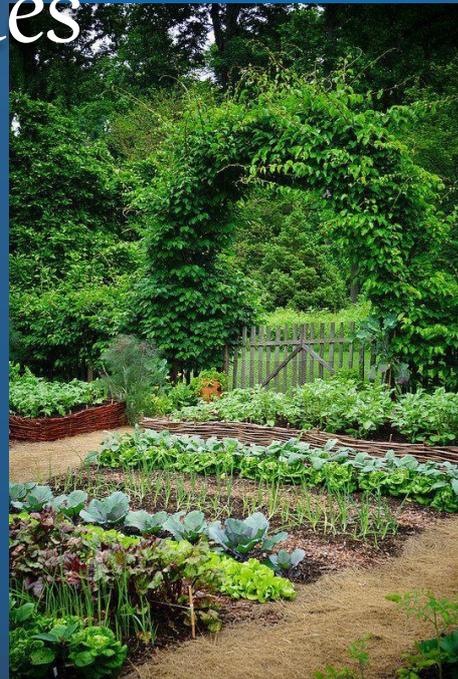




# Les conseils de jardinage des



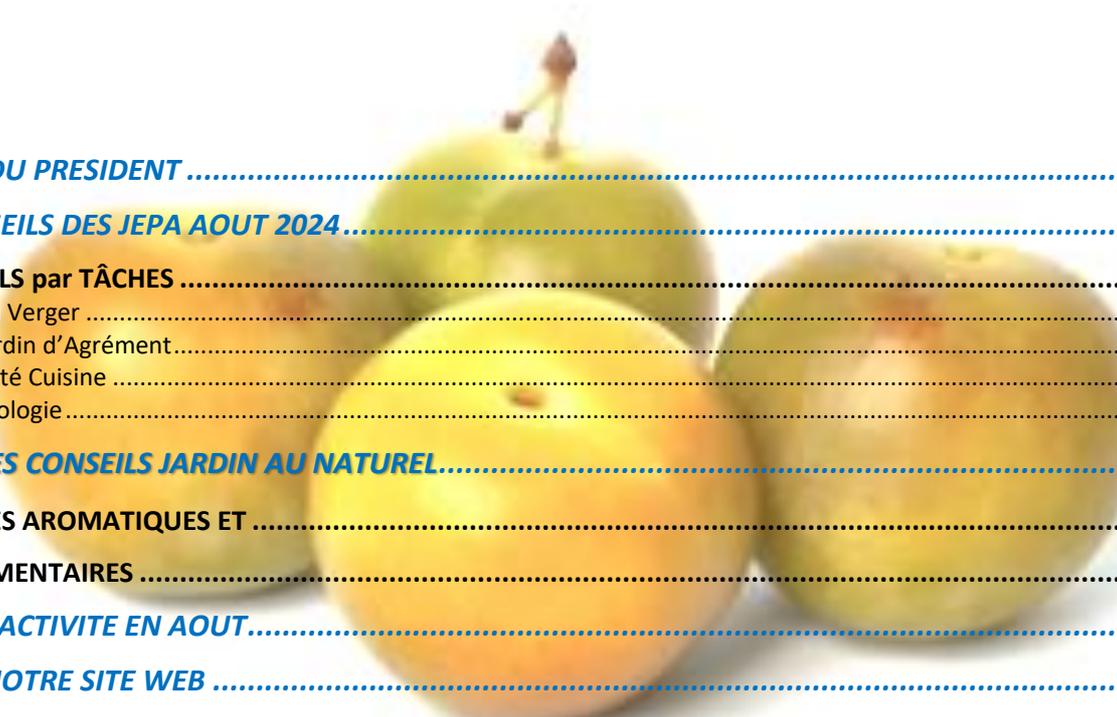
# Jardiniers en pays d'Auge



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

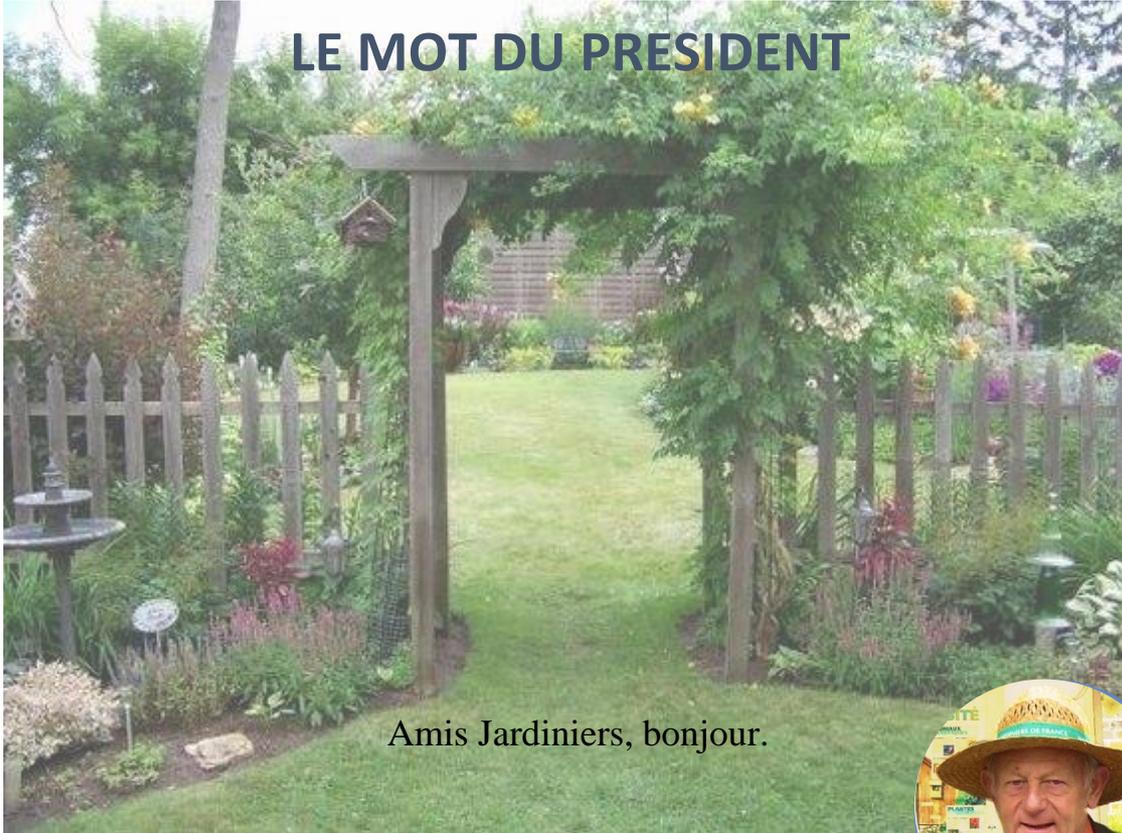
Août 2024

## Sommaire



<b>LE MOT DU PRESIDENT .....</b>	<b>3</b>
<b>LES CONSEILS DES JEPA AOÛT 2024.....</b>	<b>4</b>
<b>CONSEILS par TÂCHES .....</b>	<b>4</b>
Au Verger .....	5
Jardin d'Agrément.....	5
Côté Cuisine .....	6
Écologie.....	6
<b>LES FICHES CONSEILS JARDIN AU NATUREL.....</b>	<b>8</b>
<b>PLANTES AROMATIQUES ET .....</b>	<b>8</b>
<b>CONDIMENTAIRES .....</b>	<b>8</b>
<b>AUCUNE ACTIVITE EN AOÛT.....</b>	<b>13</b>
<b>VISITEZ NOTRE SITE WEB .....</b>	<b>14</b>
<b>CALENDRIER LUNAIRE AOÛT 2024.....</b>	<b>14</b>
<b>NOS PARTENAIRES.....</b>	<b>15</b>

## LE MOT DU PRESIDENT



Voilà, nous sommes au cœur de l'été, mais les jours commencent à diminuer, et pour le moment, la météo n'a pas été très généreuse côté ensoleillement et chaleur. C'est un peu décevant !

