HOMEJARDIN - Newsletter N°98 – 17 JUIN 2017

SOMMAIRE

Bonjour
En été au jardin
Sur votre agenda de l'été
N'abandonnez pas votre jardin
Polyéthylène, des larves nous en débarrassent
Et la rémanence, on en parle ?
Récoltez vos graines !
Carabe, un allié précieux
Mélodie verte
Faut une bonne vue
Rempoter dans l'espace
Les petites astuces qui changent le quotidien
Redonnons-lui une place de choix
Un tapis floral abondant, utile et joli
Acide mais délicate
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Voici donc le premier numéro de la newsletter dans sa version trimestrielle et déjà 24 heures de retard dans son expédition !
Nous savons pouvoir compter sur votre indulgence pour faire abstraction de quelques manques que nous comblerons au fil du temps en fonction du temps que nous pourrons lui accorder. Notre petite équipe s'y dévoue avec passion mais les chantiers sont si nombreux...

EN ETE AU JARDIN

En été, on peut bien sûr se prélasser dans le jardin, mais les activités sont quand même nombreuses.

Il faut biner, sarcler, désherber, pailler… Au potager les semis des cultures échelonnées, comme les radis et les salades, sont d'actualité.

N'oubliez pas non plus de contrôler régulièrement les plantes grimpantes. Elles sont en plein développement et il faut contrôler les liens pour qu'elles ne risquent pas de casser, surtout en cas de coup de vent.

Dans le courant de l'été c'est la période pour préparer les futurs plants. C'est ainsi le moment de semer en caissette les fleurs comme les myosotis, les pâquerettes, les pensées… Elles seront repiquées en pleine terre en octobre.

Attention, si les **arrosages** doivent être réguliers, préférez le goulot de l'arrosage au jet d'eau. De cette manière on ne mouille pas le feuillage. C'est important car on limite ainsi les risques de maladies cryptogamiques favorisées par la conjugaison de la chaleur et de l'humidité.

Si le jardin prend des airs de vacances les parasites eux sont plus actifs que jamais. Et c'est d'autant plus vrai, si le temps est pluvieux, pour les escargots et les limaces entre autres.

Mais l'été est surtout synonyme de récolte. Les fruits, les légumes, les herbes aromatiques sont en plein développement. C'est le moment de préparer les **confitures** et les **conserves**. N'oubliez pas non plus de faire des réserves d'**herbes aromatiques**.

VOTRE AGENDA DE L'ETE

JARDINAGE – Travaux du mois de **juillet**, du mois d'**août**, du mois de **septembre**

JARDINAGE – Travaux selon principe lunaire, du mois de **juillet**, ceux d'août et septembre - pas encore en ligne - seront à consulter directement sur le **site**.

JARDINAGE – Dictons du mois de **juillet**, du mois d'**août**, du mois de **septembre**

N'ABANDONNEZ PAS VOTRE JARDIN

L'été est pour beaucoup signe d'évasion et de départ en vacances. Oui mais lorsqu'on possède des plantes d'intérieur, sur un balcon ou au jardin une question nous taraude : comment vont-elles supporter mon absence ? Quelques précautions sont à prendre pour que le jardin résiste au mieux.

Un départ se prévoit et pensez-bien à ne pas semer intempestivement pour ne pas avoir de jeunes plantules au moment de vos vacances. Elles ont besoin d'attention, d'arrosage et autres soins réguliers.

Un des gestes les plus importants est le **binage**. En décompactant la terre l'eau circulera mieux, rappelez-vous qu'un binage vaut deux arrosages. Lorsque le binage est terminé, faites un arrosage copieux puis déposez une bonne couche de **paillage**.

Pour ce qui est des potées et des jardinières, pensez à les regrouper dans un emplacement abrité du vent et à la mi-ombre. Il faut éviter le soleil direct qui fait s'évaporer l'eau plus rapidement. Pensez à faire de même avec les plantes d'intérieur.

Essayez d'enlever au maximum les fleurs fanées. Cela évite de fatiguer les plantes inutilement et surtout vous pourrez profiter plus rapidement des remontées florales à votre retour.

Contrairement à votre habitude, ne tondez pas la **pelouse** trop à ras. Une tonte haute lui permettra de jaunir moins rapidement en cas de sécheresse.

