

# L'ESPRIT Jardin



**TRAVAUX DU MOIS**  
Novembre,  
un mois charnière !



**LE COIN POTAGER**  
Et si on replantait  
des haies  
et des vergers ?



**EN CUISINE**  
Bocaux de couleur  
créés à l'intuition



**NOS ANIMAUX**  
Le lapin s'invite  
dans la basse-cour

Mon jardin  
100% nature

COMMANDEZ  
LE NOUVEL AGENDA DE VOTRE MAGAZINE FAVORI



52  
semaines  
de conseils

240  
pages d'infos  
pratiques,  
d'astuces  
et suggestions  
pour votre jardin

JARDINER  
AVEC LA LUNE  
consultez l'influence  
de la lune sur  
les travaux  
de votre jardin !



**OUI!** Je commande l'agenda Esprit Jardin,  
pour 26 EUR (frais de port compris).

**MES COORDONNÉES:**

Nom & Prénom M/ Mme \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ Bte \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Localité \_\_\_\_\_

Tél \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_ Signature \_\_\_\_\_

Coupon à renvoyer à: L'Esprit Jardin · Route de la Maladrerie, 5 Longlier · 6840 Neufchâteau  
Je verse 26€ sur votre numéro de **compte** BE67 0018 1562 5687 en mentionnant en référence: Agenda Esprit Jardin 2021.

**20€**  
+6€ de frais de port

L'ESPRIT  
Jardin

# ÉDITO

**N**ovembre... Un mois très actif pour le jardinier : c'est le moment des plantations, des transplantations, et des préparations pour l'an prochain. N'oubliez pas : le 25 novembre, c'est la Sainte-Catherine, celle dont on dit que ce jour-là tout bois prend racine !

C'est la meilleure période pour poser une bâche occultante sur nos futures nouvelles parcelles de potager, distribuer à manger à nos chers arbustes, tondre une dernière fois peut-être, rentrer ou protéger nos meubles de jardin et nos plantes fragiles, etc.

En cette année extraordinaire, les idées pour déprimer ne manquent pas, il suffit d'ouvrir la télé ou d'écouter la radio pour ça. Mais non, pour nous, pas question de ça ! Nous allons vous aider à faire de ce mois un joli moment.

➔ Préparez de bons petits plats de chez nous, histoire de bien vous reconforter : choucroute, tartiflette, raclette, potées goûteuses...

➔ À vos fenêtres ! C'est la saison pour réaliser de jolies jardinières d'hiver et les embellir avec des coloquintes colorées, des pommes...

➔ Pensez aux oiseaux ! Préparez-leur des collations : graines diverses, pommes, saindoux...

➔ Préparez votre liste de cadeaux pour Noël, fabriquez une déco personnalisée en vue de rendre plus que jamais cette saison chaleureuse, bien à l'abri des infos et du monde chez vous.

Plus que jamais, faites vôtre cette devise de Voltaire : « J'ai décidé d'être heureux parce que c'est bon pour la santé ! »

Notre magazine est réalisé avec la collaboration et l'aide précieuse de nos spécialistes et experts : Nicole Burette, Robert Daloze, Nadejda Echikh, Chantal Van Pevenage, Odette Bienfait, Violaine Marchal, Francis Scholtes, Isabelle Masson-Loodts, Francis Moureau, Cécile Bolly, Audrey Moureaux, Pierre Lejeune, Sylvie La Spina, Céline Huart et Brigitte Niederkorn.

Rédactrice en chef  
Violaine Marchal

Graphistes :  
Xavier Huart, Xavier Rion.  
Délégué commercial :  
Xavier Goffin

Éditeur responsable :  
Olivier Weyrich

Crédit photographique :  
shutterstock.com

Webmaster :  
Sébastien Godinho Calatayud

[www.lespritjardin.be](http://www.lespritjardin.be)



**Violaine Marchal**  
Rédactrice en chef  
Votre contact direct avec votre magazine  
Tél. 061 27 18 28  
[vm@lespritjardin.be](mailto:vm@lespritjardin.be)

Mardi, mercredi, jeudi et vendredi  
de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h à 17 h  
(vendredi 15 h 30).

**L'ESPRIT  
Jardin**

L'ESPRIT JARDIN  
Route de la Maladrerie, 5  
Longlier - 6840 Neufchâteau  
Tél. 061 27 18 28 Fax 061 27 94 02  
[info@lespritjardin.be](mailto:info@lespritjardin.be)

#### Service abonnements :

André Goffinet - 061 27 18 24  
[agoffinet@weyrich-edition.be](mailto:agoffinet@weyrich-edition.be)  
lundi, mardi, jeudi de 8 h 30 à 17 h

Abonnement pour la Belgique  
50 EUR/10 numéros/an  
(pas de numéros en janvier et août)

IBAN : BE67 0018 1562 5687 BIC : GEBABEBB  
Communication : Abo EJ + adresse complète



**Xavier GOFFIN**  
Délégué commercial  
Votre contact direct pour les espaces publicitaires  
Gsm 0485 77 00 94 • [xg@lespritjardin.be](mailto:xg@lespritjardin.be)



**Audrey MOUREAUX**  
Responsable communication  
[am@lespritjardin.be](mailto:am@lespritjardin.be)



**Xavier HUART**  
Graphiste

# SOMMAIRE

Novembre 2020 🍃 n°63



## LES TRAVAUX DU MOIS

- 4 Novembre, un mois charnière !
- 9 Les conseils du mois d'Adalia :  
Plantez des haies !

## LE COIN POTAGER

- 10 Que la lumière entre !
- 12 « Quand en novembre la pluie noie la terre,  
ce sera du bien pour tout l'hiver. »
- 19 De l'utilisation d'une pomme de terre  
à chair ferme

- 20 L'épice des bons plats : l'origan
- 23 Dossier : Et si on replantait des haies et des  
vergers ?
- 30 Des chicons sur mon balcon ? !

## DÉCO JARDIN

- 33 Semez la biodiversité (la suite)
- 36 Pas à pas : Souvenir d'été
- 38 Des plumes au balcon

## TRAVAUX PRATIQUES

- 41 On s'en va tresser du jonc

Prochain numéro à paraître :  
début décembre 2020

Je m'abonne 👍

50€  
pour 10 numéros  
par an

Renseignements :  
061/27 18 28



Ne jetez pas trop vite votre cellophane,  
il comporte votre numéro d'abonné pour vos commandes de livres

Exp. : 5, route de la Maladrie, Longlier - 6840 Neufchâteau  
N° ABONNE : XXXXX MENSUEL

**INFORMATION  
IMPORTANTE**



Téléchargez vos articles  
préférés sur :  
[www.lespritjardin.be](http://www.lespritjardin.be)



Bocaux de couleur  
créés à l'intuition **46**



Le lapin  
s'invite dans la basse-cour **50**

## EN CUISINE

- 44 Mettez du beurre dans vos épinards !
- 46 Bocaux de couleur créés à l'intuition

## NOS AMIS LES ANIMAUX

- 50 Le lapin s'invite dans la basse-cour
- 54 L'apiculteur en novembre

## EN SAVOIR PLUS

- 57 Pour votre immunité cet hiver,  
prenez du cidre de feu maison !
- 60 Un grand voyageur, le sarrasin

## ON EN PARLE

- 64 Courrier des lecteurs
- 66 Un paradis écologique dans la ville,  
La Ferme Nos Pilifs à Bruxelles
- 69 Grande gagnante de notre concours de l'été
- 70 Rendez-vous horticoles
- 72 Rejoignez-nous sur Facebook  
et participez à nos vidéos conférences !  
Programme de novembre

Retrouvez votre  
calendrier lunaire en page 22.

Auprès de mon étang, il fait bon rêver



Photo envoyée par Josette Gilquin (Villers-Perwin)



Retrouvez  
Audrey et Vio  
sur notre  
site!

[lespritjardin.be](http://lespritjardin.be)



# NOVEMBRE, UN MOIS CHARNIÈRE !



Novembre est un mois charnière : les géraniums et autres plantes à balcon peuvent encore être en fleurs, il est temps de planter les bulbes d'été, de récolter les derniers légumes, et aussi de nettoyer son jardin d'ornement et de débiter les plantations d'arbres et arbustes.

## Au jardin d'ornement, ce n'est pas le moment de traîner !

### On rentre les dahlias !

**A**près les premières petites gelées, les dahlias retailés seront rentrés sous abri. Juste avant, les laisser quelques jours en place après avoir coupé la partie aérienne permettra d'évacuer une partie de l'eau contenue dans les tubercules et ainsi faciliter leur conservation. Il suffira ensuite de déterrer les plantes, puis d'enlever le maximum de terre entre les racines avant de les stocker dans une cave à l'abri du gel. Il en va de même pour tous les bulbes à floraison printanière tels que glaïeuls, belles de jour, bégonias...



Racines de Dahlias

Les autres plantes à balcon comme les *Diascias*, *Daturas*, oliviers, fuchsias, géraniums seront également rentrées en serre pour qu'elles se « ressuient », après quoi vous les taillerez, puis les placerez en dormance pour les quelques mois d'hiver.



Alliums décoratifs

### Les bulbes d'hiver : vite, c'est bientôt fini !



Eranthis

Leur plantation se termine : narcisses, tulipes, crocus, perce-neige, cyclamens, *Alliums*, *Eranthis* (*hellébore d'hiver*) et autres. Plantez-les de préférence en groupe pour créer un effet de masse lors de la floraison.

➔ **Astuce pour éviter les mulots :** mélangez quelques narcisses avec les tulipes, ils ont un effet répulsif. En général, on les enfouit à 2,5 x leur diamètre. Il n'y a pas besoin de les engraisser vu qu'ils sont en dormance l'hiver et ne pousseront qu'au printemps, époque où l'on sèmera justement les amendements.

### Plantez des Alliums décoratifs !

En général, ces bulbes se plantent en automne jusque fin novembre.

➔ Déposez-les à une profondeur de 2 à 3 fois leur diamètre ; pour créer un effet de masse, groupez-les avec un minimum de 3 à 5 plants. La densité de plantation peut aller jusqu'à 60

plants au m<sup>2</sup> à une distance de 10-20 cm l'un de l'autre.

➔ L'ail ne supporte pas les terres lourdes ou trop humides en hiver, il préfère les sols bien drainés, à tendance sèche et le plein soleil, mais il peut également supporter un sol pauvre et caillouteux.

Pour un sol qui a tendance à rester humide : on plantera le bulbe sur un lit de sable ou sur une sous-couche de bricailons ; on le placera directement sur le gravier, avec la pointe du bulbe vers le haut, puis il sera recouvert de terre.

**Plantation en pot :** comme tous les bulbes, le planter dans un mélange 1/3 sable du Rhin + 1/3 de terre arable + 1/3 terreau et un peu de perlite (pour l'aération du terreau) ; il faudra éviter l'apport d'eau à la plantation jusqu'à l'apparition de la première feuille, car l'humidité accélère la pourriture ; ensuite, les feuilles font pousser la plante et éliminent l'eau. Le bulbe ne supporte pas une longue exposition à l'air libre et, donc, il faut le planter assez rapidement après réception ou le placer en attente dans du sable ou de la tourbe légèrement humidifiés.



Plantation en pot : comme tous les bulbes, le planter dans un mélange 1/3 sable du Rhin + 1/3 terreau et un peu de perlite

## À vos fenêtres !

Après la floraison, les fleurs estivales peuvent être remplacées par les hivernales. Il est également grand temps de regarnir vos jardinières et autres contenants !

➔ Des bruyères, oui, mais lesquelles ? Choisissez les bruyères *Erica* pour leur floraison de septembre à fin novembre, et des *Calluna* qui, quant à elles, fleuriront de décembre à mars.

➔ Et avec ça ? Accompagnez-les de lierres, *Euonymus*, *Aucubas*, conifères, choux décoratifs. Les séduisantes graminées comme les carex, dont les tons varient du vert au blanc en passant par le cuivre, les accompagneront.

➔ De la couleur ! Les pensées coloreront bien tout ça, tout comme les *Pernetias*, *Solanums*, *Viburnum tinus*, *Skimmias*, cyclamens et autres cinéraires maritimes.



Solanums

➔ Novembre est également le mois des chrysanthèmes. Mélangez-les avec d'autres plantes dans vos jardinières, ou installez quelques pots au milieu de vos massifs pour les illuminer. Si vous en trouvez, choisissez des plants cultivés en cascade : ils donneront une belle chute de fleurs sur un mur ou bien se mettront à ramper si vous les plantez directement en terre.

## Chouchoutez votre pelouse !

➔ Si le temps doux persiste, vous pouvez encore la tondre, mais pas plus bas que 6 à 8 cm. Cette tonte permettra également de ramasser en même temps les feuilles.

➔ Ne la laissez pas plus haute, elle risquerait de se coucher sous le poids de la neige s'il en tombe et de garder de l'humidité sur le sol. Il en résultera de la pourriture du cœur des brins d'herbe, avec des dégâts visibles au printemps.

➔ De plus, l'herbe haute pourrait aussi servir de refuge pour les souris qui y trouveront ainsi le gîte et le couvert, vu que le sol ne sera pas gelé.

# Je plante, tu plantes, nous plantons !



Novembre est aussi le mois du début des plantations des arbres et arbustes en pots.

Attention pour les racines nues : il est préférable d'attendre une légère période de gel qui arrêtera la montée de sève et permettra aux plantes de commencer sa dormance hivernale.

## Soyez aux petits soins pour vos arbres !

➔ À la plantation, n'oubliez pas de bien tuteurer votre arbre : placez le tuteur entre lui et le vent dominant. De cette manière, votre végétal sera protégé de la bise et perdra moins de réserves.



➔ Après avoir planté et même si on est en hiver, il est recommandé de bien arroser pour que la terre de remblayage puisse pénétrer entre les racines ; cette opération indispensable évite qu'il y ait des trous d'air qui faciliteraient la pénétration du gel en profondeur.

## Et les arbustes et les vivaces ?

La plantation de végétaux en contenant peut être pratiquée tout au cours de l'année en suivant les règles d'usage :



➔ bêcher une fosse de plantation 2 fois plus grande que la motte,

➔ ouvrir la motte pour limiter le chignon des racines, sinon celles-ci continueront à tourner en rond sans vraiment s'enraciner,

➔ remblayer la fosse de plantation avec une amélioration par du compost ou du terreau,

➔ et ici aussi arroser.

➔ Une protection par du mulching ou des feuilles sera la bienvenue pour contrer les effets du gel. Cependant, n'en mettez pas trop pour éviter d'attirer les « indésirables » dans cette partie non gelée.

## Mais encore

Les fraisiers peuvent encore être repiqués ; toutefois, comme ils ne vont pas pouvoir s'enraciner suffisamment, ils seront en retard pour leur floraison et leur production de l'an prochain.



# Vous pouvez commencer à tailler!

Les tailles d'arbres, arbustes, rosiers, vivaces peuvent débuter **avec parcimonie**.



## Rosiers

➔ Ils seront généralement taillés à 40 cm de hauteur pour enlever les fleurs fanées et/ou les cynorhodons qui pourraient prendre de la vigueur aux plantes.

➔ Ce travail va également permettre de nettoyer le sol sous les plantes ; retirez les feuilles tombées, surtout si elles ont été sujettes à des attaques de rouille ou de mildiou, maladies qui pourraient sinon resurgir l'an prochain. Un bon nettoyage permet aussi de combattre les adventices qui couvrent le sol.

➔ Ensuite, vous pourrez éventuellement pailler ou protéger le point de greffe des rosiers.

➔ La taille définitive sera pratiquée fin février, voire début mars suivant la météo.

## Arbustes

Vous pouvez commencer la taille mais, cependant, avec les variations de t° avec des périodes froides suivies de périodes chaudes, il serait plus judicieux d'attendre.

## Explication



➔ Cette année, après un été sec, les plantes n'ont pas poussé beaucoup ; elles étaient en « survie » ; et, depuis le début de l'automne, il a plu, puis est arrivée une période froide.



Deutzia

➔ Si nous avons prochainement un réchauffement, la végétation va redémarrer ; donc, de nouvelles pousses ou futures branches percevront. Mais, comme on est aux portes de l'hiver, elles ne seront pas assez aûtées pour résister aux frimas de fin d'année.

➔ De plus, la sève étant descendante, le bois ne cicatrisera pas ou mal. Il en résultera un gel des nouvelles pousses et, éventuellement, une dégradation partant des cicatrices de la taille faite.

Lorsque l'on a peu de tailles à réaliser, il est donc préférable d'attendre la seconde partie de l'hiver pour tailler à la sève montante, surtout pour les arbustes à bois creux, comme le *Deutzia*. Les tiges pourraient se remplir d'eau lors des pluies ou de la rosée et éclater en période de gel, d'où un besoin d'une seconde taille pour réparer les dégâts.





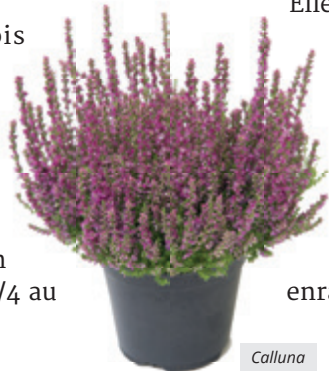
*Le bouturage des plantes molles (géraniums, fuchsias...) peut encore se pratiquer, mais lors de journées très claires*

## On continue les boutures !

➤ Le bouturage des plantes molles (géraniums, fuchsias...) peut encore se pratiquer, mais lors de journées très claires et avec un apport de chaleur de fond.

➤ Le bouturage des arbustes débute lors des tailles d'hiver. Pendant les coupes, on prépare ses boutures de *Weigelia*, *Cornus*, spirée, forsythia....

Les boutures sur bois aoûté sont prélevées et préparées à une longueur d'environ 20 cm ; ensuite, elles sont placées les unes à côté des autres dans une tranchée exposition nord et enterrées de 3/4 au moins.



*Calluna*

Elles resteront en cet endroit jusque mai ou juillet pour être ensuite replantées en pépinière ou en pot. Les boutures délicates, comme les bruyères *Ericas* ou *Callunas*, seront hivernées en serre froide à l'abri du gel vu que leur enracinement est très fin.



*Bouturage de fuchsia*

## Pour conserver vos graines



Les graines récoltées en automne seront triées et étiquetées pour être utilisées au printemps prochain. Une fois bien sèches, elles seront conservées dans des boîtes hermétiques ou des sachets en papier kraft à l'abri de l'humidité et dans un endroit à température basse (le plus près de 0°) pour garder la dormance, donc un repos complet.



# Au jardin potager

## On récolte !

➔ Les dernières tomates de la serre et on les met à maturation à la cave dans des caissettes au noir absolu. Après une quinzaine de jours, elles rougiront régulièrement jusqu'à pleine maturité.



## On replante !

➔ Les racines de chicons arrachées et bien ressuyées seront préparées pour la remise en végétation : recoupez-les toutes à la même longueur, taillez les collets à une hauteur de 2 cm, nettoyez-les pour éliminer les « indésirables » pucerons et autres en vue de leur culture. Pour ne pas devoir consommer du chicon à l'excès, ils seront plantés par 8 ou 10 dans des pots et mis en dormance. Au fur et à mesure des besoins, on les placera en culture.

➔ Les pissenlits seront arrachés au potager avec une motte de terre et plantés de préférence sur ados<sup>1</sup> dans une cave fraîche ou un garage pour qu'ils puissent se développer, puis jaunir soit au noir ou après les avoir liés. Au cas où l'hiver ne serait pas rude, vous pouvez aussi les butter sur place au jardin.

<sup>1</sup> Sur ados= sur butte.

➔ La réserve de pommes de terre sera triée pour éliminer les plants présentant des points de pourriture avant de les déposer en réserve dans un endroit frais, noir et à l'abri du gel. Éventuellement, il est possible de conserver des plants pour la plantation du printemps prochain.



## Dans la serre

➔ On n'oubliera pas d'aérer abondamment pour éviter une hausse de température qui ferait redémarrer la circulation de la sève dans les plantes. En outre, humidité atmosphérique et chaleur ne font pas bon ménage et elles amènent le mildiou.

## Dans l'atelier

On profitera des journées grises pour nettoyer son matériel, le remettre en état, le réparer si besoin et faire l'entretien des machines.

L'inventaire des graines et engrais sera également fait pour se préparer pour le printemps prochain.

## Actu plantes d'intérieur

Les journées étant maintenant plus sombres, leur entretien se révèle parfois problématique, car elles entrent en repos végétatif.

➔ Le manque de lumière peut être compensé par des lampes à lumière blanche spéciales pour plantes. Les placer à ± 40 cm au-dessus de la plante pour allonger la luminosité du jour. Une plante a besoin de ± 14 h de lumière/jour.

➔ Les arrosages seront réduits et en rapport avec la chaleur : plus il fait chaud, plus on arrose et vice versa. À une t° de 6° en hiver, la plante survit avec 1 mini-arrosage mensuel.

En cas de t° supérieure avec des arrosages plus nombreux, il faudra surveiller les attaques d'acariens (petites araignées) qui choisiront les feuilles les plus tendres.

➔ Éloignez vos plantes des sources de chaleur.



➔ Évitez le contact direct des racines avec l'eau des soucoupes pour éviter la pourriture des racines.

➔ Étant donné que la plante d'intérieur entre en repos, les apports d'engrais seront suspendus.

➔ Éviter les courants d'air et ne pas transplanter ; pour cela, attendre le printemps et le départ de la végétation.

➔ Les plantes d'hiver comme les azalées, les poinsettias, les cyclamens fleurissent à cette époque, mais ce sont des plantes de serre froide. Alors, pour les conserver plus longtemps, il serait très utile de les placer dans un lieu frais avec une température idéale de 12 à 15°. Une température supérieure accélérera la pousse de la plante et sa floraison et la plante aura alors tendance à s'étioler plus rapidement. Vu la chaleur de nos habitations à cette époque, je vous conseille de remplir une soucoupe de graviers (ou des billes d'argex) et d'eau pour créer une ambiance un peu plus humide dans l'environnement immédiat de la plante.



Les pissenlits seront arrachés au potager avec une motte de terre

adalia

# Plantez des haies !

La saison est propice aux plantations d'arbustes, et notamment à celle d'une haie. Quelles essences planter ? Quelles fonctions la haie va-t-elle remplir au jardin ?

**E**n effet, elle ne sera pas seulement un « écran vert » pour vous protéger des regards indiscrets, elle va jouer un rôle important dans le maintien de la biodiversité, et ce, d'autant plus si sa composition est diversifiée. Pour cela, évitons de planter un alignement monotone d'arbres résineux (thuyas, faux-cyprès...).

Nous allons voir comment un tel aménagement peut apporter de nombreux bénéfices au jardin.

## Microclimat

La haie crée un microclimat à ses alentours en limitant la chaleur en été et le froid en hiver. Bien conçue, sa disposition permettra de réduire les effets venteux en constituant une barrière semi-perméable qui « filtrera » le vent et le ralentira. Sa structure composée de différents niveaux de végétation permettra en outre d'éviter les phénomènes de tourbillons engendrés par de simples « murs verts » au développement trop dense.

## Protection de l'eau et du sol

La haie améliore la structure et la fertilité du sol en permettant, notam-

ment, à la faune souterraine de se développer. Elle limite aussi son érosion en le protégeant des ruissellements et des vents tout en améliorant sa fixation. Par ses racines, la haie permet aux eaux pluviales de s'infiltrer ; elle régule ainsi de façon acceptable le débit des écoulements et réduit les risques d'inondation

## Biodiversité

À l'état naturel, la haie constitue un écosystème riche et diversifié. Constituée d'essences locales et variées, elle permet l'expression d'une flore et d'une faune riches et complémentaires. Les oiseaux et les chauves-souris y trouvent leurs indispensables baies, graines et insectes. De nombreux oiseaux vont nicher dans les haies denses et épineuses (aubépines et prunelliers, par exemple) où ils se sentent en sécurité.

La haie abrite également des insectes auxiliaires tels que les coccinelles, syrphes, carabes..., qui permettent de lutter naturellement contre les ravageurs du jardin. De nombreux prédateurs naturels y trouvent en effet

refuge, ils se chargent ensuite de limiter les proliférations de pucerons ou de limaces au potager, par exemple.

## Comment permettre à une haie d'engendrer au mieux tous ces bénéfiques ?

Pour que la vôtre soit variée et en bonne santé, elle sera :

- **constituée de différentes espèces indigènes** : une haie diversifiée composée d'essences locales adaptées au milieu sera plus résistante aux maladies et ravageurs.

- **Constituée de plusieurs strates (arbres, arbustes et buissons)** : cela permettra de mettre plus d'espèces sur une même surface et d'obtenir une haie plus touffue afin d'accueillir une biodiversité plus riche.

