

La feuille d'Horti

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS
AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

N° 331 - DECEMBRE 2022



LA SANTE DES PLANTES

Les feuilles de mon géranium sont dévorées, les hampes florales se dessèchent au fur et à mesure de leur formation. Les fleurs sont rares ou absentes, mais on ne voit rien !!!.

Sans aucun doute : un papillon, venant d'Afrique du Sud depuis 1997, est bien ce parasite qui devient une vraie calamité chez nous. Il porte le nom de «chenille du géranium» ou «le brun du pèlargonium» (*cacyreus marshalli*). Ce papillon porte aussi le nom de «lycène des géraniums».

Description : l'adulte du brun du pèlargonium possède des ailes brun foncé, frangées de brun et de blanc, ornées de dessins gris brunâtre et blanc. Il volette toute la belle saison autour des potées.

Dégâts : les femelles pondent leurs œufs sur les sépales et les bractées des inflorescences ou, plus rarement, sur la face inférieure des feuilles. A l'éclosion, les petites chenilles vertes de 1 mm perforent les tiges et les boutons floraux, puis creusent des galeries, ce qui entraîne une déformation de la plante.

Le cycle de développement de *Cacyreus* est plus rapide sous les températures élevées. Il y a plusieurs stades larvaires ; au dernier stade, la chenille atteint 13 mm, son corps est vert tendre, son dos strié de lignes rosâtres.

Période : on peut avoir jusqu'à 6 générations de *Cacyreus* par an et, suivant les régions, elles s'étalent de janvier jusqu'à octobre. Cette année, avec les conditions favorables, on constate les dégâts. Durant la période estivale, les larves sont particulièrement actives, elles grignotent les fleurs et creusent les tiges en les remplissant d'excréments.

Lutte : la lutte contre les larves du brun se révèle très difficile. Pour les particuliers, la conservation sur plusieurs années, des plantes atteintes, est potentiellement dangereuse, car elles peuvent constituer des foyers de contamination.

Il convient donc de surveiller les végétaux. En cas de détection de larves, les supprimer manuellement et les brûler.

Savoir : la chenille passe l'hiver au chaud dans les tiges des plantes qui sont abritées, mises hors gel. Elles vont se manifester rapidement, donc inspectez soigneusement vos géraniacées et rabattez ou éliminez celles qui sont touchées. Dans le doute, il est préférable de renouveler l'opération chaque année.

Un traitement naturel à base de pyrèthre, d'ail ou d'absinthe, le soir de préférence, peut s'avérer utile. Bien humidifier les feuilles dessus et surtout dessous, renouveler le traitement plusieurs fois. Mais ces applications sont peu efficaces, puisque les chenilles sont à l'intérieur. On élimine éventuellement quelques papillons et quelques larves.

Autre mesure, choisissez un insecticide microbiologique à base de *Bacillus thuringiensis*, insecticide polyvalent de Solabiol. N'hésitez pas à renouveler les pulvérisations tous les 15 jours.

Les auxiliaires :

- 1) les chrysopes semblent intervenir
- 2) les hyménoptères parasitoïdes du genre *Trichogramma* également.



Tu fais quoi à Noël ? Je prends deux kilos
Anna Gavalda



HISTOIRE ET ORIGINE DU CALENDRIER DE L'AVEINT



Difficile de patienter avant Noël. Une chance qu'il y ait les **calendriers de l'Avent**.

D'abord, il faut savoir que l'Avent vient du mot latin «adventus» qui signifie avènement. Alors, dans les traditions religieuses, l'Avent est la période où l'on se prépare à la venue du Seigneur et commence le 4^e dimanche précédant Noël.

La tradition du calendrier de l'Avent proviendrait d'Allemagne où, pour d'autres, de Finlande. En effet, au XIX^e siècle, plusieurs familles distribuaient des images saintes et pieuses aux enfants, chaque matin du mois de décembre, afin de les faire patienter jusqu'au 25. Vers 1850, on choisissait avec soin les illustrations. Certaines étaient joliment décorées avec du relief, de la dentelle, et même, des volets qui permettaient de dévoiler une image au centre.

