La feuille d'Horti

Bulletin de la Société des Horticulteurs Amateurs de Nantes et Région

N° 325 - AVRIL 2022

"La vie, c'est comme une bicyclette, il faut avancer pour ne pas perdre l'équilibre."
Albert Einstein

Le printemps

Ah, ces bouffées de printemps qui font tant de bien et émoustillent tous les sens ! C'est certain, voici venu le temps de manier binette, semoir, arrosoir… Il y a tant à faire. Mais pas de bousculade : c'est toujours les conditions météo qui donnent le tempo, tout comme la rusticité des plantes et leur capacité à s'adapter à la région. Pour vous affranchir un peu de ces contraintes, pourquoi ne pas les cultiver en pots ?

C'est donc un festival de verts tendres, des fleurs éclatantes qui s'épanouissent dans les massifs en quelques jours, l'air encore frais qui se remplit du gazouillis des oiseaux affairés comme du parfum des arbustes en fleur : c'est toute la magie du printemps, telle une renaissance ! Croquons ces moments de pur bonheur (et nous en avons besoin en ce moment), sortons les meubles de jardin (mais pas encore les plantes frileuses—patientons encore un mois…).

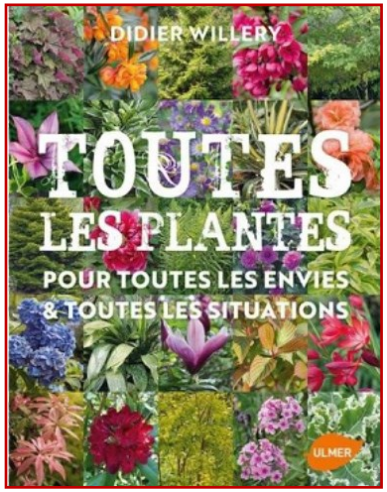
C'est vraiment le moment où l'on a envie d'être dehors, de profiter des premiers rayons de soleil, de partager avec la nature ce précieux moment de renouveau.

Une renaissance qui se teinte de vert et de touches multicolores, un printemps qui s'égaye dans le chant des oiseaux et les parfums capiteux. Les portes s'ouvrent grand sur un jardin ou un balcon. L'opposition dedans dehors s'adoucit, on se plait à brouiller les frontières en allant au jardin, en investissant la véranda ou en prenant autant de soin à aménager une terrasse qu'une pièce à vivre.

Sortir, c'est aussi retrouver sa place à l'extérieur, se resituer dans son environnement. C'est un heureux moment de retrouvailles entre les passionnés du jardin - qui, eux, ont toujours un pied dehors - les amoureux de la nature et les simples saisonniers.

Ces gentils opportunistes qui savent se saisir des instants souriants que nous offrent les temps nouveaux. Ils n'ont pas pris soin de leur jardin pendant les longs mois d'hiver, ils n'ont pas préparé soigneusement les parterres qui font le lit des tulipes et des jonquilles. Mais comme tout le monde, ils sont sensibles au charme simple d'un bouquet de fleurs coupées. Le plus beau des liens entre l'extérieur et l'intérieur.

UN PEU DE LECTURE



Un jardin résulte d'un compromis entre les goûts du jardinier et les conditions de sol et de climat offertes par son emplacement. Meilleure est l'adéquation, plus les plantes prospèrent et moins le jardinier doit intervenir. Choisir les bonnes plantes pour le bon endroit est donc la base d'un jardinage « heureux ». Partant de ce principe élémentaire (mais encore trop rarement suivi), l'auteur facilite le choix du jardinier en détaillant les meilleures plantes qui conviennent pour chaque situation, à chaque saison, chaque couleur de fleurs ou de feuilles, fruits troncs ou branches, mais aussi en fonction de leur port, dimensions, comportement, résistance au froid. Il souligne également les utilisations particulières comme celles qui résistent aux lapins ou sont super mellifères. Ces choix sont issus de 35 années de jardinage pratique et d'essais dans de nombreuses situations différentes.

Jardinier, photographe et auteur d'une trentaine d'ouvrages sur les plantes et le jardin, Didier Willery est aujourd'hui reconnu comme un des meilleurs connaisseurs de plantes de l'hexagone. Il a reçu le prix P.J. Redouté du meilleur livre de jardin pour son livre Dingue de Plantes publié chez Ulmer en 2016. Il est également responsable éditorial aux éditions Ulmer et conseiller botanique du Vasterival. Collaborateur de plusieurs magazines, il anime plusieurs blogs et un site internet (www.didierwillery.com.)

