

La feuille d'Horti

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS
AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

N° 336 - MAI 2023



Les personnes âgées croient tout, les adultes doutent de tout et les enfants savent tout.
Oscar Wilde



Allons voir si la rose...

C'est l'un des bonheurs du jour que ces petits matins du mois de mai, où chaque réveil délivre au jardinier son joli lot de promesses tenues. Tous les végétaux se développent ici et là de manière extraordinaire. Avec, en point de mire, les rosiers... Explosion de parfums, profusion de fleurs et couleur ! C'est le spectacle que chacun souhaite faire durer le plus longtemps possible.

Bonne nouvelle, ces mêmes rosiers sont prêts à donner le meilleur d'eux-mêmes dès maintenant et durant tout l'été, pour peu qu'on leur apporte quelques indispensables soins, parmi lesquels un nettoyage constant. N'hésitez donc pas à jouer du sécateur régulièrement, pour déclencher l'apparition de nouveaux boutons. Ensuite, direction au potager où là aussi, l'activité bat son plein pour assurer les généreuses récoltes estivales. On redécouvrira la douce fraîcheur de la fève, véritable reine de la saison.



Pour changer du carré, ou le compléter, tentez aussi la culture des salades en pots. Une expérience ludique, décorative et productive. Enfin, tout étant lancé, installez-vous en terrasse, et profitez ! Partagez vos astuces, vos réussites et vos échecs avec vos voisins, vos amis pour aménager l'espace, avec le seul objectif de bien vivre dehors.

Incrévables, généreuses, économiques, faciles..., les vivaces ne manquent pas d'atouts. Résistantes à l'hiver, elles peuvent vivre ou plutôt selon le climat «survivre» longtemps, très longtemps : jusqu'à 20 ans pour certaines ! D'où leur surnom de «championnes». En prime, elles sont florifères, faisant une sérieuse concurrence aux fleurs annuelles et présentent des feuillages très graphiques et colorés. Bref, faire le choix des vivaces, c'est l'assurance d'un beau jardin sans trop d'efforts.



Alors cette question : qu'attendez-vous pour en adopter ? Garnissez en vos pots et potées. En optant pour la solution du pot plutôt que pour la pleine terre, vous aurez la possibilité de déplacer vos vivaces pour créer de nouvelles compositions à n'importe quel moment. Exit la monotonie !

LA SANTE DES PLANTES

La Framboise «Griffez ce sein !...»

La Framboise, un petit fruit qu'on adore et qui se mange souvent directement sur l'arbuste. Mais ne vous y trompez pas, le framboisier est une ronce et d'ailleurs, le petit nom que lui a donné Linné nous le rappelle. Rubus Idaeus. Sa famille : les rosacées. Famille nombreuse qui compte quelque 5.000 espèces.

Si vous n'en avez pas au jardin, c'est fichu pour cette année. Pour y goûter l'an prochain, c'est cet automne qu'il faudra y penser.

D'abord, en enrichissant le petit coin ensoleillé que vous lui réservez, car le framboisier est gourmand et compost et fumier seront très appréciés. Dans la foulée, il faudra le planter dans un grand trou en veillant à étaler la racine, mais aussi à enfouir la plante jusqu'à trois yeux au-dessus du collet. A raison d'un pied tous les 50 centimètres sur un linéaire de 5 mètres tous les gourmands de la famille seront servis...

La petite histoire

A l'origine, le fruit de la framboise était blanc. Mais en Crète, dans l'Antiquité, la nymphe Ida, amoureuse du jeune Jupiter, entreprit un jour de lui cueillir ces délicieuses petites baies. Sans doute peu vêtue, elle se griffa le sein à une branche de l'arbuste et une goutte de sang tomba sur le fruit blanc. Ainsi, les framboises sont-elles rouges, désormais

Et le framboisier a pris le nom de Rubus Idaeus. CQFD

Le reste se fera tout seul, ou presque, le framboisier est un arbuste facile. Il faudra juste bien le tailler et veiller à ce qu'il ne devienne pas envahissant, tant ses drageons ont tendance à s'évader...