En 1908, Gerhard Lang, éditeur de livres médicaux à Munich, est le premier à commercialiser un calendrier, composé de petits dessins colorés reliés à un support en carton. En 1920, est commercialisé le premier calendrier de l'Avent, avec des petites portes ou fenêtres à ouvrir. Les années 1920 ont été une période faste en termes de créativité pour les calendriers de l'Avent : certains étaient conçus avec des blocs détachables à colorier, d'autres calendriers étaient conçus comme une échelle vers le ciel, sur laquelle un ange était, chaque jour, déplacé sur une marche plus haute. C'est aussi à cette époque que les calendriers de l'Avent laïcs ont peu à peu remplacé les calendriers religieux. Dès 1958, apparaissent les premières surprises en chocolat, placées derrière ces petites fenêtres : chacune d'entre elles doit être mangée, jour après jour.

Mais depuis, les calendriers de l'Avent ne cessent de se métamorphoser. Chaque année, on voit apparaître de nouvelles versions (chocolats plus gros, de meilleure qualité, à l'effigie des héros de la télévision ou du monde musical du moment, etc.). On trouve aussi des calendriers de l'Avent, de thé, de bijoux, de surprises diverses, etc. populaires ? Bien sûr ! Chacun revit, un peu, les souvenirs de son enfance, quand découvrir une surprise ou un chocolat nous aidait à canaliser notre impatience d'être déjà la veille de Noël.



Coquilles Saint-Jacques à l'effiloché d'endives D'Hélène Darroze



Pour 2 personnes

6 noix de St-Jacques, 2 endives, 1 échalote, 1 copeau de tomate séchée, 1 dizaine de pluches de cerfeuil, 1 dizaine de pistil de safran, 4 cuillères à soupes de graisse de canard ou d'huile d'olive, 2 dl de crème liquide, 1 verre de vin blanc sec, gros sel, sel et poivre.

Conserver 2 coquilles St-Jacques, uniquement la partie bombée, bien les laver et les essuyer, ces dernières serviront au dressage.

- 1) Peler et hacher finement 1 échalote. Faire fondre 1 cuillère à soupe de graisse de canard dans une casserole, ajouter ensuite et faire suer l'échalote, puis mouiller avec un verre de vin blanc sec, porter à ébullition et laisser réduire à sec. Verser ensuite 2 dl de crème liquide, porter à ébullition puis ajouter une dizaine de pistils de safran, saler et poivrer, bien mélanger et laisser infuser sur feu doux.
- 2) Débarrasser 2 endives de leurs feuilles abîmées, les passer sous l'eau rapidement, surtout ne pas les laisser tremper dans l'eau, puis les essuyer, retirer la base. Puis couper ces endives dans la largeur en petites lanières.
- 3) Faire fondre 2 cuillères à soupe de graisse de canard dans un poêlon. Puis ajouter l'effilochée d'endive, bien l'enrober de la matière grasse, saler et poivrer. Cuire ces endives sans coloration tout en remuant à l'aide d'une spatule en bois pendant 7 à 8 minutes. Elles doivent restées légèrement croquantes et blanches. Si les endives sont trop amères à votre goût, les parsemer en fin de cuisson d'une pincée de sucre semoule.
- 4) Faire fondre une petite cuillère à soupe de graisse de canard dans une poêle. Assaisonner 6 noix de St-Jacques sur chaque face de sel et de poivre. Disposer les noix de St-Jacques dans la poêle, dans la graisse chaude, les colorer légèrement, la cuisson est très rapide, compter environ 30 secondes de chaque côté. Puis les débarrasser sur un papier absorbant afin d'éliminer l'excédent de graisse.
- 5) Dressage : réchauffer si nécessaire avec précaution les endives, et la sauce, émulsionner éventuellement cette dernière. Couper 1 copeau de tomate séchée en deux dans la longueur. Disposer chaque coquille dans une assiette, sur un lit de gros sel afin de les stabiliser. Puis répartir l'effilochée d'endive dans chaque coquille, dresser harmonieusement dessus les noix de St-Jacques, la moitié d'un copeau de tomate séchée, puis napper le tout d'un cordon de sauce (servir le reste en saucière), ajouter quelques pluches de cerfeuil et déguster sans attendre.

