



*Solidarité, Prudence, Participation*

# L'Echo des Retourne-Mottes

Mars 2020 N°39

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

## *Edito*

De l'énergie, de la passion, de l'organisation et plein d'idées nos jardins sont un garde-manger à ciel ouvert tout au long de l'année.

Au printemps le jardinier s'active à semer, arroser, biner récolter préparer les réserves pour l'hiver et quand viennent les premiers froids il pratique le nettoyage de sa parcelle pour la prochaine saison.

Et pourtant le jardin n'est jamais fini ! La faune du sol enfouie pendant les grandes chaleurs s'active avec l'humidité des premières pluies automnales tombées en abondance. Les vers de terre remontent en surface et se chargent de dévorer tous les éléments abandonnés sur le sol.

Le potager d'automne est également à ne pas négliger car les navets, les radis noirs, les salades d'hiver, la mâche, les épinards sont à semer après la récolte des produits de l'été.

En toutes saisons nos jardins sont productifs chaque légume va réjouir nos assiettes en privilégiant la bonne qualité gustative et un coût intéressant pour le budget familial.

Une année très particulière, le jardinier s'est

adapté contre sa volonté aux événements du printemps, à la canicule, à la pluie...néanmoins malgré ces incidents nos jardins étaient abondants de légumes, de petits fruits et de fleurs mellifères.

Le jardinage est l'art de cultiver sa parcelle et le jardinier devient artiste.

Michèle RAMEAU



## Sommaire

- P-1 Edito
- P-2 La vie au jardin
- P-3 Accueillir les abeilles dans nos jardins, l'atelier confitures miel
- P-4 Fruits et légumes de saison
- P-5 Travaux collectifs, l'arachide, une légumineuse originale à tester
- P-6 Entretien et nettoyer ses outils de jardin
- P-7 Les courges et les citrouilles
- P-8 Cuisine, poésie, info sur le com-

## Rédaction

Annick Demougin  
Michèle Rameau  
Marc Bonnin  
Ghislaine Morelière  
Annie Champrenault  
Claude Depussay  
Roland Paccaud  
Céline Quignard



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](mailto:association.jardiniers.quetigny@gmail.com)

Site Internet: [jardinsfamiliauxquetigny.fr](http://jardinsfamiliauxquetigny.fr)

## La vie au jardin

Comme en 2018 et 2019, 2020 est une année de sécheresse. Il n'a pratiquement pas plu depuis le printemps.

Un arrêté préfectoral contraint les jardiniers à respecter les horaires d'arrosage à savoir : avant 10h le matin et après 19h le soir.

Ces contraintes impliquent les jardiniers à trouver des méthodes efficaces pour préserver l'évaporation de l'eau et maintenir un bon équilibre aux plantes.

L'arrosage du soir quand le soleil décline est sans doute le plus bénéfique car les plantes auront toute la nuit pour reconstituer leurs réserves d'eau.

Afin d'économiser l'eau il ne faut pas hésiter à biner, on dit qu'un binage vaut deux arrosages et de ce fait la terre est beaucoup plus friable.

Le paillage : avant de pailler il faut bien arroser sans mouiller les feuilles et ensuite couvrir avec une bonne épaisseur de paille afin de garder le sol humide.

Binage pour les uns, paillage pour les autres ou encore simple arrosage, chacun applique sa méthode avec plus ou moins de réussite...

Si l'on peut maintenir un potager en usant des astuces de bon jardinier, il n'en va pas de même pour les espaces verts : Interdiction de les arroser ! Avez-vous remarqué que certaines plantes supportent bien le manque d'eau et la sécheresse comme le pissenlit, le plantain, le liseron, seules et sans le recours de l'humain leurs racines cherchent la fraîcheur en profondeur juste ce qu'il faut pour leur survie.

### La vie continue au poulailler

Et voilà que l'une de nos premières poules nommée Blanchette a demandé une couvaision. Pendant 21 jours elle n'a pas quitté le nid avec deux œufs qu'elle a gardés scrupuleusement au chaud sous elle.

