La feuille d'Horti

Bulletin de la **S**ociété des **H**orticulteurs **A**mateurs de **N**antes et **R**égion

N° 300 - OCTOBRE 2019

Un jardinier qui sabote une pelouse est un assassin en herbe.
RAYMOND DEVOS

Quels sont les fruits et légumes de saison cultivés en France au mois d'octobre ?

En Octobre, la fin de l'année approche et elle amène généralement avec elle le grand froid.
Cette période n'est pas favorable à de nombreux fruits et légumes... la liste commence à se réduire, pour ne laisser place qu'aux aliments résistants.
En Octobre, les pommes et les poires sont les reines côté fruits
Avec l'automne, le coing, les pommes et les poires seront parfaits pour faire des tartes et le potiron d'Halloween sera succulent en purée.

Ce sera aussi le moment d'aller cueillir des châtaignes sans oublier les noix qui seront aussi au rendez-vous en ce mois d'octobre.
Avec le froid et l'arrivée des châtaignes & autres noix, c'est la période idéale pour faire chauffer le four ! Ces deux produits accompagnent merveilleusement bien toutes sortes de viandes cuites au four.
Pour le reste, les terres françaises continueront d'offrir des figues, et les vignobles regorgeront de raisins.
Les légumes d'Octobre sont haut en couleur.
L'automne, c'est la saison des courges et autres courgettes par excellence, mais également de la citrouille du potiron et du potimarron. De quoi mettre un peu de couleurs dans vos plats !
Cependant, il est également nécessaire de dire au revoir à certains autres légumes, pas suffisamment résistants pour passer l'hiver... C'est le cas, par exemple, de l'artichaut et de la tomate qui disparaissent en Octobre, mais qui reviendront très vite pour garnir vos assiettes estivales !

UN PEU DE LECTURE

Petits fruits, délices du jardin bio, par Denis Pépin, éditions Terre vivante

Mmm ! Quels souvenirs, ces fraises ou ces framboises grappillées dans le jardin des grands-parents ! Les petits fruits offrent du bonheur à l'état pur ! D'entretien facile, très prolifiques, peu encombrants, ils nous régalent de leur saveur incomparable. Grâce à leur richesse en minéraux, en oligo-éléments, en vitamines, en antioxydants, leurs effets bénéfiques sur la santé sont inégalables. Très économique, leur culture est à la portée de chacun, sur un balcon, dans un jardin individuel ou partagé, si simple à réussir qu'il serait dommage de s'en priver. Découvrez dans cet ouvrage comment les choisir, les planter, les multiplier et les tailler. Pour chaque espèce sont précisés les caractéristiques de la plante, ses exigences, les différentes variétés parmi les plus résistantes et les meilleures, les conseils d'entretien, de taille, les maladies et les ravageurs spécifiques ainsi que les solutions préventives et curatives pour s'en prémunir. Au total, plus de 20 sortes de petits fruits qui permettent de transformer votre jardin en un petit paradis pour papilles gourmandes !

J'apprends à tailler mes arbres, par Alain Pontoppidan, éditions Terre vivante

Après un point détaillé sur la nature des arbres, l auteur explique les méthodes pour rajeunir, guider et améliorer 88 espèces fruitières et ornementales. Un guide pratique pour des arbres vivants.

Ces livres peuvent être empruntés à la bibliothèque

TROC PLANTES

Merci à vous tous de plus en plus nombreux à participer à nos échanges de végétaux.
Ce troc permet à chacun d'agrémenter son jardin ou de retrouver une petite plante perdue ou inconnue.
Il est toujours important d'apporter un maximum de sujets en pots et surtout de ne pas oublier l'étiquetage.
Pour une recherche particulière, Ne pas hésiter à s'inscrire auprès de Marie Hélène sur le carnet «je cherche je donne»
Bonne plantation

Les chrysanthèmes, fleurs de Toussaint

Les chrysanthèmes : 90% des ventes de Toussaint

Les chrysanthèmes représentent 90% des ventes de fleurs enregistrées sur cette période de la Toussaint par la profession, ce qui équivaut à 30 millions de fleurs vendues et 290 millions d'euros de chiffres d'affaires. Cela peut représenter autour de 20% du chiffre d'affaires annuel !

