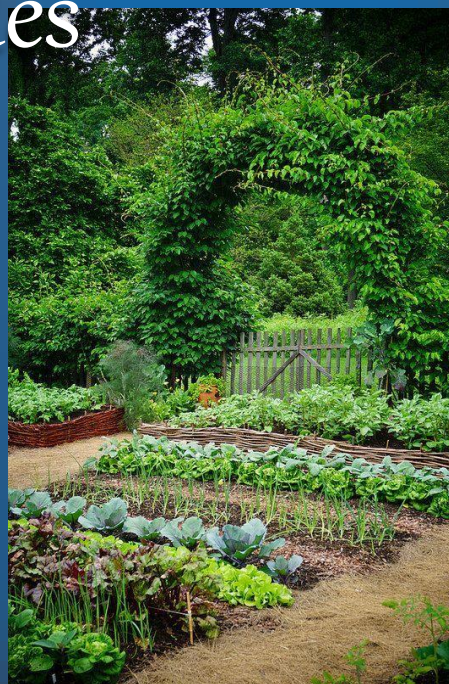




Les conseils de jardinage des



Jardiniers en pays d'Auge



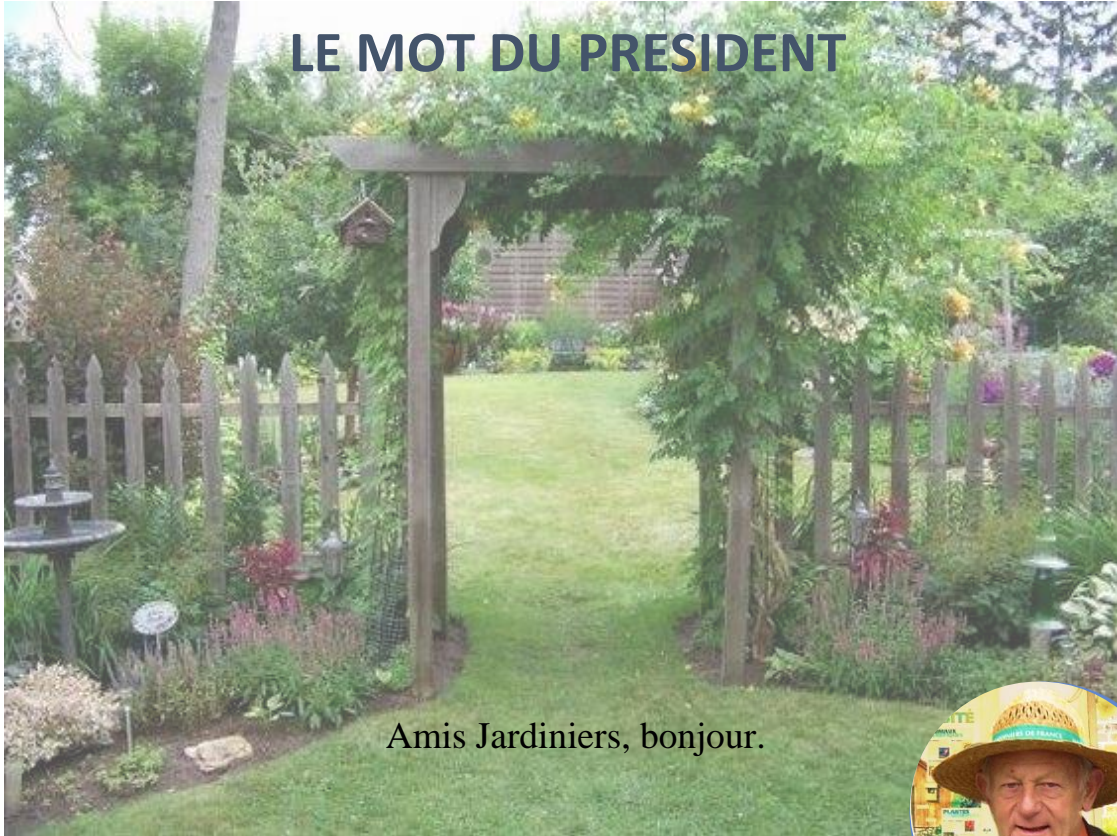
Les conseils de jardinage des Jardiniers en Pays d'Auge (JEPA)

Septembre 2024

Sommaire

LE MOT DU PRESIDENT	3
LES CONSEILS DES JEPA SEPTEMBRE 2024.....	4
CONSEILS par TÂCHES	4
Au Verger	5
Jardin d'Agrément.....	5
Côté Cuisine	6
A FAIRE	6
LES FICHES CONSEILS JARDIN AU NATUREL.....	8
ACTIVITE EN SEPTEMBRE 2024	12
VISITEZ NOTRE SITE WEB	14
CALENDRIER LUNAIRE AOUT 2024.....	14
NOS PARTENAIRES.....	15

LE MOT DU PRESIDENT



Amis Jardiniers, bonjour.



