Weyrich
PLUS D'INFOS au 061/27 18 28
ou sur info@lespritjardin.be

MENSUEL

NOVEMBRE 2018 • N°43

L'ESPRIT JARDIN

CONSEILS d'experts pour jardins et potagers

100% BELGE

Et ron et ron, petits potirons!

Je m'initie à la permaculture

Un grenadier: un fruit divin

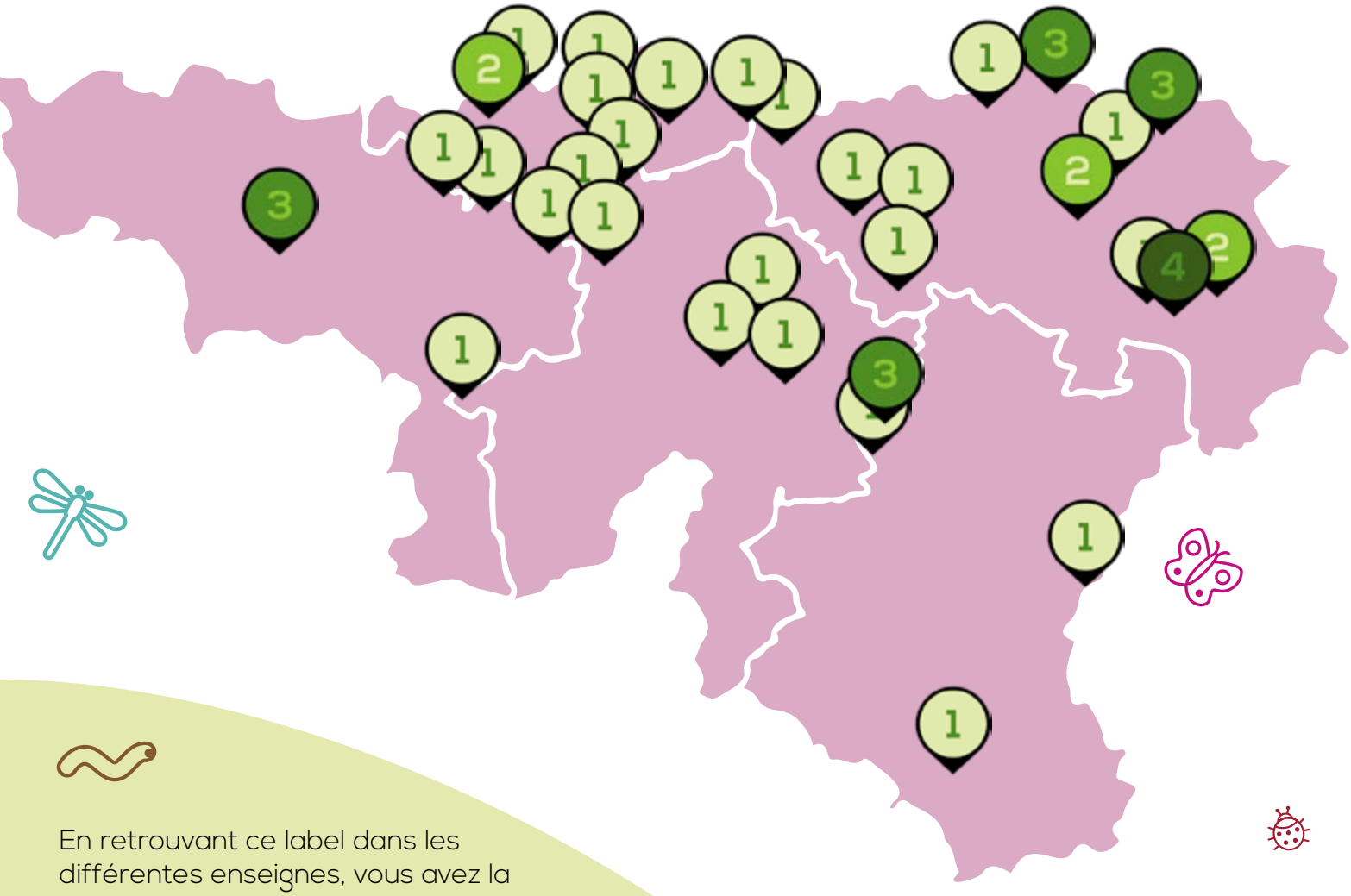
Mensuel • N°43 • Novembre 2018
Dépôt : Charleroi X • BE : 5 €
N°d'agrément : P917798
9 770778 389003 43

JARDINERIES LABELLISÉES

JARDINER SANS PESTICIDES

Partout en Wallonie, des jardineries s'engagent en faveur des alternatives aux pesticides.

4 niveaux d'engagements



En retrouvant ce label dans les différentes enseignes, vous avez la certitude de trouver le bon produit et le bon conseil contre les nuisibles et herbes indésirables du jardin.

www.jardinersanspesticides.be BY adalia:

BE! PLANET

Avec le soutien de la Wallonie

LE CALENDRIER perpétuel de Philippe Moës. Derrière sa végétation dense, la forêt recèle bien des merveilles. Pour percer ses mystères, patience, respect et humilité sont nécessaires. Philippe Moës, photographe et auteur naturaliste, partage ici 366 moments précieux glanés au fil des dix dernières années. Bonne (re)découverte de ce milieu fragile, méconnu et vital !

FORÊT SECRÈTE
Format : 11,7 x 20,5 cm • 185 feuillets
Reliure : spirale • 25 €
PHILIPPE MOËS

Ce livre est disponible sur notre librairie en ligne : www.weyrich-edition.be

L'ESPRIT JARDIN

L'ÉQUIPE

Violaine Marchal
Secrétaire de rédaction

Votre contact direct avec votre magazine

Gsm 0497 43 69 35
Tél. 0032 (0)61 27 18 28
Fax 0032 (0)61 27 94 02
vm@lespritjardin.be

Xavier GOFFIN
Délégué commercial

Votre contact direct pour les espaces publicitaires

Gsm 0485 77 00 94
xg@lespritjardin.be

L'ESPRIT JARDIN
Route de la Maladrie, 5
Longlier – 6840 Neufchâteau
Tél. 061 27 18 28 – Fax 061 27 94 02
info@lespritjardin.be

Horaire d'ouverture des bureaux:
mardi, mercredi, jeudi et vendredi
de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h à 17 h (vendredi 15 h 30).

Notre magazine est réalisé avec la collaboration et l'aide précieuse de nos spécialistes et experts:
Marc Knaepen, Robert Daloze, Nadejda Echikh, Chantal Van Pevenage, Odette Bienfait, Violaine Marchal, Carole Equeter, Isabelle Masson-Loodts, Francis Moureau, Cécile Bolly, Sonja Mathieu, Audrey Moureaux, Vincent Gobbe, Pierre Lejeune, Robin Condevylle, Pierre Pauquay.
Secrétaire de rédaction: Violaine Marchal
Graphistes: Xavier Rion, Xavier Huart
Délégué commercial: Xavier Goffin
Éditeur responsable: Olivier Weyrich
Crédit photographique: shutterstock.com
Webmaster: Sébastien Godinho Calatayud
www.lespritjardin.be

Abonnement: pour la Belgique 45 EUR/10 numéros/an
(pas de numéros en janvier et août 2018)
IBAN: BE67 0018 1562 5687 **BIC:** GEBABEBB
Communication: Abo EJ + adresse complète

Prochain numéro à paraître: fin novembre 2018

Je m'abonne

Renseignements: 061/27 18 28

La sylvothérapie 54

Tirons des conclusions 18

Élevez des lapins 24

Et ron et ron, petits potirons ! 52

Les toilettes sèches 14

Des asters 12

Les matières plastiques 62

Je m'initie à la permaculture 37

Confort et réconfort 70

Le grenadier 08

Roundup, le tueur d'abeilles 50

Sommaire

Novembre 2018 n°43

4 Brouillard ou pas brouillard ? telle est la question
8 Le grenadier : ses fruits divins contiennent 840 graines !
12 Des asters oui, mais pas n'importe lesquels !
14 Rencontre avec Gaëtan Godart. Un plus pour l'environnement. Les toilettes sèches
18 Tirons des conclusions pour la prochaine saison
22 Faites connaissance avec *le Tibouchina*
24 Élevez des lapins au prochain printemps
28 Créez votre jardin d'hiver
31 Cultiver un ananas chez soi
33 Les branches de taille
37 Je m'initie à la permaculture
46 Les jardins du souvenir
50 Roundup, le tueur d'abeilles
52 Et ron et ron, petits potirons !
54 La sylvothérapie. Les arbres peuvent-ils nous soigner ?
56 On vous répond...
58 L'arbre qui est en moi
60 L'entretien de son souffleur de feuilles
62 Les matières plastiques, c'est dramatique ! ?
64 Un coin d'ombre pour les prochaines années
66 La Bruyère commune : utile et attachante
68 La nature entre dans la maison !
70 Confort et réconfort
72 Plateau en vannerie sauvage

MonJardin.org
J'achète en ligne c'est facile !
RECOMMANDÉ PAR L'ESPRIT JARDIN

Marc KNAEPEN

BROUILLARD OU PAS BROUILLARD? telle est la question

Question importante si on en croit certains dictons très populaires. Le premier affirme : « Brouillard en novembre, l'hiver sera tendre », le second est très précis : « Si le 21 novembre est brumeux, l'hiver sera rigoureux ». C'est donc à surveiller de très près !

Novembre, ce sont aussi les feuilles mortes qui décorent le sol de mille couleurs. Il faut justement que le vent dans ce 11e mois de l'année secoue suffisamment les arbres de nos parcs et jardins, car : « Lorsqu'en novembre le feuillage se maintient sur l'arbre, l'hiver sera long et dur. »

Il ne faut pas cependant vous imaginer que nous allons rester au coin du feu dans l'attente des beaux jours, pas du tout ! Si c'est nettement plus calme au potager, la saison des plantations bat son plein, aussi bien du côté ornemental que du fruitier. Alors, au travail !

Au jardin potager

Du blanc, pas du rose!

L'ail rose est moins résistant au froid que le blanc ; il doit par conséquent être planté au jardin au début du printemps.

Pour l'ail blanc, la période de plantation s'étend d'octobre-novembre à février-mars pour autant que la terre soit légère et très perméable, car il craint par-dessus tout une humidité excessive.

> Pour l'ail blanc, la période de plantation s'étend d'octobre-novembre

Du cardon à la mâche

Le cardon redoute les gelées. Dès qu'elles sont à craindre, il sera prudent de rentrer les plants avec leur motte en cave ou dans un endroit où il ne gèle pas ; les placer alors les uns à côté des autres en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Le blanchiment se fera de manière très progressive, presque insensiblement.

La mâche à grosses graines est très vigoureuse et son développement plus important que chez les autres variétés. Elle est, par contre, moins résistante aux gelées.

Pour l'hiver et le printemps, on préférera semer des variétés à petites graines (Verte de Cambrai, Verte à cœur plein,...) qui forment des rosettes plus réduites mais beaucoup plus serrées. Ces variétés sont nettement plus rustiques et supportent donc des gels sévères.

Du fumier?

Le fumier est utilisé depuis très longtemps dans les potagers. On lui attribue nombre de qualités, dont l'apport d'humus et de matières nutritives. Attention cependant à ne pas en abuser ; gardons en tête la célébrissime formule « L'excès nuit en tout ».

Des apports réguliers de fumier peuvent amener à un excédent d'azote dans le sol, ce qui aurait pour conséquences de favoriser le développement anarchique du mouron (difficile à éradiquer par la suite) et de fragiliser les plantes. Un appoint tous les 2-3 ans est une bonne dynamique ; dernière précision : toujours utiliser du fumier bien décomposé.

Plus rien au potager?

Si le plan de culture de votre potager a été parfaitement conçu, il est quasiment impossible que votre potager soit « vide » à cette période de l'année, même si ce n'est bien évidemment plus non plus l'abondance estivale. Les poireaux, mâches, céleris, choux… sont autant de légumes qui vous viendront à point pour confectionner de succulentes potées hivernales.

De fortes gelées sont au programme ; n'hésitez pas à pailler les plantes ou à les couvrir d'un voile d'hivernage (jardineries).

Et si, vraiment, votre potager est désespérément désert, revoyez votre plan de culture pour l'année prochaine : les longues soirées d'hiver sont propices à la réflexion !

Quelques récoltes plus originales

Novembre est encore souvent considéré comme le mois le plus triste de l'année (pensons ici à la Toussaint) ; au jardin potager, quelques récoltes un tantinet originales peuvent pourtant encore être faites : les derniers potirons (à faire avant les gelées !) et les légumes racines moins communs, comme les navets ou les panais.

Stachys affinis

Encore moins connu et, par conséquent, très peu cultivé dans nos jardins, le crosne (*Stachys affinis*) mérite qu'on s'y attarde. Originaire d'Asie, c'est un petit légume racine d'aspect quelque peu bizarre puisqu'on pourrait comparer sa forme à celle d'une chenille blanche un peu boursouflée.

Les crosnes se plantent au printemps dans une terre riche, bien drainée et en plein soleil. Leur culture est longue, puisque les premières récoltes ne se font qu'en novembre, c'est-à-dire maintenant !

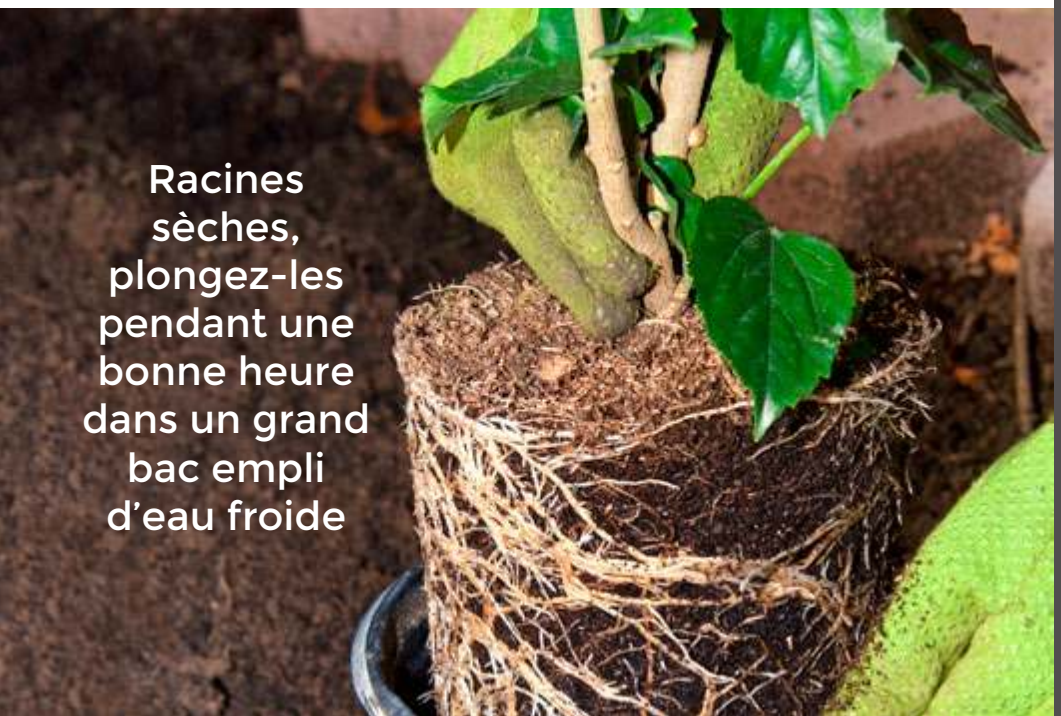
Au niveau culinaire, il ne faut surtout pas les éplucher (heureusement !) avant de les cuire à l'eau et à la vapeur pendant 6 minutes. Une fois cuits, il est possible de les utiliser en gratin, en soupe ou en salade. Les crosnes, qu'il est conseillé de consommer le jour de la récolte afin d'éviter leur oxydation au contact de l'air, ont un goût sucré et très fin ; on ajoutera qu'ils sont très peu caloriques, mais riches en sels minéraux et en protéines.

Au jardin d'ornement

Donnons notre préférence aux racines nues!

Si vous achetez ou commandez des arbustes à racines nues, ils sont généralement disponibles de fin octobre à fin mars, c'est-à-dire durant la période de repos des plantes. S'ils arrivent chez vous pendant une période de gel ou d'humidité excessive, inutile de vouloir à tout prix les installer au jardin. Vous pouvez les conserver sans la moindre crainte pendant 8 à 12 jours dans un local à l'abri du gel et des courants d'air. Prévoyez aussi une couverture de paille ou de sacs pour protéger les racines du froid et du dessèchement.

Si, au moment de déballer votre commande, vous constatez que les racines sont sèches, plongez-les pendant une bonne heure dans un grand bac empli d'eau froide. Si, après la période de gel ou de très forte humidité, vous êtes dans l'impossibilité de planter vos arbustes, placez-les provisoirement en jauge. Pour ce faire, creusez une tranchée à la bêche et installez vos plantes côte à côte. Recouvrez ensuite les racines avec la terre et tassez fortement de manière à ce qu'il y ait le moins possible de « trous d'air ». Les vieux jardiniers vous conseilleront aussi de pratiquer cette mise en jauge dans un endroit peu exposé aux vents froids. De même, il est mauvais pour la plante de laisser ses branches reposer sur un sol détrempé ou gelé.



Racines sèches, plongez-les pendant une bonne heure dans un grand bac empli d'eau froide

Taillons, taillons...

Contrairement à ce qui se faisait par le passé, les massifs de vivaces ne doivent pas spécialement être taillés en cette fin de saison, bien au contraire. Les feuilles et tiges séchées vont former un matelas protecteur qui permettra aux plantes plus frileuses de supporter les rigueurs hivernales.

Les plantes grimpantes ou sarmenteuses envahissantes, comme le lierre et la vigne vierge, pourront être taillées au cours du mois. Il faudra surtout vérifier que les tiges ne se faufilent pas sous les tuiles ou n'obstruent la corniche.

Les chèvrefeuilles et, dans une moindre mesure, l'hortensia grimpant devront aussi être limités dans leur extension si cela s'avère nécessaire. Pour les chèvrefeuilles, il est intéressant de supprimer en plus toutes les branches et brindilles mortes qui encombrent l'ensemble de la végétation.

Faut-il tailler les hortensias avant l'hiver?

La réponse est catégoriquement négative. Il ne faut pas supprimer les fleurs de ces beaux arbustes : elles sont non seulement très belles lorsqu'elles sont enveloppées par le givre mais, de plus, elles protègent les boutons floraux.

Et ce n'est pas tout : une taille des branches d'hortensias à cette période de l'année permettrait à l'eau de pénétrer à l'intérieur des tiges creuses, qui risqueraient alors de pourrir.

Pour le reste : l'automne est une excellente période pour élaguer de nombreux arbres et arbustes. Pour les arbres de grande taille, la prudence est de mise, car un accident est très vite arrivé. Mieux vaut plutôt faire appel à un élagueur professionnel !

Les bulbeuses estivales: à l'abri!

Bégonias tubéreux, cannas, dahlias, etc. ont eu le temps de reconstituer des réserves afin de donner une nouvelle superbe floraison l'année prochaine.

Ces plantes ne supportant pas le gel, il est indispensable de les extirper du sol avant l'arrivée du froid, puis les entreposer dans un endroit hors gel et sec.

Pour ce faire, s'armer d'une fourche-bêche ; cet outil ne devrait manquer dans aucune remise tant il est pratique et évite de blesser les plantes (on s'en sert aussi pour arracher les pommes de terre). Les tiges fanées seront coupées à 10 cm du collet et la terre, après séchage, éliminée des bulbes et/ou tubercules.

Tous les déchets prendront la direction du compost.

Il est urgent de planter les bambous

Il existe de très nombreux bambous parfaitement rustiques dans nos régions ; si vous souhaitez en planter dans votre jardin, c'est en tout début de mois qu'il faut procéder.

Mais il faut faire très attention par rapport aux espèces choisies, car certaines sont très envahissantes et difficilement contrôlables, et de penser ici aux grands *Phyllostachys* ou au *Sasa*.

Ces plantes ne supportant pas le gel, il est indispensable de les extirper du sol avant l'arrivée du froid

Par contre, les *Fargesia* sont des bambous très sages qui forment une belle et dense touffe avec le temps. Ils peuvent servir à confectionner une haie, à décorer finement une zone du jardin, voire une terrasse si on les plante dans un grand pot.

Traitement décrié

Quand les arbres sont dépourvus de feuilles, il est de coutume d'effectuer une pulvérisation automnale à base de cuivre : la fameuse bouillie bordelaise pour ne pas la citer, pour contrer de manière préventive les éventuels risques de maladies cryptogamiques (rouille, moniliose, tavelure…). L'utilisation de ce fongicide très connu dans le monde des jardiniers pose problème puisque le cuivre qu'il contient est toxique.

À des doses très faibles, le cuivre est un oligoélément indispensable à la vie ; à des doses plus élevées, il exerce une importante action toxique sur notre environnement. Non biodégradable, il s'accumule dans le sol, mais aussi dans les eaux des rivières et les sédiments.

Les fongicides à base de sulfate de cuivre ne font pas la différence entre les champignons nuisibles et les bons. Ils perturbent notamment le développement des mycorhizes, ces champignons microscopiques qui vivent en symbiose avec les racines des plantes et permettent à ces dernières de profiter au maximum des éléments nutritifs du sol. Bref, il faut rester très prudent lorsqu'on effectue un ou des traitements préventifs de ce type.

À noter : on peut trouver au rayon « jardinage biologique » un fongicide préventif, l'aminocuivre, qui contient 8 x moins de sulfate de cuivre que la bouillie bordelaise avec une efficacité identique.

Une décoction d'ail est aussi très efficace : hacher 100 g d'ail, placer dans 1 litre d'eau ; faire bouillir 5 minutes, laisser refroidir et utiliser immédiatement.

ALORS

Lors de nos achats d'arbres, arbustes ou rosiers, choisissons en priorité des espèces et/ou cultivars bien résistants aux maladies !

Nadejda ECHIKH

Le grenadier:

ses fruits divins contiennent 840 graines!

Cultivé et utilisé depuis plus de 4000 ans, le grenadier n'a cessé de fasciner de nombreuses civilisations par sa beauté et la succulence de son fruit. Véritable aliment santé, la grenade figure en tête de liste des fruits antioxydants (3 à 4 fois supérieur au vin rouge ou au thé) et elle a été rebaptisée aujourd'hui «superaliment». Cette fille des déserts est de plus en plus plébiscitée par les grands chefs de la gastronomie européenne, mais aussi par nous!

L'IRAN, SON PAYS D'ORIGINE

Le grenadier est originaire d'Iran, où la plante pousse de façon sauvage depuis plus de 4000 ans. C'est l'un des premiers arbres à avoir été cultivé par l'homme, au même titre que les oliviers, les vignes, les figuiers et les palmiers dattiers. Chez les Assyriens (civilisation de Mésopotamie), Ishtar, la déesse de l'Amour, est représentée avec une grenade à la main, comme une sorte d'incarnation du désir.

UN FRUIT CONTRE LA SOIF POUR LES CARAVANIERS DU DÉSERT

Lors de leurs transhumances, les peuples arabes ont facilité la diffusion du grenadier. En raison de la résistance de son écorce, qui en fait un fruit de longue conservation peu susceptible d'être altéré durant le transport, la grenade a en effet constitué très tôt dans l'histoire un des aliments de base des voyageurs et des caravaniers. De plus, sa pulpe gorgée d'eau légèrement acidulée permettait d'étancher la soif durant les longues traversées du désert.

ARRIVÉ À ROME LORS DES GUERRES PUNIQUES

C'est dans l'ancienne Perse que débuta la culture du grenadier et c'est également de là qu'il fut importé en Occident, sur les pourtours du bassin méditerranéen de l'Europe et de l'Afrique du Nord. La plante fut introduite à Rome pendant les trois guerres puniques qui opposèrent durant près d'un siècle Romains et Carthaginois. Ces deux peuples se disputaient la domination de la mer Méditerranée occidentale. Le grenadier fut rapporté par les Romains après leur victoire sur les Carthaginois au 2e siècle avant notre ère. À cette époque, on l'appelait « pomme punique » ou « pomme de Carthage ».

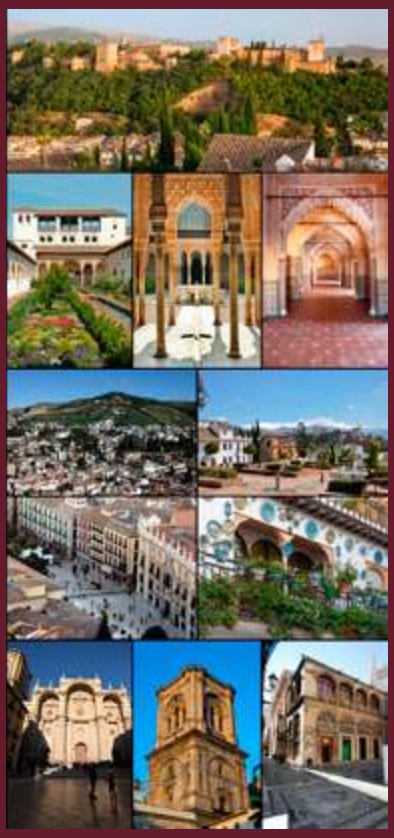
Le grenadier est originaire d'Iran, où la plante pousse de façon sauvage depuis plus de 4000 ans

PUNICA GRANATUM

Deux noms latins, ***Punica et granatum* lui furent d**onnés par Linné en 1753 d'après les principes de sa classification binomiale.

Punica, du latin *punicus* (punique= relatif aux colonies phéniciennes d'Afrique et spécialement à Carthage), parce que le grenadier fut introduit à Rome au temps des guerres puniques. *Granatum,* dérivé de *granum* (= grain, graine) évoque son fruit contenant jusqu'à 840 graines en fonction de sa taille.

NAISSANCE DE LA VILLE ESPAGNOLE



DE GRENADE

Les Maures, berbères d'Afrique du Nord, l'introduisirent dans la péninsule ibérique au VIIIe siècle après J.-C., lors de la conquête de ce territoire. Fort appréciés dans le sud de l'Espagne, les grenadiers connaissent alors une culture intensive. L'ancienne cité d'Elvira fut rebaptisée « Garnat Al Yahud », c'est-à-dire Grenade, au XIe siècle.

AIRE DE RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE

Le grenadier est fortement représenté au Moyen-Orient, sa terre d'origine. Ainsi, on le trouve fréquemment en Afghanistan, Turquie, Transcaucasie, et en Inde. Il est aussi beaucoup cultivé dans le bassin méditerranéen : Espagne, Italie, Grèce, Algérie, Tunisie et Maroc. Il est présent en Californie, dans l'Utah, en Alabama, en Louisiane et en Floride.

