

## FICHE TECHNIQUE N° 10

## Aménager un bassin

De tout temps l'eau a été un élément important dans les jardins. Elle contribue à la quiétude d'un lieu, apporte une note de fraîcheur l'été et offre toute l'année un spectacle reposant qui évolue au rythme des saisons. Le bassin de jardin recrée, lui, dans sa totalité un biotope servant de refuge à toute une faune sauvage.

Le jardin aquatique marie à la fois : le végétal (arbustes, plantes aquatiques), le minéral et le bois dans la décoration, et l'animal avec l'introduction de poissons rustiques. Le bassin est réalisé pour être vu et admiré. Il doit donc être implanté près de l'habitation, Le bassin est réalisé pour être vu et admiré. Il doit donc être implanté près de l'habitation, près d'un centre de vie du jardin (pergola, coin barbecue).

Il faudra que la pièce d'eau soit exposée au soleil (au moins 6h par jour) car la plupart des plantes aquatiques et de zone humide ont besoin de chaleur pour se développer. De préférence, ne pas positionner le bassin sous ou à proximité d'arbres (inconvenients des feuilles).

Les formes arrondies sont les plus utilisées (haricots). On peut utiliser pour sa conception l'argile, le béton, la résine polyester, la bâche PVC ou la bâche EPDM. Pour maintenir une bonne qualité de l'eau, plusieurs systèmes de filtres existent, même des filtres UV

Les plantes aquatiques apportent un aspect décoratif important et surtout jouent un rôle très positif dans la filtration du bassin, jardin aquatique. Il faut distinguer : les plantes de berge, les plantes de marais, les plantes immergées de zone peu profonde, les plantes immergées de zone assez profonde, les plantes immergées de zone profonde (nénuphars, lotus), les plantes oxygénantes, les plantes flottantes. Chaque espèce a son rôle à jouer dans l'équilibre du bassin.

Il convient de commencer par disposer en premier les plantes de zone profonde et de remonter progressivement vers les berges. Il est conseillé de réserver environ un tiers de la surface du bassin pour la plantation.

Les zones humides favorables à la vie des batraciens se raréfiant de jour en jour, il est fort probable que votre point d'eau attirera des grenouilles, des crapauds, salamandres ou tritons....



Le dossier complet réalisé par Brigitte et Bernd est sur notre site.

Le bassin avec cascade de Tourn'sol a été réalisé par Bern et Brigitte. Allez le voir cela vous donnera des idées.



[www.jardiniersdetournefeuille.org](http://www.jardiniersdetournefeuille.org)

# "Bulles à thym"

*Voilà le temps de la rentrée...La chaleur est moins torride, les plantes respirent. Nos jardins nous fournissent encore de nombreux légumes gorgés de soleil, c'est le temps des conserves, des confitures, qu'il nous faut engranger avant l'hiver. Profitons aussi des conseils, des rencontres de cet été.*

*Tout au long de cet automne, de nombreux cours sont prévus, quelques dates à retenir pour cette saison : Le méchoui du 9 septembre, le Forum des Associations du 16 septembre, le Vide-Jardin du 14 octobre....*

*Nous vous souhaitons une bonne rentrée. Dominique et Annick*

## SOMMAIRE

Sept - octobre 2006

- 1 **Chut !! Je découvre :**  
**Le Kiwano**
- 2 **Recette de saison :**  
**Les bonbons piments**  
**Fenêtre sur jardin :**  
**Saint Anton à Malte**
- 3 **Sortie :**  
**Week-end à Cap de Long**  
**De vous à vous :**  
**La banque de graines**
- 4 **Fiche technique :**  
**Aménager un bassin**

Rédigé avec la participation de Annick, Bernd, Brigitte et Dominique et

## CHUT ! Je découvre !



### Le Kiwano

Noël Saint-Jean nous a fait découvrir dans son jardin, un drôle de légume, le Kiwano. Celui-ci aussi appelé **concombre cornu d'Afrique** ou **métulon**, est un fruit d'allure étrange, d'une dizaine de centimètres de longueur, ovoïde, et recouvert de cornes pointues. Il possède une pulpe verte translucide et très juteuse contenant de nombreuses graines et vitamines C.

Le kiwano se mange généralement frais, ou entre parfois dans la préparation de jus ou de sorbets.

*Vu sur les jardins Tourn'Sol*



## Cuisine et santé



### Les bonbons piments

Pour 8 personnes  
300 gr de dholls (lentilles jaunes concassées)  
3 échalotes, 1 gousse d'ail  
10 petits piments verts  
1 cuillère à soupe de coriandre  
1 cuillère à café de cumin en poudre.

Laver les dholls et les faire tremper cinq heures dans de l'eau froide.  
Les égoutter et les passer au mixer.  
Piler l'ail, hacher les échalotes et la coriandre. Couper les piments en fines rondelles. Mélanger le tout à la pâte de dholls. Ajouter le cumin et saler.  
Former des boulettes de deux centimètres de diamètre ou les aplatir en creusant un trou au centre. Chauffer l'huile dans une poêle et y faire dorer les gâteaux. Egoutter et servir chaud.  
Astuces : les dholls (ou dalles) se trouvent par exemple chez hyper Asia, route de st Simon. (Les faire tremper dans de l'eau chaude toute une nuit pour qu'elles gonflent: 2l d'eau pour 1 kg).

Les petits piments verts ou rouges sont des piments langue d'oiseau.

*Recette de Christine Madelaine*

## ✿ fenêtre sur les jardins du monde

Le jardin St Anton à Malte (Attard)

Ce jardin d'architecture stricte dégage une impression de simplicité rustique et les espèces végétales vont des gigantesques jaquiers aux bougainvilliers immenses. C'est un véritable havre de verdure et de tranquillité dans ce pays aride, terre de poussière et de vent où la seule eau potable provient de l'eau de mer dessalée. Les géraniums multicolores ne se comptent plus et de nombreuses poteries agrémentent les allées. Depuis 1802, c'est la résidence officielle des gouverneurs britanniques et des présidents maltais. De nombreuses sculptures apportées en cadeaux par de prestigieux visiteurs ornent les allées.

Visite de Annick 2006

**Dicton des anciens** " Si l'été est pluvieux, l'hiver sera rigoureux."

## Week- end randonnée au lac de Cap Long

Pour notre dernière sortie en juin, nous sommes partis dans la vallée d'Aure, nous y avons côtoyé une nature sauvage, minérale... Simone a découvert les rhododendrons et même si le temps n'était pas super, la bonne humeur, elle était bien présente ! Arrivés en haut du Pas du chat, nous avons pu admirer le lac de Cap de long.



### De vous à vous...

Création **d'une Banque de graines** : nous récoltons toutes vos graines en trop, en vrac, en pot..... avec le nom et l'année de récolte. Après les avoir conditionnées en petits paquets nous les redistribuons généreusement.

Si vous êtes intéressés récupérez une liste dans l'algéco de Tourn'sol et contacter Annick le soir au 05.61.86.05.12.

Voici quelques exemples de fleurs : zinnias, cosmos, rose trémière, dimorphotécas, pavots, œillets d'Inde, .... Glycine, agastache, hysope....

Et de graines potagères : basilic, fenouil, courges variées....tomates, arroche...

La liste est longue et s'allongera encore grâce à vous.