# La feuille d'Horti

Bulletin de la Société des Horticulteurs Amateurs de Nantes et Région

**N° 326 - MAI 2022**


Ce ne sera pas facile, mais, si tout va bien, nous tournerons le dos à cette période, ça restera notre traversée du désert
Hemming Mankell

En mai, selon le dicton «on fait ce qu'il nous plait...» Certes, mais pas au jardin, car la météo règne en maitre dans cette période délicate, où peuvent alterner des périodes chaudes et sèches avec quelques matins frais, dont les morsures auront vite fait d'anéantir les plus jeunes pousses et les plantes frileuses sorties trop tôt. Alors, restons d'humbles jardiniers, appliqués à nos menus travaux : travaillons la terre, nettoyons les massifs et patientons ! Le jardin n'est pas qu'une pièce à vivre, c'est avant tout un espace vivant, à soigner, à respecter et à garder en équilibre.

Les travaux au jardin restent bien exigeants, mais ils sont moins pénibles qu'aux saisons froides.

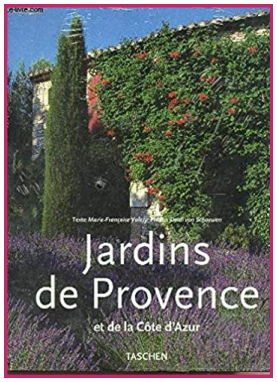
Au potager, il faut surveiller et protéger tout ce qui pointe du sol, mais surtout ne pas oublier de mettre en terre les plants qui feront les délices de l'été (voir la rubrique de Gilbert). On peut déjà cueillir les carottes primeurs.

C'est aussi le moment d'accorder un soin particulier aux floraisons printanières : nettoyez celles qui déclinent déjà et composez de larges bouquets aussi chatoyants qu'odorants (iris, arum, roses…)

L'anthropologue japonais Shin'ichi Nakazawa le rappelle : «le jardin, dans les temps anciens, avait une fonction décisive au sein de l'économie japonaise. Régi par les principes de liberté et d'égalité, habité des dieux, il était cet espace ouvert qui neutralisait les différences entre les hommes». N'est-il pas l'heure de «repenser» ce jardin originel, à l'interface entre le don et l'échange, entre les émotions et l'abstraction ?

Courrier international n° 1114

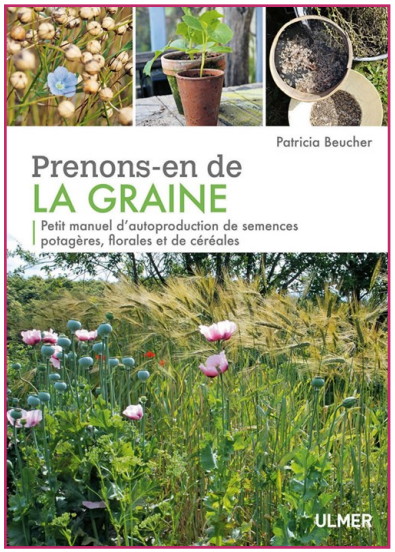
## UN PEU DE LECTURE




Jardins de Provence de Marie-Françoise Valéry

Allées de cyprès et champs de lavande : deux images qui évoquent irrésistiblement les jardins de Provence et de la Côte d'Azur, le soleil et la douceur de vivre. Découvrez la diversité des jardins provençaux et leurs plantes aromatiques, toujours verdoyantes. Une végétation unique où se mêlent la flore traditionnelle de la Méditerranée et les arbustes tropicaux. La Provence et la Côte d'Azur nous offrent ces coins de paradis où la fourmi que nous sommes redevient cigale. Les superbes photographies de Deidi von Schaewen nous guident à travers 22 jardins privés et publics, tous hors du commun, situés dans l'une des plus belles régions de France.

