

Réunion des Jardiniers du Pays des Olonnes

8 avril 2024

Présents : 58

Actualités :

- Fête des Jardiniers : dimanche 28 avril, espace Jean de La Fontaine, Olonne.
- Floralies : mardi 21 mai après-midi, RV 13h parking Olonne Espace, covoiturage 5 euros pour les passagers.
- Fête des plantes de l'Asphodèle : samedi 20 avril, La Roche sur Yon.
- Pépinières Lemaître : samedi 27 avril, Carquefou, exposition d'azalées.
- RV des passions : samedi 20 avril, 10h-18h salle Audubon, Les Sables.
- Fête des plantes : du 26 au 28 avril, St Jean de Beauregard 91.

Travaux du mois :

Potager :

- « La terre est encore fraîche » et « humide !! »
- Ne pas vouloir se lancer dans plein de choses et être ensuite débordé (surveiller les escargots et limaces...). Ne pas être trop pressé, mais on peut « oser ».

Diapo 1 : nettoyage sélectif ; poursuivre le désherbage en décidant de conserver des plantes utiles pour la diversité de nos jardins, pour participer à l'amélioration du sol, attirer les auxiliaires et apporter plus de couleur, de formes, d'odeurs ...Images de bourrache, moutarde blanche, luzerne

Diapo 2 : suite aux intempéries, consolider les tuteurs par exemple aux framboisiers.
Ici, sur moins de 2 m², la production sera de plusieurs kg de fruits.
Culture facile et peu onéreuse si la plante se plaît à cet endroit !!!

Diapo 3 : dès à présent et jusqu'aux chaleurs, les différentes variétés de menthe peuvent être cueillies régulièrement, être séchées et conservées pour la consommation sur l'année.

Céleri frais (ici un plant rescapé ?) et persil agrémenteront nos plats.

Diapo 4 : la poirée ou blette ou bette ici à « cardes blanches » (cardes blanches et feuilles se cuisinent généralement séparément). On cueille les feuilles en choisissant les plus grandes extérieures pour qu'entre chaque cueillette de nouvelles feuilles puissent repousser. Ne conserver qu'une seule tête par pied, espacé d'au moins 40 cm en tout sens. Semez en tout début de printemps : récolte mai à octobre. Semez ou plantez été : récolte en fin d'automne et début de printemps.

Il existe d'autres types de blettes pour diversifier la culture de ce légume dont quelques pieds suffisent dans un potager.

Oignons et échalotes plantés le 11 novembre dernier peuvent être prélevés progressivement pour faire de la place aux plants de fraisiers voisins !!!

Petits pois rond, mis en terre le 20 novembre dernier, annoncent une dégustation en fin de mois !!!

Plants de salade mis en pleine terre sous abri le 23 mars se développent rapidement grâce aux rayonnements actuels.

Diapo 5 : nombreux semis possibles en avril, voir liste de quelques propositions non limitatives.

« Pour les réunions de mai et juin , je sollicite le concours de deux ou trois d'entre vous pour écrire et préparer l'intervention « potager » à plusieurs voix à partir de nos jardins, expériences et attentes , merci de me contacter en fin de réunion ».

Verger :

-Traitement possible à base d'huile essentielle de sarriette ou à l'huile végétale mélangée à un peu de liquide vaisselle et de l'eau.

-Contre la cloque du pêcher, traitement à la bouillie bordelaise, à l'automne, à la chute des feuilles. Sinon maintenant, enlever les feuilles cloquées.

Jardin d'ornement :

Hâle de mars, pluie d'avril et rosée de mai remplissent les caves et les greniers (Berry et Bourbonnais).

La semaine dernière, les grenouilles chantaient et aujourd'hui, le coucou est arrivé. C'est le printemps ! Durant ce mois d'avril, le labeur ne manque pas. Quand le soleil nous fait de l'œil, courons au jardin, quel bonheur !

SORTIR LES POTEES FRAGILES :

En avril on peut commencer à sortir les pots que nous avons stockés en serre froide, bien sûr en fonction du temps, s'il ne gèle pas ou si le soleil n'est pas trop fort.

Rempoter les plus anciennes, pour d'autres, surfer les pots. Cela leur donnera de la vigueur pour démarrer la saison.

TAILLE :

Si vous possédez des sauges arbustives, c'est le moment de les tailler. Retirez les branches sèches et coupez les autres d'un tiers environ en essayant de créer une belle forme. Idem pour les gauras, les verveines de Buenos Aires. Réduire les rameaux de la bignone afin d'éviter qu'elle envahisse tout.

Tailler les arbres et arbustes défleuris : mimosas, forsythias, certains camélias trop expansifs (taille douce), la viorne de Bodnant.

Profitez des tailles pour bouturer vos arbustes.