LE CULTIVER CHEZ NOUS

Bien adapté au climat méditerranéen et aux zones arides, c'est un petit arbuste qui peut vivre plus de 200 ans. Il est très résistant et s'acclimate facilement dans de nombreux milieux. S'il supporte très bien la sécheresse, cela compromet la qualité de ces fruits. Un climat chaud et sec sera donc bon pour lui à condition que ses racines ne manquent pas d'eau.

En Belgique, le grenadier est à cultiver en pot ou en bac pour pouvoir le mettre à l'abri en hiver comme on le fait pour les plantes d'orangerie.

La plante peut mourir à partir de -12°C et elle déteste les vents froids. Si le grenadier peut supporter occasionnellement cette température en situation abritée, il sera plus prudent de le rentrer sous serre ou sous véranda dès les premières gelées.

Les moyens de multiplication du grenadier ne manquent pas, les plus simples étant le bouturage de fin d'été et le prélèvement des rejets du pied.

INTÉRÊTS NUTRITIONNELS

La grenade est très proche de la figue fraîche et de la mangue par sa valeur énergétique et sa teneur en glucides. C'est une source non négligeable de vitamine C et de vitamines du groupe B, plus particulièrement la B6.

La grenade renferme également de nombreux oligo-éléments et minéraux, tels que le potassium, phosphore, calcium, magnésium, fer, zinc et cuivre.

La grenade est très proche de la figue fraîche et de la mangue par sa valeur énergétique et sa teneur en glucides

À TABLE !

Entrées, plats, desserts : disponible principalement de novembre à février, la grenade peut être utilisée avec les mets sucrés comme les salés.

On la consomme presque toujours fraîche et crue, seule ou dans une salade de fruits pour amener une saveur sucrée acidulée, ou encore pressée, en coulis et en jus.

On peut aussi ajouter quelques graines fraîches sur une salade de roquette ou en faire revenir dans du beurre pour accompagner un canard rôti.

Les graines séchées remplacent les raisins secs en pâtisserie ; le jus peut entre autres servir pour mariner viandes et poissons.

La grenade peut aussi être employée pour la confection de sorbets ou de coulis : passer les grains pulpeux au moulin à légumes afin d'obtenir un jus épais, sombre et parfumé, qui servira de base à ces préparations.

Riche en pectines, son jus est également utilisé dans la préparation de gelées alimentaires.

QUELQUES IDÉES D'UTILISATION DE LA GRENADE EN CUISINE

En Iran et au Liban, on fait grand usage d'un concentré de jus de grenades acides à peu près aussi répandu que le concentré de tomates dans notre pays. Il sert à préparer de nombreuses sauces et des plats aussi divers que :

- des poissons farcis aux herbes,
- des légumes farcis à la viande,
- ou encore des ragoûts de viande agrémentés de légumes et/ou de fruits.

Mélangé à des noix hachées, il est la base d'une sauce aux noix au goût acidulé que l'on sert avec des tranches d'aubergines frites.

En Turquie, les graines de grenade donnent une note colorée, surette et piquante aux salades ou aux œufs sur le plat.

En Inde, on emploie les graines des variétés aigres comme condiment (= « *anardana* »). Les graines séchées au soleil sont très prisées dans la cuisine indienne et pakistanaise pour leur goût piquant et leur parfum délicat : réduites en poudre au mortier, elles acidulent les currys, les lentilles et la pâtisserie.

Riche en pectines, son jus est également utilisé dans la préparation de gelées alimentaires

LE SIROP DE GRENADINE

Très apprécié des enfants, le sirop de grenadine était autrefois réalisé avec des grenades fraîches. La vraie grenadine, de couleur rouge vif, est un sirop concentré de jus et de pulpe de graines de grenade.

Aujourd'hui, celle-ci n'entre plus dans la composition du sirop de grenadine industriel, qui n'a gardé de la grenade que le nom, et qui est un assemblage de jus de fruits rouges, de vanille et d'acide citrique.

COMMENT BIEN CHOISIR UN FRUIT EN MAGASIN ?

Pour bien choisir une grenade, il faut savoir que le fruit mûr émet un son métallique lorsqu'on le frappe du plat de la main. Il est conseillé de choisir des fruits lourds en main, c'est le signe qu'ils sont bien juteux.

L'écorce du fruit doit être lisse, brillante et exempte de brunissures. Les petites grenades sont à éviter, car elles sont souvent sèches, ligneuses, âcres et, de ce fait, immangeables.

Une grenade fraîche se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur. Le jus se conserve quelques jours, au frigo également.

Sirop de grenadine artisanal

INGRÉDIENTS
Coupez les grenades, récupérez les graines et les presser pour en extraire le jus. Veillez à ne pas laisser des débris de peau blanche des cloisons, elles donneraient un goût amer à la préparation. Filtrez.

PRÉPARATION
1. Ajoutez du sucre (± 2/3 du poids en jus). Faites cuire le mélange jus-sucre pour le faire réduire et épaissir. Rectifiez l'acidité avec du jus de citron si besoin.

Narnumru, grenade aux oeufs*

INGRÉDIENTS
(1 portion)
1,5 c à s de beurre clarifié ou salé
1/2 oignon haché finement
Les graines d'une grosse grenade
1 ou 2 gros œufs fermiers
Sel et poivre

PRÉPARATION
1. Faites chauffer le beurre dans une petite poêle anti-adhésive à feu moyen. Ajoutez l'oignon en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'il soit doré, ± 10 min.
2. Ajoutez les graines de grenade, couvrez et cuisez à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le fruit ait libéré une partie de son jus, ± 5 min.
3. Cassez l'œuf en vous assurant que le jaune reste intact. Salez et poivrez.
4. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le blanc soit bien ferme, ± 5 min.
5. Retirez du feu et servez immédiatement avec du pain.

ASTUCE
Si vous utilisez du beurre non salé : pour l'empêcher de brûler, ajoutez 1 c à c d'huile d'olive avec le beurre dans la poêle.

*Azerbaïdjan

Salade de chou rouge à la grenade

INGRÉDIENTS (pour 2 pers.)
1/2 petit chou rouge
1/2 grenade
2 c à s d'huile de noix
2 c à s de vinaigre balsamique

PRÉPARATION
1. Enlevez les premières feuilles du chou. Lavez-le et séchez-le dans du papier absorbant.
2. Coupez-le en fines lanières.
Préparez la vinaigrette dans un saladier.
3. Mettez-y le chou.
Prélevez les graines de grenade : tapez sur le fruit avec une cuillère en bois ou coupez la grenade pour accéder davantage aux cavités.

Marc KNAEPEN

Des asters oui, mais pas n'importe lesquels!

Les asters sont des plantes incontournables du jardin automnal. Vigoureux, très résistants au froid, florifères et très souvent mellifères, ce sont des vedettes des massifs depuis très longtemps. Et pourtant...

Ampelaster carolinianus

Et pourtant, étant donné la grande diversité du monde des asters, on pourrait s'étonner de souvent rencontrer les mêmes cultivars dans les pépinières, idem dans nos jardins. Nous allons donc vous présenter quelques asters hors du commun qui vous vaudront bien des questions et des compliments.

Aster carolinianus

Il grimpe!

Eh oui, un aster qui monte à l'assaut d'un grand arbuste ou d'un treillis, cela existe bel et bien. Le nom de cette petite merveille : *Ampelaster carolinianus* (anciennement *Aster carolinianus*). Originaire des États-Unis, il surprend tout le monde par sa vigueur et sa floraison très tardive. Ses tiges, fines mais solides, sont capables d'atteindre 3 à 4 m de long. Elles portent des petites feuilles duveteuses qui prennent une teinte rougeâtre sous l'influence du froid.

Originaire des États-Unis, il surprend tout le monde par sa vigueur et sa floraison très tardive

Et la floraison ? Elle débute avec le mois d'octobre et se termine avec le mois de février, durant les périodes de douceur. Les fleurs sont rose mauve avec le centre jaune et diffusent un léger parfum de vanille.

Délicat de culture ? Et bien, non ! L'*Ampelaster* croît aussi bien à la mi-ombre qu'au soleil même s'il est un peu plus florifère placé en pleine lumière. S'il pousse dans la plupart des sols « normaux », il se développe plus vite dans une terre qui garde une bonne humidité durant toute la saison. Sa résistance au froid est excellente puisque les températures peuvent descendre sous les -12°C sans mettre en péril son existence.

Pour un hiver insolite et coloré, associez-le avec le jasmin d'hiver (*Jasminum nudiflorum*), vous ne le regretterez pas !

D'autres asters inédits et séduisants

Et nous commencerons avec le beau et curieux hybride *Aster x novae-angliae* Ann Leys. Il ne dépasse guère les 60-65 cm de hauteur en floraison et se montre très résistant face aux bourrasques et fortes pluies. Les fleurs doubles couleur lie de vin sont entourées d'une collerette de bractées vertes. En fonction de la luminosité apparaissent de surprenants reflets tantôt argentés, tantôt cuivrés ou dorés. La floraison intervient en septembre-octobre. Pas envahissante du tout, la plante formera une touffe dense après seulement 2 ou 3 ans. Vous êtes un(e) adepte des montages floraux ? Adoptez sans plus tarder cet aster de toute beauté !

L'*Aster lateriflorus* Lady in Black fleurit lui aussi en septembre-octobre ; il se couvre alors d'une multitude de petites fleurs roses et blanches, qui se détachent parfaitement du feuillage sombre de ce grand aster de près d'1,20m.

Aster x novae-angliae

Aster lateriflorus

Légèrement plus petit (1 m), l'*Aster pringlei* Monte Cassino produit d'innombrables petites fleurs blanches d'août à fin octobre, voire un peu plus tard. Son feuillage est très fin, ce qui donne à l'ensemble une incroyable et agréable légèreté.

L'*Aster cordifolius* Little Carlow est remarquable pour la profusion de petites fleurs mauves qui couvrent son feuillage en fin d'été. Il ne dépasse pas les 80-90 cm de hauteur au moment de la floraison.

Nettement plus petit mais ô combien intéressant, l'*Aster amellus* Veilchenkönigin est fleuri de juillet à fin octobre. Compact, mesurant 50 cm de hauteur, il égaiera vos massifs de ses fleurs violettes à centre jaune. On peut aussi le cultiver en pot sur une terrasse ou un balcon.

Peu répandu et pourtant très beau, l'*Aster linosyris* surprend par la couleur de ses nombreuses fleurs : elles sont jaunes ! Du haut de ses 60-65 cm, il vous vaudra bien des questions en août-septembre quand il illuminera vos massifs. Précisons pour les fans de botanique que cette espèce s'appelle désormais *Galatella linosyris*.

L'*Aster cordifolius* Little Carlow est remarquable pour la profusion de petites fleurs mauves

L'*Aster cordifolius* Chieftain est un géant : 1,5 à 1,7 m en floraison bleu lavande de toute beauté en octobre-novembre. Encore un spécimen qui ne risque pas de passer inaperçu !

Il ne vous reste plus qu'à parcourir les pépinières et les foires aux plantes pour trouver la perle rare qui ornera votre jardin l'année prochaine. Bonne recherche !

Aster cordifolius

Jasminum nudiflorum

Pour un hiver insolite et coloré, associez-le avec le jasmin d'hiver

Sonja MATHIEU

Rencontre avec
Gaëtan Godart

LES TOILETTES SÈCHES : UN PLUS POUR L'ENVIRONNEMENT

SON ASBL « LA TAUPE AU GUICHET »[1] OFFRE UN SERVICE DE LOCATION DE TOILETTES SÈCHES POUR LES ÉVÉNEMENTS DE PLEIN AIR.

EXPLIQUEZ-NOUS CE QU'EST UNE TOILETTE SÈCHE MOBILE

Ce genre de toilette, sans apport d'eau de dilution ni de produits chimiques, s'est surtout fortement développé en France à partir des années 2 000. Le cabinet ambulant est conçu pour être transporté ; les matières produites sont d'abord traitées par compostage puis elles seront ensuite valorisées en agriculture.

COMMENT VOUS EST VENUE CETTE IDÉE DE LES PROPOSER EN LOCATION ?

J'ai été bénévole dans des festivals pendant de nombreuses années. Avec les organisateurs, nous nous sommes très vite rendu compte que les toilettes chimiques de location étaient une source d'ennuis pour tout le monde : pollution environnementale, olfactive et visuelle, source d'inconfort, etc.

Plusieurs organisateurs souhaitaient tester les toilettes sèches ; étant menuisier, j'ai créé moi-même un prototype d'extérieur plus écologique et plus accueillant que les chimiques.

ÉTANT MENUISIER, J'AI CRÉÉ MOI-MÊME UN PROTOTYPE D'EXTÉRIEUR PLUS ÉCOLOGIQUE

1. « Avoir la taupe au guichet » = avoir un besoin urgent d'aller à la selle.

POURQUOI UNE ASBL AUTOUR DE CE SERVICE ?

Notre objectif principal est d'inciter chacun à réfléchir sur les questions environnementales, surtout sur les économies d'eau et le retraitement des déchets. Sur chaque événement où nous sommes présents, nous installons une zone de sensibilisation autour des toilettes sèches ; des animateurs sous convention bénévole y encouragent le public à imaginer et adopter un mode de vie plus respectueux de l'environnement. Car l'autre but de notre asbl est de travailler avec des associations luttant contre l'exclusion : des personnes en réinsertion sociale et professionnelle sont ainsi chargées du transport et du montage des toilettes sèches, de leur maintenance et aussi de la mission de sensibilisation du public.

LES ÉCONOMIES D'EAU ET LE RETRAITEMENT DES DÉCHETS

COMMENT SE PRÉSENTENT VOS TOILETTES SÈCHES ?

La structure est en bois ; j'ajoute simplement un seau de jardin en plastique de 70 l et une planche traditionnelle du commerce. La réalisation est simple et à la portée de tout le monde.

Pour les panneaux de côté, il fallait une certaine résistance aux opérations de montage-démontage et une condition hygiénique ; j'ai donc opté pour des panneaux de type dibond[2] composés de feuilles d'aluminium qui sont en plus idéaux pour des impressions graphiques. De cette façon, j'offre la possibilité à chaque organisateur de personnaliser ses toilettes par l'impression d'un vinyle collé sur la paroi ou directement sur le panneau. Je souhaite en effet que les organisants s'investissent et s'associent à notre démarche écologique.

QUEL GENRE DE GROUPEMENTS FONT-ILS APPEL À VOS SERVICES ?

Nous travaillons pour tous les événements d'extérieur : festivals de musique, brocantes, marchés de Noël, marches ADEPS ou encore des soirées privées. Ce sont en général des organisateurs qui veulent traduire une gestion responsable et durable par des faits concrets.

QUELS SONT LES AVANTAGES PRATIQUES D'OPTER POUR DES TOILETTES SÈCHES EN LIEU ET PLACE DE TOILETTES CHIMIQUES ?

· Un gain de place sur le site grâce à la diminution du nombre de toilettes. Étant donné qu'il y a une maintenance durant toute la durée de l'événement, on peut réduire de façon substantielle leur nombre par rapport aux chimiques : là où un organisateur avait calculé que pour son événement il en aurait besoin de dix, j'estime que 4 à 5 toilettes sèches suffiront.

2. Dibond est une marque de substrat rigide appartenant à la catégorie de matériau « Panneaux Composite Aluminium ».

NOTRE OBJECTIF PRINCIPAL EST D'INCITER CHACUN À RÉFLÉCHIR SUR LES QUESTIONS ENVIRONNEMENTALES

ELLES N'ONT PAS LA CONTRAINTE DES CHIMIQUES DE DEVOIR ÊTRE PLACÉES À UNE DISTANCE MAXIMALE DE 7 MÈTRES

· Une flexibilité dans l'aménagement du site. Les toilettes sèches peuvent se positionner à n'importe quel endroit. Elles n'ont pas la contrainte des chimiques de devoir être placées à une distance maximale de 7 mètres de la route pour permettre leurs vidanges par un camion.

QUELS SERVICES SONT COMPRIS DANS VOTRE OFFRE DE LOCATION ?

· La mise à disposition des toilettes,

· leur montage/démontage,

· les fournitures liées à leur fonctionnement : copeaux en bois de sapin non traité, seaux, pelles, papier toilette 100 % recyclé et sans agents blanchissants,

· produits écologiques de nettoyage faits maison,

· ainsi que des gels hydro-alcooliques pour les mains

· et surtout la maintenance, qui comprend le nettoyage régulier pendant l'événement et la reprise des matières.

SOUVENT LES GENS ONT PEUR DE L'ODEUR QUI POURRAIT SE DÉGAGER DE CES TOILETTES MOBILES ? CETTE PEUR EST-ELLE JUSTIFIÉE ?

Ça ne sent absolument pas plus que dans une toilette chimique, que du contraire. Les toilettes sèches sont inodores à partir du moment où l'on recouvre ses besoins de matières sèches telles que les copeaux de bois. La seule odeur qui persiste, c'est un effluve de bois plutôt agréable. Il existe des copeaux parfumés, mais je les trouve inutiles.

UN GAIN DE PLACE SUR LE SITE GRÂCE À LA DIMINUTION DU NOMBRE DE TOILETTES

QUE FAITES-VOUS ENSUITE DES MATIÈRES RÉCOLTÉES ?

Comme j'ai la chance d'habiter à la campagne avec beaucoup de terres agricoles à proximité, je les stocke et j'en fais du compost. Si on ne sépare pas les urines du reste des matières, il faut compter 2 ans pour obtenir un compost de grande qualité, 100 % naturel et équilibré. Je n'ai pas encore trouvé de filière de valorisation, mais quand je peux rendre service à des amis ou connaissances, c'est avec plaisir que je le fais : quelques poignées de ce compost peuvent être suffisantes pour amender naturellement un jardin ordinaire.

UN PARTICULIER PEUT-IL INSTALLER UNE TOILETTE SÈCHE CHEZ LUI ?

Bien sûr !, il y a même plusieurs raisons pour l'y encourager :

· économie d'eau : 1 chasse consomme entre 3 et 6 litres ; chaque personne la tire en moyenne 4 fois par jour. Le calcul est vite fait…

· Une raison écologique simple : ne pas gaspiller de l'eau potable juste pour faire disparaître nos excréments de notre vue.

· Pour une raison pratique là où il n'y a pas possibilité de faire un raccordement d'eau avec une évacuation adaptée à l'endroit souhaité pour la toilette.

Mais encore !

Si placer une toilette sèche à l'intérieur même de leur habitation peut faire peur à certains, je leur conseille d'au moins faire installer chez eux un urinoir sans eau, avec un système antiretour d'odeur. Le bénéfice sera exceptionnel, car utiliser de l'eau pour faire partir de l'urine, puis devoir ensuite retraiter ces eaux polluées via des stations d'épuration, c'est vraiment insensé et coûteux.

QUEL EST VOTRE DERNIER MESSAGE ?

Tout le monde est concerné par les toilettes et leur confort ; donc, même si les toilettes sèches font encore un peu peur, j'invite tout le monde à réfléchir sur l'écologie de notre planète et à notre propre pouvoir pour éviter un tel gaspillage d'eau potable.

CELA NE SENT ABSOLUMENT PAS PLUS QUE DANS UNE TOILETTE CHIMIQUE, QUE DU CONTRAIRE !

Nous devons tous nous sentir responsables et appréhender de façon positive les toilettes sèches, car elles impliquent beaucoup plus d'engagement envers la nature que ce que l'on pourrait penser au premier abord.

ASBL « LA TAUPE AU GUICHET »

Gaëtan GODART
Chemin des Trois Granges 2 a
6680 Sainte-Ode

0491/308 630
0484/151 475

www.lataupeauguichet.be
info@lataupeauguichet.be
www.facebook.com/lataupeauguichetasbl/

Chantal VAN PEVENAGE

Tirons des conclusions pour la prochaine saison

« Pluies de novembre, beaucoup de biens du ciel font descendre » et nous en avons bien besoin !

Nous nous préparons doucement pour la saison hivernale. Par-ci par-là, quelques plantes indigènes résistent encore, malgré le froid qui petit à petit se glisse dans nos jardins.

OCTOBRE
LES TRÈFLES

(Trifolium spp.), **trèfles des prés, rouge, violet, incarnat, blanc… tous de la famille des Fabacées**

Ils peuvent être vivaces, annuels ou bisannuels. En fonction de la variété, ils fleurissent du mois de mai au mois de septembre.

Ce sont des plantes légumineuses plus ou moins rampantes, dressées ou pas, de 5 à 50 cm de haut.

On les trouve naturellement dans les prairies et les friches agricoles, sur les bords des chemins et des routes, dans les villages, les jardins familiaux, sur des tas de sable, de graviers, dans des carrières… Ce sont donc des plantes indigènes très communes et résistantes aux variations climatiques.

On les trouve naturellement dans les prairies et les friches agricoles

Les trèfles sont-ils utiles pour les pollinisateurs?

Un point en commun à tous : ils sont mellifères et visités par de nombreuses espèces d'abeilles solitaires ou domestiques. Nous pourrions les considérer comme le « fonds de commerce » des plantes indigènes de nos jardins, pour les besoins des pollinisateurs.

Qu'apportent-ils au jardin?

Comme d'autres trèfles, le trèfle incarnat (*Trifolium incarnatum*) – fleurs généralement rouges, groupées en capitules cylindriques caractéristiques – est utilisé comme engrais vert pour apporter de l'azote au potager. Son cycle de végétation et sa facilité d'installation en font une plante intéressante pour couvrir le sol du potager en hiver et éviter les lessivages dus aux intempéries.

Sont-ils comestibles pour l'homme?

- La plupart ne le sont pas, mais nous pouvons cependant cueillir les fleurs du trèfle blanc (*Trifolium repens*) pour décorer nos salades variées.

Trifolium repens

- Le trèfle rouge (*Trifolium pratense*), quant à lui, est utilisé comme plante médicinale depuis fort longtemps et pour de nombreuses maladies : problèmes respiratoires, inflammations de la peau… Il semble qu'il « purifie » le sang en agissant comme diurétique et expectorant. Il serait connu pour stimuler le système immunitaire.

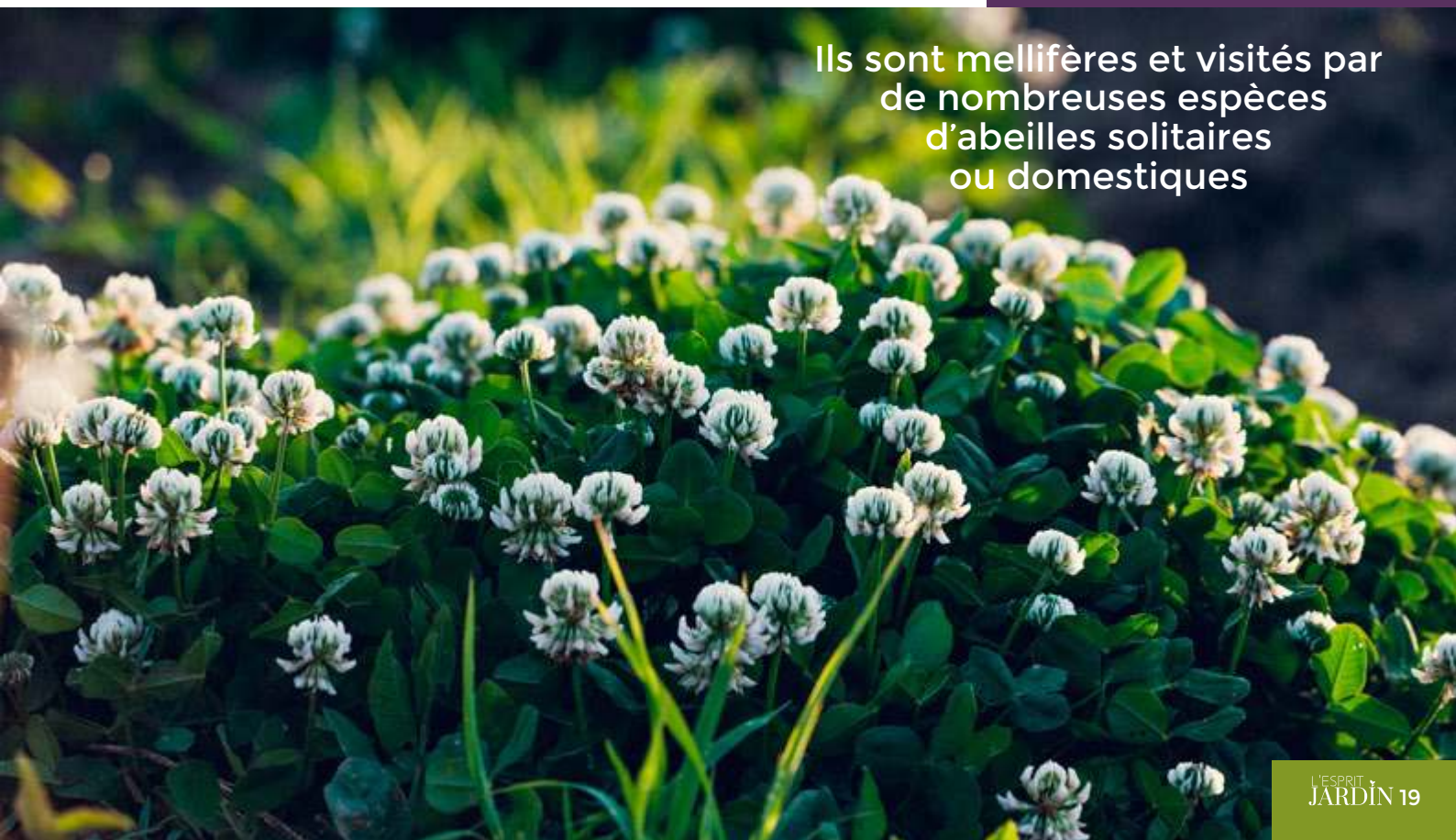
Trifolium pratense

Qu'ont-ils à nous dire?

Comme plantes indigènes (= qui poussent sans l'aide de l'homme), ils indiqueront :

- soit un compactage de certains sols, des engorgements en matières organiques, des surpâturages
- ou un sol acide avec un fort contraste hydrique ou une carence en matières organiques,
- ou une absence d'argile ou de sol,
- ou un blocage de phosphore, etc.

Trifolium incarnatum



Ils sont mellifères et visités par de nombreuses espèces d'abeilles solitaires ou domestiques

C. VAN PEVENAGE

GESTES DU MOIS

FAISONS LE BILAN

Commençons par dresser une liste des légumes qui se sont adaptés durant la saison et de quelle façon ils l'ont fait, tout en tenant compte des périodes durant lesquelles nous les avons semés et repiqués.

Durant l'hiver, nous prendrons le temps de nous renseigner auprès des petits semenciers pour connaître les variétés de légumes qui conviennent non seulement à notre région, mais aussi à notre type de sol et, éventuellement, à un climat plus sec.

