

Réunion des Jardiniers de France-Pays des Olonnes

6 février 2023

Présents : 39

Actualités :

-Restaurant 34 présents ; les photos sont sur le site.

-Terra Botanica : mardi 23 mai. Visite commentée le matin, libre l'après-midi. 40 euros environ comprenant le car et l'entrée du parc.

-Bazoges en pareds, jardin médiéval, donjon, musée, covoiturage, le vendredi 5 mai.

-Landeveille, le jardin de la Roblinière, jeudi 6 juin matin, covoiturage.

Premières inscriptions à la réunion de mars, pour les 3 sorties.

-Fête de l'association le dimanche 30 avril : pensez à préparer des plants pour le troc.

-Conférence « Passion de jardin en littérature », le 8 mars, à 18h15, à la Gargamoëlle.

-Artisan affûteur, rémouleur : Frédéric Tessier, 06 88 06 17 41, affubocage@gmail.com

Le samedi il est à Leroy Merlin de la Roche.

Travaux du mois :

Potager :

PREPARER LE POTAGER

- Préparer le terrain pour les semis précoces et les nouvelles plantations.
- Mettre en place les nouveaux abris : réchauffer la terre avec des tunnels.
- Etablir une liste de ce que l'on veut récolter et préparer le plan du jardin pour le printemps.
- Vérifier le stock de graines.
- Dégermer les pommes de terre à consommer et mettre à germer celles pour la prochaine saison.

COMMENT GAGNER DE LA PLACE

- Plats-bandes d'1,10 m de largeur.
- Plantes ayant des cycles différents : radis et carottes, chicorées et choux, oignons et laitues.
- Opter pour la culture successive : cultiver en continu des légumes au même endroit.
 1. Semis d'épinards en mars.
 2. Plants de tomates en mai.
 3. Plants de choux en septembre.
- Cultiver à la verticale : haricots grimpants, tomates, courges, concombres...
Des potagères de petites tailles peuvent être cultivées à leurs pieds.
- Culture hors-sol pots ou bacs : à réserver aux légumes qui ne prennent pas trop de place. (radis, salades, épinards, aromates...).

ASSOCIATION DES LEGUMES

Créer un brouillage olfactif, le mélange d'odeurs perturbe le prédateur qui finit par s'éloigner.

Oignons/carottes par exemple pour éloigner leurs mouches spécifiques.

- Protéger les plantes du soleil d'été ou des vents.
 - Salades d'été à l'ombre des haricots à rames.
 - Betteraves sous les tomates ou sous les aubergines.

SEMIS - PLANTATIONS

- Semis en pleine terre : ciboulette, fèves, épinards de printemps, pois (grains lisses), persil, roquette.
- Semis sous abri : carottes et navets primeurs, laitues de printemps, radis, poireaux d'été.
- Démarrer les semis à chaud des espèces à croissance lente : tomates, poivrons, piments, aubergines et céleris branches.
- Plantation de pommes de terre nouvelles, ail rose, asperge, échalote, oignon blanc.
- Buttage des fèves semées à l'automne.
- Diviser la ciboulette, l'estragon, rhubarbe, l'oseille.

CONSEILS

- Ne travailler qu'en terrain ressuyé, non collant.
- Des gelées sont encore à craindre, rien ne presse.

- Intégrer les fleurs au potager : éloignent ou attirent les parasites (œillets d'inde, capucines...).
- Faire une rotation des cultures.

Vergers :

Traitement d'hiver :

-Bouillie bordelaise avant que les feuilles n'apparaissent (tavelure, cloque...). On peut remplacer par la bouillie nantaise : faire bouillir 100g de soufre, 50g de chaux, 5l d'eau.

-Pulvériser de l'huile blanche, avant l'éclatement des bourgeons (insectes, pucerons...).

-On peut badigeonner les troncs des arbres avec un mélange de cendre et d'eau.