Suite de l'article consacré à l'asperge

De l'étal à l'assiette

Une fois triée, calibrée et lavée, la reine du printemps rejoint les étals du marché le plus rapidement possible, car sa fraicheur est un gage de qualité. Mais auparavant, elle est trempée 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 surcroit, 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

LE COIN CUISINE

RISOTTO À LA CRÈME D'ASPERGES, PETITS POIS ET POUSSES D'ÉPINARDS

POUR 4 PERSONNES

- **(pour la crème d'asperges)**
  500 g d'asperges vertes, 70 g environ fromage crémeux (type St. Moret), 1 gousse d'ail 1 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. d'eau, poivre, noix muscade
- **(pour le risotto)**
  320 g de riz à risotto (Arborio ou Carnaroli), ½ oignon, 30 g de beurre demi-sel (+ 5 g pour la finition du risotto), 4 cl de vin blanc sec, 1 litre de bouillon de légumes chaud, 15 g de parmesan fraîchement râpé, sel, poivre du moulin, 90 g de petits pois surgelés ou frais, 1 poignée de pousses d'épinards, 2 asperges crues pour la finition.

- **Laver les asperges**, ôter l'extrémité la plus dure puis les faire cuire environ 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Pendant la cuisson des asperges, préparer un gros saladier avec de l'eau bien froide et des glaçons. Égoutter les asperges puis les plonger immédiatement dans le saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson et les garder croquantes. Procéder de la même manière avec les petits pois.

- **Préparation de la crème d'asperges**

Garder 4 asperges de coté qui vont servir pour le risotto. Couper les asperges restantes en rondelles, les mettre dans le bol d'un mixeur plongeant. Ajouter le fromage crémeux, la gousse d'ail hachée, l'huile d'olive, l'eau, un peu de poivre, un peu de noix muscade et une pincée de sel. Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

- **Préparation du risotto**

Faire suer l'oignon ciselé dans le beurre. Ajouter le riz, remuer et le faire cuire environ 1 minute jusqu'à ce qu'il devienne nacré (les grains du riz deviennent translucides). Ajouter le vin blanc, le laisser s'évaporer puis baisser légèrement le feu. Ajouter une louche de bouillon chaud, remuer délicatement le riz et laisser le liquide s'évaporer. Ajouter une deuxième louche de bouillon puis remuer délicatement le riz. Répéter l'opération jusqu'à ce que le risotto soit cuit (compter 18 à 20 minutes selon le type de riz).
Deux minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la crème d'asperges puis remuer.

- **Finition du risotto**

Ajouter le parmesan râpé, remuer, poivrer et rajouter éventuellement du sel. Dresser le risotto dans des assiettes creuses, ajouter quelques pousses d'épinards, un peu de poivre et un peu de parmesan râpé. Servir aussitôt.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Art Floral : Les cours auront lieu le **MARDI**

Danielle POMA **:** 02 51 80 82 49 & 06 30 33 97 60
avril 2022 : 5 - 12 mai 2022 : 3 - 10 juin 2022 : 7 - 14

Vendredi 29 avril : sortie au Cimetière Parc à 14 h avec James Garnett

Jeudi 5 mai : - 9 h 30 : sortie nature sur les bords de Loire avec J.Y David

Échanges de plantes :
Vous appréciez de trouver une plante étiquetée en pot, alors préparez également les plants que vous apportez.
Pour les vivaces, partager la motte en lots, chacun dans un sac étiqueté si vous n'avez pas de pots.
Nous ne sommes pas équipés le dimanche matin pour séparer, empoter et étiqueter.

Grainothèque :
Nous échangeons déjà nos plantes … et si nous échangions aussi nos graines ?

- **Pour apporter les graines potagères ou florales :** Faire des sachets en Origami pour des sachets de bonne contenance : carrés de 20 cm de côté - Cf. image ci-dessous. (voir *La feuille d'Horti* ***n° 311***)

- Noter le **Nom** de la plante, la **Hauteur**, la **Couleur** et l'**Année** de récolte

PROCHAINES «FLORIMATINALES» : DIMANCHE 8 MAI 2022.