Par exemple : les plants de courgettes s'adaptent vraiment bien aux grosses chaleurs et n'ont pas besoin d'être arrosés ; juste avant le repiquage, il faudra néanmoins laisser tremper les mottes durant une quinzaine de minutes pour aider les plants à bien démarrer.

LA TECHNIQUE DU BOKASHI[1] avait été légèrement évoquée dans le numéro d'octobre.

Au jardin, elle pourra être mise en place en automne (période durant laquelle nous avons une grande quantité de matière végétale sous la main) ; à la maison : toute l'année.

En quoi cela consiste-t-il en pratique ?

Cette technique facile demande peu de matériel :

1. des bidons plus ou moins grands (10 à x l en fonction de la quantité de matière à disposition) et fermant hermétiquement

2. et un grand pilon.

POUR REMPLIR LE RÉCIPIENT :

1. tout ce que nous avons comme matières végétales essentiellement « vertes ». Exemples :

- fanes de légumes, y compris les plants de tomates qui auront été coupés,
- feuilles de consoudes, d'orties dioïques (attention : pas avec les fleurs !),
- d'herbes « bio-indicatrices indésirables » après désherbage,
- d'un peu de tonte de gazon (avec parcimonie),
- fruits abîmés,

2. et une plus faible proportion de feuilles mortes,

3. de l'urine,

4. et du petit lait pour activer le processus.

MODE D'EMPLOI

Démarrer par une fine couche de végétaux et tasser le plus fort possible avec le pilon. Si le récipient est grand, entrer dedans et damer avec les pieds.

Ensuite, verser du petit lait, de l'urine ou du démarreur Bokashi (composé de son de blé activé de micro-organismes),

puis recommencer l'opération jusqu'à ce que le récipient soit plein. Il faudra remplir à ras bord et surtout bien comprimer l'ensemble pour évacuer l'air.

Lorsque le travail est terminé : fermer hermétiquement le contenant.

Le mélange pourra être utilisé 1 à 2 mois plus tard (en fonction de la température ambiante) ou rester en l'état (sans ouvrir le contenant) durant l'hiver et être employé au printemps. Nous verrons de quelle façon dans le numéro de décembre.

EN PLEINE TERRE

Si cela n'a pas encore été fait, continuer à couvrir le potager. Il faut impérativement que le sol soit habillé d'une couche d'une vingtaine de cm de végétaux, paille… pour être protégé des intempéries hivernales.

Il reste probablement quelques légumes au jardin : les scaroles, les salades frisées ou d'hiver devront être consommées ou rentrées en serre, tout comme les derniers choux. Les choux Kale et de Bruxelles pourront rester au jardin tout l'hiver.

EN SERRE

Pour conserver les légumes racines et les garder bien fermes tout l'hiver : creuser un trou dans la serre ou dans le jardin ; protéger les parois avec un treillis pour éviter que les rongeurs ne s'y introduisent. Entreposer les légumes racines comme les carottes, les betteraves, les choux rutabagas, les panais…

Les navets seront placés séparément et d'un accès facile parce qu'ils pourrissent plus rapidement que les autres.

Pour la partie cultivée de la serre : à l'endroit où les légumes ont été repiqués, s'assurer que la terre reste toujours humide.

> « L'âme de l'homme ressemble à l'eau : venant du ciel, montant au ciel, redescendant sur terre, encore et encore en un éternel échange. »
>
> Johann Wolfgang von Goethe

1. Bokashi : mot japonais qui signifie matière organique bien fermentée.

Système de batterie STIHL COMPACT pour petits et grands jardins.

Votre jardin est un projet qui vous tient à coeur. Les outils que vous utilisez doivent donc répondre à des exigences élevées. Des machines puissantes, mais également faciles à utiliser. Silencieuses, économiques et sans gaz d'échappement ou de câble. C'est exactement ce que le système de batterie COMPACT avec les batteries AK vous offre. Avec la gamme flexible de machines qualitatives de STIHL vous êtes prêt à relever chaque défi.

Testez la qualité de nos machines sur batterie chez votre revendeur STIHL ou consultez fr.stihl.be pour plus d'informations.

Lithium-Ion COMPACT

* À l'achat de deux nouvelles machines sur batterie STIHL COMPACT, vous recevez gratuitement une batterie AK 10 d'une valeur de 79 €. Action valable jusqu'au 19/12/2018.

Découvrez
l'application STIHL

STIHL®

Marc KNAEPEN

Faites connaissance avec le *Tibouchina*

Et plus particulièrement le *Tibouchina urvilleana*, une espèce communément appelée « fleur araignée ». Originaire du Mexique, du Brésil et des Antilles, ce petit arbuste doit son nom au botaniste et explorateur français Jean-Baptiste Christian Fusée – Aublet[1], et donné en l'honneur de Jules Dumont d'Urville. Il fut introduit en Europe au milieu du 19e siècle.

1. Auteur de l'Histoire des plantes de la Guyane française.

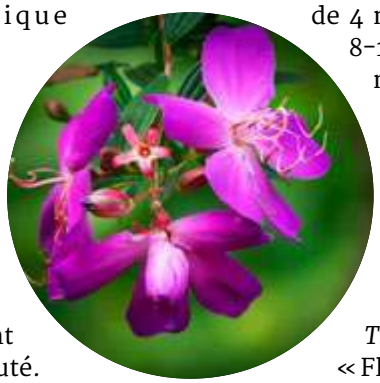
De la curieuse famille des Mélastomacées, le *Tibouchina* culmine à 5-6 m de hauteur dans ses régions d'origine, mais il ne dépasse que très rarement 1,5 m quand il est cultivé chez nous. Bien évidemment, cet arbuste n'est pas du tout rustique dans nos régions.

Des feuilles duveteuses et des fleurs bleu violacé

Le tronc de la tibouchine d'Urville est assez court et les rameaux ont la particularité d'être quadrangulaires, comme ceux de nos fusains et du copalme d'Amérique (= Liquidambar).

Ses rameaux sont très décoratifs quand ils sont jeunes, et ce, grâce à leur couleur rougeâtre.

Les feuilles ovales, longues de 7 à 11 cm, ont un très bel aspect velouté. Persistantes à semi-persistantes, elles prennent une jolie couleur rouge bronze avant de tomber.

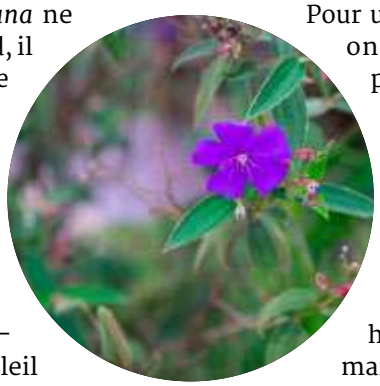


Du début de l'été à la fin de l'automne, de sublimes fleurs bleu violacé font leur apparition. De courte durée de vie, elles se succèdent durant près de 4 mois ! Assez grandes, 8-10 cm de diamètre, elles ne passent pas inaperçues. Une particularité de ces fleurs : les 10 étamines sont très grandes et se chevauchent en prenant ainsi une forme spéciale qui a valu au *Tibouchina* le surnom de « Fleur araignée ».

De courte durée de vie, elles se succèdent durant près de 4 mois !

Une culture ni facile… ni compliquée

Le *Tibouchina urvilleana* ne supportant pas le froid, il doit par conséquent être cultivé dans un grand pot. Cette technique permettra aussi de faire « voyager » la plante en fonction de ses exigences culturales. En hiver, l'arbuste apprécie la chaleur des rayons du soleil mais il les redoute en été, car ils peuvent brûler son feuillage. Pendant la mauvaise saison, vous l'installerez dans l'endroit le plus éclairé de la maison même si la température y est fraîche. En été, la plante prendra place au jardin, dans un endroit mi-ombragé.



Pour une bonne croissance, on choisira un terreau pour plantes d'orangerie, léger et fertile.

Les arrosages seront fréquents durant la période de croissance, mais sensiblement réduits en hiver. À partir de la mi-mai et tout au long de la période estivale, on apportera une dose d'engrais à l'eau d'arrosage tous les 15 jours (engrais liquide pour plantes à fleurs). Ces apports nutritifs favoriseront une splendide et abondante floraison.

Votre *Tibouchina* est un peu à l'étroit dans son pot ? Il est temps de procéder à son rempotage. Cette opération s'effectuera courant du mois de mars. On en profitera pour tailler l'arbuste en raccourcissant les tiges principales d'un tiers et en coupant assez court les tiges secondaires. En pratiquant de la sorte, on gardera à la plante un bel aspect esthétique et équilibré.

Forme spéciale qui a valu au *Tibouchina* le surnom de « Fleur araignée »

En route pour la multiplication

Deux options : le semis ou le bouturage.

1. On sème les graines du *Tibouchina* au printemps, en mars-avril, dans un substrat à tendance acide (ajoutez un peu de terre de bruyère tamisée au terreau Spécial semis) et à une température de 16-18 °C. La germination est parfois un peu capricieuse ; la patience est donc de mise.

2. Le bouturage est assez simple et lui aussi se pratique en mars. Comment pratiquer ? Il suffit de prélever une tige de 10-12 cm ; supprimer les feuilles du bas pour n'en garder que quelques-unes à l'extrémité. La bouture peut alors être placée dans un bon terreau. Le tout doit être gardé au chaud (20-22°C). L'enracinement est assez rapide.

Le *Tibouchina* : une plante d'intérieur qui mérite de retrouver une place de choix dans la décoration végétale de nos maisons, d'autant qu'il est relativement facile de se la procurer chez les fleuristes ou dans les jardineries !

Odette BIENFAIT

Élevez des lapins au prochain printemps

Pour réussir, il faut avoir les idées claires, des idées justes. Certains apprennent un métier grâce aux erreurs qu'ils commettent.

Si cela peut être une manière d'apprendre, c'est aussi une façon coûteuse, car les erreurs coûtent cher. Alors, le plus grand nombre se découragent ; les poches vides, ils se maudissent d'avoir eu la triste idée de faire de l'élevage.

Pour cela, il suffit de connaître les bonnes méthodes, de les appliquer et.... d'observer !

Pour commencer un élevage le printemps prochain, c'est maintenant qu'il faut acheter les futurs reproducteurs.

Où ?

Chez un éleveur : s'il est sérieux, le lapin de pure race sera dans la plupart des cas tatoué et vacciné.

Dans un élevage familial, les lapins sont très sociables et équilibrés.

Comment ?

L'achat doit être fait dans les meilleures conditions possibles : un jeune lapin qui vient juste d'être retiré de sa mère subit en effet un tas d'agressions : le stress dû à la séparation d'avec sa petite famille, un nouveau régime alimentaire qui contrarie sa digestion ; parfois, la suite ne se passe pas bien : gros ventre, diarrhée, et, parfois, une fin malheureuse que l'on devine.

La période de transition entre le régime lacté et le régime végétarien est extrêmement délicate. D'importants changements surviennent en effet dans l'intestin ; dans des conditions idéales, cela permet le développement de la flore bactérienne, indispensable à la survie des lapereaux.

Posez vos questions sur notre site
www.lespritjardin.be

Quoi ?

Les granulés constituent l'aliment le plus couramment donné ; c'est très pratique, car ils se conservent longtemps.

Attention : vérifiez la date limite de consommation. Ne prévoyez pas un stock géant, une réserve pour 2 mois est suffisante.

Tous les granulés ne se valent pas, il faut les adapter pour votre lapin : un lapereau tout juste sevré ne mange pas la même chose qu'un adulte.

Il est donc très important de savoir ce qu'on achète ; pour cela, il faut savoir ce dont votre lapin a besoin et lire attentivement les étiquettes.

4 CATÉGORIES DE BESOINS :

1. le jeune lapin (mâle ou femelle),
2. le lapin adulte (mâle ou femelle),
3. les femelles gestantes
4. et les femelles allaitantes.

Par ailleurs, les granulés ne doivent pas être le seul aliment à donner au lapin.

- Il est indispensable de lui donner du foin (d'herbe, des prés, de prairie ; pas de luzerne ou autres plantes spéciales). Les longues fibres du foin sont bien plus efficaces que les fibres broyées des granulés.

- Des légumes et végétaux seront introduits progressivement dans l'alimentation.

- Si votre lapin est malade, il peut avoir besoin de granulés différents (plus ou moins riches). Demandez conseil à votre vétérinaire.

Bon à savoir

- Avant d'aborder la composition de l'aliment, il faut savoir qu'il est important de rationner son lapin pour éviter des problèmes digestifs et/ou d'embonpoint et divers soucis de santé liés à ce dernier (problèmes aux pattes, aux articulations, cardiologiques, difficultés à faire sa toilette, etc.).

- Donner trop de bons granulés peut être aussi mauvais que d'en donner des mauvais.

- Mieux vaut répartir la ration en plusieurs repas (au moins deux : 1 le matin + 1 le soir), car le lapin a un petit estomac, un système digestif particulier et, surtout, un besoin vital de fibres pour le bon fonctionnement de son transit et de ses dents ; donc, n'oubliez pas le foin.

1) Lapin qui vient d'arriver : introduire les granulés tout doucement.

Les 2 premiers jours, mieux vaut le laisser au foin et à l'eau et ne proposer que très peu de granulés (même pas 1 cuillère à café). L'idéal : demandez un peu de nourriture au vendeur.

Le foin limitera les problèmes digestifs dont souffrent bien des lapins tout juste adoptés.

Ensuite, une fois qu'il a commencé à manger ses granulés et que tout va bien, vous pouvez augmenter tout doucement la ration.

2) Au bout de 2-3 semaines, votre lapin sera bien habitué aux granulés ; vous pourrez alors encore augmenter la ration pour le nourrir à volonté. Il mange énormément, car il grandit très vite : il peut prendre plus de 20 g/jour, et doit donc manger encore plus.

Attention toutefois à ne pas laisser une gamelle débordante. Donnez juste un peu plus que ce qu'il mange, ça évitera le tri, le gaspillage et les granulés éventuellement souillés.

C'est aussi un âge où le lapin est très fragile. Une nourriture de mauvaise qualité, mal adaptée ou trop abondante, et ça peut évoluer très vite en problèmes digestifs qui peuvent le tuer en quelques heures seulement.

3) Il approche des 5-8 mois et devient adulte.

Changez ses granulés : des « pour adultes » (moins riches). Faites la transition en douceur : sur 1 semaine ou même 2, mélangez les nouveaux granulés aux autres en augmentant la proportion au fur et à mesure.

Commencez ensuite à le rationner pour éviter qu'il ne fasse du gras. Pour commencer, réduisez sa ration de granulés à 30 g/kg de lapin et par jour (donc 60 g de granulés/ jour pour un lapin de 2 kilos).

4) Une fois adulte (8 mois-1 an), il suffit de stabiliser son poids.

Rationnez-le (granulés pour adultes) : 25 g/kg de lapin, 20 g pour les plus gros lapins.

Un lapin nain d'1 kilo mangera 25 grammes, mais un gros lapin de 2 kg peut se contenter de 40 g de granulés/jour.

Adaptez la ration en fonction du lapin :

- s'il laisse des granulés, diminuez sa portion.
- Certains font du gras : réduisez encore la ration.
- Laissez-leur toujours du foin à volonté, bien sûr.

ASTUCE : pesez la portion, puis utilisez un petit récipient (pot de yaourt en verre, par exemple) y correspondant.

Le lapin termine sa croissance entre 5 et 10 mois, selon les races (les vrais nains sont adultes plus tôt que les géants).

Composition des granulés

Les granulés sont souvent composés des mêmes ingrédients : luzerne, blé, orge, son, maïs, avoine ou autres céréales, tourteaux de tournesol ou soja, produits d'origine végétale (betterave, par exemple).

- N'utilisez jamais des granulés avec des produits animaux (graisses ou protéines).

- Ne prenez pas non plus ceux contenant des ingrédients tels que : arachide, cacao, pomme et raisin. Ils peuvent être dangereux pour votre lapin (présence de flavotoxines, de pollution fongique, bactérienne ou chimique).

La luzerne est souvent utilisée, car elle apporte à la fois des protéines et de la cellulose indigestible. Toutefois, comme elle est souvent très riche en calcium et en potassium, il est impératif de la restreindre pour éviter des problèmes tels que calculs urinaires ou néphrites (chez les mères).

Des granulés contenant 30 % de luzerne sont acceptables ; plus de 40 % est un taux trop élevé.

Pendant la croissance, on choisira des granulés :

- avec 16 % de protéines,
- 14 % de cellulose (dont 12 % de cellulose non digestible)
- et 3 % de lipides.
- Le taux de calcium peut être assez bas (0,4 %)
- et celui de phosphore également (0,3 %).

Attention aux granulés trop pauvres, notamment en protéines : ils ne permettent pas une bonne croissance.

Des granulés trop riches en minéraux et/ou en cellulose (plus de 16 %), surtout si celle-ci est broyée finement, peuvent également être dangereux :

1. d'une part, parce que la teneur en protéines sera alors généralement basse,

2. et d'autre part, car les fines particules peuvent entraîner une parésie caecale (= blocage du caecum) mortelle.

Les jeunes lapins digèrent mal l'amidon des céréales. Des granulés contenant trop de céréales, surtout broyées finement (comme le blé), causent des problèmes digestifs.

La digestion chez le lapin

Tout commence par la mastication qui est son passe-temps !

La cæcotrophie[1]

Vous vous êtes peut-être déjà alarmé de le voir manger ses crottes molles (=cæcotrophes) le matin. Inquiétez-vous plutôt s'il ne les mange pas !

En effet, ils sont fabriqués la nuit dans le cæcum et contiennent tous les éléments non assimilés dans le tube digestif : protéines, acides gras et vitamines.

Spécificité anatomo-physiologique du tube digestif du lapin

Après leur ingestion, les particules alimentaires séjournent brièvement dans l'estomac, progressent dans l'intestin grêle et y sont attaquées par les sécrétions de l'intestin et du pancréas. La bile provenant du foie facilite l'action des enzymes contenues dans les sécrétions pancréatiques et intestinales. Les éléments assimilables sont alors libérés et absorbés par la paroi de l'intestin.

Cette 1re phase dure environ 4 à 5 heures (= 3-4 h dans l'estomac + 1½ h environ dans l'intestin grêle).

1 La cæcotrophie est un comportement de certaines espèces animales chez lesquelles la digestion complète nécessite que les aliments passent deux fois ou plus à travers le tube digestif.

II Les particules non digérées et les restes des sécrétions arrivent dans le caecum et sont attaquées par les enzymes des bactéries qui y vivent et s'y multiplient. Les éléments assimilables issus de l'activité des bactéries sont là aussi directement absorbés.

Après 12 à 18 heures, le contenu du caecum est évacué dans le côlon, partie terminale de l'intestin.

III Selon l'heure du jour, le côlon va produire 2 types de crottes :

1. dans le courant de la matinée, des caecotrophes en forme de grappes de 5 à 10 petites boules enrobées de mucus ; elles sont happées par le lapin directement à leur sortie de l'anus.

2. Des crottes dures aux autres moments. Elles sont rondes et riches en fibres, évacuées dans la litière.

Riches en acides aminés et en vitamines, les crottes molles se retrouvent dans l'estomac où elles sont « traitées » comme le reste des aliments. C'est pour cela qu'une particule très peu digestible peut faire plusieurs fois (1 à 3 ou 4 fois) le trajet bouche/anus avant d'être éliminée dans une crotte dure.

Un bon fonctionnement de la caecotrophie est absolument indispensable à la santé du lapin. Tout dysfonctionnement peut entraîner des diarrhées parfois mortelles. Parmi les facteurs favorables à une bonne activité, on peut citer :

- le calme et une bonne ambiance générale de l'élevage avec une grande régularité au point de vue de l'éclairage, des interventions humaines, des horaires des repas ;
- une densité modérée dans les cages d'engraissement ;

- la qualité de l'abreuvement (en permanence une eau de qualité, que l'éleveur accepterait de boire lui-même) ;
- la composition de l'aliment, en particulier l'équilibre protéines/fibres/amidon, tout particulièrement déterminant pour le bon fonctionnement du caecum.

Comment reconnaître un lapin malade ?

S'assurer de la bonne santé de son lapin, c'est reconnaître les signes de maladie :

-torticolis
-refus de nourriture, d'eau
-poil terne, pelage feutré et ébouriffé
-diarrhée
-œil vitreux
-amaigrissement
-ventre creux ou gonflé
-démangeaisons
-écoulement du nez, muqueuses du nez humides
-apathie, abattement (perte de vitalité, reste dans son coin)
-fièvre : hypothermie, hyperthermie
-convulsions
-respiration difficile.

La maladie virale hémorragique : VHD/RHD

La vaccination est plus que souhaitée : voir le vétérinaire.

C'est quoi ?

C'est une maladie provoquée par un calicivirus. Ce virus induit la mort des cellules, qui perdent le contact les unes entre les autres ; et ne sont plus collées.

Ce processus de mort cellulaire fait augmenter l'activité coagulante sanguine ; le sang s'épaissit et forme des caillots. Cela entraîne le fait que les artères principales (pulmonaire, hépatique et aortiques) s'obstruent par ces caillots.

C'est ainsi que des lésions se forment et que le lapin fait une hémorragie.

Les symptômes (en plus de ceux cités ci-dessus) :

-fièvre
-écoulements nasaux et oculaires
-yeux injectés de sang
-parfois aucun signe apparent

La propagation se fait par 2 voies principales :

1. par le contact avec des objets souillés comme le clapier, la cage, nos propres vêtements et nos chaussures ;

2. le contact direct avec un lapin infecté ou ses fèces.

La prévention est le vaccin, sinon la mort est très rapide : elle survient dans les 72 heures qui suivent l'infection.

CONSEILS : pensez à vous laver les mains et à nettoyer vos chaussures au moindre doute de contact avec un lapin suspect !

Audrey MOUREAUX

Créez votre jardin d'hiver

Brrr, ça y est : on ne peut plus nier l'évidence, l'hiver est à notre porte et il nous le fait bien sentir !

Voici un sujet qui devrait (re)motiver les jardiniers déprimés à l'idée de ne plus pouvoir bêcher, tailler ou arroser.

N'avez-vous jamais pensé que le jardin pouvait également trouver une place à l'intérieur de votre maison ?! Il existe une diversité incroyable de plantes exotiques permettant de recréer dans votre cuisine, séjour ou salle de bains, une véritable oasis de verdure.

En plus du plaisir qu'elles procurent dans la maison ou l'appart', de leur aspect décoratif et de leur influence sur notre sensation de bien-être, les plantes jouent aussi un rôle « sanitaire ». En effet, toutes contribuent dans des proportions plus ou moins importantes à l'amélioration de la qualité de notre air intérieur.

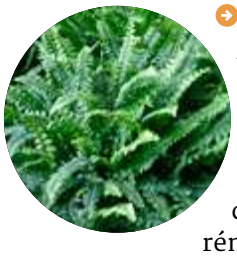
Bref, adopter des plantes vertes, c'est un excellent moyen pour tous les jardiniers en herbe de patienter jusqu'au printemps prochain ET d'améliorer leur cadre de vie au quotidien !

Voici donc notre sélection des meilleures plantes d'intérieur.

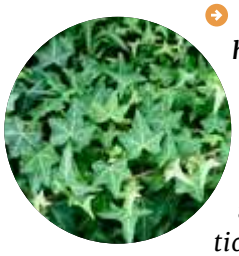
1. DÉPOLLUANTES

Toutes les plantes ont une capacité plus ou moins développée à améliorer la qualité de l'air. En filtrant les polluants via leurs racines ou leurs feuilles, elles peuvent être de véritables alliées pour nous débarrasser des COV (= composés organiques volatils). Parmi les plus efficaces pour dépolluer l'air de notre habitat, on compte :

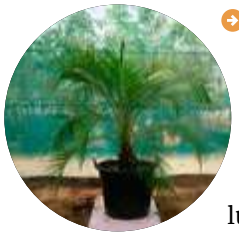
- ***le Ficus elastica*** : c'est le champion des dépolluants ! Il est parmi les plus efficaces pour éliminer les COV ; à placer donc dans les pièces où l'on séjourne longtemps, telles que la cuisine ou le séjour. Il doit être à l'abri des courants d'air et de la lumière directe.



- **La fougère *Nephrolepsis exaltata*** : le top pour éliminer le formaldéhyde ; elle est donc idéale dans une pièce rénovée comportant des meubles en bois aggloméré. Elle ne doit pas être placée en plein soleil et n'aime pas non plus les atmosphères trop sèches (elle se plaira donc particulièrement dans les pièces d'eau).



- **Le lierre *Hedera helix*** : l'incontournable pour les pièces sombres ! En termes d'efficacité, il rivalise avec le *Ficus elastica*. Il est efficace pour éliminer le formaldéhyde, mais aussi le benzène ; on peut donc le placer dans les pièces où il y a beaucoup de matériaux en plastique, comme le bureau ou la cuisine (le tenir éloigné des sources de chaleur).



- **Le palmier *Phoenix roebelinii*** : même jeune, ce palmier est très efficace pour absorber les polluants (principalement, le formaldéhyde et le xylène). Il supporte le plein soleil et une grande luminosité. Pour être au top de sa capacité à dépolluer durant tout l'hiver, placez-le sur votre terrasse en été pour qu'il reprenne des forces.

D'OÙ VIENNENT CES POLLUANTS ?
La liste des polluants est longue mais, parmi les plus présents, on retrouve notamment :

LE BENZÈNE
Il apparaît dans la composition de nombreux produits tels que : peintures, encres, matières plastiques, détergents, etc.

LE XYLÈNE
On le retrouve dans les vernis, colles, peintures.

LE FORMALDÉHYDE
Il est présent dans de nombreux matériaux comme : panneaux en bois aggloméré, mousse d'isolation, résines, certaines peintures, certains textiles, gaz de combustion de la chaudière, vitrificateurs, mais aussi, et cela peut paraître plus étonnant : dans les cosmétiques !

2. FLEURIES

L'orchidée : c'est sans doute la première à laquelle vous pensiez je suppose ?! Outre la célèbre orchidée *Phalaenopsis* (la plus répandue), il existe une foule d'autres espèces tout aussi intéressantes et décoratives qui valent vraiment la peine d'être découvertes.

Il existe notamment des orchidées parfumées. Ex : *Brassia* Eternal Wind, *Cambria* Nelly Isler, *Oncidium* Pupukea.

***L'Anthurium* :** l'espèce la plus cultivée est l'*Anthurium andreanum*, remarquable par son abondante floraison et ses feuilles en forme de cœur. S'il a besoin de lumière pour fleurir, il ne doit pas être exposé au soleil. Comme il a besoin d'un air humide en permanence en été, il est donc conseillé de vaporiser régulièrement son feuillage avec de l'eau non calcaire ou de le placer dans une pièce d'eau.