Côté arrosages, bien sûr l'idéal est de trouver quelqu'un qui pourra s'en charger. Dans le cas contraire pensez à user et abuser de l'arrosage automatique système D fait avec des bouteilles d'eau. Si vous possédez un "vrai' arrosage automatique, pensez à ne pas le mettre trop fort, un goutte-à goutte est recommandé. En effet, s'il pleut et qu'en plus l'arrosage se met en route fortement, les plantes seront noyées.

Dans notre fiche concernant les **vacances du jardinier** vous trouverez divers conseils et astuces.

POLYETHYLENE, DES LARVES NOUS EN DEBARRASSENT

Le hasard est bien souvent à l'origine des plus grandes inventions. Ainsi ce qui est arrivé à une biologiste espagnole, Federica Bertocchini.

En plus de son métier elle est apicultrice amatrice mais passionnée. Comme beaucoup de ruches les siennes étaient attaquées par des larves de la fausse teigne (Galleria mellonella). Pour information ce sont des parasites qui se délectent avec la cire d'abeille qu'ils puisent directement dans les rayons de cire. En grand nombre ils détruisent rapidement une ruche.

Pour sauver ses ruches, la biologiste a donc enlevé les larves et les a mises dans un sac plastique pour les détruire par la suite.

Et c'est là que l'aventure commence. La biologiste a en effet découvert qu'en très peu de temps le sac en plastique était criblé de petits trous. Les larves se nourrissent donc du polyéthylène. Dès lors une étude est lancée. Des essais sont faits et l'on constate alors que les larves commencent à percer des trous au bout d'une quarantaine de minutes. Une douzaine d'heures plus tard c'est une véritable charpie ; le sac est déjà presque totalement dégradé. Quand on sait que dans la nature un tel sac peut mettre jusqu'à 400 ans pour un tel résultat...

En allant encore plus loin le constat a été fait que les larves, en plus d'ingérer le polyéthylène, le transforment. Probablement un phénomène provoqué par une enzyme ou une bactérie qu'elles produisent dans leur intestin.

Les chercheurs tentent d'isoler la bactérie, de découvrir véritablement sa composition pour pouvoir la produire à l'échelle industrielle. Espérons une solution pour l'avenir !

Comme quoi même le parasite le plus hideux peut avoir des qualités insoupçonnées.

ET LA REMANENCE, ON EN PARLE ?

Beaucoup de jardiniers utilisent des produits "chimiques" pour traiter les légumes du potager ainsi que les fruitiers. Ce peuvent être des traitements pour lutter contre les parasites ou contre les maladies.

Généralement peu sélectifs ils présentent des dangers pour les sols, les auxiliaires et les pollinisateurs, entre autres. Il faut donc effectuer ces traitements de manière très raisonnée. Il en va d'ailleurs de même pour beaucoup de produits dits "biologiques" qui ne sont pas totalement dénués d'effets secondaires.

Lorsqu'on traite des produits destinés à la consommation il y a encore plus de précautions à respecter. Bien sûr il faut tout d'abord, et comme toujours, bien lire les notices et lire les pictogrammes. Mais il faut également penser à ce que l'on appelle le temps de rémanence.

Mais qu'est-ce que c'est ? C'est simplement le délai qui court entre la fin des traitements et la récolte.

Pourquoi un délai ? Suivant les produits les substances vont rester plus ou moins longtemps à la surface des fruits et des légumes, donc sur leur peau. Certains produits, comme ceux qui sont dits systémiques, pénètrent également dans les chairs.

Combien de temps ? Le délai s'étale généralement entre 15 jours et un mois. Mais tout dépend de la substance employée. C'est pour cela qu'encore une fois il est important de lire les notices. Les fabricants ont l'obligation d'indiquer le délai à respecter. A noter que c'est une période minimum et qu'il est toujours préférable de l'allonger un peu.

Et évidemment le respect du délai n'empêche pas qu'il faut toujours laver les fruits et les légumes avant de les consommer ou de les cuisiner.

RECOLTEZ VOS GRAINES

Pendant tout cet été vous allez pouvoir apprécier vos légumes, vos herbes aromatique et vos fleurs, entre autres.

