



La feuille d'Horti

Bulletin de la Société des Horticulteurs
Amateurs de Nantes et Région

N° 304 - FEVRIER 2020

«On est gouverné par des lascars qui fixent les prix de la betterave mais qui ne savent pas faire pousser des radis».

MICHEL AUDIARD

La Chandeleur (le 2 février)

Avant le Vème siècle, les paysans purifiaient leur terre en portant des flambeaux avant les semailles. La farine excédentaire servait à confectionner des crêpes, symbole de prospérité pour l'année à venir.

La forme et la couleur de la crêpe évoque le Soleil enfin de retour après la nuit de l'hiver. On dit aussi que le pape Gélase 1er, qui christianisa la Chandeleur, réconfortait les pèlerins arrivés à Rome avec des crêpes. Enfin la crêpe protège en outre la récolte de la moisissure et le foyer du malheur.

Les crêpes sont donc liées à la Chandeleur. A l'époque romaine, on fêtait vers le 15 février, le dieu de la fécondité, Lupercus, car c'était le début de la saison des amours chez les oiseaux ! Les celtes aussi fêtaient la fin de l'hiver début février.

Voici pourquoi de nombreux dictons sont nés à propos de ce jour de février, sur le même thème comme «A la Chandeleur, l'hiver s'apaise ou reprend vigueur». A noter qu'à cette période, les jours allongent et le blé en herbe croît sérieusement !



Recette de la pâte à crêpe pour la chandeleur

Proportions : pour une quinzaine de crêpes : 250 g de farine, 50 cl de lait, 25 g de beurre fondu, 3 œufs, 1 cuillère à café de sel fin, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre (personnellement, je rajoute un peu de rhum).

Astuces et conseil

On peut éliminer les éventuels grumeaux en versant la pâte à travers une passoire dans un autre récipient. On peut enrichir la pâte en augmentant la quantité de beurre jusqu'à la doubler et en rajoutant un œuf.

La finesse des crêpes dépend du temps de repos de la pâte et de sa consistance. Pour apprécier cette dernière, tremper la louche dans la pâte, puis la retourner et y passer le doigt : il doit rester une trace bien nette. Si la pâte est trop liquide, diminuer la quantité de lait. Si elle est trop épaisse, la délayer avec un peu d'eau ou de lait (jusqu'à 10 cl) avant la cuisson. Utiliser une poêle à revêtement antiadhésif : le beurre contenu dans la pâte suffira sans qu'il soit nécessaire de rajouter de la matière grasse.

UN PEU DE LECTURE

Toutes les plantes belles en hiver, James GARNETT - Didier WILLERY
Editions ULMER



Un panorama des meilleures plantes, connues ou méconnues, qui font de l'hiver une saison comme les autres au jardin. Il n'y a aucune raison d'arrêter de jardiner entre la Toussaint et Pâques : le jardin peut être magique à cette saison et déborder de couleurs, de fleurs et de parfums. En dressant un inventaire des plantes les plus attrayantes en hiver, les auteurs passent en revue les espèces et variétés classiques, tout en faisant découvrir de nombreuses plantes méconnues dont nos jardins pourraient s'enrichir. Ils mettent en avant tous les aspects pratiques de choix, de culture et de mise en scène pour que le jardin beau en hiver le soit aussi le reste de l'année...

Ce livre peut être emprunté à la bibliothèque

Osons la fleur dans nos assiettes,
par Pauline DOMINICY



À Coëx, Pauline Dominicy cultive et vend des fleurs comestibles aux professionnels de la restauration. Elle vient de publier un carnet-livre «Osons la fleur dans nos assiettes», recueil de plus de 85 fiches pédagogiques sur les fleurs comestibles, classées par saison, avec une photographie, leurs caractéristiques et des idées de recettes. Au gré des saisons ce carnet vous accompagnera pour la dégustation des plantes et fleurs.

Ce livre peut être emprunté à la bibliothèque

ATELIER DE JANVIER 2020

Une présentation bien alléchante de légumes anciens, oubliés ou bien insolites a été effectuée avec brio par Daniel Guérif et Paul Coraboeuf, nos jardiniers avertis, devant 110 sociétaires présents.

Une trentaine de légumes variés a été agréablement mise en valeur dans divers paniers anciens. Des dégustations culinaires étaient proposées pour le bonheur des papilles. Chayotes, patates douces, persil et cerfeuil tubéreux, betteraves potagères, panais, topinambours, etc... se côtoyaient pour le plus grand plaisir des curieux.