Le *Spathiphyllum* : une floraison abondante qui dure de longs mois et un feuillage très décoratif font du *Spathiphyllum* une plante très populaire. Lorsqu'il manque d'eau, il vous le fait tout de suite remarquer : ses feuilles s'affaissent. De culture très facile, c'est l'une des premières plantes d'intérieur à adopter, sans hésiter !

3. COMESTIBLES

Le théier *Camellia sinensis* : le théier est un arbre faisant partie de la même famille que les camélias. Prélevez des jeunes pousses que vous pourrez consommer fraîches ou que vous ferez préalablement sécher. La terre doit être constamment humide (mais pas trempée) et la plante doit être placée au soleil.

ET LE CAFÉIER ?
Il n'est pas intéressant de le cultiver si c'est dans le but d'espérer un jour boire le fruit de votre propre production. En effet, en intérieur, il est exceptionnel de le voir fleurir et former des drupes (= baies rouges contenant chacune 2 grains de café). Ne l'adoptez donc que pour son aspect esthétique ;-)

L'Ananas *Ananas comosus* : il existe plusieurs variétés d'ananas : à feuillage rouge, panaché, qui produisent de gros ou petits fruits. Aussi petits soient-ils, ils sont tous parfaitement comestibles. On peut aussi cultiver un plant à partir d'un fruit acheté ; il fructifiera au bout de quelques mois/années.

Les agrumes : si les véritables orangers, citronniers et autres pamplemoussiers ne sont pas des plantes d'intérieur idéales (très volumineux, ils demandent, en moyenne, 10 ans de patience pour fructifier), il existe d'autres agrumes, moins connus, mais beaucoup plus adaptés à une culture en intérieur. C'est notamment le cas du citronnier Meyer (*Citrus* x *meyeri*) qui, malgré son nom, n'est pas un véritable citron, du limettier des Antilles (*C.* x *aurantiifolia*) et du citron caviar* (*Microcitrus australasica*).

Les agrumes prospèrent dans les terres poreuses, même peu profondes, ce qui les prédestine naturellement à la culture en pots ou en bacs. Cultivés à l'intérieur, en serre ou dans la véranda en hiver, il est bon de leur faire prendre l'air sur la terrasse, en été.

UN AGRUME À DÉCOUVRIR : LE CITRON CAVIAR
Le citron caviar est un agrume rare, de plus en plus utilisé en cuisine. C'est un petit citron étonnant qui renferme des billes translucides et croquantes. Leur goût est vif et citronné, avec une petite note de pamplemousse. 3 variétés existent : rose, blanc ou jaune. Sa culture n'est pas compliquée ; il demande toutefois une attention constante, car il doit être arrosé régulièrement, mais en petites quantités. Il aime les terres riches et bien drainées et les expositions lumineuses.

4. COSMÉTIQUE & SANITAIRE

L'aloe vera : voilà une plante réellement dotée de qualités exceptionnelles ! On récolte dans ses « feuilles » vertes, une pulpe claire qui ressemble à du gel, dont les qualités sont nombreuses :

- elle contient des acides aminés (dont 8 ne peuvent être produits par le corps) et est gorgée de vitamines (A, E et B). Elle contient aussi des sels minéraux indispensables tels que : phosphore, potassium, calcium, chlore, fer, zinc…

- De par ses fonctions régénératrices, hydratantes et cicatrisantes, l'aloe vera lutte activement contre le vieillissement cutané, mais aussi contre les brûlures et soulage les coupures ou les piqûres d'insectes. Il aide également à la cicatrisation des boutons.

- On l'utilise également par voie orale ; la plupart du temps, on le consomme sous forme de jus (mélange d'eau et éventuellement de jus de fruits) car, « nature », son goût est très amer. C'est excellent pour une cure détox puisqu'il possède des vertus dépuratives et détoxifiantes. L'idéal est de consommer l'équivalent d'1 cuillère à soupe tous les jours.

COMMENT PRÉLEVER LA PULPE ?

Prélever les tiges à la base du pied ; les couper en tronçons ou dans le sens de la longueur. On extrait ensuite la pulpe à l'aide d'une cuillère. Pour profiter au mieux de ses vertus, il est préférable d'utiliser la pulpe **tout de suite**. On peut la garder au frigo quelques jours ou, éventuellement, la congeler si on souhaite la conserver plus longtemps.

IMPORTANT : toujours attendre quelques secondes après avoir coupé une tige pour permettre l'évacuation d'une substance blanche, l'aloïne, une substance toxique et irritante pour la peau. Bien rincer.

Les plantes intérieures sont donc pleines de ressources et ont au moins autant à offrir que les plantes de notre jardin. Avec leurs différentes propriétés (décoratives, dépolluantes, comestibles, cosmétiques ou sanitaires), on peut créer un jardin intérieur incroyablement riche et diversifié qui pourra combler toutes nos envies de jardinier durant les longs mois d'hiver.

Que ces plantes vous intriguent, vous fascinent ou vous passionnent, je suis certaine de vous voir prochainement adopter au moins un aloe dans votre salle de bains, un ficus dans votre cuisine, ou encore une orchidée parfumée dans votre salon. Allez-y, je vois bien que vous en mourrez d'envie : foncez et créez dès maintenant votre propre jardin d'hiver !

C'est en plus une belle alternative pour nous tous, elle nous permettra d'oublier pendant un moment qu'on ne touchera plus à notre bêche avant le printemps… ;-)

Les plantes intérieures sont donc pleines de ressources et ont au moins autant à offrir que les plantes de notre jardin

Audrey MOUREAUX

Cultiver un ananas chez soi

C'est l'un des fruits exotiques les plus appréciés : sucré, juteux, il regorge de soleil…

Dans ce numéro, je vais tester avec vous la culture d'un ananas à partir d'un fruit acheté dans le commerce ! Si les instructions sont plutôt simples, il faudra en revanche vous armer de patience, car l'apparition d'un fruit nécessite du temps qui peut se compte en mois, voire 1 à 2 années.

8 ÉTAPES.

ÉTAPE N° 1 :
BIEN CHOISIR SON ANANAS

Choisissez un ananas dont le feuillage est bien frais et vert. Il ne doit pas être trop mûr (pour cela, tirez sur les petites feuilles du haut ; si elles se détachent très facilement, votre ananas est trop mûr pour l'« expérience »).

ÉTAPE N° 2 :
SÉPARER LES FEUILLES DU FRUIT

Il faut ensuite séparer le fruit de son feuillage ; pour cela, la meilleure méthode est de prendre la touffe de feuilles dans une main, le fruit dans l'autre et exercer une torsion. Vous serez ainsi presque certain d'extraire la base du feuillage, une chose essentielle pour la suite.

Posez vos questions sur notre site
www.lespritjardin.be

ÉTAPE N° 3:
DÉGAGER LA BASE DES FEUILLES

Détachez 1 ou 2 rangées de feuilles se trouvant à la base et enlevez les éventuels résidus de fruit afin que le bas soit bien « nettoyé ».

ÉTAPE N° 4:
COUPER LA POINTE DES FEUILLES

Coupez la pointe des feuilles afin de favoriser le développement des racines plutôt que celui des feuilles.

ÉTAPES N° 5:
LAISSER SÉCHER

Laissez ensuite sécher la tige durant quelques jours (1 semaine max) afin de permettre à la base de « cicatriser ».

ÉTAPE N° 6:
DÉVELOPPER LE SYSTÈME RACINAIRE

Piquez 4 cure-dents à la base de la touffe ; posez le tout sur un verre rempli d'eau ; de cette manière, seule la base sera immergée. Changez l'eau régulièrement afin qu'elle soit toujours claire. Au bout de quelques jours ou semaines, des racines blanches apparaissent. Pour optimiser vos chances de réussite, placez le verre dans un endroit bien lumineux (un rebord de fenêtre est l'idéal).

ÉTAPE N° 7:
PLANTER L'ANANAS DANS UN POT

Quand le système racinaire est suffisamment développé, c'est le moment de planter !

Choisissez un pot pas trop grand (15-20 cm de haut), remplissez avec un substrat Spécial potager, par exemple ; prévoyez un drainage dans le fond du pot afin de permettre à l'éventuel excédent d'eau de s'écouler. Vaporisez régulièrement le feuillage avec de l'eau non calcaire, car l'ananas aime les environnements humides ; placez-le à proximité d'une fenêtre. Si votre habitation manque de lumière, vous pouvez aussi envisager de placer une lampe UV (il existe des petits modèles très pratiques que l'on peut piquer directement dans le pot).

Arrosez de manière à ce que la terre reste toujours légèrement humide sans pour autant être détrempée (comme pour toutes les plantes, l'excédent d'eau est plus néfaste que le manque ; n'ayez donc pas la main trop lourde quand vous arrosez).

ÉTAPE N° 8:
APPARITION DE FLEURS ET D'UN FRUIT

Au bout de quelques mois, les premières fleurs devraient apparaître ; mais ne vous emballez pas, toutes les fleurs ne donneront pas naissance à un fruit ! ;-) Ceci étant, elles sont vraiment très jolies et ne manqueront pas d'embellir votre intérieur !

Si vous voyez émerger un fruit, sachez que vous devrez patienter quelque 6 mois avant de pouvoir espérer y goûter. Comment savoir s'il est mûr ? Une belle robe jaune-doré et un parfum très sucré et fruité vous mettront sur la voie... de la dégustation ! ! :-)

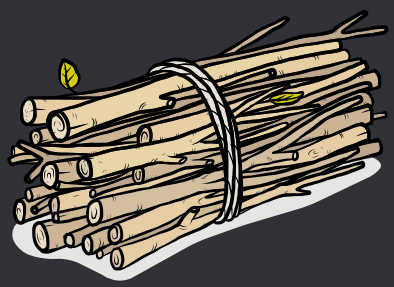
Au fil des mois, je vais découvrir avec vous comment se développe mon ananas. Arrivée actuellement à l'étape 6, je partagerai avec vous, durant les prochains mois, l'évolution de mon rejeton.
Envie de faire comme moi ? Achetez votre ananas, suivez les différentes étapes et partagez avec nous votre expérience et vos photos !
vm@lespritjardin.be

Vincent GOBBE

Les branches de taille

Arrosez-les pour les composter

La méthode de compostage de broussailles de Jean Pain prévoyait de les tremper préalablement dans l'eau pendant au moins 24 heures, ce qui permettait de les imprégner à cœur. Nous avons calculé que, de cette manière, un broyat de branches pouvait absorber jusqu'à 350 l d'eau/m³.



Comme l'enlèvement du broyat hors de l'eau n'est pas une opération aisée, nous avons choisi l'arrosage, mais pas n'importe comment, et pas avec cette quantité d'eau !

Il convient d'arroser le tas de broyat bien étalé et à plat par couches de 10 cm maximum, avec le contenu de 1 à 2 arrosoirs, ce qui revient à y mettre 100 à 200 l/m³. Cela semble beaucoup, mais cette quantité d'eau est indispensable pour maintenir une bonne humidité durant tout le processus qui va durer 8 à 12 mois avec, au minimum, 1 retournement, et ne plus devoir arroser par la suite.

Si la quantité de matière à composter en une seule fois est d'au moins 300 l, la température va grimper à ± 60° en 2 jours.

Après 3 semaines, on effectuera un premier retournement et, éventuellement, un second 2 mois plus tard. Au bout de 8 à 10 mois, les matières seront suffisamment compostées que pour être utilisées, mais uniquement en surface. En effet, compte tenu que ce compost contient encore de nombreuses branchettes imparfaitement décomposées, il est préférable de ne pas l'enfouir.

Il pourra l'être par griffage dans les 10 premiers cm si on poursuit le compostage 6 mois de plus. Au besoin, en fonction de l'état de dégradation de la matière, on procédera à son tamisage. À 2 ans tout au plus et après passage par un tamis de mailles 6x6 mm, on obtiendra un produit excellent pour les semis et les jardinières.

ESSAI DE COMPOSTAGE DE TAILLES DE HAIES :

Mesures obtenues lors d'un essai précédent, 1 seul retournement (transfert dans un bac voisin) et utilisation l'année suivante, soit après 10 mois seulement :

Les étapes du compostage de branches	
8.06.2015	12.06.2015
560 L (0,56 m³)	430 L - 63°
21.06.2015	29.06.2015
370 L - 52°	340 L - 52°
06.07.2015 10/07 transfert	10.11.2015
320 L - 50° (-43%)	190 L - 19° (-66%)
8.04.2016	140 L - 12° (-75%)

Vio MARCHAL

QUE FAIRE AVEC LES BRANCHES DE TAILLE, LE BOIS MORT ET LES FEUILLES SÈCHES ?

Les tailles saisonnières laissent un bon nombre de branches à recycler. Certains types de haies (laurier, troène) produisent un volume considérable de branches et de feuilles. Suivez nos conseils pour transformer votre tas encombrant et devenir ainsi un jardinier économe et astucieux.

PENDANT LA TAILLE

Si vous avez l'intention de les broyer, empilez les branches toutes dans le même sens en plusieurs tas, suivant leur grosseur. Faites-en des « bouquets » faciles à prendre en main et à introduire dans le broyeur. Restez bien concentré.

Ceci va bien vous simplifier la vie, quel que soit l'usage que vous allez en faire. Rien de pire que des branches tout emmêlées au moment de s'en servir.

Coupez les branches encore feuillues à part ;vous réduirez le volume des déchets en séparant les tiges des feuilles. **Photo 320**

VALORISATION DES BRANCHAGES

LES GROSSES BRANCHES

Ne les faites pas évacuer après l'élagage de vos arbres, servez-vous en plutôt pour chauffer votre maison.

Les branches de feuillus (chêne, frêne, charme, érable ou châtaignier) constituent d'excellents bois de chauffage. Coupez les bûches à la taille de votre foyer.

Attendez quelque temps avant de les brûler. Du bois sec apporte beaucoup plus de chaleur et réduit la consommation !

Avec les petites branches, brindilles, pommes de pin, lavande et thym séchés : faites des fagots pour allumer le feu dans la cheminée ou le barbecue.

Utilisez le bois de résineux pour le démarrage de votre flambée ; ils brûlent plus vite et dégagent plus rapidement de la chaleur.

Attention, n'oubliez de prévoir un ramonage régulier (1x/an).

PETITS ET MOYENS BRANCHAGES

1 Utilisez un broyeur de végétaux pour réduire le volume de vos déchets : grâce à cet appareil, ils seront diminués de moitié. En broyant les branches des haies après la taille, on obtient du bois raméal fragmenté (= BRF).

Le BRF peut servir à amender la terre du potager ou à pailler les haies ou les arbres fruitiers (voir dossier Le paillage/ EJ 42).

Vous pourrez aussi l'utiliser comme matière brune dans votre compost.

Broyez du brun pour les allées : vous pourrez les ajouter aux copeaux déjà existants.

2 Si vous ne possédez pas de broyeur, les petites branches solides trouveront bien des applications une fois préparées : selon les bois que vous élaguez, vous pourrez « recycler » des essences réputées depuis longtemps pour leurs qualités mécaniques ou décoratives.

Débarrassez-les de leur feuillage avec un sécateur pour ne garder que la tige principale.

BRANCHES BIEN DROITES

Les perches de châtaignier, noisetier, saule ou bambou se conservent assez longtemps : fabriquez des arches, des supports pour plantes grimpantes, des barrières champêtres.

Les rameaux feront de bons tuteurs pour les tomates ou les fleurs à longues tiges, des rames pour les haricots.

Les fines tiges de bambou extra solides sont parfaites pour toutes sortes d'utilisations, notamment comme piques pour des montages floraux.

LES BRANCHES RAMIFIÉES seront idéales pour tuteurer les petits pois et les dahlias.

Conservez **les branches en Y** et les bien droites à part ; elles pourront vous servir pour toutes sortes d'utilisations.

BRANCHES FLEXIBLES

Tressez les branches de saules, de bruyères, de bambous ou de noisetiers entre des piquets plantés dans le sol et espacés de 50 cm pour fabriquer de belles bordures.

Créez de jolies protections pour les jeunes plantes (animaux domestiques ou le vent) : enfoncez les montants fermement dans le sol pour former une espèce de tipi ; liez-les ensemble à la cime.

BRANCHES JOLIMENT TORDUES, BOIS FLOTTÉ

Pour faire de la déco (cadre, suspension, sapin de Noël).

 Vio. MARCHAL

Suspendez-y des boules de nourriture pour les oiseaux.

REFUGES POUR LES AUXILIAIRES

Avec les déchets de taille, des vieilles planches pourries : faites de petits refuges pour les hérissons, crapauds et insectes divers.

Si vous ne possédez pas de cheminée, un tas de bûches ou de bois mort au fond du jardin accueillera très certainement toutes sortes de petites bêtes.

Fabriquez un hôtel à insectes, un nichoir ou encore une mangeoire pour les oiseaux.

BRANCHETTES, FEUILLES VERTES CORIACES OU FEUILLES MORTES.

Séparer les branches feuillues des tiges occasionne la production de déchets verts qu'il serait dommage de détruire.

Recyclez-les plutôt !

1 Broyez toujours à la tondeuse (avec le panier) les feuilles coriaces (platane, houx ou magnolia) avant de les placer sur le compost, ainsi elles mettront beaucoup moins de temps à se décomposer.

2 Après broyage, étalez le paillis obtenu aux pieds de vos arbustes et vivaces, il protégera ceux-ci du froid tout en se transformant progressivement en matière organique fertilisante.

3 Vous pouvez faire un bon gros matelas de feuilles mortes pour protéger les plantes frileuses qui, sinon, risquent de périr pendant l'hiver (agapanthes, par exemple).

4 Feuilles mortes et fougères sèches broyées constituent aussi une très bonne litière pour démarrer le compostage des matières récoltées dans votre toilette sèche, et recouvrir le contenu hebdomadaire.

Je m'initie à la permaculture

Sophie BRACONNIER

Cofondatrice de l'association Permaculture Diffusion, Sophie propose divers modules de formations et de coaching à la permaculture pour les particuliers ; elle intervient dans les formations certifiantes et anime des ateliers dans divers mouvements citoyens.

Vous en avez certainement entendu parler à la télévision, à la radio ou chez votre voisin. Mais qu'en est-il vraiment ? Souvent réduite à des techniques de jardinage, la permaculture est parfois mal comprise. Tentons ensemble d'y voir plus clair.

LA PERMACULTURE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est dans les années 70 que Bill Mollisson (originaire de Tasmanie) et un de ses élèves, David Holmgren, fondent ensemble l'approche de la permaculture.

Cette démarche propose une réponse et une alternative aux effets dévastateurs de l'agriculture industrielle sur les écosystèmes naturels, ainsi qu'à sa dépendance directe aux énergies fossiles pour produire notre nourriture. Basée sur une série d'éthiques et de principes copiant le vivant, la permaculture rallie, avec beaucoup de bon sens, le meilleur de nos connaissances ancestrales au génie de nos technologies modernes et connaissances scientifiques.

 Sophie BRACONNIER

UNE VISION ÉCOSYSTÉMIQUE

En une bonne quarantaine d'années, cette approche holistique et écosystémique a évolué et s'est complexifiée. Elle propose aujourd'hui des solutions pratiques pour organiser toutes les activités humaines de façon à ce qu'elles soient aussi efficaces, durables, harmonieuses et résilientes que les écosystèmes naturels.

Car, partout sur notre belle planète, les lois universelles du vivant s'expriment selon les mêmes principes, la même trame de base. Latitudes, climats, reliefs : bien des facteurs varient au sein de la magnifique diversité terrestre, mais partout les lois du vivant font foi.

NATURE ET NATURE HUMAINE

Car en fin de compte, c'est bien de ceci qu'il s'agit : revenir aux principes de base de la vie, les redécouvrir, car ils sont inscrits en nous aussi, nous reconnecter avec eux, en prendre conscience et les intégrer dans nos pratiques pour retrouver une posture de confiance vis-à-vis de la nature et de notre nature humaine.

C'est aussi ce que nous indiquent les éthiques sur lesquelles s'est forgée la permaculture : prendre soin de la terre (tout le vivant), prendre soin de l'humain (de soi et des autres), créer l'abondance et partager équitablement les surplus.

ET DANS VOTRE JARDIN

Je vous propose à présent de nous concentrer sur la découverte de l'outil de conception et les applications de la permaculture dans votre jardin.

PAR QUOI COMMENCER ?

Je vous invite à aborder l'outil principal de la permaculture : j'ai nommé le design, ou l'art de l'efficacité.

Autrement dit :

I. Réflexion

II. Observation

III. Et orchestration d'un ensemble harmonieux et efficace de plantes, d'éléments et de structures interconnectés.

Dans cet ensemble, les productions/fonctions des uns seront les ressources des autres, rien ne se perdra.

Exemples :

- les pailles souillées du poulailler pourront être récupérées pour couvrir un espace potager.
- Le compost et le poulailler pourront être aménagés à proximité l'un de l'autre. Par leur seule présence, les poules vont naturellement, gratter, mélanger, picorer, assainir et fertiliser l'ensemble. Encore une fois, il s'agit de penser un aménagement qui améliorera les productions et soulagera votre travail.

Voici qui illustre un autre principe de permaculture : un tout petit changement pour un plus grand bénéfice.

I. LE TEMPS DE LA RÉFLEXION

Pour atteindre cette efficacité, autorisez-vous à rêver votre jardin. Comme nous le disions au début de cet article, la permaculture est une approche globale ; essayez donc de voir l'ensemble de votre jardin, la « big picture ». Par la suite, vous le morcellerez en zones.

À PRÉSENT, PRENEZ LE TEMPS DE LA RÉFLEXION ET POSEZ-VOUS QUELQUES QUESTIONS.

- Quel est votre projet ?
- Quel type de jardin vous fait rêver :
- un jardin uniquement potager ? ;
- à même le sol ou dans des structures plus ergonomiques (bacs) ?
- Souhaitez-vous un jardin de fruits et de petits fruits ?
- Qu'aimez-vous manger ? Avez-vous envie de découvrir ou redécouvrir de nouvelles ou anciennes variétés de plantes, fruits et légumes ?
- Souhaitez-vous un jardin qui limite votre travail, avec beaucoup de légumes vivaces ou qui se ressèment tout seuls ?
- Combien de personnes devra-t-il nourrir ? Et jusqu'à quel degré d'autonomie ?
- Avez-vous envie d'un espace de détente, d'espaces ornementaux ou encore d'expérimentation ?
- Vous régalerez-vous de délicieuses fleurs comestibles qui contribueront au charme de l'ensemble et attireront bien des auxiliaires bénéfiques ?
- Combien de temps pourrez-vous consacrer chaque semaine à votre jardin ?

Prenez le temps de vous poser ces questions et consignez vos réponses par écrit !

 Sophie BRACONNIER

II. OBSERVER AVANT D'AGIR

Ensuite, et c'est une une part très importante de votre mission si vous l'acceptez, observez le contexte dans lequel votre jardin va s'épanouir.

1. TOUT D'ABORD : L'ORIENTATION

Quels espaces bénéficient de la plus longue période d'ensoleillement en toute saison ? Ils seront idéaux pour y installer votre potager et votre serre afin que vos plantes captent un maximum d'énergie solaire et de chaleur avant le fraîchissement des températures nocturnes.

Quelles sont les zones partiellement ensoleillées ? Certaines plantes vivaces et annuelles préfèrent cette exposition au soleil permanent.

Quels sont les endroits peu, fortement ou toujours ombragés ? Tolérant une ombre importante, les plantes comestibles de sous-bois, par exemple, y seront à l'aise.

2. ENSUITE : LE RELIEF

Faible ou forte pente ? Le relief a une incidence sur la manière dont le sol est frappé par les rayons du soleil au fil des saisons.

Une pente moyenne à forte recevra plus généreusement les rayons du soleil de l'automne, de l'hiver et du début du printemps qu'un relief dit plat.

Une pente sud, sud-ouest sera idéale pour installer un verger ou un jardin forêt.

3. AUTANT EN EMPORTE LE VENT

Chez nous, les vents dominants proviennent du sud-ouest, mais nous subissons parfois le vent glacial du nord ou des vents d'est froids ou chauds, en fonction de la saison ; ces derniers se révèlent fréquemment desséchants pour nos cultures.

Dans votre jardin, relevez les endroits les plus soumis aux vents, car c'est un facteur limitant fortement la performance des cultures.

Il faudra installer des brise-vent sous forme de haies diversifiées, variant en hauteur et en largeur selon la superficie à protéger, en utilisant peu ou pas de conifères. Pour ceux qui ne disposent pas de l'espace suffisant pour une haie : palissades, grillages habillés ou autres structures seront envisagés.

4. L'EAU DE LÀ-HAUT

L'eau, c'est la vie. Ce cadeau qui tombe généreusement du ciel crée d'extraordinaires conditions de fertilité à la rencontre de la terre meuble.

Si votre terrain est sujet à des ruissellements, peut-être envisagerez-vous de la capter et en guider une partie vers une mare ? Un point d'eau représente en effet un surprenant apport en termes de biodiversité permettant d'abriter bien des auxiliaires qui œuvrent à l'équilibre de votre écosystème.

Observez-vous des zones plus sèches ou plus humides dont témoigne la couleur plus ou moins verte du couvert végétal ? Vous pourrez alors simplement adapter le choix et l'emplacement de vos plantations et cultures en fonction de leurs besoins d'hydratation.

Quant aux réserves dédiées à l'arrosage de vos cultures ou à l'abreuvage de vos poules par exemple, vous en multiplierez les sources. Toute structure en « dur » sera considérée comme capteur potentiel et s'agrémentera d'une collecte vers un réservoir : abri de jardin, poulailler, serre, etc. seront autant de points de récolte et de stockage d'eau de pluie.

Cependant, vous garderez à l'esprit que diverses techniques dont le paillage, les lasagnes ainsi que certaines buttes permettent si pas d'éliminer, de limiter considérablement le besoin d'arrosage.

Soyez attentif à ces 4 éléments : en les favorisant ou en vous en prémunissant, vous créerez une série de microclimats chauds, favorables à la production et à la diversité de votre ensemble.

5. LA VUE, LE BRUIT

Une perspective vous plaît particulièrement et vous souhaitez la conserver ?

Au contraire, une partie du paysage ne vous ravit pas et vous aimeriez la cacher par un écran de verdure productive ?

Vous aimeriez atténuer des nuisances sonores grâce à des plantations ?

6. LE SOL : D'UNE IMPORTANCE CAPITALE

Le sol est la première ressource de votre jardin, en prendre tout particulièrement soin est essentiel. C'est pourquoi nous appliquerons ces 2 règles :

1. éviter de le perturber
2. et le nourrir adéquatement.