Nous espérons que le mois d'août sera plus chaud et ensoleillé, tout du moins pour ceux qui partiront en vacances. Du coup, côté jardin, il faudra penser à biner, pailler son jardin, et bien arroser avant de partir, voir à placer un système d'arrosage au goutte à goutte avec programmation... Sinon le mieux étant de trouver une bonne personne pour venir arroser en votre absence. Autre solution, limitez les plantes gourmandes en eau. En attendant de se retrouver à la rentrée de septembre voici mes conseils jardin, même en vacances. Du coup notre corps est en manque de vitamine D3. !

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

# LES CONSEILS DES JEP A AOUT 2024

## CONSEILS par TÂCHES AU POTAGER



Comme dit, l'arrosage se fait le soir, à l'eau de pluie et à l'arrosoir, et au pied des plantes, qui auront été bien paillées, en évitant d'arroser les feuilles pour limiter les risques de maladies dues aux champignons. Sinon traitement au thé de lombricompost. (J'ai un dépôt-vente)



### ● Semis

Mâche vers la fin du mois, roquette, pourpier, laitues 4 saisons, laitues d'hiver, mesclun  
Semis de carottes et navets, panais, radis noir, choux blanc rave de Vienne, pour l'automne et l'hiver

### ● Plantation

Choux vert, choux fleurs d'automne, Brocolis, de Bruxelles, des céleris branches et raves...plantation de poireaux si pas déjà fait, pour l'hiver. Il faut penser aux légumes d'hiver...

### ● Récolte

Tomates, poivrons aubergines, concombres, courgettes, pâtissons...Récolte des oignons ail et échalotes, par temps sec, les laisser sécher la journée sur le terrain, puis soit les suspendre sous un hangar, ou le conserver dans des cageots à l'air pour qu'ils continuent de sécher.

Récolte de pois, de haricots verts... les pommes de terre de garde, si elles n'ont pas eu la maladie... !  
Si terrain libre, il est très possible de **semmer un engrais vert** (trèfle, luzerne, phacélie, vesce, seigle, lupin...) pour occuper le terrain, et limiter les herbes indésirables, à faucher et enfouir à l'automne.

### ● Tâche à faire

Protection des choux par des voiles ou filets C/la piéride du chou (Papillon blanc)

Possibilité de placer des pièges jaunes au potager, pour limiter les prédateurs (phéromones) C/la mouche du poireau, comme pour le verger. Surveillez le système d'irrigation. **Compostez toujours**



Entretien le carré d'herbes aromatiques et condimentaires. Paillage, arrosage.  
Possibilité de faire du pesto, pour aller sur vos grillades. **Récupération d'eau de pluie, pour arrosage**

## AU VERGER



Entretien du verger, par la tonte d'herbe, nettoyage sous les arbres et paillez le sol. Limitez les herbes invasives, les ronces et autres. Laisser un coin enherbé, tas de bois, branchages pour les auxiliaires de jardin... **Pas de plantation en été.**

Récolte des petits fruits rouges, comme : Les framboises, cassis, groseilles, casseilles, fraises, et rhubarbe, pour vos desserts, et conserves... Les dernières cerises, bientôt les figues, le raisin...



## JARDIN D'AGREMENT



Nettoyage entretien des massifs de fleurs, pour limiter les herbes invasives. Laissez une bonne couche de protection du sol, pour limiter l'évaporation et garder la fraîcheur, ce qui limitera les arrosages. Tonte de la pelouse que si nécessaire, et position haute de la lame de coupe

Retirez toujours les fleurs fanées.



Arrosage des massifs de fleurs estivales, pots, jardinières, suspension... Possibilité de placer un système de goutte à goutte, ou une bouteille d'eau remplie, à l'envers.

Retirer les grosses herbes à fleurs jaunes, qui ornent la pelouse au couteau.

## COTE CUISINE



C'est l'idéal pour manger soft, léger...

Toujours **des crudités**, de carottes, betteraves, choux, céleris, radis... salade de tomates fraîches au Basilic...

J'ai déjà réalisé un Tian, une ratatouille, avec oignons, poivrons, aubergines, tomates, champignons, herbes, olives... Des grillades de viande, poisson, légumes, fruits, dessert : salade de fruits, fruits frais de saison (melon, pastèque... abricots, pêches) marmelade de prunes, d'abricots, de figues. Tiramisu aux fruits, charlotte de framboises, des jus de fruits, des conserves...

