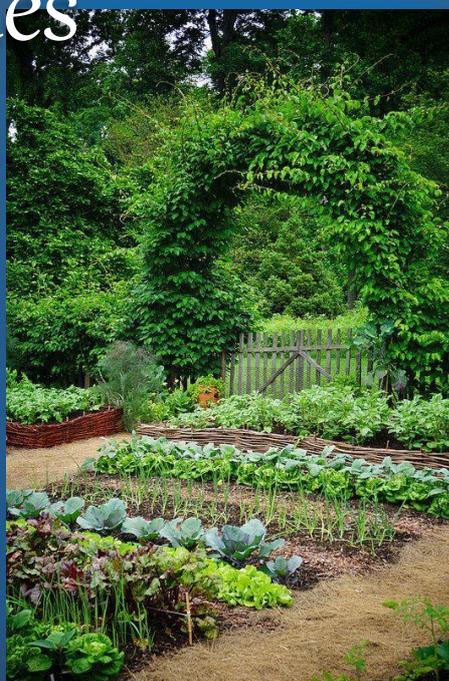




Les conseils de jardinage des



Jardiniers en pays d'Auge



Les conseils de jardinage des Jardiniers en Pays d'Auge (JEPA)

Avril 2023

Sommaire

LE MOT DU PRESIDENT	3
LES CONSEILS DES JEPAs DE MARS 2023.....	4
CONSEILS par TÂCHES	4
Au Verger	5
Jardin d'Agrément.....	6
Ecologie.....	7
Côté Cuisine	7
LES FICHES JARDIN	8
LA POMME DE TERRE.....	8
LE POIS	Error! Bookmark not defined.
LES ACTIVITES DE MARS 2023	12
CALENDRIER LUNAIRE DE MARS 2023	14
NOS PARTENAIRES.....	15

LE MOT DU PRESIDENT



Amis Jardiniers, bonjour.



Voilà ! Ça y est, nous sommes dans la période printanière, la nature sort de sa léthargie, et avec la chaleur les premiers rayons du soleil, la végétation se développe rapidement. Il y a de **nombreuses tâches à réaliser** : semis, plantation, nettoyage/entretien, tonte, fleurissement...

Malgré tout, il faut **rester très prudent**, car **le mois d'avril c'est la « Lune Rousse »** ce qui signifie que pendant la nuit et la matinée, il peut faire très froid, même geler... Ce qui peut brûler et détruire nos frêles végétaux, surtout les fleurs au verger, les pousses de pommes de terre.

Gardez les protections à portée de main ! Bon jardinage !

Thierry BELLARD
Président et animateur des JEPAs : « SOS Jardin »

LES CONSEILS DES JEPa D'AVRIL 2023

CONSEILS par TÂCHES AU POTAGER



Voici mes conseils pour ce mois de transition :

Poursuivre l'entretien, nettoyage.

● LES SEMIS :

Semis de salades, choux, carottes pois, radis, betteraves, blettes, panais, roquette, épinard de printemps, bulbes potagers...

● LA PLANTATION :

La plantation de choux, salades ...

Butter les rangs de pois et de pommes de terre.



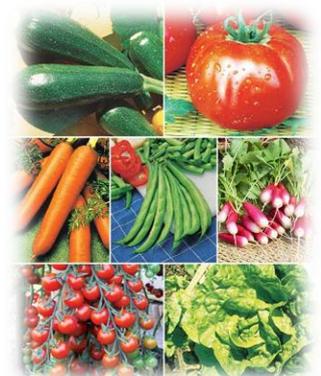
Pour les pois leur **mettre des rames (grillage)** pour qu'ils s'agrippent dessus (à rames, mange-tout...) Sarcler les salades qui sont sous tunnel rigide.

Mettre de **piège à rongeurs** (rat taupier) et taupes, pour éviter qu'ils détruisent nos semis/plantation. Penser à la **rotation des cultures**, aux **plantes compagnes**, aux **fleurs parmi les légumes**...

Nettoyage entretien des **pieds d'artichaut**, de la planche d'**asperges**...

● EN SERRE CHAUDE :

Semis : de tomates, poivrons, aubergines, cucurbitacées, qui seront les légumes de l'été et automne.



AU VERGER



Avec les légumes, **les fruits sont incontournables sur notre table.**

Assurer une surveillance épidémiologique, c'est-à-dire la lutte au naturel contre les prédateurs : **Pièges à phéromones** à placer avant le débourrement des bourgeons, les colliers anti-fourmis...

