

La feuille d'Horti

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS
AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

N° 338 - OCTOBRE 2023



Ce n'est pas grave d'avoir tous les œufs dans le même panier, du moment que vous contrôlez ce panier.
Elon Musk

PROMESSES D'AUTOMNE



Feuilles tourbillonnantes, arbres revêtus de leurs habits de pourpre et d'or, d'ambre et de cuivre... Pas de doute, l'automne s'installe. Mais si les arbres tiennent la vedette, les fleurs, elles aussi, avec des journées plus courtes, jouent inlassablement la carte de la couleur, apportant, gaieté et légèreté dans nos jardins. A vous chrysanthèmes pomponnés ou vaporeux asters, dont il faudra, au fil des jours, supprimer les fleurs fanées pour redonner aux tiges toute leur énergie et gagner jusqu'à 15 jours.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi Labbé, (le 1er janvier 2019), jardiner au naturel est une obligation pour les particuliers. Une obligation qui nous amène à changer nos habitudes et nos pratiques, à faire plus attention et, tout simplement, à changer notre regard sur ce qui nous entoure. C'est l'occasion aussi de nous investir davantage, de devenir acteur de notre jardin. Pourquoi pas, par exemple, en préparant nos propres engrais ? Rien de bien compliqué, il suffit simplement de connaître les bonnes recettes (internet nous facilite la tâche). Plus important encore, de savoir identifier les ingrédients à utiliser. La bonne nouvelle, c'est qu'ils sont tous ou presque à portée de main. Epluchures de fruits et légumes, résidus de café ou de thé, algues, plumes, mauvaises herbes... Nos déchets, qu'ils soient organiques ou végétaux, valent de l'or ! Ce sont des fertilisants naturels qui vont stimuler vos plantes, votre sol... Et ils sont gratuits, alors profitez-en : récupérez-les, transformez-les, compostez-les !

A l'arrivée, vous aurez l'embarras du choix : macérations, purins, composts. Il existe différentes formes d'engrais, à vous de choisir la plus adaptée aux besoins de vos végétaux.

L'automne n'est pas une arrière saison, mais bien une saison à part entière !

MANIFESTATIONS



Le week-end des 9 et 10 septembre a été fructueux en échanges, partages de savoirs et rencontres, à l'occasion de la Foire des Plantes, au parc du Grand Blottereau. Le Tour de France de la tomate, que nous présentions, a aiguisé la curiosité de nos nombreux visiteurs. Notre atelier tomates attire de plus en plus, encore une belle réussite collégiale.



Mardi 19 septembre, le jardin du Grand Blottereau était la première sortie nature de notre association.

Vingt-et-un sociétaires ont suivi, avec attention, notre guide et Président, Jean-Christophe, responsable des serres et jardin d'agronomie tropicale. A travers un dédale de 24 planches de légumes et végétaux, plus ou moins connus, les questions n'ont pas manqué.

Nous avons voyagé à la découverte de plantes utilitaires, originaires de régions lointaines, certaines familières pour nous, d'autres quasiment inconnues.

LE COIN CUISINE



Salade d'haricots verts à l'italienne

800 g haricots verts frais
20 petites olives noires
8 filets anchois à l'huile d'olive
2 ou 4 œufs
6 càs huile d'olive vierge extra
4 càs vinaigre de vin rouge ou blanc ou de cidre
Sel, poivre



Porter à ébullition une grande casserole d'eau puis la saler. Y plonger les haricots verts et laisser cuire à feu moyen pendant 10 à 20 minutes (goûter après 10 minutes : ils doivent être fermes, mais quand même être cuits pas trop fibreux ou durs)

Pendant ce temps, faire durcir les œufs

Passer les œufs sous l'eau froide et retirer la coquille délicatement. Couper les œufs durs en tranches, toujours délicatement

Dans un saladier, mélanger le vinaigre avec une belle pincée de sel et l'huile. Ajouter les olives

Egoutter les haricots verts, les passer sous l'eau très froide

Les mettre dans le saladier et mélanger. Ajouter ensuite les anchois coupés en morceaux
Bien mélanger

Servir avec les œufs durs. Ou encore mieux : ajouter les œufs durs et laisser reposer une bonne heure avant de servir. On peut aussi ajouter un peu de menthe ou de persil.

Conservation : cette salade y gagne à reposer, au moins une heure à température ambiante ou même une nuit au frais. Pensez à la remettre à température ambiante avant de servir.

FLAN AUX POIRES

100 G de farine, 150 G de sucre, ½ sachet de levure, 2 œufs, ¼ de litre de litre de lait

50 g de beurre, 2 CS de rhum, 500 g de poires, ½ paquet de sucre vanillé

Mélanger la farine, le sucre et la levure

Ajouter les jaunes d'œufs et le ¼ de lait que vous aurez fait bouillir avec le beurre

Ajouter le rhum et les 2 blancs d'œufs battus en neige ferme ;

Verser la pâte dans un plat largement beurré

Couvrir de quartiers de poires et laisser cuire 40 mn à four moyen (à 180°)

Ce flan peut être réalisé avec des pêches ou des pommes.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS



Art Floral : voir sur le programme d'activités.