- **Adaptée au contexte** : une haie plantée à proximité d'habitations devrait être constituée d'arbustes de petit ou moyen développement (viorne lantane, cornouiller sanguin...) qui supportent bien la taille.

- **Une taille raisonnée** : afin de protéger les oiseaux nicheurs, évitez de tailler la haie pendant la période de nidification, c'est-à-dire entre début avril et mi-août. Lorsque vous taillez, veillez à utiliser des outils bien affûtés, car les plaies sont des portes d'entrée pour les maladies et les parasites.



Aubépine



Cornouiller sanguin

H. Brexmeier/Wikimedia

D'autres conseils se trouvent ici : [www.adalia.be/haies](http://www.adalia.be/haies)



# Que la lumière entre !



L'automne avance. Les jours raccourcissent constamment, la luminosité diminue encore et toujours : l'hiver arrive. Comme d'habitude, c'est cette météo qui va diriger nos travaux du mois. Mais avant toute chose, une notion plus qu'essentielle est à comprendre afin de récolter de bons légumes dans une nature respectée : tout est une question d'équilibre.



## 1 Aujourd'hui, nous allons parler ensemble des nitrates.

Le nitrate est une nourriture importante pour le développement du végétal. Mais comment est-il produit ?

1 Premièrement, il faut savoir que les nitrates sont formés à base d'azote. Où trouvons-nous cet azote ? Essentiellement dans l'air, dans les « déchets » décomposés par la vie microbienne du sol (bactéries, champignons...).



2 Et ce sont encore des bactéries qui vont combiner cet azote avec de l'eau pour produire de l'ammoniac.

3 Cet ammoniac va être lui-même transformé en nitrites, puis en nitrates, par des bactéries dans ce même sol vivant oxygéné.

4 Ensuite, BINGO ! Les racines des plantes vont s'en nourrir, la sève va en être chargée ; en parcourant tout le végétal, elle va permettre

de fabriquer des protéines et ainsi permettre la croissance du végétal.

### ATTENTION

Mais pour ces transformations, une bonne luminosité est essentielle. En effet, si elle n'est pas suffisante, les légumes seront chargés en nitrates non transformés en protéines ; ce qui n'est pas idéal dans l'alimentation. Les légumes feuilles verts sont les premiers concernés. Chez l'homme, les nitrates sont éliminés par les reins ; mais pas de stress, sauf si les nitrates augmentent et qu'ils y sont transformés pour devenir éventuellement un élément pathogène.



## RÉSUMONS LE TOUT!

- Une plante a besoin d'azote sous forme de nitrates pour créer les protéines nécessaires à son développement.
- Ces nitrates se trouvent dans le sol grâce au travail de décomposition des bactéries/champignons.
- Les racines des plantes vont capter les nitrates pour se retrouver dans la sève qui, elle, va circuler dans toute la plante pour pouvoir alimenter les différentes parties du végétal et ainsi créer les protéines nécessaires à sa croissance.

→ Ce phénomène est à son maximum avec une bonne luminosité. Alors, en novembre, et pendant les autres mois hivernaux durant lesquels la luminosité, la température et l'aération sont moindres, les nitrates sont moins bien distribués dans toute la plante et, surtout, moins bien transformés en protéines par le végétal.

→ Il est facile de comprendre qu'il ne sert donc à rien d'ajouter un engrais organique avant l'hiver, car il ne sera pas bien décomposé. Par contre, insérer des fientes de volailles... c'est l'idéal (ou du guano, fientes d'oiseaux).

→ Rien de tel que de récolter les légumes après une période ensoleillée. Et rien de tel que de récolter des légumes à maturité, quand les nitrates sont complètement transformés en protéines.

## 2 Et ce mois-ci, qu'allons-nous faire dans notre tunnel/serre ?

- Nous allons continuer bien évidemment les cultures mises en place les mois précédents.
- Nous allons ventiler le T/S lors d'une météo clémente afin d'aérer, mais également pour éviter une accumulation et un développement de germes et de moisissures indésirables.
- Nous allons commencer à laver les parois du T/S pour augmenter la luminosité nécessaire aux plantes.



→ Nous continuerons à intégrer les fientes de nos volailles (canard coureur indien, oie, jars...) dans le paillis resté en place.

→ Dans notre T/S, nous récoltons encore nos tomates. Hé oui! Si la météo est restée clémente, nous pouvons continuer à cueillir nos tomates à maturité sur nos plants qui ont été protégés d'un froid éventuel (voile d'Agryl®, de la paille...).

→ À certains endroits du T/S, là où il n'y a pas eu d'ajouts de fientes, nous pouvons planter de l'ail, des oignons, des échalotes au pied des plants de tomates. Il est bon de savoir que l'ail est antibactérien et antiseptique.

→ Nous allons isoler les parois basses du T/S qui sont en contact avec le sol afin de limiter les entrées d'air lors de froids plus importants; pour ce faire, nous pourrions utiliser de la mousse, du voile d'Agryl®, de vieux draps propres...

→ Nous laisserons au repos nos plants de choux repiqués il y a peu. Ils se développeront au printemps. De même que la mâche ou les semences de salades montées en graines et retombées sur le sol, tout reprendra dès les beaux jours sur ce sol vivant.

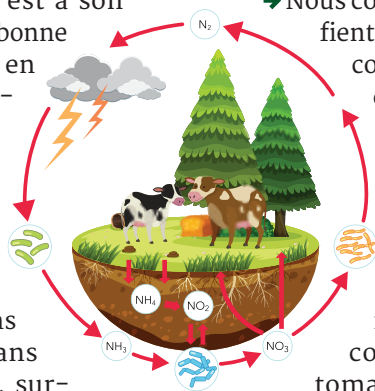
→ Nous permettrons bien évidemment à divers animaux de trouver refuge dans le T/S (hérissons, grenouilles, forficules, punaises, coccinelles, bourdons...).

→ Nous prélèverons au fur et à mesure de nos besoins les légumes rentrés et protégés du froid et de l'humidité. Les carottes, les betteraves, les choux, les céleris, les poireaux... qui ont été enfouis dans la paille, stockés dans des récipients ou encore mis en jauge... : ces légumes seront utilisés en fonction de nos désirs.

→ Pour pouvoir les récolter au printemps, la culture des chicons peut à présent démarrer.

→ Nous allons aussi commencer progressivement l'arrosage sur la parcelle où les plants de tomates ont fini de produire. Le sol va être nettoyé, lessivé et les nitrates restants iront accompagner l'eau dans les profondeurs de la terre. Encore une fois, n'abusons pas des engrais!

→ Le milieu de pleine terre dans le T/S n'est pas celui de la pleine terre en extérieur, il n'y pleut pas! Laissons au maximum la nature se gérer elle-même et observons! Nous devons simplement l'aider.



SEMENCES | JEUNES PLANTS  
FRAISIERS | FLEURS ANNUELLES  
VIVACES | LEGUMES | FRUITS

Les 7 îles de Marie

à la Main Verte  
DE LA GRAINE À LA PRODUCTION, EN PERMACULTURE

PHILIPPE ET CHRISTINE PONCIN - ADAM  
QURT, LES COLAIS 30 - 6800 LIBRAMONT  
ALAMAINVERTE@SKYNET.BE - 0477 680 012 (APRÈS 18H)

WWW.ALAMAINVERTE.BE

Récolter les fruits (tomates, poivrons, aubergine...) ou autres légumes à maturité dans un tunnel ou dans une serre est une notion importante. Il faut laisser du temps au végétal pour transformer ces nitrates en protéines. Encore une fois: vive les circuits courts et les récoltes à maturité! Sur ce beau message, nous vous donnons rendez-vous en décembre.

Gardez la Terre VIVANTE!



« Quand en novembre la pluie noie la terre, ce sera du bien pour tout l'hiver. »<sup>1</sup>



L'abondance de notre récolte de légumes nous demande d'anticiper et d'organiser les moyens de conservation pour une consommation hivernale et printanière longue et bien organisée.

**LÉGENDE** Facile (pour les débutants) 🌱

Moyen (un peu plus difficile) 🌱🌱

Difficile (demande un long travail ou difficile) 🌱🌱🌱

« Le mot « conserver » évoque souvent que les aliments sont conservés en boîtes, en bocaux, conservés par stérilisation, par lacto-fermentation... alors que son sens original est beaucoup plus large, puisqu'il recouvre l'ensemble des procédés de conservation.

Aujourd'hui, les surgelés ont tendance à remplacer les « conserves », mais ce procédé est coûteux, vorace en énergie et il détruit une partie importante des vitamines des légumes.

L'art de la conservation, c'est d'utiliser pour chaque aliment le procédé qui préserve le mieux sa valeur nutritive, ses caractéristiques gastronomiques, mais aussi qui utilise le moins d'énergie fossile. »<sup>1</sup>



Ce mois-ci, nous allons compléter les techniques de conservation qui ne demandent pas d'énergie « fossile », mais qui nécessitent juste un peu d'huile de bras et de l'organisation. Nous verrons aussi quels légumes pourront être conservés avec ces méthodes « douces », selon leurs avantages et leurs inconvénients.

<sup>1</sup> [http://www.homejardin.com/novembre\\_adages\\_jardin\\_jour\\_par\\_jour/dictons\\_maximes\\_proverbes\\_jardinier.html](http://www.homejardin.com/novembre_adages_jardin_jour_par_jour/dictons_maximes_proverbes_jardinier.html)

<sup>2</sup> Extrait du cycle de formation « Autonomie alimentaire au fil des saisons asbl », Chantal Van Pevenage, 2017.

## LE PETIT DEVOIR DU POTAGISTE

### Méthodes de conservation douces

1 Nous avons vu tout au long de la saison que la serre peut servir à cultiver des légumes, mais aussi à les recevoir en automne et en hiver pour les « prolonger » et nous permettre de continuer à les consommer « en l'état », crus et non transformés (Cf. septembre), jusqu'au printemps. L'article de septembre nous avait donné l'occasion de préparer un « garde-manger » dans le sol du jardin, à proximité de la cuisine. Si la surface de notre serre le permet, nous pouvons y reproduire le même dans un coin.

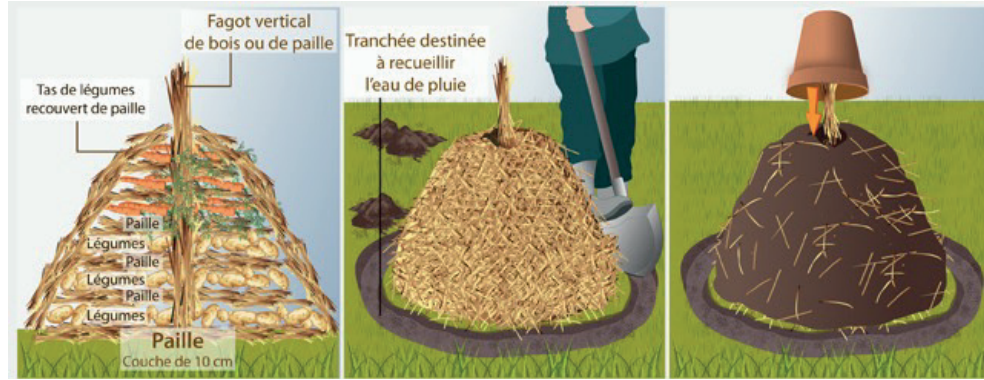


2 Une autre façon d'entreposer les légumes racines est de créer un silo dans le jardin.<sup>1</sup>

Choisir un endroit à proximité de la cuisine. Dessiner un cercle sur le sol. S'il s'agit d'une pelouse ou d'une surface de terre nue, poser un treillis à mailles fines pour protéger l'ensemble contre les rongeurs. Le cercle en treillis devra être plus grand que celui dessiné au sol. Prévoir une « cheminée » verticale en paille, au centre du cercle.



Placer une première couche de paille d'une dizaine de cm ; ensuite, alterner une couche de légumes avec une couche de paille. L'ensemble devra



former un dôme. Lorsque tous les légumes sont installés, recouvrir l'assemblage d'une importante couche de paille. Rabattre le treillis sur l'ensemble de l'ouvrage. Recouvrir le tout de terre. Creuser une gouttière tout autour du dôme pour l'évacuation des pluies.

3 Une méthode encore plus simple : enterrer un tambour de machine à laver dans le sol et y entreposer les légumes racines. Inconvénients de cette méthode : difficile de trouver un tambour



« seul » et il ne pourra contenir que peu de légumes.

4 Si la cave le permet (= une cave aérée, sèche à très légèrement humide, où la température ne monte pas au-dessus de 10°), entreposer des légumes racines de préférence dans des cageots en bois : dans des contenants en plastique, les légumes ont tendance à pourrir plus rapidement.

5 Au grenier ou sous un appentis : suspendre les oignons, les échalotes, l'ail.

1 Sources : <https://potager.ooreka.fr/fiche/voir/263750/fabriquer-un-silo-a-legumes>



Entreposer des légumes racines de préférence dans des cageots en bois



## Avantages et inconvénients des différentes méthodes selon les légumes<sup>2</sup>

Méthodes de conservation	Quels légumes/ fruits ?	Avantages	Inconvénients
<b>Laisser les légumes en pleine terre</b>	Ail, bette, carotte, betteraves, cerfeuil, chou rutabaga, chou de Bruxelles, chou frisé, navets, épinard d'hiver, laitue pommée d'hiver et 4 saisons, mâche, moutarde de Chine, radis noirs chicorée frisée, scarole, poireau...	-Permet de consommer des légumes frais pendant une partie de l'hiver.  -Chou de Bxl et chou Kale : il vaut même mieux attendre une première gelée avant de les consommer.	-En fonction du climat, certains légumes pourraient geler s'ils ne sont pas bien protégés ou pas rentrés à temps. Les légumes feuilles comme les scaroles ne résisteront pas aux fortes gelées.  -Surveiller les limaces !  -Si les rongeurs ont tendance à occuper le potager, éviter cette méthode ou, en tout cas, surveiller les cultures très régulièrement.
Pour tout ce qui suit: couper les fanes des légumes racines (carotte, betterave...), laisser ± 2 cm. Certains choux (blancs, rouges) peuvent être déracinés et replantés en serre...			
<b>En silo</b>	Carotte, betterave rouge, navet, radis noir, chou rutabaga...	-Permet de consommer des légumes frais tout l'hiver, parfois jusqu'au printemps.  -Bonne alternative pour remplacer la cave (si elle est inexistante dans la maison ou qu'elle est trop chaude ou trop humide).	-Surveiller régulièrement (surtout les navets qui se conservent moins longtemps).  -Demande plus de travail que la conservation en cave.
<b>Dans un trou dans le sol</b> (Cf. septembre) <b>ou dans un contenant</b> (tambour de machine à laver...)	Carotte, betterave rouge, navets, radis noir, chou rutabaga...	-Bonne alternative pour remplacer la cave (si elle est inexistante dans la maison ou qu'elle est trop chaude).  -Les légumes se conservent même au-delà du printemps.  -Mode de conservation vraiment efficace et peu coûteux.	-Choisir un endroit du jardin où l'eau ne stagnera pas pour éviter que les légumes ne pourrissent.  -Pour éviter que les rongeurs ne dévalisent la réserve de légumes, tapisser le trou avec un treillis à mailles très petites. Prévoir des compartiments dans le trou pour entreposer les légumes par variétés. Attention, les navets se conservent moins longtemps que les autres légumes racines !
<b>En cave</b> -Dans des cageots en bois (de préférence) remplis de terre, de sable ou de tourbe.  -Sur des claies en bois, en cave sèche  -Suspendus dans des filets	Carotte, betterave rouge, navet, chou rutabaga, radis noir...  Pommes, poires  Cucurbitacées	Permet de consommer les légumes frais tout l'hiver, parfois même jusqu'au printemps.	-Nécessite une cave à température constante (idéalement en dessous de 10°), sombre et pas trop humide. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées: s'abstenir.  -!!Ne pas mettre les pommes, poires, prunes, tomates... dans la même cave que les autres légumes, car ils dégagent du gaz d'éthylène (voir encadré).  -Demande un contrôle régulier.
<b>Au cellier</b>	Idem cave	Idem cave	Idem cave
<b>Au grenier ou sous un appentis aéré</b>	Oignon, échalote, ail	Permet de garder les oignons jusqu'au printemps.	Demande un contrôle régulier.

<sup>2</sup> Extrait du cycle de formation « Autonomie alimentaire au fil des saisons asbl », Chantal Van Pevenage, 2017.



<p><b>Dans une pièce fraîche de la maison</b></p>	<p>Toutes les cucurbitacées</p>	<p>-Permet une conservation longue pour toutes les courges jusqu'au printemps. Conserve même mieux que la cave.</p> <p>-Décore les lieux!</p>	<p>Les courgettes ne se conservent pas aussi longtemps que les courges.</p>
<p><b>Repiqués dans la serre</b></p>	<p>Chou cabus (blanc, rouge), de Milan, chou-rave, chicorée, laitue pommée d'hiver et des 4 saisons, moutarde de Chine, cerfeuil, bette, poireau, mâche... En jauge si rongeurs dans le jardin: poireaux...</p>	<p>-Permet de consommer les légumes jusqu'au printemps à condition de les arroser de temps en temps.</p> <p>-Comme il faut arroser régulièrement pour le bien-être des légumes, la terre de la serre est également arrosée en même temps.</p>	<p>Contrainte: aller arroser régulièrement la serre (mais si vous en possédez une, la terre doit de toute façon y rester humide toute l'année!).</p>
<p><b>La lacto-fermentation</b></p>	<p>Chou, carotte, betterave rouge, chou rutabaga, navet, radis noir...</p>	<p>Facile, fiable, confère aux aliments des qualités de digestibilité, les enrichit en enzymes et parfois en vitamines, ce que ne possède pas l'aliment non fermenté.</p>	<p>-Inapplicable à la plupart des fruits; lorsqu'on fait fermenter ces derniers, on obtient en fait des boissons alcoolisées.</p> <p>-Change fortement le goût des aliments.</p>

## LE GAZ D'ÉTHYLÈNE

Ce qui déclenche le moment précis du mûrissement est un phénomène fort complexe. Certains fruits produisent un gaz, l'éthylène, juste avant de mûrir. L'éthylène engendre toute une série de réactions chimiques qui donnent au fruit toute sa beauté et sa saveur. Certaines réactions favorisent le ramollissement. D'autres améliorent le goût en entraînant la production de sucres, la diminution de l'acidité et la synthèse de composés aromatiques. D'autres réactions font disparaître la chlorophylle, le pigment qui rend les fruits verts. Ces réactions transforment le vert en teintes rouges, orangées ou bleues propres aux fruits mûrs. Certains fruits comme la banane, la tomate et la pomme dégagent beaucoup d'éthylène. L'éthylène dégagé par les fruits accélère la détérioration des légumes. Il peut causer le flétrissement des poivrons et des haricots, le jaunissement du brocoli, des laitues et des concombres ou encore donner un goût amer aux carottes...

## En pratique

### QUELQUES RÈGLES DE BASE AVANT DE COMMENCER

→ Anticiper le temps de préparation de chaque méthode pour ne pas se laisser déborder.

→ Bien choisir les légumes à conserver: ne garder que les plus beaux et consommer rapidement les abîmés ou les malades.

→ Préparer son matériel en fonction des quantités de légumes à entreposer.

→ Faire très attention aux règles d'hygiène.

→ Être vigilant: surveiller plusieurs fois par semaine les légumes entreposés.

→ !! Pour préserver le sol en hiver, ne pas récolter les légumes lorsqu'il gèle. Éviter de marcher sur la terre, bien rester sur les allées<sup>3</sup>, d'autant plus lorsqu'il pleut.

<sup>3</sup> Cf. E.J décembre 2019, E.J février 2020.



## Comment se comportent les légumes conservés en pleine terre (s'il n'y a pas de rongeurs) ?

Légumes	Résistance au gel	Précautions à prendre	Remarques
<b>Bette</b>	Bonne tant qu'il ne gèle pas trop	Protéger le plant tout autour avec de la paille/feuilles mortes	-Si le plant a bien résisté à l'hiver, il pourra fournir des feuilles fraîches au printemps. -Laisser les plus beaux plants monter en graines pour la reproduction.
<b>Carotte</b>	Bonne	Protéger avec de la paille par grands froids	-Aller vérifier régulièrement près des collets pour s'assurer que les limaces n'ont pas consommé les carottes par le dessus. -Peut rester en pleine terre si l'hiver est clément.
<b>Chicorée frisée et scarole</b>	Limitée aux premières gelées	Protéger avec de la paille, à retirer dès qu'il pleut pour éviter le pourrissement.	Peuvent aussi être protégées par un tunnel pour les prolonger. Dans ce cas, veiller à ce que le sol soit humide (éventuellement arroser).
<b>Chou de Bruxelles et chou frisé (Kale)</b>	Très bonne	Le chou de Bruxelles est même meilleur après une première gelée.	-Restera tout l'hiver jusqu'au printemps. -Garder les plus beaux plants pour récolter les graines.
<b>Épinard</b>	Résiste à des gelées de -8°C	Protéger avec un voile de forçage si les gelées s'annoncent importantes.	Les semis d'automne donnent souvent de meilleurs résultats. Si l'hiver a été clément, les épinards pourront redémarrer au printemps.
<b>Laitue pommée d'hiver, laitue 4 saisons, moutarde de Chine</b>	Bonne	Protéger avec un voile de forçage.	Consommer suivant les besoins durant tout l'hiver et au printemps.
<b>Mâche</b>	Bonne	-Attendre le dégel pour la cueillir. -Protéger avec un voile de forçage si les gelées s'annoncent importantes.	-Se consommera jusqu'au printemps. -Laisser quelques plants monter en graines et laisser les semences sur le sol (légume pérenne).
<b>Poireau</b>	Bonne	Mais attention à la mineuse qui peut être présente jusqu'en décembre.	Si l'hiver s'annonce froid, le protéger avec des feuilles mortes ou de la paille. Rentrer éventuellement une partie en serre (en jauge, comme le chou cabus).
<b>Radis noir</b>	Bonne	Protéger avec de la paille par grands froids et/ou un voile de forçage.	-Se conserve jusqu'au printemps. -Laisser les plus beaux plants monter en graines pour la reproduction.

# 2 QUELS LÉGUMES CE MOIS-CI?

## En pleine terre

### LÉGUMES FEUILLES D'HIVER



Bette

☞ **Bette (ou côte de bette ou poirée)** : dernières récoltes. Vérifier le paillage.

☞ **Cerfeuil** : pailler autour des plants.

☞ **Chicorée frisée et scarole** : récolter les dernières (ne se conservent pas bien en dessous de  $-5^{\circ}$ ).



Epinard d'hiver

### TRUCS ET ASTUCES

Déplanter les dernières scaroles et les replanter en serre pour pouvoir en consommer plus longtemps.

Arroser de temps en temps autour des plants.



Chou cabus

☞ **Chou cabus blanc ou rouge, d'automne et d'été, chou-rave, chou de Milan** : les dernières récoltes ont eu lieu en octobre. S'il en reste en pleine terre, déplanter les plus beaux plants et les replanter en serre.

☞ **Chou de Bruxelles** : vérifier le paillage autour des plants. Si les premières gelées sont apparues, on peut commencer à cueillir les plus beaux choux (les plus gros).



Moutarde de Chine

☞ **Moutarde de Chine** : continuer à récolter en préservant leur cœur. Elles seront protégées d'un voile de forçage pour une plus longue consommation.

☞ **Poireau d'automne** : vérifier le paillage (Cf. octobre). Récolter.

☞ **Chou frisé Kale** : continuer à récolter les feuilles qui poussent à l'extérieur pour préserver le cœur de la plante. Vérifier le paillage autour des plants.

☞ **Épinard d'hiver** : récolter et agir comme pour les laitues.

☞ **Laitue pommée d'hiver** : récolter. Vérifier si la terre est humide en dessous du voile de forçage. Pailler si nécessaire (ce sera une protection supplémentaire pour les plants).



☞ **Laitue 4 saisons** : idem laitue pommée d'hiver. Lors des récoltes, couper les plants et laisser les racines dans le sol.

☞ **Mâche ou doucette** : récolter, protéger si besoin d'un voile de forçage.

### LES AUTRES LÉGUMES

☞ **Ail d'automne** : garder un paillage autour des plants, mais pas dessus pour éviter que les bulbes ne pourrissent, car ils n'aiment pas l'excès d'humidité.



☞ **Carotte, betterave rouge, navet, chou rutabaga ou choux-navet** : rentrer la réserve pour l'hiver. Pratiquement : arracher les plus beaux plants. Garder les racines. Couper le feuillage à 2 cm du collet. Laisser les fanes sur place. Essuyer sommairement les racines sans les laver!!



