

La feuille d'Horti

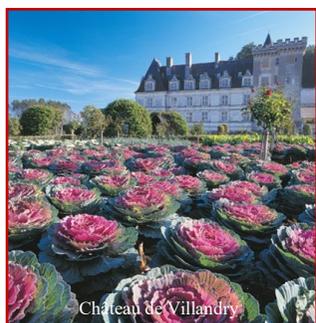
Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS
AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

N° 328 - SEPTEMBRE 2022



Le rouge de la tomate a la flamboyance assassine des couchers de soleil d'Istanbul. Je chante ici l'émouvance absolue du satin lumineux de sa peau transparente, impeccablement tendue sur les rondeurs de sa chair dense et tiède comme les joues des enfants.

Les tomates, par Pierre Desproges



Jardin en liberté

Un beau jardin, c'est quoi ? Une végétation luxuriante ? Certes, mais pas que. Des aménagements originaux ? Oui, bien sûr, mais cela ne suffit pas. Pour qu'un jardin soit beau, il faut... Qu'il soit vivant. Oui, vivant ! Rien de plus fascinant à regarder que les papillons qui volent, rien de plus captivant que le ballet des abeilles qui butinent de fleur en fleur... Nous avons tendance à l'oublier, mais l'es-

thétique ne fait pas toute la réussite d'un jardin. Un jardin réussi, c'est aussi une question d'ambiance. Ne fermez donc pas la porte aux insectes, au contraire, attirez-les ! Cela implique un certain lâcher prise : arrêtons de vouloir tout contrôler ! Laissons certaines mauvaises herbes se développer (toute proportion gardée, bien sûr !), faisons de la place aux jachères fleuries... Les insectes vont alors re-venir d'eux-mêmes, et vous constaterez rapidement qu'ils sont bénéfiques à l'équilibre de votre jardin. Qui dit biodiversité animale et végétale, dit meilleur rendement des cultures.

Pensez à installer une ruche ou un hôtel à insectes !

Céline Chahi - «mon jardin 1 ma maison»

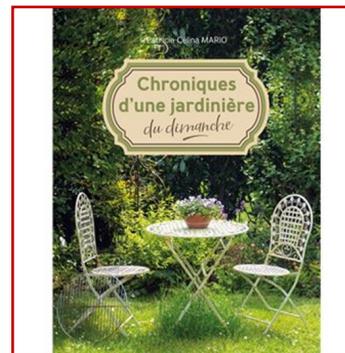
Septembre est un joli mois de transition : chassé-croisé des bouquets d'été et des fleurs d'automne, et période charnière dans le potager, où les récoltes libèrent la place pour les futures productions. Organisez-vous dès maintenant, jardiner, c'est anticiper, prévoir, planifier... dans le calme d'un mois où il fait bon travailler la terre.

C'est un vrai bonheur de sentir le jardin reprendre vie, surtout après ces périodes de canicule qui n'ont pas favorisé l'épanouissement des jardins avec le manque d'eau, des rayons de soleil trop ardents...

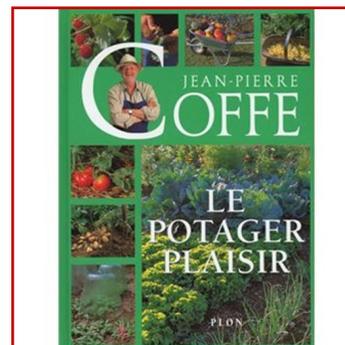
Alors.... Un peu d'organisation, beaucoup de fantaisie et le jardinage devient le plaisir de la rentrée.

UN PEU DE LECTURE

De Patricia Céline Mario

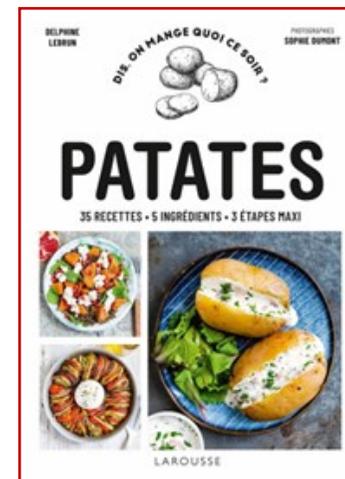


Au fil des mois, Patricia partage sa passion pour le jardinage, ses émerveillements, ses réussites et ses déboires. En plus de ses petits secrets, elle nous fait découvrir ses plantes, arbustes et rosiers préférés. Vous croiserez certains de ses amis jardiniers, et quelques experts apportent leurs précieux conseils : planter un arbre, choisir une vivace, réaliser des boutures, des semis, cultiver des roses... Une invitation à rêver et s'émouvoir, à observer, à s'amuser et partager pour que votre jardin devienne votre havre, votre refuge et qu'il vous donne le sourire.