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

Vannerie

Les 9, 16, 23 et 30 octobre

Les 6 et 13 novembre



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.

PROCHAINES «FLORIMATINALES» : DIMANCHE 12 NOVEMBRE

09 H 15 Accueil

10 H 00 Brèves de la Société, conseils et chronique horticole

10 H 30 La flore de Gaston Bonnier par Jean-Pierre Brizard

La feuille d'Horti

Bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS AMATEURS DE NANTES ET RÉGION

7 quai Henri Barbusse 44000 NANTES

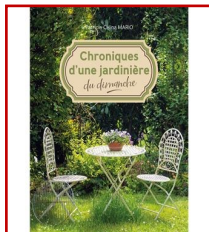
Contact : lashaner@free.fr - Site : shaner.fr - Tél. : 07 76 84 82 62

Responsable de la publication : le Président Jean-Christophe RIBES

Comité de rédaction : le Conseil d'Administration



De Patricia Celina-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.

L'ONAGRE BISANNUELLE (*Oenothera biens* L.)

L'Onagre bisannuelle est une plante herbacée de la famille des onagracées, à tige dressée, anguleuse de 1 m à 1,20 m, portant de grandes fleurs, couleur jaune soufre. Elle pousse généralement sur des sols assez sablonneux, au soleil ou à mi-ombre. La feuille est simple, assez longue, avec des nervures et de fins poils.

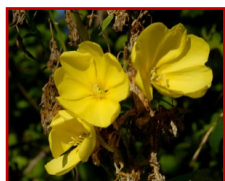
La floraison a lieu de juin à septembre. La fleur exhale un léger parfum et contient 8 étamines courbées, 4 pétales de 25-30 mm de long, plus courts que les 4 sépales. Elle s'ouvre en quelques minutes en fin de journée, à la tombée de la nuit, et fane au lever du jour. Chaque soir de nouveaux boutons éclosent.

Après la floraison, vient le fruit qui mesure environ 2 à 3 cm. Il contient des graines, matures à la fin de l'été, quand la plante sèche. A ce moment, on peut récupérer de petites graines noires (diamètre +/- 3mm). A défaut, la plante se resème toute seule.

L'onagre bisannuelle attire différents types de papillons de nuit, comme les sphinx, mais également les abeilles. Les pinsons, mésanges et autres accenteurs mouchets sont friands de ses graines, très riches en huile bénéfique, contenant entre autres un acide gras de type oméga-6, utilisés par l'industrie cosmétique.

Les feuilles basilaires (la rosette en première année de croissance) servent de légumes et peuvent s'ajouter aux soupes et aux ragouts, ce qui vaut à la plante le nom de mâche rouge.

Les racines nutritives (au gout un peu poivré, évoquant de loin un salsifis, mais plus sucré) sont consommées crues, ou le plus souvent cuites à la fin de la première année de croissance. Elles sont généralement bouillies après épluchage, leur chair blanchâtre prenant une teinte un peu rose à la cuisson et un gout de viande fumée, ce qui vaut à la plante le surnom de «jambon des jardiniers».



Tout le monde connaît cette vigoureuse herbacée, agréablement parfumée. Incontournable en cuisine, sa fraîcheur est appréciée avec le thé, le taboulé, le fromage frais, les glaces, certains alcools, etc...

Il existe plus de 70 espèces de menthes. Retenons les plus connues :

Menthe verte = *Mentha spicata* - parfum plus doux et plus subtil que la Menthe poivrée, la plus commune

Menthe aquatique = *Mentha aquatica* - présente en milieu humide

Menthe poivrée = *Mentha piperita*, hybridation entre *Mentha aquatica* et *Mentha spicata* : senteur et gout piquants, la plus parfumée pour les liqueurs, sirops et infusions

Menthe à feuilles rondes = *Mentha rotundifolia*, appelée Menthe odorante, léger parfum de pomme

Menthe des champs = *Mentha arvensis*, aux fleurs lilas – pubescente (poilue)

Menthe bergamote = *Mentha piperita citrata* - gout citronné, rappelant la bergamote

Menthe gingembre = *Mentha gracilis variegata*, rappelant le gingembre - feuillage panaché vert et jaune

Menthe marocaine = *Mentha spicata Nanah* - parfum doux, un peu fruité

Menthe de Corse = *Mentha requienii* - petites feuilles rondes, très tapissante

Menthe Pouliot = *Mentha pulegium* - petites feuilles - odeur citronnée

Menthe anis = *Mentha anis* au parfum anisé ; s'utilise en infusion ou avec les desserts

Menthe ananas = *Mentha rotundifolia* «Bowles» au goût d'ananas

Menthe des cerfs = *Mentha cervina* - pousse dans les Alpes, le feuillage rappelle l'estragon

Menthe chocolat : *Mentha piperita citrata chocolate* - surprenant parfum mentholé et chocolaté

Menthe basilic = *Mentha piperita citrata basil* aux senteurs de menthe et de basilic

Menthe banane = *Mentha arvensis banana* - possède un parfum de banane assez étonnant.