Le 8 septembre un seul poussin est né, il est de couleur noire et a déjà un bon appétit, si c'est une poulette il y aura un œuf supplémentaire à mettre dans les boîtes.



### Histoire de la petite mare

Il était une fois des jardiniers qui avaient eu l'idée de creuser un trou et ce trou est devenu mare, mare que je suis encore aujourd'hui, ils m'ont aménagée avec beaucoup de soins, des arbustes m'ombragent, des plantes laissent échapper leur parfum surtout la menthe, des oiseaux viennent s'abreuver, des grenouilles coassent, des poissons frétilent...

Des enfants viennent régulièrement avec leurs « nounous » me rendre visite et découvrir le petit monde que je protège.

Cette année mon niveau d'eau a baissé, par deux fois les jardiniers ont puisé dans les cuves l'eau de pluie récupérée de la toiture du chalet en hiver pour combler ce manque.

Depuis la remise en état de ma bâche mes nénuphars ne fleurissaient plus et cette année j'ai eu la surprise de voir émerger une fleur, puis deux, puis trois un régal pour les photographes.



### Des jardins non cultivés

Depuis plusieurs années, de l'engrais vert (phacélie, moutarde...) est semé au printemps dans les parcelles non cultivées.

L'engrais vert est utile surtout pour amender le sol et éviter de le laisser nu aussi bien en été qu'en hiver, (le paillage et autres végétaux servent de couvre sol)

Pour embellir les jardins l'intention a été de semer de la **jachère fleurie**, une façon de contribuer à l'harmonie décorative pour le regard de chacun et pour offrir un délicieux buffet aux abeilles.



Malgré la sécheresse ces jachères sont encore belles !

*Il se passe toujours quelque chose aux jardins, qu'il pleuve, qu'il vente ou que le soleil soit écrasant, la nature est pleine de surprise et de plaisir. Sachons en profiter.*

## Accueillir les abeilles dans nos jardins

Un jardin très accueillant pour les abeilles, ce sont des couleurs dans les parterres et bordures et des rendements supérieurs au potager.

Bannir les produits de traitement même les produits écologiques à base de pyrèthre qui tuent les abeilles, ces produits qui sont absorbés dans la sève finissent par aboutir dans le pollen et le nectar que les abeilles ingèrent et, en revenant à la ruche, elles intoxiquent les larves.

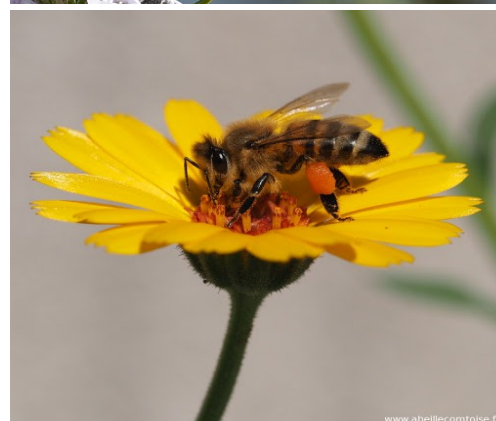
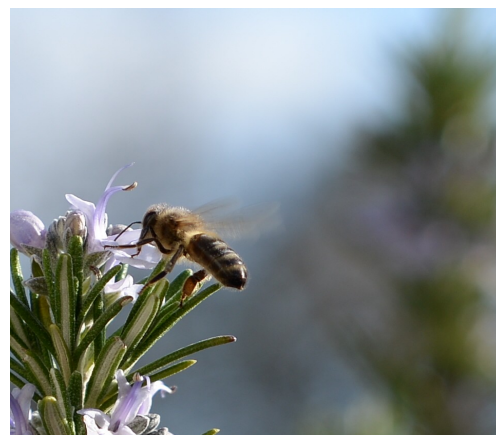
Laisser fleurir les plantes aromatiques, les abeilles raffolent du pollen de ces herbes potagères, thym, sauge, ciboulette. Qui plus est, ces fleurs sont comestibles et particulièrement décoratives sur une belle assiette festive.