**C'est le temps des récoltes** et profitez de belles journées ensoleillées, sur un transat, balade en forêt...

## ÉCOLOGIE



Surveillance de l'hôtel à insectes. Comptage des papillons. Identifiez le chant des oiseaux.

Leur laisser une écuelle d'eau. Laissez toujours un lieu sauvage, pour accueillir les auxiliaires de jardin, et **respectez la biodiversité**, en laissant des coins d'herbes sauvages montées, semez une jachère fleurie. Possibilité **de placer une ou deux ruches pour la pollinisation de vos plantes**.

Surveillance si vous voyez un frelon asiatique à signaler.

Ayez de la bourrache, du souci, de l'œillet d'inde, et autres fleurs, même au potager, et dans tout votre jardin.

**Ne semez que des plantes peu gourmandes en eau...**

Bon jardinage. Bon été et bonnes vacances !

Votre animateur : Thierry BELLIARD

**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](mailto: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](mailto:thierrybelliard14@orange.fr)

Ne manquez pas non plus la rubrique de « Martin » de France Bleu



Pensez aussi à aller sur notre site : [www.jardiniersenpaysdauge.fr](http://www.jardiniersenpaysdauge.fr)  
découvrir mes fiches, diaporamas ainsi que les nouveautés...

A très vite !  
Votre animateur : Thierry BELLARD

# LES FICHES CONSEILS JARDIN AU NATUREL



## PLANTES AROMATIQUES ET CONDIMENTAIRES

Elles sont indispensables dans le jardin et dans votre cuisine, pour agrémenter, donner du goût et plus de saveur à vos aliments. Consacrez-leur un bel emplacement au soleil. Voir à créer un jardin au carré, ou entouré de plessis (branches de bois souple, entrecroisées)

### LE BASILIC :

Utilisé dans des pâtes, sauces, salades, le basilic est un élément essentiel, à la cuisine d'été. C'est une plante annuelle. Il faut en refaire chaque année.

**VARIETES :** vert, pourpre...Semis Mars/avril sous serre. Mai/juin en pleine terre.

**CULTURE :** A semer en sol riche et frais et au soleil. A replanter en pot, jardinière, sol.

**ENTRETIEN :** Eviter de mouiller les feuilles lors de l'arrosage, pour éviter le « Botrytis »

Attention !! A tendance à monter facilement à graines. Pincer la tige, pour produire des feuilles. Attention aux limaces, mouche blanche, acariens qui peuvent s'éliminer à l'aide de savon noir. (Eloigne la mouche blanche et les pucerons au jardin)

**RECOLTE-DEGUSTATION :** Au fur et à mesure de ses besoins.

Se consomme frais. Hachez en fines lamelles, à mettre dans les entrées, salades, pâtes, sauces, soupes....

### LA MENTHE :

Rafraîchissante dans un thé, un taboulé, une sauce. Digestive, une plante utile au jardin, attirant les insectes utiles, comme le syrpe, chrysope et papillons. Elle peut avoir un côté envahissant. A mettre en pot. A déterrer et donner à des voisins.

**CULTURE :** Vivace et rustique, la menthe s'installe partout.

**VARIETES :** Multiples. Verte, poivrée, Marocaine, pourpre....

**ENTRETIEN :** Peu. Coupez à raz pour refaire des feuilles, sinon elle monte à graines.

La menthe peut attraper la rouille ou l'oïdium (Champignons) trop d'humidité.

**RECOLTE :** Au fur et à mesure de ses besoins.

**CONSERVATION :** En frais, ou séché, et réduit en poudre pour tisane. (Digestive)



## LE ROMARIN :



(Vivace perpétuelle) Arbuste très résistant.

**CULTURE :** Plantation : Mars, avril, mai et septembre, octobre. En bouturage en godet au départ, afin d'en mettre en pot ou jardinière. Mais aussi en pleine terre. Sol meuble et frais, bonne exposition au soleil. Ses fleurs bleu pâle, attirent les pollinisateurs. Se bouture très bien. Elle sent vraiment très bon. Attention !! A la chrysomèle et ses larves qui peuvent défolier cette plante. (Coléoptère vert métallique) Les récupérer et les écraser.