Comme la manne est importante, la concurrence est rude car chacun veut essayer de tirer une part intéressante du gâteau : les hypermarchés cassent les prix ce qui rend les choses plus difficiles pour les horticulteurs et les fleuristes. Ils doivent donc rivaliser d'imagination pour attirer des clients avec de nouvelles créations de chrysanthèmes.

Malgré cela, le chrysanthème étant associé aux morts, certaines personnes sont récalcitrantes à cette fleur et préfèrent, du coup, se tourner vers des plantes ornementales moins connotées, telles que la bruyère et le cyclamen, mais tout aussi résistantes aux frimas et pluies de l'automne.

Un autre phénomène de société ne va pas dans le sens d'un regain d'intérêt pour le chrysanthème, c'est le développement de la crémation. De plus en plus de français y ont recours ou souhaitent se faire incinérer lorsque la grande faucheuse passera : dès lors, aucun monument funéraire n'est à fleurir ou orner, le fleurissement reste limité en cas de crémation.

Petite histoire du chrysanthème

Le chrysanthème fut introduit en France en 1789 par Pierre Blancard (1741-1826), botaniste français et explorateur qui l'a ramené de Chine, pays d'origine de la plante.

Au Japon, la plante était associée au culte de l'empereur, et le chrysanthème symbolise le don de soi poussé jusqu'à la mort pour défendre le culte impérial.

En France, le chrysanthème s'est véritablement imposé dans les cimetières après l'hécatombe de la Première Guerre mondiale qui a rempli les cimetières de nos soldats tombés pour la patrie. Le chrysanthème fut adopté parce qu'il fleurit en automne, tout comme le gui et le houx s'affichent à Noël et à la Saint Sylvestre : "le symbole épouse la nature et se soumet à ses lois" comme l'a écrit Jean-Marie Pelt.

Avec l'apogée du chrysanthème, outre les cimetières, ce sont également les espaces verts et parcs publics qui se parent du dernier grand fleurissement de la saison, au cœur de l'automne.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Vannerie

18 & 25 octobre 2019 de 14 à 20 H

Art Floral : DANIELLE POMA **:** 02 51 80 82 49 & 06 30 33 97 60

Travaux de décoration de la section «dahlia» de 14 à 16 H au foyer logement du Port Boyer : les 16 & 30 octobre

Le SEVE n'a pas édité de programme.

LES BULBES DE PRINTEMPS

C'est le moment de planter les bulbes de printemps. Rien ne sert d'attendre, sauf à prendre des risques.

Préparez la terre avant d'acheter vos bulbes en décompactant la terre en profondeur. Les cailloux ne gênent pas les bulbes, les racines des arbres et arbustes non plus. En terre légère, prévoyez de les planter un peu plus profond que la norme. En terre lourde, plantez-les au contraire un peu moins profondément.

Ne manquez pas de repérer l'emplacement des bulbes et de noter leur nom quelque part.

Faut-il les diviser ? Les narcisses et quelques autres bulbes ont tendance à pousser en touffe et les bulbes du commerce peuvent se présenter en groupe de 2 à 4 bulbes accolés. Il est tendant de les séparer pour obtenir davantage de fleurs. Mais, si l'affaire est possible en théorie, cela se traduirait dans la pratique par une floraison maigre durant les deux ou trois premières années.

A ne pas faire

Apportez du fumier ou du terreau au moment de la plantation : la matière organique les fait immanquablement pourrir en automne. En terre pauvre, vous pouvez leur apporter un peu de terreau, mais au printemps seulement.

Arrosez : les bulbes n'ont pas besoin d'arrosage, sauf en pot ou en terre sableuse et après la floraison, par temps sec, donc rarement…

Placez sur une couche de gravier en terre lourde : cette fausse astuce encourage l'accumulation d'eau sous le bulbe durant l'hiver. Tulipes et jacinthes surtout en périssent.

Entreposez à l'humidité ou au chaud (ou pire les deux) : les bulbes doivent rester au sec et au frais car moisissure et dérèglement physiologique sont leurs deux principaux ennemis tant qu'il ne sont pas en terre.