Tout ça, c'est bien facile à dire, mais il y a des choix à opérer. D'abord, remontants ou non remontants ? Si vous ne pouvez pas avoir les deux, optez pour les remontants. Vous aurez ainsi deux récoltes. Une, en juin, souvent moindre sur les bois de l'année passée que vous n'aurez rabattus qu'à une cinquantaine de centimètres et une autre, souvent plus abondante, en août-septembre sur les nouvelles cannes apparues dans la saison.

Ensuite, il faudra choisir la variété. Le choix est assez vaste. Héritage, Marastar ou encore Versailles, ne décevront pas les amateurs de fruits rouges, mais on pourra aussi introduire quelques pieds de Fallgold pour ajouter de jolies baies jaunes à la récolte.

Et après ça : on se régale...

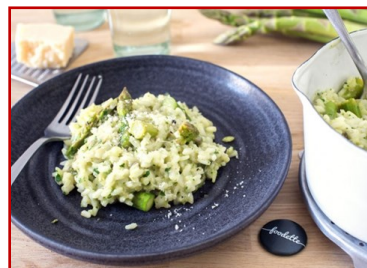


LE COIN CUISINE



Risotto aux asperges vertes et petits pois Pour 4 personnes

300 g riz à risotto (type arborio)
1 L de bouillon de légumes chaud (ou bouillon de volaille)
Une botte d'asperges vertes
200 g de petits pois
1 oignon
50 g de parmesan râpé
20 g de beurre
10 cl de vin blanc
Sel, poivre
Huile d'olive



Éplucher et émincer finement l'oignon (ou échalote). Réchauffer le bouillon au besoin. Plonger les asperges dans un grand volume d'eau bouillante (ou de volaille) durant 5 à 8 minutes. Les mettre dans un bain d'eau froide pour arrêter la cuisson et conserver leur belle couleur verte. Les couper ensuite en rondelles. Faire cuire les petits pois 10 mn dans un bouillon de légumes.

Dans une casserole, mettre un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon, sans coloration, avec une pincée de sel. Ajouter le riz à risotto et le faire revenir durant quelques minutes à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le riz soit nacré et devienne transparent. Déglacer ensuite avec le vin blanc et laisser le liquide complètement s'évaporer.

Ajouter une louche de bouillon chaud dans la casserole et laisser cuire sur feu moyen en remuant régulièrement. Lorsque le bouillon a été totalement absorbé par le riz, ajouter une seconde louche. Répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit (compter entre 15 et 20 minutes), sans cesser de remuer.

Couper le feu, ajouter le beurre en morceaux, le parmesan, les asperges et les petits pois. Mélanger, rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt avec un filet de jus de citron (facultatif).

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Art Floral : voir sur le programme d'activités.

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



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.

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.

PROCHAINES «FLORIMATINALES» : DIMANCHE 10 JUIN 2023

09 H 15 Accueil
10 H 00 Brèves de la Société, conseils et chronique horticole
10 H 30 «Le grand Blottereau, une page de l'histoire Coloniale»
par J. 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



UN PEU DE LECTURE



Situé au pied du massif des Maures et détenteur du label « jardin remarquable » décerné depuis 2004 par le Ministère de la culture et de la communication, le domaine du Rayol, le jardin de Méditerranées au Rayol Canadel (Var) a été acquis en 1989 par le Conservatoire du littoral, après quinze années d'abandon.

L'aménagement de ce site établi sur la côte, plongeant jusque dans la mer, avec vue sur les Iles d'Or (Iles d'Hyères) et d'une superficie de 20 hectares, a été confié à Gilles Clément, paysagiste de renommée internationale ou plutôt jardinier, comme il préfère se définir, qui signe d'ailleurs la préface de cet ouvrage. Il a aménagé ce jardin pour témoigner de la richesse des flores du climat méditerranéen à travers une « collection de paysages ». Afin d'en comprendre l'organisation et la philosophie, Sonia Lesot le présente suivant les différentes régions du monde sujettes à ce climat et surtout le travail des jardiniers chargés de mettre en œuvre les idées de Gilles Clément.