C'est le moment de renouer avec un geste traditionnel et ancestral qui est la récolte des graines pour les futurs semis. C'est une opération qui ne présente que des avantages. Et quelle gratification l'année suivante de produire ses végétaux à partir de ses propres semences. Pour que la réussite soit au rendez-vous quelques précautions sont à prendre.

Tout d'abord il faut bien choisir son porte-graine. Ce dernier est un plant qu'on laisse bien se développer et monter en graines afin de récupérer les semences. Il faut donc le sélectionner bien vigoureux et exempt d'attaques de parasites et de maladies.

Eviter également de choisir un plant issu de variété hybride F1. Ces hybrides sont relativement instables et les semis suivants risquent de ne pas reproduire les mêmes caractéristiques.

N'oubliez pas non plus de penser aux fécondations croisées, on parle alors de végétaux allogames. C'est le cas par exemple des cucurbitacées où il peut y avoir une fécondation croisée entre une courgette et un potiron. Pour limiter les risques, le porte-graine doit être éloigné des autres plants.

Pour certains cela peut paraitre superflu mais l'étiquetage du porte-graine est important, surtout pour les fleurs. En effet si au départ on l'a bien repéré, lorsqu'on est lancé dans les travaux de nettoyage des plantes on enlève les fleurs fanées et alors là rien ne nous arrête… Oui mais dans ce cas adieu aux semences. Donc le repérage est indispensable mais il peut être fait discrètement avec une petite étiquette, un galet…

Dans notre dossier concernant la **récolte des graines** vous trouverez comment les préparer et comment les conserver.

CARABE, UN ALLIE PRECIEUX

Nous parlons souvent de lutte raisonnée vis-à-vis des parasites, qu'il faut apprendre à utiliser la **pharmacie verte** et à cohabiter avec certains.

Ce dernier point est particulièrement important car, lorsqu'on fait une chasse systématique, on a tendance à s'en prendre à tout ce qui bouge sans faire de quartier. Et c'est bien dommage car on se prive ainsi de précieux alliés. C'est le cas, dans la catégorie des coléoptères, des **carabes**.

De prime abord ils n'ont pas l'air sympathiques et ressemblent à des ravageurs. Certes mais pas pour nos plantes, ce sont des prédateurs pour les "vrais" ravageurs.

Les carabes sont principalement zoophages, c'est-à-dire qu'ils se nourrissent d'autres animaux. Et les larves comme les adultes sont extrêmement voraces. Et ils développent cette énergie tout au long de leur vie.

Tout fait ventre. Ils adorent les altises, les araignées rouges, les carpocapses, les chenilles, les chrysomèles, les doryphores, les larves de taupin et de balanin… Et en plus ils dégustent les escargots et les limaces.

Un défaut ? Oui ils peuvent parfois consommer également des "bonnes araignées" de jardin ou des vers de terre. Mais c'est en moindre quantité par rapport aux parasites qu'ils éliminent.

Certaines espèces sont phytophages ce qui signifie qu'elles se nourrissent de graines. Des études sont d'ailleurs en cours, par l'INRA entre autres, pour observer leur comportement dans les champs de culture. Le résultat semble très positif car ces carabes se nourrissent principalement des graines d'adventices (mauvaises herbes). Ils éviteraient donc bien du travail et un meilleur développement des cultures puisque les mauvaises herbes ne leur feraient plus concurrence. Les carabes sont donc en passe de devenir un des éléments de base de la lutte biologique à l'heure où les pesticides sont de plus en plus prohibés.

Alors on leur laisse une petite place au jardin. Ils adorent se loger sous un tas de bois, une vieille souche d'arbre, des haies touffues… Dans un **hôtel à insectes** il est également facile de leur trouver un dortoir.

MELODIE VERTE

On est de plus en plus convaincus que pour avoir des plantes magnifiques il faut non seulement être aux petits soins, mais aussi leur parler. Et oui, les végétaux sont sensibles et encore bien plus qu'on ne peut imaginer.

En effet les plantes seraient également mélomanes. Bien sûr dites-vous, on entend les feuilles de certains végétaux bruisser avec le vent. Oui, mais là nous parlons de "vraie" musique et cette mélodie c'est par exemple un géranium qui va la jouer.