Les entreposer... (Cf. septembre « Comment faire un silo »). Les plus petits légumes et les abîmés seront consommés rapidement. Éviter absolument d'entreposer des individus « malades », au risque de contaminer toute la réserve de légumes!



☞ **Pois** : ont été séchés, puis ont passé quelques jours au congélateur pour « tuer » éventuellement la bruche (*Bruchus pisorum*) (Cf. octobre).



☞ **Radis noirs ou d'hiver** : récolter. Vérifier de temps en temps sous le voile de forçage. Si les températures devaient descendre sous les  $-5^{\circ}$ , arracher les plants et les mettre en jauge comme les carottes, betteraves, navets...

Éviter absolument d'entreposer des individus « malades », au risque de contaminer toute la réserve de légumes!

## En serre non chauffée



☞ **Chou cabus blanc ou rouge, chou-rave, chou-fleur** ont été repiqués en serre pour être protégés de l'hiver (Cf. « Les semis et repiquages de pleine terre »). Arroser autour des plants sans toucher les feuilles, tous les 7 à 10 jours pour garder une terre humide. Pailler autour des plants par exemple avec une importante couche de feuilles mortes variées (éviter de ne prendre que des feuilles de chêne ou de hêtre qui mettent plus de temps à se décomposer). Consommer au fur et à mesure des besoins et couper les choux en laissant les racines en terre (apport de nourriture pour la petite faune qui y vit).



☞ ☞ **Chou cabus blanc, de printemps** (Cœur de bœuf des vertus) : garder humide, bien pailler autour des plants.

☞ ☞ **Chou cabus blanc de printemps et d'été, chou-rave, chou rutabaga** : consommer. Garder leur pied humide.



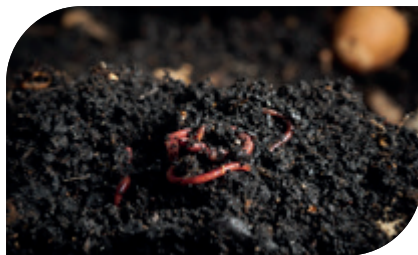
☞ **Radis noir ou d'hiver** : consommer les radis semés en septembre. Garder humides. Pailler.

## 3 « ZOOM SUR QUELQUES LÉGUMES » : BILAN DE CETTE ANNÉE 2020.

BEAUCOUP D'INFORMATIONS ONT ÉTÉ ÉCHANGÉES !



➔ Est-ce que la couverture du sol a été régulière et adéquate ? Avait-elle été prévue pour toute l'année et avec des matériaux en suffisance ? A-t-elle permis de meilleurs résultats au niveau des légumes ? Le paillage a-t-il amené plus de limaces ? Comment ce point a-t-il été géré ? Patience si ces dames ont été trop nombreuses ! Avec les années, une nouvelle biodiversité s'installera au jardin avec sa population variée d'auxiliaires.



➔ Est-ce que la terre du potager est aussi vivante qu'avant ou plus ? Y trouve-t-on, par exemple, des vers de terre en abondance ?

➔ Est-ce que les associations et les rotations de culture avaient bien été prévues dans le plan du potager et ont-elles été mises en place ?



➔ Est-ce que les plants repiqués étaient bien vigoureux ? Ont-ils donné de beaux légumes ?

Il nous reste donc à faire le bilan de cette année, à apprécier ce que nous avons déjà mis en place, même si nous considérons que c'est peu. À noter ce qui a fonctionné ou pas, et surtout nous rappeler que la terre de notre jardin a besoin de soins, d'autant que nous lui demandons de nous produire nos légumes. N'oublions pas : nous avons le devoir de rendre à la terre pour qu'elle puisse continuer à nous nourrir !

« Malheureux sol ! Martelé par nos pas dédaigneux. Écrasé par nos constructions orgueilleuses. Percé, creusé, dévasté pour en extraire nos matières appelées par nous « premières ». Labouré, planté, traité pour qu'il veuille bien produire de quoi nourrir les affamés que nous sommes. Oui, triste destin que celui du sol, tellement inconnu, alors que nous lui devons tellement... »<sup>4</sup>

Néanmoins, comme nous avons pris conscience de son importance, de son côté « merveilleux » et incontournable, nous allons lui prodiguer les meilleurs soins et envisager de belles collaborations pour un meilleur.

<sup>4</sup> Erik Orsenna, préface du livre « Le sol, une merveille sous nos pieds », Christian Feller, Ghislain de Marsily, Christian Mougouin, Guénola Pérès, Roland Poss, Thierry Winiarski, éditions Belin pour la science, octobre 2016.





# De l'utilisation d'une pomme de terre à chair ferme

Contrairement à ce que certains pensent, chaque variété de pommes de terre a son utilisation. Ainsi, la bintje se défait à la cuisson à l'eau, la charlotte ne convient pas pour la purée... Bien choisie, elle pourra aussi être dégustée seule avec juste une noix de bon beurre!

## CULTURE

**SITUATION** Bien ensoleillée.

**SOL** Meuble ; améliorer un sol lourd avec du sable de rivière (1 à 2 m<sup>2</sup>/a).

**PLANTATION** Utiliser des plants prégermés. Primeurs : de mi-mars à mi-avril à l'abri des gelées (voile de forçage). P de t de conservation : mi-avril à mi-mai. Planter (germe vers le haut) à 8-10 cm de profondeur, recouvrir de terre.

**RÉCOLTE** Arracher les p de t par temps sec, les laisser ressuyer 2-3 h avant de les rentrer. Les primeurs sont les premières à être récoltées. Celles de conservation se récoltent en septembre et octobre, puis elles sont conservées en cave fraîche (8 à 10 °C) à l'abri de la lumière ; à défaut, dans le compartiment légumes du frigo.

**ENTRETIEN** Arroser régulièrement les primeurs. Biner jusqu'au buttage ; butter les plants une 1<sup>e</sup> fois après ± 15 jours. Butter 2<sup>e</sup> fois quand les plants font ± 25 cm de haut.

## EN CUISINE

### CONSERVATION

Les p de t à chair ferme ne se délitent pas à la cuisson, leur chair est ferme et humide. Elles sont particulièrement appréciées en cuisson à la vapeur et en salade.



Lorsque la t° de conservation est trop élevée, des germes peuvent apparaître ; t° en dessous de 6 °, les p de t deviennent sucrées.

Quelques variétés wallonnes : charlotte, franceline, nicola, plate de Florenville. Cette dernière est cultivée exclusivement dans la région de Florenville. C'est le sol, rosâtre et léger, dans lequel elle est cultivée, qui lui donne son goût, la coloration de sa peau et sa forme caractéristique.

## LES ROUSTIQUETTES<sup>1</sup>

### INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.)

- > 2 kg de plates de Florenville
- > 300 g de lard maigre salé séché
- > 6-7 beaux oignons
- > thym, laurier, poivre, sel
- > 1 bol de café fort (facultatif, selon la région)



### PRÉPARATION

1. Épluchez les p de t, coupez-les comme pour une cuisson ordinaire.
2. Détaillez le lard en cubes ; tranchez les oignons en rondelles.
3. Faites rissoler les oignons jusqu'à rousseur accomplie. Versez p de t, oignons et lardons dans une cocotte en fonte avec le café. Couvrez d'eau (pas plus), ajoutez les aromates, laissez mijoter sans couvrir au moins 1/2 h.
4. Accompagnez avec des œufs mollets, de la saucisse ou du porc. Agrémentez avec une salade bien vinaigrée.

<sup>1</sup> Recette wallonne appelée aussi toufaye (Gaume), canadas al rousse (prov de Namur)



# L'épice des bons plats : l'origan

**V**ous aimez les aromatiques pour leur goût, leur parfum et leurs propriétés médicinales. Vous en achetez régulièrement en pots, mais vous n'arrivez pas à les garder au-delà de quelques semaines. Vous rêvez de cultiver vos propres aromatiques afin d'en profiter toute l'année, vous rêvez de produire vos propres graines afin de gagner en autonomie alimentaire. Cette nouvelle rubrique est pour vous !



Toute plante aromatique a son cycle de vie, qui commence par une graine et se termine par la mort de la plante, après avoir produit des fruits et des graines. Découvrons celui des plantes aromatiques dont la culture se prête très bien à la culture en pot et en jardinière ou au jardin en pleine terre.

## La plante

Très facile à cultiver sur des terrains pauvres, il est très mellifère et a de nombreuses propriétés médicinales ; l'origan (*Origanum vulgare*) pousse naturellement en Wallonie et fleurit à la fin de l'été. La plante appartient à la famille bien connue de plantes aromatiques, les Lamiacées, qui comprend 7173 espèces et 236 genres dont le romarin, la sauge, la mélisse ou le thym. La forme de la fleur et la présence d'huiles essentielles signent cette famille.



En cuisine, elle est l'amie des sauces tomates, des salades, pizzas, spaghetti, poulets, poissons, chili con carne et autres plats. On peut aussi l'utiliser pour parfumer des huiles et/ou la consommer en tisane. De saveur très forte lorsqu'elle est utilisée fraîche, elle devient sucrée lorsqu'elle est séchée.



## Présentation du cycle de vie

L'origan est une plante pérenne facile au jardin et pouvant atteindre 45 cm de haut. Une fois bien installé dans un lieu lumineux et bien drainé, l'origan poussera au même emplacement plusieurs années durant (la plante peut rester en place 10 années!).



Il a des feuilles vertes et rondes et de minuscules fleurs d'un rose mauve attirant de très nombreux insectes. On peut le cultiver à partir de graines au printemps ou bien aussi le multiplier en divisant ses racines au printemps ou en automne. Enfin, l'origan se prête aussi à un bouturage des tiges dans le courant de l'été.

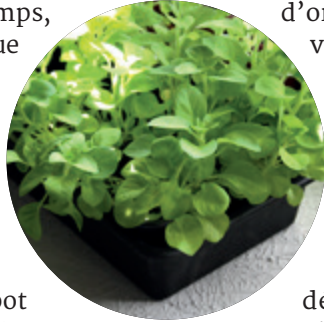
Il peut se cultiver en pot ou en pleine terre. Il supporte bien la sécheresse, mais souvent aussi le froid. On peut l'utiliser en couvre-sol pour orner un massif, des bordures et des rocailles, mais aussi au potager.

## Semis et germination

Si vous partez de graines, vous pouvez les semer en pleine terre entre le milieu et la fin du printemps, à partir d'avril jusqu'à juin, dans un sol de jardin ordinaire, dans un endroit bien ensoleillé.

Dans des régions plus froides, vous pouvez aussi semer à l'intérieur au tout début du printemps, mais il faudra attendre que les plantes se fortifient avant de les transplanter en pleine terre plus tard dans la saison, lorsque tout risque de gel sera écarté.

En intérieur, semez en pot ou en godet dans un mélange léger terreau/sable ou Spécial semis. Recouvrez les graines de très peu de substrat, car les graines sont toutes fines et risqueraient de ne pas germer si elles sont trop recouvertes. Arrosez afin de maintenir les semis frais jusqu'à la levée.



## Astuce

Pas envie d'attendre la germination des graines ? Optez alors pour la division d'un pied d'origan déjà bien développé, de septembre jusque fin octobre. Procurez-vous des plantes qui ont déjà 1 année au moins chez un pépiniériste local de préférence afin de garantir une bonne reprise de votre plante. Vous pouvez aussi partager des morceaux de racines d'origan avec des amis ou voisins.

## Croissance

Après le semis des graines, quand les plantules sont assez développées pour être manipulées (à 5 ou 6 feuilles), vous pouvez éclaircir. Repiquez les plantes tous les 30 cm. Arrosez sans excès afin de permettre aux racines de s'installer dans la pleine terre ; celle-ci devra être bien drainée et légère.

## Floraison et formation de fruits

L'origan a une période de floraison très longue étalée entre juillet et octobre, pour le grand bonheur de très nombreuses espèces d'insectes, y compris des papillons. La floraison est très généreuse, car la plante forme une multitude d'inflorescences regroupant de petites fleurs tubulaires lilas ou roses. Une fois fanées, ces fleurs donneront des milliers de petites graines qu'on pourra récolter.



## Récolte et conservation des fruits et des graines

On peut aussi récupérer les graines des fleurs fanées pour de futurs semis. La récolte des sommités fleuries a lieu entre juin et octobre. Cueillez de préférence le matin par temps sec. Coupez les tiges à quelques centimètres du sol, de préférence au début de la floraison, et faites-les sécher dans un endroit sec, aéré et à l'ombre.



Les graines d'origan conservent leurs facultés germinatives pendant 5 ans. Conservez-les dans un sachet ou une boîte hermétique.

*Les graines d'origan conservent leurs facultés germinatives pendant 5 ans. Conservez-les dans un sachet ou une boîte hermétique*

## CALENDRIER LUNAIRE NOVEMBRE 2020


1   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	2   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	3   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	4   <b>Nœud Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>	5   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	6   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	7   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines
8   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	9   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	10   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	11   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	12   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	13   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	14   <b>Périgée Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>
15   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	16   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	17   <b>Nœud Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>	18   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	19   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	20   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	21   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes
22   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	23   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	24   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	25   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	26   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	27   <b>Apogée Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>	28   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes
29   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	30   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	<b>Décembre</b> 1   <b>Semis</b> et bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	2   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	3   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	4   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	5   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines

## CALENDRIER LUNAIRE DÉCEMBRE 2020

1   <b>Nœud Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>	2   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	3   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	4   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	5   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	6   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	7   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines
8   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	9   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	10   <b>Plantations</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	11   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	12   <b>Périgée Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>	13   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	14   <b>Nœud Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>
15   <b>Plantations</b> et bonnes <b>récoltes</b> des parties souterraines	16   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	17   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	18   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	19   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	20   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	21   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes
22   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	23   <b>Semis</b> et <b>récoltes</b> des parties aériennes	24   <b>Apogée Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>	25   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	26   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	27   <b>Semis</b> et très bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	28   <b>Nœud Lunaire,</b> <b>ne pas jardiner</b>
29   <b>Semis</b> et bonnes <b>récoltes</b> des parties aériennes	30   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	31   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	<b>Janvier</b> 1   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	2   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	3   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines	4   <b>Plantations</b> et <b>récoltes</b> des parties souterraines


 Jours racines


 Jours fruits et graines

 Deux pictogrammes accolés indiquent un changement de culture à la mi-journée

 Jours feuilles

 Jours fleurs et légumes-fleurs

 **EN LUNE MONTANTE :** Semez, greffez, récoltez les fruits, les légumes fruits et les légumes feuilles

 **EN LUNE DESCENDANTE :** Tondez, plantez, bouturez, récoltez les légumes à racines, travaillez la terre, taillez les arbres et les plantes

Téléchargez  
Votre calendrier  
lunaire



Ne déchirez pas  
votre magazine!



# Et si on replantait des haies et des vergers?

**L**a Nature du quotidien va mal. Pour la protéger, il faut la planter. Mais pas avec n'importe quoi : de la haie, ou des fruitiers, et de variétés locales s'il vous plaît.

Et comme des aides existent, aider la nature n'a jamais été aussi peu cher. En plus d'ajouter des fruits et des couleurs à votre jardin.



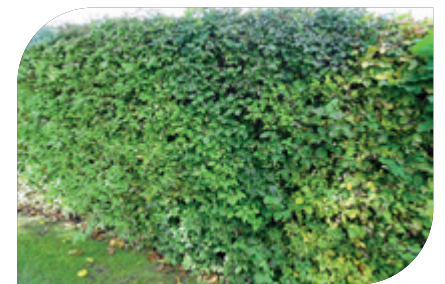
## Stéphane DELOGNE

📍 Agriculteur et naturaliste, Stéphane Delogne a créé il y a quelques années l'opération « Verger et haies pour la biodiversité ». Actif dans l'asbl Green Management, qui vise à faire adopter des aménagements écologiques dans les jardins, les zonings, les terres agricoles, il a planté et fait planter jusqu'ici plus de 100 km de haies et 15 000 fruitiers hautes tiges. Il a en outre participé à la création de nombreux espaces naturels.



## QUE DU POSITIF!

➤ Planter des haies et des vergers, c'est positif : ça contribue à créer de beaux paysages et ça renforce le maillage écologique. À condition de bien choisir ses essences et de prendre des espèces indigènes, celles qui sont naturellement présentes chez nous. Parce que les animaux d'ici ont évolué avec les plantes d'ici. Exit donc les thuyas, les lauriers-cerises et autres exotiques qui avaient envahi et stérilisé l'espace public.



➤ Une haie vivante est toujours locale (et donc indigène) ; c'est une véritable autoroute pour la biodiversité, un lieu d'échange permanent où la vie foisonne. Au printemps, la haie indigène offre des fleurs aux butineurs, attire les oiseaux qui y nichent. Elle sert de refuge au hérisson. Elle est squattée par le muscardin. Elle est le métro de la chauve-souris, qui emprunte chaque jour la même ligne. À son pied se déplacent crapauds, grenouilles et tritons. Bref, grâce à la haie naturelle, pendant que nous vaquons à nos occupations, la nature vaque à la sienne.



Haie de lauriers-cerises



➔ Pour compléter une haie, il n'y a rien de mieux qu'un verger de hautes tiges. Pourquoi?

**1** Ces fruitiers ont un enracinement bien profond, ce qui peut, en ces années de sécheresse, faire la différence.

**2** Le fruitier haute tige est l'arbre idéal pour les animaux du jardin, : assez vaste pour y établir un nid, foisonnant de fleurs pour les abeilles, il permet l'échange entre l'arbre et la prairie en attirant inévitablement oiseaux, insectes auxiliaires et petits mammifères. Certes, sa hauteur est chose moins facile à discipliner et ses nombreux avantages ne doivent cependant pas faire oublier ses menus inconvénients. On va tout vous dire tout sur « comment bien les planter et à moindre coût, surtout! »



## DES AIDES FINANCIÈRES POUR PLANTER PAR CHER



### WALLONIE

En zone agricole à partir de 100 m, et en habitat à partir de 20 m, la Wallonie offre une prime à la plantation pour les haies et les vergers, ce qui permet de couvrir l'essentiel de la dépense. À condition de choisir minimum 3 essences en mélange pour les haies (avec 2/3 de mellifères) ou de planter 15 fruitiers, il est ainsi possible de se voir rembourser 3€/mètre de haie et 12€/fruitier! » Mieux encore: lorsque le travail est réalisé par une entreprise, ce montant est doublé! Et on annonce une augmentation des montants dans les prochains mois!

Conditions: <http://www.greenmanagement.biz>

## EN PRATIQUE À vos bêches!



### ➔ C'EST LA SAISON

Lorsqu'on dispose d'un peu de terrain, les premiers aménagements à effectuer devraient être d'installer une haie indigène et un verger. La saison est vraiment propice au projet puisqu'on peut planter de novembre à mars, hors périodes de gel et neige, bien sûr.

### ➔ HAIE

Le choix est vaste; en indigène, on veillera à mélanger les espèces locales. Cela fera plus naturel et protégera d'autant plus d'animaux en retour, en plus de rendre un effet paysager ultra-intégré: aubépine, bourdaine, prunellier, églantier, néflier, cornouiller sanguin, sureau, fusain, noisetier, viorne ou troène sont autant d'essences possibles, selon la nature de votre sol.

## ➔ VERGER



Idem pour les fruitiers, on oublie surtout les Royal Gala et autres Pink Lady. Notre répertoire fruitier est vaste, et la Wallonie fut naguère une terre de création variétale majeure. Ici, un curé s'essayait à des croisements inusités; là, un amateur développait une pomme au beau rouge vermillon. N'oublions pas non plus l'humble labeur de nos ancêtres paysans qui greffaient sans autre ambition que de se nourrir, ce qui permet de découvrir aujourd'hui encore des pommes jusqu'ici inconnues.

### Voisins : gardez vos distances !

Attention, si planter est une merveilleuse idée, pas question de provoquer des conflits de voisinage. Des règles existent et méritent qu'on s'y attarde :

**1** toutes vos haies devront être plantées à au moins 50 cm de la limite de voisinage et pour autant que vous limitiez leur hauteur à 2 mètres.

**2** Dans le cas contraire, et dès que vous voudrez monter plus haut, il faudra vous aligner à 2 m de la limite de propriété. Dès lors, il n'y a plus aucune limite à la hauteur de pousse de vos arbres. Il est également possible d'obtenir un accord à l'amiable avec le voisin. Mais mieux vaut le coucher par écrit, afin qu'il n'y ait aucune contestation possible par la suite.

### Préparez le terrain



➔ **AVANT** La plantation d'un verger (ou d'une haie) ne peut se faire sur un terrain à l'abandon. Avant de planter et dans les années qui suivront, veillez à maintenir une herbe courte, car ses racines ont des besoins proportionnels à sa hauteur. Haute, elle concurrencera vos jeunes plantations, car ses racines aspireront la moindre goutte d'eau, le moindre nutriment du sol, et ne permettront pas à l'arbre planté de s'installer dans de bonnes conditions. Alors, débroussailliez, tondez, adoptez des oies ou des moutons, peu importe, si vous ne voulez pas que vos plantations deviennent une friandise pour les campagnols, le sol doit être bien entretenu dans les parages.

## ➔ LE PH DU SOL

**1** Verger : dans la plupart des cas, un pH entre 6 et 7 conviendra. Si vous avez un doute, faites une analyse de sol<sup>1</sup> pour un résultat complet, avec tous les éléments présents dans votre sol, depuis la teneur en matière organique jusqu'à celle des minéraux. Plus rapide et juste pour effectuer une mesure de pH : on trouve dans le commerce de petits kits ; il suffit de tremper des bandelettes de papier réactives dans de l'eau déminéralisée et additionnée de terre du jardin.

**2** Haie : vous pourrez adapter vos essences à la nature de votre sol ; sachez que certaines sont tolérantes à la plupart des situations. Plusieurs organismes donnent des conseils gratuits ou offrent des services de plantation à bas prix. N'hésitez jamais à les contacter, cela ne vous engage à rien (voir encadré p.26).

## ➔ PROTÉGEZ

**1** Si vous suspectez des campagnols sur le terrain, il va falloir protéger vos plantations. Prévoyez des cages anti-campagnol à disposer aux racines des arbres, même pour une haie. Le grillage à privilégier est à maille hexagonale de 13 mm ; il faudra réaliser un pliage de façon à ce que l'animal ne puisse y pénétrer.

**2** Idem si vous prévoyez du pâturage pour l'entretien du verger (solution la plus efficace et la plus économique à long terme).

Une bonne protection est à prévoir : le but est qu'il ne reste aucune herbe non consommée directement au pied de l'arbre, là où la concurrence racinaire lui serait la plus préjudiciable. Moutons et chèvres : un treillis très rigide et épais recourbé sur un tuteur autoclavé d'un diamètre de plus de 10 cm. Bovins : le tuteur sera plus gros encore et supportera un corset métallique à picots (commerce spécialisé).



<sup>1</sup> Le centre de Michamps pourra vous conseiller.

## DES CONSEILS GRATUITS



Plusieurs organismes conseillent gratuitement les plantations :

- ➔ Le DNF : il se charge des aspects administratifs et de la gestion des demandes de prime.
- ➔ Natagriwal : cette asbl aide plus spécifiquement les agriculteurs à réaliser leurs demandes de primes.
- ➔ Les Parcs naturels : ils ont tous dans leurs missions de favoriser les plantations de haies ou de vergers.
- ➔ Green Management asbl : cette association aide gratuitement à choisir les essences et variétés, et à obtenir les primes wallonnes. Elle organise depuis 2012 des commandes groupées et des chantiers de plantation pour agriculteurs, écoles et particuliers partout en Wallonie.

## Choisir vos variétés

Une fois que vous avez défini tous les coûts et contraintes que va générer votre verger, il est temps de penser aux variétés. Et, à moins d'être un arboriculteur chevronné, un seul mot d'ordre au verger : choisissez la rusticité ! Car ils sont rares les passionnés qui suivent leurs arbres comme leurs enfants et sont capables à chaque instant de repérer un chancre, d'anticiper la tavelure ou de piéger les carpocapses. Alors, parmi les 3000 variétés fruitières recensées en Belgique, choisissez, si vous n'y connaissez rien, des variétés locales à forte rusticité.



➔ **POMMES** Gueule de Mouton, Président Roulin, Belle fleur à large mouche, Cwastresse ou encore Cola-puis font partie des inclassables : des pommes tout terrain, plutôt orientées cuisine, mais faciles à faire pousser.

Reinette Evagil, Reinette Étoilée, Court pendu Rosat, Radoux ou encore Jonathan : d'excellentes pommes à couteau, un rien plus délicates que les précédentes, mais résistantes à bien des maladies.



