

Pour un jardin (presque) sans arrosage

Jardiner avec peu d'eau apparaît comme un défi à relever puisque la sécheresse du sol devient une préoccupation majeure. Il nous faut donc redécouvrir et mettre en pratique des idées simples pour aménager autrement nos jardins, voués au régime sec.

Cela donne de beaux résultats paysagers si on choisit des végétaux à feuillages persistants, vernissés ou panachés et des espèces qui recouvrent le sol.

La palette des vivaces pouvant vivre sans arrosage est très vaste notamment dans les espèces méditerranéennes. Il faut cependant veiller à avoir un terrain bien drainé ou l'eau des pluies ne stagne pas car une saison humide peut leur être fatale provoquant pourriture et gel. La solution consiste à surélever les massifs pour favoriser un bon écoulement de l'eau et à mélanger graviers et sable aux sols compacts et argileux.

Sachant que l'été dans notre région est la saison la moins fleurie, on n'hésitera pas à user et abuser de **plantes à feuillage argenté** qui restent lumineuses au plus fort de l'été et persistent l'hiver (teucrium, hélychrisum, armoises, ballote, santoline, phlomis, cinéraires, stachys...) ou **gris bleu** (népétas, pérowskia, sauges thym, romarin ; lavande)

On peut tailler ces plantes en boules ou en coussins. Maintenus près du sol, ces buissons couvriront bien la terre et étoufferont en grande partie les mauvaises herbes. Disséminés dans les massifs, ils rythment le jardin et dégagent des parfums intenses.

Parmi les **vivaces** qui ont une bonne résistance à la sécheresse on retiendra :

- * des bulbes : agapanthe, allium, glaïeul de Bysance.....
- * de petits couvre sol : erigérons, hélianthèmes, millepertuis, géranium sanguin, euphorbe cyparissias, sedums, plumbago et persicaire rampants...
- * des fleurs de soie : les pépinères Filippi proposent une grande variété de cistes très éclatants en mai avec leur floraison abondante.
- * des fleurs d'été : onagre, verveine de Buenos air, mufler, échinéacé, centranthe, mufler, coréopsis, gypsophile, sauge, indigotier, agastache, gaura, laurier rose, scabieuse, mauve, lavatère, molène.....
- * des rosiers "botanique" : dont "Rosa Mutabilis", un pur méditerranéen aux ailes de papillons; c'est un des rosiers les plus florifères supportant le climat chaud du sud. C'est une vraie palette de plusieurs couleurs mélangeant abricot, rose, magenta...
- * des graminées : ce sont les amies du vent et du soleil; leurs touffes viennent aérer les massifs par leur plumages dorés (stipa, carex, calamagrostis, pennisetum...) argenté (fétuque..) ou rouge (imperata...)
- * des couvre sol "costauds" : une alternative au gazon dont la culture va devenir une utopie dans les régions méridionales avec ses mètres cubes d'eau destinés à garder vert un carré de "moquette"!!! Olivier Filippi s'inspire des prairies sèches pour mener des essais afin de composer des mélanges de plantes vivaces de type couvre sol (achillées, artimisia, serpolet, matricaria, lippia nodiflora, zoysia, phyla,) qui résistent à la sécheresse et au piétinement.

Comment décorer un endroit très sec?

Une solution consiste à choisir des espèces résistantes et à les recouvrir d'un **paillis minéral** (gravier, galets, "pots cassés" concassés de schiste, ardoise). Il permet de limiter l'évaporation, évite les maladies au niveau du collet de la plante et empêche la pousse des mauvaises herbes. Il met en valeur les vivaces ou les graminées dans des massifs contemporains, créer de petits paysages : rocaille de plantes alpines, scène de garrigue ou de jardin zen.



www.jardiniersdetournefeuille.org

L'hiver s'enfuit... Et le jardin après des semaines de sommeil, nous attend pour renaître. Avec un peu de nostalgie, rappelons nous d'émouvants souvenirs d'enfance en relisant ces rimes écolières... **Régine**

Premiers signes du printemps (Théophile Gautier)

*Mars qui rit malgré les averses
Prépare en secret le printemps.
Il sème aux prés les perce-neige
Et les violettes aux bois.
Il repasse les collerettes
Et cisèle des boutons d'or.*

*Sous l'herbe, pour que tu la cueilles,
Il met la fraise au teint vermeil.
Puis, lorsque sa besogne est faite,
Et que son règne va finir,
Au seuil d'Avril tournant la tête,
Il dit « Printemps, tu peux venir ! »*

Chouette ! Noël a découvert !

Le Solanum avicularé

Le Solanum aviculare est une plante originaire d'Australie et de Nouvelle-Zélande, à la durée de vie assez brève. C'est un arbuste au **feuillage persistant** atteignant généralement 1,50m à 2m de hauteur, parfois 3m. La **floraison bleu** violacée a lieu de juin à novembre environ.

La pomme kangourou de Tasmanie est une plante **très ornementale**, mais **moyennement résistante au froid**. Elle résistera cependant à des gels de l'ordre de -4 à -5°C, voire un peu plus bas, si les gels sont très brefs, et que la plante est bien établie. On notera que cette plante, à l'exception des fruits mûrs, est toxique.

Les feuilles persistantes peuvent être lobées ou entières et lancéolées. De même, avec l'âge, la largeur des feuilles est plus ou moins importante.

La pomme-kangourou de Tasmanie est un fruit ovoïde de 2 à 4cm de long, et jaune-orangé à maturité. Le Solanum aviculare s'adapte à une large gamme de sols, mais préférera un **sol drainant et suffisamment riche**. Elle requiert les **expositions ensoleillées**. C'est une plante de croissance très rapide. Ne pas hésiter à **pincer** régulièrement pour obtenir une végétation plus fournie !

