

De la biodiversité au jardin

2010 est l'année internationale de la biodiversité, le jardinier a un rôle contributif important pour aider à préserver cette biodiversité salvatrice de l'humanité.

Au potager, des fleurs parmi les légumes.

Les fleurs ont bien d'autres attraits que leur beauté, elles sont répulsives, mellifères, désherbantes ... en voici quelques exemples :

- La phacélie ou le trèfle blanc sont des engrais verts très utiles pour le sol mais elles sont également mellifères et attirent quantité de bourdons et abeilles.
- La coriandre, ces petites graines qui se ressèment à foison et aromatisent nos plats d'un petit air exotique, fournissent le nectar aux auxiliaires.
- La capucine et ses couleurs vives de l'été est un puissant piège pour les pucerons qui eux-mêmes vont attirer les coccinelles.
- La bourrache une plante mellifère par excellence attirera papillon et abeilles. Mais attention elle devient vite envahissante.

Sauvons la biodiversité locale,

En plantant de vieilles espèces du coin dans le potager : carotte de Blagnac, blé de Puylaurens, aubergine de Toulouse... Et au verger, des variétés anciennes de fruitiers, bien adaptées à notre région.

La biodiversité se retrouve également dans le respect de la vie des animaux, des oiseaux, hérissons, crapauds, lézards, carabes, syrphes.....

Pour les préserver proposez leur des coins sauvages sur lesquels la tondeuse ne passera pas, des petits tas de branchages laissés à l'abandon, des nichoirs dans les arbres et surtout des points d'eau en été.

Plus le nombre de variétés de légumes et de fleurs est important au jardin et plus les insectes y seront attirés et se réguleront entre eux.

Ces derniers ont un rôle important à jouer dans la biodiversité, par le pollinisation et leur autorégulation. Installons des abris à insectes, en voici quelques exemples, faciles à réaliser :



Annick

Bulletin gratuit n°23
(jan-mars 2010)

www.jardiniersdetournefeuille.org

"Bulles à thym"

« Autant de jours d'hiver passés, Autant d'ennemis terrassés. »

Cette fois l'hiver est arrivé, certes brutalement mais il nous aidera à combattre naturellement tous ces parasites qui raffolent de nos plantations au printemps. L'heure est venue au classement des graines et aux premières commandes, pensées écolos si possible.

Les doigts nous démangent mais patience les gelées ne sont pas finies, ni les risques de grêles dévastatrices. Rappelez-vous l'année dernière !!!!!

Annick



Noisetier de Byzance

Aux premiers jours de septembre, dans l'Allée Maurice Sarraut en remontant de la patte d'Oie vers les Arènes, sur la droite avant le passage à niveau, j'ai trouvé sur le trottoir une drôle de « bogue ébouriffée », collante (voir photo).

Elle comporte des fruits ressemblant à des noisettes. Après enquête il s'agirait d'un Noisetier de Byzance.

Le *Corylus colurna* est un bel arbre au port conique, atteignant plus de 15 mètres adulte. Le fruit est logé dans une enveloppe frangée originale. Son attrait ornemental réside également dans son écorce brun grisâtre qui devient liégeuse et sillonnée, et le coloris jaune d'or du feuillage à l'automne. La floraison sous la forme de chatons jaunes de 5 à 7cm de long est intéressante.

Yvette

SOMMAIRE

Janv-mars 2010

- 1 **Découverte :**
Le noisetier de Byzance
- 2 **Recette de saison :**
Le gâteau ardéchois
- 3 **Fenêtre sur jardin :**
Ténérife
- 4 **Fiche technique n°23 :**
La biodiversité

Rédigé avec la participation de
Annick, Yvette, Nicole, Michael,
Brigitte et Dominique.

Cuisine et santé

Le gâteau ardéchois de Nicole



Pour 6 personnes : 2 œufs, 100g de sucre, 2 c à soupe de rhum, 1 pincée de sel, 100 g de farine, 1 c à soupe de levure chimique, 100g de beurre, 200g de crème de marron vanillée de l'Ardèche Clément Faugier.



Travailler les œufs entiers, le sucre, le rhum, le sel. Ajouter la farine et la levure. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Travailler le beurre pour le ramollir. L'ajouter à la crème de marrons lorsque le mélange est bien lisse. L'incorporer à la pâte. Beurrer un moule à manquer de 22cm de diamètre. Verser la préparation jusqu'à mi hauteur.