Taille : pas pendant les gelées.

-Éliminer les branches froiteuses.

-Aérer le centre de l'arbre.

-Courber les branches trop vigoureuses.

-Tailler long les arbres trop vigoureux.

Laisser un bourgeon terminal.

-Pour les arbres peu développés, taille courte.

Travail du sol :

-Décompacter le sol au pied des arbres, apporter du compost, paillage. Pas d'azote qui favorise les pucerons, plutôt de la potasse pour les fruits.

Jardin d'ornement :

En février, les jours allongent petit à petit, les plantes vont profiter d'un peu plus de luminosité et pour certaines, commencent à sortir leurs jeunes pousses. Pourtant l'hiver n'est pas terminé et il faudra garder un œil sur le thermomètre. Profitons des belles journées pour entretenir le jardin et bien observer l'état de nos végétaux après la période de gel que nous venons de subir.

« Le dernier jour de février doit laisser le fossé comblé »

« Mieux vaudrait voir un voleur au grenier qu'un homme en chemise en février »

- Les **1ers bulbes** font leur apparition. Petit rappel : quand un bulbe est défleuré, il est bon de couper la tige florale mais laisser les feuilles jaunir et se dessécher afin de les nourrir pour les futures floraisons. Laisser tranquilles les petits bulbes comme crocus, muscaris...

-Continuer à **nettoyer les massifs de vivaces** défraîchis après les gelées. Surtout ne pas se précipiter pour tout arracher. Retirer simplement les feuilles brunies et molles, les adventices. Passer le croc pour casser la croûte qui aura pu se former. Faire un apport d'engrais organique et maintenir les paillis en place pour le moment.

- Après un épisode de froid intense et sec, il est bon de **surveiller l'arrosage** de vos plantes persistantes : rhododendrons, nandinas, houx, camélias et leur apporter un peu d'eau si besoin. Ne pas les noyer (un doigt).

- **Vivaces**: Diviser les touffes d'agapanthes et d'asters. Nettoyer le feuillage des hémérocailles en prenant garde aux jeunes pousses qui repartent.

- Tailles :

Pour **les arbustes**, les élaguer après leur floraison dans le courant du printemps. En ce moment, ôter ce qui gêne pour certains et pratiquer une taille de formation pour d'autres.

Recéper les noisetiers, seringat, spirées, cornouillers blancs qui vieillissent mal, en les coupant au ras du sol. Ne pas le faire tous les ans. L'idéal étant de couper un tiers des plus vieilles branches chaque année. Aérer vos **arbustes et fruitiers** en pratiquant une légère taille de transparence. Elle profitera aussi aux petites plantes du dessous.

Supprimer les fleurs fanées ou fruits momifiés, les tiges gelées ou sèches.

Débuter la taille des arbustes à floraison estivale à partir de mi-février. Ils fleurissent sur la pousse de l'année. Par exemple, tailler vos hibiscus rustiques (althéas), cela leur permet de garder de belles proportions. Raccourcir tous les rameaux secondaires en coupant au-dessus du 2^{ème} ou 3^{ème} œil se dirigeant vers l'extérieur. Idem pour les buddleias, les lavatères arbustives.

Tailler **les clématites** à floraison estivale ou automnale. Tailler court pour renforcer le plant, le ramifier et toujours au-dessus d'une paire de bourgeons

Pour **les hortensias** : couper les tiges portant des fleurs fanées. Pour **les hydrangéas**, raccourcir les branches de moitié ou d'un tiers selon le besoin. Pour les **quercifolias** et les **aspéras**, couper les tiges de moitié pour aider à la ramification. Pour les **serratas**, couper uniquement au-dessus du 3^{ème} bourgeon, les tiges ayant fleuri ; bien que de temps en temps on puisse couper à ras une vieille tige afin de favoriser la pousse d'une nouvelle.

Pour **les haies, les topiaires** : taille drastique si vous formez vos topiaires.

