



Les Jardiniers en Pays d'Auge

L'ABC du jardinier débutant



Retrouvez-nous sur notre [site web](#) et sur [facebook](#)
Association des Jardiniers en Pays d'Auge



Le jardin

Le jardin. C'est une parcelle de terrain, généralement close.

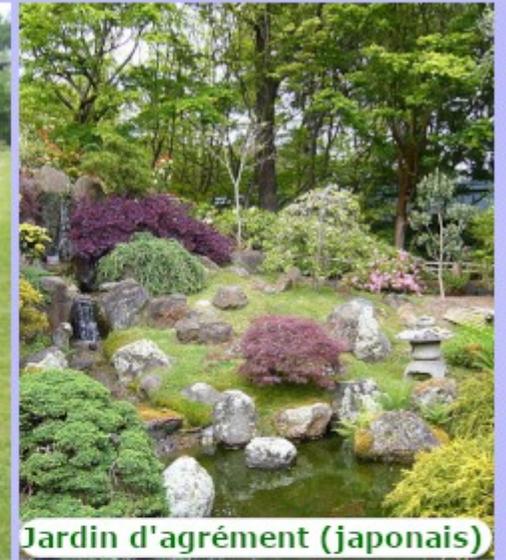
- * On y cultive des plantes comestibles (potager, verger) ;
- * Ou on y crée un espace de détente, avec des plantes décoratives (jardin d'agrément).

Le jardin d'hiver est un espace fermé et vitré, où les plantes sont à l'abri du froid (serre, véranda).

Synonymes de jardin : closerie, courtil, enclos, espace vert, fruitier, jardinet, parc, pépinière, plantation, potager, promenade, square.



Jardin potager



Jardin d'agrément (japonais)



Jardin d'hiver



Le jardinage

Le jardinage consiste à entretenir un jardin : semer, planter, faire vivre des végétaux, pour les consommer ou pour apprécier leur esthétique.

Le jardinage amateur est une activité de loisir, d'ornement.

Les jardiniers professionnels interviennent dans les jardins de leurs clients.

On n'emploie pas le terme de 'jardinage' pour la production et la vente de végétaux en quantité. Il est question alors de maraîchage, horticulture, arboriculture, floriculture ... On parle aussi de pépiniériste, paysagiste, fleuriste, ...



Des exemples de jardins potagers





Le verger

Un verger est un terrain planté d'arbres fruitiers :
Abricotier, Amandier,
Cerisier, Châtaignier,
Noisetier, Noyer, Pêcher,
Poirier, Pommier, Prunier





Apprendre à jardiner

On apprend à jardiner en pratiquant régulièrement le jardinage !
Les conseils de spécialistes permettent de gagner beaucoup de temps dans cet apprentissage.

Pour débiter le jardinage, les JEPA (Jardiniers en Pays d'Auge) vous recommandent de pratiquer en vous appuyant sur leurs conseils mensuels, et d'utiliser 'SOS jardin' en cas de problème. Participez aussi aux ateliers de jardinage organisés régulièrement, et restez en contact !

Les livres de jardinage, et les recherches sur internet sont un complément très important. Le [site web des JEPA](#) contient de nombreux documents et liens utiles.



Jardiner au potager

Pour jardiner au potager, choisir l'emplacement de la parcelle à cultiver (ensoleillement, vent, qualité de la terre) et ses dimensions (ne pas voir trop grand la première année)

Défricher : enlever la couche verte (herbes) sans trop perturber le sous-sol.

Semer : savoir quoi semer, connaître la période pour semer (selon le climat local), savoir comment semer. Faire la différence entre semis au chaud (sous abri) et semis en place

Planter (ou repiquer) : acheter les plants (ou repiquer les semis réussis), respecter les espacements

Entretenir et surveiller la croissance : désherber, lutter contre les maladies et les prédateurs

Récolter, consommer ou conserver



Que faire pousser au potager et au verger ?



Betterave
rouge



Carotte



Pomme
de terre



Radis
rose



Navet



Oignon
(bulbe)



Ail
(bulbe)



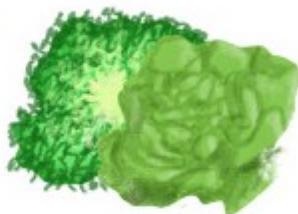
Artichaut



Chou



Poireau



Salade



Céleri branche



Cassis



Groseille



Framboise



Cerise



Aubergine



Poivron



Haricot vert

Petit pois



Concombre



Courgette



Fève



Poire



Prune



Tomate



Jardiner au jardin d'agrément

Entretien l'existant : tondre la pelouse, tailler les bordures, nettoyer les allées, tailler les arbustes, ôter les fleurs fanées, ramasser les feuilles mortes

Analyser l'existant et faire un plan d'aménagement : quelles plantes ajouter ou supprimer, quels arbustes ? Combiner les hauteurs et les couleurs.