Le potager plaisir de Jean-Pierre Coffe

Livre de base essentiel pour les néophytes, Le Potager Plaisir de Jean-Pierre Coffe comblera également les jardiniers avertis grâce aux nombreux trucs et astuces qu'ils y découvriront. Des recettes gourmandes à base de légumes complètent ce volume afin que le plaisir du jardin se prolonge dans l'assiette.



Patates de Delphine Lebrun

Des pommes de terre (ou des patates douces), 4 ingrédients supplémentaires faciles à trouver, 3 étapes de préparation : découvrez 35 super recettes, aussi faciles à préparer que délicieuses à déguster !

LE COIN CUISINE



TARTE A LA TOMATE

Pour 6 personnes



1 pâte brisée,
4 grosses tomates,
Quelques tomates confites,
4 poivrons : un orange, un jaune, deux rouges
et un vert,
5 c à c de moutarde à l'ancienne,
1 c à c de fleur de sel,
Du poivre,
Graines de sésame,
Huile de sésame ou huile d'olive

Étalez la pâte au rouleau et la disposer sur votre moule. Laissez-la reposer 30 minutes après l'avoir piquée,
Mettre ensuite sur le fond de la tarte une feuille de papier cuisson et la recouvrir de haricots,
Précuire la pâte au four préchauffé à 160°C pendant 30 minutes.
A la sortie du four, enlevez haricots et feuille de papier cuisson et badigeonnez le fond de la tarte de l'œuf battu à l'aide d'un pinceau,
Repassez le fond de tarte au four pendant 3 minutes afin de faire sécher la dorure,
Préchauffez le four à 160°C,
Coupez les poivrons en longues lamelles et faites les revenir à feu doux avec quelques cuillères à soupe d'huile de sésame (ou d'olive) pendant 15 minutes,
Coupez les tomates en larges rondelles et faites les revenir à leur tour pendant 5 à 10 minutes à feu doux également,
Badigeonnez le fond de la tarte de moutarde à l'ancienne puis recouvrir le tout avec les tomates confites, soigneusement éponnées,
Ajoutez les poivrons en deuxième couche puis recouvrir le tout de nouveau avec des tomates,
Arrosez d'un filet d'huile d'olive, parsemez de graines, salez et poivrez, (on peut ajouter de l'ail, un peu d'origan et un peu de thym émietté),
Enfournez pour 25 minutes (environ, cela dépend du four) et dégustez rapidement.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

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

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



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 9 OCTOBRE 2022.

09 H 15 Accueil
10 H 00 Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles
10 H 30 Les nepenthes par Aurélien Bour

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



La fougère aigle : «Pteridium aquilinum»

Sur le bulletin de juin, on a déjà parlé de cette fougère, commune dans nos fossés, les haies ou les bois, pour vous convaincre de ses bienfaits, voici un matériau merveilleux pour le jardinage biologique. Récoltez-la, de préférence sèche ou jaunissante, à l'automne. A cette époque de l'année, sa vocation première est de servir de protection contre le gel à toutes les plantes sensibles. Piquez des tiges rigides dans le sol, puis pliez-les de façon à bien recouvrir les rangées à protéger, l'air continuera de circuler, ce qui constitue une garantie contre la pourriture, d'autant que la fougère évapore rapidement l'eau qu'elle a absorbée.

On peut utiliser également cette fougère aigle pour la litière de moutons et de chèvres. De même, placée dans les nids de poules, elle constitue une protection contre les parasites.

Quand vient le printemps, la fougère, «verte ou sèche», se transforme en matériau idéal pour la couverture du sol. Dans les fraisiers, elle donne le meilleur d'elle-même grâce à son action fongicide contre la pourriture grise ; vous pouvez aussi l'utiliser pour pailler toutes sortes de cultures, dès lors que le sol s'est réchauffé en mai-juin, en guise d'assurance anti-sécheresse et anti-mauvaises herbes. La couche doit atteindre 5 cm environ.