PROCHAINES «FLORIMATINALES» : DIMANCHE 10 NOVEMBRE 2019

09 H 15	Accueil
10 H 00	Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles
10 H 30	Valérie Bouchet et J.M. Rauphie la statuaire dans les espaces verts nantais, à travers les cartes postales

La feuille d'Horti

bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

7 quai Henri Barbusse 44000 NANTES

Contact : shaner.fr - Téléphone : 06 22 20 18 87

Responsable de la publication le Président JEAN-CHRISTOPHE RIBES

Comité de rédaction le Conseil d'Administration

Société fondée en 1886 - Association Loi 1901 - Membre du COMITÉ DES FLORALIES—NANTES

LE COIN CUISINE

Terrine de champignons de Jacques et Régis Marcon
(6 à 8 personnes)

2 blancs de volaille coupés en petits morceaux (300 g), 300 g de girolles nettoyées avec précaution, 20 g de morilles sèches, 1 échalote, 1 pointe d'ail haché, 1 cuillère à soupe de persil plat concassé, 40 g de beurre, 3 dl de crème liquide, 1 verre de porto, 1 cuillère à café de vinaigre balsamique, sel fin et poivre du moulin.

1) Faire tremper 20 g de morilles sèches dans ¼ de litre d'eau tiède pendant 12 H afin de les réhydrater.
Conserver 2 blancs de volaille coupés en morceaux au réfrigérateur, sachant qu'ils doivent être bien froids lors de leur utilisation.
2) Peler et hacher finement 1 échalote. Egoutter les morilles réhydratées, réserver le jus de trempage.
Chauffer 20 g de beurre dans un poêlon, ajouter et faire suer sans coloration l'échalote, saler, remuer avec une spatule en bois. Déglacer avec 1 verre de porto, amener à ébullition, puis additionner le jus de morille et laisser réduire à l'état sirupeux sur feu doux. Incorporer ensuite 2 dl de crème liquide dans la réduction, donner une petite ébullition, retirer le poêlon de la plaque de cuisson, laisser la crème refroidir à température ambiante, puis l'entreposer au réfrigérateur.
3) Chauffer 20 g de beurre dans une poêle anti adhésive, commencer par saisir 300 g de girolles, bien remuer avec une spatule en bois, additionner ensuite et cuire les morilles, et ajouter 1 pointe d'ail haché. Déglacer en fin de cuisson avec 1 cuillère à café de vinaigre balsamique, saler, poivrer, éparpiller 1 cuillère à soupe de persil plat concassé, bien mélanger. Débarrasser ces champignons sur une assiette, les laisser refroidir à température ambiante, les recouvrir ensuite d'un film alimentaire et les entreposer au réfrigérateur.
4) Préchauffer le four à 150°, en position statique de préférence.
5) Fouetter 1 dl de crème liquide bien froide jusqu'à ce qu'elle tienne entre les branches du fouet tout en prenant soin qu'elle reste souple.
Préparer la farce de la terrine : (tous les ingrédients rentrants dans la composition doivent être bien froids). Mixer les morceaux de blancs de volaille, incorporer petit à petit la crème de champignons, saler. Débarrasser cette préparation dans un saladier placé dans un plus grand contenant des glaçons, y incorporer les girolles et les morilles, puis délicatement la crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement, saler et poivrer si nécessaire.
6) Prendre 1 terrine de + ou - 15 cm de longueur, 6 cm de largeur et 6 cm de hauteur. La chemiser de 2 épaisseurs de film alimentaire, la garnir de la farce en tassant bien, rabattre le film dessus. Placer cette terrine dans un bain-marie, amener l'eau à frémissement, couvrir, glisser dans le four préchauffé, et compter 40 minutes de cuisson à 150°C.
Une astuce pour vérifier la cuisson de la terrine : Y enfoncer au milieu la lame d'un couteau pointue, si cette dernière ressort sèche sans résidu de farce, la terrine est cuite.
Laisser tiédir la terrine de champignons à température ambiante avant de la démouler.
La détailler en tranches avant de la servir et de la déguster.