Reinette Evagil

➔ **POIRES** Les poiriers apprécient les sols un peu plus légers et chauds, afin que leur racine pivot puisse s'y enfoncer profondément. Beurré Naghin, Précoce de Hénin, Légipont ou Beurré Lebrun sont quelques exemples de belles poires wallonnes au goût délicat.



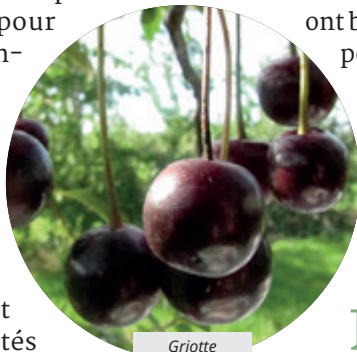
Poires Beurré Lebrun

*Green Management asbl assure le subsidé et plante pour les agriculteurs*



➤ **PRUNES** Là aussi, le nombre de variétés adaptées chez nous est important. Dans toutes les situations, même mal exposées, l'Altesse simple (ou Prune de Namur), la Sainte-Catherine ou encore la Prune de Prince feront des merveilles. Belles de Thuin, Bleue de Belgique ou Reine Claude dorée crottée sont un rien plus exigeantes et aiment un sol profond, à l'exposition plus favorable. Tout comme les Mirabelles de Metz ou de Nancy, qui poussent bien en Ardenne à condition d'avoir relevé le pH du sol et de recevoir du soleil en situation abritée des vents (d'où l'importance d'une haie pour accompagner vos plantations!).

➤ **CERISES** Le réchauffement climatique rend la production de cerises plus facile, même en Ardenne. La plupart des anciennes variétés présentes en Wallonie ne sont pas spécialement locales, mais débordent largement sur la France et l'Allemagne (il en va de même pour énormément de fruitiers, ils sont connus sous de multiples noms suivant les régions). Ainsi, Hedelfinger Riesen, Schneiders Späte Knorpel, Abbessede Mouland ou Belle Magnifique donnent de magnifiques bigarreaux. Et pour du plus belgo-belge: la griotte de Schaerbeek, qui est utilisée pour fabriquer la Kriek Lambic, permettra de superbes recettes en cuisine.



Griotte de Schaerbeek

## Pollinisation



➤ Attention : à l'exception des pruniers (très souvent autofertiles), la plupart des variétés fruitières sont autostériles. Cela signifie qu'elles ont besoin d'une autre variété pour les polliniser. Et cela ne se fait pas n'importe comment. Chaque variété possède des compatibilités, en fonction de sa période de floraison :

1 certaines ont un très bon pollen, qui assurera la fécondité des variétés en fleurs au même moment.

2 D'autres (p. e. pommiers Cwastresse double ou Belle fleur à large mouche) ont un mauvais pollen, ce qui veut dire que ces variétés ne participent pas à la pollinisation des autres.

➤ Ainsi, veillez à associer côte à côte des arbres aux floraisons rapprochées et se pollinisant mutuelle-

ment. Dans le doute, diversifiez votre verger au maximum afin d'éta-ler les floraisons des fruitiers et de permettre une excellente pollinisation croisée. Prenez également en compte les fruitiers plantés chez vos voisins jusqu'à 50 mètres. Ils participent également à la fertilité de votre verger (tableau de pollinisation [www.biodimestica.eu](http://www.biodimestica.eu)).

## Coût et aides

Vous en aurez entendu parler, la Région wallonne offre des primes aux planteurs de vergers et de haies. Mais il y a des conditions à respecter.

➤ **Vergers** Prévoir plus de 15 arbres fruitiers strictement hautes tiges et greffés à plus de 1,80 m de hauteur (liste de l'arrêté ministériel<sup>2</sup>). Et il leur faut de la place, à ces arbres ! La Région wallonne impose un minimum de 6 m entre les pruniers, 12 m entre pommiers, poiriers et cerisiers et jusqu'à 15 m pour les noyers ! Ceci donne des garanties de lumière aux arbres ainsi que de l'espace de développement, tout en limitant les maladies cryptogamiques. La Wallonie offre donc 12€/arbre fruitier planté, 24€ lorsque cette plantation est réalisée par une entreprise. On annonce même une augmentation des montants prochainement, même si le détail n'en est pas encore connu.



<sup>2</sup> [www.greenmanagement.biz](http://www.greenmanagement.biz) pour tous les conseils.



*Les sécheresses actuelles nous incitent à planter rapidement*



Protections contre les campagnols ou les animaux qui pâturent : réalisée par soi-même, et sans compter la main-d'œuvre, la plantation d'un fruitier peut coûter entre 45€ et 65€, suivant la protection choisie. Par entreprise, les prix communiqués vont de 90€ à 125€, toujours selon le degré d'exigence de la plantation.

Veillez à toujours demander votre subside avant de commencer à planter. Plus tôt vous vous y prenez, mieux ce sera. Même si le DNF est rapide, comptez 1 mois à 3 mois avant d'obtenir l'accord écrit, sur base d'un formulaire à compléter<sup>3</sup>.



<sup>3</sup> Recevez de l'aide gratuitement via [www.greenmanagement.biz](http://www.greenmanagement.biz)

### ➔ HAIES

À partir de 100 m de haie en zone agricole et 20 mètres dans les zones d'habitats, il est possible de solliciter l'aide. Les conditions sont réduites, mais claires : au moins 3 essences indigènes et 2/3 d'entomophiles (= profitables aux pollinisateurs). Les plants ne peuvent pas être écartés de plus de 70 cm et doivent être adaptés à la région naturelle (certaines essences sont ainsi exclues en Ardenne, malgré qu'elles y poussent très bien).

➔ Exemple basique d'une haie éligible en Ardenne/Gaume : érable champêtre, cornouiller sanguin, viorne obier, aubépine, charme, noisetier. Il sera possible d'y adjoindre : néflier, poirier sauvage, églantier, ou des arbres de haut jet, lorsque la pousse en hauteur est possible. Indemnisation pour ce type de haie : particulier : 3€/mètre planté en simple rang. Entreprise : le double = 6€/m. Cela paye régulièrement la moitié des coûts de plantation des particuliers, et jusqu'à 80 % pour de grosses plantations agricoles.

### La plantation

Ça y est, la prime est obtenue, vous allez pouvoir retirer vos plants de fruitiers/haies, généralement en racines nues, entre novembre et mars, et toujours en périodes hors gel/neige. Et là, techniquement, il va falloir être précis.



Lors du retrait, couvrez toujours les racines, car le vent ne doit jamais pouvoir les dessécher.

Vous pouvez garder les arbres quelques jours à l'abri hors gel/vent, en maintenant les racines humides. Si vous n'avez pas le temps de planter, une mise en jauge sera nécessaire. Pour cela, ouvrez une fosse au jardin et enterrez les arbres inclinés en recouvrant bien leurs racines et sans laisser d'air entre elles. Les arbres peuvent se conserver ainsi jusqu'au printemps, mais il ne sert à rien de trop tarder : au plus vite planté, meilleure sera sa reprise.

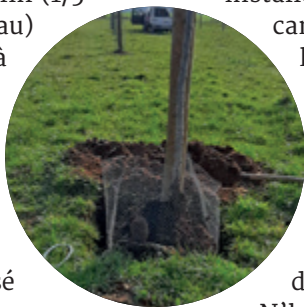


*Cornus sanguinea*

### ➔ HAIES

**1** Creusez un trou plus grand que les racines, avec addition de compost ou de terreau pour chaque plant. Veillez à tasser fermement au pied en tenant le végétal droit.

2 Par temps sec ou lors d'une plantation tardive, il est judicieux de prévoir un pralin (1/3 terre + 1/3 bouse + 1/3 eau) à consistance de pâte à crêpe. Trempez-y les racines afin d'assurer une reprise impeccable.



3 On veillera toujours à laisser le sol nu ou rasé autour des plantations, sans oublier un fort arrosage mensuel lors des sécheresses estivales.

### ➔ HAUTES TIGES

1 Creusez large: le trou de plantation fera près d'1 mètre de large pour 50 cm de profondeur. Dans le fond du trou, ameublissez aussi la terre sur la profondeur d'un fer de bêche, afin que les racines trouvent un sol accueillant, où elles pourront s'installer sans trop de peine.



2 Placez tous vos tuteurs et vérifiez les alignements et distances. Le tuteur est toujours enfoncé côté vent (= côté sud-ouest par rapport à l'arbre), sans quoi il ne servira à rien.

3 Taillez les racines abîmées et profitez-en pour tailler l'arbre en axe vertical (voir encadré); mastiquez les plaies avec du goudron végétal.

4 Positionnez votre arbre au milieu du trou, dans lequel vous aurez installé un panier grillagé anti-campagnol. Rebouchez avec la meilleure terre au plus près des racines et sans jamais enterrer le collet de l'arbre (le petit bourrelet de greffe 10-15 cm au-dessus des racines doit toujours rester au-dessus de la surface du sol).

N'hésitez pas à mélanger à la terre 50 l d'excellent compost ou de terreau. Votre tronc d'arbre devra être distant du tuteur d'environ la largeur de votre main. Attachez-le en haut du tuteur et vérifiez qu'il ne puisse être blessé d'aucune façon. Au besoin, ajoutez un corset de protection si vous plantez dans une pâture. Il faudra, durant les 5 premières années, veiller à suivre la taille de formation des arbres.

### LA TAILLE EN AXE VERTICAL

C'est la taille qui s'impose pour les fruitiers hautes tiges, car elle rend les arbres plus solides et plus productifs, en facilitant la récolte. Il s'agit simplement de dégager un axe sur l'arbre, soit une tige maîtresse et bien droite qu'on privilégiera en éliminant toutes les autres branches. Lorsque cette tige va reprendre, elle va lancer de nouvelles branches en spirale autour du tronc. On privilégiera alors les branches les plus horizontales pour bâtir les charpentières, en éliminant toutes les repousses superflues. Conseils en image: [www.biodimastica.eu](http://www.biodimastica.eu)

## Aidez les haies et les vergers!

Maintenant que vous savez comment planter (et pour pas cher) de la haie et du verger, parlez-en autour de vous! Ce sont en effet les premiers dispositifs agroforestiers (cette pratique qui mélange agriculture et arbres) et il n'y en aura jamais assez. Les sécheresses actuelles nous incitent à planter rapidement pour diminuer l'insolation et les températures pendant l'été et les adoucir en hiver.

Vous connaissez un agriculteur propriétaire de terres? Motivez-le à planter chez lui. Les aides à la plantation sont plus nombreuses que jamais et les bénéficiaires pour la nature multiples:

1 Le bois de taille pourra servir à enrichir l'humus d'un potager, celui des plus grosses haies pourra chauffer un bâtiment.

2 Les plantations casseront les bourrasques froides, elles agiront comme un amortisseur de vent en cas de tempête, limiteront le dessèchement des cultures ou du jardin lors des canicules ou lisseront le contraste entre la température nocturne et la diurne.

3 Elles contribueront à assainir l'air en piégeant les particules et poussières en suspension.

4 Qu'il s'agisse encore d'érosion des sols ou d'infiltration de l'eau, les arbres n'ont que des vertus.

5 Le verger: en plus de son esthétique incroyable, il assurera des floraisons au moment où les abeilles en manqueront, il fournira de nombreux refuges aux oiseaux et en plus il vous réglera avec ses fruits.

## Conclusion

Vous avez le choix! Planter une haie et/ou un verger pourrait être votre cadeau de Noël pour la Nature, ou faire partie de vos bonnes résolutions pour 2021. Nouvelle année, nouveau verger, nous on le fait!





# Des chicons sur mon balcon ? !

**D**es chicons au balcon ? ! Non, peut-être pas tout à fait quand même ! Mais si vous êtes un inconditionnel de ce légume bien de chez nous, délicieux cru ou cuit, gratiné ou braisé, alors laissez-vous tenter par sa culture simple et amusante pour peu qu'il y ait dans votre appartement un endroit qui reste frais pendant tout l'hiver.



Fleurs de chicon commun



## Avant toute chose...

Savez-vous qu'en fait le chicon (ou l'« endive » chez nos amis français) n'existe pas en tant que tel dans la nature ? Ce légume est le résultat d'une technique dite de « forçage » mise au point au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle ; procédé qui permet d'obtenir à partir de la chicorée de belles feuilles blanches à condition qu'elle soit cultivée dans l'obscurité totale.

**1** Dans un jardin, on peut semer sa chicorée (en mai) pour ensuite récolter les précieuses racines (d'octobre à novembre) qui donneront ensuite des chicons en cave ; en ville, il est beaucoup plus simple d'acheter les racines pour pouvoir procéder directement à l'étape 2 = le forçage !



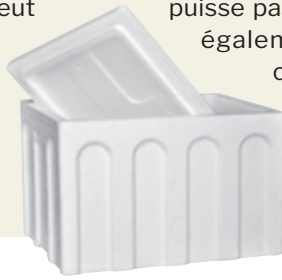
**2** Pour le jardinier amateur, la méthode la plus simple est d'effectuer le forçage dans des bacs, dans une pièce habitée (mais peu ou non chauffée). En utilisant deux bacs de forçage, il est possible d'assurer une production familiale qui sera échelonnée de novembre à février.

Un légume sympa à cultiver qui ne nécessite même pas de disposer d'un balcon ou d'une terrasse, ça, c'est vraiment intéressant !



## Le choix du support de culture

N'importe quel contenant peut faire l'affaire (seau, bac en plastique, caisse en polystyrène expansé...) du moment qu'il soit étanche, car comme vous cultivez en intérieur, il est indispensable que l'eau ne se



puisse pas s'écouler. Il existe également des bacs de culture vraiment très pratiques conçus à cet effet, avec un couvercle à rabats intégré.

## Le forçage : 2 méthodes en 4 étapes

### Avec du terreau

**1** Au fond de votre caisse (ou autre support), mettre 10 cm de terreau ou de tourbe.

**2** Enfoncer les racines verticalement en les serrant les unes contre les autres et en laissant dépasser les collets.

**3** Couvrir la caisse et la placer dans le noir.

**4** Garder le terreau ou la tourbe constamment humide.



**2** Installer les racines verticalement en les serrant les unes contre les autres, dans un bac hermétique.

**3** Remplir le bac d'eau jusqu'à 3 cm en dessous du collet.

**4** Placez la caisse dans le noir.

Il est important que le bac soit dans l'obscurité totale, à une température située entre 12 et 18°C (12 °C pour la variété Robin, le chicon « rouge »).

La couverture du bac est nécessaire, car elle régularise l'allongement des chicons en les privant de lumière et, d'autre part, elle permet d'éviter le verdissement des feuilles.

### Avec de l'eau

**1** Placer les racines toutes à la même hauteur ( $\pm$  20 à 22 cm); si nécessaire, les raccourcir.

Vérifiez le niveau d'eau tous les 2 jours et retournez si nécessaire le film couvrant le bac pour éliminer l'eau condensée à sa surface.

### La récolte



La récolte aura lieu au bout d'1 mois si le bac est placé à bonne température. Attention, si la température vient à descendre en dessous de 7°C, la croissance va alors se mettre pratiquement à l'arrêt.

On récolte les chicons quand ils ont plus de 15 cm de long et avant qu'ils ne s'ouvrent. Un simple mouvement de flexion permet une cassure nette au niveau du collet, ce qui sépare le chicon de sa racine.



### BON À SAVOIR

On considère que 50 racines offrent une récolte de 5 à 7 kg de chicons.



## Quelles variétés ?



Il y a plusieurs types de chicorées pour produire des chicons, depuis la forme blanche habituelle jusqu'aux pourpres, moins courantes et un peu plus amères.



Pour un forçage en bac, préférez la Demi-hâtive de Malines (une ancienne variété régionale belge, cocoricooo!), c'est une variété à feuilles fines et tendres.

## La conservation

Les chicons se garderont en moyenne 1 petite semaine dans le bac à légumes de votre réfrigérateur. Emballés en sacs plastiques bien aérés, ils peuvent même se conserver jusqu'à 2, voire 3 semaines.

## Des chicons en kit ?

Super amusants pour les enfants, il existe des chicons en kit (= boîtes à endives)! Mais pour le côté productivité, on repassera... Disons que ça a le mérite de pouvoir peut-être donner envie aux enfants d'en manger;-)!



un peu de soins et d'attention, vous offrira une belle récolte durant les longs mois d'hiver.



Maintenant, tous à vos livres de cuisine pour connaître les mille et une façons de cuisiner le chicon!!!;-)



Voilà voilà... maintenant, vous savez tout ce qu'il faut faire pour démarrer votre propre production de chicons! Laissez-vous tenter par cette culture qui nécessite zéro espace extérieur et qui, moyennant





# Semez la biodiversité (la suite)

En mai<sup>1</sup>, nous vous avons proposé de semer une prairie fleurie, avec un sachet de graines à l'appui. Ce mois-ci, découvrez enfin la photo gagnante du concours de l'été « Semez une prairie fleurie en 2020! » à la page 69!



## Et nous ?

On nous le dit et nous le répète: favoriser la biodiversité, c'est le devoir de chacun de nous. Alors, pour ne pas demeurer en reste, nous avons aussi participé au concours afin de voir quel résultat on peut obtenir à partir d'un sachet de graines. Cela dit, et vu le travail apparemment assez conséquent que représente le semis d'une prairie fleurie, nous avons modestement misé sur un « cageot de pré fleuri ».



## En pratique

Pour un rendement optimal du potager surélevé, j'ai d'abord appliqué l'association des cultures (légumes/fleurs/aromates) dans les carrés, puis j'ai planté des fleurs garanties sans pesticides dans divers pots et, enfin, conçu des bacs à fleurir avec divers cageots et caisses en bois de récup. Pour ce faire, j'ai semé plusieurs sachets de « Pique-nique fleuri pour les insectes » pour attirer les insectes sur les cultures de légumes.



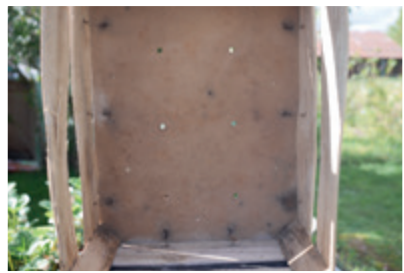
1 EJ 58/mai 2020, p. 38.

# Journal de bord

## 1<sup>er</sup> mai

En vue des semis, j'ai préparé les cageots.

D'abord, j'ai fait des trous dans le fond avec une foreuse pour le drainage.



J'ai doublé chaque cageotte avec du textile de récup (100% coton) pour que le substrat ne se délite pas lors des arrosages. Ensuite, j'ai



déposé une couche de billes d'argile dans le fond, et posé également un morceau de textile dessus, ce qui facilitera la récupération des billes pour un usage ultérieur.



J'ai rempli les cageots de Terreau pour fleurs bio.

## Le 3 mai

Puisque je n'en avais pas de mélange tout prêt sous la main, j'ai préparé un Terreau pour semis maison.

**La recette** (rien de bien compliqué!)  
1/3 terre de jardin + 1/3 de compost ou de tourbe + 1/3 de sable ou de vermiculite.



Tamisez chaque ingrédient avec un morceau de treillis à fines mailles.



Mélangez les ingrédients ; c'est prêt!



## Le 4 mai

Après avoir étalé une couche de Terreau maison, semis de graines, puis damage avec le dos d'un râteau à main.



Ensuite, un arrosage copieux en pluie fine avec la pomme de l'arrosoir, gentiment pour ne pas éparpiller les semences.



Pour finir, réalisation d'un écriteau avec une planchette de cageot, un pochoir et un marqueur indélébile.



## 📅 Le 18 mai

Après 2-3 semaines, les graines n'ont pas germé, probablement la température était-elle trop basse. J'ai recommencé et, cette fois, j'ai couvert le cageot avec un carré en plastique afin de maintenir une certaine chaleur.



Germination rapide. Au début, j'arrosais tous les 2-3 jours, puis j'ai pensé que, comme les plantules étaient bien parties, je ne devrais plus arroser (grave erreur!). Malgré tout, quelques cosmos ont bien poussé à côté des haricots.



## 📅 Le 15 septembre

Après que les fleurs soient montées en graines, je les ai arrachées.



Ensuite, j'ai retravaillé superficiellement le sol.

Pour finir, j'ai ressemé les graines dans le terreau afin qu'elles soient bien en contact avec la terre sans les enfouir profondément, ainsi que c'est préconisé<sup>1</sup> dans le mode d'emploi. On verra bien ce que ça donne!



<sup>1</sup> EJ 58/mai 2020, p. 38.

## Retour sur expérience après un été chaud et sec

- ➡ 1 sachet complet pour un cageot, c'est vraiment, vraiment beaucoup trop.
- ➡ Ensuite, il faut arroser tous les 2-3 jours minimum, sinon les fleurs sèchent vraiment très vite.
- ➡ Si vous voulez rester dans l'idée d'un bac fleuri, je vous conseille alors de le faire dans un carré potager qui soit en contact direct avec le sol.



Finalement, la pleine terre est vraiment idéale pour ce type de semis. Alors, faites comme nous: l'an prochain, on recommencera, mais cette fois nous sèmerons une bande fleurie en bordure de notre potager pour favoriser la biodiversité!



AVEC NOTRE PARTENAIRE

**ECOSEM**  
PROXIMITÉ NATURE



# Souvenir d'été

BUDGET € € € € € DIFFICULTÉ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶

**V**ous l'aurez remarqué : depuis le confinement, nous avons privilégié les fleurs 100 % naturelles et les produits récoltés dans la nature.

Elles étaient passées de mode, les revoici : ce mois-ci, nous allons employer des fleurs séchées recueillies au jardin ou au bord des chemins. Si, à première vue, le choix n'est pas toujours à la hauteur de nos espérances, votre œil exercé repérera vite des variétés différentes au fil des promenades ou même au volant.

Sitôt rentré, examinez le fruit de votre cueillette ; retirez tout ce qui doit l'être, et suspendez les fleurs au plus vite la tête en bas dans un endroit aéré et sec, et à l'abri du soleil pour garder au mieux les couleurs.

À vous de jouer pour composer votre bouquet de souvenirs d'été !



## MATÉRIEL

- fleurs séchées : hortensias, ancolies, fleurs de graminées, brins de lavande, maïs, etc.
- plumes, babioles
- 1 bloc d'oasis sec, 1 tabouret, pâte florale, ruban floral vert
- piques en bambou
- sécateur, couteau, ciseaux, pistolet à colle
- 1 globe de réemploi<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sous Cloche, EJ 52/octobre 2019.





**1** Préparez votre matériel.



**2** Ajustez le bloc d'oasis à la largeur du socle avec un couteau, arrondissez les angles. Fixez un tabouret sur la base, enfoncez l'oasis dessus.



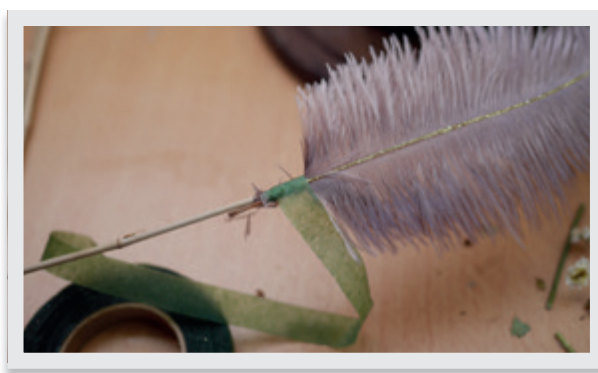
**3** Recoupez puis piquez le premier brin en fonction de la hauteur du globe.



**4** Commencez par piquer de longues tiges dans le bloc d'oasis.



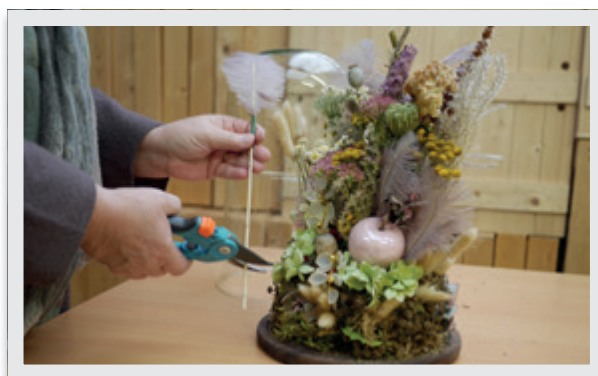
**5** Continuez à piquer des fleurs sans oublier de garnir le bas pour donner du volume. Vérifiez de temps à autre que la composition entre aisément dans le globe.



**6** Les plumes ne sont pas assez longues : allongez-les avec des piques en bambou que vous fixerez avec du ruban floral.



