SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS SHANER AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

La feuille d'Horti

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

N° 315 - AVRIL 2021

L'asperge est le poireau du riche.
Francis Blanche

L'asperge annonce le printemps

Ce légume royal arrive, pour notre plus grand plaisir, sur notre table. Délicatement nacrée et délicieusement raffinée, l'asperge ne se trouve sur le marché qu'entre la mi-mars et le mois de juin. Dépêchons-nous d'en profiter !
Cultivée dans l'Hexagone depuis le XVème siècle, elle était très appréciée à la table des rois de France qui, dit-on, lui trouvaient des vertus aphrodisiaques ! Nous n'irons pas vérifier la véracité de cette propriété capitale, mais préférons plutôt nous attarder sur sa culture…

Cette plante potagère de la famille des liliacées se reconnait à ses petits rameaux très fins, que l'on appelle cladodes, et qui portent de petites fleurs jaunes, puis des baies rouges. La végétation est verte et touffue et peut dépasser 1,50 m de haut ! C'est durant cette phase que le légume emmagasine des réserves dans ses racines, grâce à la photosynthèse. Ce sont celles-ci qui permettront la production de turions, ces pousses comestibles que l'on consomme, issues du rhizome. La culture de l'asperge réclame de la patience, car la première récolte significative ne se fait qu'à partir de la troisième année de son installation. Les suivantes seront fructueuses pendant une dizaine d'années. Ce légume, demande du soin, tant lors de la plantation, que durant la récolte et le conditionnement. Plantées en sol léger et limoneux au printemps, les griffes d'asperge sont installées tous les 50 cm, en lignes espacées de 1,50 à 2 m. L'été suivant, le légume est en végétation. Il forme des rameaux fins, mais très touffus. A l'automne, quand ceux-ci ont jauni, le producteur les fauche avant que la culture n'entre en dormance. Dès que la terre se réchauffe au mois de février, dans les aspergeraies en âge de produire, on façonne des buttes de 35 cm de haut afin de permettre la formation des turions. Selon la région, ces monticules sont recouverts d'un film plastique qui les protège à la fois du froid et de la lumière. Dès le mois de mars, les premiers bourgeons se forment.

Suite page 3

LES TRAVAUX DU MOIS D'AVRIL

«L'une des clés fondamentales de l'existence, est la recherche de l'équilibre à tout moment et en toute chose».

Au cours de l'année, le mois d'avril est important pour le jardinier, les jours allongent, les températures montent, le sol se ressuie, donc les conditions semblent idéales… et c'est tentant. Dans la terre tiède, on imagine que tout va pousser, que les semences et les jeunes plants vont s'ouvrir à l'aventure de la vie. Pourtant, le jardinier ne doit pas relâcher sa vigilance car on a déjà connu des périodes froides, les quelques jours autour de Pâques en sont le parfait reflet. On se rappelle alors aux bons souvenirs de nos «Anciens» : les Saints de glace ne sont pas passés St Mamert, St Pancrace et St Servais : 11 - 12 - 13 mai.
Ci-dessous, dans les différents thèmes, les plantes repoussant les parasites.

Au potager

La tomate à proximité des choux, contre la mouche blanche.
Le romarin pour écarter la piéride du chou.
Semer en pleine terre des carottes, en choisissant des variétés précoces comme Nandor, Nanco, Predor. Après le travail du sol, semer assez clair, puis plomber la terre : tasser la terre avec une pelle puis recouvrir avec du terreau très fin. Certains y ajoutent des radis qui seront récoltés 3 à 4 semaines après.
Vous avez compris, il est trop tôt pour mettre en place sans protection tomates, cucurbitacées, aubergines et poivrons. Par contre, c'est le moment de planter en pleine terre les pommes de terre. Au fond de chaque trou, vous pouvez glisser une pincée de feuilles de consoude pour fertiliser et stimuler ces solanacées.
A la fin du mois on pourra s'aventurer à planter du céleri, des choux, du poireau.