Comment est-ce possible ? L'initiative vient d'un pépiniériste, horticulteur et botaniste passionné. Jean Thoby qui officie au Plantarium du château Gaujacq dans les Landes.

Les plantes sont équipées de capteurs sur une feuille ou une fleur et sur les racines. Ils permettent ainsi de récupérer l'électricité qui se trouve à la surface des plantes. Ces capteurs sont reliés à un boitier qui est lui-même branché à un piano numérique. C'est là que la magie opère puisque les ondes électriques sont transformées en sons.

Les sons sont différents selon les plantes mais également les moments de la journée.

On peut donc assister à un concert végétal des plus harmonieux où camélias, géraniums, rhododendrons et autres plantes vertes ou à fleurs rivalisent de grâce pour donner une musique enchanteresse.

Comme quoi la nature n'a pas fini de nous surprendre et on a encore beaucoup de choses à découvrir.

FAUT UNE BONNE VUE

Vous connaissez le caméléon, ce reptile, ce lézard qui semble tout droit venu de la préhistoire. Mais connaissez-vous le Brookesia micra ? Et bien c'est le plus petit caméléon au monde. Il mesure en effet à peine deux centimètres et est plus petit que le bout soufré d'une allumette.

Il a été découvert dans un îlot au nord de Madagascar, qui porte le nom de Nasy Hora.

Ces sont des herpétologistes du

Museum d'histoire naturelle de Munich qui ont fait cette découverte. Trois autres espèces ont été recensées au même endroit mais Brookesia micra bat le record.

Avouez qu'il est vraiment mignonnet celui-là.

REMPOTER DANS L'ESPACE

Régulièrement nous essayons de vous tenir informés d'expériences "jardinières" qui sont faites dans l'espace.

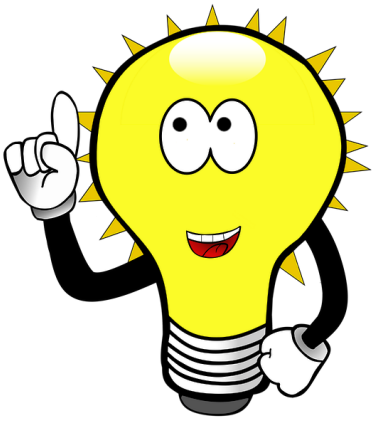
Après les semis de salades et de fleurs comme les zinnias, des tests sont faits sur le bouturage. Les boutures sont issues d'un figuier nain.

Pourquoi ce choix ? Simplement parce que c'est un végétal réputé pour être robuste et surtout qu'il supporte de grands écarts de températures, entre 4 et 28°C.

Les risques ? Dans l'espace, outre de très grandes variations de températures, il y a les écarts d'hygrométrie. Ce phénomène engendre le développement des pathogènes, c'est-à-dire des agents comme des virus ou des bactéries, qui entrainent des maladies. De plus on ne sait pas si dans l'espace les boutures seront capables de produire des racines.

L'objectif ? C'est toujours dans l'optique de produire de la nourriture pour les futures missions spatiales habitées allant à la conquête de Mars par exemple.

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



• Les oiseaux du jardin on les adore mais on apprécie nettement moins les pigeons qui se posent sans complexe sur le rebord de la fenêtre, du balcon…
Il y a une astuce très simple et 100% naturelle pour leur demander gentiment de passer leur chemin et d'aller se poser ailleurs.
Il suffit pour cela d'enduire les rebords avec du savon de Marseille. Tout d'abord il rend le support glissant mais surtout les pigeons détestent son odeur.

• Ceux qui possèdent un bassin, même petit, constatent qu'avec les chaleurs estivales l'eau devient rapidement verte. Ce phénomène est dû à un excès de nutriments. Bien sûr les plantes aquatiques oxygénantes vont aider à faire le travail. Mais vous pouvez aussi les soutenir en mettant dans l'eau un sac de toile empli de tourbe, il fera baisser le pH.

REDONNONS-LUI UNE PLACE DE CHOIX

Lorsqu'on parle de radis on pense de suite au **Radis rose** que l'on déguste simplement avec du beurre et du sel. Mais on oublie souvent le **Radis noir** qui pourtant a bien des mérites.