**7** N'oubliez pas de garnir l'arrière et les bords !



**8** Faites les finitions : piquez les plumes, les babioles, cachez soigneusement la base. Enfin, remettez le globe en faisant bien attention à ne pas casser les fleurs.



# Des plumes au balcon

**T**andis que dehors l'hiver approche à grands pas, les oiseaux se mettent ardemment à chercher un refuge et de la nourriture en attendant le retour du printemps. Ces petits auxiliaires participent à la régulation des insectes et ils méritent d'être choyés ; pour rendre votre terrasse/balcon accueillant et leur offrir un peu de réconfort, même en plein centre-ville, découvrez donc nos 5 astuces !



D'autant que recevoir la visite de ces petits amis à plume chez soi est toujours un moment de joie qui nous emplit de bonheur : entendre leurs chants, être témoin de leurs danses tourbillonnantes dans les airs, pouvoir les admirer à tout moment de la journée et s'en émerveiller, c'est un spectacle « 100% nature » d'une incroyable beauté ; on aurait tort de s'en priver...

## Nos 5 astuces

### 1 Des plantes attractives

#### DES PLANTES PERSISTANTES

Les plantes persistantes leur offriront un refuge en hiver en les protégeant du froid et du vent, et elles habilleront en plus joliment notre balcon de verdure toute l'année. Grimpantes à palisser contre un mur ou une gouttière ou arbustes à planter en pot pour apporter du relief, créer un brise-vue ou un brise-vent ? Faites votre choix !



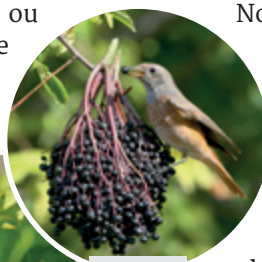
Mahonia

Notre sélection : *Hedera hibernica*, *Lonicera henryi*, *Ligustrum*, *Ilex*, *Elaeagnus ebbingei* (= TOP comme brise-vent), *Nandina domestica*, *Mahonia*, *Prunus laurocerasus* (Otto Luycken = variété très compacte), *Photinia fraserii* (Little Red Robin = forme naine), *Taxus baccata*, *Juniperus*...

Bon à savoir : il est préférable de tailler les arbustes et plantes vers la fin mars afin d'éviter toute perturbation pendant la nidification !

#### DES PLANTES À BAIES ET À FRUITS

Les plantes peuvent également être sources de nourriture ; c'est le cas des espèces à baies et à fruits. Diversifiez les plantations dans vos bacs et pots afin de leur proposer des menus variés !



Sureau noir

Notre sélection : les conifères (en plus de constituer un refuge, ils offrent également le couvert !), les fruitiers (arbustes et arbres), le hêtre, le bouleau, le charme, le chèvrefeuille, le sureau noir, le noisetier, le *Callicarpa*, le cornouiller sauvage...

#### SOS PESTICIDES

Une priorité quand on souhaite créer un environnement accueillant pour les oiseaux : BANNIR LES PESTICIDES ; qu'ils soient insecticides, désherbants ou fongicides, les pesticides ont tous des effets néfastes sur la santé des oiseaux, car ils en ingèrent inmanquablement quand ils consomment les fruits de plantes pulvérisées ou les insectes qui les ont butinés.



## 2 Un endroit pour nicher

Si vous installez plusieurs nichoirs, il est important que les entrées soient de diamètres différents afin de pouvoir accueillir différentes espèces.

### QUELQUES EXEMPLES :

- Ø 27-28 mm pour la mésange bleue
- Ø 32 mm pour la mésange charbonnière
- entrée de 150 x 70 mm pour le rouge-gorge
- Ø 34 mm pour le moineau



Mésange bleue

Ne les installez jamais en plein soleil ou à l'ombre complète. L'orientation idéale : est ou sud-est. Penchez légèrement le nichoir vers l'avant pour protéger les oiseaux des intempéries.

Les nichoirs devront être placés à au moins 1,50 m de hauteur pour que les oiseaux soient protégés des prédateurs comme les chats ou les chiens. Préférez aussi un endroit calme, où il n'y aura pas trop de bruit ou de passage.



Mélisse

Notre astuce pour repousser les chats ? Plantez de la mélisse, du géranium odorant, de l'épine vinette, du thym, de la lavande...

## 3 Un apport en nourriture

Durant l'hiver, les oiseaux ont plus de difficultés à trouver de la nourriture, notamment dans les zones urbaines. C'est pourquoi vous pouvez les aider en les nourrissant. Pour cela, placez des distributeurs de graines, dans lesquels vous mettrez un mélange « pour oiseaux du ciel », des graines de tournesol, des vers de farine... Vous pourrez également leur donner des boules de graisse.

### BON À SAVOIR : QUI MANGE QUOI ?



Rouge-gorge

→ Mésange bleue, charbonnière, nonnette, noire : tournesols, cacahuètes, vers de farine, boules de graisse...

→ Merle noir : fruits (pommes, baies), tournesols, cacahuètes, vers de farine, boules de graisse...

→ Rouge-gorge : tournesol décor-tiqué, cacahuètes, vers de farine, fruits, boules de graisse, pâtées d'insectes ou de fruits...

→ Moineau domestique : graines (mélanges), céréales, vers de farine, pâtées, boules de graisse...

→ Geai des chênes : fruits, graines, cacahuètes, tournesols, noisettes, noix...

Tout comme pour les nichoirs, placez les mangeoires en hauteur (min 1,5 m du sol) pour qu'ils puissent se nourrir en toute quiétude.



Une fois que votre décision de nourrir les oiseaux a été prise, engagez-vous à le faire durant tout l'hiver : dès lors qu'ils se sont habitués à la présence d'un « point de ravitaillement », ils se trouveraient en effet totalement perdus si, tout à coup, l'approvisionnement venait à manquer. La période la plus propice pour démarrer le nourrissage : de l'apparition des premières gelées (en octobre ou novembre) jusqu'à la fin de l'hiver, en mars.

Vous devrez nettoyer régulièrement la mangeoire afin d'éviter toute transmission de maladies. Il est également conseillé de renouveler régulièrement le stock d'aliments pour éviter le pourrissement.

### DES MANGEOIRES DISCRIMINATOIRES ?!

Des mangeoires spéciales auxquelles seuls les petits oiseaux ont accès existent, leur but est d'éviter de nourrir les pigeons, qui sont très nombreux en ville. Idée intéressante ou scandaleuse ? On aime ou on déteste... Certes, c'est discriminatoire, mais on sait à quel point leurs fientes peuvent participer à la dégradation des bâtiments. Cruel dilemme...

### Fabrication de boules de graisse maison (environ 20 pièces)



#### INGRÉDIENTS

**1** 10 c à s d'huile de noix de coco ou de tournesol liquide

**2** 20 c à s de graines (tournesols, cacahuètes non grillées et non salées, millet doré et sarrasin décortiqués), raisins secs ou baies sauvages (grappes de sureau, fruits de lierre grimpant, aubépine, faines de hêtre...).

### 3. Une casserole, une cuillère en bois, un grand récipient, des moules...

#### FABRICATION

Mettez toutes les graines dans un grand récipient. Faites fondre l'huile au bain-marie, versez-la sur les graines et mélangez. Versez le mélange dans des petits pots type pour yaourts et laissez refroidir au frigo. Moulez des boules lorsque la graisse commence à se figer.

Vous pouvez aussi en remplir les interstices de pommes de pin ou des trous dans des bûches. Démoulez, suspendez ou déposez les boules dans un silo à maillage métallique. Attention : pour éviter les accidents de pattes coincées et les blessures, ne pas utiliser de filet !



#### LES SOLUTIONS ?

- Installer des rideaux clairs, persiennes, stores...
- Coller des stickers prévus pour cet effet

Dans la mesure du possible, les mangeoires et les nichoirs ne seront pas installés près d'une fenêtre. Dans le cas contraire, vous les placerez tout près de la vitre (1 m max) afin que les oiseaux ne puissent pas la heurter à grande vitesse.

#### QUE FAIRE SI UN OISEAU EST MALGRÉ TOUT ACCIDENTÉ ?

Un oiseau qui a heurté une vitre est étendu par terre, il respire difficilement et ne s'enfuit pas.

Déposez-le doucement dans un carton percé de trous d'aération, mettez-le au calme et dans l'obscurité. Après 1 heure ou 2, sortez la boîte à l'extérieur (pas d'expérimentations à l'intérieur !) et laissez l'oiseau prendre son envol. S'il ne le fait pas, amenez-le au centre de soins le plus proche ou chez un vétérinaire pour petits animaux.



Vous savez à présent comment procurer un peu de réconfort à ces petits hôtes à plume durant les longs mois d'hiver tout en respectant leur bien-être et leurs besoins. Et vous ? Eh bien, vous n'avez plus qu'à vous trouver un fauteuil/chaise bien confortable pour vous installer et regarder des heures durant les allées et venues incessantes des mésanges, moineaux et autres rouges-gorges... Vous pourrez ainsi admirer un véritable ballet chaque jour de l'année, sans rien payer et sans même bouger de chez vous !;-)



# On s'en va tresser du jonc

**E**n automne, la nature regorge encore de nombreux végétaux qui peuvent être utilisés pour faire de la vannerie. C'est le cas des joncs, qui poussent dans les milieux humides (Photo 1). C'est ce qui va nous servir aujourd'hui pour tresser un petit banneton en vannerie spiralée.

## Première étape : la récolte

Si vous connaissez un endroit où poussent des joncs de taille moyenne (50 cm à 1 mètre de haut), vous pouvez en cueillir une botte d'une cinquantaine de pieds pour réaliser un petit panier en vannerie spiralée. Il s'agit d'une technique assez simple, qui consiste à coudre un faisceau de brins en spirale. C'est en vannerie spiralée que sont faits les bannetons, ces paniers dans lesquels lève le pain (on les appelle *paillassous* dans le sud de la France). On retrouve cette technique très ancienne dans tous les pays du monde (y compris chez les Inuits qui vivent dans le Grand Nord); elle est chaque fois



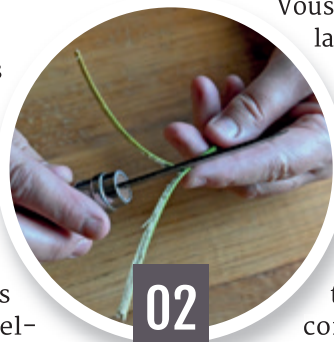
01

adaptée aux végétaux de la région où ils sont fabriqués. Chez nous, on fabrique encore traditionnellement des cloches à essaims en vannerie spiralée, par exemple.

Pour récolter les brins de jonc, il ne faut ni les déterrer ni les casser : posez vos deux mains sur un brin, le plus près possible de sa base, et tirez-le vers le haut dans l'axe dans lequel il pousse naturellement. Ensuite, l'idéal est de laisser sécher le jonc pendant quelques semaines, puis de le réhumidifier 1 heure avant de l'employer (dans un linge humide, par exemple).

## Deuxième étape : les éclisses

Les torons peuvent être cousus avec différents végétaux. Traditionnellement, on utilise de la ronce, qui est cueillie en hiver. Ici, nous vous proposons d'utiliser du jonc fraîchement cueilli et fendu en deux. Pour cela, vous pouvez utiliser la



02

lame d'un couteau, insérez-la dans l'extrémité la plus large du brin à fendre (Photo 2).

Vous pouvez faire progresser la lame en appuyant le jonc sur une table ou simplement avec vos doigts, ce mouvement écarte progressivement les deux parties du brin (Photo 3). Une fois que celui-ci est ouvert sur toute sa longueur, vous constatez qu'il contient une moelle blanche que l'on va retirer soit avec la lame d'un couteau (Photo 4), soit simplement avec un ongle. Il est pratique de préparer toutes les éclisses dont on aura besoin ou même davantage et de stocker le surplus dans un endroit sec. Il suffira alors de les réhumidifier avant de les utiliser. Si vous n'avez pas d'éclisses au moment voulu, n'hésitez pas à utiliser de la corde, de la laine, du fil...

## Troisième étape : la couture

Une fois qu'une dizaine d'éclisses sont prêtes, vous pouvez commencer le banneton. Pour cela, prenez cinq à dix joncs (en fonction de leur épaisseur et du type de réalisation

que vous souhaitez faire), alignez-les tête-bêche afin que le diamètre soit semblable sur toute la longueur du faisceau. À peu près au milieu de celui-ci, vrillez l'ensemble des brins (Photo 5) en tournant la main droite dans le sens des aiguilles d'une montre et la main gauche en sens inverse (le même geste que pour essorer un torchon). Poursuivez ce geste jusqu'à ce qu'une boucle se forme (Photo 6).

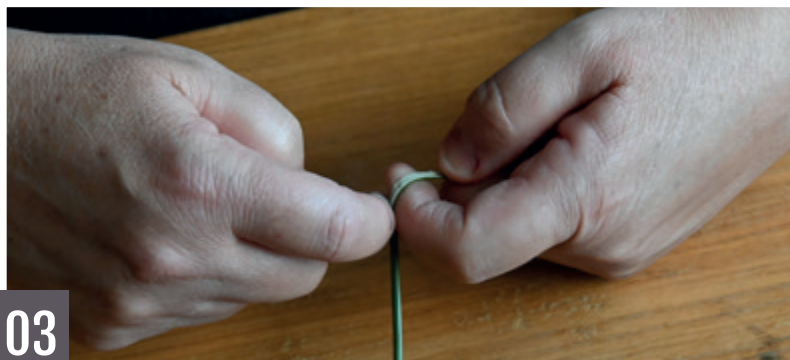
Le faisceau de brins aura ainsi doublé de volume. Introduisez l'extrémité la plus large d'une éclisse dans la boucle (Photo 7) en laissant contre la pliure un petit espace libre, qui deviendra le centre du panier. Avec l'éclisse, entourez le faisceau de brins en faisant 3 ou 4 tours, puis introduisez l'extrémité de l'éclisse dans l'espace laissé libre (Photo 8). Continuez le même mouvement à 5 ou 6 reprises, ce qui va laisser apparaître un dessin symétrique, un peu comme une étoile qui entourerait le centre. À ce moment-là, il est temps de passer l'éclisse non plus dans le trou central, mais uniquement dans le tour le plus extérieur du faisceau. Pour cela, utilisez une aiguille à gros chas ou un poinçon, et passez-la à la fois sous un des tours précédents de l'éclisse et dans quelques brins de jonc (Photo 9).



La technique va à présent rester la même tout au long de la réalisation du banneton, il faudra seulement veiller à trois éléments importants :

**1** recharger périodiquement le faisceau de joncs pour qu'il garde la même épaisseur ;

**2** comme le diamètre du fond grandit, ajouter de temps en temps un tour « vide » c'est-à-dire pour lequel l'éclisse ne passera que dans les brins de joncs et non pas sous l'éclisse du tour précédent ;



03



04



05



06



07

**R**abouter (c'est-à-dire faire un raccord) chaque fois que nécessaire. Pour cela, on glisse un nouveau brin contre la fin du brin qui se termine (Photo 10). On plie vers l'arrière l'extrémité du nouveau brin et on la laisse se perdre dans le faisceau ou bien on la prend avec les deux brins (l'ancien et le nouveau) qu'on utilise ensemble sur quelques tours afin que le raboutage soit solide.



Une fois que vous arrivez au diamètre voulu, vous pouvez arrêter votre ouvrage si vous le destinez, par exemple, à devenir un sous-plat ou bien le poursuivre si vous réalisez une corbeille. Pour démarrer les bords de celle-ci, il suffit de décaler un peu le faisceau de brins en le plaçant progressivement au-dessus du tour précédent, plutôt qu'à l'extérieur (Photo 11).

Quand vous arrivez au dernier tour, vous pouvez terminer de différentes manières. La plus simple consiste à ne plus rajouter de nouveaux brins et à laisser le faisceau s'amincir progressivement. À environ 5 cm de l'endroit où vous souhaitez finir, coupez en oblique les brins restants (Photo 12), en veillant à ce que les brins les plus longs couvrent les plus courts et terminez par quelques tours rapprochés, puis laissez l'extrémité se perdre dans les brins de jonc. Il ne vous reste plus qu'à trouver un bel endroit où déposer votre petit panier...

Vous souhaitez participer à une journée de vannerie spiralée, n'hésitez pas à contacter Cécile Bolly : [cecile.bolly@skynet.be](mailto:cecile.bolly@skynet.be) ou [www.collines.be](http://www.collines.be)



08



09



10



11



12



Téléchargez  
votre  
recette



Ne déchirez pas  
votre magazine!

# Mettez du beurre dans vos épinards !

RECETTES

## Émincé de prunes d'Ente mi-cuites sur velouté d'épinards aux lardons croustillants

POUR 4 À 5 PERS.

Préparation: 20 minutes / Cuisson: 20 minutes

### INGRÉDIENTS

- > 750 g de feuilles d'épinards frais
- > 2 oignons
- > 750 ml de bouillon de volailles (maison ou cube)
- > 2 ou 3 pommes de terre
- > 75-100 g de lard fumé en tranches
- > 3 ou 4 prunes d'Ente mi-cuites\*
- > Du beurre doux
- > Sel, poivre



### PRÉPARATION

1. Émincez les oignons et faites-les cuire avec du beurre dans une cocotte en fonte.
2. Quand les oignons sont transparents, ajoutez les épinards et laissez-les fondre dans les oignons.
3. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans un grand volume d'eau salée ou à la vapeur.
4. Dans la cocotte, ajoutez les pommes de terre et le bouillon.
5. Mixez le tout jusqu'à obtention d'un velouté bien lisse.
6. Assaisonnez selon votre goût et gardez au chaud.
7. Taillez les prunes en fines lamelles et réservez-les.
8. Émincez finement les tranches de lard et faites-les revenir à feu vif dans une poêle.
9. Versez le velouté dans des bols, ajoutez les lamelles de prunes et les morceaux de lard croustillants.
10. Servez aussitôt.
11. Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter de la ricotta ou du fromage frais (mixés à votre préparation).

## Gratin d'épinards

### POUR 4 PERSONNES

Préparation: 15 minutes  
Cuisson: 20 min au four vapeur pour la viande;  
30 min au four vapeur pour le riz



### INGRÉDIENTS

- > 750 g de feuilles d'épinards frais
- > 2 œufs
- > 100 g de parmesan râpé
- > Un berlingot de crème fraîche semi-épaisse
- > 40 g de pâtes (avant cuisson) par personne
- > Sel, poivre
- > 2 oignons
- > 1 gousse d'ail (facultatif)
- > Du beurre



### PRÉPARATION

1. Préparez les épinards dans une cocotte comme dans la recette précédente. Laissez les feuilles plutôt entières; si vous aimez le goût, ajoutez une gousse d'ail hachée à la cuisson de vos oignons.
2. Cuisez les pâtes dans un grand volume d'eau salée. ATTENTION: ne pas trop les cuire, elles achèveront leur cuisson au four dans le gratin.
3. Préchauffez votre four à 180°.
4. Battez les œufs et la crème fraîche en omelette. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
5. Dans un plat à gratin légèrement beurré, déposez une couche d'épinards, recouvrez avec les pâtes, ajoutez le reste des épinards et terminez avec les œufs battus.
6. Mettez au four pendant 10-15 min.
7. Sortez brièvement le plat du four, saupoudrez avec le parmesan et remettez au four (position grill à 220°) pendant quelques minutes, histoire de donner une belle couleur à votre gratin.
8. La cuisson terminée, sortez du four et servez aussitôt.
9. Ce gratin peut être servi en plat unique ou comme accompagnement d'un filet de poulet grillé.

## Pétales de tomates confites\* sur salade de pousses d'épinard aux œufs durs de cailles



### POUR 4 PERSONNES

Préparation: 15 minutes  
Cuisson: 30-35 minutes

### INGRÉDIENTS

- > 400 g de pousses d'épinards
- > 12 œufs de caille
- > 1 sachet de pétales de tomates confites\*
- > Huile d'olive\*
- > Vinaigre de vin blanc\*
- > Sel, poivre

### PRÉPARATION

1. Plongez les œufs de cailles dans de l'eau bouillante pendant 4 à 6 min.
2. Égouttez-les, passez-les dans de l'eau froide, égalez-les et coupez-les en 2 (réservez au chaud).
3. Lavez les épinards et essorez-les (laissez les feuilles entières).
4. Coupez les pétales de tomates en morceaux.
5. Dans un saladier, préparez votre vinaigrette: huile d'olive, vinaigre, sel et poivre.
6. Présentez la salade dans des petites coupelles individuelles: déposez les épinards, décorez avec les œufs de caille tièdes et les morceaux de pétales de tomates. Pour terminer, ajoutez un peu de vinaigrette.
7. C'est une recette rapide et facile pour une belle entrée pleine de saveurs.

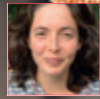
### POUR VOUS PROCURER LES PRODUITS

**Déclinaison des Saveurs** propose des produits en direct de chez des producteurs/transformateurs et/ou artisans transformateurs: gamme condimentaire, produits autour de la tomate, prunes d'Ente...



Pour obtenir les produits de Marc Peyrey (pétales de tomates), du moulin à huile de Gorbio (huile d'olive) et le vinaigre de vin blanc (Acetaia Pagani): [bniederkorn@yahoo.fr](mailto:bniederkorn@yahoo.fr) ou 0032495544804

Brigitte est présente sur différents salons tout au long de l'année. N'hésitez pas à la contacter pour avoir toutes les informations pratiques ainsi que les différents RDV où vous pourrez la retrouver.



# Bocaux de couleur créés à l'intuition

**L**a récolte d'automne: que de merveilles et d'abondance! Pour prolonger le plaisir des bons produits, rien de tel que la mise en bocaux. Le monde de la conserverie est-il plutôt intimidant ou source d'ennui pour vous? Aujourd'hui, nous allons explorer comment confectionner des bocaux qui vous ressemblent. Entre apprenti sorcier et artiste de l'improviste, on vous invite à oser!

## Commencez par ce que vous connaissez



La compote de fruits maison, les pickles au vinaigre ou bien la fermentation des légumes: ces trois techniques sont faciles à mettre en œuvre. Le sucre, le vinaigre ou le sel agissent comme conservateurs et les procédés de stérilisation peuvent être appliqués selon votre matériel. Après, une version des recettes types que l'on pourra ensuite décliner à l'infini. Si vous avez de l'expérience ou accès à une personne expérimentée qui peut partager avec vous ses petits secrets, c'est encore mieux.

### COMMENT LAVER ET STÉRILISER LES BOCAUX ?

Une bonne pratique pour toute recette est d'ébouillanter les contenants. Tout d'abord, laver les bocaux et les couvercles. Ensuite, stérilisez-les en les remplissant d'eau bouillante pendant minimum 10 minutes quelques instants avant usage.



En complément pour les compotes: certaines écoles suggèrent la conservation thermique. Cela consiste à placer vos bocaux remplis et fermés au four 40 minutes à 100°C.





## Trois recettes types à suivre

Compote de fruits	Légumes au vinaigre	Lactofermentation au sel
Le procédé de conservation est lié à la teneur en sucre; cependant, une compote de pomme sucrée se conservera aussi très bien sans sucre ajouté. L'ajout de citron peut également participer à la conservation.	Tout vinaigre est adapté pour conserver les aliments à condition qu'il ait 5% d'acidité. Attention, le vinaigre peut réagir avec les couvercles en métal.	Il existe des bocaux pour lactofermentation avec un joint en caoutchouc, un couvercle en verre et un ressort mécanique.
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Portez à ébullition un fond d'eau dans une casserole.</li> <li>→ Ajoutez les morceaux de fruits épluchés, épépinez et chauffez à feu moyen à couvert pendant 10-15 minutes.</li> <li>→ Mélangez et continuez jusqu'à ce que la consistance vous plaise.</li> <li>→ Remplissez jusqu'au bord à l'aide d'une cuillère propre. Fermez vos bocaux et retournez-les pour la nuit.</li> </ul>	<p>Préparer les légumes</p> <p>a) Pour le fenouil, brocoli, carottes, vinaigre, betteraves: blanchissez quelques minutes avant de les plonger dans l'eau froide.</p> <p>b) Pour le chou rouge, les cornichons, les haricots et poivrons: dégorgez avec du sel 12 à 24 heures, rincez à l'eau et essuyez.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Remplissez les bocaux de légumes.</li> <li>→ Ajoutez du vinaigre porté à ébullition avec des aromates et des épices jusqu'à recouvrir entièrement les légumes.</li> <li>→ Fermez le bocal, le retourner brièvement.</li> <li>→ Laissez macérer 1 mois avant de déguster.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Rincez, pelez puis découpez les légumes de votre choix.</li> <li>→ Remplissez les bocaux de légumes crus et aromates et couvrez d'eau salée: par litre d'eau, 30 g de sel.</li> <li>→ Finissez avec un élément lourd qui permettra de maintenir le tout sous eau (ex: une feuille de chou).</li> <li>→ Refermez les bocaux et placez-les à 20°C pendant 2 à 3 jours.</li> </ul> <p>a) Avec un couvercle à lactofermentation, la pression intérieure va se libérer naturellement.</p> <p>b) Pour les couvercles en métal à vis: soulagez la pression intérieure lorsque le couvercle devient bombé en ouvrant brièvement le bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Conservez au frais et dégustez à partir d'1 mois.</li> </ul>
Se conserve 1 an fermée et au frais.	Se conservent 3 mois fermés et au frais.	Se conserve 1 an ou plus.