LA SANTE DES PLANTES

Ah !!! Les beaux papillons

Nous les admirons se parader avec leur belle robe et leur légèreté dans l'espace. En voletant de fleur en fleur, ils jouent le rôle de pollinisateurs. Ils sont admirables. Allongé dans un relax, on passerait notre temps à les suivre du regard. Mais voilà !!!!!! Ces charmants lépidoptères ne sont pas tous aussi utiles que ça et, surtout, causent des soucis à de nombreuses plantes. De vraies équipes nuisibles les attaquent ; on les appelle : les tordeuses, les défoliatrices. Il en existe 500 espèces. Ex : On connaissait : la chenille processionnaire des pins, la chenille des chênes communs, chez nous. la pyrale du buis, la tordeuse des pousses du pin, la défoliatrice du charme... Voilà que, maintenant, de nouveaux invités s'installent sur nos plantes : la chenille du géranium : Cacyreus marshalli, Epiphyas, la chenille du chêne vert en Ardèche (défoliatrice), les chenilles des tomates : Tuta absoluta (mineuse) et l'Helicoverpa armigera (noctuelle).
La lutte : elle est souvent compliquée, surtout sur les arbres, mais on va retrouver le mode opératoire semblable pour tous ces papillons :
1 - Le piège englué (plus comme détecteur).
2 - Supprimer les parties atteintes et les brûler ou bien refermer le sac plastique dans lequel vous avez mis les déchets et le laisser exposé au soleil (solarisation).
3 - Eliminer les sites de reproduction, destruction des adventices (datura, morelle noire, les repousses de tomates ou de pomme de terre.
4 - Le traitement à base de Bacillus thuringiensis (Bactérie qui tue les chenilles).
5 - Le piège à phéromone : il attire les mâles qui viennent se noyer : (ils sont idiots) ; on appelle cette opération : la confusion sexuelle.
6 - Installer des toiles insect-proof aux entrées de la serre.
7 - Lâcher de 2 auxiliaires : Macrolophus et trichogrammes achaeae en milieu fermé.

Les feuilles de mon géranium sont dévorées, mais on ne voit rien !!! ???

Un papillon venant d'Afrique du Sud depuis 1997 est bien ce parasite qui devient une vraie calamité chez nous, depuis l'année dernière. Il porte le nom de «Chenille du géranium» ou «chenille du brun du géranium» (Cacyreus marshalli).
Dégâts : le papillon pond sous les feuilles de nombreux œufs. Les petites chenilles vertes, de 5 mm, se confondent avec les nervures et se glissent sous la cuticule des feuilles pour dévorer le limbe. Elles s'intéressent également aux boutons floraux qui se déforment.
Période : on peut avoir jusqu'à 6 générations par an et, suivant les régions, elles peuvent se reproduire de janvier jusqu'à octobre.
Lutte : infos ci-dessus mais aussi un traitement naturel à base de pyréthre, ou d'ail, ou d'absinthe le soir de préférence. Bien humidifier les feuilles dessus et surtout dessous ; renouveler le traitement 3 fois. Les chrysopes semblent intervenir comme auxiliaires.

SUITE DE LA SANTE DES PLANTES

Les extrémités des pousses du pin se courbent et sèchent. Quelle en est la cause ?
Ce phénomène n'est pas nouveau, mais peut être qu'il s'amplifie avec l'évolution en matière de pesticides.
Là aussi, on a affaire à un papillon : le Rhayciona buoliana.
Symptômes : présence de petites masses de résine avec des déjections. Rameaux évidés, jaunissement des pousses en été et déformation des rameaux à partir de la base.
Le papillon dépose ses œufs en juin/juillet sur les bourgeons, ou à la base des aiguilles de l'année. Dès leur éclosion, les chenilles rongent les tissus des aiguilles ; début août, elles pénètrent à l'intérieur des bourgeons qu'elles vident de leur contenu avant de s'attaquer à un nouveau. Elles en détruisent plusieurs jusqu'à la fin octobre. Elles hivernent en général dans un rameau, en creusant une galerie médulaire, un peu en dessous d'un bourgeon évidé. Son activité reprend au printemps, aux dépens des nouveaux bourgeons.