L'ÉCOSYSTÈME FORESTIER COMME RÉFÉRENCE

Inspirons-nous donc de l'écosystème forestier pour nos espaces verts, puisque c'est une équipe qui gagne !

- Chaque fois que la nature s'endort, les feuilles tombent, les plantes se défont ; toute cette matière organique reste à la surface du sol qui est ainsi investi de systèmes racinaires variés.

- Les habitants du sol vont ensuite dégrader cette matière organique et la rendre assimilable par les plantes.

Grâce à des associations de bienfaiteurs, les arbres et la forêt se « remangent » en quelque sorte constamment. Tout fonctionne en un cycle fermé de perpétuelle production/transformation = un système d'enrichissement permanent.

VOTRE CAPITAL FERTILITÉ

Lorsque nous bêchons le sol en inversant ses horizons, nous ne faisons en réalité que l'appauvrir, le fragiliser et le tuer en grande partie. Le non-labour (= non-bêchage) de la terre est absolument indispensable ; laissons donc la nature accomplir ce qu'elle fait beaucoup mieux que nous.

Seuls les innombrables milliards d'organismes vivants présents dans le sol, les bactéries, les champignons et les extraordinaires et indispensables vers de terre sont capables de produire un sol de qualité. Leur activité incessante nous garantit un substrat riche en humus, fertile, texturé comme de la mie, hydraté et ventilé.

NU, MOI ? JAMAIS !

Dans votre jardin, le sol devra toujours être couvert :

- soit par des engrais verts,
- ou par des plantes couvre-sol permanentes,
- ou par du mulch produit par le jardin lui-même (broyat de vos haies de feuillus, de vos coupes de fruitiers, la paille de graminées, fine couche de tontes d'herbe, feuilles mortes, paille, etc.).

Si tout cela n'est pas encore produit par votre jardin, prévoyez les aménagements nécessaires (c'est aussi tout l'objet du design) !

Entre-temps, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin dans un rayon de 500 mètres : par exemple, chez un voisin qui va régulièrement conduire ses déchets verts au parc à containers.

CE PRINCIPE ÉCOSYSTÉMIQUE GÉNÉRAL FERA LOI :

« Tout ce dont votre jardin a besoin est produit par le jardin lui-même.

Tout ce qui est produit au jardin et non consommé par vous y retournera pour le nourrir. »

 Sophie BRACONNIER

VOUS AVEZ DIT MAUVAISES HERBES ?

Puisque nous parlons ici de permaculture, messieurs dames, alors nous les appellerons plantes bio-indicatrices. En effet, les plantes sauvages qui s'expriment en nombre sur votre terrain sont de précieuses indicatrices sur l'état de votre sol, ses besoins et ses éventuelles carences.

LA SOLUTION EST DANS LE PROBLÈME.

Ces plantes contre lesquelles nous pestons sont les guérisseuses de nos terrains. Vous ne connaissez pas leur nom ? Qu'importe ; dans un premier temps, intéressez-vous seulement à leur aspect.

Exemple : celles dont la racine ressemble à une carotte vous indiquent que votre sol est certainement compacté, tassé, qu'il ne respire plus et ne s'hydrate plus correctement. Leur puissant système racinaire permettra d'ouvrir le sol pour qu'il accueille à nouveau l'eau et l'air et puise profondément les nutriments qui y sont enfouis pour les rendre disponibles et assimilables.

CESSER LA LUTTE : AGIR AVEC LA NATURE PLUTÔT QUE CONTRE ELLE

Pour mieux vivre avec elles, plusieurs solutions s'offrent à vous.

1. Accueillez-en une partie dans vos cultures. En effet, elles sont bien plus riches en nutriments que nos légumes annuels et sont souvent comestibles. Un équilibre en nombre entre elles et vos annuelles sera bénéfique à l'ensemble. Rappelez-vous que la permaculture vous invite à une vision écosystémique. Vous apprenez donc à voir les bénéfices de l'ensemble et à éviter de vous focaliser sur un type d'individus : en l'occurrence, les dites « mauvaises herbes » = des engrais verts gratuits.

2. Les éteindre car les arracher n'est pas la solution idéale ; couper la lumière sera plus efficace : placer des cartons mouillés qui se chevauchent puis les recouvrir d'un paillage éteindra la végétation d'une parcelle.

3. La pratique régulière du paillage (qui tend à copier ce que fait la forêt) réduira considérablement le perçage des sauvages, qui seront d'ailleurs beaucoup plus faciles à enlever. Elles auront aussi beaucoup moins de raisons de s'exprimer, d'autant qu'un sol non perturbé mécaniquement et paillé est un sol nourri dont l'activité microbiologique est fortement augmentée, où équilibre et santé ne cessent de progresser.

III. FAIRE UN PLAN

Il est temps à présent de marier vos rêves et vos observations sur un plan simplifié afin de pouvoir envisager vos aménagements.

- Nul besoin de dessiner une œuvre d'art : grâce à vos observations, cet exercice vous permettra d'élaborer des hypothèses pour trouver les emplacements les plus judicieux pour vos diverses structures et plantations.

- Les plus précis d'entre vous reporteront la forme de leur parcelle sur papier à l'échelle 1/100e pour plus de facilité : 1 m sur le terrain = 1 cm sur le plan.

- Pour éviter de trop charger votre dessin, superposez des feuilles de papier calque sur votre plan. Vous pourrez y noter/colorier vos observations (orientation, ensoleillement, vent, etc.).

POUR ZAPPER L'ANGOISSE DE LA PAGE BLANCHE

Diviser votre jardin en zones peut être d'une grande aide pour démarrer votre plan. Selon les principes de la permaculture, on peut observer jusqu'à 5 zones dans une propriété, en plus de l'habitation. Cependant, la plupart de nos jardins en contiennent 1 à 3.

Une fois le morcellement établi, il deviendra aisé de remplir chaque espace.

ZONE 1

Elle est contiguë à l'habitation ; c'est aussi la plus diversifiée et la plus visitée. Elle abrite la production la plus intensive et la plus densifiée.

SELON VOS CHOIX ET VOS BESOINS, ELLE CONTIENDRA :

- potager,
- serre,
- arbres nains et plantes fragiles demandant soin et vigilance,
- espace pour les semis,
- votre éventuelle petite pépinière,
- les plantes grimpantes sur support (vigne, kiwai),
- cabane de jardin et éventuels animaux calmes (pigeons, lapins, cailles),
- réservoirs d'eau de pluie,
- une petite mare pour attirer des prédateurs,
- le jardin d'aromates, etc.

Cette zone sera fortement mulchée par des apports réguliers de matières organiques en surface (compost, paille, tontes d'herbes, brf, etc.).

À la limite entre la zone 1 et la 2, on installera le poulailler et l'espace compost.

ZONE 2

Plus vaste et plus simplifiée, elle pourra contenir :

- le poulailler,
- un espace jardin-forêt ou verger permaculturel,
- des cultures simples (pommes de terre et courges coureuses),
- les arbres de recépage ou de fourrage animalier,
- des plantes pour mulch, à couper et à laisser sur place (pour améliorer le sol).

ZONES 3 ET 4

Encore plus vastes et simplifiées, elles feront partie de votre propriété si vous avez des zones de pâturage, de culture de bois d'œuvre et/ou de grands animaux (cochons, daims, moutons, etc.).

LA ZONE 5 : le monde sauvage

Cet espace, dans lequel vous n'interviendrez pas et ne prélèverez rien, peut s'avérer fort utile pour la santé et la diversité de votre jardin.

Cela peut être la forêt qui jouxte votre propriété, un petit îlot d'arbres ou simplement 3 m² de pelouse que vous acceptez de ne jamais tondre ; aussi petit soit-il, cet espace est à recréer s'il ne fait pas déjà partie de votre environnement direct.

ÉCONOMISER ET S'ÉCONOMISER

Ces zones seront établies en fonction des règles de l'économie d'énergie, notamment la vôtre !

Tout ce qui demandera plus d'attention sera proche de vous, c'est un gage d'efficacité.

Autrement dit : cacher votre serre au fond du jardin pour ne pas la voir risque de compromettre votre motivation à vous y rendre quotidiennement.

Idem pour votre compost : pouvoir y aller facilement sans devoir enfiler vos bottes vous rendra la tâche plus agréable ; à cet effet, vous aurez prévu un sentier, p. e.

Accordez une attention toute particulière à vos espaces de circulation : vous les préférerez fluides, intuitifs, pratiques et efficaces. Vous pourrez encore aménager les bordures avec des petits fruits ou autres à grignoter pour joindre l'utile à l'agréable.

AGIR

Ça y est, vous avez établi les grandes lignes de votre plan, sélectionné les éléments qui le composent, établi votre planning d'actions. Bravo !

Ce travail de conception réalisé en amont vous aura certes pris un certain temps. Cependant, il vous permettra d'en gagner beaucoup au quotidien. Accepter le temps juste et nécessaire pour chaque chose fait aussi partie de la philosophie de la permaculture.

RECYCLER

Mettre en place votre ensemble sera autant d'occasions de recycler un tas de choses. « Chaque déchet est une ressource non utilisée » et la plupart peuvent resservir.

LA VISION ÉCOSYSTÉMIQUE DE LA PERMACULTURE COMMENCE À L'INTÉRIEUR DE LA MAISON

EXEMPLES

- Papiers et cartons serviront au désherbage. Déchiquetés, ils nourriront votre compost d'une indispensable matière riche en carbone.

- Les restes de cuisine serviront aux poules ou termineront dans le compost.

- Toutes les matières vertes (coupe, tonte, élagage, etc.) seront recyclées au sein même du jardin. Prévoyez-y un espace de stockage pour toutes ces matières afin de les avoir à disposition le moment voulu.

- Le recyclage de palettes s'avérera bien utile pour créer votre espace compost, vos loges de stockage et même vos espaces de culture.

- Le compostage de vos toilettes sèches intérieures dans les règles adéquates représente un apport extraordinaire d'humus pour votre jardin ; il permet d'éviter une terrible source de pollution (déjections humaines dans l'eau), de réaliser une importante économie d'eau et d'appliquer un indispensable principe de permaculture : créer perpétuellement du sol, comme cela se passe dans la forêt. Pour votre agrément, il ne tient qu'à vous d'installer une toilette sèche supplémentaire dans le fond de votre jardin.

DES JARDINS DIFFÉRENTS

Pour vous ouvrir vers encore plus de diversité et de sources de productions, peut-être pourrez-vous dédier une partie de votre espace naturel pour le transformer en jardin-forêt. Il s'agit du type de jardin le plus économique et le plus pérenne qui puisse être. Entièrement constitué de plantes vivaces, savamment organisé et calqué sur l'écosystème d'une jeune forêt dans laquelle tout est comestible, c'est un jardin d'éden, en quelque sorte. Ceci étant mon dada, cela fera peut-être l'objet d'un autre article.

Plus d'infos sur la page Facebook : *Food'jardins permaculture sophie@permaculturediffusion.be*

0474/ 89 00 05

Intitulée « Permaculture : promesses de paysages fertiles », sa prochaine conférence aura lieu le 21 novembre à 19 h 30 à l'école de Hollogne (Marche-en-Famenne).

Pierre PAUQUAY

Les jardins du souvenir

Le vieux cimetière de Mortehan

Partir en balade vers des cimetières et leur jardin, c'est découvrir un monde apaisant. Les émotions qui en ressortent sont toutes personnelles. Et elles peuvent être heureuses quand ils sont empreints de mystère.

En poussant les grilles rouillées, on entre dans un lieu qui respire la sérénité. On s'émeut en voyant les croix de schiste vieilles de 500 ans et encore debout, on s'imprègne de cette lumière d'automne diffusée à travers les feuilles du vieux chêne…

Si le cimetière évoque le souvenir, c'est aussi un lieu de promenade et de méditation. Portons un regard discret vers trois magnifiques cimetières et leur jardin.

OUBLIÉ DES HOMMES

À hauteur de la petite église, nous marchons sur la rue qui descend vers la rivière. Là, le vieux cimetière classé de Mortehan (commune de Bertrix) nous emporte dans un autre monde. Les pierres tombales nous envoûtent au petit matin, quand la Semois fume et recouvre cet écrin. Blotti derrière l'église Saint-Hubert, il se cache de la vue des vivants et se donne des airs de cimetière breton avec l'eau toute proche.

Depuis que le nouveau cimetière a été établi loin des inondations sur les hauteurs du village, la végétation a repris ses droits dans le vieux lieu de recueillement. Elle s'insinue dans les croix de schiste (XVIe et XVIIe siècles) patinées qui dégagent toute la mélancolie du temps qui passe. À la fin de l'hiver, la vie reprendra le dessus sur cette terre de repos, et le jardin se constellera de perce-neige.

ISSU DU MOYEN ÂGE

Près du site du Héroux, la chapelle Sainte-Marguerite d'Ollomont (commune d'Houffalize) se dresse sur la butte du cimetière qui veille sur ses morts depuis près de dix siècles. Si les sépultures ont quitté le centre des villes pour raison d'insalubrité publique, dans les villages comme Ollomont, les morts demeurent près des vivants : le cimetière ceinturera toujours l'église…

Le mur de pierres sèches de schiste délimite le cimetière et se pare de bruyère qui résiste au gel et l'embellit tout l'hiver. À l'intérieur de l'enceinte, les fleurs apportent des taches de couleur à cette terre schisteuse ; les pensées parsemées ici et là sur des tombes aux noms illisibles pourront résister aux premières gelées et fleuriront même en hiver.

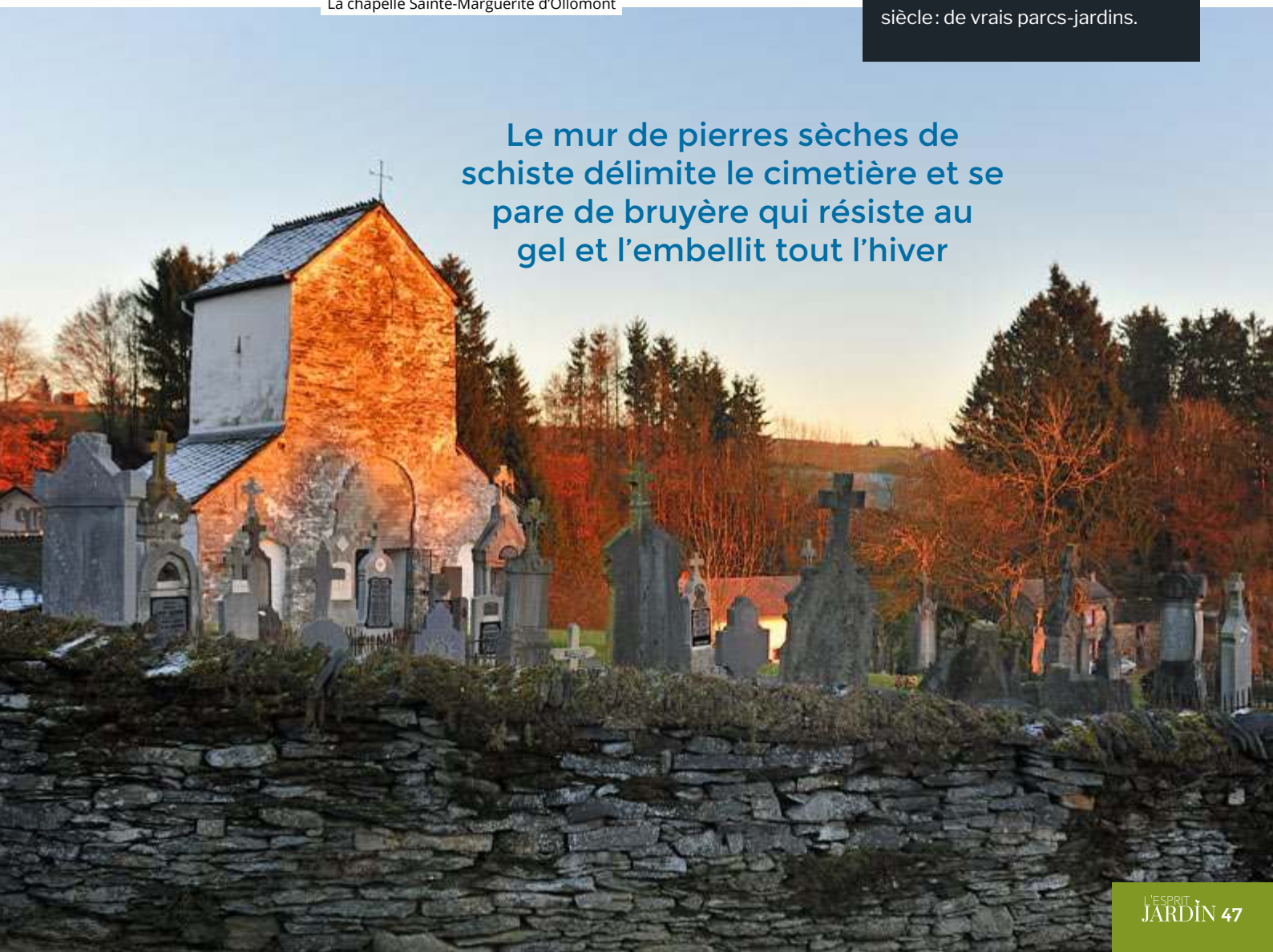
La chapelle Sainte-Marguerite d'Ollomont

LE DÉCRET DE NAPOLÉON

Le 12 juin 1804, notre pays en devenir est sous tutelle française. En ville, l'insalubrité des quartiers et l'inhumation dans les églises sont le foyer d'épidémies virulentes.

Le décret de Napoléon proclame que les cimetières devront être distants d'au moins 40 mètres à l'extérieur des remparts des cités. Ils devront se situer sur des terrains élevés, battus par les vents, si possible au nord, et être clos de murs de deux mètres de haut. Des plantations y seront introduites en vue d'assécher le terrain.

Ce décret prévoit également une place de choix pour les personnes désireuses de construire des monuments ou des sculptures. Les grandes familles vont ainsi rivaliser d'importance à travers la sculpture funéraire. Ce décret va faire naître dans toute l'Europe ces cimetières monumentaux du XIXe siècle : de vrais parcs-jardins.

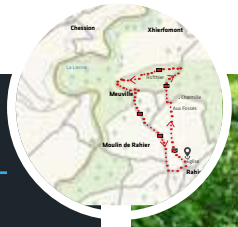


Le mur de pierres sèches de schiste délimite le cimetière et se pare de bruyère qui résiste au gel et l'embellit tout l'hiver

P. PAUQUAY

LA BALADE

LE CHEMIN DES POÈTES



Une église, un cimetière et un chêne pédonculé datant de 1630 : on pourrait trouver d'autres sites moins séduisants pour entamer cette balade autour du village de Rahier. Tôt le matin, le village est encore assoupi par la brume qui l'a recouvert pendant la nuit. L'aurore vient de se lever, nous offrant un paysage magnifique avec les filandres qui enveloppent l'église et le cimetière. Nous suivons ce sentier qui se faufile entre les haies et les clôtures pour nous éloigner du village.

Sur la crête, un virage, et voici que se présente le Rofthier : un véritable sommet au cœur de l'Ardenne. Sur l'échine face à nous, le paysage qui se dévoile est sublime.

Plus loin, nous empruntons la petite route qui mène à Meuville : un hameau cul-de-sac hors du temps. Chemin faisant, nous rejoignons le paysage bocager de l'aller, magnifié par une charmille semblable à un tunnel végétal : cette balade est une ode à la nature.

Balisage : rectangle rouge.

Départ : longez les murs du vieux cimetière de Rahier et suivez le sentier qui grimpe à travers la prairie.

Difficulté : 5 km. Une balade qui offre de magnifiques panoramas sur la vallée de la Lienne et de l'Amblève. Petite côte pour quitter le village, peu après le cimetière.

Petit coin sympa : de Rahier, on rejoint le village de la Gleize, distant de 5 km. Là, on découvre l'adresse que Marie a ouverte il y a peu de temps : *Aux Doux Ragots*, une bistronomie pleine de charme, qui propose un lunch démocratique mais gastronomique. Le soir, le restaurant s'ouvre à des tables plus raffinées. Un coup de coeur.

www.lesdouxragots.com

Une église, un cimetière et un chêne pédonculé datant de 1630

L'ARBRE DE VIE

À Rahier (commune de Stoumont), tout est harmonie. Le vieux chêne datant de 1630, le cimetière et l'église Saint-Paul font face à une ancienne maison forte du bas Moyen Âge, devenue un centre culturel.

Quand on entre dans le cimetière, le chant des oiseaux accompagne le crissement de nos pas dans le gravier. Nous nous asseyons au pied du chêne séculaire, et nous laissons emporter par la magie des lieux. Sous l'arbre, on se laisserait volontiers aller à méditer…

Si, de nos jours, les cimetières connaissent un certain abandon, ils régissaient autrefois la vie villageoise. Qui se rappelle que nos aïeux passaient chaque fois après la messe honorer les défunts ?

Au XIXe siècle et jusqu'à la Première Guerre mondiale, il était d'usage d'allumer des bougies sur les tombes dans la soirée de la Toussaint. L'effet était, paraît-il, saisissant et magnifique à observer.

Depuis, l'embellissement des cimetières provient des fleurs déposées par les familles des défunts et des fossoyeurs qui entretiennent les allées de buis toujours vert, représentant… l'immortalité.

Autour de l'église de Rahier, le mur en pierres de schiste s'harmonise avec le champ de fleurs libres, ponctué de coquelicots symbolisant la brièveté de la vie.

Nassogne – Hall Omnisports

Festival des Terres Nourricières

Du 15 au 17 novembre 2018

Jeudi 15/11

Conférence - débat

Avec Lydia et Claude Bourguignon comme invités d'honneur

À parti de 19:30

Jeudi 16/11

Exposés - tables rondes

Accueil dès 9:30

Concert par le quartette vocal «La Crapaude» à 19:30 à la Maison rurale de Nassogne

Samedi 17/11

Marché du terroir, rediffusion de la conférence, stands d'informations

De 12:00 à 16:00

Province de Luxembourg · PCDNature · Nassogne en Transition

Org : Festival des Terres Nourricières en collaboration avec la Commune de Nassogne, le PCDN, Nassogne en Transition, la Province du Luxembourg et le Centre culturel local de Nassogne

RÉSERVATIONS SOUHAITÉES

chantal@festivalnourriciere.be

ou Michèle Zeidler 0498 12 01 39

Francis MOUREAU

ROUNDUP, le tueur d'abeilles

LES NÉONICOTINOÏDES

L'apiculture n'est pas seulement une école de patience, c'est aussi un apprentissage de la prévision : il faut impérativement « anticiper ».

Les apiculteurs du monde entier sont concernés par la disparition inexpliquée de colonies d'abeilles. On a appelé « *colony collapse disorder* » (CCD), syndrome d'effondrement des colonies, la situation d'une ruche qui perd presque tous ses occupants alors qu'elle est remplie de nourriture.

Récemment, l'impact des pesticides néonicotinoïdes a été vigoureusement dénoncé et les instances européennes ont entamé le processus d'interdiction de cette classe de pesticides qui représente un tiers des pesticides à l'échelle mondiale. Ces molécules sont neurotoxiques pour tous les insectes, y compris les abeilles. Leur efficacité est telle que tout un chacun peut mesurer leur impact actuel rien qu'en circulant en voiture : il y a 30 ans, les pare-brises des voitures étaient couverts d'insectes écrasés, de nos jours on en compte sûrement 10 à 20 fois moins.

Malheureusement, les insecticides ne sont pas les seuls à nuire aux abeilles. Le célèbre désherbant Roundup est aujourd'hui scientifiquement mis sur la sellette. Comment un herbicide pourrait-il nuire aux abeilles mellifères et, partant, à tous les pollinisateurs ?

LA FLORE INTESTINALE

La microflore intestinale est constituée par un ensemble de micro-organismes qui vivent en symbiose avec l'organisme qui les abrite. L'ensemble constitue un écosystème complexe dont on découvre un peu plus chaque année l'extrême importance pour la santé humaine, grâce aux techniques de biologie moléculaire (séquençage de gènes).

Appelée microbiote intestinal, la flore intestinale est indispensable à la vie de l'hôte ; sa destruction, même partielle, contribue à fragiliser l'organisme, voire à le tuer. Elle comprend des micro-organismes nombreux ; bac-

téries, levures, virus, qui agissent en synergie pour asseoir une bonne protection immunitaire face aux pathogènes potentiels.

Depuis une dizaine d'années, des scientifiques s'intéressent aux effets indirects possibles des fongicides sur la santé de l'abeille.

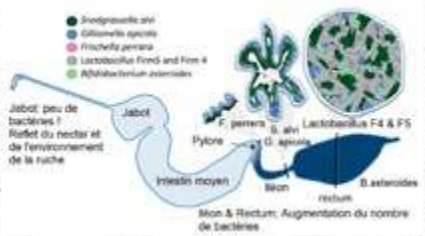
On sait que les agriculteurs utilisent souvent des graines enrobées pour leurs cultures : pour le maïs, par exemple. Or, certains fongicides sont systémiques, ce qui signifie que le principe actif destiné à combattre les champignons parasites nuisibles aux végétaux remonte dans toute la plante. C'est comme ça que les pollens véhiculés par les pollinisateurs, et dont les abeilles se nourrissent, sont contaminés.

Il y a 30 ans, les pare-brises des voitures étaient couverts d'insectes écrasés, de nos jours on en compte sûrement 10 à 20 fois moins

Si des fongicides sont introduits dans l'intestin de l'abeille via les pollens contaminés, il paraît logique de penser que les levures qui participent à la flore intestinale de l'abeille seront impactées.