Pour les verveines de Buenos Aires, les gauras et **autres vivaces**, couper court les tiges sèches.

Rosiers :

- Tailler toujours au-dessus d'un œil tourné vers l'extérieur. **Supprimer les gourmands** aux pieds des rosiers, tout ce qui pousse sous le point de greffe.
- Pour les **buissons remontants**, nettoyer ou conserver 5 à 7 branches, supprimer les plus vieilles à la base.

Pour **les buissons non remontants**, ne pas y toucher pour le moment, c'est après la floraison qu'il faut tailler.

Pour **les grimpants remontants**, coupez à 15cm toutes les ramifications sur les branches principales que vous aurez palissées et arquées.

Pour **les grimpants non remontants**, ne tailler qu'après la floraison d'été.

Les lianes n'ont pas forcément besoin de taille.

La taille se fera plus ou moins courte selon la vigueur de la plante. Elle sera plus sévère chez un sujet poussif.

Pour **les sous-arbrisseaux** : romarin, le thym, l'hélichryse, la sarriette, la santoline, hysope, lavande, tailler de préférence en mars, juin ou septembre en prenant soin de garder des feuilles vertes d'où partiront les futurs rameaux.

Tailler la glycine avant la floraison. En été, tailler les nouvelles pousses gênantes.

Rabattre à la cisaille les chaumes des grandes **graminées** caduques. Tels que calamagrostis, miscanthus et molinies, avant que les nouvelles tiges ne sortent. Ces déchets de taille constituent un excellent paillage. Certaines ne se taillent pas comme les fétuques bleues, les laîches (carex) elles se peignent.

Recycler vos déchets de taille au compost ou les broyer pour en faire un paillis. Après la taille, faire un apport d'engrais organique complet. Penser à désinfecter les outils entre chaque taille.

Pelouse : Attention à ne pas tondre trop tôt et trop ras, cela favorise l'apparition des adventices. La tonte tasse le sol et risque de porter préjudice à la petite faune du sol qui ne pourra pas se protéger des intempéries. Si cela vous gêne vraiment, vous pouvez retirer la mousse à l'aide d'un râteau scarificateur. Mettre ces déchets au compost. Si vous êtes envahis de mousse, votre terre est peut-être trop acide, dans ce cas faire un apport de dolomie.

-**Semer les vivaces** qui ont besoin de froid pour germer : ancolies, pois de senteur, digitales et des annuelles comme les pavots de Californie.

-**Plantation** : dernier mois pour la plantation de végétaux à racines nues. **Planter les conifères** en ce moment pour une bonne reprise de la végétation. **Installer un lilas des Indes** dans votre jardin, jolie floraison juin-juillet, résistant à la sécheresse, surveiller tout de même l'arrosage la 1^{ère} année de plantation.

-**3 vivaces résistantes aux températures caniculaires**. Elles tiendront compagnie aux gauras, verveines de Buenos Aires et graminées, stipas tenuifolia et pennisetum. Elles demandent un terrain drainé et une exposition ensoleillée : **Armoise arborescente** artémisiapowiscastleau feuillage persistant aromatique argenté, hauteur 80cm, rustique à -15°. **Achillée millefeuilles** achilléamillefoliumTerracotta, **Valériane centranthus**ruberCoccinéus, 70cm, teinte lie-de-vin.

HAMAMELIS ou NOISETIER DE SORCIERE

L'Hamamelis fait partie des Hamamelidaceae qui comprend 5 espèces : 3 d'Amérique du Nord, 1 du Japon et 1 de Chine. Les Loropétalums et les Parotias (arbres de fer) en font partie.

L'HAMELIS est un arbuste ornemental caduc de **taille** moyenne, à croissance lente, adapté aux petits jardins. Sa hauteur à taille adulte peut atteindre 3 ou 4m, son port est étalé en V. Il n'exige aucune taille particulière et est résistant au gel à -25°.