Le bouturage est possible et le semis est spontané suivant les régions.

Bonne culture !



SOMMAIRE

Avril-juin 2008

1 **Chouette !! Noël a découvert : Le solanum avicularé**

2 **Recette de saison : L'aligot de l'Aubrac**
Fenêtre sur jardin : Châteauneuf de la roche

Jagu

3 **Actualités : les Patates**
4 **Fiche technique n°16 : Plantes résistantes à la sécheresse**

Rédigé avec la participation de Annick, Francine, Martine, Noël et Régine.

Aligot de L'Aubrac

1 kilo de pommes de terre (qualité Bintje par exemple)

500 g de tomme fraîche de Cantal

80 g de crème fraîche, 80 g de beurre, 2 à 3 gousses d'ail

Une fois les pommes de terre cuites à l'eau salée, faire une purée avec le Presse purée (très important), y ajouter la crème, le beurre, puis sur feu doux ajouter à la purée sans cesser de tourner le fromage de tomme découpé en fines lamelles. Tourner vigoureusement en faisant des 8 et en soulevant, l'aligot se met à « filer » et n'attache pas à la casserole.

Servez aussitôt, l'aligot n'attend pas. Vous pouvez l'accompagner de saucisses grillées et/ou de tranches de lard. Dégustez avec un vin de Marcillac (vignoble de l'Aveyron)

Le parc du château de la Roche Jagu dans les Côtes d'Armor



Le parc s'étend sur soixante hectares dominant la ria du Trieux. C'est la grande tempête d'octobre 1987 qui révèle la force du patrimoine bâti et paysager de la Roche Jagu. Plutôt que de replanter la forêt à l'identique, le paysagiste architecte Bertrand Paulet à qui sont confiés les travaux, a fait naître un parc contemporain d'inspiration médiévale en parfaite harmonie avec le château.

Le jardin se compose de petits îlots : *les jardins éphémères aux plantes

renouvelées tous les 2 ans, *les jardins clos qui offrent de petits espaces secrets évoquant les jardins du Moyen âge, ils sont consacrés aux fleurs et aux simples (plantes médicinales), *le champ des moissons où les anciennes cultures de blé noir, lin chanvre, presque oubliées aujourd'hui, sont associées à leurs « mauvaises herbes » bleuets, camomille et coquelicots, *le jardin des voyages avec ses plantations de palmiers, bananiers, dattiers, caroubiers qui côtoient camphriers et myrtes qui évoquent le retour des croisades et la Bretagne, terre de grands navigateurs, *le romantique chemin des pergolas, avec son entrelacs de rosiers grimpants, chèvrefeuille et glycine, * l'allée et le bois de camélias dont la floraison s'étale de l'automne au printemps.

L'eau y est aussi présente avec les étangs, viviers à poissons, les anciens bassins de rouissage (dédiés au traitement du lin et du chanvre à tisser), les bassins aux chevaux, source et fontaines.

Une promenade dans ce parc d'inspiration médiévale est un véritable voyage dans le temps, qui favorise l'imaginaire en allant de découverte en découverte dans le calme et la sérénité.

Martine

Parlons un peu... des patates (billet de Régine)

Axelle, Béa, Bernadette, Charlotte, Coralie, Corinne, Daisy, Elodie, Juliette, Lola, Manon, Monalisa, Ondine, Pénélope, Rosanna, Rosine, Stella, Victoria....

NON ce n'est pas la liste des candidates à la future élection de Miss France 2008 mais un aperçu du catalogue des **7500 variétés** de pommes de terre que vous pouvez cultiver au jardin. La pomme de terre (Solanum Tuberosum) est née il y a 80000 ans au Pérou sur les bords du lac Titicaca. Ce tubercule, culture emblématique de la civilisation andine a été introduite en Europe par les conquistadors espagnols de retour du continent sud américain.

Depuis elle est devenue après le maïs, le blé et le riz la 4^e culture vivrière au monde, elle se cultive sur tous les continents. Elle représente une excellente source d'énergie car elle renferme une grande teneur en protéines, glucides, vitamine C et potassium. Ce modeste et rustique tubercule devrait contribuer dans les années à venir à nourrir de plus en plus de peuples en limitant la faim dans le monde

L'ONU fait de l'année 2008, **l'année internationale de la pomme de terre** pour permettre de prendre conscience du rôle clé de ce légume en réponse aux problèmes de malnutrition, de pauvreté et de menaces environnementales.



QUIZZ PATATES

1. **Quelle est la consommation de pommes de terre par habitant et par an en Europe ?**

a- 5Kg

b- 350 Kg

c- 96 Kg

2. **Les premières pommes de terre étaient cultivées au**

a- Brésil

b- Pérou

c- Chine

3. **Quel pays cultive le plus de pommes de terre**

a- La Chine

b- Les Etats-Unis

c- L'Inde

4. **Les pommes de terre sont une riche source de :**

a- matières grasses

b- vitamine A

c- glucides

5. **Combien de variétés de pommes de terre existent au monde ?**

a- 1500

b- 7500

c- 800

REPONSES :

1 : 96, 2 : Pérou, 3 : Chine, 4 : glucides, 5 : 7500

Mais connaissez-vous la Vitelotte ? Cette variété ancienne et oubliée est une petite patate à peau bleue et à chair violette...et à saveur sucrée...Nous en possédons quelques plants, que nous mettrons en terre au printemps prochain pour pérenniser cette variété originale et peu cultivée ...encore...

Et pour finir une petite recette ? Aligot de l'Aubrac. Retrouver les recettes de Régine et d'autres sur notre site.

Alors vive la patate !