LE GLYPHOSATE FRAGILISE L'ABEILLE

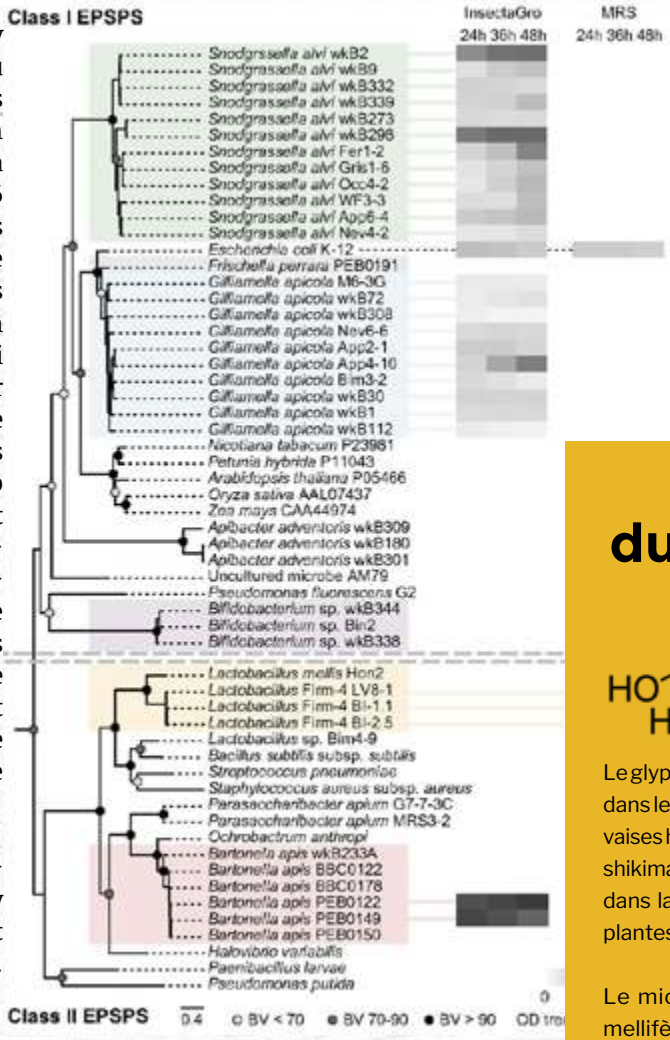
INTESTIN DE L'ABEILLE



La biologiste américaine Nancy MORAN[1] travaille à l'université du Texas (Austin) depuis 1972. Avec son équipe, elle a démontré en 2016 que toutes les abeilles dans le monde (dont des bourdons) hébergent un ensemble central de bactéries qui constituent jusqu'à 99 % de leur microbiome. Les huit espèces de bactéries, qui descendent toutes d'un ancêtre commun il y a 80 millions d'années, comprennent de nombreuses variantes génétiques qui colonisent principalement le gros intestin à partir de l'iléon. Ces bactéries, sujettes à évolution permanente (résistance antibiotique), digèrent notamment les parois cellulaires des grains de pollen qui sont indigestes, voire toxiques, pour l'abeille.

La dernière étude publiée en septembre 2018[2] par l'équipe de Nancy Moran s'intéresse au Roundup dont le principe actif est le glyphosate.

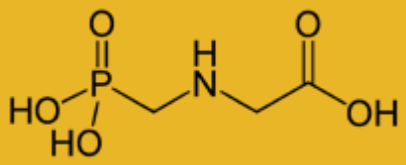
Leur conclusion est sans appel :
l'herbicide Roundup a un impact négatif sur la flore intestinale des butineuses, rendant celles-ci plus vulnérables aux infections.



L'expérience consistait à exposer des centaines d'abeilles à des doses de glyphosate habituellement rencontrées par l'abeille dans les champs.

Au bout de 3 jours, un remaniement bactérien est observé qui conduit ensuite à une mortalité plus élevée par rapport aux autres abeilles non exposées quand celles-ci rencontrent un pathogène. Les scientifiques en déduisent que l'évolution bactérienne induite par le glyphosate rend les abeilles plus fragiles. Voilà une nouvelle qui ne va certainement pas faire plaisir aux agriculteurs alors même que cela donne aux responsables politiques qui souhaitent réglementer l'usage des herbicides un argument supplémentaire pour chercher des traitements sanitaires alternatifs aux cultures.

L'action du glyphosate



Le glyphosate, le principal herbicide utilisé dans le monde pour lutter contre les mauvaises herbes, cible l'enzyme 5-énolpyruvyl shikimate-3-phosphate synthase (EPSPS) dans la voie Shikimate trouvée dans les plantes et certains micro-organismes.

Le microbiote intestinal des abeilles mellifères est dominé par huit espèces bactériennes qui favorisent la prise de poids et réduisent la sensibilité aux agents pathogènes. Le gène codant pour EPSPS est présent dans presque tous les génomes séquencés de bactéries intestinales d'abeilles, indiquant qu'elles sont potentiellement sensibles au glyphosate.

1. Spécialiste de l'évolution, professeure titulaire de la chaire Leslie Surginer de l'Université du Texas et cofondatrice du Yale Microbial Diversity Institute
2. Glyphosate perturbs the gut microbiota of honey bees, Erick V. S. Motta, Kasie Raymann, and Nancy A. Moran, PNAS October 9, 2018, http ://www.pnas.org/content/115/41/10305

Carole EQUETER

Et ron et ron, petits potirons!

LES GRAINES AU COMPOST ?

Si vous mettez les graines de potiron dans votre compost, celles-ci trouveront toute la matière organique nécessaire pour germer. Dans le cas où vous désirez obtenir de nouveaux plants, vous pouvez donc les semer au bord du tas. La croissance des courges nourries de cette manière est souvent impressionnante. Quand les fruits se forment, il faut cependant veiller à ce qu'ils ne soient pas en contact avec une surface humide, qui pourrait les faire pourrir.

Si, par contre, vous ne désirez pas générer de nouveaux plants, évitez de mettre les graines dans le compost. La germination contribuerait en effet à utiliser la matière nourricière ; lorsque vous l'étalerez, vous risquez de voir des plantules se développer ça et là.

LE SYMBOLE D'HALLOWEEN ?

La citrouille évoque la fête d'Halloween, qui a lieu le 31 octobre. Le nom de cette fête puise son origine dans la contraction *All Hallows-Even* = la veille de tous les saints.

Le fait de sculpter des citrouilles à cette occasion viendrait d'un conte irlandais : la légende de Jack O' Lantern[1]. Dans cette histoire, Jack était un ivrogne. Une nuit, le diable tenta d'acheter son âme en échange d'un dernier verre. Le diable se transforma en pièce de monnaie pour payer ce verre. Jack saisit la pièce de monnaie et la plaça dans sa poche, où se trouvait une croix en argent. La croix chrétienne paralysa le diable, le piégeant ainsi dans la poche.

Il fut alors contraint de retourner aux enfers après que Jack lui eût demandé un nouveau sursis.

Dix ans plus tard, le diable réapparut au pied d'un pommier. Cette fois, Jack lui demanda une pomme. Pendant que le diable escaladait l'arbre, Jack grava une croix sur le

1. Jack à la lanterne

tronc et ne fut plus jamais embêté. Une fois que la mort vint le chercher après de longues années, Jack ne put rejoindre le paradis étant donné sa vie de débauche. De son côté, le diable, rancunier, ne voulait pas de lui aux enfers. Condamné à errer dans la nuit, Jack trouva un morceau de charbon ardent sur son chemin. Il l'inséra dans un navet qu'il avait sculpté comme une lanterne. C'est ainsi que Jack fut nommé « Jack à la lanterne » et il avait pour habitude de revenir chaque veille de la Toussaint.

Les Irlandais ont longtemps eu pour coutume de creuser des navets. Cependant, lorsqu'ils émigrèrent en nombre au XIXe siècle aux USA, ils n'en trouvèrent pas. Pour faire perdurer la tradition, ils se rabattirent sur la citrouille, qui est ainsi devenue le symbole de cette fête.

Halloween. Le nom de cette fête puise son origine dans la contraction All Hallows-Even = la veille de tous les saints

RECETTE

Confiture de poti(mar)ron

INGRÉDIENTS

- 1 potiron (ou 1 potimarron)
- Du sucre = 3/4 du poids de la chair du cucurbitacée choisi
- 1 morceau de gingembre
- De la cannelle
- 1 gousse de vanille
- 1 étoile badiane (anis étoilé)

PRÉPARATION

1. Découpez le poti(mar)ron en petits morceaux. Si vous travaillez avec un potimarron, sachez qu'il n'est pas nécessaire de l'éplucher. Ce dernier vous apportera en plus, comme son nom l'indique, une saveur de fruits secs.

2. Placez les morceaux dans une casserole. Si vous avez opté pour le potimarron : étant donné que sa chair est relativement sèche, il est préférable d'ajouter un fond d'eau dans la casserole ; ceci n'est pas nécessaire pour le potiron dont la chair est gorgée d'eau !

3. Ajoutez une quantité de sucre équivalente au ¾ du poids de la chair du poti(mar)ron.

4. Allumez le feu au maximum. Parfumez la préparation : râpez un peu de gingembre et épicez de cannelle. Ajoutez également une gousse de vanille préalablement fendue dans le sens de la longueur ainsi qu'une étoile badiane.

5. Portez à grosse ébullition. Puis, retirez la casserole du feu.
Placez le couvercle sur la casserole et laissez reposer 12 à 24 heures à température ambiante afin que les saveurs s'exaltent.

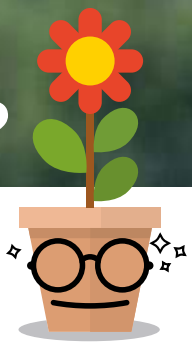
6. Reprenez la casserole et reportez à ébullition pour cuire la confiture et obtenir la consistance désirée. Testez celle-ci en prélevant un peu de confiture et laissez refroidir sur une coupelle. Si, lorsque vous la penchez, la confiture reste figée : elle est prise ! Si vous n'aimez pas les gros morceaux, vous pouvez la passer au presse-purée.

7. Lavez vos pots à confiture avec de l'eau bouillante et séchez-les. Remplissez-les à ras bord et fermez-les hermétiquement. Retournez-les immédiatement jusqu'à complet refroidissement. Votre confiture pourra ainsi être conservée durant 1 an à température ambiante.

Robin COUDEVYLLE

La sylvothérapie

Les arbres peuvent-ils nous soigner?



Les recherches ont prouvé que passer du temps au contact de la nature avait des vertus bénéfiques pour la santé. Rien que la contemplation d'un arbre réduit le stress et améliore l'énergie.

La sylvothérapie, ou shinrin-yoku en japonais, est connue depuis bien longtemps au pays du Soleil-Levant. Prendre soin des arbres, les respecter, est courant pour les Japonais qui les considèrent comme dotés de pouvoirs incroyables et d'énergie bienfaitrice. Se soigner par les bains de forêt est donc pour eux une pratique médicale courante.

Comment cela fonctionne ? Qu'est-ce qui soigne l'humain quand il marche dans la forêt ? Le professeur Yoshifumi Miyazaki, médecin chercheur à l'université de Chiba, étudie depuis 25 ans ce que les arbres apportent à notre santé. Il raconte une expérience menée avec une étudiante.

L'EXPÉRIENCE

Comme l'explique le professeur Miyazaki, l'étudiante est soumise à une série de tests pour observer comment son cerveau réagit à de simples évocations de la forêt.

Tout d'abord, il la fait asseoir et l'équipe de capteurs qu'il fixe sur son front ; ils vont mesurer l'activité de son cerveau préfrontal, c'est-à-dire l'endroit où elle décide, planifie et résout les problèmes. C'est également cette zone qui est mobilisée en cas de stress.

Le professeur projette alors une image de la forêt. L'étudiante visionne cette image en étant plongée dans le noir pour qu'elle puisse se détendre et être en immersion. Pendant 1,30 min, elle observe calmement l'image de forêt. Sur son ordinateur, le professeur montre alors que l'activité cérébrale de l'étudiante diminue, ce qui confirme qu'elle est détendue. Une fois l'expérience terminée, le professeur observe que la courbe de son activité cérébrale remonte -c'est-à-dire son niveau de stress. Ainsi, une simple image de forêt permet de réduire le stress ; étonnant non ?

Mais ce n'est pas fini, le professeur réalise ensuite une deuxième expérience tout aussi intéressante. Cette fois-ci, il met en jeu l'odorat de l'étudiante. Un diffuseur placé juste sous le nez de la jeune fille, va dégager une odeur de feuilles d'arbres écrasées cap-

turée à l'aide d'un sac spécial. Grâce à une pompe, il répand alors cet « air de forêt » pendant 3 minutes, à raison de 3 litres d'air par minute. Avec cette odeur, même constat : l'activité cérébrale de l'étudiante chute. Elle explique d'ailleurs que, tout en étant dans cette petite pièce, elle avait en respirant les yeux fermés « l'impression d'être dans la forêt ».

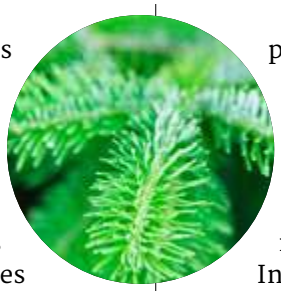
Le professeur Miyazaki l'explique avec un petit sourire : « Ça vous paraît bizarre, mais c'est logique. Cela fait des millénaires que les humains vivent au milieu de la nature et savent y évoluer. Quand on y réfléchit, cela ne fait que 200 ou 300 ans qu'on vit en ville. Et cette vie moderne nous demande beaucoup d'efforts d'adaptation et génère du stress. La nature, surtout la forêt, est tellement en nous qu'il en faut juste un peu pour que ça nous ramène à nos origines et nous apaise. » Suite à ses découvertes, le professeur a même pu expliquer scientifiquement les bienfaits de la thérapie forestière pour soulager les citadins toujours stressés suite aux stimulations incessantes de la ville.

LA SYLVOTHÉRAPIE

Depuis longtemps, les Japonais pratiquent la sylvothérapie ou bains de forêt. Comment ça fonctionne ? C'est simple, il suffit d'aller marcher dans la nature plusieurs minutes, voire plusieurs heures, afin de se ressourcer et d'améliorer son bien-être et sa santé. Au Japon, il existe même des guides, formés à la thérapie forestière, qui accompagnent les randonneurs en forêt.

Comme l'explique Shiguemi Saito, l'un de ces guides de la région de Tokyo, « ce qui compte, c'est d'être immergé dans la nature, dans la forêt (...), parce qu'ici on prend l'énergie des arbres grâce aux phytoncides ».

Les phytoncides sont des petites molécules qui émanent des feuilles et des aiguilles des arbres



Kézako ? Les phytoncides sont des petites molécules qui émanent des feuilles et des aiguilles des arbres, et qui nous tombent dessus lorsqu'on marche en forêt. Invisibles, elles pénètrent par la peau et les voies respiratoires. Considérées comme des huiles essentielles émises par les arbres pour se protéger eux-mêmes, car elles contiennent des propriétés bactéricides et fongicides confirmées, ces particules bienfaitrices sont capables de renforcer nos défenses immunitaires.

La science a ainsi étudié qu'elles avaient un rôle extrêmement positif sur la santé humaine, notamment lorsque qu'elles sont produites par les pins maritimes, les peuplements d'eucalyptus et les forêts méditerranéennes claires, enrichies en plantes de la famille des Labiées (romarin, thym, maquis, sauge, myrte, lavande...).

Les Japonais enlacent même les arbres lors de leurs sorties nature, afin de pouvoir profiter de leur énergie, communiquer avec eux et améliorer leur santé. Tous nos sens bénéficient des bains de nature : voir du vert, toucher les plantes, sentir la forêt,... tout cela nous détend et améliore notre santé. Et cela se comprend, puisque pendant la majeure partie de notre existence dans l'histoire de l'humanité, nous avons été entourés de forêts !

À la lecture de ces informations, qu'allez-vous faire ce week-end, les amis ? Allez-vous programmer un beau et grand bain de forêt, histoire de vous (re)connecter avec votre « nature profonde » et d'apaiser votre corps et votre esprit ? De mon côté, je pars faire un tour dans le parc !

Robert DALOZE

On vous répond...

Comment aménager une parcelle en billons ?

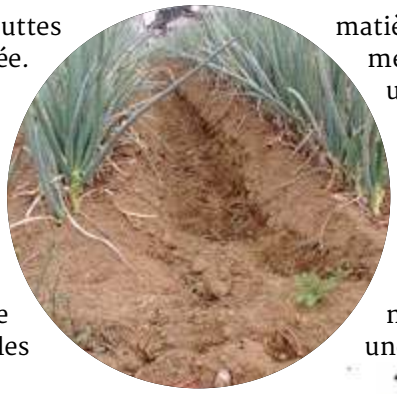
Aussi appelée culture sur buttes ou sur ados, la culture en billons est intéressante, tout particulièrement en terre lourde et humide. Sur sol léger, le travail est cependant plus aisé.

La technique du billon améliore la qualité physique, chimique et biologique du sol. Elle est particulièrement adaptée pour des plantes redoutant les excès d'eau, comme les oignons et l'ail.

L'installation et la mise en place des buttes sur la parcelle sont primordiales.

- L'orientation des buttes nord/sud est préconisée.
- Largeur idéale = ±1,20 m.
- Les buttes seront espacées par des allées de 30 à 50 cm de large ; récupérez la terre de surface quand vous les creusez et utilisez-la pour accroître la hauteur des buttes.
- Hauteur variable suivant la nature du sol et son compactage.
- On peut maintenir la stabilité des buttes avec des planches.
- Les bords de la butte doivent être soignés. Comme ils sont en pente plus ou moins forte, il risque d'y avoir de l'érosion ; on les relèvera donc régulièrement.

La culture en billons est intéressante, tout particulièrement en terre lourde et humide



Après un certain temps, les buttes ont tendance à s'affaisser bien que l'incorporation régulière de matières organiques permette de leur donner une certaine stabilité.

Plantation et semis se font sur le sommet du plateau.

Débutez cette technique de culture sur une petite superficie.

Peut-on cultiver le laurier-sauce au potager dans nos régions ?

Laurus nobilis est un arbrisseau originaire du bassin méditerranéen qui peut être endommagé par le gel au-delà de -10 C° selon la littérature. S'il se rencontre régulièrement en pleine terre dans nos potagers, en pratique il est reconnu comme plante à peine rustique.

Après de fortes gelées, une taille très courte au printemps favorisera souvent le repercement de nouveaux rameaux à sa base.

Pour le cultiver en pleine terre : se procurer un plant de bonne qualité, le cultiver en pot 3-4 ans en terre légère ; enterrer le pot au jardin à partir de début mai et le rentrer fin octobre, avant les premières gelées.

Lorsque la plante sera suffisamment développée, installez-la en pleine terre en un endroit ensoleillé et surtout en sol perméable et léger, car un excès d'humidité en hiver causera des dégâts.

Que pouvez-vous dire à propos du dépérissement des pruniers d'ornement ?

Depuis quelques années, on observe un dépérissement de *Prunus* dans les parcs et jardins d'ornement. Les causes précises ne sont toutefois pas connues.

➔ Il est certain que la maladie causée par le champignon Monilia (= moniliose) occasionne de nombreux dégâts lors de la floraison et fragilise l'arbuste.

Cette maladie se constate aussi sur les pruniers et les cerisiers fruitiers. Bien présent dans nos contrées, le prunellier semble quant à lui bien résister.

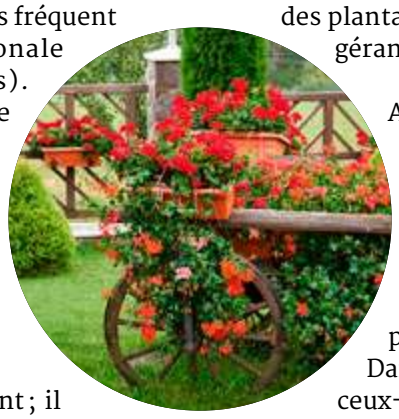
La maladie se développe en période humide : on constate des rameaux desséchés et le dépérissement de fleurs. Puis le champignon se développe dans les vaisseaux du bois. C'est la raison pour laquelle on évitera de pratiquer de fortes tailles et les plaies qui en résultent.

Enlever régulièrement le bois mort et le détruire par le feu constitue une mesure préventive.

➔ Le *Prunus* peut aussi dépérir par ses racines en raison de champignons parasites présents dans le sol.

➔ Les conditions climatiques jouent certainement un rôle dans la chute prématurée des feuilles. Des périodes de pluies en alternance avec des périodes de fortes chaleurs engendrent un stress hydrique pour le prunier. Il est donc important de planter le genre *Prunus* en sol bien drainé.

Pourquoi les feuilles de mes géraniums deviennent-elles rouge marron ?



Ce symptôme est plus fréquent sur pelargonium zonale (à feuilles rondes). Le plus souvent, ce sont des problèmes liés à la nutrition des plantes. En cours de saison, fertilisez régulièrement avec un engrais pour balconnières.

Arrosez régulièrement ; il est vrai cet été a été particulier au vu des températures élevées.

Un excès d'eau ou un coup de froid peuvent aussi engendrer un rougissement des feuilles. C'est le cas pour des plantations trop hâtives de géraniums.

Autre cause les maladies virales transmissibles par les boutures. Ce symptôme est alors présent depuis plusieurs années au départ de pieds mères infectés. Dans un tel cas, éliminer ceux-ci.

Une fertilisation raisonnée et appropriée permet de maintenir les plantes dans de bonnes conditions végétatives.

Piéride du chou : ses prédateurs naturels sont-ils bien présents au potager ?

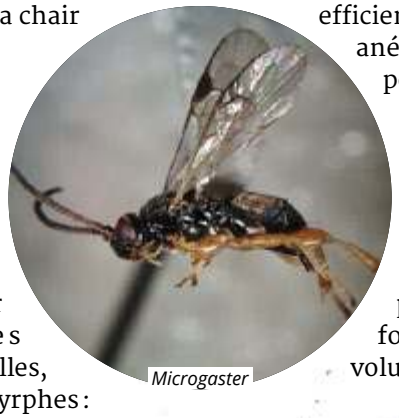
Piéride du chou

La piéride du chou est un parasite qui provoque beaucoup de dégâts. Les œufs de ce papillon sont pondus sur la face inférieure des feuilles de choux ; très petits, de couleur jaune citron, ils sont placés côte à côte par paquets de 20 à 50. Après une dizaine de jours, les chenilles éclosent et se nourrissent de la chair des feuilles.

Les auxiliaires naturels présents dans l'environnement jouent donc un rôle prépondérant.

➔ Tel est le cas pour certaines guêpes et oiseaux, les coccinelles, les chrysopes ou les syrphes : ils s'attaquent à la piéride à tous les stades de son développement.

➔ Les jeunes oiseaux apprennent rapidement à associer la couleur des chenilles à leur goût désagréable et ne s'y attaquent plus par la suite.



Microgaster

➔ Le *Microgaster*, minuscule moucheron, a la particularité d'être programmé pour parasiter les chenilles. Son efficience est telle qu'il peut anéantir les plus fortes populations. Au printemps, vous pourrez l'observer dans le voisinage des potagers (contre les murs et au pied des haies) sous forme de très petits cocons jaunes formant des amas du volume d'une noisette.

Justine SANGLIER

L'ARBRE qui est en moi

Rencontre avec Cécile Bolly

On le sait à L'Esprit Jardin, vous avez acquis une belle expérience en vannerie. Quelle est sa place dans votre vie ?

Une place de plus en plus grande, qui me permet d'unir plusieurs de mes passions, comme la nature et le travail manuel. À mes yeux, la vannerie est surtout une manière de construire des liens, à la fois végétaux et humains. Dans les animations que je propose, je peux l'utiliser, par exemple, lors de journées « Arbre et conscience » ou « Vannerie et méditation ». Elle prend alors une dimension symbolique en permettant à la fois de s'exercer à la pratique du geste juste, comme on l'apprend dans le zen, et de relier notre esprit à notre cœur grâce à nos mains.

Elle représente pour moi une belle manière de s'exercer à la Pleine Conscience et à l'interdépendance entre tous les êtres vivants : tresser un panier, c'est aussi tisser l'univers. Et puis, un panier c'est toujours un cadeau potentiel, non d'un contenu, mais d'un contenant, ce qui lui donne encore une dimension supplémentaire.

Au travers de votre ouvrage, on sent qu'une étape a été franchie dans votre rapport à l'arbre et au monde ?

L'arbre m'accompagne depuis longtemps, dans toutes sortes de dimensions de ma vie, surtout dans l'exercice de la médecine. Plusieurs moments fondateurs pour ma pratique, et aussi pour ma vie intérieure, ont été déclenchés par une relation particulière à l'arbre.

> L'humain est sacrifié, détruit par le dieu argent, par la recherche du pouvoir à tout prix, etc.

Dans « Arbre mon frère », j'ai parlé de ma rencontre avec Amaury, qui m'a demandé de l'accompagner dans sa fin de vie, non parce qu'il croyait que j'étais un bon médecin, mais parce qu'il savait que j'aimais les arbres.

Dans « L'arbre qui est en moi », je parle de Stéphane et de sa demande étrange : devenir son médecin pour, qu'après sa mort, je puisse faire lien entre lui et la nature. Ces expériences ont fait de moi une élève et non un maître. Comment, après cela, ne pas avoir un rapport particulier à l'arbre ?

Au fond, ce qui a changé, c'est la capacité ou la nécessité d'en parler.

Pourquoi la nécessité ?

Parce que nous vivons une période où le monde devient complètement fou, la folie du capitalisme, de la vitesse, de la rentabilité. L'humain est sacrifié, détruit par le dieu argent, par la recherche du pouvoir à tout prix, etc.

Or, si nous retournons loin en arrière dans l'histoire de l'être humain, nous voyons que c'est grâce à l'arbre que l'homme s'est mis debout. Quand il a cherché à cueillir ses fruits, cela a modifié progressivement l'usage de ses mains, sa silhouette, et aussi son crâne et, donc, son cerveau. Nous devons beaucoup de choses à l'arbre ; cette verticalité peut aussi être comprise de manière symbolique, spirituelle. C'est sans doute cela qu'elle vient nous dire aujourd'hui : la nécessité de rester bien ancré dans la terre, mais aussi de s'élever, de permettre la rencontre entre la verticalité de notre recherche intérieure et l'horizontalité du partage. L'arbre nous rappelle avec force que nous ne pouvons pas gaspiller la part de ciel qui est en nous. C'est une question de survie et tous ceux qui s'intéressent à l'écopsychologie et à l'écospiritualité le savent bien. C'est notre avenir et celui des générations futures qui est en jeu.

Expliquez-nous l'évolution de votre rapport aux arbres par rapport aux titres de vos ouvrages: vous les avez écoutés (Paroles d'arbres), ensuite vous avez ressenti leur magie (Magie des arbres), puis vous vous êtes rapprochés (Arbre mon frère) jusqu'à ne faire plus qu'un?

Il y a quelques années, j'ai eu le privilège d'écouter la leçon d'un grand pédagogue médical américain, George Bordage, lorsqu'il reçut un doctorat *honoris causa* de la Faculté. Il nous décrivit avec insistance les deux repères essentiels qu'il retirait de sa carrière universitaire.

Celui qui m'a le plus frappée, c'est le choix d'un sillon, à creuser ensuite tout au long de sa vie professionnelle. J'ai fait ce choix-là avec l'éthique, puis il s'est aussi imposé à moi avec les arbres ; à force de les côtoyer, j'ai appris à mieux les connaître, à me laisser surprendre par les leçons qu'ils peuvent nous donner. Mon appareil photo m'aide à développer mon attention à la vie de la forêt, à me rendre disponible à tout ce qui n'est pas visible quand nous sommes pressés ; j'ai découvert une approche sensible de la forêt.