Art Floral : voir sur le programme d'activités.

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

Vannerie : les lundis 16 - 23 - 30 décembre



Communiquons

Nous vous informons de la création de notre page Facebook, par Nadine, une de nos sociétaires. N'hésitez pas à la consulter, l'aimer, la partager et commenter. Pour y accéder, c'est très simple : taper FB : la Shaner.

Allez également visiter notre site internet : shaner.fr, où vous trouverez toutes les informations et actualités, le détail de nos ateliers art floral et vannerie, la liste des ouvrages à emprunter à la bibliothèque et à réserver à l'avance par mail... Pour cela cliquer sur l'onglet souhaité.

BONNE ET HEUREUSE ANNEE A VOUS TOUTES ET TOUS



PROCHAINES «FLORIMATINALES» : DIMANCHE 8 JANVIER 2023.

- | | |
|---------|---|
| 09 H 15 | Accueil |
| 10 H 00 | Brèves de la Société, conseils et chronique horticoles |
| 10 H 30 | L'homme et le blé, l'histoire d'un compagnonnage céréalier par Thibaud Férard |

La feuille d'Horti

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS AMATEURS DE NANTES ET RÉGION
7 quai Henri Barbusse 44000 NANTES

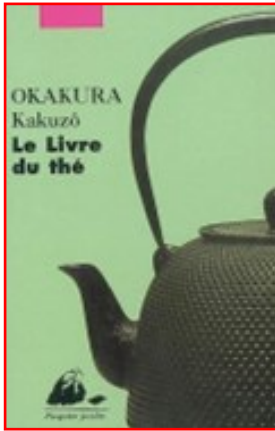
Contact : lashaner@free.fr - Site : shaner.fr - Tél. : 07 76 84 82 62

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





Depuis un siècle, Le Livre du thé, qui offre une introduction des plus subtiles à la vie et à la pensée asiatiques, s'adresse à toutes les générations. Et ce grand classique, qui a permis naïvement de jeter un pont entre l'Orient et l'Occident, n'a rien perdu de sa force et peut encore éclairer notre modernité. Le trait de génie d'Okakura fut de choisir le thé comme symbole de la vie et de la culture en Asie : le thé comme art de vivre, art de penser, art d'être au monde. Il nous parle d'harmonie, de respect, de pureté, de sérénité. Au fond, l'idéal du thé est l'aboutissement même de cette conception zen : la grandeur réside dans les plus menus faits de la vie. Qui cherche la perfection doit découvrir dans sa propre vie le reflet de sa lumière intérieure. Aussi la voie du thé est-elle bien plus qu'une cérémonie : une façon de vivre en creusant aux racines de l'être pour

revenir à l'essentiel et découvrir la beauté au cœur de la vie.

Ce livre peut être emprunté à la bibliothèque.

LA PLANTE DU MOIS DE DECEMBRE

LE POINSETTIA



Déjà utilisé par les Aztèques, cette plante haute de quatre mètres, aux bractées rouges, leur servait de médicament. Son nom nous vient du Médecin Botaniste, Joël POINSETT, qui a découvert cette plante en Caroline du Sud.

En 1902, un horticulteur de Californie, Paul ECKE, la cultive en fleurs à couper, puis s'ensuit la commercialisation en boutures racinées puis en plantes fleuries en pots.

Pourquoi est-il rouge ? Contrairement à ce que l'on pense, ses vraies fleurs sont minuscules, jaunes au milieu des pièces florales rouges roses ou blanches selon les cultivars. Les pièces florales sont des bractées c'est-à-dire des feuilles modifiées intermédiaires entre une feuille et une fleur.

Placer votre Poinsettia dans une pièce lumineuse à 20° le jour et 16° la nuit.

Eviter le soleil direct et les courants d'air. Bien laisser sécher le terreau entre deux arrosages.

Après la floraison, tailler à 10 cm de la base, arroser modérément. L'été, le placer à l'extérieur. A l'automne, le rentrer dans une pièce noire ou le recouvrir d'un sac opaque, il lui faut au minimum 12 à 14 H d'obscurité.