Une réussite certaine pour cette première démonstration de légumes anciens, dont beaucoup ont été offerts par les Ets Méchinaud. Vous pouvez retrouver ces différents légumes dans leur magasin de vente : Les Délices de Thais à Basse Goulaine 44115, site internet www.lesdelicesdethais.com

Félicitations Daniel et Paul pour votre partage de savoirs dans la bonne humeur. D'autres idées germent, telles les fleurs comestibles, les jeunes pousses, les plantes aromatiques, condimentaires... du travail en perspective !.....



LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

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

Travaux de l'atelier créatif de la section «dahlia» de 14 à 16 H au foyer logement du Port Boyer : les 19 février et 4 mars.

Taille des Rosiers à la Beaujoire : le mardi après-midi 18 février à 14 H (s'inscrire aux Florimatinales de février).



17ème rencontre départementale des vanniers amateurs de Loire Atlantique les samedi 22 (de 14 à 18 H) et dimanche 23 février (de 10 à 18 H) à La Bernerie en Retz 44760, salle des fêtes Olivier Hureau, rue Jeanne d'Arc.

Plantez un amaryllis

Plus simple, il n'y a pas ! Cela ne vous prendra que deux minutes et vous garantit de grosses corolles dans six semaines environ. De quoi patienter avant l'arrivée du printemps.

1 Choisissez un pot de 15 cm de hauteur au moins et d'un diamètre égal à deux fois celui du bulbe : achetez les deux en même temps si possible. Au fond, tapissez une couche de drainage de 2 cm. Remplissez-le de terreau léger (le meilleur, c'est le terreau pour plantes fleuries ou rempotage), jusqu'à 4 cm sous le rebord du pot. Evitez la terre de jardin, trop lourde et le compost qui retient trop d'eau. Ne tassez pas.

2 Posez le bulbe au centre et appuyez pour le faire pénétrer en terre, sans écraser ses racines charnues. La base du bulbe doit se trouver au moins à 5 cm sous le rebord du pot, voire jusqu'à 10 cm, en dessous si le pot est haut de plus de 20 cm. Rajoutez un peu de terreau sur les côtés.

3 Arrosez par le dessus. Ne laissez jamais le pot tremper dans une soucoupe pleine d'eau. Le bulbe fleurira quelles que soient la température et la lumière. Passée la floraison, laissez le feuillage se développer et placez la potée à la lumière, au soleil mais toujours en intérieur. Cette étape permet au bulbe de reconstituer ses réserves jusqu'à la fin du mois de juin, où il entrera en repos... jusqu'à l'année prochaine.

PROCHAINES «FLORIMATINALES» : DIMANCHE 8 MARS.

- 09 H 15 Accueil
- 10 H 00 Brèves de la Société, conseils et chronique horticole
- 10 H 30 Rétrospective des Florales Nantaises par Jean Renaudineau

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

RISSOLADE D'HÉLIANTHIS À L'HUILE D'OLIVE

Pour 4 personnes

- 750 gr d'hélianthis
- 2 à 3 échalotes
- ½ citron
- Gros sel pour la cuisson à l'eau
- Huile d'olive pour le rissolage
- Sel et poivre moulu, persil haché

Cuisson : 15 minutes (5 mn à l'eau puis 10 mn à rissoler)

Éplucher les hélianthis, les couper en morceaux d'1 à 2 centimètre(s) d'épaisseur puis les rincer.

Immerger les hélianthis dans un saladier d'eau additionné du jus d' ½ citron.

Couper finement les échalotes.

Cuisson à l'eau : plonger les hélianthis en morceaux dans ½ litre d'eau bouillante salée pendant 10 minutes puis les rincer avant de la égoutter - bien les sécher.

Rissolade : faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse

Faire fondre légèrement les échalotes puis faire rissoler dessus les tronçons d'hélianthis à feu vif jusqu'à bonne coloration de chaque côté, saupoudrer de poivre et de sel, rectifier si besoin et ajouter le persil ciselé.

Crèmeux de topinambours (à servir avec une volaille, un magret de canard...)

50 g de beurre

500 g de topinambours

1 échalote

1 oignon

1/2 l de bouillon de légume ou bouillon de volaille

20 cl de crème

Éplucher et tailler les topinambours en petits cubes. Réserver (les citronner légèrement pour éviter qu'ils ne noircissent).

Émincer l'oignon et l'échalote. Puis les faire revenir dans un peu de beurre sans coloration.

Ajouter les topinambours, mouiller à hauteur avec le bouillon et la crème. Cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Mixer les topinambours jusqu'à obtenir une purée crémeuse.

Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud. Juste avant de servir ajouter un peu de beurre.