Faire cuire à four modéré 30 à 40 mn. Lorsque la madeleine est dorée, s'assurer de sa parfaite cuisson en introduisant la pointe d'un couteau au centre. Si la pointe ressort sèche, le gâteau est cuit. Démouler chaud, servir froid.








LE JARDINIER


Quand le jardinier se plaint de manquer de  ou de ne plus avoir un , il préfère plutôt que de demander une

rallonge d'oseille à son patron, mettre du beurre dans les  en cultivant ses propres légumes. Pourtant, au fil des années, notre ami a rapidement compris qu'au jardin, il fallait travailler quelques fois pour des  ! Il faut y passer beaucoup d'heures, transpirer en pleine chaleur, porter des arrosoirs et se battre contre les chenilles et les vers du sol, pour parfois, ne récolter que des nêfles.

Heureusement, s'il en a quelques fois gros sur la , et que les  semblent cuites, jamais il ne croit à la fin des . La patience est la grande

qualité du jardinier, et même, si de gros légumes venaient lui courir sur le , il n'est pas près d'avoir la tête comme une . Il n'est cependant pas du style

à prendre racines en attendant que les  mûrissent. Bon vivant, il aime se fendre la  avec ses amis. Ce n'est pas pour autant une bonne , et s'il ne

fait jamais un foin pour quelques  dérobées, il sait envoyer sur les roses et conseiller de se mêler de leurs oignons, les mauvais coucheurs qui viennent marcher sur ses plates-bandes.....A bon entendeur, salut !!!

Texte trouvé sur Internet

Certains seront contents d'avoir des nouvelles de lui... Michael, le fils de Brigitte, nous raconte son projet de vie à Ténérife.

Pour voyager un peu...

Tenerife est une île à l'ouest de la frontière entre le Maroc et le Sahara Occidental. En son centre se trouve la montagne la plus haute d'Espagne : Le Teide 3700 mètres. Vous pouvez donc vous imaginer le nombre incroyable de microclimats: de la côte semi tropicale (où poussent bananes, avocats, mangues...) jusqu'au pic enneigé en hiver en passant par toute une biodiversité incroyable. Presque la moitié de la surface des îles Canaries sont des espaces protégés. Lorsque l'on sort des espaces naturels, l'île est beaucoup habitée, on y trouve des hôtels, des grandes surfaces comme en Europe.



Quand les îles ont été colonisées il y a eu beaucoup de drames au niveau des habitants (les Guanches) et aussi au niveau des forêts (pour la fabrication des bateaux).



Depuis plusieurs années un reboisement important est fait par un gouvernement soucieux de préserver la biodiversité incroyable des îles.

Me voilà depuis deux ans sur l'île de Tenerife (îles canaries), avec ma compagne Yasmín. Depuis peu, j'habite sur une terre avec des fruitiers tropicaux. C'est un endroit privilégié de l'île car nous avons une source et un réservoir pour les 12 terrasses de fruitiers (avocats, mangues, oranges, litchis, goyaves et des dizaines d'autres peu connus en France). Nous sommes à 150 mètres de hauteur, donc relativement bas ce qui nous permet d'avoir des plantations tropicales mais aussi vulnérables aux maladies.

Notre projet est de construire un lieu de référence à la vie écologique et respectueuse de la Terre. Nous avons créé une Association en 2008 : "L'école de la Conscience Créative", le but étant de développer des activités pédagogiques. Dans un premier temps nous voulons rendre notre espace de vie agréable et suffisamment confortable pour pouvoir s'occuper plus facilement du jardin et des activités de l'association. Petit à petit des amis et des personnes intéressées se joignent à nous et prennent même la décision de déménager à proximité. Nous avons actuellement un projet de reboisement qui obtiendra espérons le, une subvention d'une banque locale. Une page Internet sera créée dans le futur. En attendant tout volontaire ou soutien est la bienvenue. Pour nous joindre :

escuelaconcienciactiva@gmail.com

Michael

Lors d'une petite visite en mai dernier nous avons pu voir avec Lucile, la sœur de Michael, l'ampleur de la tâche mais aussi l'enthousiasme de monter ce projet ambitieux et nous les soutenons de notre mieux.

Brigitte