**ENTRETIEN-RECOLTE :** Rien ou si peu. Faire une taille de temps à autre, et faire sécher les branches, pour en récolter les petites feuilles raides allongées, en sec, pour en avoir toujours en cuisine. Il se conserve très bien. Disponible toute l'année.

**DEGUSTATION :** Avec des pommes de terre sautées, du poisson, dans de nombreux plats cuisinés, riz, les sauces, les grillades... Dans une bouteille, avec de l'huile ou vinaigre, parfume.

**EN INFUSION :** La tisane de Thym et de romarin avec une cuillère de miel est souveraine (Antiseptique) pour les maux de gorge. Ainsi que la sauge.

## LA SAUGE :

Petit arbrisseau vivace et perpétuel, aux feuilles argentées, et duveteuses. Leurs fleurs attirent les abeilles et pollinisateurs. Plantes apéritives. Indispensable au jardin.

Il en existe de multiples variétés à fleurs bleues, ou rouges...

**CULTURE-ENTRETIEN :** Plantez un pied dans votre carré de condimentaires. Tout terrain meuble et frais, bien ensoleillé. Peu d'entretien. Une taille de temps à autre, après la floraison.

Après 3 ans, la sauge cesse de prospérer. Faire de nouvelles boutures, fin de printemps, ou marcotter. Possibilité d'attaque d'araignée rouge, et cicadelles. Vaporisez du savon noir.

**RECOLTE-DEGUSTATION :** récolte au fur et à mesure des feuilles fraîches ou en faire sécher. Parfume, les entrées, plats cuisinés, grillades, sauces. Parfume aussi les huiles ou vinaigre en bouteille.



## LE THYM :



Petit arbrisseau d'une hauteur de 30cm maximum. Vivace, et perpétuel aux petites fleurs blanches ou d'un rose pâle et ses petites feuilles très parfumées. Il en existe de nombreuses variétés (+ de 200). Le serpolet est un genre de thym sauvage qui pousse dans le midi de la France. Peut pousser entre des pierres, ou gravier.

**PLANTATION-ENTRETIEN :** Parfois, peut se semer. En terrain sec, plutôt léger et pauvre (Sablonneux) et plein soleil. Taille après la floraison. Pas besoin d'arrosage. Plantation au printemps ou à l'automne. Peu malade. Peut avoir une attaque de chrysomèle.

**RECOLTE-CONSERVATION :** Au fur et à mesure. Se consomme frais, mais peut se faire sécher. Egrainer les feuilles à utiliser en cuisine.

**CUISINE :** En frais, dans les entrées, plats cuisinés, sauces, poissons... Bouquet garni. Pour parfumer des huiles ou vinaigre. **En tisanes : Antiseptique.** A utiliser avec du laurier, du romarin, de la sauge, du persil...Plusieurs variétés comme le thym citron (poissons)

## AUTRES PLANTES AROMATIQUES

### ANETH :

Parfum d'anis. Pour le feuillage sur du poisson. Les graines en tisane. Tout terrain.

### CIBOULETTE :

Comme la cive. On utilise le feuillage en tube très fin, pour son goût et ses propriétés apéritives. (Donne de l'appétit) fait des touffes en se démultipliant. Division possible. Couper les fleurs.

### CORIANDRE :

Excellent parfum d'orange et exhale le curry. On utilise ses feuilles en salades, sauces... Ses graines aussi, dans les plats cuisinés. Terre bien drainée, fertile et au soleil. Semez les graines de mars à septembre.

### ESTRAGON :

Saveur anisée. Utilisé en sauce, vinaigrette, poissons, poulet, les œufs.... Plante vivace, perpétuelle. Sol drainant en plein soleil. Possibilité de faire sécher les feuilles longues et étroites. Excellent goût.

### LAURIER SAUCE :

Indispensable dans la cuisine. On l'utilise à toutes les sauces. Arbuste de taille importante. Utilisation des feuilles épaisses, pour leur parfum particulier. Sol bien drainant, ensoleillé.