Si l'arbre est un être vivant très différent de nous, il est capable par sa seule présence d'ouvrir en nous un chemin d'intériorité, que je trouve intéressant de partager avec d'autres personnes pour approfondir leur propre démarche. Ce qu'il faut éviter avant tout, c'est un anthropomorphisme qui ramène l'arbre et la nature à l'être humain, plutôt que de ramener l'être humain vers la nature. Dans ma perception des choses, d'un arbre qui n'était d'abord qu'extérieur à moi – même si je l'écoutais –, j'ai pu progresser vers la perception d'un arbre intérieur, que j'ai mis en perspective avec l'arbre de l'univers, du Grand Tout. Cela revient à mettre en perspective notre petit moi avec le grand Soi qui l'habite…

Que représentent les arbres pour vous?

Ils font intimement partie de ma vie ; quand je me promène avec chacun de mes petits- enfants, je vois qu'il est facile de les sensibiliser à la présence des arbres et, à travers eux, au cycle des saisons et de la vie. J'aurais envie de dire qu'ils m'invitent à la beauté, au silence et au partage. Depuis quelques mois, tout le monde constate que le grand public s'intéresse énormément aux arbres à travers les livres qui se multiplient à leur sujet.

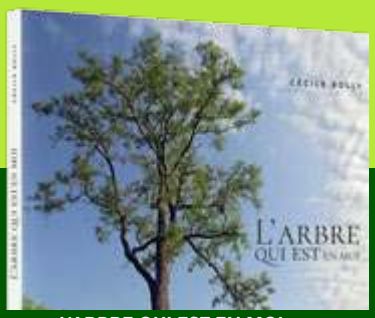
Nous devons beaucoup de choses à l'arbre ; cette verticalité peut aussi être comprise de manière symbolique, spirituelle

J'espère que cet engouement va se concrétiser par des actes concrets en faveur de la nature, car malgré cet intérêt, on continue à arracher des haies, à saccager les forêts avec des machines qui détruisent tout. Nos comportements doivent absolument changer : c'est difficile, mais essentiel.

Quelles sont vos sources d'inspiration?

D'abord et avant tout la nature elle-même : la forêt, la campagne et, parfois même, le jardin. Mais également des livres d'auteurs qui m'accompagnent depuis longtemps : Jean Giono, Henry-David Thoreau, ou des poètes comme Guillevic et Christian Bobin. Je m'imprègne aussi beaucoup de la pensée de plusieurs maîtres zen et je m'exerce à la mettre en pratique.

INFOS



L'ARBRE QUI EST EN MOI
Format : 24,5 x 26,5 cm • 172 pages
Couverture : cartonnée • 32 €

Ce livre est disponible sur notre librairie en ligne : **www.weyrich-edition.be**

Pierre LEJEUNE

L'entretien de son souffleur de feuilles

Les feuilles tombent et vous voulez les ramasser ! Même s'il existe de très bons râteaux, devant cette quantité de feuilles, vous avez décidé d'acheter un souffleur ou c'est peut-être déjà fait !

Peu importe, voilà le choix qui vous attend :

- souffleur électrique (photo 1)
- souffleur sur batterie (photo 2)
- ou souffleur thermique (photo 3)
- souffleur-aspirateur électrique ou thermique (photo 8).

Vous devez d'abord savoir ce que vous attendez du type de souffleur ou de souffleur-aspirateur et quel coût vous pouvez envisager.

1

2

3

MODES D'EMPLOI ET ENTRETIEN

Souffleurs électriques ou sur batterie

- Travaillez dans des conditions sèches ou fraîches.
- Après chaque utilisation, l'appareil débranché et moteur refroidi, enlevez tous les débris qui se sont incrustés dans toutes les parties du souffleur.
- Stockez-les au sec.

Enlevez tous les débris qui se sont incrustés

Posez vos questions sur notre site **www.lespritjardin.be**

Souffleur thermique

5

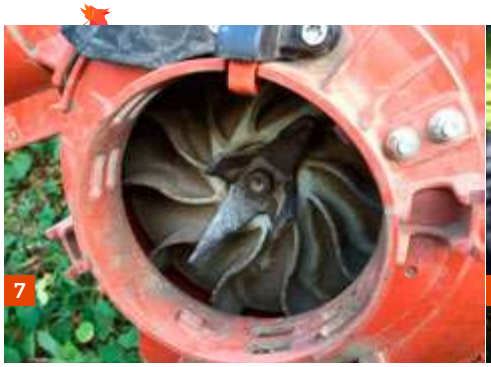
Après utilisation, enlevez tous les débris incrustés.

Très important : nettoyez le filtre à air, c'est vraiment l'élément essentiel. Regardez autour de vous quand vous soufflez les feuilles et voyez quel nuage de poussière cela provoque !

Photo 5 et 6 : un filtre à air franchement sale ; et le propriétaire s'inquiétait du mauvais rendement de son souffleur !

6

Souffleur-aspirateur


7

8

Quel avantage ? Les feuilles sont récoltées, mais non sans mal. En effet, on pourrait presque l'appeler un « aspirateur-broyeur ». Cet appareil permet d'aspirer les feuilles mortes, un peu d'herbe et de les broyer finement grâce aux ailettes présentes dans la buse de réception des déchets.

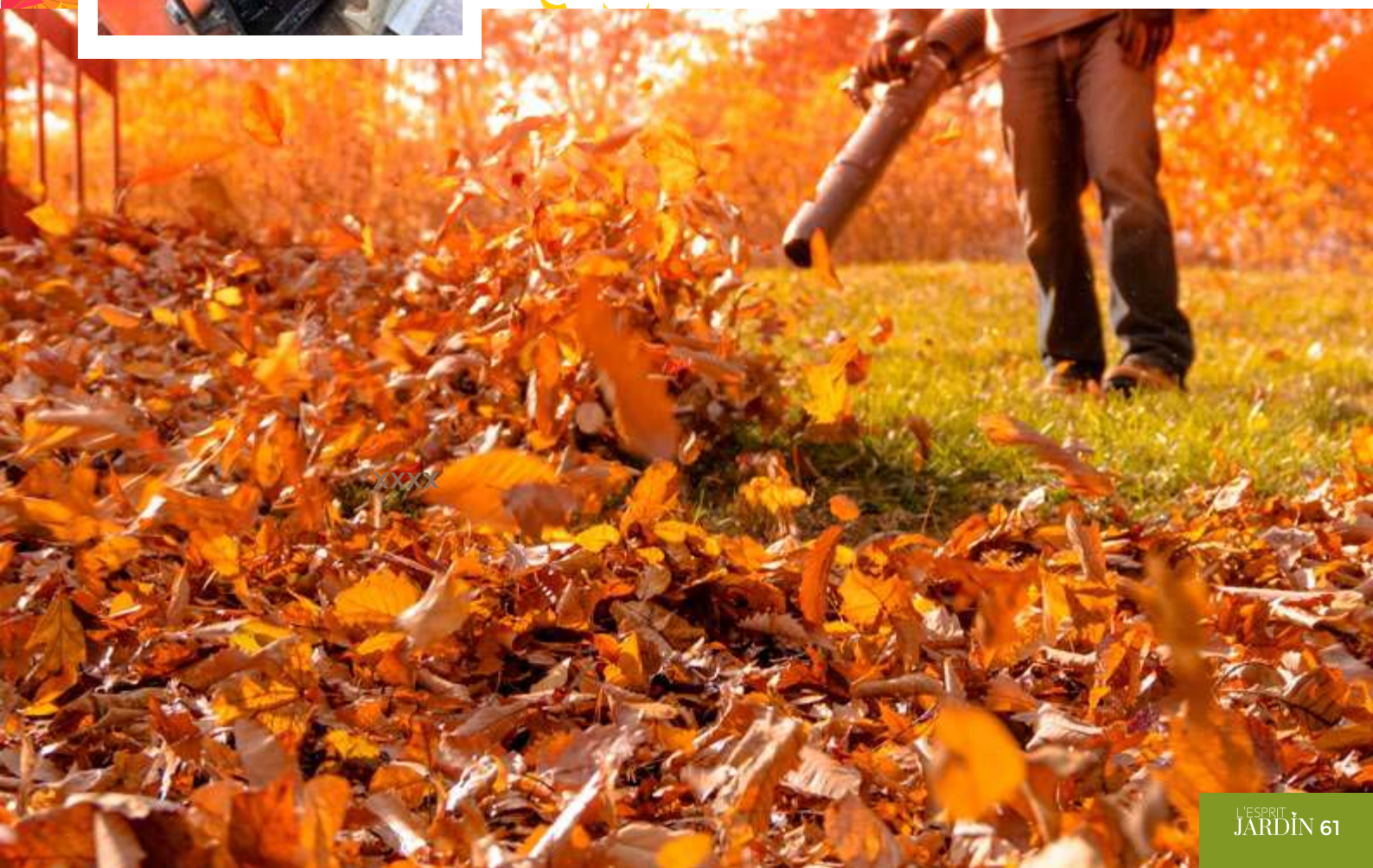
On pourrait presque l'appeler un « aspirateur-broyeur »

C'est là que peut arriver un bourrage aux ailettes (photo 7), deuxième cause de panne subite après un filtre à air encombré ou une panne sèche.

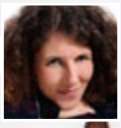
Avant toute action, et c'est valable dans tous les cas de panne et de recherche de panne, déconnectez toutes sources d'énergie : retirez la fiche électrique, retirez la batterie ou déconnectez la bougie.

Dégagez les ailettes et tout reviendra dans l'ordre, machine prête pour un nouveau travail.

N'oubliez pas de vider le sac ; ce broyat peut servir de paillage ou pour le compostage.



Carole EQUETER



Les matières plastiques, c'est dramatique!?

Le plastique, c'est quoi?

Les matières plastiques sont des substances contenant un grand nombre d'atomes de carbone, d'oxygène, d'hydrogène et d'azote. Parce qu'elles sont formées d'assemblages complexes d'atomes, on les désigne par le terme de polymères. Elles sont souvent générées par la transformation du pétrole ou du gaz naturel. Après usage, si les déchets plastiques ont été correctement collectés, ils seront acheminés vers des usines de traitement pour y être prélavés, triés et ensuite broyés en paillettes. Une fois lavés, rincés, essorés, séchés et tamisés, ils seront alors régénérés en granules qui pourront à nouveau servir pour la fabrication de nouveaux objets en plastique.

Cependant, dans les faits, une quantité non négligeable de ces déchets n'intègre pas la filière du recyclage.

Dans les faits, une quantité non négligeable de ces déchets n'intègre pas la filière du recyclage

Un petit problème ou un gros?

Chaque année, plus de 240 millions de tonnes de plastique sont produites. Il s'agit en effet d'une matière incontournable dans nos sociétés modernes. Pratique, certes, mais très polluante : non seulement sa synthèse chimique consomme beaucoup d'énergie, libère du dioxyde de carbone (un gaz à effet de serre) et produit d'importantes quantités de déchets, mais aussi et surtout, les plastiques se dégradent très mal.

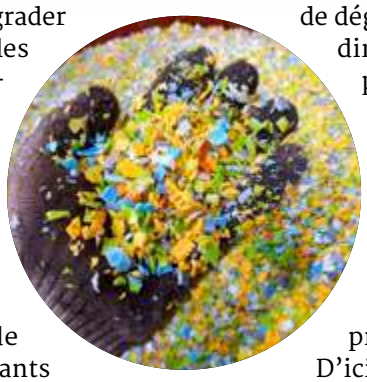
En effet, bien qu'1 sac en plastique ne pèse environ que 5 grammes et qu'il soit fabriqué en à peine 1 seconde, 100 à 400 années seront nécessaire à la nature pour le désagréger.

Le constat le plus alarmant est que bon nombre de matières plastiques « lâchées » dans la nature termineront leur course dans les mers. C'est ce qui vaut la triste appellation de « septième continent » à cette décharge à ciel ouvert située au milieu de l'océan Pacifique. La surface de cette décharge flottante est estimée à trois fois celle de la France ! Une étude française a démontré que sur les quelque 3 303 tonnes de déchets de plastiques produits chaque jour en France, entre 56 et 152 tonnes iront polluer les mers françaises.

Le plastique, une matière qui reste au top de sa fraîcheur!

La très lente dégradation des matières plastiques s'explique notamment par le fait qu'il s'agit de matières complexes au niveau de leur composition chimique et non de matières organiques.

Mais ce n'est pas tout : en plus des éléments physiques (eau, température...) qui peuvent dégrader physiquement toutes les matières, une décomposition complète requiert l'action de micro-organismes. À la manière des enfants qui démontent leurs constructions en blocs Lego® pour en construire de nouvelles, ces êtres vivants constitués d'une seule cellule (bactéries, levures, champignons) démontent les diverses matières afin de leur offrir une seconde vie. Or, ce recyclage requiert la présence d'outils/d'enzyme(s) spécifiques pour chaque matière à dégrader. Malheureusement, peu de micro-organismes possèdent les enzymes spécifiques pour recycler ensemble les matières plastiques de manière efficace.



Toutefois, une lueur d'espoir a vu le jour dans un laboratoire : une bactérie produisant des enzymes permettant de dégrader le PET, c'est-à-dire le plastique utilisé pour la fabrication de la plupart des bouteilles, a été découverte. Néanmoins, des travaux sont encore en cours afin de voir si cela pourrait amener une solution pratique dans le futur. D'ici là, notre seul moyen d'action réside dans le changement des habitudes d'utilisation de ces matières. Rappelons que, si la pollution des sols est certes dangereuse pour l'agriculture, la préoccupation majeure reste le risque de pollution des nappes phréatiques, notre principale source d'eau potable, due à l'enfouissement du plastique.

Marc KNAEPEN

UN COIN D'OMBRE POUR LES PROCHAINES ANNÉES

Pas besoin de le répéter, nous avons vécu un été sec et chaud ! Nous étions toutes et tous à la recherche d'un peu de fraîcheur ou d'un peu d'ombre, ce qui n'est pas toujours si facile à trouver.

La saison de plantation arrive à grands pas : c'est à partir de fin octobre-début novembre qu'on débute les plantations d'arbres et arbustes à racines nues. S'il reste de la place, on pourrait opter pour la plantation d'un ou plusieurs arbres qui amèneront l'ombre lors des futures journées caniculaires. Petit tour des espèces « rafraîchissantes ».

Fleurs du magique savonnier (*Koelreuteria paniculata*).

Des arbres imposants pour grands jardins

Si votre propriété est suffisamment vaste pour accueillir des arbres de grande taille, vous pourrez créer d'imposantes zones ombragées.

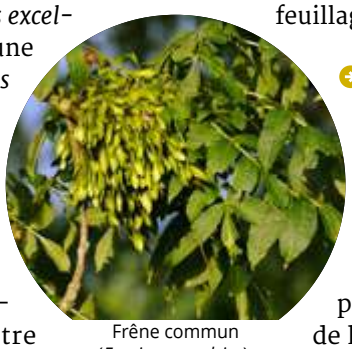
Les tilleuls (*Tilias sp.*) sont des arbres bien connus, majestueux et au feuillage dense. Avec leur port parfaitement équilibré, ils sont faciles de culture et ne sont pas très exigeants du point de vue sol. Attention cependant si vous souffrez d'allergie au pollen : ne faites pas la sieste sous les tilleuls au moment de la floraison (fin mai-début juin) !

Le saule pleureur (*Salix babylonica*) est un arbre bien connu. En Chine, il symbolise la mort et la renaissance. Appréciant les terres gardant une très bonne fraîcheur pour ne pas dire une humidité constante, il peut atteindre des dimensions importantes et envoyer ses puissantes racines assez loin (attention aux canalisations et constructions !). Son ombre légère est très appréciée pour les coins de repos.

Parmi les arbres moins connus et pourtant d'une beauté exceptionnelle, je retiendrai le magique savonnier (*Koelreuteria paniculata*), un arbre originaire de Chine et de Corée. De croissance assez rapide, il culmine à l'âge adulte à 10 m pour une envergure de même ampleur. Son feuillage peu dense diffuse une ombre très agréable dans laquelle se faufilent des rayons de soleil adoucis. De plus, il produit au début de l'été des bouquets de fleurs d'un jaune lumineux appréciées des abeilles. Son feuillage devient jaune d'or à l'automne.

Son feuillage devient jaune d'or à l'automne

Malheureusement attaqué par une redoutable maladie, la chalarose, le frêne commun (*Fraxinus excelsior*) existe aussi sous une forme pleureuse (*Fraxinus excelsior* Pendula). De forme assez tordue mais d'une grande élégance, il forme rapidement un grand parasol sous lequel il est agréable de se reposer en été. De croissance rapide, il doit être planté en haute tige pour que l'on puisse se glisser rapidement sous son feuillage reposant.


Frêne commun (*Fraxinus excelsior*).

Le platane, et plus précisément l'espèce *Platanus hispanica*, est un très grand arbre à l'ombre agréable. Il est à réserver aux très grands jardins puisqu'il peut atteindre 25 à 30 m de hauteur.

Le platane (*Platanus hispanica*).

Mais je n'ai qu'un petit jardin!

Ne désespérez pas, il existe bien des petits arbres sous lesquels vous réfugier lors des fortes chaleurs.

Le peu cultivé (on ne sait pas très bien pourquoi) néflier commun (*Mespilus germanica*) atteint 5-6 m de hauteur et offre un ombrage intéressant. Atout supplémentaire : une intéressante fructification, les nèfles, à consommer à l'automne après une première vraie gelée.

Fleur de néflier commun (*Mespilus germanica*).

L'acacia boule (*Robinia pseudoacacia* Umbraculifera) offre une ombre assez dense malgré la petitesse de ses feuilles. Son port globuleux naturel très intéressant et l'absence d'épines en font une ornementation de choix. Il est de culture facile.

Toujours dans les formes arrondies, l'érable boule (*Acer platanoides* Globosum) présente de jolies couleurs automnales après vous avoir abrité du soleil estival. Le catalpa nain (*Catalpa bignonioides* Nana ou Bungei) produit de très grandes feuilles (faciles à ramasser en fin de saison). Son ombre est dense et son encombrement réduit contrairement à l'espèce type.

L'acacia boule (*Robinia pseudoacacia* Umbraculifera).

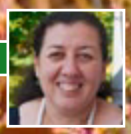
Enfin, pourquoi ne pas essayer, excepté en Ardenne, le fameux acacia de Constantinople ou arbre à soie (*Albizzia julibrissin*) ? Rustique jusqu'à -12 à -15°C en terrain bien drainé et protégé des vents froids, son feuillage est fin et infiniment décoratif. Sa floraison est elle aussi de toute beauté.

L'érable boule (*Acer platanoides* Globosum).

Acacia de Constantinople (*Albizzia julibrissin*).

Le fameux acacia de Constantinople ou arbre à soie

Nadejda ECHIKH



La Bruyère commune: utile et attachante

(Calluna vulgaris), Éricacées

De cette petite plante, qui vit en colonie et colore nos sous-bois au cœur de l'hiver, on dit qu'elle est précieuse ; et elle l'est, car elle offre son nectar jusqu'aux premières gelées de l'hiver. La plante pousse dans l'hémisphère nord, en plaine, en montagne, dans les landes, les tourbières et les pinèdes, sur des sols acides ; elle forme souvent d'immenses tapis sur les terrains humides.

Plante mellifère

De la fin de l'été jusqu'au début de l'hiver, la bruyère commune se pare de milliers de petites fleurs roses très visitées par les abeilles, qui y récoltent un miel brun qui cristallise rapidement. Son nectar contient 24 % de sucre, principalement du saccharose ; chaque fleur produit une moyenne de 0,12 mg de sucre par jour. Le miel de bruyère était utilisé traditionnellement pour la fabrication du pain d'épice.

Une plante multiusages!

On l'appelle également callune, nom commun qui vient du grec *Kallynô* = nettoyer. Autrefois, on utilisait ses rameaux rassemblés en balai. La plante a aussi été utilisée comme un succédané de thé, mais également de houblon dans la fabrication de la bière. La callune est une importante source de nourriture pour les moutons et les chevreuils quand ils paissent lorsque la neige recouvre la végétation.

Une plante à bière avant le houblon!

La bruyère commune faisait partie du *gruit*, un mélange de plantes utilisé pour la fabrication de la bière en Europe, bien avant l'utilisation et la généralisation du houblon !

Les origines du terme « *gruit* » sont obscures. On le retrouve pour la première fois au 10e siècle aux Pays-Bas. C'est l'empereur Otto I qui accorda aux agriculteurs le droit d'en faire le commerce.

Le gruit a été consommé en Europe pendant près de 700 ans, avant que le houblon ne devienne populaire et prenne presque toute la place. Il paraît que c'est Hildegarde de Bingen[1] qui initia son utilisation dans la fabrication de la bière ; elle permet, entre autres, de la conserver mieux et plus longtemps, des bénéfices plus que positifs tant pour les brasseurs que pour les buveurs.

Le gruit a été consommé en Europe pendant près de 700 ans

Parmi les herbes le plus souvent utilisées jadis dans le *gruit, on trouve :* le myrique baumier, l'armoise vulgaire, l'achillée mille-feuille, le lierre terrestre, le marrube blanc et la callune. L'imagination des brasseurs ne s'arrêtait pas là, puisqu'ils pouvaient aussi utiliser le gingembre, la graine de carvi, l'anis, la muscade, la cannelle et le houblon.

1. 1099-1179

Plante médicinale et récolte

Seule la bruyère du genre *Calluna* est médicinale : les autres bruyères du genre *Erica* ne sont pas utilisées en phytothérapie.

La plante entière de la bruyère commune est aujourd'hui reconnue comme plante médicinale diurétique, antiseptique et sédative de l'appareil urinaire.

On la préconise contre les cystites, les maladies des reins et l'hypertrophie de la prostate.

- On récolte les sommités fleuries au début de la floraison ; à faire sécher dans un lieu ombragé et bien aéré, voire en séchoir à une température pouvant atteindre 60°C. Une fois sèches, les conserver au sec et à l'obscurité.

- On peut tout simplement les suspendre à l'ombre, dans un lieu sec et aéré, en bouquets suspendus la tête en bas. Éliminer les tiges une fois qu'elles sont sèches, c'est-à-dire au bout d'1 semaine environ (les fleurs et les feuilles se détachent alors très facilement).

ATTENTION !

Comme les lichens parfois abondants sur les landes, comme les champignons et comme d'autres végétaux vivant sur des sols naturellement acides, les bruyères peuvent se charger en certains métaux toxiques. Attention donc aux lieux de vos récoltes ! Consultez votre médecin avant de recourir à la phytothérapie !

Recettes

Huile de bruyère

Laissez macérer pendant 15 jours 100 g de sommités fleuries dans 25 cl d'huile d'olive.

Appliquée sur la peau, cette huile élimine certaines taches et calme les dermatoses.

Pour le bain

Plonger 600 g de rameaux fleuris dans un bain pour un usage externe calmera les rhumatismes.

Tisane diurétique

Infusez les fleurs à la dose d'1 cuillère à thé pour 2 tasses d'eau.

Consommez 1/2 tasse 2 à 3 fois/jour.

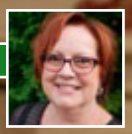
Bain antidouleur

Plongez 3 poignées de bruyère et 1 poignée de romarin dans 3 litres d'eau froide et amenez à ébullition. Laissez bouillir 2 min puis laissez infuser jusqu'à refroidissement. Versez dans l'eau du bain. Barbotez 20 min. Ce bain détend les muscles endoloris, atténue courbatures et fatigue, soulage les douleurs rhumatismales. Renouvelez chaque fois que nécessaire.

Infection urinaire

30 et 40 g de plante sèche par litre d'eau, soit en infusion soit en décoction, sachant qu'une décoction courte de 2 à 3 min est préférable ; à boire en plusieurs fois pendant la journée pendant une infection urinaire.

Vio MARCHAL



BUDGET DIFFICULTÉ

La nature entre dans la maison !

Après avoir repéré puis récolté des baies au bord des chemins, nous allons nous en servir en toute simplicité. D'autre part, nous avons collecté en quelques années un grand nombre de bouchons de bouteilles de vin et de champagne ; ils vont servir à confectionner un milieu de table pour les amateurs.

Lavez les vases à l'eau chaude, essuyez-les soigneusement avec un torchon adéquat ; vérifiez qu'il n'y a pas de traces de doigts, ça se voit.

Pour conserver les baies sans moisir, prenez soin de les sécher dans un essuie.

Voici une déco de table naturelle, chaleureuse et presque entièrement gratuite !

MATÉRIEL

- des bouchons en liège (une bonne centaine)
- pistolet à colle (2 bâtons)
- 1 couronne en paille de récup
- baies des chemins : *Malus sylvestris*, aubépine, *Viburnum*, rosier *Rugosa*
- feuillage rouge
- 2 grosses bougies + bougies flottantes
- 2 photophores en verre
- des vases transparents

1 Préparez le matériel. Triez les branches par variété et mettez-les dans des récipients avec de l'eau.

2 Triez les bouchons : retirez les synthétiques (moins jolis, plus petits et plus légers).

3 Faites chauffer le pistolet à colle (attention, c'est bouillant !). Commencez à coller les bouchons sur la base en paille.

4 Vérifiez en cours de route que le photophore entrera dans la couronne. Mettez les grands noms bien en vue. Finissez soigneusement les bords.

5 Triez les baies d'aubépine ; égrainez-les : pour plus de rapidité, coupez-en plusieurs d'un coup au sécateur ou aux ciseaux.

6 Effeuillez les tiges de rosier *Rugosa*, ne gardez que les cynorrhodons : mettez des gants, c'est hyper traître !

7 Triez les pommes de *Malus*, supprimez les gâtées ; lustrez-les avec un chiffon en microfibres.

8 Posez 1 bougie dans un photophore ; avec une cuillère, remplissez avec des baies d'aubépine ; égalisez avec le dos de la cuillère.

Marc KNAEPEN

CONFORT ET RÉCONFORT

Eh oui, le bonhomme hiver arrive ! Les journées nettement plus courtes et un fond d'air frais – pour ne pas dire froid – ne sont pas des aspects très engageants pour le jardinier. Après les travaux de plantation au jardin, il retrouvera un peu de réconfort et de confort à travailler dans la serre !

Avant l'arrivée des premières fortes gelées, il est indispensable d'enlever les systèmes d'ouverture automatique des lucarnes d'aération et de les placer dans un endroit où le gel ne sévit pas. N'oubliez pas de bien fermer ces lucarnes pour qu'elles ne s'ouvrent pas si des grands vents survenaient au cours de la mauvaise saison, cela vous évitera de gros dégâts.

Si vous voulez garder un maximum de chaleur dans votre abri vitré – qu'il soit chauffé ou pas –, il est sans doute grand temps de placer une bonne isolation. Pour ce faire, on utilisera le fameux plastique à bulles, qu'on placera contre les parois internes de la serre pour limiter les pertes de calories. Des attaches spéciales sont commercialisées dans les jardineries.

