

Plantations pour tous, ce n'est pas trop tard !

COTE JARDIN D'ORNEMENT

Les fleurs annuelles, naissent, grandissent, fleurissent et ...meurent en une saison. Elles sont souvent très colorées et permettent de compléter les massifs du jardin. Certaines se sèment en pleine terre (capucines, cosmos, lavatères, œillets d'Inde, pois de senteur, tournesols, ricins, ipomées.....). D'autres sont semées à l'intérieur et repiquées ensuite en pleine terre quand le temps est plus propice (impatiens, mufliers, sauges, dimorphothécas,) si vous ne l'avez pas fait vous pourrez les acheter en plant dans les jardineries.

Les vivaces d'été, vous pouvez transplanter en place l'achillée, l'Aster des Alpes, la campanule, le lupin polyplule, le gros pavot, le delphinium, le rudbekia, la scabieuse.

En juin, arrachez les plants de bulbeuses déflouries et en jaugez dans un coin du jardin pour complet assèchement. Terminer la plantation des glaïeuls, dahlias et lis.

Les géraniums, péléargoniums, pétunias, bégonias et impatiens garniront fenêtres et balcons, après avoir été transplantés. Pour cela utilisez du bon terreau et dégagez les plants du pot sans abîmer les racines qu'il faut conserver dans la terre de plantation.

COTE POTAGER

Mettre en place les plants de tomates : espacer de 40 cm au moins, mettre une poignée d'ortie au fond du trou et recouvrir de terreau. Enterrer les plants en les inclinant vers le tuteur.

☺ œillet d'inde, basilic, chou, poireau

Les haricots nains : semer en terre chaude et ensoleillée des graines restées une nuit dans l'eau tiède. Semer en poquet de 3 graines ou en ligne et Recouvrir de terreau. Butter à 5/6 feuilles.

☺ œillet d'inde, laitue, tomate, persil

Les épinards : semer en ligne en sol frais et argileux, ombragé. Couper les feuilles sans arracher le plant.

☺ haricot

Les poivrons ou piments : mettre les plants en terre chaude et riche, enterrer jusqu'au cotylédons.

☺ basilic, aubergine, pomme de terre, tomate

L'arroche : semer en ligne et éclaircir à 30 cm (ne se repique pas), craint les excès de chaleur. Pincer l'extrémité de la tige régulièrement.

Les concombres : semer en terre chaude et ensoleillée des graines restées une nuit dans l'eau tiède. Semer en poquet de 3 graines et conserver le meilleur. Pincer à 2 feuilles puis chaque nouvelle tige à 5 feuilles, puis au-dessus de 2 fleurs.

☺ haricot, chou, laitue, œillet

Les choux de Bruxelles : semer en terre chaude et ensoleillée des graines restées une nuit dans l'eau tiède, tous les 60 cm.

☺ soucis, betterave, laitue, tomate, menthe

Arroser toujours au pied des plants et paillez.



www.jardiniersdetournefeuille.org

*Ecouter le chant d'un oiseau,
le bruissement d'une feuille morte
Le bonheur que dispensent ces milles riens de l'existence
Le parfum d'un jasmin, ou de mimosa,
la fraîcheur d'une rosée, des brumes matinales qui se dissipent
Enfin toutes ces fleurs du jardin impatientes de s'ouvrir
et de nous faire profiter de leur merveilleuse beauté.*

Poème d'Yvette B.

SOMMAIRE

Mai - juin 2006

- 1 Chut !! J'admire :
Anacamptis pyramidalis
- 2 Recette de saison :
légumes frais à la tapenade
Fenêtre sur jardin : le
potager de Versailles
- 3 Billet d'humeur : les
jardins partagés
De vous à vous
- 4 Plantations : ce n'est
pas trop tard

Rédigé avec la participation
d'Yvette, de Simone, de Lilly, de
Francine, de Dominique et
d'Annick

CHUT ! j'admire !



*Anacamptis
pyramidalis*

Des orchidées sauvages, nous en avons observé lors d'une ballade à Simorre dans le gers.

L'orchis *Anacamptis pyramidalis* a un épi floral plus conique que pyramidal, uniformément rose exceptionnellement plus clair à blanc avec une tige engainée de feuilles lancéolées. Calcicole, elle développe souvent de grandes colonies uniformes, de préférence sur des pelouses sèches.