Tonte de l'herbe sous les arbres.

Évitez **les tailles de haies pour respecter la nidification des oiseaux.**

Il est possible de **faire une taille en vert**, rabattre le bout de branches après la formation des fruits extrêmes.

Lutte contre les maladies fongiques (champignons) par une pulvérisation de thé de lombricompost.

Si possible planter des fleurs pollinisatrices au pied de vos arbres, pour attirer abeilles, bourdons... Si vous avez la possibilité de **faire placer une ou deux ruches**...



JARDIN D'AGREMENT



C'est aussi le plein moment de nettoyage/entretien des massifs rocailles, jardinières, potées, suspensions, des plantes vivaces et de les démarier.

Semer des fleurs annuelles et bisannuelles, en serre chaude, dans des caissettes ou godets. (Œillets d'inde, lupin, giroflées, nigelle de Damas...)



Les premières tontes en relevant la lame de coupe. Si trop de mousse, **scarifier**, voir refaire partiellement ou totalement votre pelouse. Faire un bouquet de jonquilles, jacinthes...

En fin de mois, sortir les patates de dahlias, et bulbes de glaïeuls, bégonias, cannas, qui vont retrouver les massifs ou pot.

Ne tailler que les arbustes à fleurs de printemps, seulement qu'après la floraison.

Remettre en forme le bassin, plan d'eau, plantes et poissons.

Taille des haies en respectant la nidification des oiseaux.

ÉCOLOGIE



Surveiller et compter les oiseaux qui virevoltent autour de votre maison, jardin, qui s'affairent à récolter des brindilles pour faire leur nid. **Respectez leur tranquillité, et leurs couvés.**



Recycler tous les déchets du jardin de la maison : compost.
Réutiliser les pierres, le bois.

Jardiner façon « permaculture » **en butte et paillage.**

Penser à dégermer les pommes de terre en cave.

COTE CUISINE



On peut encore manger des crudités de carottes, betteraves, les premiers radis.



Filet de hareng/pommes de terre à l'huile.

Des gratins de pomme de terre, chou brocoli, potage pomme de terre, chou frisé, manger les blettes du jardin, faire des potages avec de la verdure de cerfeuil, salade d'endives, de mâches.

Ouvrir un bocal de haricot vert, avec un morceau de viande, des haricots ½ secs avec du mouton.

En dessert : aller dans votre réserve pour sortir des bocaux de conserve de fruits, ou de la confiture avec des noix.

LES FICHES JARDIN



LA COURGETTE



Elles sont faciles à cultiver, si elles disposent d'un endroit chaud et ensoleillé. Deux à trois pieds suffiront à nourrir toute une famille, tellement elles sont productives.

VARIETES :

Courgette verte allongée, la jaune (Gold rush), ronde de Nice,

LA CULTURE : (SEMER - PLANTER)



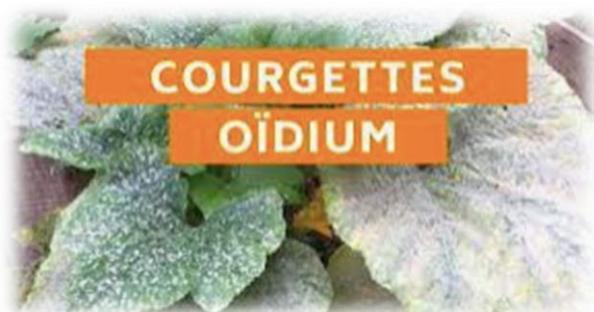
Pour des récoltes précoces semez sous abri, au milieu du printemps (mars/avril) dans de petits pots, godets, ou plateaux alvéolés avec un terreau classique, légèrement humide, (1 à 2 graines par godet pas plus, à 2,5cm de profondeur).

Pour une récolte plus tardive, semer en fin de printemps (de mai à début juillet)

Quand le semis est bien levé, et que la température extérieure est assez chaude (minimum 15° constant), avec plusieurs vraies feuilles il sera possible de les repiquer en pleine terre, espacées de près d'un mètre, à même distance entre chaque rang, dans un terrain bien nourrit. (Voir sur un ancien tas de compost)

Rendement moyen 4/5 kg pour 3m de rang. Bien arroser au pied et pailler. (Voir à mettre une protection « tunnel plastique » pour la nuit).