LA SANTE DES PLANTES

Savoir lire le sol pour le bonifier : une terre bien entretenue donne les plus grandes satisfactions mais, soigner sa terre, ce n'est pas se casser le dos à force de travailler, c'est lui donner les conditions d'exprimer son potentiel. Un sol à la mauvaise texture, (sableux ou, au contraire, collant et lourd) ou dont la nature est très déséquilibrée (très calcaire ou très acide) n'est pas une fatalité. Vous rectifiez ce désordre en lui apportant le bon élément. La période devant nous est favorable pour cela. L'amendement va modifier la terre quand l'engrais ne fait qu'ajouter des éléments nutritifs. C'est là que le compost ou le fumier décomposé assurent les deux en même temps. Pas étonnant qu'ils aient une telle réputation : «l'or noir du jardin».

Plusieurs fois, l'année passée, nous avons entendu des jardiniers dire : «Mes haricots ont mal levé. Pourquoi ?»

3 réponses sont possibles autour de cette question. 1- Le plus souvent, c'est la température du sol qui est en cause. Il est trop froid. Cette température doit s'élever autour de 15°. On se souvient que les mois de mai et juin n'étaient pas spécialement chauds. Donc la levée des graines fut contrariée. 2- Autre cause d'échec, c'est la qualité des semences (trop vieilles ou mal conservées) ; ça ne peut pas être ça car vous vérifiez vos graines. 3- Enfin, si vous avez observé que les graines de haricots avaient disparu des rangs, c'est sûrement le fait d'oiseaux ou de rongeurs. Ces garnements ont festoyé à votre place.

Astuce : pour accélérer le processus de germination, mettre les graines à tremper dans de l'eau froide la veille du semis (attention de ne pas en mettre trop : elles seraient perdues).

Mon terrain bien fumé, mais sablonneux, est envahi de taupins ! Y a-t-il une solution pour les éliminer ?? »

Communément appelés fils de fers, vers blancs ou agriotes, les larves du taupin prolifèrent dans un sol riche en humus ou dans les mottes de terreau destinées aux semis de laitue par exemple. Quelques gestes simples permettent de réduire leur population.

1- Avant la plantation, saupoudrez de marc de café le sillon ou le fond des mottes. L'odeur dérange les larves. 2- Offrez celles-ci ainsi que les œufs aux oiseaux en sarclant entre les rayons. 3- Enfouissez des pommes creusées ou pommes de terre pour piéger les taupins. Relevez le plus souvent possible ces appâts. 4- Enterrez des répulsifs naturels comme des feuilles de brassicacées (choux, navet, radis) 5- Pratiquer la rotation des cultures.

Les feuilles de mon cerisier sont déchiquetées depuis 3 ou 4 ans. Est-ce une chenille et que dois-je faire ?

Dans le bulletin de janvier, vous trouverez quelques solutions mais, si votre cerisier est très grand, vous aurez beaucoup de difficultés à résoudre le problème. Si on a affaire à ce papillon nocturne (la cheimatobie), spécifique des cerisiers, il y a une autre solution pour les piéger. En effet, les femelles sortent du sol en automne, grimpent par le tronc pour aller déposer les œufs sur les branches. Alors, pour les capturer, il suffit de mettre sur ce tronc une bande engluée et le tour est joué. Au moment où l'on en parle il est trop tard ou trop tôt. Mais prévoyez l'application de ces bandes dès le mois de septembre. Si le cerisier n'est pas trop important, avec un balai, secouez les feuilles et les chenilles tomberont. Enfin, mettez un nichoir à mésanges à proximité. Elles sont friandes de ce genre de chenilles.

LA PLANTE DU MOIS

Eriobotrya Japonica. NEFLIER DU JAPON

Un arbre que l'on voit peu dans les jardins. Mais il peut trouver sa place comme plante ornementale, voire aussi fruitière.

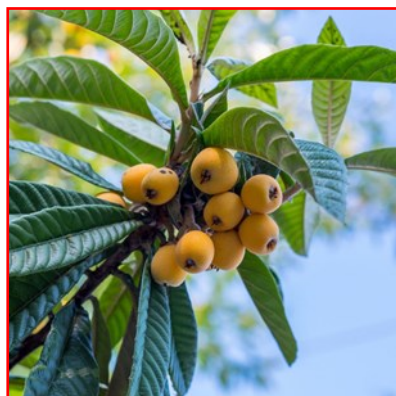
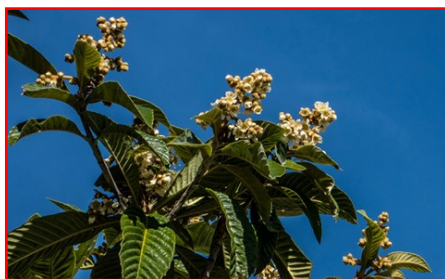
Famille : Rosacées