*Ce livre est disponible à la bibliothèque*




Connue pour être l'auteur du best-seller «Le beau jardin du paresseux», Patricia Beucher livre cette fois un ouvrage pratique et engagé en direction de l'autosuffisance au jardin. On est ici à mille lieux de l'agriculture productiviste des années 50, des hybrides F1 et autres semences génétiquement modifiées. On se préoccupe bien au contraire de la meilleure façon de produire soi-même des graines, pour pérenniser et développer son propre jardin, mais aussi pour échanger, et plus largement participer à la sauvegarde de variétés anciennes, locales ou oubliées. Voilà pour l'état d'esprit. Et pour accompagner cette belle idée, ce livre restitue des années d'expérimentations et d'apprentissages, au travers d'une centaine de fiches dédiées aux légumes, fleurs, fruits, mais aussi céréales, dont vous saurez ainsi extraire les semences. Bien détaillé, cet ouvrage n'en demeure pas moins accessible à tout jardinier motivé. Et l'on apprécie particulièrement les très nombreux «trucs et astuces» qui émaillent les pages, signe d'une expertise assise sur la pratique. Que vous soyez adepte de la permaculture, convaincu des enjeux de ces pratiques ou tout simplement désireux d'en savoir plus, n'hésitez-pas : vous ne pourrez pas être déçus !

*Ce livre est disponible à la bibliothèque*

## LE COIN CUISINE

FLAN D'AUBERGINES ET SON COULIS DE POIVRONS ROUGES

DE BABETTE DE ROZIERES

Ingrédients

*Pour le flan*

1 grosse aubergine, 2 càs d'huile d'olive, 6 cl de lait de coco, 2 œufs entiers, 3 cl de lait entier, 2 jaunes d'œuf, 25 g de beurre, 3 brins d'aneth, Sel, poivre, 4 moules à flan

*Pour le coulis*

1 ou 2 poivrons rouges, 1 tomate, 1 pincée de sucre, 1 oignon, piment d'Espelette

Préparation

Préchauffer le four à 180°
Coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur
Prenez deux feuilles de papier alu
Étalez sur chaque feuille une moitié d'aubergine
Badigeonnez-les d'huile d'olive, enfermer chaque moitie dans le papier alu façon papillote puis enfourner et laissez cuire pendant 30 mn
Laissez refroidir, ouvrez les papillotes et enlevez la chair de l'aubergine à l'aide d'une cuillère et mettez-la dans un mixeur
Ajoutez le lait, le lait de coco, les œufs et le jaune, salez poivrez et mixez 2 mn.
Beurrez les minis moules et versez la purée d'aubergines
Recouvrez les flans de papier alu, puis faites-les cuire au bain marie pendant 20 mn à 90°
Piquez-les à l'aide d'une pointe de couteau pour vérifier la cuisson
Servez avec le coulis de poivrons.

Préparation du coulis

Épluchez la tomate et le poivron (retirez les pépins ainsi que la partie blanche qui peut s'avérer très amère). Taillez-les ensuite en morceaux. Hachez la gousse d'ail et les oignons.
Faites revenir les oignons hachés et l'ail dans de l'huile d'olive, ajoutez le thym et le laurier, puis le poivron et la tomate, et assaisonnez le tout (sel, piment d'Espelette)
Laissez la préparation et faites mijoter 20 minutes.
Passez le tout au mixeur. Salez et poivrez selon votre gout.

## LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

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

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

### Échanges de plantes et grainothèque

Merci pour votre participation à l'échange de plantes ainsi qu'à la grainothèque pour le plaisir et l'intérêt de tous.
Cet été n'oubliez pas de récolter vos graines potagères et fleurs.
Récoltez aussi vos aromatiques pour les tisanes du prochain hiver : romarin, origan, thym, menthe, mélisse, citronnelle, verveine, matricaire, hysope, etc……
Faire des petits bouquets, sécher à l'ombre ou dans la maison
On en parlera la saison prochaine.