Apprendre à planter un végétal : le trou, l'enrichissement du sol, le terreau, le démottage, la pose, le tassement, l'arrosage

S'exercer à bouturer les plantes et arbustes : le bon moment, la technique

Ne jamais utiliser de produits toxiques (pesticides) !

Quelques exemples au jardin d'agrément





Qui jardine ?

Jardiner est un travail régulier et exigeant.
Des efforts sont nécessaires et seules les personnes passionnées deviennent des jardiniers :
passion de la nature, de la terre et des végétaux.

Bonnes et mauvaises surprises se succèdent :
froid, grêle, prédateurs, maladies, ...

Mais le jardinier a le plaisir de voir la nature récompenser ses efforts
et faire pousser les végétaux qu'il a choisis.

Et il vit davantage en harmonie avec la nature :
ressentir et respecter les saisons, surveiller la météo, ...

Le mot potager vient du mot « potage »

C'est le jardin nourricier (avec le verger).

On peut manger frais, sain, naturel, sans produits chimiques.



Le budget du jardinier

Entretenir son jardin coûte cher : tondeuse, coupe-bordure, taille-haie, binette, terreau, tunnel de forçage ...

Il faut aussi de la place pour entreposer les outils, et stocker les récoltes pour l'hiver.

Il faut donc prévoir un budget de départ :

- * pour les outils et leur entretien,
- * pour les graines et plants à repiquer,
- * pour les consommables (pots, terreau, ...)

Après la première année, les jardiniers verront leurs dépenses diminuer, et feront des économies dans leurs achats 'bio'.

Chacun consomme entre 100 et 150 kg de fruits et légumes chaque année. Avec 200 m² de jardin, on peut réaliser plusieurs milliers d'euros d'économie par an sur son budget fruits et légumes 'bio' !



Fier d'être jardinier !

Jardiner :

- = se détendre, se ressourcer, se mettre « au vert », respirer ;
- = faire un exercice physique régulier, à son rythme ;
- = donner la vie et voir se développer des plantes choisies ;
- = consommer, directement du jardin à l'assiette, de juin à octobre ;
- = stocker pour l'hiver (conserves, congélation, confitures) ;
- = sortir du 'système' des produits industriels (colorants, édulcorants, trop de sucre et de sel, des traces de pesticides) ;
- = moins de transport, moins de sacs et d'emballages ;
- = des déchets recyclables, compostables sur place (terreau, compost).

Le jardinier amateur est éco-citoyen !



Jardiner c'est physique mais passionnant !