Sur le prochain bulletin, nous reviendrons plus en détail sur les particularités et les bienfaits de cette plante.



Menthe bergamote



Menthe marocaine



Menthe des champs



Menthe à feuilles rondes

Tomates : les années difficiles

Il suffit de discuter avec les jardiniers pour comprendre que certains se découragent un peu à cultiver leurs tomates, ces dernières années. Alors, pourquoi ?

La réponse tient en un mot : **climat**.

Enfant, en Normandie, mon grand-père, agriculteur, m'assurait qu'aucune tomate n'avait jamais mûrie sur pied dans son jardin. Chaque année, fin septembre, il les récoltait vertes et les plaçait sous la cuisinière à bois, enveloppées dans une feuille de journal, pour les faire rougir.

Nous n'avons plus ce problème. Nous en avons d'autres.

Été 2021, été pourri. Un beau printemps, mais une succession de pluies tout l'été, ou presque. Et des cultures de tomates ravagées par le mildiou ! En quelques jours.

Pourtant, une présence régulière au jardin, sécateur en main, aurait sans doute permis de limiter les dégâts. Ainsi que quelques traitements préventifs. Bouillie bordelaise ou bicarbonate de soude et savon noir (pour « coller » le traitement aux plantes). Et préventif signifie qu'il faut bien regarder les prévisions météo pour pouvoir agir avant la pluie. Après, ça ne sert à rien !

Été 2022 : canicules à répétition. Peu de mildiou, mais des chaleurs qui font avorter les fleurs. Au delà de 32 degrés, les risques sont importants.

Et comme si cela ne suffisait pas : fruits « mangés » par les coups de soleil qui durcissent les parties atteintes jusqu'à les rendre immangeables.

Et beaucoup de « cul noir », cette nécrose apicale qui noircit la base des fruits, faute d'arrosages réguliers.

Il faut désormais s'habituer à couvrir nos cultures de filets verts, pour les protéger des dangers du soleil.

Été 2023 : un petit mélange des deux étés précédents. Des fruits très tardifs, dûs à l'avortement des premières couronnes de fleurs et coups de soleil et mildiou ensuite. Sans compter ces petites bêtes type noctuelles ou tuta absoluta qui creusent des trous dans la tomate et la rendent inconsommable.

Décidément, une seule consigne : ne rien lâcher et passer du temps au jardin.



C'est l'heure de planter les tulipes. Au boulot !

Mais, un peu de botanique d'abord. Famille des liliacées, genre tulipa. Et un nombre d'espèces qui se discute encore aujourd'hui... Cinquante-cinq, quatre-vingt-cinq, les botanistes ne sont pas d'accord. Et plusieurs milliers de variétés.

C'est l'espèce *Tulipa gesneriana* que nous cultivons le plus souvent. On l'appelle aussi « Tulipe des jardins ».

Des feuilles charnues, peu nombreuses et des fleurs constituées de trois sépales et de trois pétales. Avec, au centre, six étamines. Et surtout, un bulbe.

Mis en terre à l'automne, il produira inmanquablement une fleur au printemps. La simplicité même !

Originaire d'Asie centrale, notre tulipe a d'abord transité par la Turquie où on lui a donné son nom : Tulbend, ce qui se traduit par plante turban. C'est Charles de l'Ecluse qui, en 1573, va s'en procurer les premiers bulbes.

Très vite, la tulipe devient la fleur « à la mode » en Europe. Louis XIV en fait même la fleur officielle de la Cour.

En Hollande, elle va donner lieu à la première bulle spéculative de l'histoire. Au XV siècle, en Belgique et en Hollande, l'horticulture est une véritable religion. Toutes les plantes, récemment découvertes, y sont cultivées en abondance. Mais la tulipe, c'est la folie. On peut négocier un bulbe contre cinq hectares de terre, contre dix fois le salaire annuel d'un ouvrier spécialisé ! Et les plus chers donnent des fleurs aux pétales marbrés de couleurs vives. Il s'agit en fait de plantes atteintes du virus de la mosaïque de la tulipe, le potyvirus !

Qu'importe, les prix montent ! Certains achètent même des parts de bulbes ne pouvant en acheter un entier ! On négocie aussi des options sur de futures tulipes. Quand celles-ci n'arrivent pas, la bulle éclate, le marché s'effondre. Certains se sont enrichis, d'autres sont ruinés !

Nous sommes plus raisonnables.

Nous les plantons sous dix centimètres de terre, en groupe pour un meilleur effet. De toutes les couleurs ou d'une seule, chacun choisira. On pourra aussi allonger la période de floraison en échelonnant les plantations ou en mélangeant tulipes botaniques, plus basses et plus précoces, et « tulipes de jardin », nettement plus hautes et plus tardives. Et, inutile de déterrer les bulbes après la floraison. Au milieu de vivaces basses, ils donneront chaque année de nouvelles fleurs, parmi les premières, au printemps.