Semer des fleurs comestibles par exemple la grande capucine, le souci ou le tagète pour leur beauté et leur saveur.

Les plantes mellifères sont riches en pollen et en nectar, il en existe beaucoup, si elles sont grandes ouvertes et qu'elles regorgent d'étamines les abeilles trouveront leur bonheur.

Les abeilles sont actives de mars à octobre, c'est-à-dire du printemps à l'automne, elles se régaleront donc des fleurs de bulbes précoces et tardifs.

Annie Champrenault



## L'atelier confiture miel

Ce sont environ 400 pots de confitures et gelées qui sont fabriqués chaque année au sein de notre association.

Pendant la période des produits frais, notre atelier qui n'est autre que la miellerie est envahi par les odeurs parfumées de différents fruits issus pour la plupart de nos jardins. En effet les jardiniers qui en possèdent et qui ne les utilisent pas ou pas totalement en font don à l'association, merci à eux.

Le principal atout de cet atelier est l'association de certains fruits (secret de Florence) qui donne des saveurs succulentes souvent méconnues par les particuliers faisant leurs propres confitures et qui n'osent pas toujours faire le mélange des fruits nous disent-ils et sont alléchés par nos réalisations.



Nous avons également le miel de nos abeilles. Malgré une année particulière le rendement a été très bon 100 pots ont été réalisés et vendus. Cette année beaucoup de fleurs mellifères ont favorisé le travail des abeilles qui y ont trouvé le nectar dont elles avaient besoin pour travailler.



### Une première !!!

une vente de confitures et miel s'est déroulée sur le site des jardins familiaux le samedi 5 septembre de 10h à 17h. Le résultat étant très satisfaisant nous avons décidé de réitérer cette action l'an prochain.

Annie Champrenault

# Fruits et légumes de saison

**E**n automne et en hiver, les fruits et légumes à récolter dans le jardin, se réduisent singulièrement. Il faut alors se diriger vers les commerçants pour continuer à en consommer.

**Il est alors très important de respecter les cycles de la nature**, car les fruits et légumes vendus en contre-saison se révèlent insipides et peu nutritifs. De plus, ils constituent une aberration économique et écologique.

**Il est également important de privilégier la proximité** en achetant producteurs, sur les marchés ou à la ferme. On pourra ainsi savourer des produits frais. Bien sûr, le purement local a quelques limites. Pourquoi se priver, par exemple, des clémentines de Corse ou des oranges du sud lorsque l'on habite dans le nord ? Il faut, dans ce cas, se fournir chez un bon primeur sachant sélectionner des produits de qualité, cueillis à maturité et acheminés par des filières courtes pour préserver leur saveur, quitte à les payer un peu plus cher qu'en grande surface.

**Dans la mesure du possible, il vaut mieux privilégier les produits bio** car la plupart des fruits et légumes

conventionnels contiennent des résidus de pesticides. Mais encore faut-il que les garanties apportées soient bien réelles. Car la « folie du bio » conduit aujourd'hui à toutes les dérives. L'agriculture française étant dans l'incapacité de répondre à la demande croissante des consommateurs, surtout depuis que la grande distribution s'y est engouffrée, le marché du bio est devenu européen, voire mondial. En tout cas, bien loin du terroir local.



FRUITS D'AUTOMNE		FRUITS D'HIVER	
Châtaigne	Noix	Citron	
Citron	Orange	Clémentine	
Clémentine	Poire	Kiwi	
Coing	Pomme	Mandarine	
Figue	Quetsche	Orange	
Kiwi	Raisin	Pamplemousse	
Mandarine		Poire	
Noisette		Pomme	