De nom latin Raphanus sativus Variété niger, il appartient à la famille des Brassicacées. Connu depuis la nuit des temps en Asie, il est arrivé en Europe dans le courant du 18ème siècle. Mais cette sous-espèce du radis est délaissée dans nos jardins.

Cru râpé comme des carottes ou cuit comme des navets le radis noir a une saveur un peu piquante incomparable. Il est très riche en vitamines et en sels minéraux.

Sa culture est identique au radis "traditionnel". Elle n'est pas compliquée, la seule exigence est d'effectuer des arrosages réguliers.

Les semis peuvent être faits tout l'été pour bien échelonner les récoltes.

UN TAPIS FLORAL ABONDANT, UTILE ET JOLI

Pensez au cours de l'été à faire des semis de **Myosotis**. C'est une petite plante que l'on trouvait autrefois dans tous les jardins.

De nom latin Myosotis il appartient à la famille des Borraginacées. Il est également appelé "Grosmillet", "Ne m'oubliez-pas", "Oreille de souris", "Regardez-moi" et "Scorpione".

Il est très facile de culture. Certains le trouvent envahissant avec ses semis spontanés. Mais cet inconvénient est un avantage lorsqu'on veut faire un beau tapis floral dans une rocaille par exemple.

Pour changer des classiques variétés bleutées n'hésitez pas à adopter des myosotis roses. Très lumineux ils subliment les parterres et les bordures avec une couleur rose intense.

Un autre avantage ? Oui, les myosotis plantés au pied des framboisiers protègent ces derniers des vers.

ACIDE MAIS DELICATE

En pleine terre ou en pot, laissez une petite place à l'**Oseille**.

De nom latin Rumex acetosa, elle appartient à la famille des Polygonacées. Elle porte de nombreux surnoms, selon les régions, comme "Grande Oseille", "Oseille Commune", "Oseille des Prés", "Surelle", "Surette" et "Vinette".

Cette aromatique est connue depuis l'Antiquité et plus particulièrement par les égyptiens qui avaient découvert ses vertus médicinales. En Europe c'est surtout au Moyen-âge qu'elle a pris son essor.

Ce qui fait son charme, c'est son petit goût acide qui agrémente avantageusement de nombreux plats comme les omelettes ou les sauces. Elle est extrêmement riche en vitamines et oligo-éléments.

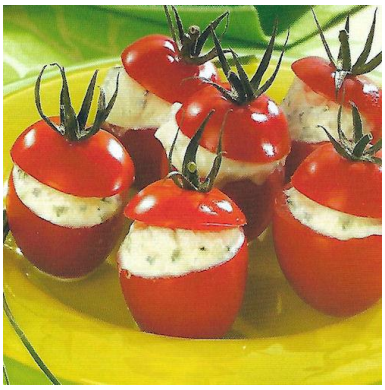
C'est une plante vivace qui demande peu d'entretien et qui se récolte au fur et à mesure des besoins pendant de longs mois.

Certaines variétés sont aussi décoratives comme la "bloody dock", surnommée la "sanguine" qui a des feuilles vertes rayées de rouge sang.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

VOIR PAGES SUIVANTES

TOMATES FROMAGERES



Rapides à préparer les tomates fromagères peuvent se servir à l'apéritif, dans un lunch, en entrée…
Elles sont vraiment rafraichissantes et goûteuses.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 15 Minutes.
Temps de Cuisson : Sans.
Temps de Repos : 30 Minutes au réfrigérateur.

Ingrédients :

16 tomates cocktail
100 grammes de fromage blanc
100 grammes de ricotta
1 échalote
1 gousse d'ail
Quelques brins de ciboulette
1 cuiller à soupe d'huile
1 cuiller à soupe de jus de citron
1 pincée de piment d'Espelette
Sel et Poivre

Préparation :

Peler la gousse d'ail et l'écraser.
Peler l'échalote et l'émincer.
Rincer la ciboulette sous l'eau froide et la ciseler. Il en faut l'équivalent de 2 cuillers à soupe.
Laver et essuyer les tomates. Découper sur chacune un chapeau et les mettre de côté.
Evider les tomates à l'aide d'une petite cuiller. Il faut agir délicatement pour ne pas percer la peau.
Mettre tous les ingrédients (sauf les tomates) dans un saladier et bien mélanger à l'aide d'une fourchette.
Remplir les tomates avec cette préparation puis les refermer avec les chapeaux.
Entreposer pendant environ 30 minutes au réfrigérateur.