Voilà déjà l'été qui se termine, avec la fin des vacances scolaires et donc c'est la rentrée, pour un bon nombre d'enfants et de travailleurs. Cela ne signifie pas pour autant que nous n'ayons plus de beau temps, bien au contraire. Il arrive très souvent que nous ayons de superbes belles journées ensoleillées en septembre, mais les jours diminuent, et les matinées sont déjà plus fraîches, avec parfois du brouillard.

Au jardin, au retour de votre absence, votre jardin se retrouve envahi par les herbes sauvages, et si août a été très sec, vos légumes et fleurs, seront en souffrance du manque d'eau, hormis si un ami est venu arroser votre jardin.

Il y a donc tout à reprendre, sarcler, biner, pailler, arroser, faire des récoltes, mais septembre est aussi le mois de récolte de graines, de réaliser du bouturage, et de penser aux fleurs et légumes, d'hiver. Voyons cela ensemble, ci-dessous....

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

LES CONSEILS DES JEPAs SEPTEMBRE 2024

CONSEILS par TÂCHES AU POTAGER



C'est la rentrée, et donc grand nettoyage et entretien de votre jardin, arrosage, paillage du sol.

● Semis

Mâche, roquette, pourpier, laitue d'hiver, épinard d'hiver, de carottes, panais, betteraves radis noir pour l'hiver

● Plantation

Choux vert, brocoli, chou-fleur d'hiver, de Bruxelles, chicorées scarole, frisée...
Sarclage de la planche de poireaux, paillage du sol, et protection (voile anti-insectes) contre la mouche du poireau.

● Récolte

Des légumes d'été, comme les tomates, poivrons, aubergines, piments, courgettes, concombres et autres cucurbitacées... Récolte de haricots verts... Récolte des pommes de terre tardives, ail, oignons échalotes, si ce n'est pas déjà fait. Préparation de la terre, pour de nouveaux semis et plantation. Sinon, possibilité de semer de l'engrais vert.

● Taille

De vos haies de protection. Taille des tiges d'asperges au pied une fois qu'elles seront fanées.



AU VERGER



C'est le **moment de récolter** les prunes, pommes d'été, poires, raisins, figues, noix, noisettes.

Pensez à mettre des protections (filets et poches) sur vos fruits, pour éviter d'être mangés par les oiseaux et les guêpes.

Récolte des pêches, abricots, fraises, rhubarbe, pour vos desserts...

Taille des haies, tonte de l'herbe et entretien.

Surveillance épidémiologique, (pièges à phéromones), selon les attaques d'insectes et prédateurs ou des maladies (champignons) et réaliser les traitements appropriés.

Taillez et détruisez tout ce qui peut être malade, pour limiter l'épidémie...

Préparation de votre cave fruitière pour la conservation de vos fruits...

JARDIN D'AGREMENT



Il y a déjà la tonte de la pelouse, et retirer au couteau, les herbes à pivots qui s'y sont installées.

Arrosage de vos plantes en pots, jardinières, suspensions qui auront soufferts de la chaleur. Retirez tout ce qui est mort, fleurs fanées, ou malade au sécateur.

Taille des bordures, et taille des haies...

C'est le moment de faire la **récolte des graines de vos fleurs**, pour vos semis de l'an prochain, et je vous invite à venir participer à l'atelier concernant la reproduction des plantes (Graines, bouturage, marcottage, division des touffes) **le samedi 21 septembre 14h chez moi à St Martin de Mailloc.**

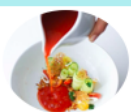


Nettoyage, entretien du plan d'eau, retirer les feuilles jaunies, ou malades, ré-oxygéner l'eau du bassin surtout s'il y a des poissons. Faire un beau bouquet de fleurs du jardin pour ensoleiller votre intérieur.

Il va falloir penser à faire des semis de plantes fleurs de printemps (myosotis, pâquerettes, pensées...) et récupérer des bulbes à fleurs de printemps, qu'il faudra mettre en terre, en fin de mois ou début octobre...