Au jardin d'ornement

Le persil contre le puceron vert, à mettre dans les rosiers par exemple.
Plus connue : l'association carottes/oignons, contre la mouche de la carotte.
La scille pour éloigner les taupes. Le sureau écarte également les taupes, les souris et les campagnols ; pour cela, piquer des rameaux sur le parcours des galeries.
Faites des semis dans des barquettes ou dans des boites à œufs du commerce. Remplir de terreau, humidifier et mettre les graines des annuelles : Reines-marguerites, zinnias, oeillets et roses d'Inde. Refermer le couvercle et, dès la levée, ouvrir progressivement pour éviter l'étiolement. Ces opérations s'effectueront au chaud sous un châssis, un petit tunnel ou tout simplement dans une pièce bénéficiant de la lumière du jour.
Maintenant que les risques de grands froids sont passés on peut tailler l'olivier, réduire les pousses trop vigoureuses, supprimer les branches intérieures : un oiseau doit pouvoir traverser l'olivier en volant.
Tailler également, si nécessaire, les magnolias défleuris et autres plantes à floraison précoce, forsythias, groseilliers fleurs, fuchsias, lauriers-roses, certains camélias ayant déjà terminé leur floraison, etc.

Suite page 3

LES TRAVAUX DU MOIS D'AVRIL SUITE

Au jardin fruitier

La capucine à faire grimper sur les troncs pour éloigner les pucerons lanigères.
Les aulx pour éviter la cloque du pêcher (j'ai essayé, le résultat n'est pas à la hauteur de ce que j'espérais).
Les fruitiers sont en fleurs.

La grande crainte des gelées existe. On voit les producteurs mettre en place des installations pour réchauffer l'atmosphère, mais dans notre jardin on ne va pas installer une chaufferette à chaque fruitier, mais on peut poser des voiles d'hivernage.
Poser sur le tronc une bande engluée pour piéger les insectes nuisibles qui se réveillent, et grimpent sur ces plantes pour pondre.

L'asperge annonce le printemps - Suite de la page 1

Les asperges se récoltent dès que les premières pointes blanches apparaissent à la surface de la terre. Une exigence qui demande un passage quotidien des cueilleurs. En effet, l'asperge change de couleur en fonction de son exposition à la lumière du soleil, ce qui a un impact direct sur le goût.
Quand elle est blanche, elle se fait fine et délicate sur les papilles. Dès qu'elle sort de terre, le turion se teinte de rose et de violet, et sa saveur devient plus fruitée, tandis que si on la laisse pousser d'une quinzaine de centimètre, on récolte une asperge verte, légèrement sucrée. La cueillette s'effectue manuellement à l'aide d'un couteau à lame longue et à bout rond : la gouge. On l'enfonce le plus profondément possible, et, d'un mouvement de bascule, on dégage le turion. Une personne expérimentée peut cueillir en moyenne entre 5 à 7 kilos à l'heure. Il faut reconnaître qu'il s'agit d'une récolte gourmande en main-d'œuvre, alors qu'elle se déroule lors qu'une période au cours de laquelle les maraîchers sont très occupés.
Une fois triée, calibrée et lavée, la reine du printemps rejoint les étals de marché le plus vite possible, car sa fraîcheur est un gage de qualité. Mais, auparavant, elle est plongée dans une eau glacée ou stockée dans une chambre froide humide, afin de stopper son métabolisme. Cette méthode naturelle de conservation n'empêche pas la majorité de la production d'être expédiée dès l'après-midi même de la récolte. Ensuite, c'est au gourmand de jouer. La finesse de ce légume se satisfait d'une cuisson à la vapeur ou à l'eau pour révéler toute la puissance de sa saveur. Sans parler de ses qualités nutritionnelles : légère, riche en fibres, en potassium, en magnésium et en vitamines, elle est, de surcroît, pauvre en calories ! L'asperge a décidément tout pour plaire et nous permettre de célébrer dignement la fin de l'hiver.