Revisiter les recettes traditionnelles, oser les associations folles et créer des boccas personnalisés

## La partie créative

Une fois la méthode choisie et l'aspect technique acquis, on peut explorer dans toutes les directions : revisiter les recettes traditionnelles, oser les associations folles et créer des boccas personnalisés.



**1 LE CHOIX DES PRODUITS :** priorisez ce que vous avez en abondance au jardin et les préférences de la famille. Dans mon jardin, par exemple, les baies sont tellement appréciées qu'on les mange toutes fraîches durant l'été. Par contre, le chou n'est pas notre ingrédient cru préféré : en conserve, il passe. N'hésitez pas non plus à utiliser des fruits et légumes que vous voyez non récoltés dans votre voisinage, le long de la route ou dans le jardin communautaire. Vous pouvez, par exemple, proposer de transformer les produits et de retourner en échange une partie des conserves en remerciement.

Au marché en pleine saison, il est aussi possible d'acheter à la caisse haricots, concombres et tomates pour un prix très intéressant.

### 2 COUPER OU GARDER ENTIERS LES FRUITS ET LÉGUMES

**ENTIER :** les légumes vont garder un certain croquant ; j'aime particulièrement les tomates vertes fermentées, les gousses d'ail, haricots, cornichons. Pour les fruits, les cerises entières sont parfaites pour faire de jolis desserts d'hiver.



**RÂPÉS :** les légumes auront une grande surface de contact avec le mélange d'épices/aromates. Les classiques : carotte, chou, betterave, navet, radis noir.



**EN MORCEAUX :** une forme régulière comme des quartiers ou des cubes sont à cheval entre sensations croquantes et fondantes. Je vous invite à essayer le potiron en morceaux et le mélange de ratatouille (courgette, oignon, ail, tomate, céleri branche). À déguster en complément ou à incorporer à une sauce tomate : un délice !

**EN PURÉE :** idéale pour étaler sur le pain (et pour les mangeurs sans dents). Les compotes, mais aussi le ketchup et les chutneys maison sont des rayons de soleil en hiver.

### 3 LES ASSOCIATIONS DE SAVEURS

À décliner en mille essais, les associations de saveurs entre fruits et épices, légumes et aromates peuvent transformer un ingrédient à la réputation ennuyeuse en une explosion surprenante pour les sens.

→ La plus facile est avec les composites, car vous pouvez goûter les mélanges et les ajuster. Invitation : jouez sur le côté sucré-acide ; par exemple, en équilibrant le coing ou de l'airelle avec des pommes sucrées. Suggestion d'épices : bâton de vanille (à ajouter dans l'eau au début), gingembre frais, cannelle, cardamome, citron.



→ Légumes au vinaigre : la marinade « classique » se compose de poivre noir, feuilles de laurier, clous de girofle, gousse(s) d'ail. Pour les cornichons, j'aime y ajouter des fleurs d'aneth et des oignons.



→ Les légumes lactofermentés sont utilisés dans de nombreuses cultures asiatiques, mais aussi méditerranéennes et d'Europe de l'Est. Le choix des épices est large : cumin, curry, curcuma, gingembre, graine de coriandre ; à vous de voir si vous choisissez le thème d'un pays ou suivez votre propre inspiration.

Voici quelques idées d'associations : haricot vert-aneth, chou chinois-piment-oignon-carotte, tomate cerise-ail-laurier-romarin. N'hésitez pas à tester différentes sources d'épices, ici la qualité va faire toute la différence.

## Célébration et partage

Les conserves confectionnées avec amour seront étiquetées et placées sur l'étagère en attendant un moment spécial. Un de mes grands plaisirs est d'amener un bocal fait maison lorsque je suis invitée. C'est aussi souvent sous forme de cadeaux de Noël que j'aime les partager ; je réfléchis d'abord aux goûts de chaque personne en particulier, puis je lui concocte un mélange personnalisé (et une étiquette rigolote).

Avec des invités ou en famille, j'apprécie surprendre avec une merveille à table en annonçant : « Je ne sais pas du tout ce que cela va donner, vous êtes mes cochons d'Inde ! » Cela ouvre toute une dimension de par le caractère unique, l'histoire derrière le bocal et puis la certitude qu'il ne s'agit que de bonnes choses. À vous de trouver vos plaisirs à vous, en passant du jardin aux fourneaux et, enfin, autour de la table !





# Le lapin : s'invite dans la basse-cour

## LE LAPIN : OUBLIÉ OU MÉCONNU ?

**L**e lapin est un animal très attachant, il a sa propre personnalité et son propre caractère. Il est intelligent et affectueux. Il est capable de reconnaître son nom. Lorsque vos enfants lui caresseront le bout du nez ou l'arrière des oreilles, il s'aplatira doucement au sol, penchera sa tête en avant. Cela voudra dire qu'il apprécie beaucoup les grattouilles.

Animal réputé prolifique, son élevage peut être avantageux ; mais pour préserver sa santé, il faut respecter des règles strictes.



### Le lapin : une viande blanche à redécouvrir pour ses qualités nutritionnelles

Le lapin est un animal monogastrique qui ne transforme pas les graisses de son alimentation. Ainsi, il contient 10 % de lipides dont la moitié sont des acides gras insaturés. Son alimentation végétale lui apporte des acides gras insaturés, en particulier de l'acide linoléique (oméga 3) par la luzerne et de l'acide linoléique (oméga 6) par le tournesol. Ainsi, la viande du lapin couvre 15 % des apports conseillés pour 100 g de viande. Une cuisse de lapin est le morceau le plus maigre avec seulement 4 % de lipides pour 100 g ; les morceaux à plus forte teneur en oméga 3 sont l'avant et le râble. D'autre part, il apporte des quantités très appréciables de vitamines du groupe B (B12 et PP) et est bien pourvu en nombreux minéraux et en oligo-élé-

ments (zinc, magnésium, potassium). En comparaison avec les autres viandes, en revanche, celle du lapin est relativement pauvre en fer.

Découvrons ensemble son anatomie, qu'il faut connaître absolument avant de s'engager à le détenir. Dans la prochaine édition, je vous parlerai de son habitat, de son alimentation et de son élevage.





## Classification du lapin



→ La lapine a des mamelles pour allaiter ses petits, ce qui range cet animal dans la classe des mammifères.

→ Le lapin est-il un rongeur ? **NON**, ce n'est pas un rongeur, il fait partie du groupe d'animaux « les lagomorphes » qui ont 4 incisives à la mâchoire supérieure et 2 incisives à la mâchoire inférieure. Ceci constitue la grande différence avec les rongeurs, qui n'ont que 4 incisives au total.



→ La famille des léporidés regroupe les lapins et les lièvres.

## Présentation du lapin



Le lapin est originaire du sud-ouest de l'Europe, sa domestication remonte à 1000 ans après J.-C. Il a été utilisé comme animal de laboratoire depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, mais ce n'est que récemment qu'il est devenu également un animal de compagnie. On trouve de nombreuses races avec des différences dans les couleurs, dans la morphologie (comme le lapin Lièvre), dans les longueurs d'oreilles, dans le poids (entre 10 kg pour le Géant des Flandres à 800 g à 1 kg pour le lapin nain).

Le lapin appartient à la classe des mammifères, à l'ordre des *Lagomorphes*, à la famille des *Léporidés* et au genre *Oryctologues cuniculi*.

*Oryctologues cuniculi* est le lapin domestique.



*Oryctologues cuniculi*

## Morphologie



La tête est caractérisée par des vibrisses (moustaches), un nez, des yeux bien ouverts et des oreilles aux grands pavillons qui permettent d'entendre le moindre bruit.



Le mâle a souvent une tête plus large et plus forte

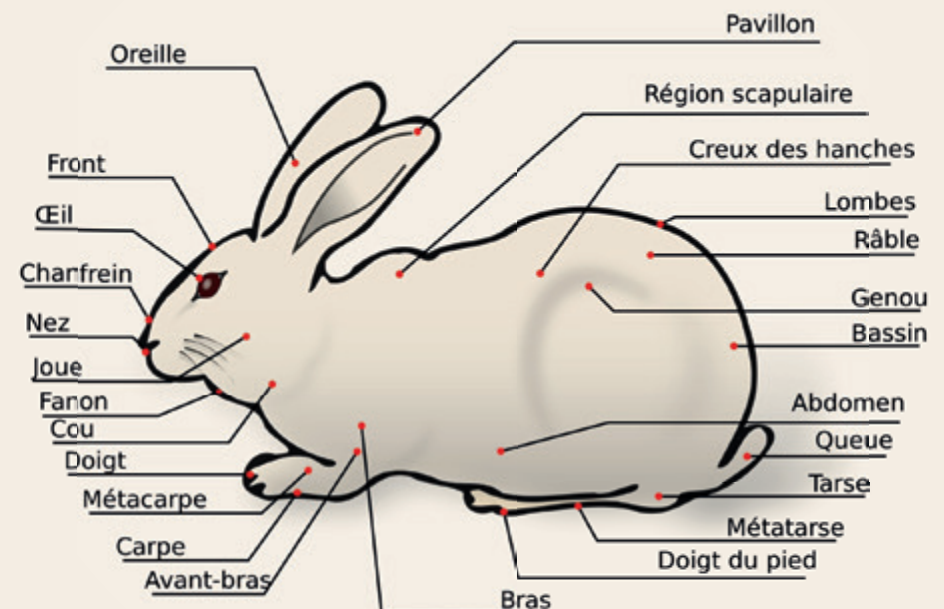
que celle de la femelle qui est plus fine.

Le cou est court : on ne voit presque pas la transition entre la tête et le reste du corps.

Sous le menton, un pli cutané que l'on appelle fanon (c'est surtout les lapins âgés et les femelles qui le portent).

Le tronc comprend une ligne dorsale régulière, des épaules bien développées et serrées au corps, un abdomen non distendu, un râble épais, une croupe ronde.

Les pattes comprennent 5 doigts avec des ongles aux pattes avant ; 4 doigts avec des ongles aux pattes arrière.



les poils de bourre qui sont les poils de couverture qui donnent la couleur de la fourrure



## Fourrure

LE LAPIN PRÉSENTE 5 SORTES DE POILS :



**1°** Les poils de soutien qui sont de grands poils robustes. Ils sont nombreux et dépassent de quelques millimètres les autres poils de la fourrure. Ils jouent un rôle de soutien et de protection.

**2°** Les poils typiques de jarre sont les plus nombreux.

**3°** Les poils de jarre à base vrillée sont semblables aux précédents, mais ils sont moins nombreux.

**4°** Les poils de bourre sont les poils les plus courts et les plus fins. Ils ont un rôle d'isolation thermique.

**5°** Les poils de bourre à pointe visible sont plus longs que les précédents.

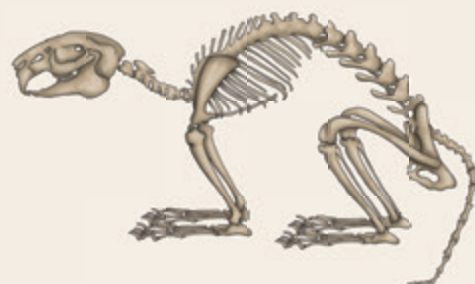
CES 5 SORTES DE POILS SONT CLASSÉS EN 2 CATÉGORIES :

**1** les poils de couverture qui comprennent les poils recteurs (poils de soutien et poils de jarres typiques) et les poils tecteurs (poils de jarre à base vrillée) ;



**2** les poils de bourre sont les poils de couverture qui donnent la couleur de la fourrure. Les principaux coloris sont : agouti ; gris fer ; gris bleu ; gris ; brun ; fauve ; chinchilla ; feu/noir/bleu/brun et blanc ; havane ; albinos ; russe ; chamois ; argenté ; panaché ; multi-couleur...

## Squelette



Le crâne est formé de la boîte crânienne, de la mâchoire supérieure et de la mâchoire inférieure.

Les lapins possèdent 28 dents : 6 incisives et 22 molaires. 2 incisives à la mâchoire inférieure et 4 incisives à la mâchoire supérieure ; 12 molaires à la mâchoire supérieure et 10 à la mâchoire inférieure.

La colonne vertébrale comporte 7 vertèbres cervicales, 12 vertèbres dorsales, 7 vertèbres lombaires, 4 vertèbres sacrées et 14 à 16 vertèbres coccygiennes formant la queue.



Le thorax comprend le sternum et les côtes : 7 vraies côtes, 3 paires de fausses côtes et 2 paires de côtes flottantes.

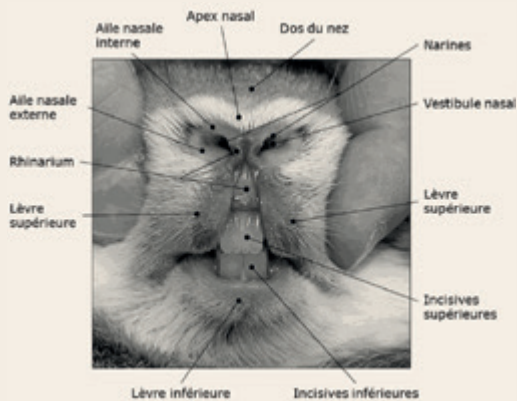
Les membres antérieurs comportent chacun une clavicule, une omoplate, un humérus, un radius et un cubitus, un carpe, un métacarpe, des phalanges et des ongles.

Les membres postérieurs comportent chacun un fémur, une rotule, un tibia et un péroné soudé, un tarse, un talon, un métatarse et des phalanges terminées par un ongle.

Le bassin est placé entre les vertèbres lombaires.

## Appareil digestif

Il commence par les dents qui assurent un fin broyage des aliments par déglutition ; le bol alimentaire traverse l'œsophage avant d'aller dans l'estomac.

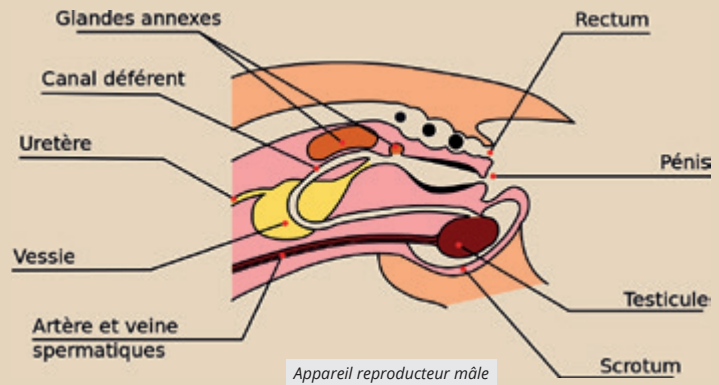


L'estomac n'est jamais vide ; il doit contenir des aliments mastiqués assez secs. C'est l'arrivée de nouveaux aliments qui permet aux précédents d'être poussés vers l'intestin. L'intestin est formé de l'intestin grêle, du caecum, du colon et du rectum.

Le caecum joue un rôle important dans la digestion en libérant les éléments utiles de la cellulose par fermentation.

Le transit intestinal est rapide : 80 à 95 % de l'aliment sont éliminés en 24 heures.

## Appareil reproducteur



### MÂLE

Il se compose des testicules, du pénis, des glandes et des conduits qui s'y rattachent. Les 2 testicules ovoïdes font 2 à 4 cm de longueur. Ils sont placés dans les sacs scrotaux (ou scrotum), qui sont en communication avec la cavité abdominale, là où ils étaient à la naissance.

Ainsi, le lapin peut rétracter ses testicules sous l'effet de la frayeur ou selon sa volonté propre, voire lors des combats avec d'autres mâles, ou encore lors d'une bagarre avec une femelle.

Les testicules ne sont pas visibles à la naissance, ils descendent avec la maturité sexuelle du mâle entre 2 et 6 mois.

Le pénis est logé dans un fourreau, il ne sort que lors de l'accouplement. Cet organe court en forme de tube légèrement en pointe est terminé par un petit orifice rond. Le pénis chez le lapin ne possède pas de gland.

### FEMELLE

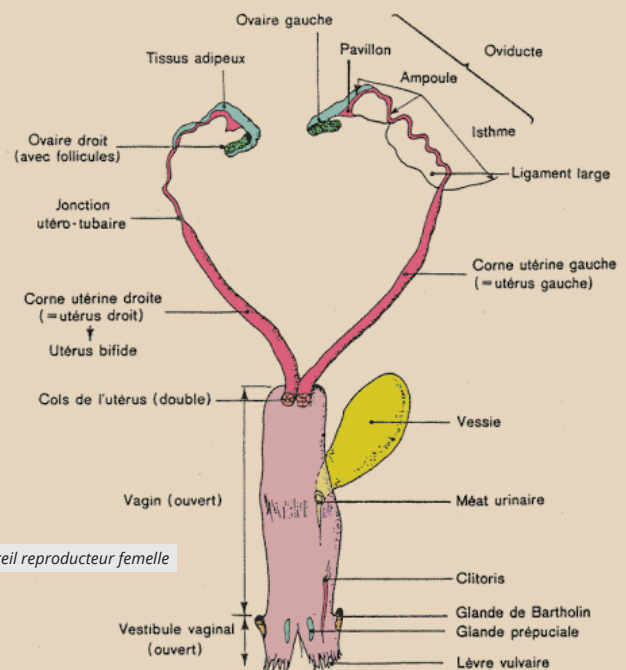
Les ovaires sont ovoïdes ; ils atteignent 1 à 1,5 cm dans leur plus grande dimension. Sous chaque ovaire, le pavillon, l'ampoule et l'isthme constituent l'oviducte. Bien qu'extérieurement les cornes soient unies dans leur partie postérieure en un seul corps, il y a en réalité deux utérus indépendants de 7 cm environ, s'ouvrant séparément par deux conduits cervicaux dans le vagin qui est long de 6 à 10 centimètres.

L'urètre s'ouvre dans la partie médiane du vagin au niveau du vestibule vaginal ; on peut distinguer les glandes de Bartholin et les glandes préputiales.

L'ensemble est soutenu par le ligament large qui a quatre points d'attache principaux sous la colonne vertébrale.

La suite le mois prochain

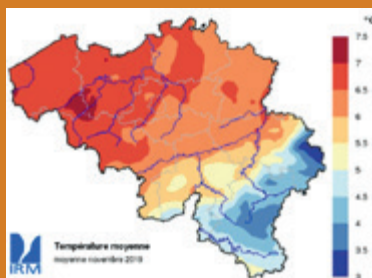
ODETTE





# Quelles activités pour l'apiculture en novembre

**E**n Belgique, les températures du mois de novembre ne vont plus permettre à l'apiculteur de travailler dans ses ruches. Mieux vaut ne plus déranger les abeilles en ouvrant leur logis. Mais alors, que faire pendant ce temps ? La réponse est connue : préparer la saison printanière qui arrivera bientôt : le mois de février viendra déjà réveiller les abeilles dans 3 mois et demi.



En Belgique, l'altitude varie de 0 à 650 mètres. En novembre, du littoral aux sommets de l'Ardenne, les températures moyennes oscillent de 7,5° à 3°C. Or, le climat influence la flore. Selon les endroits, les floraisons sont décalées, les miellées aussi, et la végétation varie, ce qui impose un rythme différencié aux pollinisateurs.

Et cela impacte les travaux au rucher : l'hivernage des colonies, la pose des hausses, l'essaimage, les divisions, le nourrissage, l'élevage des reines... Au total, les activités apicoles seront avancées ou retardées de 15 jours en fonction du lieu. Si on ajoute à tout cela les variations annuelles du climat qui évolue, les années pré-



coces ou les tardives, on constate que l'apiculteur doit s'adapter à des éléments qu'il ne domine pas du tout. La nature lui impose ses conditions. Sachons-le, pesons les risques de ce contrat, et veillons à nous préparer à temps face à ces fluctuations.

## RANGER & NETTOYER

L'hiver est un temps de repos au rucher. Un temps bienvenu, un répit, même s'il sera de courte durée. Cela permet à l'apiculteur de ranger, de réparer, de mettre de l'ordre, de nettoyer, d'accroître ses connaissances apicoles et de faire toutes sortes de projets.

Plusieurs travaux au rucher sont envisageables. Si cela n'a pas encore été fait, il faudra vérifier que toutes les entrées de ruches empêchent bien l'intrusion des souris. Les portiques en métal du commerce sont très efficaces, le petit rongeur craintif ne pourra pas en forcer l'entrée.

Le gazon doit être tondu, les haies taillées, les clôtures vérifiées ou renforcées. Enfin, le traitement *anti-varroa* de décembre doit être réfléchi dès à présent sur base des observations faites en été et consignées dans un précieux cahier de notes. On l'effectuera sur les ruches qui le nécessitent. De la même façon qu'on dit au bridge « qu'il y a un cimetière à Rome pour ceux qui ne jouent pas atout », il y aura des déconvenues assurées pour l'apiculteur qui n'anticipe pas correctement ses actions. Vous voulez être un apiculteur performant ? Alors, vous devez savoir anticiper.



## Le traitement anti-varroa

Le traitement par acide oxalique « en dégouttement » est une nécessité pour certaines colonies infestées de *varroas*, mais il n'est nullement une obligation lorsque la colonie d'abeilles n'en abrite quasiment pas.

⊕ Les abeilles noires s'en sortent bien mieux à cet égard, car le blocage de ponte hivernal de la reine ne permet pas au parasite de se développer dans du couvain, et pour cause, puisque ce couvain n'existe plus.



⊕ Les abeilles de synthèse, ou à génétique mélangée, qui abritent encore du couvain en décembre, seront traitées à l'acide oxalique, c'est indispensable. Mais ce traitement n'est pas neutre, il a un coût en termes de santé des abeilles.

Les reins très primitifs de la reine (tubules de Malpighi) seront provisoirement détériorés par l'acide. Le couvain hivernal persistant le sera aussi en délivrant ensuite des abeilles affaiblies; mais la mortalité induite sera compensée par une ponte plus exubérante. À la réflexion, ce traitement chimique corrige une anomalie par une autre. L'apiculture de rendement a inévitablement ses faiblesses.



## Êtes-vous habile de vos mains ?

À coup sûr, vous allez être heureux. En effet, l'apiculteur débrouillard voit l'hiver d'un bon œil : il va enfin trouver le temps de mettre ses qualités de bricoleur à l'épreuve. Réparer et repeindre les ruches, créer et aménager les espaces de rangement sont de bons exemples de travaux d'hiver.



⊕ Bricoleur rime souvent avec inventeur. Encore une fois, il s'agit d'anticiper, mais, ici, c'est l'outillage qui prime. Une machine à bois, des vis, de la colle, une foreuse, une ponceuse, une raboteuse, des pinces, des serre-joints... la liste des instruments est longue, et cela nécessite beaucoup de place ! Le garage (ou la cave) s'avère vite exigu, d'autant que les ruches inoccupées et les cadres doivent bien être rangés quelque part.

Une pièce extérieure à la maison est donc bien utile à condition de pouvoir y disposer de l'électricité, évidemment. Certains ajoutent une « miellerie », endroit réservé à la récolte et au traitement du miel (extraction, filtration, maturation et mise en pots). Heureusement, l'Afscia autorise les débutants et les petites exploitations à réaliser ces opérations dans leur cuisine, à condition de veiller à ne pas mélanger ces travaux avec d'autres occupations qui seraient salissantes ou odorantes. Une propreté parfaite y est de rigueur.

Le traitement par acide oxalique « en dégouttement » est une nécessité pour certaines colonies infestées de *varroas*



## → Les planchers

➔ Il est utile de nettoyer les planchers amovibles et surnuméraires des ruches. Vous remarquerez qu'au sortir de l'hiver, le plancher est encombré par des cadavres que les abeilles n'ont pas encore eu les moyens de traîner à l'extérieur à cause du froid. Si vous avez préparé des planchers propres, il vous suffira de les permuter en février. Vous aiderez ainsi les colonies à maintenir leur contrôle sanitaire. Certaines colonies particulièrement « nettoyeuses » accompliront seules ce travail.