On les trouve dans des secteurs agricoles et aux abords des villes (observées à Cugnaux).

Jardinerie Animalerie Pépinière Motoculture
Z.I. de la Ménude Tel : 05 34 50 82 82



Cuisine et santé

Petits légumes frais à la tapenade

Pour 300 gr environ.

- 250 gr d'olives vertes (ou noires) en saumure dénoyautées
- 4 filets d'anchois à l'huile
- 2 cuill. à soupe de cerneaux de noix
- 125 ml d'huile d'olive
- jus de citron (facultatif)
- 1 cuill. à soupe de moutarde
- romarin ou thym frais à volonté, poivre

Mixer au robot (ou au mini hachoir en plusieurs fois pour une pâte plus homogène) les olives, les anchois, les noix, la moutarde, le thym ou romarin, le poivre. Ajouter petit à petit l'huile et le citron.

Servir la tapenade sur des tranches fines de baguette décorées de petits pois frais ou de fèves (épluchées) crus.

On peut aussi la déguster en y "trempant" des bâtonnets de carottes, de céleri ou du chou fleur en fleurette.....

Francine

✧ fenêtre sur les jardins du monde

Le potager du roi à Versailles (3 Ha)

Classé monument historique depuis 1926 ce potager comprend aussi de nombreux fruitiers et une magnifique rocaille fleurie. De grands murs (Mansart) créent un micro climat. Quelle chaleur en septembre ! Des escaliers nous permettent d'accéder à la terrasse tel un chemin de ronde.

Autour d'une grande fontaine circulaire, 16 carrés de légumes variés : haricots kilomètres, fraisiers anciens, potirons variés.....dont certains n'auraient pas tenu dans mes bras. Les aromates et l'engrais vert ne sont pas oubliés. Les asperges étaient le seul légume de terre consommé par Louis XIV ; les autres étaient réservés au peuple. Seuls les légumes qui voyaient le soleil étaient dignes du Roi Soleil. Légumes et fruits (je n'avais jamais vu de poires aussi grosses) sont vendus sur place ou donnés aux associations.

Visite de Lilly

Dicton de Mai "Rosée de Mai, Vaut chariot de fée."

Billet d'humeur

Les jardins partagés

Jardins ouvriers, jardins familiaux, jardins partagés... Depuis leur création les jardins communautaires ont toujours sous-entendu l'idée de partage et d'échange.

S'il est recommandé de cultiver sa parcelle avec soin, il est aussi souhaitable d'établir avec les autres des relations d'entraide et de convivialité afin que TOUT le domaine devienne le plaisir de chacun.

Ce qui englobe dans notre cas les parties tout à fait communes nécessaires à l'accueil, aux relations, à la circulation et à l'aération du site.

Mais qui doit gérer et entretenir ces espaces ?

Réponse : **NOUS TOUS.**

Si chaque jardinier adopte ne serait-ce qu'un arbre, le surveille et le soigne comme son propre jardin, rapidement l'ensemble deviendra plus beau et plus agréable.

Merci d'entendre ce petit message envoyé par des bénévoles un peu dépassés par la luxuriance printanière.

Les bénévoles courageux mais fatigués.



De vous à vous...

1) Nous recherchons :

* Des **sauges** et des **menthes** variées pour créer 2 collections sur la butte des jardins familiaux. Tel au 05 61 15 18 84 (Simone).

* L'adresse d'un **oligothérapeute** pour Annick (05 61 86 05 12)

* Le **bonheur**.... Tel à Roger !

2) Si vous aussi vous cherchez une rareté tel au 05 61 85 93 37 (Domi) Nous le diffuserons à tous les adhérents.

3) C'est encore le moment de semer, nous avons récupéré beaucoup de **graines variées** des bourses d'échange. N'hésitez pas à les demander (Domi 05 61 85 93 37) en échange vous les mettrez en paquets pour les autres.

-graines de fleurs : zinnias, cosmos, rose trémière, dimorphotécas, pavots, œillets d'Inde....

-graines potagères : basilic, fenouil, courges variées....

Une liste entière suivra