Texte de Marie Le Goaziou, mon jardin & ma maison

LA SANTE DES PLANTES

Toutes les feuilles de mon laurier sauce sont perforées, découpées. J'ai vu des insectes au corps noir. Ils sont très difficiles à repérer, leur activité semble nocturne et ils se laissent tomber au sol dès la première alerte. Comment m'en débarrasser ?

Déjà, votre observation est précise. Aucun doute possible, de telles découpes sont la signature de l'«**Othiorynque**» (*photo 1*). Il s'attaque à de nombreuses plantes (*photo 2, du laurier tin*). Ses larves sont encore plus redoutables, elles se développent dans le sol et se nourrissent de racines. Tout y passe. Heureusement en petit nombre, elles ne sont pas en mesure de venir à bout d'un arbuste bien développé.

Solution : partir à la chasse de ces «charançons» adultes dès le mois de mai. A la nuit tombante et à l'aide d'une lampe vous disposez une toile sous la plante et ensuite vous secouez l'arbuste. Il ne vous reste plus qu'à ramasser ces insectes et les éliminer. Plus technique, on trouve dans les jardineries des «Nématodes», sorte de petits vers microscopiques qui attaquent les larves.
Application : ces vers sont contenus dans une solution à mélanger à l'eau d'arrosage et à épandre sur le sol déjà humide.

La Chalarose du frêne : «Chalara fraxinea» :
C'est une maladie cryptogamique, apparue en 2009 dans le nord de la France, plus fréquemment dans le Nord Pas de Calais et s'est installée également dans le Sud-Est jusqu'en Rhône-Alpes.
Cette maladie provoque des symptômes variés à différents niveaux de l'arbre : flétrissement des pousses, nécroses des rameaux, chancres, descente de cimes. Chez les jeunes sujets, cette maladie est mortelle. Pour les arbres adultes, la dégradation est plus lente et le taux de mortalité est faible, mais les critères esthétiques sont impactés. De plus certains arbres peuvent devenir dangereux en cas de chute de charpentières.
Le vent serait un facteur important de dissémination, les spores de ce parasite persistent encore à 500 mètres d'une source de contamination. Le transport du bois serait également un vecteur de contamination.
Lutte : pas beaucoup de solutions, sinon ramasser les feuilles, éliminer les rameaux atteints. Dans la mesure où cela est possible «il faudrait brûler ces déchets, mais on n'a pas le droit de faire du feu», donc transporter ces déchets en déchetterie.

LA PLANTE DU MOIS

Amaranthus caudatus

AMARANTHE ou AMARANTE QUEUE DE RENARD ROUGE

Origine : Pérou, cultivée en Argentine, Pérou, Bolivie, Inde et Népal

Famille : Amaranthacées

Description : cette amarante Queue de renard a de longues inflorescences pourpres qui retombent. Plante annuelle, elle est excellente comme fleur à couper ; surtout utilisée dans les compositions florales importantes. Cette variété était souvent plantée dans les jardins dans le but de donner de la hauteur aux massifs. Cette plante herbacée est dénuée de toute résistance au froid, à croissance rapide, de plus d'1,50 mètre de haut.

Feuillage : dense plus ou moins ramifié, fourchu, de couleur rougeâtre ou pourpre, feuilles alternes de 3 à 15 cm de long, ovoïdes, lancéolées.

Fleurs petites, simples, avec un calice incolore et scarieux. Les fleurs, nombreuses, sont toutes regroupées en grappes et donnent des inflorescences de 30 cm, retombant en longues queues.

Fruits : l'infrutescence contient de nombreuses et très petites graines de couleur marron-rouge ou noir : une plante peut produire jusqu'à 50.000 graines.