Il est possible aussi d'apporter un engrais tomates tous les 15 jours. (Plante gourmande en eau et engrais) (Fleurs mâles et femelles. Ce sont les fleurs femelles qui donnent les courgettes). Attention !! Éviter d'arroser sur les feuilles, sinon oïdium.



AVOIR L'OEIL :

Attention à l'arrosage et à l'humidité !!

La pourriture des fleurs et fruits, par temps humide. Ôter les fruits susceptibles de s'abîmer. Enlever les feuilles pouvant être trop atteintes par l'oïdium. Pour éloigner les limaces, étaler des coquilles d'œufs écrasées, ou des granulés de Ferramol.

LA RECOLTE :

Couper ou détacher les fruits, vert foncé, à 10 cm, favorisant la pousse d'autres fruits. Soit tout jeune, avec la fleur que l'on peut garnir d'une farce, à cuire rapidement à la vapeur, ou à manger en crudité. Soit plus grande, à farcir, ratatouille...



CONSERVATION :

Elles sont meilleures consommées rapidement, mais elles peuvent aussi se conserver et être stockées assez longtemps dans un endroit frais, et sec (sous-sol) ou bac à légumes en bas du réfrigérateur.

CONSOMMATION :

Elles peuvent se manger jeune, cru râpées, en salade, cuites à la vapeur, en dés, ou en lamelles, en frites, ou grillées.

La courgette ronde « de Nice » peut, après avoir évidé le centre et ses pépins, être garnie d'une farce, à cuire au four. En ratatouille, en gratin... avec assaisonnement. Elle apporte des fibres, vitamines et minéraux, peu calorique et bonne pour la ligne.



LA BETTERAVE

D’Egypte, Déroit, Crapaudine..., ronde ou longue, c’est un légume racine de la famille « *béta vulgaris* », sous-espèces des « *amaranthaceae* » (bisannuelle).



Il existe plusieurs types de betteraves :

- La betterave rouge : Légume racine que nous consommons. (Celle qui nous concerne)
- La betterave fourragère : Pour donner à manger aux animaux. (Pour les agriculteurs/éleveurs)
- La betterave sucrière : D’où l’on extrait les sucs, pour la transformer en sucre, (alcool aussi). Sté Sucrière en Basse Normandie et dans le Nord de la France.

A savoir sur la betterave (bette – rave) :

La racine (bulbe) est une source importante de vitamines, (C, B9...), et la consommation des feuilles riches en vitamine A. Également en minéraux : potassium, magnésium, oligo-éléments, fibres, sucres, acide folique, antioxydant, et riche en bêtaïnes (couleur rouge).

LA CULTURE :

Très facile de culture et d’entretien, et peu de maladies ou prédateurs.

On peut en semer à partir de mars jusqu’à juillet/août, pour en avoir du printemps à l’année suivante (en les conservant en silo).



Dans une terre bien ameublie, un sol riche en fumure, faire un sillon de 2 à 3 cm, semer vos graines une par une (assez grosse) espacées de 10 à 12cm, au fond du sillon, recouvrir de terre, tasser à l’aide du râteau, arroser. Pailler.

Quelques temps plus tard, les plantules apparaissent, puis la plante se développe rapidement.

La plate d’Egypte forme son bulbe au niveau du sol. →



A consommer au fur et à mesure des besoins. Penser à en semer, peu à la fois, mais plusieurs fois, pour étaler la culture.

Les betteraves semées l’été, vous feront une belle production durant tout l’automne et l’hiver. Il est très facile de les repiquer en lignes, lorsqu’elles sont en jeunes plantules.

CONSERVATION :

Comme tous les légumes racines, vous pouvez bien sûr les laisser en place, et les couvrir de feuilles mortes pour l'hiver (supporte les petites gelées). Sinon, après, il faut les mettre à l'abri, comme tous les légumes racines, en silo, en sous-sol, ou dans un vieux tambour de machine à laver enterré.



Les extraire du sol, arracher à la main le plus gros des feuilles, et les placer en silo, en couche, dans du terreau ou sable légèrement humide, pour garder leur degré d'humidité et éviter qu'elles se flétrissent.

CUISINE :

Excellente, crue râpée en crudité, avec ail, gingembre, des herbes et épices.
Riches en vitamines C, B9 .

Cuite en cocotte, ou au four, en entrée, en petits dés, avec une salade de mâche. En salade avec des pommes de terre, ou champignons.