LEGUMES D'AUTOMNE		LEGUMES D'HIVER	
Ail	Echalotte	Betterave	Epinard
Betterave	Endive	Carotte	Mâche
Blette	Epinard	Céleri	Navet
Brocoli	Fenouil	Champignon de Paris	Oignon
Carotte	Haricot vert	Chou	Panais
Céleri	Mâche	Chou de Bruxelles	Poireau
Champignon de Paris	Navet	Chou-fleur	Potiron
Chou	Oignon	Courge	Radis
Chou de Bruxelles	Panais	Cresson	Salsifis
Chou-fleur	Poireau	Endive	Topinambour
Concombre	Potiron		
Courge	Salsifis		
Courgette	Topinambour		
Cresson			

## Des légumes venus d'ailleurs

# Après le concombre amer et le gombo, voici la culture des arachides : « les cacahuètes »

**E**t si, pour une fois, on travaillait pour des cacahuètes ? Et oui ! Il est tout à fait possible de cultiver l'arachide dans nos potagers, pour déguster de savoureuses cacahuètes à l'apéritif !

### L'arachide, une légumineuse originale à tester

#### Mieux connaître la cacahuète

L'arachide est une plante annuelle de la famille des légumineuses, originaire du Mexique. Elle est cultivée dans les régions subtropicales et tropicales d'Afrique, mais aussi de Chine, d'Inde et des États-Unis. Cette plante oléagineuse est très précieuse pour son huile, pour son célèbre beurre de cacahuète, mais aussi pour ses fruits dégustés à l'apéritif.

L'arachide produit des fleurs jaunes (cf photo) qui une fois fécondées, donneront naissance à des fruits souterrains, communément nommés « cacahuètes ».



#### Conseils de culture

La cacahuète apprécie particulièrement le plein soleil et la chaleur ; elle ne sera vraiment productive que dans les régions les plus chaudes de notre pays. Vu les conditions climatiques que nous avons depuis l'an passé, cette culture peut se faire dans nos jardins familiaux, et un jardinier l'expérimente en ce moment. (cf photo).

Le sol doit être très bien drainé, voire un peu sableux pour que les fruits se développent bien. En sol lourd, faites un apport de sable de rivière et de compost bien décomposé pour l'alléger et permettre cette culture un peu particulière.



Semez vos cacahuètes sur buttes si le sol est lourd et humide afin d'éviter la pourriture des racines. Attendez que tout risque de gelées soit écarté et que le sol soit bien réchauffé, puis creusez des sillons espacés de 60 cm.

Semez les graines en poquets espacés de 20 cm. Enterrez les graines sur deux fois leur hauteur.

La germination devrait intervenir sous 8 jours si la température est suffisamment élevée.

Arrosez assez souvent pour que le sol ne dessèche jamais complètement mais sans pour autant l'inonder. La régularité de l'arrosage est importante durant la croissance, plus que la quantité d'eau apportée.

Diminuez progressivement les arrosages après la floraison pour les stopper complètement 15 jours avant la récolte afin d'accélérer la maturation.

A l'aide d'une fourche-bêche, extrayez les racines afin de prélever les fruits. (voir photo).

Sortez-les de leur enveloppe et consommez les fraîches ou grillées.



Où acheter des semences d'arachide ?

Il n'est pas évident de trouver des semences d'arachides. Quelques grainetiers ou semenciers en vendent sur leur site internet. Sinon, procurez-vous des arachides vendues en animalerie au rayon des aliments pour oiseaux.

#### Le saviez vous ?

**L'arachide est un très bon engrais vert qui peut servir de couverture au sol et qui retiendra l'azote.**

Culture faite par Mr Candappane  
Article Marc Bonnin

## Les travaux collectifs

**Les travaux collectifs sur le site de nos jardins ont eu jusqu'à présent un impact crucial sur notre vie associative. Il s'agit de former un groupe de jardiniers pour travailler ensemble une matinée (4h) par an pour l'entretien des parties communes de nos jardins familiaux.**

Les travaux prévus au printemps ont du être annulés à cause du confinement. Ils ont repris le samedi 26 septembre, avec la taille des haies, côté centre équestre et en partie, côté route de Couteron. Le samedi 3 octobre a été annulé à cause de la pluie. Reprise le samedi 10 octobre, avec le nettoyage de 2 parcelles abandonnées et la taille de la haie du côté de Pré vert permettant de récolter du broyat pour le compost. D'autres travaux sont prévus le 17 octobre.