L'amarante à graines fait partie des très anciennes plantes alimentaires. Il est prouvé que cette plante était déjà cultivée il y a 4.000 ans. Ses graines riches en fécule et en protéines sont utilisées, aujourd'hui comme autrefois, en tant que céréales. A l'époque de la colonisation espagnole, la culture de l'amarante fut interdite sur les hauts plateaux des Andes parce qu'elle était liée à des sacrifices sanglants. Elle fut cependant maintenue dans les vallées reculées et plus tard, elle fut répandue jusqu'en Afrique et en Asie. L'amarante a une importance considérable dans l'alimentation de la population pauvre qui ne dispose que de sols peu productifs.

Culture : sol sain même calcaire. Semis fin avril en pots et repiquer, également en pots, début mai pour les installer dans le jardin à la fin de ce même mois.

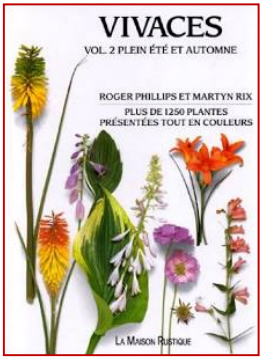
Utilisation : en isolé, pour donner de la couleur à nos massifs en groupe de 3 à 5, ou en fond de parterre. On peut consommer les feuilles de l'amarante comme les épinards. Les Réunionnais, les Malgaches, l'appellent «Brède parientère». Les feuilles sont bénéfiques pour les intestins paresseux. On peut également consommer les fleurs en salade lorsqu'elles sont jeunes. Les graines, cuites à l'eau, ont des vertus nutritives exceptionnelles. La farine extraite de ces dernières permet de confectionner des pâtisseries moins sucrées et sans gluten.

INFORMATION : Organisme Génétiquement Modifié (OGM)

Définition :
un organisme génétiquement modifié (OGM) est un organisme (animal, végétal, bactérie) dont on a modifié le matériel génétique (ensemble de gènes) par une technique nouvelle dite de génie génétique pour lui conférer une caractéristique nouvelle. Ces techniques permettent de transférer des gènes sélectionnés d'un organisme à un autre, y compris entre des espèces différentes. Elles offrent ainsi potentiellement la possibilité d'introduire dans un organisme n'importe quel caractère nouveau dès lors que le ou les gène (s) correspondants ont été identifiés au préalable. Entre 1991 et 1994, on a enregistré dans l'UE près de 300 notifications de dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement. Dans le monde leur culture progresse. [...]
https://www.actu-environnement.com/ae/dictionnaire_environnement/definition/organisme_genetiquement_modifie_ogm.php4

Quels sont les risques des OGM pour l'environnement ?
Les plantes se croisent et disséminent leurs gènes.
Le transgène est présent dans l'ensemble des cellules d'une PGM (Plante Génétiquement Modifiée). Il est donc présent également dans le pollen. Or le pollen voyage… poussé par le vent ou emporté par des insectes pollinisateurs. Ce phénomène naturel, la pollinisation croisée, peut entraîner une dissémination du transgène. On parle aussi de contamination quand ce pollen issu de la PGM féconde une plante apparentée, sexuellement compatible [...]. Selon les plantes et les régions agricoles, les possibilités de croisements sont plus ou moins larges. Ainsi, si en Europe, un maïs génétiquement modifié ne peut se croiser qu'avec un autre maïs, ce n'est pas le cas du colza qui peut se croiser avec de très nombreuses plantes apparentées, comme la moutarde ou la ravenelle. Conséquence de cette contamination : une plante génétiquement modifiée qui tolère un herbicide peut transmettre cette tolérance à des plantes de la même famille. Ainsi les plantes adventices (mauvaises herbes) acquièrent progressivement une résistance à ces herbicides. [...]
https://www.infogm.org/faq-les-impacts-et-risques-des-OGM-sur-l-environnement

UN PEU DE LECTURE



Plantes vivaces, par Roger Philipps, volume 2

Les plantes vivaces sont peut-être les plantes de jardin les plus populaires. Du printemps à l'automne, elles apportent couleur et variété quels que soient le climat et la nature du sol. Cet ouvrage en deux volumes que Roger Philips et Martyn Rix consacrent aux plantes vivaces - celles du printemps et du début d'été (vol. 1), celles du plein été et de l'automne (vol. 2) - est le livre le plus complet sur le sujet aujourd'hui. Plus de 2500 plantes y sont décrites et illustrées de superbes photographies en couleurs.