La plantation est conseillée en période de mars à octobre, en sol humifère, profond, argilo limoneux, riche en humus, plutôt au soleil doux ou mi ombre. A planter dans un mélange de terre de jardin, de terre de bruyère et compost en faisant attention à ne pas enterrer le collet. Faire tremper le plant au moins ½ h dans l'eau avant la plantation. Il aura sans doute besoin d'arrosage les premières années. On peut éviter le dessèchement par paillage ou par des couvre-sol (Sarcococca, daphné, hellebore, houx, etc.). L'idéal est de le placer près de la maison pour profiter de son parfum et de sa couleur ou bien dans un endroit très visible pour ses coloris d'automne extraordinairement flamboyants.

Cet arbuste ne se plaît pas en **situation** trop chaude, très sèche ou en terre calcaire. Il a besoin de soleil en hiver donc il vaut mieux éviter de le placer près de résineux qui lui feront de l'ombre.

Sa **floraison** a lieu sur le bois dépourvu de feuilles en février-mars. Les fleurs en forme d'araignées de couleur jaune-orangée de 3/4 cm sont parfumées. De nouvelles obtentions sont plus rouges ou plus roses.

CONSEILS :

Hamelis (x) intermedia Arnold Promise et Hamamelis (x) intermedia « Aurora ».

Ils sont de couleur jaune, tous 2 primés par la Royal Horticultural Society of England, considérés « valeurs sûres », « Meilleures plantes » pour leurs nombreuses qualités : fleurs de 4cm durant 4 à 8 semaines, parfum, beau feuillage s'embrasant en automne.

UTILISATION :

L'Hamamélis est utilisé en phytothérapie et en cosmétique (Vidal). Les Amérindiens les utilisaient comme veinotonic pour soigner les varices, hémorroïdes, contusions, entorses, inflammations locales de la peau. Le tanin de l'écorce et des feuilles (8 à 12 %) aurait des effets astringents, anti-inflammatoires, hémostatiques.

Conférence sur la tomate :

La tomate, inconnue dans le vieux monde jusqu'au 16ème siècle et encore très peu consommée pendant la première moitié du 20ème est devenue le légume vedette aussi bien en culture que dans nos jardins.

PETITE HISTOIRE DE LA TOMATE

1519 Découverte au Mexique par Hernan CORTEZ
TOMATL en Aztèque (physalis), dérivé en TOMATE par les espagnol.

1544 Entrée en Italie et en Espagne.
1ere évocation par Andréas MATTHIOLI:
Pomodoro (jaune) Pomme d'amour (aphrodisiaque).

1731 Philippe MILLER (bot.écossais) la reconnaît comestible. On lui attribue son appellation Lycopersicum (pêche de loup) esculentum (comestible).

1778/1785 Plante potagère dans le catalogue Vilmorin-Andrieux et consécration comme légume dans " Le Bon Jardinier" qui décrit "des grosses et des petites"!

1790 Arrivée à Paris au son de " la marseillaise.

Au XIXème siècle :

Retour en Amérique, grand boum de la tomate.

Premières variétés industrielles.

Début des recherches sur les hybrides.

Au XXème siècle: explosion de la consommation à partir de 195.

1957 Premier hybride F1 : Fournaise de Vilmorin.

1971 Heinz: première variété pour récolte machine (essor de l'industrie).

1987 Première mise en marché de la tomate grappe.

1994 Première variété transgénique par Calgène (échec).

Au XXIème siècle: 2012 décodage du génome de la tomate.

.....UN PEU DE GENETIQUE

Génome de la tomate

12 chromosomes (46 chez l'humain)

35.000 gènes (21.000 chez l'humain)

Séquençage: ordre, orientation et localisation de chaque gène qui conduit à une accélération de la sélection et aux possibles manipulations.