La fougère-aigle pousse dans les sols acides, vous n'avez à craindre aucune acidification de votre sol : c'est une plante améliorante qui contient de grandes quantités de chaux, remède naturel contre l'acidité. Mieux, elle constitue un véritable engrais naturel, sept fois plus riche en azote, trois fois plus riche en phosphore et cinq fois plus riche en potasse que le fumier de vache. Il est donc souhaitable de l'incorporer au sol après qu'elle a servi de «mulch» «paillis». Elle favoriserait également le développement d'un important chevelu de racines.

Le «plus» écologique : la fougère est un matériau naturel, non pollué, contrairement à la plupart des pailles et des fumiers. De plus, elle constitue une ressource renouvelable, et même en voie d'expansion, à la différence de la tourbe dont l'exploitation implique la destruction des tourbières ; en effet, c'est une plante qui colonise en abondance les fossés, les terres abandonnées, les fameuses friches.

Mon Lagerstroemia ne fleurit pas généreusement, les boutons se dessèchent.

Cet arbre exige 4 h d'ensoleillement par jour (bon, cette année, on est bien servi, donc ce n'est pas la cause). Cet arbre n'aime pas la concurrence, l'ombrage d'un voisin. J'attribuerais ce phénomène, cette année, à la sécheresse.

Si on avait eu un temps humide avec des températures assez basses, ces conditions idéales entraînent sur les feuilles, les fleurs du lilas des indes, le développement de l'oïdium.

Dans le cas d'attaque de ce champignon, pulvérisez un anti-oïdium pour rosiers ou une décoction de préle ou simplement une dilution de 10 % de lait écrémé.

**Au potager ou en jardinières**

Les enfants l'adorent, les adultes aussi. La culture de la fraise ne présente pas de difficulté majeure. Rien de plus facile que de planter quelques stolons (rejets). Dans les pires conditions, vous récolterez toujours quelques fruits. Toutefois, c'est plus intéressant d'avoir un peu de rendement pour en faire des confitures...

Le fraisier est une plante pérenne. On le conserve au jardin 3 ans. Au cours de la première année, il donne des fruits assez gros mais pas nombreux. La deuxième est celle du meilleur rendement. Par la suite, les calibres diminuent et, même si les fruits sont multiples, ils n'offrent pas le même intérêt. La plante est exigeante et le sol s'épuise. Au bout de trois ans, il est temps de passer à une autre parcelle. La solution idéale étant de replanter tous les 2 ans.

La fraise est une culture de sol sain. L'humidité excessive entraîne la pourriture des racines. Si le sol est trop lourd ou trop asphyxiant, les fraisiers sont plantés sur une butte pour faciliter l'écoulement de l'eau.

Les plants frais se plantent fin août et septembre, car c'est le moment où ils sont disponibles sur les pieds mères. On plante en ligne tous les 30 cm, et 60 cm entre les rangs.

De nombreux parasites viennent contrarier notre travail.

1- le botrytis, ou pourriture grise, attaque très fréquemment les fruits. Le paillage (fougère), la plantation en butte et l'arrosage au pied des plants sont trois facteurs positifs. Effet très limité de la bouillie bordelaise.

2- le phytophthora fragariae est caractérisé par des plantes chétives, une coloration rouge et bleutée du feuillage. Mêmes façons culturales que ci-dessus, mais la culture finie par dépérir.

3- lorsque les feuilles prennent une teinte gris plombé, il est judicieux de prendre une loupe pour observer la face inférieure. Les feuilles centrales peuvent être aussi recroquevillées. Il s'agit d'acariens qui grouillent et pompent la sève. Le bassinage gêne considérablement l'évolution, mais entraîne le développement des champignons cités.

Placez une ardoise sous les courges, melons, pastèques pour les faire murir.

Semer un engrais vert sur les parcelles vides.

Au jardin d'ornement

☉ divisez les «Hellébores» en fin d'été pour une bonne reprise (intervenez sur des souches âgées au moins de 5 ans).

☉ on pourra également prélever des alysses, aubriètes et bien d'autres...

☉ la fin de l'été est une bonne période pour multiplier de nombreux arbustes caducs. L'extrémité de la pousse est encore verte alors que la base se lignifie ; on parle de boutures semi-aoûtées.

Technique :

1 - Coupez des extrémités des tiges vigoureuses non fleuries, de 15 cm de long, sur des rameaux latéraux de l'année.

2 - Taillez la base sous un nœud, ôtez les feuilles de la moitié inférieure et réduisez celles du haut.

3 - Emplissez un pot de tourbe et de sable, faites un avant-trou, placez la bouture et tassez le substrat.

4- Humidifiez le mélange et mettez sous cloche ou châssis à mi-ombre.