Des fleurs et des légumes

Dans une serre froide, la température peut fluctuer de manière assez impressionnante : froide la nuit, elle dépasse parfois les 15-20°C par une journée ensoleillée.

Si vous souhaitez garder vos potées de chrysanthèmes d'une année à l'autre : rabattre toutes les tiges à 15 cm du substrat, et ce, dès que la floraison est terminée. N'arrosez que très peu, car ces plantes vont entrer dans leur période de repos hivernal.

Chrysanthèmes.

N'oubliez pas de semer vos pois de senteur ! Quand on les sème trop tard, leur saison de croissance se déroule principalement en début d'été (juin-juillet), ce que ces belles parfumées n'apprécient pas trop. En les semant en début de ce mois et en les protégeant du gel avec un petit chauffage d'appoint, vous aurez des plantes bien enracinées pour une mise en place au jardin vers la mi-avril. Pour un parfum extraordinaire, choisissez la variété Painted Lady.

Pois de senteur (Painted Lady).

Semis de pois de senteur.

La serre froide permet aussi d'hiverner les cardons, les artichauts. On peut également envisager de planter en pleine terre des poireaux et quelques choux, histoire de pouvoir les récolter facilement alors qu'à l'extérieur le sol est complètement gelé. Au niveau des semis, pensons au cresson alénois, au cerfeuil, à l'épinard d'hiver (Géant d'hiver) et aux radis hâtifs. Si vous avez fait des semis de laitues pommées printanières, c'est le moment de les repiquer.

Semis d'épinard.

La température ne descend pas sous les 10°C ?

Fleurs de lantanas.

Nous sommes alors dans une serre dite « tempérée » : les températures nocturnes seront comprises entre 10 et 15°C.

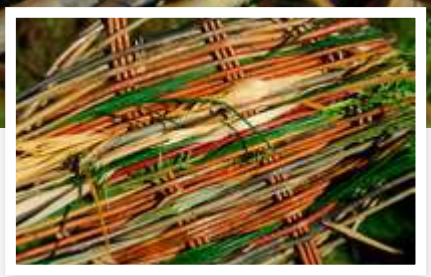
Certaines plantes ayant passé la belle saison au jardin continueront à fleurir dans la serre : les lantanas, les superbes abutilons, les trop peu connus héliotropes ou encore les fuchsias.

N'hésitez pas non plus à acheter quelques primevères obconiques chez votre fleuriste ou dans une jardinerie : elles apporteront une note printanière à votre serre au cœur de l'hiver. Originaire de Chine, cette espèce n'est pas rustique et meurt dès que la température atteint -5°C. Elle n'aime pas non plus les pièces surchauffées de nos intérieurs, raison pour laquelle elle donne le meilleur d'elle-même en serre tempérée.

Si cette fin d'automne-début d'hiver est douce, pensez à aérer la serre pour éviter une trop grande humidité de l'air, qui serait propice au développement de différentes maladies cryptogamiques.

Fleurs de primevères obconiques.

Cécile BOLLY



Plateau en vannerie sauvage

On pourrait rassembler les différentes formes de vannerie en trois grands groupes : • la vannerie académique (telle qu'elle est apprise dans les écoles de vannerie, comme l'école nationale française de Fayl-Billot, en Haute-Marne), • la vannerie rustique (dont les techniques sont plutôt transmises de bouche à oreille, par des paysans, des bergers, un grand-père ou un vieux voisin…) • et la vannerie sauvage. Cette dernière propose de réaliser des objets utilitaires ou décoratifs à partir de végétaux qu'on trouve dans la nature et qui sont utilisés à l'état frais.

Dans les autres types de vannerie, l'osier est le plus souvent mis à sécher pendant plusieurs mois avant d'être retrempé une dizaine de jours avant son utilisation. Certains vanniers utilisent cependant des techniques de vannerie académique tout en travaillant avec de l'osier frais.

01

02

Pour réaliser un plateau en vannerie sauvage, nous nous inspirons ici d'un fond dit «catalan».

Commencez par rassembler toutes sortes de végétaux qui se trouvent dans votre jardin ou dans les haies du voisinage : des branches que vous avez taillées récemment (saule, noisetier, cornouiller, troène, mélèze…), des feuilles d'hémérocalle, d'iris, de maïs, des branches de genêt, des joncs… (photo 1).

03

Choisissez une branche suffisamment longue et souple et faites-en un cercle d'une vingtaine de centimètres de diamètre (Photo 2), en torsadant l'extrémité la plus fine de la branche autour de la plus épaisse (Photo 3).

Placez ce cercle à l'horizontale et déposez sur sa surface deux groupes de trois branches d'épaisseur moyenne (Photo 4).

Commencez le tressage du panier au milieu de la circonférence, en utilisant un brin souple, que vous faites passer sous la partie gauche du cercle, sur le groupe de trois brins qui est à sa droite, sous le groupe suivant, puis sur la partie gauche du cercle (Photo 5).

Avec un deuxième brin, faites le tressage inverse : sous la partie droite du cercle, sur le groupe de brins qui est à sa gauche, sous le groupe suivant, sur la partie gauche du cercle (Photo 6).

Les deux groupes de trois brins sont ainsi bien fixés au plateau et vous pouvez commencer à tresser d'autres végétaux en utilisant la même technique, qui consiste à passer dessus un brin ou un groupe de brins, puis dessous le suivant (Photo 7).

Vous pouvez également faire un tressage en planchette, qui consiste à tresser deux à trois brins parallèlement (Photo 8).

Quelle que soit la technique choisie, n'oubliez pas d'alterner des végétaux souples avec des branches plus dures, pour assurer une certaine rigidité au panier. Quand vous arrivez à la fin du tissage, il est nécessaire de courber un peu les groupes de trois brins pour pouvoir introduire le brin tissé sous la circonférence du cercle (Photo 9).

Quand le tissage est terminé, il ne vous reste qu'à couper tous les végétaux qui dépassent en choisissant le diamètre exact que vous voulez donner à votre plateau. Avant cela, pour le solidifier un peu, vous pouvez fixer chaque branche au plateau par la technique de la trace. Choisissez pour cela un brin souple (par exemple de la corde), que vous pliez en deux et dont vous entourez le groupe de trois brins qui est à droite du plateau. Un brin de corde dans la main gauche et l'autre dans la main droite, vous entourez chacun des brins horizontaux en faisant passer la corde du haut vers le bas et la corde du bas vers le haut (Photo 10).

04

05

06

07

08

09

10

Pour que le plateau soit entièrement réalisé en matériaux ou même en végétaux de récupération, nous avons utilisé de la corde à ballot, traditionnellement faite avec du sisal. Celui-ci provient d'une fibre extraite d'un agave vivant dans différents pays d'Amérique du Sud et d'Afrique.

Il est tout aussi possible de faire une cordelette soi-même, en utilisant par exemple du jonc ou de la massette.

Il ne vous reste plus qu'à chercher ce que vous allez présenter sur ce beau plateau !

CALENDRIER LUNAIRE NOVEMBRE 2018

L'ESPRIT JARDIN

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

Jours racines — Jours feuilles — Jours fruits et graines — Jours fleurs et légumes-fleurs — Deux pictogrammes accolés indiquent un changement de culture à la mi-journée

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

CALENDRIER LUNAIRE DÉCEMBRE 2018

L'ESPRIT JARDIN

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

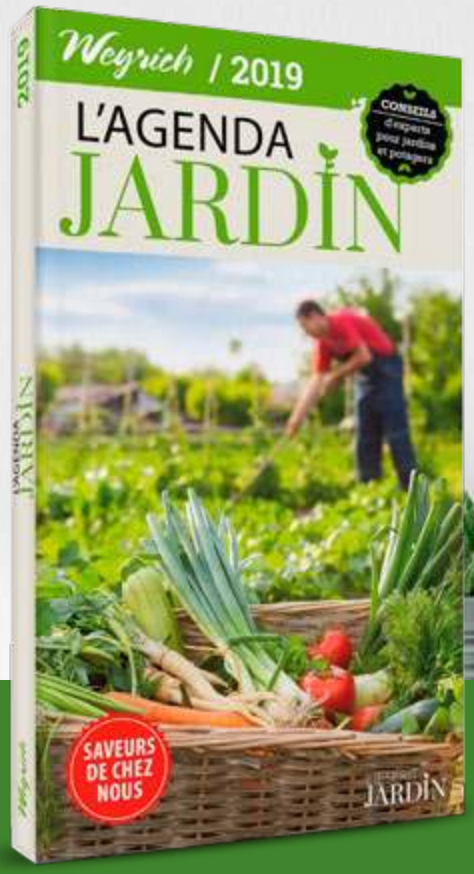
Jours racines — Jours feuilles — Jours fruits et graines — Jours fleurs et légumes-fleurs — Deux pictogrammes accolés indiquent un changement de culture à la mi-journée

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

CONCOURS DU MOIS

À GAGNER :

10 EXEMPLAIRES DE L'AGENDA JARDIN 2019



QUESTION :
QUEL EST LE THÈME DE L'AGENDA JARDIN 2019 ?
(VALABLE JUSQU'AU 30 NOVEMBRE)

JOUEZ VITE SUR NOTRE SITE • WWW.LESPRITJARDIN.BE
ou par mail sur INFO@LESPRITJARDIN.BE N'OUBLIEZ PAS D'INDIQUER VOTRE NUMÉRO DE TÉLÉPHONE.

RENDEZ-VOUS HORTICOLES

Aiseau. Le 20 novembre à 18 h 30. Salle Din's Les Courtis, rue Lambot. La naturopathie, par Mme Durant.

Amay. Le 4 novembre à 15 h. Gymnase communal, rue de l'Hôpital 1. Les abeilles et les produits de la ruche, par F. Melon.

Arlon. Le 8 novembre à 19 h 30. Salle Ysaye place des Chasseurs Ardennais. Le bouleau, arbre magique, par Emmanuel Carrasco.

Anderlues. Le 8 novembre à 19 h. Local des Trieux, rue des Trieux 17. Élevage et engraissement du dindon et ses préparations, par Odette Bienfait.

Assesse. Le 5 novembre à 19 h 30. Salle St-Louis. Des couleurs au jardin, par Robert Daloze. Assemblée générale.

Barvaux. Le 9 novembre à 19 h 30. Local des 3 x20. Questions-réponses, par Patrick Muner.

Bastogne. Le 15 novembre à 20 h. ICET rue des Remparts. Les plantes invasives, par Francis Scholtes.

Berloz. Le 28 novembre à 10 h. Rue des Écoles, 7. Plantation, récolte et utilisation des fruits secs, par Michel Tiquet.

Bertrix. Le 13 novembre à 19 h 30. Maison de village. Les topiaires et la mosaïculture, par Francis Scholtes.

Blandain. Le 4 novembre à 10 h 30. Club de l'Amitié. Rythme des pontes, par Odette Bienfait.

Blaton. Le 27 octobre à 19 h. Local les Genêts, rue des Sapins 1. Le chrysanthème entre déco et recueillement : culture et variétés, par Michel Daniaux.

Blaton. Le 24 novembre à 19 h. Local les Genêts, rue des Sapins 1. Comment désherber sans produits chimiques, par Jean-Vincent Degand.

Bleid. Le 27 octobre à 14 h. Rue du Centre 7. Visite d'une escargotière.

Bléharies. Le 14 novembre à 19 h 30. Bistrot St-Aybert. Splendeurs florales autrichiennes, par M. Tahon.

Bonneville. Le 16 novembre à 19 h. Local du foot, rue des Cailloux. Animation et renouvellement des cotisations.

Bouillon. Le 21 novembre à 19 h 30. Local de la Croix-Rouge, rue du Collège. La culture et l'emploi des légumes anciens, par Francis Scholtes.

GAGNANT DU CONCOURS DE SEPTEMBRE

Estimez la valeur totale de ce lot de Zapos Hélen Baud
Il fallait répondre : 115,50 €

L'estimation la plus proche
Willy Daussin (Baudour)

Bravo à lui!

OUPS ! POTAGER EXTRATERRESTRE

EJ septembre /n°41 p 27
La photo correspond à la gesse tubéreuse *Lathyrus tuberonis* ou châtaigne de terre
Tubercules sombres, ovoïdes, de la grosseur d'une noisette à un œuf. Chair blanche et sucrée aux saveurs de noix et de châtaigne.

POIRE DE TERRE :
Smallanthus sonchifolius

Les tubercules oblongs, avec une peau fine, de couleur blanche à presque rouge, et même brune.

Cuits à la vapeur, les tubercules à la texture granuleuse s'épluchent comme des pommes de terre. Cru, le yacon se mange comme un fruit, sa saveur rappelle celle de la poire

Bourlers. Le 28 octobre à 13 h 45. Réfectoire de l'école communale. Travaux hivernaux au jardin, par M. Gauquier.

Bourlers. Le 18 novembre à 13 h 45. Réfectoire de l'école communale. Valeur nutritive de nos productions. Les légumes et la santé : apport en nutriments, vitamines et oligo-éléments, par Mme Durant.

Boussu-lez-Walcourt. Le 11 novembre à 10 h Foyer Culturel

Bovigny. Le 2 novembre à 20 h. Maison communale. Les courges, courgettes et potirons, par Francis Scholtes.

Carlsbourg. Le 8 novembre à 19 h 30. Institut St Joseph, avenue Tagnon. La culture du chicon, par Francis Scholtes.

Champion. Le 23 novembre à 19 h 30. Salle de l'Étoile bleue, place de la Jonquière. La vigne, par Eddy Rubay.

Éghezée. Le 22 novembre à 19 h 30. Maison de la laïcité, route de Gembloux. L'automne, ses beautés et secrets, par R. Bergen.

Étalle. Le 5 novembre à 20 h. Complexe sportif et culturel. Démonstration et sculptures de légumes, par Thierry Willy.

Ethe. Le 7 novembre à 20 h. Ancienne Mairie. Aménagement d'un jardin d'agrément, par Francis Scholtes.

Fanzel. Maison de village. Stages de vannerie : 086/477643

Falaën. Le 20 novembre à 19 h 30. Salle les Échos de la Molignée. Les plantes annuelles, par M. Godeau.

Flawinne. Le 29 octobre à 19 h. Salle Al'Volée. Semences et semis, par A. Sansdrap.

Floreffe. Le 17 novembre à 17 h. Bibliothèque communale, place de Soviret. Culture en serre, par Robert Daloze.

Florennes. Le 13 novembre à 19 h 30. Foyer Culturel. Les plantes annuelles, par M. Godeau.

Fosses-la-Ville. Le 12 novembre à 19 h 30. Espace de la Solidarité citoyenne, av Albert 1er 2. Les avantages de engrais verts, par A. Sansdrap.

Gaurain. Le 10 novembre à 15 h. Salle la Rocaille, rue Louvière 4. Les papillons, par Odette Bienfait.

Genval. Le 25 novembre de 10 à 12 h. Salle le Mahiermont, rue JB Stouffs. Jardiner avec la lune, par Vincent Gobbe.

Gerpinnes. Le 9 novembre à 19 h 30 Maison du Village des Flaches. Plaidoyer pour un potager facile, par M. Hanotier.

Glimes. Le 4 novembre de 8 à 12 h. Maison du village. Bourse aux plantes. Infos : Mme Lequerme-Lambert 010/889628.

Haillot. Le 4 novembre à 10 h 30. École d'Haillot, rue de Nalamont 139 b. Atelier floral d'hiver, par Mme Demarcin.

Haine-St-Paul. Le 16 novembre à 19 h. École communale. Serre ou châssis ?, par Eddy Rubay.

Ham-sur-Heure. Le 11 novembre à 15 h. Écurie du Château. Plaidoyer pour un jardin facile, par M. Hanotier.

Hanzinne. Le 28 octobre de 8 h 30 à 13 sur la Place. Vente de fleurs à l'occasion de la Toussaint.

Hanzinne. Le 18 novembre à 15 h. Rue des Combattants, 116. Décoction de purin et plantes pour soigner le jardin ; par M.Augustinus.

Horion-Hozémont. Le 11 novembre à 10 h. Ancienne maison communale, 1er étage. Comment bien fertiliser son jardin, par Mickael Boussard.

Jodoigne. Le 18 novembre à 15 h. Salle des calèches du château Pastur. Hivernage et protection des plantes au jardin, par M. Hanotier.

Joncret. Le 19 novembre à 19 h 30. Salle Marcel Mélot. Plaidoyer pour un jardin facile, par M. Hanotier.

Jurbise. Le 13 novembre à 19 h 30. Ferme du Prince, chemin du Prince 183. Jardiner en janvier à la maison et au potager : les petits secrets, par André Mary.

La Hulpe. Le 18 novembre à 14 h 30. ONE, chemin de Hoeilaart. Produire ses légumes frais en hiver, par José Veys.

Leernes. Le 8 novembre à 19 h 30 IMP St-Exupéry. Les plantes annuelles, par M. Godeau.

Lamorteau. Le 12 novembre à 20 h. Local des aînés, rue Langlissant. Les orchidées, culture et variétés, par Francis Scholtes.

Léglise. Le 14 novembre à 20 h. Salle paroissiale, rue du Luxembourg 26. Les orchidées, culture et variétés, par Francis Scholtes.

Lessines. Le 18 novembre à 15 h. Salle du CCRM, rue des Quatre Fils Aymon. Les différents terreaux : composition et utilisation. Les différents amendements et leurs apports, par A. Yernaut.

Leuze-en-Hainaut. Le 29 novembre à 20 h. Réfectoire de l'école Saint-Pierre, rue de Tournai, entrée côté parking LDL. La fabrication des huiles essentielles, par M. Donfut. Tombola gratuite, renouvellement des cotisations et abonnements.

Libramont. Le 26 novembre à 20 h. Centre culturel, avenue d'Houffalize. Les clématites, par Hervé Bergeret.

Loncin. Le 8 novembre à 20 h. Salle Aux Tilleuls, rue de Jemeppe 40. Du potager traditionnel au potager bio, par M. Touette.

Loverval. Le 12 novembre à 19 h 30 Ancienne Maison Communale. Plaidoyer pour un jardin facile, par M. Hanotier.

Marbaix. Le 15 novembre à 19 h 30 Ancienne Maison Communale. Les plantes annuelles, par M. Godeau.

Marbehan. Le 20 novembre à 20 h. Local communal, Grand'Rue. Les valeurs alimentaires des fruits et légumes, par Francis Scholtes.

Marche-en-Famenne. Le 21 novembre à 19 h 30 à l'école de Hollogne.

« Permaculture : promesses de paysages fertiles », par Sophie Braconnier. sophie@permacultureddiffusion.be ; 0474/ 89 00 05

Meix-Devant-Virton. Le 19 novembre à 19 h 30. Administration communale. Les fougères et graminées, par Francis Scholtes.

Mettet. Le 14 novembre à 18 h 30. Salle Al Férotte, place J. Meunier. Le jardin d'un pantouflard, par L. Godeaux.

Mignault. Le 30 novembre à 19 h. Ancienne école des garçons, rue des Déportés, 1. Le chant des oiseaux de notre jardin, par Odette Bienfait. Inscriptions et remise agenda 2019.

Morialmé. Le 12 novembre à 19 h 30. École Sainte-Marie. Les plantes annuelles, par M. Godeau.

Mouscron. Le 25 novembre à 14 h 30. Salle du Shalom, rue de Menin, 95. Jardiner en novembre-décembre, par M. Vandenhende.

Musson. Le 21 novembre à 20 h. Cercle St-Martin. Les champignons comestibles, par Robert Munaut.

Namur (La Plante). Le 4 novembre à 12 h. Cercle Sainte-Jeanne d'Arc, rue Delonnoy 19. Banquet annuel.

Naast. Le 23 novembre à 19 h. Maison du peuple, place de Naast 5. Le danger des pesticides, par Philippe Wasterlain.

Neufchâteau. Le 5 novembre à 20 h. Salle l'Alvéole, rue A. Clément. Trucs et astuces de jardinage, par Francis Scholtes.

Philippeville. Le 19 novembre à 19 h 30 Local des 3x20. Les plantes annuelles, par M. Godeau.

Pont-à-Celles. Le 18 novembre à 14 h 30. École communale, rue Célestin Freinet. Tout savoir sur la tomate : de la culture à la consommation, par Eddy Rubay.

Quevaucamps. Le 9 novembre à 20 h. Rue Wauters, 20. La taille de la vigne, par Willy Fontaine.

Rebecq. Le 11 novembre de 10 à 12 h. Ancienne gare, rue du Pont, 82. Purins végétaux : ortie, consoude, fougère, prêle, par M. Vandenhende.

Rochefort. Le 17 novembre à 18 h. Local. Les haricots Mungo dans la cuisine vietnamienne, par Hung Do Huu. Démonstration et petite dégustation offerte par le cercle.

Saint-Léger. Le 20 novembre à 20 h. Salle communale, rue du Château. Questions-réponses à un horticulteur, par J-M Titeux.

Soignies. Le 25 novembre à 15 h. Cercle St-Vincent, rue chanoine Scarmure. Les pommes de terre, par Lucien Godeau.

Spa. Le à 10 h 00. Salle polyvalente de l'Académie de musique, rue Xhrouet 29.

Somzée. Le 13 novembre à 19 h 30 École communale. Plaidoyer pour un jardin facile, par M. Hanotier.

Stave. Le 20 novembre à 19 h 30. Cercle Saint-Gérard. Plaidoyer pour un jardin facile, par M. Hanotier.

Thuillies. Le 15 novembre à 19 h 30. Salle du Patro, rue de la Cour 19. Comment préparer facilement et à moindre coût ses potions naturelles pour le jardin, par M. Demoulin.

Tubize. Le 18 novembre de 10 à 12 h. Maison communale, Salle B, Grand-Place. Le jardin japonais, par M. Vandenhende. Remise des primes du concours des jardinets.

Villers-Perwin. Le 18 novembre à 15 h. Cercle paroissial, rue du Caveau 1. Travaux du mois. Les semences, par M. Fievet.

Villers-Poterie. Le 14 novembre à 19 h 30 Salle Vital Milis. Les plantes annuelles, par M. Godeau.

Waudrez. Le 17 novembre à 17 h. Ancienne maison communale, place de l'Europe 7. Les rotations : pourquoi, comment ?, par Philippe Wasterlain.

Wépion. Le 15 novembre à 20 h. Salle du Bienvenu, Chemin des Archiducs 32. La culture des champignons, par Théodore Pelletier. 2,50 € non membres.

Woluwé-Stockel. Le 18 novembre de 10 à 12 h. École communale de Stockel, rue Vandermaelen, 61. Alternatives aux plantes invasives, par Mme Mathys.

DÉCEMBRE

Ham-sur-Heure. Le 2 décembre à 15 h. Écurie du Château. Les plantes annuelles, par M. Godeau.

Jurbise. Le 4 décembre à 19 h 30. Ferme du Prince, chemin du Prince 183. Les huiles essentielles, par Philippe Wasterlain.

Loncin. Le 6 décembre à 20 h. Salle Aux Tilleuls, rue de Jemeppe 40. La vie privée des papillons, par E. Remy.

Namur (La Plante). Le 2 décembre à 10 h. Cercle Sainte-Jeanne d'Arc, rue Delonnoy. Techniques de plantation, entretien et régénération des vieux rosiers + taille, par Robert Daloze.

Ohey. Le 1er décembre de 11 à 16 h. Place Roi Baudouin. Repas de fin d'année.

Woluwé-Stockel. Le 2 décembre de 10 à 12 h. École communale de Stockel, rue Vandermaelen, 61. Un potager pour nourrir ma famille, par M. Vandercruyssen. Distribution des catalogues des commandes groupées.

Nos coups de CŒUR en librairie

L'ESPRIT JARDIN

ROBERT ELGER ET MICHEL LOPPÉ
RUSTICA ÉDITIONS

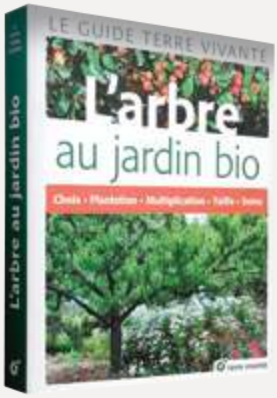
LA PERMACULTURE EN PAS À PAS

Découvrez 50 pas à pas faciles, détaillés et illustrés. Découvrez les grands principes à mettre en place pour un jardin écologique et un potager au rendement optimal. **12,95 €**

COLLECTIF
TERRE VIVANTE

L'ARBRE AU JARDIN BIO
CHOIX-PLANTATION-MULTIPLICATION-TAILLE-SOINS

Arbre nourricier, arbre déco, arbre utile : une somme de savoirs transmis ici par des arboriculteurs et des jardiniers passionnés qui nous parlent de l'arbre dans toute sa diversité. **35 €**



CHRISTINA OTTO ET BERNARD BERTRAND
LE LIEN CRÉATIF

MANGEOIRES EN VANNERIE
40 MODÈLES-14 TUTORIELS COMPLETS

Pour et avec la nature : ce hors série est un formidable outil d'initiation à la vannerie, et un moyen d'aider les oiseaux à mieux passer la mauvaise saison. **14,50 €**

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**

L'ESPRIT JARDIN
www.lespritjardin.be

Dans le prochain numéro

dans L'Esprit Jardin
DÉCEMBRE 2018/N° 44

DOSSIER DU MOIS

AMBIANCE DE FÊTE À LA MAISON

DEDANS • DEHORS • LES TENDANCES DÉCO ET ART DE LA TABLE • DE L'INSOLITE

ALBUM DES LECTEURS

Pyramide : de la plus petite à la plus grosse

L'araignée crabe rose

BRAVO à Mireille (Auvelais) et à Michel (Arlon) !

Pour les remercier, la rédaction leur offre « Graminées ornementales » aux éditions Ulmer.

Vous aussi, envoyez-nous vos belles photos, celles qui montrent vos belles 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**

SQUARE

Les véritables spécialistes du bois utilisent de l'huile biodégradable pour leur tronçonneuse.

Respectez l'environnement en utilisant de l'huile de chaîne biodégradable pour votre tronçonneuse.

Grâce à leur composition spécifique, les « lubrifiants biodégradables » sont plus facilement décomposés par les micro-organismes présents dans la nature. Il est recommandé de les utiliser pour les applications à huile perdue et pour celles présentant un risque accru pour l'écosystème. Lors de l'utilisation, l'huile de chaîne de tronçonneuse peut se retrouver dans l'environnement et, en conséquence, nuire à la faune et à la flore. En optant pour une huile de chaîne biodégradable, vous pouvez limiter l'impact environnemental et préserver la nature.

Un message de

VALORLUB

www.valorlub.be

Valorlub est une initiative du secteur privé avec le soutien des trois autorités régionales.