## → Les cadres

➔ Les cadres en bois récupérés doivent être triés. Certains trop vieux seront jetés, mais d'autres peuvent être nettoyés et/ou réparés.

➔ Le nettoyage des cadres s'effectuera de façon chimique ou à la flamme d'un chalumeau, celui-ci étant assez long parce qu'il faut lécher toutes les faces du cadre sans brûler le bois en profondeur.

Le nettoyage chimique se fera soit dans un bain chaud de cristaux de soude, soit dans un bain d'eau de javel à froid (hypochlorite de sodium). Les deux systèmes ont des avantages et des inconvénients. Les cristaux de soude transforment les résidus de cire en savon que la pluie évacuera en quelques jours. L'eau de javel attaque les résidus et blanchit les cadres en quelques



heures, mais le bain est vite neutralisé par les déchets et l'odeur du chlore prend des semaines à se volatiliser. Attention !, le chlore présent dans l'eau de javel est irritant pour les voies respiratoires, il faut donc s'en prémunir et toujours travailler à l'extérieur. De même, le tonneau contenant les cristaux de soude doit être chauffé à l'extérieur, ce qui prend du temps et consomme du gaz qui alimente le réchaud tripette sous le tonneau. Ensuite, le rinçage à la lance sous pression est presque indispensable.

➔ Devant ces obstacles, nombreux sont les apiculteurs qui remplacent les cadres abîmés de façon systématique, jugeant que le temps passé au nettoyage leur coûterait plus cher que l'achat de nouveaux cadres. Par ailleurs, bien des apiculteurs ne réparent plus les fils en inox cassés ; non que cela soit compliqué, mais parce que cela prend du temps.

Dans une époque vouée à l'efficacité et à l'urgence, les travaux apicoles peuvent donc servir de contrepoint et enseigner la patience. En les voyant comme une délivrance face aux asservissements de notre époque, l'artiste apiculteur pourra s'octroyer des moments hors du temps, une petite tranche de bonheur grâce à la satisfaction du travail accompli.

En français, la miellerie est un local, plutôt réservé à un usage professionnel, qui est destiné à abriter les travaux liés au miel. En Belgique, des règles d'hygiène sont imposées par l'Afsca : la salle d'extraction doit disposer d'un point d'eau chaude, d'un matériel intégralement en inox et avoir des murs carrelés (non poreux) que l'on pourra désinfecter.

Photo historique de la miellerie de la ferme Emil Hoffman dans le Minnesota en 1902. On voit que nos normes d'hygiène modernes rendraient cette activité immédiatement illégale.





# Pour votre immunité cet hiver, prenez du cidre de feu maison !

**L**e nez qui coule ? La gorge qui brûle ? Aux premiers symptômes, prendre une cuillère de cidre de feu soulagera et réduira les infections : voici un remède bien utile réalisable avec les produits de votre jardin. Pour ceux qui se lancent dans l'herboristerie, cette recette est idéale, car elle se compose d'ingrédients faciles à trouver et ne requiert pas d'équipement spécial.



## Le produit et sa fonction

Qu'est-ce que le cidre de feu ? Un remède à base de plantes, à prendre au premier signe d'un rhume ou d'une grippe. Sa fonction est principalement antibiotique, car elle réduit les germes des bactéries du rhume.

Le principe est de laisser macérer dans du vinaigre de pomme de l'ail frais, oignon, gingembre, raifort et piments puis, après filtration, d'y ajouter du miel. Vous pouvez agrémenter la recette de base avec ce que vous avez de disponible au jardin.



Pour les amateurs d'associations de saveur, le cidre de feu avec son mélange de goûts (sûr, épicé, âcre et sucré) va ravir vos papilles !

## Les ingrédients et leur pouvoir magique

➤ Vinaigre de pomme : l'aide-soignant du système digestif

Il apaise les douleurs de gorge, aide à la digestion, fluidifie le mucus et réduit les encombrements. C'est aussi un stimulant énergétique et il peut éliminer les radicaux libres.

➤ Le gingembre : une épice chauffante multi-usages

Il combine les propriétés anti-inflammatoires, antibactériennes et antivirales. Il aide à rééquilibrer la circulation du sang, réduit les inflammations et agit de manière efficace contre la nausée et les infections gastro-intestinales.

➔ Le raifort : le N°1 contre les encombrements des sinus et les maux de tête

Il s'agit de l'épice la plus riche en composés actifs médicinaux. Il est utilisé pour les problèmes respiratoires, les inflammations, faire la guerre aux bactéries et aux virus et, enfin, détendre les muscles.

➔ L'oignon : renforce le système immunitaire



Il peut aider en cas de faible cholestérol, pour la régulation des sucres du sang et il tue les cellules cancéreuses. Riche en antioxydants, il protège le corps contre les radicaux libres.



➔ L'ail : le généraliste contre les infections

Antiseptique, antibactérien et antimicrobien, l'ail est adapté pour de nombreuses situations : rhumes, gripes, gorge douloureuse et pauvre digestion.

- ➔ Chili : stimulant de la circulation
- ➔ Citron : batterie de vitamine C
- ➔ Miel : baume des tissus et des organes enflammés



Avec ses propriétés antibactériennes et antifongiques, il soulage la toux et aide au sommeil. On l'utilise comme harmonisateur pour contrebalancer les autres ingrédients au goût âcre.

➔ Selon vos goûts : herbes du jardin (thym, romarin, origan, persil), épices (anise, bâton de cannelle, curcuma frais), fleurs (échinacée, achillée) ou fruits (bouton de roses, baie de genièvre, sureau).



Selon vos goûts :  
herbes du jardin  
(thym, romarin,  
origan, persil)



## Les étapes de fabrication

**1** Coupez et préparez les ingrédients dans un récipient en verre :

1/2 tasse de gingembre fraîchement râpé, 1/2 tasse de racine de raifort fraîchement râpé, 1 oignon moyen émincé, 10 gousses d'ail émincées, 2 piments émincés, 1 citron en tranches ou émincé et les ingrédients additionnels de votre choix.



**2** Ajoutez 1 l environ de vinaigre de pomme cru, non pasteurisé et non filtré (il se reconnaît à son dépôt brun dans le fond de la bouteille). Tous les ingrédients doivent être recouverts. Fermez le couvercle; s'il est en métal, ajoutez un morceau de parchemin entre lui et le verre pour éviter le contact entre le vinaigre et le métal.

**3** Laissez reposer dans un endroit sombre et mélangez tous les jours.

**4** Après 3-4 semaines, filtrez avec une étamine ou un fin tamis.

**5** Ajoutez 1/4 de tasse ou plus de miel et mélangez pour incorporer. Goûtez et rajoutez si nécessaire.

## Conservation et utilisation

Votre cidre de feu se garde 2 ans au réfrigérateur. Prenez 1 à 2 cuillères à soupe aux premiers signes de rhume et répétez toutes les 3-4 heures tant que les symptômes subsistent.

Vous pouvez aussi ajouter le mélange à votre vinaigrette de salade ou à un cocktail Bloody Mary! Si vous êtes sensible aux goûts épicés et acides, n'hésitez pas à diluer une cuillère de mélange dans de l'eau (et, si nécessaire, plus de miel).



## La démarche d'apprenti herboriste



Maintenant que vous avez toutes les clés en main pour confectionner votre cidre de feu maison, amusez-vous! Expérimentez! Et puis, si le doute vous traverse à un moment, rappelez-vous que la connaissance existe depuis plusieurs générations.

Comme le souligne joliment l'herboriste qui nous a prêté sa recette: « Quand je fais mes remèdes, j'aime penser aux femmes avant qui ont foulé les terres, se retrouvent dans leur cuisine et utilisent leurs mains pour faire les mêmes remèdes. »



# Un grand voyageur, le sarrasin

De la Chine à Liège : quel est le point commun entre des crêpes bretonnes, la kacha<sup>1</sup> (ou kasha) russe et les boûkètes liégeoises ? Ces trois plats traditionnels utilisent une petite graine au goût de noisette venue de contrées lointaines, le sarrasin, appelé aussi « blé noir » : une pseudo-céréale des pauvres oubliée de tous, bien qu'ayant joué un rôle très important dans l'alimentation humaine dans les siècles passés.

## QUI SUIS-JE ?

**L**e sarrasin (*Fagopyrum esculentum*) est une plante annuelle de la famille des Polygonacées, elle n'appartient donc pas à la famille des céréales, les Poacées.



Cousine de la rhubarbe et de l'oseille, elle possède des tiges dressées de 20 à 70 cm de haut, avec de larges feuilles en forme de cœur renversé et des petites fleurs blanches ou roses très odorantes, qui fleurissent pendant un mois ou plus. Les abeilles les apprécient très particulièrement et en fabriquent un miel foncé au goût prononcé. Après pollinisation, les nombreuses fleurs se transforment en graines de forme triangulaire et de couleur noire, brune à grise, d'où son nom populaire de *blé noir*. Le cycle végétatif court du sarrasin lui permet d'être cultivé dans les régions tempérées à froides du globe.

<sup>1</sup> Kacha : plat populaire russe à base de bouillie de sarrasin ou d'orge mondé (Petit Robert).

## BLÉ NOIR OU SARRASIN ?

Il existe plusieurs noms communs pour le sarrasin : renouée sarrasin, **blé noir**, blé de Barbarie, **froment noir** ou blé de Turquie. Considéré comme le « blé du pauvre », le sarrasin est une nourriture très consommée dans les régions froides et arides et plus particulièrement en Russie et en Chine, qui en sont les plus grands producteurs.



## PORTRAIT DE FAMILLE



Le sarrasin fait partie d'une famille de plantes sauvages et potagères bien connue dans nos régions, les Polygonacées. Ces dernières regroupent 51 genres répartis en 1200 espèces. Ce sont principalement des plantes herbacées ayant une préférence marquée pour les zones tempérées et froides de l'hémisphère Nord et poussant sur des terres pauvres et arides.

## POLYGONACÉES COMME « PLUSIEURS GENOUX »

L'étymologie grecque de la famille des Polygonacées est intéressante: le nom de la famille vient d'un des genres, le genre *Polygonum*. Ce dernier est composé de *Poly* (= plusieurs) et de *gonu* (= genoux), d'où *gônia* (= angle), comme dans polygone, désigne les nombreuses « articulations » qui ponctuent les tiges au niveau des nœuds renflés des plantes de cette famille botanique.



Les parties végétatives et souterraines des plantes sont connues pour être riches en acide oxalique, qui participe à la défense contre les herbivores, mais la substance est également toxique pour l'homme s'il consomme les plantes en grande quantité.

Parmi les plantes les plus connues de cette famille botanique, on trouve la rhubarbe cultivée, le sarrasin, l'oseille, les renouées comme la renouée bistorte, la renouée des oiseaux et la très invasive renouée du Japon, les persicaire, l'oseille épinard et l'épinard perpétuel.

## QUELLES PARTIES UTILISER ?

Ce sont les graines ainsi que la farine qui sont utilisées pour l'alimentation humaine. La graine de sarrasin est enveloppée dans une couche cellulosique épaisse et non comestible, elle doit être décortiquée mécaniquement pour devenir comestible. Des graines de sarrasin déjà décortiquées et prêtes à l'emploi sont vendues dans des magasins bio et spécialisés.



## DIGESTIVES, NOURRISSANTES ET RECONSTITUANTES



Les graines de sarrasin contiennent tous les acides aminés indispensables à notre santé. Elles contiennent aussi des fibres solubles, des antioxydants (grâce à la rutine<sup>1</sup>), des minéraux comme le magnésium (230 mg pour 100 g), le potassium, le cuivre, le zinc, le phosphore, l'acide folique, le fer et les vitamines du groupe B, ce qui en fait un produit alimentaire hautement nutritif. Dépourvu de gluten, le sarrasin est également riche en glucides avec un indice glycémique bas le rendant très intéressant, en particulier pour les diabétiques.

<sup>1</sup> Rutine : glucoside végétal contenant des vitamines P.

Des graines de sarrasin  
déjà décortiquées  
et prêtes à  
l'emploi sont  
vendues dans  
des magasins  
bio et spécialisés



Le sarrasin peut être utilisé sous forme de graines, à la façon du boulgour ou du riz, ce qui permet de réaliser de très nombreuses recettes

## IDÉES D'ASSOCIATIONS CULINAIRES

Le sarrasin peut être utilisé sous forme de graines, à la façon du boulgour ou du riz, ce qui permet de réaliser de très nombreuses recettes. Il peut ainsi remplacer les pâtes ou le riz dans des recettes associant des légumes, ou être mangé froid en salade. En Europe de l'Est, on le consomme en bouillie dès le petit déjeuner. Grillé, il prend le nom de *kasha*.

Transformé en farine, le sarrasin est utilisé dans de très nombreuses autres préparations associant légumes et viandes, en version salée ou sucrée. Citons les crêpes, les pot-au-feu, polenta, pizzas, ou encore des pâtes comme les *soba* au Japon.

### UNE TASSE DE THÉ ?

Au Japon et en Chine, le Sobacha (= thé de sarrasin) est une infusion de *kasha* aux vertus détoxifiantes et antioxydantes à consommer sans modération !

## COMMENT LE CULTIVER ?



Le sarrasin était traditionnellement cultivé depuis des siècles dans les régions à sol pauvre telles que les steppes de Mongolie ou sur des sols acides en Europe du Nord (Pologne, Russie). Il est tout à fait possible de cultiver du sarrasin en Belgique, sa culture ayant en plus un faible impact environnemental. Comme il est très résistant aux maladies, sa culture ne nécessite ni engrais ni pesticides. La plante étouffe les mauvaises herbes, si bien qu'on peut la mêler à d'autres cultures pour nettoyer les champs.



Il est recommandé de semer les graines à la mi-mai, directement en place en pleine terre, dans un sol pas trop riche, voire pauvre. Trois mois suffisent au sarrasin (c'est pourquoi on l'a surnommé *plante des 100 jours*) pour parvenir à maturité. Les graines sont à récolter entre fin août à début septembre.

### LE SARRASIN AU JARDIN : LE SAVIEZ-VOUS ?

Les cosses de sarrasin peuvent servir de paillage contre les limaces et les escargots qui s'en collent partout.

## LA RÉCOLTE DU SARRASIN

Les fruits du sarrasin sont des akènes secs ne contenant qu'1 graine en forme de trigone. Ils ne s'ouvrent pas et se détachent en entier de la plante. La plante doit donc être fauchée pour permettre le séchage des graines qui ne sont pas toutes en même temps à la même maturité. Cet échelonnement de la maturation fait de la récolte un véritable travail de fourmi, difficilement mécanisable.



## Crêpes de sarrasin à la bière et au lait (Bretagne)



### INGRÉDIENTS

- > 500 g de farine de sarrasin
- > 1 verre de bière
- > 1 verre de lait
- > 1 œuf
- > Eau, sel

### PRÉPARATION

1. Faites la pâte en mettant les ingrédients dans

l'ordre indiqué. Battez-la à la main pendant ¼ h ; elle ne doit être trop liquide.

2. Faites des crêpes et garnissez-les à votre goût.



### LECTURE RECOMMANDÉE

La nouvelle assiette : les céréales au menu, Claude Aubert, Éditions Terre Vivante, 2000.

## Bouquette liégeoise<sup>2</sup>



### INGRÉDIENTS

- > 250 g de farine de sarrasin
- > 250 g de farine de gruau
- > 25 g de levure
- > 4 œufs
- > 1 cuillère d'huile d'olive
- > 1 petit verre de Peket (ou du cognac)
- > 25 g de sucre
- > 1 pincée de sel
- > Un peu de bière
- > Beurre
- > Saindoux
- > Des raisins de Corinthe

### PRÉPARATION

1. Faites un levain avec la levure délayée dans un peu d'eau et une partie de la farine.
2. Incorporez alors le restant de farine, 1 cuillère d'huile d'olive, 1 petit verre de péket, 4 jaunes d'œufs, le sucre, une pincée de sel et mouillez avec de la bière afin d'obtenir une pâte coulante.
3. Laissez lever, puis ajoutez les raisins.
4. Faites fondre dans une grande poêle du beurre et du saindoux en quantités égales et laissez-y tomber de la pâte pour faire une crêpe assez, voire très, épaisse. Laissez cuire des 2 côtés.
5. Servez chaud avec du sucre, du sirop de Liège ou de la confiture.

<sup>2</sup> Source : [https://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/desserts/bouquette\\_liegeoise.html](https://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/desserts/bouquette_liegeoise.html)

# CONCOURS



**QUESTION :** Lequel de ces 3 oiseaux migre en Afrique en hiver ?

Cochez la bonne réponse :  La mésange bleue

L'hirondelle

**À GAGNER :**  Le merle

### 1<sup>er</sup> PRIX

Une mangeoire Natura avec pieds (valeur 119,99€)  
+ 4 kg de mélange de graines + 4 kg d'arachides décortiquées + une mangeoire palmier 140 cm  
+ 10 boules pour mésanges

**Valeur totale 159,99€**

### 2<sup>e</sup> PRIX

Une mangeoire rectangulaire en chêne sur pied  
+ 4 kg de mélange de graines

**Valeur totale 77,49€**

### 3<sup>e</sup> PRIX

Une mangeoire à suspendre  
+ 4 kg de mélange de graines

**Valeur totale 42,49€**

• Concours valable jusqu'au 30 novembre



Consultez notre assortiment complet sur [tournesols.com](http://tournesols.com)

JOUEZ VITE SUR NOTRE SITE • [WWW.LESPRITJARDIN.BE](http://WWW.LESPRITJARDIN.BE) ou par mail sur [VM@LESPRITJARDIN.BE](mailto:VM@LESPRITJARDIN.BE)

N'oubliez pas d'indiquer votre numéro de téléphone + votre adresse postale.



# Courrier des lecteurs

## 1 Question de Marceline (Verlaine)

*Quelles tulipes me conseillez-vous de choisir pour mes massifs ?*



Quels bulbes choisir ? La grosseur est définie par la circonférence du bulbe en cm. Calibre : sauf pour les tulipes botaniques, extra 12 cm et plus, première grosseur 11-12, deuxième grosseur, 10-11. Ils doivent être fermes, lourds et sans signe de déshydratation.

➔ Toutes les espèces sont intéressantes à cultiver ; la tulipe simple et hâtive donnera une fleur de 8 à 10 cm de largeur, au bouton bien pointu. C'est la première à apparaître au printemps.

➔ La tulipe botanique convient bien dans les rocailles ou en association avec des plantes vivaces de petite taille. Plus courtes que les variétés classiques, la fleur est en forme de petite corolle, qui ne s'épanouit que sous l'action du soleil.

Espèces peu hybridées, vivaces et rustiques une fois plantées, elles resteront en place toute l'année, en se multipliant et en créant de belles touffes au fil du temps.

➔ La tulipe de Mendel s'épanouit en avril, est très élancée et produit des fleurs de 10-12 cm de diamètre.

➔ La tulipe Darwin (la plus connue) : floraison en avril-mai ; sa grande fleur est satinée, carrée à sa base. Elle est surtout très résistante au vent.

➔ La tulipe perroquet offre des fleurs à pétales dentelés, celle à fleur de lys est très élégante. Ces deux espèces donneront une note originale à vos massifs ; elles préfèrent les endroits abrités.

Dans nos régions, procédez à la plantation jusque fin novembre. Exposition ensoleillée ; sol ordinaire et bien drainé.



## 2 Question de Chantal (Maizenet)

*J'ai remarqué qu'il y a des taupins dans mes salades. Auriez-vous un remède ?*

Comment ces taupins sont-ils arrivés chez vous ? Les avez-vous amenés par des plantes infestées ? Le ver fil de fer (c'est son nom) a un cycle de vie de 5 ans. Il est donc indispensable de lutter au plus tôt et de façon permanente contre ce ravageur. C'est au niveau de la biodiversité que vous pourrez en partie résoudre le problème. La taupe, la musaraigne, les oiseaux, les carabes sont friands des larves.

➔ Si vous avez de la volaille, vous pouvez leur réserver la partie où il y a du taupin en aménageant une clôture temporaire.

➔ Travaillez régulièrement le sol superficiellement pour amener les larves en surface, elles dépérissent en période de sécheresse ou bien elles seront consommées par les oiseaux.

➔ Ramassez les larves et détruisez-les.



Tulipe Darwin

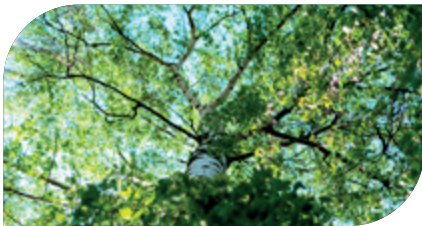
➤ Préparez des appâts naturels en enfouissant des morceaux de carottes, pommes de terre. Contrôlez et ramassez régulièrement.

Cultivez des légumes moins sensibles sur la parcelle infestée : chou, haricot, pois. Cela dit, il n'y a pas de remède miracle.

### 3 Question de Bernard (Marcinelle)

*Peut-on éêter un bouleau sans danger pour l'arbre ?*

Le bouleau fait partie des arbres ne nécessitant pas de taille ou, plus précisément, il est vivement déconseillé de le tailler. Ce faisant, en effet, vous prenez le risque de détruire son port, c'est-à-dire sa silhouette naturelle. Toutefois, si vous devez couper une branche, veillez à le faire en automne afin que l'arbre ne perde pas trop de sève.



D'autre part, il s'ensuit de fortes plaies après un éêtement. Malgré une protection de celles-ci avec un produit adéquat, s'installent souvent des champignons dont le plus redoutable est le chancre. Ce champignon s'installe dans les vaisseaux conducteurs de sève et envahit ensuite toutes les parties de l'arbre.

Parmi les nombreuses espèces de bouleau, le bouleau pleureur *Pendula Youngii* convient pour les espaces réduits, atteint 5-7 m de haut et 6-7 m de large. Ses feuilles ovales, pointues, vert clair, virent au jaune en automne et son écorce blanche teintée de brun est un attrait décoratif toute l'année.

### 4 Question de Michel (Viville)

*Qu'est-ce que je peux faire avec du broyat de conifères (taille dans mon jardin) ?*

➤ Le broyat de résineux pur ne produit pas un humus de bonne qualité. Il peut être utilisé (20 %) en mélange avec du broyat de feuillus.



➤ Tout au plus, vous pouvez l'étaler à raison de 4 cm d'épaisseur au pied d'arbustes acidophiles (rhodos, azalées) ou au pied d'une haie bocagère, par griffage (= incorporation superficielle), mais en aucun cas au potager, ni dans des massifs de fleurs.

Cependant, vous pourriez envisager un pré-compostage pendant 90 jours, selon la méthode Jean Pain.

1 Veillez à avoir une matière suffisamment aérée de sorte que chaque partie du tas puisse avoir



accès à l'air ; au besoin, réduisez son volume. Retournez périodiquement le tas, ce qui évitera le manque d'air causé à la suite du compactage et du tassage.

2 L'arrosage maintiendra une humidité pour assurer un parfait pré-compostage.



3 La durée de ce processus est de 3 à 6 mois ; au-delà, vous êtes proche d'un compostage complet sans trace de bois alors que le pré-compostage doit pouvoir donner une matière humifère avec des résidus de bois.



**Vous pouvez l'étaler au pied d'arbustes acidophiles (rhodos, azalées) ou au pied d'une haie bocagère**





# Un paradis écologique dans la ville

## La Ferme Nos Pilifs à Bruxelles



Les Bruxellois qui viennent se promener dans les 5 ha de la ferme Nos Pilifs ont toujours le sentiment de découvrir un petit paradis tant la balade à travers des jardins naturels et inspirants est enchantée, d'autant qu'elle est agrémentée en outre de la possibilité d'acheter des aliments, des plantes et/ou du matériel écologiques. Ou encore, tout simplement, pour l'ambiance humaine et joyeuse qui règne dans cette ruche.

Installée sur la commune de Bruxelles<sup>1</sup>, la ferme n'a cessé de se développer depuis sa timide naissance en 1984 : cela va de l'aménagement de jardins prônant l'écojardinage à l'installation de toits végétalisés, d'espaces de nage, en passant par l'éducation au jardinage naturel.



1 Neder-over-Hembeek, à proximité de l'hôpital militaire.

Ce qui était au départ un petit atelier protégé est devenu aujourd'hui une grosse entreprise de travail adapté occupant près de 200 personnes et s'étalant sur 5 ha de pure nature, en plein cœur de notre capitale.