Au Verger

Récoltez les fruits, ramassez et éliminez les fruits parasités tombés sur le sol.

PLANTE DU MOIS :

Lis des Incas - ALSTROEMERIA - Lis des Andes

Origine : Amérique du Sud et principalement des Andes

Famille : Amaryllidacées

Quelque cinquante espèces de plantes tubéreuses et rhizomateuses composent ce genre. Elles comptent parmi les plus belles vivaces pour les fleurs à couper, malgré leur tendance à perdre leurs pétales. Elles forment vite de grosses touffes, portant des douzaines d'inflorescences. Elles montrent de robustes tiges simples, dressées, portant, sur leur moitié supérieure, de fines feuilles alternes, simples, entières, sessiles et peu denses.

Aux extrémités, apparaissent des ombelles terminales de fleurs ouvertes, diversement tachées ou striées fleurissant du printemps à l'automne.

Toutes les espèces prospèrent au soleil ou à mi-ombre, en sol plutôt bien drainé, acide et enrichi. Elles sont rustiques, mais il est préférable, en région à hiver froid, de protéger les tubercules avec de la paille, des feuilles ou de la tourbe.

Multiplication : par semis, mais le plus simple, avec un résultat immédiat, c'est la division.

«Alors, si vous avez de bons amis, demandez-leur de gratter légèrement à la base de ces belles plantes».

Utilisation : parfaites pour les potées sur les terrasses et balcons, dans un substrat pour géranium. Installez les plants assez profondément (10 cm environ).

Les Alstroemères sont des végétaux de chaleur et de soleil. Il faut les arroser 2 à 3 fois par semaine en plein été, mais ne noyez pas la plante en laissant le trop-plein d'eau dans le sous-pot.



C'est le moment d'agir !

Les plantes aromatiques

Le séchage

La montée en graines de l'aneth, du fenouil, du carvi et de la coriandre fournit une belle récolte aromatique. N'attendez pas que les infrutescences soient mures pour agir. Enveloppez le sommet des tiges d'un sac en papier. Coupez les tiges. Entrez-les la tête en bas dans un local sec. Les graines tomberont dans les sachets au bout de quelques semaines. Triez et stockez les graines bien sèches dans un récipient hermétiquement fermé à l'abri de la lumière.

Les branches de thym, sauge, menthe, romarin peuvent aussi être séchées la tête en bas en bouquet. Enfermées dans un sac en tissu, elles conserveront davantage leur couleur.

Séchez les feuilles de basilic et de menthe sur un tamis ou une toile ajourée, au soleil ou à l'ombre, dans un endroit ventilé.

Les tomates

La tomate séchée est devenue un classique, conservée dans l'huile, picorée à l'apéritif ou parsemée dans les salades.

A partir de tomates «Roma», la tomate italienne allongée. Rincez et séchez 1 kg de tomates. Coupez-les en 4. Déposez les tranches sur une plaque du four couverte d'un papier cuisson. Saupoudrez d'herbes de Provence, salez, poivrez, ajoutez un filet d'huile. Laissez sécher au four à 130° pendant 3 heures. Poursuivez la cuisson à 100° pendant 5 heures environ. Serrez les tomates dans un bocal stérilisé et couvrez d'huile avant de fermer.

Les piments séchés et chips

Les piments d'Espelette sont mis à sécher entiers au soleil. Il importe que la chaleur soit au rendez-vous. A défaut de temps clément, étalez votre récolte sur une plaque de cuisson et laissez sécher une dizaine d'heures au four à 70/80°.

Betteraves, choux, courgettes déshydratés et assaisonnés font d'excellentes chips. Le principe est de coupez des tranches très fines (avec une mandoline, c'est très facile) et de les tremper dans un mélange d'huile d'olive, de sel, de poivre et une pointe de piment pendant 1 heure. Étalez les tranches sur une plaque de cuisson, puis passez au four à 70° pendant 4 heures.

Si cette expérience vous a conquis, n'hésitez pas à investir dans un déshydrateur, que vous pourrez utiliser aussi pour les fruits.

Les haricots secs

En fin d'été, coupez les pieds de haricots et de fèves qui ont séché sur place avant que les gousses n'éclatent.

Ecossez les gousses. Si besoin (récolte encore humide), étalez les grains sur un plateau dans la maison ou dans un local sec, à l'abri du soleil (20° suffisent) pour qu'ils finissent de sécher. Les grains secs peuvent être immédiatement stockés dans un bocal hermétiquement fermé. Mais le mieux, c'est la congélation (à mon avis).