Sortez vos plantes d'intérieur, pour les nettoyer, les arroser, et les rentrer.

COTE CUISINE



Mangez le plus cru possible (Carotte, betteraves, chou ...crus râpés) salade de tomates.

Il est encore possible de faire des grillades sur la plancha, de viandes blanches, poissons, légumes, fruits, une ratatouille, un tian de légumes d'été, des cuissons à la vapeur, des haricots verts cuit en cocotte

En dessert, une charlotte aux derniers fruits rouges, glace maison, salade de fruits de saison, et des boissons fraîches aromatisées aux fruits, menthe fraîche.

Des confitures, des conserves, et tout ce qui peut se conserver. **Il faut penser à l'hiver...** ! Si vous avez de bonnes idées, nous en faire part... !



Bonne rentrée, bon jardinage. **RV le 7 septembre au forum des associations.** Venez nous voir

A FAIRE

Profitez encore de belles journées, pour faire de belles balades, d'aller aux champignons, ou encore d'aller aux grandes marées d'équinoxe, pêcher quelques coquillages marins.

Nettoyage, entretien des outils et du matériel. Surveillance et comptage des derniers papillons et insectes, ainsi que vos nichoirs, mangeoire, et hôtel à insectes, dernier refuge pour y passer l'hiver.

Rentrer du bois sec, pour une flambée d'automne, **réaliser du BRF**, (Broyage de végétaux) pour faire du paillage de couvre-sol, ou compostage. Récolter son compost, le tamiser et le mettre dans votre terre du potager libre.

Je vous invite vraiment à venir participer aux ateliers qui sont en place, et que vous avez gratuitement. Il y a de **très précieux conseils** à découvrir pour vous permettre d'avoir de beaux jardins, de belles récoltes.



thierrybelliard14@orange.fr
06 32 96 55 08

Je suis là aussi, pour **répondre à toutes vos questions au SOS Jardin**, en me contactant par mail à :
thierrybelliard14@orange.fr

Pensez aussi à aller sur **notre site** : www.jardiniersenpaysdauge.fr
découvrir de nombreuses informations, conseils,
photos de nos ateliers, etc...

A très vite !
Votre animateur : Thierry BELLiard

LES FICHES CONSEILS JARDIN AU NATUREL



LEGUMES POTAGER ET VARIETES INSOLITES

LE CONCOMBRE (légume fruit) :

Le goût du concombre du jardin est incomparable à celui du commerce, et facile à cultiver.

Culture :

Au début du printemps, semer quelques graines dans des godets de terreau, en serre chaude. A repiquer et mettre en terre, vers la mi-mai. Le concombre peut aussi se cultiver en pot. Bien nourrir le pied d'un engrais ayant plus de potasse et phosphore que d'azote, et à arroser régulièrement. Le mieux étant de pailler le sol. Si vous laissez la plante au sol, mettez une tuile ou ardoise dessous, pour que le fruit ne s'abîme pas, et cela lui apporte de la chaleur. Vous pouvez aussi le tuteurer ou palisser.

A surveiller :

- l'araignée rouge, la mouche blanche (Aleurode) les limaces.

Variétés :

Marketer, vert long de chine...



Concombre Marketer

L'EPINARD (légume feuille) :

L'épinard, a tendance à monter, lors de forte chaleur. C'est pourquoi, il est préconiser d'en semer, au début du printemps, ou en fin d'été en septembre. Il résistera au premier froid.

Culture :

Il faut un sol très riche, bonne terre souple, et fraîche. Légume feuilles à couper, au fur et à mesure de ses besoins de consommation. Les feuilles fraîches peuvent se manger en salade. A semer en place au printemps directement en pleine terre, sur deux rangs, espacés de 20/30cm, pour permettre le binage régulier, entre chaque. Possibilité de désépaissir et de repiquer, le surplus. Abriter les semis de printemps de la chaleur, et arrosez bien pour éviter la montée à graines.

Variétés :

le géant d'hiver. Monstrueux de Viroflay...



Monstrueux de Viroflay

LE FENOUIL (légume bulbe/racine) :

Le fenouil n'est pas toujours facile à faire grossir du bulbe. Il lui faut un emplacement ensoleillé, dans un sol, meuble, riche et frais (Non argileux) Bien nourrir le sol d'une bonne fumure. Semis dès le début du printemps (début mars) un pied tous les 25cm, ou en fin d'été (A protéger du froid) Bien arroser. Couvrir le pied pour avoir un bulbe bien blanc.