Marie

- **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 12 JUIN 2022.**

| | |
|---|---|
| **09 H 15** | Accueil |
| **10 H 00** | Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles |
| **10 H 30** | Le jardin de Saint Adrien par Gilbert Brébion |

*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

## Suite de la santé des plantes

***Le RICIN au secours de votre jardin.***

Le Ricin est une euphorbiacée annuelle pouvant atteindre 2 mètres de haut, aux magnifiques feuilles pourpres ou bien vertes, très décoratives. En mai, plantées auprès des pommes de terre, ses feuilles attirent les doryphores qui s'empoisonnent. Sa racine dégage une odeur éloignant les taupes. Le tourteau de ricin est un engrais naturel azoté, réputé répulsif pour les rongeurs indésirables au jardin et fortement conseillé à tous ceux dont les légumes sont constamment grignotés. ***Attention bien l'incorporer au sol, car en surface, il est nocif pour les animaux domestiques.***

## Manifestation «Chloroph'île» à St Sébastien

A la dernière édition de Chloroph'îles, La Shaner avait un stand particulièrement garni de plants de tomates variées : anciennes, de collection, cerises, nouveautés... ainsi que plusieurs légumes de printemps/été.

Des discussions animées ont égayé notre site et bien occupé nos exposants. De nouveau, une belle réussite collégiale des membres de notre association, qui ont assuré la parfaite tenue du stand dans la gaieté et la bonne humeur caractéristique. De bons moments partagés dans la convivialité avec nos visiteurs et curieux.

## LES TRAVAUX DU MOIS DE MAI

Mai, c'est le mois de tous les plaisirs au jardin, le plaisir des premières floraisons, le plaisir d'assister à la renaissance de tous les végétaux, le plaisir de choisir et d'installer de nouvelles plantes. Le plaisir aussi de pouvoir, enfin, les grands froids étant derrière nous, semer à la volée ou planter.

**Au potager**

S***ur le balcon*** *:* pourquoi ne pas cultiver des fraisiers dans un contenant portant le nom de Pot à poches ou pot à fraisiers ?

Les premières fraises murissent : quel bonheur !!! On peut, si le temps le permet, faire toutes ces plantations : tomates, aubergines, poivrons, piments, courges, poireaux. On peut semer les haricots, carottes, radis, fèves, épinard, betteraves rouges, choux, maïs, navets.

**Au jardin d'ornement**

Tailler les arbustes à floraison printanière : lilas, forsythias, cognassiers du Japon et les vivaces de printemps : aubriètes, saxifrages, corbeilles d'or et d'argent.

Arracher les bisannuelles qui ont fleuri depuis le début du printemps.

Eclaircir les semis en place de cosmos par exemple. Semer des annuelles à croissance rapide : cosmos, œillets d'Inde, lavatère…, au pied des arbustes en bac pour une garniture express.

Supprimer les pousses vertes des arbustes à feuillage panaché.

Supprimer les fruits qui apparaissent sur le «Cytise» si vous en avez un : fruits toxiques pour l'homme et les animaux.

**Au verger**

**Pour obtenir de bons et gros fruits à pépins :** en mai, les fleurs des pommiers et poiriers se sont transformées en fruits. Si la fécondation s'est bien passée et si le gel n'a pas fait de dégâts, presque toutes donneront naissance à un fruit. Les fruits en formation sont réunis en bouquets de 3 à 6. Mais tous les fruits n'ont pas la même taille. En général, celui du centre est déjà nettement plus gros que ceux disposés autour. Il faudra le conserver en priorité lors de l'opération que l'on désigne sous le nom **d'éclaircissage**. Pour obtenir de plus beaux fruits, de bons calibres, il faut alléger les branches des fruits qu'elles portent en surplus, pour que la sève soit moins dispersée et se concentre. Les fruits mieux nourris sont aussi plus accessibles aux rayons du soleil. Cette sélection se fait naturellement dans le courant du mois de juin. Tous les fruits mal fécondés, sans pépins, tombent tout seuls. A l'extrémité des branches conserver 2 à 3 fruits.

## PLANTE DU MOIS :

**Sollya Heterophylla ou Billardiera fusiformis**

Originaire d'Australie occidentale, ce genre, cousin du Pittosporum, compte trois espèces de plantes grimpantes, volubiles, à feuilles persistantes.