09 H 15	Accueil
10 H 00	Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles
10 H 30	Nantes, un printemps d'avance par jean Renaudineau

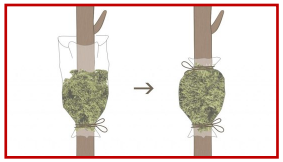
La feuille d'Horti
Bulletin de la Société des Horticulteurs Amateurs de Nantes et Région
7 quai Henri Barbusse 44000 NANTES
Contact : lashaner@free.fr **- Site :** shaner.fr **- Tél. :** 07 76 84 82 62
Responsable de la publication : le Président Jean-Christophe RIBES
Comité de rédaction : le Conseil d'Administration
Société fondée en 1886 - Association Loi 1901 - Membre du comité des floralies - nantes

TECHNIQUES DU JARDINIER - LE MARCOTTAGE

La marcotte aérienne

Lorsque les tiges d'un arbuste sont trop hautes ou encore trop raides pour être abaissées sans être cassées, lorsque son bouturage est difficile à réussir, il est possible de procéder à un marcottage aérien :

- Choisissez une belle tige de l'année et enlevez les feuilles de sa partie inférieure sur environ 30 cm. A l'aide d'un greffoir, pratiquez quelques légères entailles dans l'écorce et déposez de la poudre d'hormones, au pinceau, sur les entailles, afin de favoriser l'apparition des racines.
- Entourez la tige d'une feuille plastique, attachée à sa base, et garnissez le manchon ainsi formé avec un mélange de tourbe et de sable humide tout autour de la branche. Fermez bien hermétiquement avec un plastique noir ou opaque et laissez-le en place durant un peu plus de 2 mois.
- Après 10 semaines, il est temps d'ouvrir pour vérifier l'enracinement. S'il est suffisant, il faut sevrer la plante du pied mère en coupant la branche au sécateur sous le manchon. Réduisez un peu le feuillage, enlevez la feuille de plastique et repiquez la marcotte racinée dans un terreau allégé d'un peu de sable.
- Conservez le jeune plant à l'abri pour assurer sa reprise et maintenez-le frais grâce à de fréquents arrosages.
- Sortez progressivement la plante, surveillez son enracinement, puis repiquez-la en pleine terre au printemps suivant.



La marcotte enterrée

Beaucoup plus simple si on peut courber les tiges et enfouir un tronçon dans le sol. On enlève les feuilles sur la partie qui reposera dans le sol. On fait également des incisions dans l'écorce sur quelques centimètres et on applique des hormones. Pas besoin ici d'envelopper le manchon, juste surveiller la fraicheur du sol.

Pour réussir l'hibiscus des marais (Hibiscus moscheutos)

1- Offrez lui un sol humide voire détrempé, même en hiver
2- Placez le dans un endroit ensoleillé, qui se réchauffe vite au printemps
3- Apportez un engrais copieux en cours été.
4- limitez l'entretien au nettoyage des fleurs fanées.
5- Soyez patient : la touffe s'installe en 2 ou 3 ans.

LES TRAVAUX DU MOIS D'AVRIL

Heureusement que les jours rallongent !!! car c'est l'effervescence au jardin, entre taille, semis, plantations et entretien.

Un autre regard sur l'ortie : elle incarne par excellence la mauvaise herbe : certains jardiniers s'échinent toujours à l'éradiquer ; personne n'en veut chez soi, on l'arrache, on l'asperge de produits tels le vinaigre, l'eau bouillante etc… Bref, on la déteste !! Mais c'est surtout parce qu'on ne la connait pas ! Cette mal aimée des jardins est pourtant pleine d'atouts.

Quand l'ortie est jeune, la feuille est un légume excellent ; quand elle vieillit, elle a des filaments et des fibres comme le chanvre et le lin. La toile d'ortie vaut la toile de chanvre. Hachée, l'ortie est bonne pour la volaille ; broyée, elle est bonne pour les bêtes à cornes (non, je ne parle pas des escargots). La graine d'ortie, mêlée au fourrage, donne du luisant au poil des animaux ; la racine, mêlée au sel, produit une belle couleur jaune… Cette plante est également une alliée du jardinier.

- ***Fortifiante et protectrice*** : employée sous forme **de purin**, cet extrait végétal fermenté s'emploie, dilué dans l'eau à hauteur de 10% de produit, en arrosage, comme engrais qui stimule la croissance des plantes et renforce leurs défenses contre les maladies et parasites, pucerons, acariens.
- Encore utilisée ***en pulvérisation***, extrait dilué à 5%, pour les même critères que ci-dessus.
- Excellent ***activateur de compost.***
- Au moment de la mise en place des tomates et pommes de terre, enfouissez ***une bonne poignée*** *de* feuilles d'orties fraiches qui apporteront ainsi force et protection aux légumes,
- ***Bonne plante compagne*** *qui stimule* ses voisines, choux, poivrons, rosiers, aromatiques,
- Utilisée également dans l***a cuisine*** *et* dans ***les soins et beauté***, *infusion par* exemple,
- ***Inutile de vous dire qu'il faut prendre des gants pour les cueillir !!!***

Au potager

Plantez les pommes de terre dès que le lilas fleurit.
Poursuivez les semis de radis tous les 15 jours.
Semez, roquette, mesclun et carottes primeurs.