● **A surveiller :**

Les limaces.

● **Variétés :**

Victoria... Dans la même famille : L'Aneth. On consomme le feuillage dans les entrées ou cuisson de poisson. Les graines en tisane. (Goût légèrement anisé)

LE NAVET (légume racine) :

Les petits navets frais, revenus au beurre sont délicieux. Cru râpé en salade....

● **Culture :**

Dès fin février, à semer en ligne. A semer en petite quantité, à renouveler, jusqu'en septembre, pour les navets d'hiver. Les feuilles peuvent aussi se consommer.

● **A surveiller :**

Galle et mouche du navet et l'altise.

● **Variétés :**

Plat de Nancy, rond à collet violet, boule d'or, race marteau, Blanc d'hiver...



Navet Boule d'or

L'OIGNON TIGE :

A manger frais en salade. A semer au printemps et à l'automne. Il préfère le soleil. Terre : tout sol. A éclaircir. A arroser. Aucun problème particulier. Dans le même registre l'oignon de Florence : Bulbe allongé. L'oignon Rocambole, qui produit de petits bulbes sur les tiges.



Oignon Rocambole

LE PANAIS (légume racine) :

Excellent dans une potée. Peut se manger cru râper.
A semer en pleine terre, sol bien riche, frais et ensoleillé. Eclaircir.

● **Variétés :**
de Guernesey....



LE RADIS (légume racine) :

Il y en a de nombreuses variétés (Rond ou allongé) (Rouge ou blanc) (Noir pour l'hiver) Le radis se consomme frais à la croque au sel. Peut entrer en salade, décor de plat...excellent par sa fraîcheur et son piquant.

● **Culture :**
Dès la fin février/mars, jusqu'à septembre. A la volée ou en ligne.
Semer le rond plus en surface. Tassez bien le sol, arrosez finement. Tout type de sol, frais. Un des premiers légumes primeurs. Mais un légume que l'on peut consommer jusqu'à l'hiver, avec le radis noir, ou rose de chine...

● **Variétés :**
Radis de 18 jours, radis rond rouge écarlate ou cerise, le flamboyant, Pernod à bout blanc, blanc chandelle de glace, noir, rose de chine....



Blanc chandelle de glace

LES VARIETES INSOLITES MECONNUES OU PERPETUELLES :

Réservez un coin spécifique pour ces plantes originales, mais parfois indispensables.

L'ARROCHE (légume feuille), peu connu et excellent :

● **Culture :**
A semer dès le printemps et tout au long de la saison.
Culture facile. Juste recouvrir la graine et arrosez.

● **Récolte :**
A fur et à mesure des besoins. Cueillette des plus belles feuilles. Se consomme comme des épinards. Peut se manger cru en salade.
Laisser monter la plante à graines qui finit par sécher sur place, et récolter les graines par temps sec. Les graines au sol, se reproduisent toute seules.
(En donner à ses amis)

● **Variétés :**
Arroche blonde ou rouge.



Arroche



Arroche rouge

LA CIVE DE ST JEAN (vivace), disparaît en hiver :

Condimentaire. Se consomme soit comme d'échalote, ou comme la ciboulette en frais (tige)

● Culture :

Achat (Catalogue) ou par division du pied mère. Terre meuble et frais.

● Récolte :

Au fur et à mesure de ses besoins.



LE POIREAU PERPETUEL (vivace), famille des fabacées :

● Culture :

Achat. Plantation en sol meuble et frais.

● Récolte :

Le feuillage, au fur et à mesure.



L'ACHE (vivace), remplace le céleri pour son goût assez prononcé :

● Culture :

Sol meuble et frais. Tout terrain.

● Récolte :

des feuilles au fur et à mesure, pour donner du goût, dans les soupes, sauces, les entrées....



LE CHOU DE DAUBENTON (vivace et perpétuel), peut se bouturer :

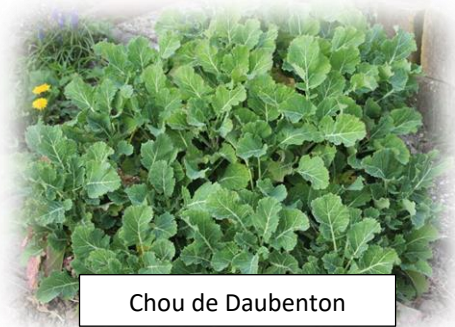
Si comme moi, vos choux ne pomment pas. Optez pour cette variété.