### ORIGAN :

Une vivace aromatique très utilisée en Italie (Pizza) En pleine terre, pot... Pousse à l'état sauvage. Plantation en terre bien drainée et au soleil. Saveur poivrée. Attire les abeilles, papillons... Peut pousser dans du gravier. Petites fleurs blanches ou rose pâle.

### OSEILLE :

Cousine du Rumex. Possibilité de trouver de l'oseille sauvage aux feuilles plus petites. Saveur acide citronnée, qui fera merveille dans les soupes, et salades. Tous sols, frais plutôt à mi ombre. Vie 3 ans environ. A remplacer. (Ne pas en abuser)

### PERSIL :

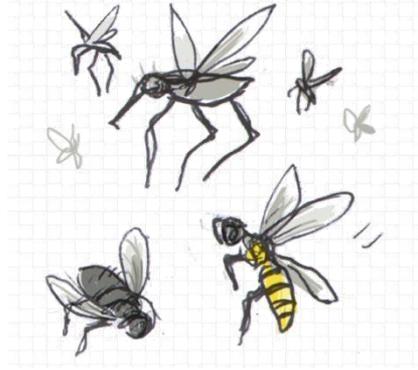


Pas de jardin sans persil. C'est indispensable. Vitamine C. Persil plat (plus de goût) ou frisé (décor de plat) Bisannuels, mais cultivé comme des annuelles. En pleine terre, en pot. Semez au début du printemps en sol frais, mi ombre, et l'arrosez régulièrement. Se consomme cru ou cuit, dans tous les plats, en salades, plats cuisinés...

### CERFEUIL :

Plante bisannuelle. Se resème d'une année sur l'autre en laissant monter. Vitamine C. Pousse tous terrains frais. On consomme les feuilles dans de nombreux plats. Entrées, plats cuisinés, Potage...

## PIQURES D'INSECTES, COMMENT S'EN PREMUNIR



Attention si vous sortez vous promener en forêt, dans la campagne, ou tout simplement que vous voulez manger dehors sur votre pelouse, ou balcon, terrasse, le soir, pour profiter des beaux jours. Soyez vigilants, et **appliquez les conseils suivants** :

Nous voilà, dans les mois d'été. ces insectes, piqueurs, suceurs font extrêmement mal par leurs piqûres, (démangeaisons, boursouffures de la peau, œdème...). Il existe quelques produits pour calmer cette douleur, (synthol, aloé-vera/propolis, et autres) mais ce n'est pas suffisant... !

Prenez avec vous toujours, une **trousse à pharmacie de 1er secours**. C'est indispensable pour prodiguer les premiers soins, en attendant les secours.

Vous pouvez vous faire piquer, par des **punaises**, des **fourmis**, **taons**, **abeilles**, **frelons** et **frelons asiatiques** et d'autres... Danger ! Se rendre aussitôt au centre hospitalier dans le dernier cas.

Il faut se méfier lors de vos balades dans les hautes herbes, ou en sous-bois, de ne pas se faire piquer par une tique, qui reste accrochée à la peau, et vous transmet la maladie de « Lyme avec des problèmes de santé à vie » Méfiance... ! Achetez et prenez avec vous des tire tique (achat en pharmacie) La retirer aussitôt, et désinfecter aussitôt la zone touchée.

Des piqûres ou morsures, de **serpents** ou **autres reptiles** (achat d'un aspi-venin). Dans tous les cas rendez-vous en milieu hospitalier pour des soins appropriés

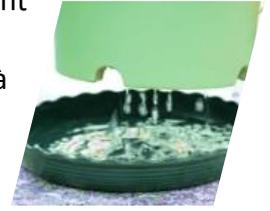
Je viens vous parler des piqûres de **moustiques**, et en particulier du **moustique « Tigre »** reconnaissable, à sa robe rayée noir et blanche, dangereux pour l'homme, qui est vecteur de maladies (comme le virus Zika, la Dengue, le Chikoungunya) , qui vous procurent de violentes douleurs articulaires, de la fièvre, état fébrile, symptôme de la grippe...

Il faut savoir que ce moustique originaire d'Afrique et Asie, est déjà arrivé en France, depuis plusieurs années, au début en région méditerranéenne, mais avec le réchauffement climatique, il gagne toutes les régions Françaises !