Au jardin d'agrément

Plantez les vivaces les plus sensibles aux froids, ipomées, cobées, etc… Rabattez les buddléias en ne conservant que les pousses de l'année qui démarrent sur la souche.
Marcottez les cornouillers.
Sortez de la véranda les plantes frileuses, agrumes, fuchsias, bougainvillées, cordylines et apportez à nouveau de l'engrais aux plantes en pots.

Au verger

Il faut penser à réaliser le paillage au pied des arbres, au niveau des cuvettes d'arrosages. N'oubliez pas de réaliser un apport de compost ou d'engrais dédié aux fruitiers. Le mois d'avril est l'occasion de commencer à éclaircir les jeunes fruits en excédent.

PLANTE DU MOIS : LES HEUCHERES

Voici une plante, dite remarquable, pour la composition des massifs de vivaces, d'arbustes et de jardinières. Elle vient enrichir ces compositions grâce aux multiples couleurs du feuillage suivant les espèces ou variétés.

Si je vous dis : Muguet rouge, Pluie de feu, fenerispe, Miss Greenhall, Red pimpernel, Muguet rose, Gracillima, Pink Delight, Rosamunde, Caramel, etc. Non, je ne parle pas de «tomates».

Plante Vivace dressée, de la famille des Saxifragacées et originaire d'Amérique.

Feuilles radicales (qui partent de la souche), longuement pétiolées, ovales ou orbiculaires, lobées, dentées, hispides (qui portent des poils).

Les inflorescences se présentent en grappes ou en panicules. Elles s'épanouissent en grands épis aériens, du printemps à la fin de l'été, au moment où les couleurs des feuilles s'harmonisent avec la décoloration des arbustes.

Fleurs : de couleur blanc-verdâtre, ou pourpres - calice à 5 lobes, corolle à 5 pétales entiers.

Fruits en capsules à 2 valves.

Culture : on peut les utiliser dans de nombreuses situations : rocailles, jardinières, bordures, plates-bandes, fleurs coupées et massifs bien sûr. Très rustiques puisqu'elles résistent à -20°.

Le plein soleil, n'est pas la solution idéale pour elles. Elles cherchent plutôt la mi-ombre. Avec un sol léger, frais et riche en humus, bien installée, elles tolèrent un peu la sécheresse.

Multiplication : on peut bouturer des jeunes pousses presque toute l'année. Couper le rhizome proprement et ne garder qu'une ou deux feuilles terminales. Par division : extraire une partie de la souche, n'hésitez pas à couper les grosses racines pour favoriser l'émission de radicelles.

Maladies - parasites : Les heuchères redoutent la pourriture, due à un sol mal drainé, et les Othiorynques. Ces insectes percent des trous dans les feuilles tandis que les larves, de gros vers gris-blanchâtre, dévorent les racines pendant l'hiver. Lors de l'achat, vérifier l'absence de trous sur les feuilles et tremper la plante 1 h dans l'eau pour éliminer les éventuelles larves.

Chaque saison apporte de nouvelles variétés, toujours plus belles et pour certaines plus robustes. Les meilleures vous réjouiront tout l'hiver, avant de fleurir au printemps suivant. Amusez-vous à composer de belles potées ou jardinières en mariant heuchère, sédum, graminée.

L'ASPERGE

Légume royal, printemps en tiges, ivoire à manger. Cultivée dans l'Hexagone depuis le XVème siècle, elle était très apprécie à la table des rois de France qui, dit-on, lui trouvaient des vertus aphrodisiaques **!**

Légume surprenant

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. Une végétation verte et touffue qui 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 demande de la patience, car la première récolte significative ne se fait qu'à partir de la 3ème 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.

La vie d'une aspergeraie

Plantées en sol léger et limoneux au printemps, les griffes d'asperge sont installées tous les 50 cm , en lignes espacées de 1,50 m à 2 m. L'été suivant, le légume est en végétation. Il forme des rameaux fins, mais 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, 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.

Des gouts et des couleurs

Les légumes 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 gout. 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 cm, 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 et 7 kg à l'heure. Il s'agit d'une récolte gourmande en main d'œuvre, alors qu'elle se déroule lors d'une période au cours de laquelle les maraichers sont très occupés.

Suite, sous le livre du mois