Origine : Est de l'Asie - Japon

Description : petit, mais bel arbre ornemental de 5 à 6 m de haut avec des rameaux jeunes cotonneux. Son feuillage décoratif, persistant, vert foncé et profondément nervuré attire la curiosité. Ses feuilles sont très grandes, jusqu'à 25 cm de long, souvent dentées sur leur marge. Les fleurs naissent fin octobre/début novembre. Elles sont de couleur blanc-crème et groupées en larges panicules pyramidales aux extrémités des branches. Elles exhalent un doux parfum d'amande. Les fruits, jaune-orangé, duveteux, prunéiformes, de 3 à 4 cm de diamètre, mûrissent en juin chez nous. Ils sont consommés bien mûrs pour ne pas être âpres. Ils sont riches en vitamines A, en calcium. On peut les consommer frais (la peau est assez épaisse et à l'intérieur on y trouve 2 ou 3 gros noyaux) ; ils sont rafraîchissants. On en fait aussi des compotes, des confitures, des fruits au sirop et même des liqueurs.

Culture : situation ensoleillée, dans un sol bien drainé, fertile, à l'abri des vents froids (angle de mur par exemple). Résiste à des températures allant jusqu'à -10°. Mais, dans ce cas, la fructification est compromise puisque la floraison est automnale.

Multiplication : on peut réaliser des semis mais il faudra attendre quelques années avant de voir fleurir notre arbre. Alors, on pratique le marcottage si les branches ne sont pas trop éloignées du sol, ou on réalise des boutures semi ligneuses (en juin/juillet). On peut aussi le greffer sur cognassier.



LES TRAVAUX DU MOIS DE FEVRIER

Le coin des poètes :

Coeur de Marie ; Tison du diable ; Monnaie du pape ; Désespoir du peintre : lequel choisir ?

Ail des ours ; Barbe de bouc ; Pied d'alouette ; Gueule de loup
lequel accueillir ? Rose de Noël ; Amour en cage ; Pommier d'amour ; Oiseau de paradis :

lequel élire ? Tous et chacun. Dans ma terre à pie. A fleur de pots.

C'est le dernier mois de l'hiver, donc il faut être encore prudent.

Au potager

Mettre les semences de pommes de terre à germer, les placer à la lumière, à l'abri du gel. Découvrir les légumes sous abri, par beau temps. Préparer un emplacement pour les asperges et commander les griffes. Planter de l'ail, des échalotes et des oignons. Si Daniel et Paul vous ont convaincus lors de la présentation des légumes anciens et que vous souhaitez planter des Hélianthis ou des Topinambours, alors c'est maintenant qu'il faut les mettre en place ; mais attention, ce sont des plantes vigoureuses, alors prévoyez de la place. Semer les petits pois et les fèves.

Au jardin d'agrément

Scarifier les pelouses anciennes pour les aérer et enlever la mousse. Enfin faire le regarnissage, terreauter et bien rouler les surfaces. C'est aussi le moment de réfléchir et de commander les bulbes à floraison estivale : montbretias, cannas, anémones, glaïeuls, crocosmias, amaryllis, etc. En fin de mois, effectuer la taille définitive de vos rosiers (toujours hors gel !) Tailler les arbustes à floraison estivale (buddleias, tamaris d'été, hibiscus, spirées de Bumalda. Pour certaines plantes poser une bande engluée pour empêcher les parasites sortant de l'hibernation de remonter le long des troncs (voir « santé des plantes »).

Au verger

Continuer les plantations par temps favorable ; n'attendez pas trop, de manière à ce que les racines s'installent dans le sol avant les mois d'été. Tuteurer. Vérifier le tuteurage ou plutôt les attaches des arbres déjà en place pour éviter les étranglements. Poursuivre la taille par temps favorable. Vous vous souvenez que lorsque l'on réalise des coupes assez importantes, on peut protéger les cicatrices en frottant fermement des feuilles d'oseilles (sauvages ou cultivées). Sur les pêchers, en fin de mois, vous pouvez faire une application de bouillie Bordelaise ; plus tard, fin mars, vous pulvériserez une décoction d'ail pour réduire le développement de la cloque.

Travailler le pied des arbres sur une faible profondeur pour aérer le sol et, je le répète, pour faciliter la tâche des oiseaux à la recherche d'insectes.

Citation : ce que votre esprit peut imaginer et croire, il peut aussi le faire.