## QUE FAIRE AU NATUREL CONTRE CES PIQUES D'INSECTES :

Chez vous, ne laissez, aucune eau stagnante, soucoupe de pots, tous récipients pouvant contenir une eau de pluie...C'est un lieu de ponte pour eux.

Il existe bien des pièges à moustiques en vente dans le commerce, (à eau, à gaz, à CO2, à ultrasons, lampe UV, ou encens enfumé... qui sont assez chers, mais peu efficaces.



Il est conseillé de porter des vêtements longs (Chemises, ou pantalon, longs amples et clairs, car ces insectes recherche les couleurs sombres.

Ne portez pas de parfum qui peuvent les attirer, comme : le poivre noir, le cumin, le pin sylvestre, la mandarine, le bois de rose, l'encens et le citron

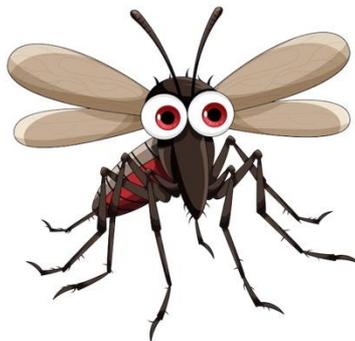
Pour la maison, fenêtres ouvertes, il existe, des cadres de treillage très fin, adaptés aux fenêtres, pour ne pas laisser rentrer tous les insectes. Voir mettre un pot de menthe citronnée à l'entrée de chaque porte ou fenêtre...

Mais le mieux étant, en solutions naturelles, les Huiles Essentielles : Il en existe une soixantaine.

HE d'Ylang-ylang, de cannelle de Ceylan, le plus répulsif, Marjolaine à coquille, Citronnelle de Java, le laurier noble, la camomille sauvage, le Jasmin d'Arabie, la menthe Chinoise, le Thym à Thymol.... Mais aussi Litsée citronnée, le Cajepout, le Niaouli...

(Vous pourrez trouver ces huiles essentielles en magasin BIO, voir avec le conseiller).

Mais **attention** : Ces huiles essentielles ne sont pas à mettre à même la peau, car elles sont dermocaustiques, et peuvent provoquer des problèmes dermiques, mais plutôt sur un ustensile en terre cuite, avec une bougie dessous pour faire diffuser la chaleur parfumée dans la pièce ou votre entourage proche. (En vente dans certains magasins de souvenirs...)



# AUCUNE ACTIVITE EN AOUT

**Nous vous invitons à vous inscrire dès que possible** une semaine à l'avance, à nos ateliers d'animations et de conseils. **Présentez votre carte de membre à l'animateur**, sur place.

**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.

# VISITEZ NOTRE SITE WEB

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

The screenshot shows the website interface for 'Les Jardiniers En Pays d'Auge'. The header includes the JEPa logo and a Facebook icon. The main navigation bar contains 'Accueil', 'Centres d'intérêts', 'Menu du Site', 'Conseils du mois', 'Ateliers/Programme', 'Ateliers passés', 'Activités JEPa', 'Diaporamas', and 'Conseil d'Administration'. The 'Actualités' section features a 'Les Conseils du mois de décembre 2023' announcement, a 'bonne année 2024' message from Thierry Belliard, and a 'RUBRIQUE MARTIN' section about 'Le LIERRE (Hedera helix)'. A sidebar on the right lists various site features like 'Qui sommes-nous', 'Contact - Adhésion', and 'Nos Partenaires'.

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](mailto:thierrybelliard14@orange.fr)



## CALENDRIER LUNAIRE AOÛT 2024

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

<https://www.rustica.fr/calendrier-lunaire/calendrier-lunaire-aout,8257.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 Guilloneau, 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](http://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](mailto: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](mailto:blotiere.therapie@gmail.com)
- ▶ **Naturopathe Alain RENOUX.** Plantes médicinales, découvertes champignons. Consultation exceptionnelle sur RDV. Mail : [alainrenoux27@hotmail.com](mailto: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](mailto: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](mailto:thierrybelliard14@orange.fr)

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