Les travaux collectifs se terminent toujours par un moment convivial, apprécié des jardiniers, jardinières et bénévole du CA.



## Entretenir et nettoyer ses outils de jardin

Avec l'automne, arrivent les derniers travaux dans nos jardins. Après avoir récolté nos légumes, remis en état nos jardins il reste encore le nettoyage des outils qu'il ne faut pas négliger car ceux-ci représentent un budget assez important pour le jardinier. Des outils propres c'est la bonne santé du potager.

Au cours de la période culturale, les outils ont été mis en contact avec des plantes porteuses de maladies (mildiou fréquent chez la tomate et la pomme de terre et champignon oïdium chez la courgette).

Le jardinier effectuera un nettoyage et une désinfection de ses outils afin de prévenir des maladies et prolonger leur durée de vie. La désinfection doit se faire lorsqu'une plante est atteinte d'une maladie.

### Comment nettoyer ses outils de jardin :

Nettoyer la tête de l'outil à l'eau claire (eau de pluie s'il y a) et sécher avec un chiffon sec.

Avec une brosse dure, brosser l'outil pour en retirer la terre qui serait restée incrustée, gratter à la paille de fer les parties métalliques rouillées et enfin passer la tête de l'outil à l'huile de lin avant de le ranger dans un endroit sec.



### Aiguiser nos outils de jardinage :



Binettes, bêches etc.... peuvent s'aiguiser à l'aide d'une lime à métaux, le travail de printemps en sera facilité.

### Les outils de coupe (sécateurs, cisailles...)

Nettoyer les lames avec un chiffon imbibé d'alcool à brûler pour éviter la propagation des maladies, puis aiguiser ces lames et ranger.



### Le tuyau d'arrosage :

Les différences de température, chaleur, gel fragilisent le tuyau, il est donc plus judicieux de le ranger dans un endroit sec soit enroulé sur lui-même soit sur un enrouleur.

### Les piquets de tomates :

Tout d'abord éliminer le plus gros de la terre à l'aide d'un couteau puis remplir un récipient de mélange d'eau et de javel assez grand pour y plonger les piquets. Pour ceux en « tortillon » utiliser de l'alcool à brûler.

Les tomates étant sensibles aux maladies tel que le mildiou il est donc important de désinfecter correctement les piquets.

Avec tous ces conseils outils et jardiniers passeront un bon hiver et seront opérationnels au printemps.



# Courges, citrouilles, potirons

On ne sait plus où donner de la tête

Le mot courge regroupe toutes les variétés de cucurbitacées. Les cucurbitacées sont l'une des familles les plus productives et variées du potager : de la courgette à la pastèque, du potiron au melon, de la calabasse au concombre. On en trouve de toutes les sortes, formes, tailles, couleurs, goûts.

Mais il y en a tellement de sortes que l'on peut vite s'y perdre



Le saviez-vous ? Les courges se cultivent depuis des millénaires. Cependant, à l'origine, elles étaient cultivées uniquement pour leurs graines car comme elles contenaient peu de chair, elles n'étaient pas cultivées pour leur consommation. Originaires d'Amérique Centrale elles ont été implantées en Europe au XVIème siècle.

Il existe une multitude de variétés de courges : les courges d'été (courgettes) et les courges d'hiver (citrouille de Touraine, Patidou, courge spaghetti,...).

On a tendance parfois à confondre toutes ces courges. Alors comment les différencier ?

La citrouille est ronde et orange alors que le potiron est plutôt aplati et varie de l'orange rougeâtre au vert foncé. Le pédoncule également permet de les différencier.



Au niveau gustatif la pulpe du potiron possède un goût plus fin et plus sucré que celui de la citrouille.

Potiron ou potimarron ? Le potiron est également appelé citrouille giraumon. Le potimarron, quant à lui, est une variété de courge voisine du potiron. Sa forme est plutôt comme une poire avec une couleur rouge brique, bronze ou vert.