CLASSIFICATION

POUR LE BOTANISTE

Famille : Solanacées

Genre: solanum

Espèce: solanum lycopersicom

POUR L'ASTROLOGUE

Genre féminin

Elément Eau

Signe: Vierge (amour et argent!)

...AU FAIT LA TOMATE : UN FRUIT OU UN LEGUME ?

Fruit; se forme après fécondation et contient des graines, la tomate est une baie.

Légume; pas de définition botanique, partie comestible d'une plante potagère (mettre au pot).

L'EXPLOSION DE LA GAMME CULTIVEE

Plus de 12000 variétés recensées dans le monde, 4000 au catalogue européen, 600 en France

Les ressources génétiques sont maintenues dans les Ets publics (Inrae Avignon) ou privés (cultive ta rue: 3000/La Bourdaisaire 600).

La Segmentation; les tailles, les formes, les couleurs, les goûts, les utilisations culinaires...

ET DANS NOS JARDINS.....

QUELLES VARIETES FAITES-VOUS?

Rondes : Fournaise, Montfavet, Saint Pierre, Paola (serre froide) Lemon boy (jaune).....

Côtelées anciennes: Coeur de boeuf, Rose de Berne, Noire russe, Ananas, Supersteak (automne)

Grappes: dans les différents types

Cocktails: Black cherry...

Cerises: Sweet baby, Coeur de pigeon, Aligoté (F1)

IDENTIFIER SES BONS CRITERES: période de production, précocité, type, couleur, goût...se faire plaisir

S'APPROVISIONNER AU BON ENDROIT: Jardineries, Maisons spécialisées, Foires aux graines.

FAIRE SES GRAINES

Un plaisir, pas une panacée

Prélever sur plusieurs fruits (dégénérescence)

Trempage-Séchage -Etiquetage

PRODUCTION MONDE

190 millions de tonnes sont produites par année sur 5 millions d'ha

Chine	65 Mt	sur 1,1 Mha	6kg/m ²
-------	-------	-------------	--------------------

Inde	21	0.8	2
------	----	-----	---

USA	13	0.13	10
Turquie	12	0.18	7

PRODUCTION EUROPE

17 millions de tonnes

Italie 5 Espagne 5 Portugal-Grèce-France-Roumanie-Pays-Bas 1

Les types de cultures et les rendements sont très variables: de quelques kg/m² en plein-champ à 100kg/m² en serres éclairées aux Pays-Bas.

FRANCE:

	FRAIS	TRANSFORME	TOTAL
Surface (ha)	2500	2100	4600
Volume (t)	650.000	165.000	815.000
Consommation	850.000	1.200.000 *	2.050.000
	15kg/Hab.	18kg/Hab	
Bio	4500t sur 75ha		
Importation	1.200.000T		

Production jardins estimée de 200.000 à 400.000t...de la marge pour les jardiniers!

*équivalent frais.

COMPOSITION (en %)

Eau	95
Matières sèches totales	5
Matières sèches solubles	79
Sucres (glucose, fructose)	55
Acides (citrique, malique)	12
Sels minéraux	7
pigments, comp.volatils, vitamines (C,b,k,e)	
Matières sèches insolubles (cellulose, pectine)	21

Une réelle valeur nutritionnelle.....et des recettes par centaines!

LA QUALITE DE LA TOMATE

La qualité agronomique: productivité, résistance aux maladies, adaptation aux types de culture.....

La qualité commerciale: homogénéité, couleur, fermeté, tenue....

La qualité organoleptique: intérêt nutritionnel et goût.

Le goût :

- Dépend surtout de la variété, la période de production, le stade de récolte
- Composantes du goût: Texture, Saveur, Arômes
- L'analyse sensorielle: outil d'aide au choix variétal et aux sélectionneurs

Les différentes qualités sont elles réconciliables au moyen de la génétique moderne? Pas gagné....

.....en attendant cultivons nos tomates!

Prochaine réunion le 6 mars.