● Culture :

Tout terrain meuble et frais. Aucun souci si ce n'est la piéride du chou, qui peut pondre ses œufs dessus. Les chenilles sont voraces. Protection par des feuilles de fougères ou filet ou voile de protection.

● Récolte :

Des feuilles au fur et à mesure. A cuisiner avec les autres légumes, en pot au feu, potage... Dans le même registre : Les choux frisés, dont on mange aussi les feuilles tendres.



ACTIVITE EN SEPTEMBRE 2024

C'est la rentrée.

En ce qui nous concerne, nous avons élaboré le **programme du 2^e semestre 2024**, qui a été bouleversé par le décès brutal de notre ami François MOYSES, ingénieur forestier, administrateur et animateur de notre association, fin Juillet.

Nous allons donc pallier au changement, suite à son absence. Merci de votre compréhension

NOTA : Toute inscription vous engage à venir y participer. En cas d'empêchement, merci de bien vouloir nous contacter par mail ou téléphone, en cas de désistement, afin de laisser votre place et à faire bénéficier un autre membre qui est dans l'attente. MERCI.

Si vous avez un empêchement, pour venir sur un atelier, nous le signaler rapidement, afin de laisser la place libre à un autre membre...

SACHEZ : qu'un non adhérent (un de vos amis) peut participer à nos ateliers. Le tarif est de 5€ pour les frais de participation, ou prendre une adhésion à 13€ pour une personne ou 16€ pour deux personnes par an.

Ateliers du mois :



Samedi 07 septembre 2024 – 9h à 18h

Journée des Association

Jardin Public de Lisieux

Venez nous y retrouver, sur notre stand, sous tente, dans le jardin Public. Un Rendez-vous incontournable, pour la rentrée. Possibilité d'adhésion, et de renouvellement

Dimanche 15 septembre 2024 – 10h30

Fete de la St Fiacre

(Saint patron des Jardiniers, horticulteurs)

Parking de l'Eglise de TORDOUET



Défilé de chariot avec fruits, fleurs, légumes, une bannière, un St Fiacre, en musique, de la cour du presbytère, jusqu'à l'église proche, pour participer à la messe, en l'honneur de ce Saint, pour le remercier de nos bonnes récoltes

Superbe décor de l'intérieur de l'église, devant l'autel avec nos récoltes.

Messe de 11h à midi, pour la Paroisse St Roch de l'Orbiquet.

A la suite de quoi, dans la cour du presbytère, il y aura le **verre de l'amitié** qui sera offert par l'Association. Nous souhaitons vivement votre présence pour cette rencontre festive.

Un moment de partage dans la convivialité.

Nota : si vous avez des fruits fleurs, et légumes de votre jardin, merci de nous les proposer, qui pourront servir de décor. En vous remerciant par avance.

(Dès le samedi 14/7)

Contact : tel 0962397915 ou mail à : thierrybelliard14@orange.fr

Samedi 21 septembre 2024 – 13h45

Reproduction des Plantes

238, route de la Mairie, 14100 St Martin de Mailloc

*Chez Thierry Belliard
(15 personnes max.)*

Récolte de graines, avec ensachage et conservation (grainothèque) bouturage, marcottage...
Une partie théorique. Un atelier démonstration et réalisation de petit sac en papier. Un tour au jardin démonstration, de bouturage... Récolte de graines...

Samedi 28 et Dimanche 29 septembre 2024 – 10h à 18h

Fête de la Rose

Château de Medizon Canon, 14270

Stand JEPA



Visite découverte du château et de ses dépendances, de ses jardins, de son parc forestier...
Animation, jeux, exposants, rosiériste, vente de végétaux...
Entrée payante 5€ adulte 2€ enfants.

Samedi 05 octobre 2024 – 13h45

Atelier Apiculture

Chemin du PN 45, 14100 St Désir

*Chez Emmanuel Lavieq, Apiculteur
(15 personnes max.)*

Venir découvrir le monde des abeilles, leur travail, la récolte... le travail de l'apiculteur. Des conseils avisés pour ceux qui souhaitent se lancer dans l'élevage. Vente de miel sur place.



Des stands et ateliers, qui sont pour vous des lieux d'apprentissage, de connaissance, de rencontre, de partage et d'échange, dans la convivialité...

Il est important de se rencontrer et d'échanger des méthodes, des gestes, des conseils dans notre passion du jardinage et du monde végétal...