THYM VULGARIS - Famille des Lamiaceae

Utilisé par les Egyptiens, les Grecs et les Romains depuis plus de 2000 ans. Les Egyptiens l'utilisaient pour leurs embaumements. Ce sont les Grecs qui lui ont donné son nom signifiant «courage». Sans doute est-ce pour cela que les Légionnaires Romains s'en frottaient le corps dit-on avant le combat.

Différence avec le serpolet (Thymus serpyllum) : le thym vrai (thymus vulgaris) pousse en petit buisson aux tiges ligneuses toujours dressées. Le serpolet se présente sous la forme de tapis gazonnant avec de courtes tiges.

Le thym sauvage est plus puissant que celui cultivé dans nos jardins.

Propriétés : antiseptique - antibiotique - antibactérien - antiviral—revitalisant - détoxifiant - relaxant - stimulant - énergisant - réchauffant.

Dans le potager, il est décoratif en bordure sur sol sec et drainant, il éloigne les insectes nuisibles et les parasites, mais il attire les abeilles. Il se prête bien au marcottage.

Récolter toute l'année le matin, mais plus spécialement à la floraison pour le sécher ou le congeler, prendre une touffe dans la main et en couper les 2/3, il doit rester des feuilles vertes sur la plante pour ne pas l'épuiser. Sécher sur une grille à plat, et conserver dans un bocal ou sac papier.

Plante réchauffante, aux propriétés antiinflammatoire, la tisane de thym est surtout réputée pour soulager les maux liés au froid comme le rhume, la grippe, l'angine, la bronchite. **Riche en phénol, un antiseptique puissant,** la tisane de thym apaise les gorges irritées. Il contient **un principe anxiolytique** aux effets relaxants. Utile aussi pour les infections urinaires, bains de bouche (aphtes), digestion, convalescence et asthénie.

Infusion : 1 bonne cuillère à café par tasse (elle doit avoir du goût pour une bonne efficacité) - 1 cuillère à soupe pour un bol. - Verser 1 litre d'eau chaude sur : 1 bouquet de thym, 3 rondelles de citron, 2 cuillères à soupe de miel, laisser infuser 5/10mn.

ou : eau chaude + thym + 1 cuillère à café de gingembre râpé et miel (stimulant).

Sirop de thym : dans un récipient avec couvercle, déposer 100 gr de thym frais ou 80 gr de thym sec bien émietté, ajouter 1 kg de sucre, ½ citron en rondelles. Faire bouillir 1 litre d'eau, le verser sur les ingrédients. Pendant 15 mn, brasser et couvrir aussitôt pour conserver les arômes. Mélanger une à deux fois par jour pendant 3 jours. Filtrer avec un torchon ou un tamis à confiture. Réchauffer doucement, et dès l'apparition de petites bulles (80°), c'est le moment de verser le sirop dans une bouteille stérilisée. Il ne doit pas bouillir pour ne pas altérer les principes actifs.

Alcool de thym : 50 gr de thym sec avec 25 cl alcool ou rhum à 55°, laisser macérer 2 semaines et filtrer. 20 gouttes dans une infusion suffisent. En Cuisine, il parfume les pâtes, la viande, les soupes, les farces, il se marie à merveille avec le poulet et le porc.

Vinaigre de thym : allie santé et condiment. Dans un verre d'eau, ajouter 1 cuillère à café de vinaigre de thym, efficace pour dégager les voies respiratoires et dérèglements digestifs. Recommandé aussi pour les maux de bouche et douleurs dentaires. Essayer avec du thym citron, très fin en cuisine.

Recette : dans une casserole déposer des zestes de citron bio, 2 bouquets de thym, ajouter 60 cl de vinaigre blanc ou de cidre bio. Porter à ébullition, hors du feu laisser infuser 30 mn. Filtrer et verser dans une bouteille ébouillantée.

Se conserve au frais de préférence, si on le souhaite, on peut déposer dans la bouteille les branches de thym et zestes de citron réservés.

SUITE DE LA TISANERIE

En fumigation, le thym frais ou séché nettoie la peau.

En Provence, on a l'habitude de faire macérer du thym frais et des gousses d'ail dans une bouteille d'huile d'olive. Les Provençaux l'appellent aussi Farigoule.