Conseils et Suggestions :

Ne pas jeter la pulpe des tomates mais l'utiliser pour agrémenter des pâtes par exemple.

BROCHETTES MARINEES

Ces brochettes de bœuf sont toutes en saveur.
La sauce sucrée/salée rehausse la saveur de la viande et le poivron a la saveur de l'été.

Recette pour 4 Brochettes.
Temps de Préparation : 15 Minutes
Temps de Cuisson : 3 à 8 Minutes.
Temps de Repos : 20 Minutes à l'air ambiant.

Ingrédients :

450 grammes de romsteck
1 poivron jaune
1 orange non traitée
1 petit morceau de gingembre frais (3 ou 4 centimètres environ)
16 feuilles de laurier
3 cuillers à soupe de miel
2 cuillers à soupe de sauce soja
1 cuiller à soupe d'huile

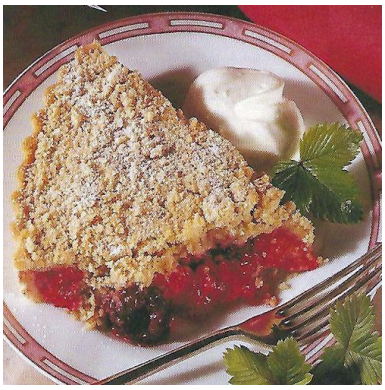
Préparation :

Laver le poivron, l'essuyer et le couper en cubes.
Laver l'orange et récupérer son zeste avant de le râper.
Peler le gingembre et le râper.
Couper la viande en cubes.
Dans un salade mettre le gingembre, le zeste d'orange, la sauce soja, le miel et l'huile.
Ajouter la viande à cette marinade en mélangeant. Laisser reposer pendant une vingtaine de minutes.
Répartir les cubes de viande sur les brochettes en alternant avec des cubes de poivron et des feuilles de laurier.
Si la cuisson se fait traditionnellement sur le barbecue elle peut également être faite avec le gril du four.
La cuisson varie entre 3 et 8 minutes selon les goûts (bleu, saignant, à point ou bien cuit).

Conseils et Suggestions :

Il est toujours conseillé de faire tremper les brochettes en bois pendant une trentaine de minutes dans de l'eau froide avant de mettre les ingrédients dessus.
Pour une saveur moins forte, il est possible de réduire la quantité de laurier.

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES



Les fruits rouges doux et fondants font un contraste avec le croustillant du crumble.
Un dessert qui régale aussi bien les petits que les grands.

Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 30 Minutes.
Temps de Cuisson : 40 Minutes.
Temps de Repos : 30 Minutes au réfrigérateur.

Ingrédients :

450 grammes de fruits rouges mélangés (cassis, fraises, framboises, mûres…)
75 grammes de farine
70 grammes de beurre (50 + 20)
50 grammes de cassonade
4 cuillers à soupe de poudre d'amandes
Sucre glace

Préparation :

Beurrer un moule à manqué. Y mettre la poudre d'amande et tapotez le moule en le tournant pour que la poudre se répartisse dans le fond et sur les côtés.
Mettre au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes.
Faire préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6/7).
Couper le beurre en petits dés.
Mélanger la farine et le beurre avec les doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter alors la cassonade.
Répartir les fruits dans le moule à manqué et les recouvrir avec la préparation.
Mettre dans le four pendant 40 minutes.
Servir chaud après avoir saupoudré de sucre glace.

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : **FORMULAIRE** ou encore ici : **FORMULAIRE**

Homejardin, ce sont aussi et surtout:

- Un espace **JARDIN**

- Un espace **LOISIRS**

- Un espace **ARCHIVES**

- Un espace **FORUM**

Les photos de cette newsletter ont été empruntées, outre homejardin, à :

http://www.nbair.res.in/insectpests/
http://markscherz.tumblr.com/
http://harmonyhealthcentre.ca
http://traiteurlacuisinedantan.com/
https://fr.wikipedia.org/
https://pixabay.com/

Nous les remercions chaleureusement.

Retour au sommaire

Rendez-vous le 15 septembre, et merci pour votre confiance.