Nous comptons sur vous !

Nota : si vous avez des connaissances, faite le savoir et venez nous rejoindre...

VISITEZ NOTRE SITE WEB

N'oubliez pas de visiter **notre site WEB** (www.jardiniersenpaysdauge.fr), remis à jour régulièrement par Lydia CHARRIER. Vous y trouverez toutes nos rubriques et activités.

Les Jardiniers En Pays d'Auge

Centres d'intérêts : Le jardinage au naturel, les gestes écologiques, les sorties nature, la santé et le bien-être.

Actualités

Les Conseils du mois de décembre 2023

Les Conseils du mois sont arrivés !

RUBRIQUE MARTIN

Ce mois-ci : **Le LIERRE (Hedera helix)**

Pour plus de détails, cliquez sur l'onglet "Rubrique MARTIN"

Thierry Belliard et son équipe vous souhaitent à tous une **bonne année 2024** et

MARTIN es Capture d'écran du jardin des plantes de Caen

Qui sommes-nous

Contact - Adhésion

Nos Partenaires

On parle de nous

Anciens Diaporamas

Anciennes Activités

Rubrique MARTIN

Médiathèque

Quelques Photos

Sachez que je dispose d'un dépôt-vente de lombricompost. Me contacter au 0962397915 ou par mail Je reste disponible aussi à toutes vos questions du SOS Jardin, par mail à thierrybelliard14@orange.fr



CALENDRIER LUNAIRE AOUT 2024

Vous pouvez le consulter sur le site suivant : (cliquez sur le lien)

<https://www.rustica.fr/calendrier-lunaire/calendrier-lunaire-septembre,8289.html>

NOS PARTENAIRES

Association des Jardiniers en Pays d'Auge (JEPA)

IPNS 11203

Profitez des remises !!!

- ▶ **La Maison.fr Lisieux.** Jardinage et bricolage, du Groupe Agrial, 105 rue Joseph Guillonnet, 14100 Lisieux. **5% de remise sur le jardinage.**
- ▶ **Les Chevaux de Marolles.** Centre équestre, Lieu du Bois, 14100 Marolles.
Tél : 06 49 83 20 21. www.leschevauxdemarolles.fr
- ▶ **Les Bio Plants du Potager.** 194, route de la Haranguerie, 27230 St Mards de Fresne.
Tel 06 88 78 62 83. **5% de remise à partir de 30€.**
- ▶ **Pépinière de la Source de l'Orbiquet.** 14290 La Folletière Abenon. **Samuel DEBACKER**
Tél : 06 83 48 63 04. **5% de remise.**
- ▶ **Parc Animalier de la Dame Blanche.** Lieu-dit de la Quentinière, 14290 St Julien de Mailloc. **Gérard BERTRAND.**
- ▶ **Lombriculteur Damien TOULEMONDE.** La Ferme du Bouquetot 14950 St Pierre Azif.
Tél : 06 14 57 02 64. **10% de remise.** Mail : contact.terricole@gmail.com
- ▶ **Apiculteur Emanuel LAVIEC.** Miellerie de Malicome, 8 ch. du PN 45, 14100 St Désir.
- ▶ **Fleuriste Paroles de Fleurs.** 50 avenue Victor Hugo, 14100 Lisieux. **Frédéric GOSSET.**
Tél : 02 31 31 10 31. **10% de remise.**
- ▶ **Naturopathe-Hygiène de santé et Santé alimentaire. Marie-Laure BLOTIERE.** 354, route Fontaine St Martin, 14100 Marolles.
Tél : 06 44 07 08 83. blotiere.therapie@gmail.com
- ▶ **Naturopathe Alain RENOUX.** Plantes médicinales, découvertes champignons. Consultation exceptionnelle sur RDV. Mail : alainrenoux27@hotmail.com. Tél : 02 32 56 08 75.
- ▶ **Pépinières botaniques 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 produits de jardin.**
- ▶ **Olivier DIOT.** Les Jardins de la Herpinière, 17 rue du Gruchet, 27300 Plasnes.
- ▶ **Au Pré de mon Arbre. Johanne LEMIEUX** (Sève de Bouleau). Tél : 06 21 62 37 44. **5% de remise**
Mail : lemieux.johanne@orange.fr.
- ▶ **Apiculteur Olivier Duprez** Domaine du Bouquetôt, 14950 St Pierre sur Azif. Tél : 02 31 39 64 65

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](#))

