feuilles mortes du laurier sauce contiennent des huiles toxiques pour les vers décomposeurs, il ne faut donc pas les composter.

Multiplication du laurier sauce

On peut bouturer, marcotter et diviser le laurier sauce. Bouturez des pousses demi-aoûtées dès la fin de l'été. Marcottez et divisez les rejets du laurier sauce, dès le printemps.

Consommer le laurier

Frais ou séché, le laurier sert à aromatiser sauces, soupes, ragoûts, marinades de viande, gibier et poisson...Il entre dans la composition du bouquet garni avec le persil et le thym. La feuille de laurier est également un ingrédient de nombreuses fricassées et relève civets, courts-bouillons, pâtés, ragoûts ou terrines.

C Depussay

Source : L'atelier des chefs, Jardiner malin, Ooreka, Au jardin info, Jardiniers professionnels.

Dossier complémentaire : cliquez sur le lien ci-dessous ou recopiez l'adresse pour l'activer sur votre navigateur internet.

<http://spiral-creps-bourgogne.univ-lyon1.fr/webapp/blog/blog.html?idBlog=81514&viewMode=administrator#81516>

En complément deux lien sur le thym et le romarin

<http://spiral-creps-bourgogne.univ-lyon1.fr/webapp/blog/blog.html?idBlog=81454>

<http://spiral-creps-bourgogne.univ-lyon1.fr/webapp/blog/blog.html?idBlog=81448>

Carolin REISCHMANN, VEFA à Quetigny

Depuis septembre 2017, la ville de Quetigny a une nouvelle volontaire écologique franco-allemande (VEFA). Carolin succède à Eva-Marie, Marie-Josiane et Lydia, que certains d'entre nous ont rencontrées.

Bonjour & guten Tag ! Je m'appelle Carolin, j'ai 24 ans et je fais un volontariat écologique franco-allemand à l'Agenda 21 de la ville de Quetigny. Je viens de Kaiserslautern qui fait partie de la région jumelée avec la Bourgogne, la Rhénanie-Palatinat, qui se trouve dans le sud-ouest de l'Allemagne. Après avoir passé mon master en mathématique et en français en 2017, je voulais passer une année en France pour sensibiliser les citoyens pour l'environnement et le développement durable. En plus, c'est une bonne possibilité de découvrir la France, de rencontrer les français et d'améliorer mon français. Ma mission concerne des projets écologiques dans un sens très large. C'est pour cela que je travaille avec le Comité de Jumelage, la bibliothèque, le RAM, le Centre Social & Culturel Léo Lagrange, l'espace Pierre Desproges et bien sûr : l'association des jardins familiaux!



Cette année le compost est un sujet qui me parle et qui me passionne. De faire le lien avec le gaspillage alimentaire, comme nous avons fait par ex : à la Reggae Soupe du CSCLL, montre bien que tout fait partie d'un grand sujet important : la réduction des déchets! C'est pour cela que j'ai suivi la formation des guides composteurs de Dijon Métropole. En plus, nous allons créer un sentier pieds nus cette année aux jardins....à ne pas rater!

Après mon VEFA à Quetigny, je vais commencer à enseigner les maths et le français à partir d'août 2018 à un Gymnasium (10 à 19 ans) en Allemagne. Au plaisir de faire votre connaissance ou de vous rencontrer à une manifestation des Jardiniers!

C Reischmann

Cuisine

La tarte au persil

Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

250 g de farine

125 g de beurre

1 verre d'eau une pincée de sel

Pour l'appareil :

3oeufs, 1dl de lait, 30 g de gruyère râpé,

une très grosse poignée de persil (frais ou congelé) sel et poivre

Disposez la farine en fontaine dans un saladier, ajoutez le beurre et le sel, malaxez du bout des doigts en ajoutant un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte « brisée ».

Étalez à l'aide d'un rouleau et garnissez un moule.

Battez les œufs ensemble, incorporez le lait, le gruyère, sel poivre, et persil haché.

Versez le mélange sur la pâte brisée et faites cuire 30 mn th 6 ou 7 à 210°.

Toutes les herbes peuvent être utilisées. Très facile à faire . BON APPETIT!

Apports nutritionnels du persil (30 kcal / 100 g).

Les feuilles du persil sont très riches en vitamine C, en potassium, en fer et en cuivre. Consommé en petite portion, le persil fournit peu de nutriments. Par contre, lorsqu'il est consommé en plus grande quantité (dans un taboulé libanais, par exemple), le persil s'avère un aliment particulièrement intéressant d'un point de vue nutritionnel.