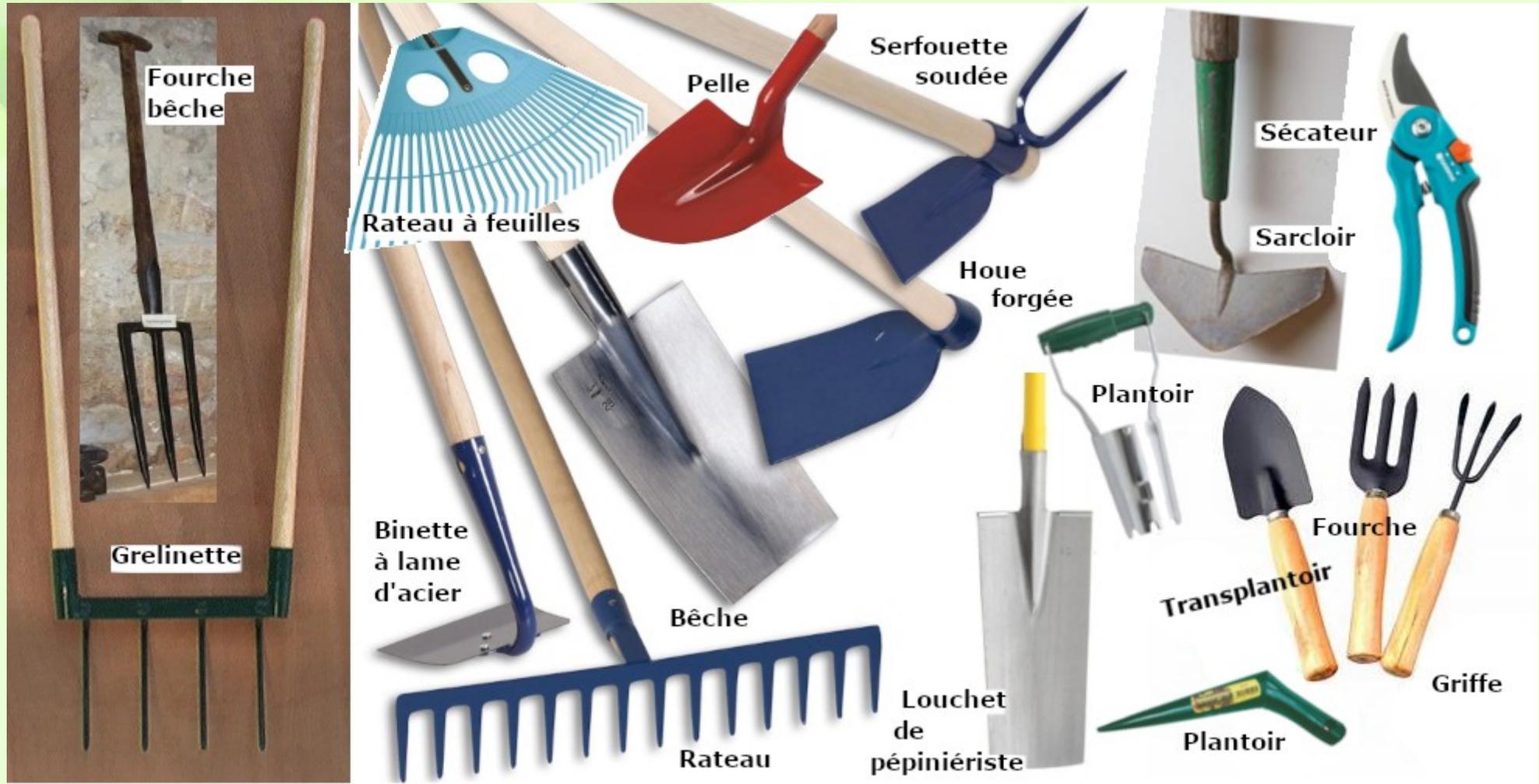
Les effets bénéfiques du jardinage

- * Source de santé physique et psychique : bon pour le moral ; bien dans sa tête et bien dans son corps ;
- * Apaisant pour l'esprit, éloignant soucis, problèmes, angoisses, ...
- * Bon pour la santé nutritionnelle. Manger plus sain, croquant, avec des vitamines, des minéraux, des oligo-éléments, et des fibres ;
- * Source de savoir-faire : connaissance du monde végétal et animal, les vertus des plantes, le cycle annuel de la nature ...

À partager en famille, et surtout à faire découvrir aux enfants



Quelques outils utiles





Jardiner au naturel, sans pesticide

Le mot pesticide englobe tous les produits chimiques, qui aident la production agricole de masse, mais qui ont un impact sur la santé des gens, et qui détruisent la nature : gauchos, Régent, glyphosate, herbicide, insecticide, ...

Le jardinage au naturel s'interdit d'utiliser des pesticides, mais aussi évite d'utiliser des graines de végétaux OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

Les pesticides sont dangereux pour notre organisme (allergies, diabète, cholestérol, cancer, maladies auto-immunes, problèmes intestinaux, maladies du foie, des reins, du système cardiovasculaire, articulaire, ...)

Ils détruisent les pollinisateurs (abeilles), modifiant la chaîne alimentaire, détruisant et polluant le sol, l'eau des nappes phréatiques.

Ils sèment les maladies, la mort, et la destruction de notre environnement.

Ne pas les employer !

Jardinez au naturel, avec des techniques respectueuses (permaculture, maraîchage sur sol vivant, agroforesterie, jardinage en biodynamie, ...), de la fumure organique, et des traitements au naturel (par les plantes, les auxiliaires du jardin).



Quelques jardins cultivés au naturel





Récolte, consommation, conservation

Quand ils sont mûrs, les fruits et légumes sont récoltés, nettoyés et entreposés (cagettes).

Le plus grand plaisir est de les manger frais ! Une salade fraîche, juste assaisonnée ; des carottes aussitôt cueillies et râpées : du goût, de la saveur, du croquant, vitamines, minéraux, fibres !

Le surplus pourra être mis en conserve, en confiture ou coulis, ou en congélation pour les longues journées d'hiver, comme par exemple les haricots, les pois, les fruits en bocaux, les confitures de fruits, les cornichons au vinaigre, ...



Sacs de congélation avec liens

Boîtes hermétiques pour congélation



Conservation de fruits et légumes



Quelques plats cuisinés maison





Conclusion

Pour mieux vivre, pour être en bonne santé :

- 1 - Jardinez au naturel
- 2 - Cuisinez, des plats simples, avec vos récoltes
- 3 - Réalisez vos réserves pour l'hiver
- 4 - Transmettez ce savoir à vos enfants

La santé commence au jardin, et passe par l'assiette.

Venez nous rejoindre si ce n'est pas déjà fait,
participez à nos ateliers, pour acquérir de bonnes techniques,
utiliser les bons gestes, les trucs et astuces ...



Merci pour votre écoute

Je reste à votre disposition
pour toute question ou information.

thierrybelliard14@orange.fr

ou tél : 09 62 39 79 15

Votre animateur : Thierry BELLIARD