Ce livre peut être emprunté à la bibliothèque.

LA PLANTE MYSTERE



Roulement de tambour pour la craspédie !

Ne cherchez pas trop dans vos livres de jardinage, vous ne la trouverez pas ! *Craspedia globosa* n'est pas une plante très prisée des jardiniers. Chez les fleuristes, par contre, elle fait florès. Fraîche ou séchée, la craspédie globuleuse est une fleur idéale pour les bouquets qui veulent sortir un peu de

l'ordinaire. Accompagnée de chardons (que nous avons évoqués dans notre dernier bulletin), elle donne un aspect original et très graphique à une composition fleurie. Dans un massif, ou en pot près d'une entrée, elle fait aussi son petit effet, l'été venu.

Mais alors, pourquoi la trouve-t-on si peu dans nos jardins ? Allez savoir. Pourtant, davantage que sa culture, c'est trouver des graines qui s'avère difficile. Là, Internet peut aider. Ensuite, la culture de cette astéracée est assez simple dans nos contrées des bords de l'Atlantique.

Venue d'Australie et de Nouvelle-Zélande, la craspédie, que d'aucuns nomment aussi baguette de tambour, se plait en climat doux et la Bretagne comme la région méditerranéenne sont pour elle des terres d'adoption. Elle se sème au chaud, en caissette, au début du printemps, pour être repiquée quand les gelées ne sont plus à craindre. Plantez-la plutôt au soleil, mais pour le reste, pas de souci, même dans un sol pauvre et sec, la craspédie va se sentir à l'aise. Son seul problème, c'est le froid. A -7, elle meurt irrémédiablement et l'hiver, cette frileuse aime bien un peu de paillis pour protéger ses racines du froid.

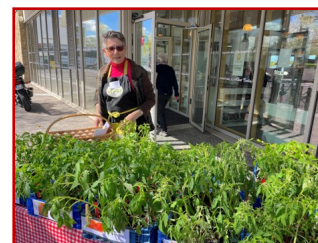
Elle donne alors tout l'été de jolis pompons jaunes, parfaitement ronds, au bout d'une tige bien droite, d'une trentaine de centimètres (ou davantage), qui sort d'un feuillage qui peut être vert clair ou gris vert, selon les espèces. Au milieu de fleurs bleues, comme les agapanthes, elle est du plus bel effet. A l'automne, il suffira de rabattre les tiges. Les feuilles, elles, disparaîtront d'elles-mêmes... jusqu'au printemps suivant.

Les abeilles adorent la craspédie. Et, si celle-ci aime votre jardin, elle se ressèmera toute seule. A vous de lui trouver une petite place.

MANIFESTATIONS



Notre association a été présente dernièrement à l'animation de la caserne Mellinet de Nantes, où nos activités ont été exposées et appréciées par un jeune public sensible à leur future installation de jardin.



Egalement, dans le cadre d'une collaboration avec la ville d'Orvault, nous avons présenté nos différents plants de tomates anciennes, avec une information pédagogique remarquable.



De nouveau, une belle réussite pour notre stand Shaner lors de la dernière édition de Chloroph'iles, à St Sébastien sur Loire. Nous avons rencontré un vif succès avec nos plants de tomates et de légumes variés, accompagnés de conseils avisés.

La venue de nos nombreux membres nous a reconfortés, en nous apportant sourire et chaleur humaine, contrairement au temps maussade subi.

Bravo à tous !



LES TRAVAUX DU MOIS DE MARS

En mai au jardin fait... presque ce qu'il te plaît !!!

Enfin, il est possible de planter dehors tous les légumes d'été, mais une fois passé la mi-mai qui nous apporte parfois un gel pouvant réduire à néant certaines cultures.