**Famille** : Pittosporacées

***Le Sollya heterophylla*** peut atteindre 1,50 m. Il porte d'étroites et fines feuilles simples et oblongues. Du printemps à l'automne, il expose, au bout de ses rameaux, de légers bouquets de petites fleurs en clochettes, campanulées, à 5 pétales, bleu le plus souvent, blanc ou rose chez certaines variétés.

**Fructification** : des baies cylindriques, bleu marine, de 12 mm à 20 mm de long, succèdent à la floraison.

**Culture** : à la limite de la rusticité chez nous, malgré celle-ci, nous avons un bel exemple dans un jardin, depuis bientôt 10 ans.

Lors de la dernière «florimatinale» on a pu admirer, sur l'écran, cette plante remarquable, en terre depuis 3 ans.

Ces plantes demandent du soleil, un sol riche, frais, bien drainé. Les tiges volubiles nécessitent un support.

**Multiplication** : semis et bouturage en fin de printemps.

**Utilisation :** garniture de treillage, mur et troncs d'arbres.

## La santé des plantes

***Le hérisson***

Le hérisson, si précieux, disparait peu à peu de nos jardins. Cet animal est carnassier et insectivore par nature, tendance omnivore. Il ne digère sans doute pas bien le lait qui n'est pas fait pour lui. Il goûte à l'occasion.

Ce sont des animaux vraiment pas encombrants ; ils hibernent tout l'hiver dans un terrier bien caché et, le reste du temps, ils ne sortent que la nuit, on peut ne pas les voir. Un hérisson qui vous découvre sur son trajet peut passer son chemin en vous regardant avec indifférence, ou s'arrêter net, peut-être pour voir de quoi il s'agit. Quelle que soit leur attitude, dans les jardins comme dans la nature, l'habit de piquants, couleur de terre, des hérissons est un parfait camouflage.

Le hérisson ne mord pas vraiment, ni n'attaque jamais un être humain ni un autre animal, d'aucune manière. La présence de cet animal est avant tout liée à la question du terrain de chasse, nourricier.

Il est complètement inutile de capturer un hérisson, ailleurs, dans le bois voisin et de l'apporter chez vous. Il repartirait le soir même, en trouvant une issue avec une ingéniosité que vous n'imaginez pas.

***Depuis quelques années, les poireaux du jardin sont attaqués par une mouche portant le nom de*** *«Phytomyza gymnotoma». Les larves brun-rougeâtre, de 3 mm, s'attaquent aux futs de ces plantes.*

Déjà, en 2021, Evelyne nous présentait un essai positif sur cette production avec l'installation d'un fil de couleur bleu. **Vu sur le journal Ouest-France** : une expérience par Mr Garel consiste, en prévention, à tremper les racines des jeunes plants de poireaux (et tout le blanc) dans une solution de lessive St Marc (10 gr/litre d'eau) juste avant de planter.

**Lors de la dernière réunion, nous avons écouté «les bons gestes de Jean-Pierre»**

Pour éloigner les insectes qui viennent pondre sur le poireau ou les carottes, notre ami fabrique un purin de tomates à partir des pousses excédentaires sur ces plantes.

1) Le prélèvement,
2) Hacher les feuilles et tiges grossièrement et les jeter dans une bassine ou un seau en plastique. Compter 1 Kg pour 5 litres d'eau,
3) Tasser le hachis au fond de la bassine, à l'aide d'une brique ou autre. Couvrir avec de l'eau de pluie de préférence. Remuer tous les 2 ou 3 jours jusqu'à l'arrêt de la fermentation, soit 2 ou 3 semaines suivant le temps (ça sent mauvais),
4) Filtrer avec une passoire, après avoir retiré le maximum de feuilles à l'aide d'une écumoire,
5) Diluer à 10 % : le purin est utilisé en pulvérisation. L'opération doit être réitérée plusieurs fois,
6) Vous serez peut-être obligé de renouveler cette préparation, car le purin ne se conserve pas tout le temps de la culture. S'il vous en reste, sachez que c'est un excellent activateur de compost.