Ah !!! les vilains papillons

LA PLANTE DU MOIS

Oh !!! on la connaît tous ; elle est généreuse par sa floraison, parfois presque toute l'année.
Le MANDEVILLA SANDERI ou DIPLADENIA SANDERI, nommé en l'honneur du diplomate et jardinier Britannique : Henri Mandeville (1773-1861).

Il se classe dans la famille des Apocynacées.
Originaire d'Amérique Centrale et du Sud, il croit surtout dans les forêts de la Serra Dos Argaos, près de Rio de Janeiro.
On va parler ici de la variété : «Scarlet Pimpernel». Ses belles fleurs sont les plus foncées, voire aussi brillantes, écarlates à gorge jaune et la durée de floraison peut s'étaler sur une longue période. En pleine terre, volubile, elle peut atteindre 3 à 4 mètres ; moins dans les contenants (jardinières).
Culture : d'origine tropicale, le Dipladénia apprécie néanmoins les climats tempérés sans gelées, ainsi qu'une situation ombragée en période estivale. Le sol doit être profond, riche et bien drainé ; l'été il demande de bons arrosages, l'hiver il faut limiter au maximum l'excès d'humidité car cela peut entraîner la pourriture des racines.
Multiplication : Par bouturage au printemps, dans un support de terre de bruyère très sableux et à l'étouffée.

Citation: chaque jour ne passant qu'une seule fois, chaque matin devrait être une joie

LES TRAVAUX DU MOIS D'OCTOBRE

Au potager
Dans le potager, les grandes manœuvres s'éloignent mais il reste pourtant des petites règles pour préparer l'année future ou emmagasiner des légumes pour passer l'hiver. En effet les jours raccourcissent, les nuits sont plus froides.
Récoltez les dernières tomates (même vertes) avant les éventuelles gelées Si les plants de tomates, que vous allez arracher en fin de mois, ont été attaqués par le papillon appelé «Tuta», il faudra les brûler ou les évacuer car ces insectes hivernent dans les résidus. On fera la même chose pour les tiges d'asperges qui, elles, sont parasitées par un petit coléoptère appelé «Criocère». De la même façon, récoltez en fin de mois les cucurbitacées ; les mettre en clayettes pour les hiverner dans une cave ou un local sec. Chaque fruit sera isolé du voisin pour éviter la contamination en cas de maladie. Récoltez les légumes-racines prêts à être entreposés en silos, après les avoir effeuillés (céleris-raves, betteraves, navets, radis noirs, etc...). Après les récoltes, ne laissez pas le jardin nu : semez des engrais verts (moutarde, graminées, trèfle etc...). Rappel : vous avez récolté des graines de différents haricots pour refaire vos graines ; Mettez les quelques jours dans le congélateur pour éliminer cet insecte : «la bruche ou ver du haricot». Pour d'autres, en mettant des feuilles de laurier-sauce dans les sachets, on obtient également de bons résultats. On peut encore réaliser différents semis ou des plantations : Ail rose, choux de printemps, fèves, les éclats de rhubarbe.

Au jardin d'ornement, balcons-terrasses
Arrachez, videz, nettoyez toutes les plantes qui ont terminé leur floraison et qui ne passeront pas l'hiver ; remplacez-les avec des bisannuelles et des tulipes. Rempotez, hivernez les plantes fragiles pour les abriter. Les feuilles des arbres vont tomber ; utilisez-les pour protéger les souches de dahlias après la taille. Nettoyez, divisez les vivaces et protégez les souches également avec des feuilles. Vous allez jouer du râteau pour ramasser toutes ces feuilles. Voici un bon exercice.

Au verger
Les projets de plantation sont arrêtés. Avec les premières pluies de l'automne, le sol devient plus facile à travailler, la température baisse, le soleil est moins accablant ; c'est le moment de préparer le terrain pour les plantations à venir. Terminez les récoltes de pommes, poires, ainsi que les dernières fraises. Ne laissez pas les fruits véreux ou pourris sur le sol. Il faut les évacuer.