A vos papilles :

En cuisine, les courges peuvent être cuisinées de différentes manières : en soupes, en veloutés avec de la crème fraîche, des lardons, des oignons, etc... Le plus raffiné sera de les servir dans leur coque.

En purées, gratins et tartes salées, on y ajoutera du fromage de chèvre, de la feta, du parmesan du comté, du beaufort et bien d'autres encore.

Et en desserts, elles s'utilisent en tartes sucrées, gâteaux, gaufres, beignets, confitures...

**Alors et si vous aussi vous vous mettiez à la culture des courges ?**

## Gratin de potimarron

Epluchez le potimarron et débarrassez-le de ses pépins. Coupez-le en cubes et mettez à cuire (30 mn dans un cuit-vapeur ou à défaut dans une grande casserole d'eau) jusqu'à ce que la lame d'un couteau y rentre très facilement.

Mettez à fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites revenir le potimarron. Ecrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène (moi j'aime quand il reste des petits morceaux) et ajoutez la crème fraîche, le parmesan, une bonne dose de muscade râpée et assaisonnez à votre convenance.

Mélangez bien le tout puis versez dans un plat beurré allant au four.

Faites gratiner sous le grill 10 à 15 mn.

Un côté légèrement sucré et un petit goût de noisette (que le potiron à nettement moins) à tomber !



## Cuisine

# Bouchées aux courgettes

**Cuisson: 15 à 20 mn.** Pour 1 quarantaine de bouchées (mais tout dépend de leur taille...)

### Ingrédients pour 6 personnes

300 g de courgettes, 100 g de comté, 120 à 150 g de farine de riz, 2 œufs, ½ cuillère à café de sel, poivre, cumin ou curry si vous le souhaitez (moi j'ai essayé avec le curry qui relève agréablement la saveur de la courgette)

### Étapes de préparation

Préchauffez le four Th 6

Râpez séparément les courgettes et le fromage.

Pressez les courgettes pour en extraire le jus, puis ajoutez le sel, le poivre, le fromage, les œufs et la farine. Mélangez le tout (si la pâte est trop liquide rajoutez un peu de farine de riz pour qu'elle ait plus de consistance et qu'elle s'étale moins).

Sur une plaque huilée, déposez avec 1 cuillère des petits tas de la préparation (moi je les dépose sur du papier cuisson) et aplatissez les légèrement avec une fourchette.

Enfournez et en fin de cuisson, retournez les tas pour faire dorer l'autre face.

Dégustez à l'apéro ou en en-cas, enfin comme ça vous chante.

*NOTA : il est possible de faire cuire à la poêle mais ce sera nettement plus gras.*



Recette proposée par Ghislaine Moreliere

## **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.

## Poésie

### Saison des semailles

C'est le moment crépusculaire,  
J'admire, assis sous un portail,  
Ce reste de jour dont s'éclaire  
La dernière journée de travail.  
Dans les terres, de nuit baignée,  
Je contemple, ému, les haillons  
D'un vieillard qui jette à poignées  
La moisson future aux sillons.  
Sa haute silhouette noire  
Domine les profonds labours.  
On sent à quel point il doit croire  
A la fuite utile des jours.  
Il marche dans la plaine immense,  
Va et vient, lance la graine au loin,  
Rouvre sa main, et recommence,  
Et je médite, obscur témoin,  
Pendant que déployant ses voiles,  
L'ombre, où se mêle une rumeur,  
Semble élargir jusqu'aux étoiles  
Le geste auguste du semeur.

Victor Hugo

Proposé par Annick Demougin



### **Date à retenir: A.G samedi 28/11**

L'assemblée générale des jardiniers se tiendra le **28/11, salle Mendès France à 13h30, heure impérative** pour l'encaissement des cotisations et de la facture d'eau.

**Masque obligatoire. Pensez à emmener un stylo. L'envoi de la convocation et de la facturation se fera par mail à partir du 14/11. Pensez à relever votre boîte mail à cette date.**