Les bienfaits du thym serpolet : expectorant, fluidifiant les mucosités, il est très efficace sur les voies respiratoires en cas de toux, de grippe, de maux de gorge, d'angine, d'asthme, de sinusite, d'infections respiratoires.

Diaphorétique, il favorise la sudation pour détoxifier le corps.

Liqueur de thym serpolet : faire mariner pendant 3 semaines une poignée de thym serpolet avec 75 cl d'alcool. Dans 1 litre, verser 1 à 2 doigts de sucre selon son goût, un petit verre à moutarde (15 cl) de la macération filtrée et compléter avec un bon vin blanc ou rouge. On fait environ 5 litres. Conserver 6 mois avant de déguster.

Attention : pas d'utilisation médicale de thym pendant la grossesse et chez les jeunes enfants.

LES TRAVAUX DU MOIS

En cette période de l'année, la plupart des travaux à réaliser au potager, au jardin d'agrément et au verger sont pratiquement identiques, car cette période de l'année correspond avec le vrai repos de la végétation.

Ramasser les derniers fruits : je pense aux kiwis, aux racines : carottes, betteraves, navets, les poteries, car le gel pourrait atteindre le système racinaire.

Au potager

1 -les bienfaits des engrais verts.

Plus la terre a été bouleversée à la suite des travaux, plus les engrais verts sont recommandés. On voit maintenant nos agriculteurs ensemer leurs champs après les récoltes de maïs, ils sont rentrés également dans cette dynamique. Ces engrais verts jouent un rôle important. Ils favorisent la microflore du sol.

Autres avantages :

- La protection contre l'érosion des éléments minéraux** : azote, phosphore et potasse. Un engrais vert va emmagasiner ces éléments et les restituer ensuite.
- Capitalisation de l'azote**, grâce aux légumineuses et aux bactéries nichées dans leurs racines.
- Amélioration du drainage des sols**
- Support de vie** : beaucoup de ces plantes fournissent le nectar apprécié des abeilles et des petites bêtes qui participent au contrôle des pucerons, chenilles et autres, au début de l'année.

Quels sont ces engrais verts :

- * La moutarde, à semer en automne.
- * Le trèfle violet, à semer en mars et broyer en juin.
- * La phacélie : à elle seule, elle donne envie de semer des engrais verts, tant la floraison est décorative.
- * La bourrache.

SUITE DES TRAVAUX DU MOIS

2- Déception sur les cucurbitacées

Parfois, on est tenté de récupérer nos graines de cucurbitacées pour l'année suivante ; le résultat est souvent décevant, car la graine ne reproduit pas fidèlement le type si l'on n'intervient pas lors de la fécondation. Les insectes vont de fleurs en fleurs et prennent du pollen de différentes variétés, donc une hybridation s'effectuera. Pour corriger ce défaut, sur l'espèce que vous voulez féconder, il va falloir suivre de près la floraison. La veille de l'épanouissement de la fleur, enveloppez-la dans un sac en papier bien ficelé. En fin de matinée, il suffira d'ouvrir le sac et, avec un pinceau, vous prendrez du pollen sur les étamines pour le déposer sur le pistil. N'oubliez pas de refermer le sac durant 24 H. Ensuite, on l'enlève et, surtout, il faudra bien identifier le fruit précieux.

Au verger

Un petit rappel : le badigeonnage des arbres fruitiers.

C'est le moment, par une belle journée, de badigeonner les troncs des arbres avec un enduit à base de 1/3 de bouse de vache, 1/3 d'argile et le reste de chaux, enduit fait maison ; mais il existe des enduits tout prêts dans les jardineries.

Rôle des différents composants.

- La bouse de vache** : active la vie de l'écorce par les hormones et les ferments qu'elle contient.
- L'argile** : sert de protecteur anti-gel.
- La chaux** : ce produit alcalin a la particularité de détruire les ravageurs qui se cachent sous les écorces, les champignons et les insectes. Le risque, c'est d'éliminer également les insectes utiles. En février, recommencer préventivement cette opération pour contrarier les maladies cryptogamiques. L'enduit entier protège vos fruitiers des mousses et lichens, cochenilles et œufs de pucerons.
Appliquer à la spatule.