Effectivement, en mai les 11, 12 et 13, on fête les trois saints : Pancrace, Mamert et Servais, bien nommés Saints de glace.

Au potager



Semer en pleine terre, place définitive : betteraves, bettes à cardes avec un large choix de couleurs, carottes (large choix), ciboules et ciboulettes, les cucurbitacées, le cresson alénois, les épinards, haricots verts, laitues diverses, les différents choux si vous ne les aviez pas semés, le mois précédent, en terrines.

Planter en pleine terre : les semis du mois précédent : aubergines, basilic, piments, poivrons, et tomates bien sûr. Ainsi que des pommes de terre, melons, concombres, choux. Butter les pommes de terre plantées les mois précédents et *pailler avec des feuilles de Bardanes pour lutter contre le mildiou.*

Attention : c'est une période où les escargots et les limaces sont très friands des jeunes pousses. - Pour freiner les ardeurs de ces bestioles, on peut utiliser des coquilles d'œufs ou d'huîtres pilées, de la cendre.

Au verger

Sur les fruitiers (pommiers, poiriers) éclaircir les fruits, s'ils sont trop nombreux sur une même branche pour permettre aux fruits de grossir correctement. C'est une opération assez technique, en fonction de la vigueur de l'arbre, de la dimension de la branche sur laquelle ils se développent - exemple : sur une petite brindille, on peut être amené à laisser 1 seul fruit.



Par ailleurs, dans le cas de cloque du pêcher, ramasser les feuilles malades et les évacuer vers une déchetterie, car on n'a plus le droit de brûler quoi que ce soit dans le jardin. Vérifier les attaches des arbres. En un été, elles peuvent étrangler une branche et compromettre la pousse.

Au jardin d'ornement

Couper les dernières fleurs printanières maintenant fanées (tulipes, narcisses et autres) afin qu'elles ne s'épuisent pas à faire des graines. Ceci est valable également pour les azalées et rhododendrons.

Tailler les arbustes de printemps ayant terminé leur floraison, tel le forsythia : aérer le centre et raccourcir les branches, en maintenant une forme équilibrée.

C'est le moment de tailler votre haie.

SUITE DES TRAVAUX DU MOIS DE MAI

Rappel :

1) La décoction de prêle renforce les plantes. Plus fortes, elles sont moins sujettes aux maladies. Récolte entre mi-juin et mi-juillet.

Faire bouillir 500 g dans 5 litres d'eau pendant 1 h et laisser infuser une nuit.

Utilisation : diluée à 20 %.

2) Traitement préventif et curatif contre l'oïdium, mildiou, marsonnia... : Diluer 10 gr de bicarbonate de soude pour 1 litre d'eau, ajouter 1 cuillère à café de savon noir (effet mouillant), mélanger et pulvériser sur les légumes et les fleurs.

SUITE DE LA PLANTE MYSTERE



Elle donne alors tout l'été de jolis pompons jaunes, parfaitement ronds, au bout d'une tige bien droite, d'une trentaine de centimètres (ou davantage), qui sort d'un feuillage qui peut être vert clair ou gris vert, selon les espèces. Au milieu de fleurs bleues, comme les agapanthes, elle est du plus bel effet. A l'automne, il suffira de rabattre les tiges. Les feuilles, elles, disparaîtront d'elles-mêmes... jusqu'au printemps suivant.

Les abeilles adorent la craspédie. Et, si celle-ci aime votre jardin, elle se ressèmera toute seule. A vous de lui trouver une petite place.

LIVRES

Nous avons fait l'acquisition de plusieurs livres dont nous parlerons au fur et à mesure des éditions du bulletin :

- 788 Tomates & Basilic au 5ème étage (Patrick Vernuccio)
- 789 Une année au jardin (Didier Willery)
- 790 le potager d'un rêveur (Xavier Mathias)
- 791 Un petit coin de paradis (Isabelle Olikier-Luyten)
- 792 Un verger en ville (Denis Retourner)
- 793 Echappées végétales en Vendée (Jacques Soignon & Philippe Férard)