PLANTATIONS

Planter les bulbes à floraison estivale et automnale à partir de fin avril, sinon vous pouvez démarrer les dahlias en caissette ou en pot dans votre véranda ou en serre. Planter les glaïeuls, essayer le glaïeul d'Abyssinie (Acidanthera) parfumé, hauteur 80cm, les alstroemères ou lis des Incas, les Cannas, les cosmos chocolat vivaces, les crinoles, les tulbaghias ou ails d'Afrique du sud, les agapanthes. La plupart peuvent rester en terre avec une protection hivernale (paillis) ou bien être placées en pot sur votre terrasse ou balcon.

Continuer la plantation des vivaces et arbustes tels que les valérianes, molènes, sédums, gauras, verveines de Buenos Aires, les cistes, phlomis ou sauges de Jérusalem, véroniques arbustives, sauges arbustives, pittosporum, grévilléas, callistemons ou rince-bouteille ... ne craignent pas la sécheresse et aiment les expositions ensoleillées. Planter les clématites.

SEMIS :

Semer les annuelles en place : soucis, tagètes, tabacs d'ornement, belles de nuit, nigelles de Damas, centaurées, alysses odorantes, pavots ...

Grimpantes : Cobée, capucine, haricot d'Espagne, ipomée : faire tremper les graines avant le semis.

Les semis peuvent être effectués à l'abri en cas de persistance de temps froid ou terre trop humide.

Période propice pour semer le basilic en caissette, il sera maintenu en serre chaude.

SEMIS SPONTANES : Les repérer et si besoin les déplacer ou repiquer en pots pour le troc.

Les plantes qui se ressèment facilement : Acanthe, alchémille, ancolie, fenouil, bouillon blanc (molène), nigelle, panicaut (eryngium), valériane, cerinthe major, alysse odorante

AUTRES TRAVAUX : Continuer à désherber, ameublir la terre, apporter compost, paillis.

Supprimer les fleurs fanées des bulbes de printemps, laisser jaunir le feuillage pour nourrir le bulbe.

Diviser certaines plantes : par exemple les grosses touffes d'alstroemères, les agapanthes.

Préparer des tuteurs pour les tiges hautes des dahlias, pivoines et grands asters.

PLANTES D'INTERIEUR :

C'est le bon moment pour repoter toutes vos plantes d'intérieur. Repoter celles qui sont à l'étroit dans leur contenant. Surfacier les grosses potées en rapportant du terreau neuf. Reprendre progressivement l'apport d'engrais.

L AIL DES OURS (Allium ursinum) :

Il est appelé ainsi parce que dans les Pyrénées, les ours qui sortaient d'hibernation se jetaient dessus. Cette plante se développe sous les bois, à l'ombre, dans un sol gorgé d'eau pour former de vastes tapis de feuilles vertes puis de fleurs blanches. Leurs bulbes supportent très mal la dessiccation du sol, ils se dégradent avec la sécheresse. Donc il est préférable de les acheter en godet dans un magasin ou de semer les graines moins sensibles. Vous pouvez en planter chez vous dans un endroit très humide, voire recouvert d'eau ou encore en pot contenant une réserve d'eau, placé à l'ombre.

Pour différencier l'ail des ours du muguet, il suffit de plier une feuille et de sentir son odeur fortement aillée. Plante condimentaire par excellence, s'utilise dans les plats en assaisonnement ou en pesto.

FABRICATION DES PURINS :

Ils peuvent servir en tant que fongicide, fortifiant, stimulant pour la flore microbienne, insectifuge... Quelque soit la plante utilisée, les proportions sont identiques : 1 kilo de feuilles fraîches pour 10 litres d'eau de pluie. Remuer la préparation tous les jours. La préparation est prête quand il n'y a plus de bulles de fermentation. Filtrer. Cette préparation se conserve environ une année dans un bidon à l'abri de la lumière et de la chaleur. Le produit s'utilise dilué à 5% pour la pulvérisation et à 10% en arrosage.

RECETTE DE LA GELEE D'OR - l'Ami des jardins, avril 2024.

- Appelée « Cramailotte » en Franche Comté.
- 400 belles fleurs de pissenlit dont on ne garde que la partie jaune.
- Les mettre à tremper dans 0,5 litre d'eau avec 2 oranges et 2 citrons bio, coupés en tranches fines.
- Faire cuire 1h, puis filtrer le jus. Ajouter du sucre avec le jus (à raison de 1kg par litre de jus), remettre à cuire pendant au moins 30mn.
- Mettre en pot cette belle gelée d'or, très riche en vitamines et antioxydants, excellente au goût et très efficace contre les maux de gorge.

Conférence sur la fraise par Michel et Thierry.

Prochaine réunion le lundi 6 mai.