Avec sa succession d'aménagements écologiques didactiques, son estaminet, sa boutique et sa pépinière bio, c'est surtout un lieu de sortie familiale pour tout qui s'intéresse à la nature, à l'environnement, à une alimentation plus saine et à une éventuelle



reconversion de son jardin, fût-elle modeste et urbaine... Étienne Duquenne, la cheville ouvrière de la philosophie verte de la maison, ne s'en cache pas : bien qu'elle reste accueillante pour les visiteurs de la périphérie, Nos Pilifs a en effet pour cible première les Bruxellois, leurs jardins, leurs murs et leurs toits de ville plats.



## Un lieu de promenade inspirant

Entreprise à finalité sociale très active dans la réalisation et la promotion d'un jardinage urbain bon pour la nature, Nos Pilifs est de fait un vaste espace de promenade à vocation d'inspiration. Avec succès. Le jour de notre visite, ses nombreux sentiers fourmillaient d'un public familial curieux et charmé.



En prolongement des locaux dédiés à la vente d'alimentation, de plantes et d'outillages écologiques, s'étalent en effet les quelques hectares des « jardins d'inspiration ». Objectifs de cette séduisante mise en scène : mettre en avant des pratiques de jardinage au naturel, donner des idées, montrer comment procéder et à quoi cela peut ressembler, comment c'est réalisable – même sur des surfaces réduites –, et combien cela peut être charmant aussi d'opter pour un jardin plus sauvage et en symbiose avec la faune locale.



## Visite guidée avec Étienne Duquenne, le monsieur Vert des Pilifs

Au fil de petites parcelles verdoyantes qui ont des allures de jardinets de grands-mères, on découvre divers aménagements potagers (en buttes, en terrasses...); une mare écologique jouxte l'un d'entre eux (« elle attire naturellement des batraciens, qui nous débarrassent des limaces et des moustiques »); des haies et arbustes divers « séduisant les oiseaux, comme de nombreuses mésanges; ces dévoreuses de pucerons sont d'excellents auxiliaires à proximité des légumes »; un poulailler hébergeant des canards coureurs indiens, consommateurs voraces de limaces et d'escargots en plus d'être de précieux producteurs d'excréments (« Nous ne les lâchons dans les légumes que le matin, le temps qu'ils dégustent leur mets préféré et avant qu'ils ne songent à s'attaquer aux salades. »); un discret fossé humide peuplé de quelques saules (« une

idée simple de lagunage naturel d'eaux usées »); une petite chèvrerie partiellement enterrée, « histoire de gagner de la surface herbeuse »; des zones de prairies fleuries ou dédiées aux plantes indigènes et aromatiques; l'une ou l'autre aire de pique-nique invitant à s'installer; des hôtels à insectes érigés en murs extérieurs décoratifs.

## Manu, le bienheureux



Manu

Et puis, il y a le jardin de Manu... Pimpants tournesols haut perchés, cardères et légumes cultivés en terrasses, récupération d'eau en escaliers, des couleurs en festival, un beau broyat brun répandu sur les surfaces vides, des clôtures en châtaignier, des petits sentiers : un vrai tableau de carte postale, ce jardin en pente et bordé de quelques arbres.



Étienne Duquenne



Ce juriste de formation trentenaire rêvait depuis qu'il venait y jouer enfant d'en faire son terrain de jeu d'adulte. Il y a 3 ans, une conversation avec les responsables des Pilifs les a convaincus. Il a eu carte blanche pour transformer cette parcelle aride anciennement pillée par les poules. Avec une équipe de travailleurs aussi enthousiastes que lui, il y travaille à temps plein depuis lors et se dit totalement bienheureux. Il a eu raison d'y croire...

### UNE ENTREPRISE D'AMÉNAGEMENT DE JARDIN OUVERTEMENT MILITANTE



UNE FAÇON DIFFÉRENTE DE VOIR LES CHOSES

Socialement, Nos Pilifs est un beau projet, puisqu'elle occupe 150 personnes en situation de handicap + 40 personnes d'encadrement, qui semblent toutes plus heureuses les unes que les autres de travailler là.

D'un point de vue environnemental, c'est aussi une entreprise de jardinage composée de 8 équipes qui se veut exemplaire, comme le rappelle Étienne Duquenne: « Jamais de pesticides! Aucune technique, aucun produit ni aménagement qui auraient un impact négatif sur l'environnement. Nous militons de manière douce mais ferme auprès de ceux qui font appel à nous en leur communiquant notre vision. »

## Rendre le jardin vertueux

Certes, cette entreprise très demandée « fait de tout » : plantations de haies, arbres et arbustes, installation d'étangs, aménagements et entretien de jardins... mais selon une philosophie assez rigoureuse :

➤ pas de haies uniformes de thuyas: « *Nous promovons les haies mixtes d'espèces indigènes.* »

➤ Pas de bassins avec 2-3 nénuphars, mais des mares naturelles dans lesquelles se développe un écosystème autorégulé.

« *Nous expliquons aux citoyens qu'avec un tel équilibre, il n'y a pas de risque que les m o u s t i q u e s deviennent envahissants, les larves de libellules s'occupent d'eux.* »



➤ En copiant le fonctionnement de la nature: « *Nous ne bêchons pas.* »

➤ Nous disons aux clients qu'un jardin n'est pas qu'un décor, il a aussi des vertus et une responsabilité nourricières.

➤ Nous privilégions tout ce qui donne gîte et nourriture à la faune locale: des espèces indigènes à fructifications et/ou feuillage intéressants.

➤ Nous misons sur la « gestion différenciée ». Cela implique, notamment, de ne jamais tout tondre en même temps, histoire de conserver des habitats et des floraisons mellifères à différents niveaux.

➤ Et de manière « circulaire » : tout ce qui est déchet devient ressource. Les « restes organiques » sont

transformés en compost, paillis, broyat... et réintroduits dans le sol. Dans le même esprit, les déchets de bois de nos chantiers (palettes, coffrages...) sont récupérés par notre menuiserie et transformés en bacs à plantes, nichoirs, abris de jardin...

➤ Nous insistons pour que les propriétaires de petits jardins de ville se sentent partie prenante: zone de pré fleuri, mare, hôtel à insectes... tout cela les concerne aussi. Et pour ceux qui ont un espace

vert réduit, pas d'excuse. Il existe des possibilités d'installation verticale (plantes grimpantes, murs végétaux...) et horizontale: il y a énormément de toits plats à Bruxelles. Nous avons développé toute une expertise dans les toits végétalisés; ils se révèlent tout bénéfique pour ceux qui ont franchi le pas, que ce soit en termes d'agrément visuel, d'isolation ou de contribution à l'accueil de nombreux insectes utiles. Avec une charge d'entretien quasi nulle.

## En pratique

### LA FERME NOS PILIFS, C'EST :

- une entreprise d'écojardinage
- une pépinière de jardinage écologique
- un temple dédié à l'alimentation durable: estaminet, épicerie, boulangerie, atelier bio, asbl *Les jardins de Pomone* (sauvegarde des légumes anciens)
- un espace de sensibilisation à l'agro-écologie: stages pour enfants et adultes, visites d'écoles, anniversaires, petits déjeuners fermiers
- une grande bouffée de nature au cœur de la capitale

### PARC ACCESSIBLE TOUS LES JOURS DE 8 H À 19 H.

Jardinierie: de septembre à novembre: ma au sa: 9 à 18 h; di: 10 à 17 h. Fermé le lundi.  
Épicerie et boulangerie bio: idem mais ouverture à 9 h.

Trassersweg 347  
1120 Bruxelles  
02/262 11 06; fermenospilifs.be





■ Anne ■

est la grande **GAGNANTE** de notre concours de l'été :

*Un vrai poème  
de fleurs !*



Ces photos ont été prises à Thy-le-Bauduin.

**Vu les circonstances, des conférences seront probablement annulées :  
renseignez-vous auprès du responsable de votre cercle pour savoir si c'est le cas !**

## NOVEMBRE

**Anderlues.** Le 12 novembre à 19 h. Local des Trieux, rue des Trieux 17. Les dangers des pesticides sur l'avenir de l'homme, par Philippe Wasterlain.

**Arlon.** Le 12 novembre à 19h30. Salle Ysaïe, place des chasseurs Ardennais. Échelonner les floraisons au cours de toute l'année, par Les Jardins du Florilège.

**Belœil.** Le 6 novembre à 20 h. Centre culturel, rue Wauters 20. La conservation des choux (la choucroute), par Michel Delbecq.

**Bertrix.** Le 17 novembre à 19 h 30. Maison de Village, place des Trois Fers. Jardiner bio, être complice de la nature, par Denise Neyts.

**Blandain.** Le 8 novembre à 10 h 30. Club de l'Amitié. Soins à donner au sol avant l'hiver, par M. Demarbaix.

**Blaton.** Le 21 novembre à 19 h. Taverne Les Genêts, rue des Sapins 1. La culture de la tomate, par J.V. Degand.

**Bouillon.** Le 18 novembre à 19 h 30. Local de la Croix-Rouge, rue du Collège. Créer son jardin de cactus, par Francis Scholtes.

**Bourlers.** Le 22 novembre à 13 h 45. Réfectoire de l'école communale. Les légumes d'arrière-saison : de la culture à la consommation, par Mme Durant.

**Boussu-Lez-Walcourt.** Le 8 novembre à 10h. Foyer culture, Grand-Place. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Carlsbourg.** Le 12 novembre à 19 h 30. Salle Notre Maison, Grand'rue. Réaliser un jardin-forêt en permaculture pour résister aux changements climatiques, par Patricia Collard.

### Les conversations nature de Chevetogne

Chevetogne Domaine Provincial de Chevetogne

Le 29 octobre à 19 h. Réconcilier l'humanité avec la biodiversité. Une challenge impossible ?, par Marc Dufrenté (AgroBio-Tech).

Le 2 novembre à 19 h. De la nécessité des cabanes, par Gilles Tiberghien.

Le 26 novembre à 19 h. La forêt : trois siècles de mutations (1700-2000), par Andrée Corvol (CNRS).

[www.domainedechevetogne.be/conferences](http://www.domainedechevetogne.be/conferences)  
083/687 255

**Ciney.** Le 25 novembre à 19 h 30. Centre culturel. Lutter contre les liserons, rumex etc., par Robert Daloze.

**Durbuy.** Le 13 novembre à 19 h 30. Local des 3 x 20, place Basse Sauwenière à Barvaux. Les problèmes du jardinier, par Patrick Muner.

**Ellezelles.** Le 8 novembre à 9 h 30. Salle Verte du CACS, Place 11. Le bouturage et le marcottage des arbustes par, par Michel Daniaux.

**Étalle.** Le 9 novembre à 20 h. Cafétéria du complexe sportif. Les plantes aromatiques et condimentaires, par Francis Scholtes.

**Flawinne.** Le 16 novembre à 19 h. Salle Al Volée, rue E. Vandervlede 8. Les pollinisateurs au jardin, par R. Bergen.

**Floreffe (Franière).** Le 14 novembre à 14 h 30. Balade contée: départ dans le jardin d'Étienne Dubois, rue des Déportés.

**Florennes.** Le 10 novembre à 19 h 30. Foyer culturel, av Jules La Haye 4. Les anciennes variétés de légumes, par J-P Hanotier.

**Fosses-La-Ville.** Le 9 novembre à 19 h 30. Ancienne maison communale, Place du Marché 1. Les chicorées, par Robert Daloze.

**Gaurain Ramecroix.** Le 14 novembre à 15 h. Salle La Rocaille. Phéromones et autres moyens de lutte douce, par Philippe Wasterlain.

**Gerpennes.** Le 13 novembre à 19 h 30. Maison du village des Flaches. Les plantes dépolluantes, par Jean-Pierre Hanotier.

**Ham-Sur-Heure.** Le 8 novembre à 15 h. Curie du château, rue d'Oultre-heure 20, Les plantes dépolluantes, par Jean-Pierre Hanotier.

**Hanzinne.** Le 15 novembre à 15 h. Ancienne école des sœurs, rue du Ban 2. Les jardins en carrés en hauteur, par M. Durant.

**Horion-Hozémont.** Le 8 novembre à 10 h. Ancienne administration communale. Greffage, marcottage et autres moyens de multiplication, par Mickaël Boussard.

**Joncret.** Le 16 novembre à 19 h 30. Salle Marcel Mélot, Rue J.-J. Piret 48. Les plantes dépolluantes, par J-P Hanotier.

**Juprelle.** Le 13 novembre/11/2020 à 19 h 30. derrière la salle des Hayettes rue Lambert Dewonck 27. La permaculture, par M. Vranken.

**Leernes.** Le 12 novembre à 19 h 30. IRMP St-Exupéry. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Léglise.** Le 18 novembre à 20 h. Salle paroissiale, rue de Luxembourg. Le langage des fleurs, par Emmanuel Carrasco.

**Libramont.** Le 3 novembre à 20 h. Salle Libr'accueil, rue du Printemps 25. Les légumes moins connus, par Denise Neyts.

**Lessines.** Le 28 novembre à 15 h. Rue des 4 Fils Aymon 21. Les fleurs de printemps bulbes et semis : comment travailler pour optimiser la pousse et le résultat.

**Leuze-en-Hainaut.** Le 26 novembre à 20 h. Réfectoire de l'école Saint-Pierre, rue de Tournai (entrée par rue Pont de la Cure). Multiplication sur arbres fruitiers et petits fruits, par Benjamin Couvreur. Renouvellement des cartes et abonnements.

**Loverval.** Le 9 novembre à 19 h 30. Salle communale, place Brasseur 1. Les plantes dépolluantes, par Jean-Pierre Hanotier.

**Marbaix.** Le 19 novembre à 19 h 30. Ancienne maison communale, Place Gendebien 10. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Marbehan.** Le 10 novembre à 20 h. Local du CAP, place de la Gare 2. Hiverner ses productions de légumes, par Francis Scholtes.

**Meix-devant-Virton.** Le 3 novembre à 19 h 30. École de Meix, rue Firmin Lepage 18. Les orchidées, par Francis Scholtes.

**Mettet.** Le 18 novembre à 18 h 30. Salle Frérotte, Place J. Meunier 1. Osons parler de la souffrance des plantes, physiologie végétale, métabolisme d'une plante, par M. Ledoux.

**Mignault.** Le 27 novembre à 19 h. Rue des Déportés 1. Les roses : leur culture, par M. Mary.

**Morialmé.** Le 9 novembre à 19 h 30. École Sainte-Marie, rue du Moulin 179. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Naast.** Le 20 novembre à 19 h. Maison du Peuple, place de Naast 5. Réorganiser son potager, par Philippe Wasterlain.

**Namur (Jambes).** Le 8 novembre à 12 h. Salle Communale Jean Materne, Parc Astrid. Banquet annuel.

**Neufchâteau.** Le 16 novembre à 20 h. Salle l'Alvéole, rue Albert Clément 48. Les cactus, par Francis Scholtes.

**Ohey.** Le 8 novembre à 10 h 30. Salle des mariages de la maison communale. Les légumes oubliés.

**Onhaye-Falaën.** Le 17 novembre à 19 h 30. Salle Les Échos de la Molignée. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Pecq.** Le 28 novembre à 17 h. Maison communale. Clématites, chèvrefeuille et glycine, par Jacques Vandenhende.

**Philippeville.** Le 16 novembre à 19 h 30. Local des 3x20, bd de l'Enseignement 5. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Rebecq.** Le 8 novembre à 10 h. Ancienne gare de Rebecq. Aide au petit élevage des poules, par Fr. Letor.

**Rixensart.** Le 22 novembre à 10 h. Salle du Mahiermont, rue J.B. Stouffs, près de l'ancienne maison communale de Genvail. La taille des arbres et arbustes fruitiers, par Francis Scholtes.

**Sirault.** Le 3 novembre à 16 h. Comment choisir un fruitier, par la Pépinière Hunelle.

**Sirault.** Le 10 novembre à 19 h. Au Petit salon. Pourquoi planter un bouleau, par Lucien Godeau.

**Soignies.** Le 22 à 15 h. Cercle St-Vincent, rue Chanoine Scarmure 15 A. Les plantes et leurs insectes, par Alain Toubeau.

**Somzée.** Le 10 novembre à 19 h 30. École Communale, Grand-Route 59. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Stave.** Le 17 novembre à 19 h 30. Cercle Saint-Gérard, Rue Tienne des Caves. Les plantes dépolluantes, par JP Hanotier.

**Thuillies.** Le 21 novembre à 19 h 30. Salle du patro (en face de l'église). Les plantations et la loi, par Jacques Vandenhende.

Tubize. Le 15 novembre à 10 h. Maison communale salle B, Grand-Place ? La grande histoire des légumes, par M. Mary.

**Villers-Poterie.** Le 18 novembre à 19 h 30. Salle Vital Millis, rue de Presles 81. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Wareme.** École communale de Longchamps, av du Prince Régent 1. Les plantes aromatiques, par Frédéric Gabriel.

**Waudrez.** Le 21 novembre à 17 h. Ancienne maison communale, place de l'Europe 7. La culture du chicon, par M. Meeus.

**Wépion.** Le 19 novembre à 20 h. Salle Le bienvenu, chemin des Archiducs 32. Rhododendrons, camélias, azalées, par Francis Scholtes.

**Woluwé-Stockel.** Le 15 novembre à 10 h. École communale de Stockel. Les cultures étagées et la tradition de Thaksgiving, par Mme Hendrickx.

**Woluwé-Stockel.** Le 29 novembre à 10 h. École communale de Stockel, rue Vandermaelen 61. Plantation d'arbres ornementaux en ville, par Mme Denet. Distribution catalogues/bordereaux commandes groupées Henrion.

## DÉCEMBRE

**Belœil.** Le 4 décembre à 20 h. Centre culturel, rue Wauters 20. L'intelligence des plantes, par Paolo Taormina.

**Boussu-Lez-Walcourt.** Le 6 décembre à 10 h. Foyer culturel, Grand-Place. Les plantes dépolluantes, par Jean-Pierre Hanotier.

**Florennes.** Le 8 décembre à 19 h 30. Foyer Culturel, avenue Jules La Haye 4. Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Ham-Sur-Heure.** Le 6 décembre à 15 h. Curie du Château, Rue d'Oultre-heure 20, Les anciennes variétés de légumes, par Lucien Godeau.

**Hanzinne.** Le 6 décembre à 15 h. Ancienne école des sœurs, rue du Ban 2. La culture du géranium et comment les multiplier, par Robert Daloze.

**Horion-Hozémont.** Le 8 décembre à 10 h. Ancienne administration communale. L'ail : culture et utilisations, par Mickaël Boussard.

**Juprelle.** Le 4 décembre à 19 h 30. Derrière la salle des Hayettes, rue Lambert Dewonck 27. Culture en bacs : quelles plantes et arbustes se marient le mieux ?, par M. Brasseur.

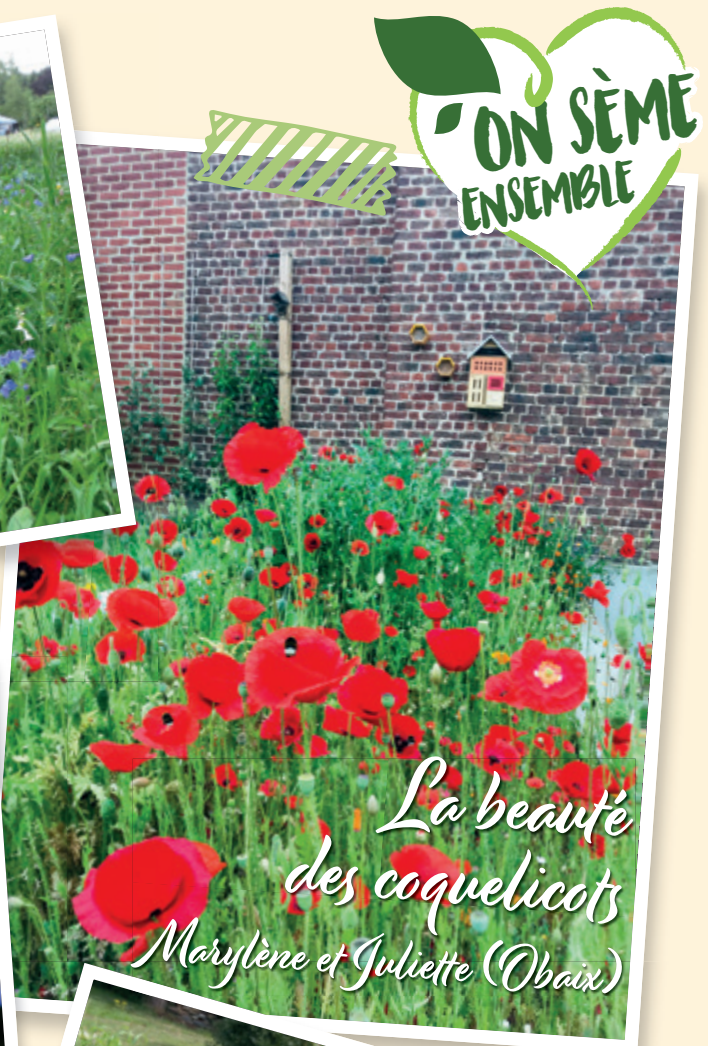
**Leernes.** Le 3 décembre à 19 h 30. IRMP St-Exupéry. Les plantes dépolluantes, par Jean-Pierre Hanotier.

**Namur.** Le 6 décembre à 10 h. Auberge de Jeunesse, Avenue Félicien Rops 8. Réalisation d'un hôtel à insectes, par A. Sandrap.

**Somzée.** Le 8 décembre à 19 h 30. École Communale, Grand-Route 59. Les plantes dépolluantes, par JP Hanotier.



## LES 4 AUTRES GAGNANTS DE NOTRE GRAND CONCOURS DE L'ÉTÉ



### FÉLICITATIONS!

Vous remportez chacun un exemplaire  
de notre **AGENDA JARDIN 2021!**



# Nouveauté !

Communiquez en direct avec L'Esprit Jardin !



Rejoignez-nous sur Facebook et participez à nos vidéos **CONFÉRENCES!**

LIVE



➔ Durée 1 h

➔ Posez vos questions en direct par écrit.



## 📅 Programme de novembre !



➔ Mercredi 18/11 à 19:30

**ENTRETIENEZ VOS PLANTES D'INTÉRIEUR DE SAISON**



✍ par Francis Scholtes **Plantation**



➔ Mercredi 02/12 à 19:30

**COMPOSER UN BOUQUET ROND, CE N'EST PAS SI DIFFICILE!**



✍ par Violaine Marchal **Déco**





**Terre vivante**  
BRIGITTE LAPOUGE-DÉJEAN,  
LAETITIA ROYANT, SERGE LAPOUGE

**FUNÉRAILLES  
ÉCOLOGIQUES**

Fruit d'une longue enquête, ce livre apportera toutes les réponses concrètes aux nombreuses questions que se posent les personnes désireuses de préparer des funérailles en accord avec leurs convictions écologiques. Les mentalités évoluent, et les nouvelles idées ne manquent pas. **25€**



**Terran**  
BERNARD FARINELL

**CHANGER  
AVEC LE CLIMAT**

Les conséquences du changement climatique affectent de plus en plus notre quotidien et nos habitudes. D'un point de vue personnel et familial, que pouvons-nous faire face à l'urgence ? Ce livre optimiste donne les clés pour agir dans tous les domaines, il invite chacun à retrouver une philosophie saine et optimiste de la vie sur notre planète. **15 €**



**ULMER**  
SACHA GUÉGAN

**PENSER SON PROJET  
EN PERMACULTURE**

Nombre d'entre nous se lancent dans un projet de vie plus proche de la nature, plus humain et moins consumériste. Mais une telle transition n'est pas chose facile, elle nécessite d'être bien réfléchi; cette méthode a pour but d'aider les porteurs de projets à concevoir les systèmes les plus productifs et résilients possibles, au plus proche de leurs aspirations. **22€**



**Dans le prochain  
numéro**

dans L'Esprit Jardin  
décembre 2020/N° 64



**DOSSIER DU MOIS  
C'EST LA FÊTE!**

- La culture du sapin de Noël
- Traditions de chez nous
- Recettes de chez nous

▶ ALBUM DES LECTEURS



**BRAVO** à Charles (Bolinne) !

La rédaction lui offre  
« J'optimise l'espace au potager »,  
chez Terre vivante.

Vous aussi, envoyez-nous vos photos, celles qui montrent vos réalisations, la vie de votre jardin et les petites joies qu'il vous procure.

Les photos papier peuvent être envoyées à la rédaction ou bien vous pouvez nous transmettre vos photos numériques à [vm@lespritjardin.be](mailto:vm@lespritjardin.be)



En cas de commande par virement bancaire, ne pas oublier d'ajouter **5 € de frais de port**. Ces livres sont disponibles sur notre librairie en ligne : [www.lespritjardin.be](http://www.lespritjardin.be)  
Infos : 061/27 18 23