Garder le jus de cuisson, qui vous fera un très bon potage rouge vermeil, avec un peu de farine ou maïzena pour épaissir, et une cuillère de crème fraîche, excellent.

En purée, en légumes d'accompagnement, en décor... Les jeunes feuilles fraîches se mangent en crudité, ou en salade, riche en vitamine A.
Délicieuse !



Si vous avez un déshydrateur, couper les en lamelles, une fois séchée, fameuses pour l'apéritif, avec des rondelles de pommes.

Possibilité aussi de faire de très sympathiques verrines colorées, avec d'autres ingrédients, à votre imagination (avocat, crevettes...).

Bon appétit.



LES ACTIVITES D'AVRIL 2023

✓ Nous vous invitons à **prendre note des ateliers à venir au cours de ce mois** et de vous y inscrire auprès du secrétaire ou du président, afin de **profiter des précieux conseils de nos intervenants**, pour un beau jardin, ou avoir une bonne santé.

● **SAMEDI, 01 AVRIL, 14H**

« Balade Botanique sur la Croupte »

PARKING DE L'ÉGLISE A LA CROUPTE PRES DE FERVAQUES



La nature au printemps...

Découvrir les premières fleurs, les vertus des plantes sauvages, reconnaître certains arbres à leur écorce, les traces d'animaux sauvages...la petite église typique, le lavoir et la source St Laurent qui soigne la peau...

Beau circuit sur 4 à 5km. Intervenant : Thierry BELLIARD.



● **SAMEDI 15 AVRIL, 14H**

« Sortie Nature, découverte de l'Ail des Ours, et dégustation »

RV SUR LE PARKING DE LA MAIRIE D'AUQUAINVILLE.

Après la sortie, retour à domicile chez Thierry Belliard pour une dégustation (pesto, beurre) avec Marie-Laure BLOTIERE, Naturopathe-Hygiène de Santé et santé Alimentaire



● **SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 AVRIL**

« Salon Passionnément Jardin »

STAND JEPA AU JARDIN PUBLIC DE HONFLEUR



 **DIMANCHE 30 AVRIL, DE 9H A 18H**

« Fête des Jardins et de la Nature »

PARC DU CHATEAU DE ST MARTIN DE BIENFAITE.



C'est notre 8^{ème} fête des Jardins et de la Nature que nous organisons, on compte sur votre présence.



S'inscrire auparavant.

Présentez votre carte de membre à l'entrée.

SOS JARDIN :

Vous pouvez avoir mes conseils à : thierrybelliard14@orange.fr

Bon jardinage!

A très bientôt.

Votre président et animateur : Thierry BELLIARD

CALENDRIER LUNAIRE D'AVRIL 2023

Mars est le mois des grands travaux, de printemps. Vos récoltes dépendront de vos semis ou plantation, en prenant en compte des effets de la lune sur les végétaux.

Jours		
01	Feuilles ☞	Lune descendante. Tondre la pelouse en remontant la lame de coupe, et scarifier s'il y a de la mousse..
02-03	Grains/Fruits	Installation des petits arbustes à fruits rouges (Framboisiers, cassissiers, groseilliers). Semis en serre chaude de tomates, poivrons, aubergines, cucurbitacées (Courgette, concombre, potiron, potimarron, pâtisson...) Taille d'un vieux pommier.
04-05-06-07	Racines II	Le 7 Ne pas jardiner après 8h45 (Nœud lunaires descendant). Plantation de plant de pommes de terre. Semis au chaud d'Ocas du Pérou. Repiquer en place, poireaux, céleris raves. Eclaircir carottes, betteraves...
08-09	Fleurs **	Plantation de vivaces et arbustes à fleurs. Taille des arbres défleuris comme le forsythia, cognassier et corète du Japon. Repiquer pélargonium.
10-11	Feuilles ☞	Repiquer choux cabus, de Bruxelles, éclaircir épinards, Planter sous tunnel coqueret du Pérou. Semis de pois à grains ridés et mangetout.
12-13	Grains/Fruits	Le 12 fin de lune descendante et début de Lune montante. Greffe en couronne sur arbres fruitiers, si la sève circule bien. Greffons prélevés l'hiver. Semis en serre chaude de tomates, poivrons aubergines, cucurbitacées.
14-15	Racines II	Semis de Carottes de Carentan, de Meaux... Semis d'oignons de couleurs...
16_17	Fleurs **	Le 16 ne pas Jardiner avant 7h30 (Périgée) Semis de Chou Brocoli, de fleurs annuelles comme : Alysse, bleuets, Clarkia, Immortelle, Pied d'Alouette, Nigél de Damas, pavot...
18_19	Feuilles ☞	Semis de céleris à côtes en serre chaude. Poirée, fenouil sous tunnel.
20-21	Grains/Fruits	Le 20 Ne pas jardiner avant 16h40 (Nœud lunaire ascendant, et début de lune rousse) Semis en serre chaude de cornichon, courgettes, concombre...
22-23-24	Racines II	Semis de navets, salsifis et scorsonères, panais, poireaux d'automne/hiver.
25-26	Fleurs **	Le 25 fin de lune montante et début de lune descendante : Plantation de fleurs annuelles en massifs, mais aussi bégonia, dahlia, glaïeul, cannas... De Choux-Fleurs, Brocolis...Repiquer Pétunias et Impatiens...
27-28	Feuilles ☞	Le 28 Ne pas jardiner avant 11h50 (Apogée). Plantation de chicorée. Taille des haies persistantes et topiaires....
29-30	Grains/Fruits	Plantation de Physalis, sous serre cucurbitacées...