LE COIN CUISINE

CLAFOUTIS AUX ASPERGES VERTES; AMANDES ET PARMESAN
(Ouest-France)

Pour 4 personnes
15 mn de préparation et 35 mn de cuisson
500 g d'asperges vertes
50 cl de crème liquide
3 œufs
80 g de parmesan râpé
50 g d'amandes effilées
Sel et poivre

Préchauffez le four à 180° (th 6)
Lavez les asperges et rafraîchissez si nécessaire la coupe du talon. Faites-les pocher à l'eau bouillante salée environ 8 mn.
Torréfiez rapidement pendant ce temps les amandes dans une poêle sans matière grasse.
Battez en omelette les œufs dans un saladier.
Ajoutez la crème, les amandes et le parmesan.
Poivrez et salez légèrement. Réservez.
Egouttez les asperges puis rafraichissez-les dans un bain d'eau très froide (si possible avec des glaçons). Egouttez-les, puis épongez-les dans du papier absorbant. Taillez-les en morceaux de 3 à 4 cm puis rangez-les dans un plat à gratin.
Versez dessus l'appareil réservé puis enfournez pour 25 mn.
Servez chaud accompagné d'une salade verte bien croquante.

MÉLI-MÉLO DE COQUILLAGES SUR LIT D'ASPERGES D'OLIVIER BELLIN

2 bottes d'asperges vertes, 1 bouquet de thym, 10 cl de vinaigre de cidre, sel, poivre, 100 g de coques, 100 g de moules, 100 g de praires, 10 cl de bouillon de volaille, 10 g de beurre, 1 pointe de curry.
Versez un trait d'huile d'olive dans une cocotte, déposez-y les coquillages dans l'ordre suivant : praires, moules, puis coques, et faites les cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Déglacez les coquillages en les arrosant de vinaigre de cidre.
Epluchez les asperges et badigeonnez-les d'huile d'olive.
Déposez-les dans une poêle et faites-les cuire 4 à 5 min. Elles doivent rester croquantes.
Pendant ce temps, dans une casserole, portez le bouillon de volaille à ébullition puis à feu doux ajoutez-y le beurre froid, puis le curry, et émulsionnez la préparation au fouet.
Pour le dressage : déposez les asperges en croisillon dans l'assiette, entourez-les de coquillages et nappez de sauce curry. Décorez de fleurs de thym.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Vannerie :

Les cours pour l'année prochaine auront lieu désormais le **LUNDI**.
Merci de nous faire savoir si vous vous inscrivez avec ce changement de jour.

lundi 20 septembre - réunion d'information de 17 h à 19 h, pour les nouveaux participants
Octobre 2021 : les lundis 4 - 11 - 18 - 25 de 14 h à 20 h
Novembre 2021 : les lundis 8 - 15 - 22 - 29 de 14 h à 20 h
Décembre 2021 : les lundis 6 - 13 - 20 de 14 h à 20 h
Janvier 2022 : les lundis 10 - 17 - 24 - 31 de 14 h à 20 h

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

Échanges de plantes :
«Je prends, mais j'apporte aussi» des **plantes en pots avec le nom étiqueté de préférence**.

PROCHAINES «FLORIMATINALES»

09 H 15	Accueil
10 H 00	Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles
10 H 30	.

La feuille d'Horti
Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS AMATEURS DE NANTES ET RÉGION
7 quai Henri Barbusse 44000 NANTES
Contact : lashaner@free.fr **- Site :** shaner.fr
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