LUNE MONTANTE ↑ : du 12 au 25 avril 2023.

LUNE DESCENDANTE ↓ : du 01 au 12 avril 2023 et du 25 au 30 avril 2023.

SOS JARDIN : N'HESITEZ PAS A ME CONTACTER A : THIERRYBELLIARD14@ORANGE.FR

Sachez que je dispose d'un dépôt-vente de sac de lombricompost, pour vos semis et plantation.

Bon jardinage !

NOS PARTENAIRES

Association des Jardiniers en Pays d'Auge (JEPA)



Profitez des remises !!!

La Maison.fr (Agrial)	105 rue Joseph Guillonnet, 14100 Lisieux	Jardinage et bricolage 5% de remise
Les Chevaux de Marolles	44, Le Lieu du Bois, 14100 Marolles	Centre équestre. (06 49 83 20 21) www.leschevauxdemarolles.fr
Jardinerie La Serre	47 route de Falaise, 14100 St-Désir	Jardinerie du Producteur (02 31 31 04 34). 5% de remise. Fleurs vivaces, annuelles.
Pépinière de la source de l'Orbiquet	La Folletière Abenon, 14290	Samuel DEBACKER (06 83 48 63 04) 5% de remise
Parc Animalier de la Dame Blanche	Lieu-dit de la Quentinière, St Julien de Mailloc, 14290	Responsable : Gérard BERTRAND
Lombriculteur Damien TOULEMONDE	Ferme du Bouquetot 14950 St Pierre Azif	(06 14 57 02 64). contact.terricole@gmail.com Lombricompost : 10% de remise
Apiculteur Joël LOUET	La Bouvrie, Notre Dame de Courson, 14140 Livarot	
Fleuriste Paroles de fleurs	50 avenue Victor Hugo, 14100 Lisieux	Frédéric GOSSET (02 31 31 10 31) 10 % de remise
Naturopathe Alain RENOUX	Plantes médicinales, sortie découverte des champignons. Possibilité de consultation exceptionnelle sur RDV. alainrenoux27@hotmail.com (02 32 56 08 75)	
Pépinière botanique de Cambremer	170 route de Rumesnil, 14340-Cambremer	Charles LAPIERRE 5% de remise
Ruax	RD 613, 433 chemin de St Pierre, 14100 Marolles	5% de remise sur les produits de jardin
Biodésir	Avenue Georges Duval, route de Paris, 14100 Lisieux	5% de remise sur les graines BIO au printemps
Naturopathe-Hygiène de Santé et Santé Alimentaire Marie Laure BLOTIERE	354, route de la Fontaine St Martin, 14100 Marolles	(06 44 07 08 83) blotiere.therapie@gmail.com
Au Pré de mon Arbre Johanne LEMIEUX	Sève de Bouleau	(06 21 62 37 44) lemieux.johanne@orange.fr

Président et animateur des Jardiniers en Pays d'Auge

Thierry BELLIARD

Vous pouvez m'appeler au **09 62 39 79 15**

thierrybelliard14@orange.fr

Retrouvez-nous aussi sur Facebook ([lien Facebook](#))
sur notre site web ([lien internet](#))

