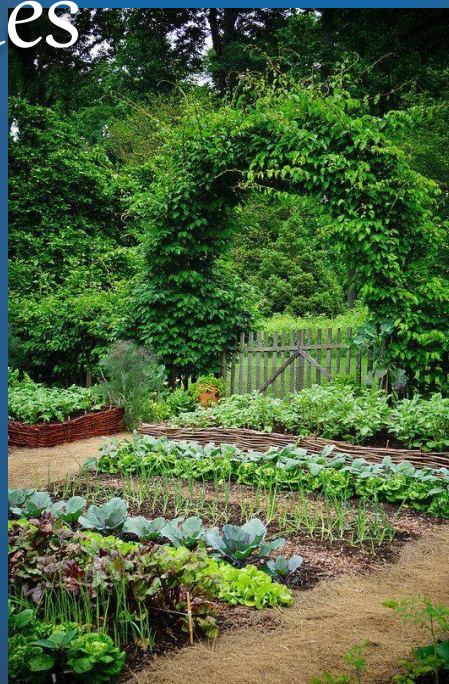




Les conseils de jardinage des



Jardiniers en pays d'Auge



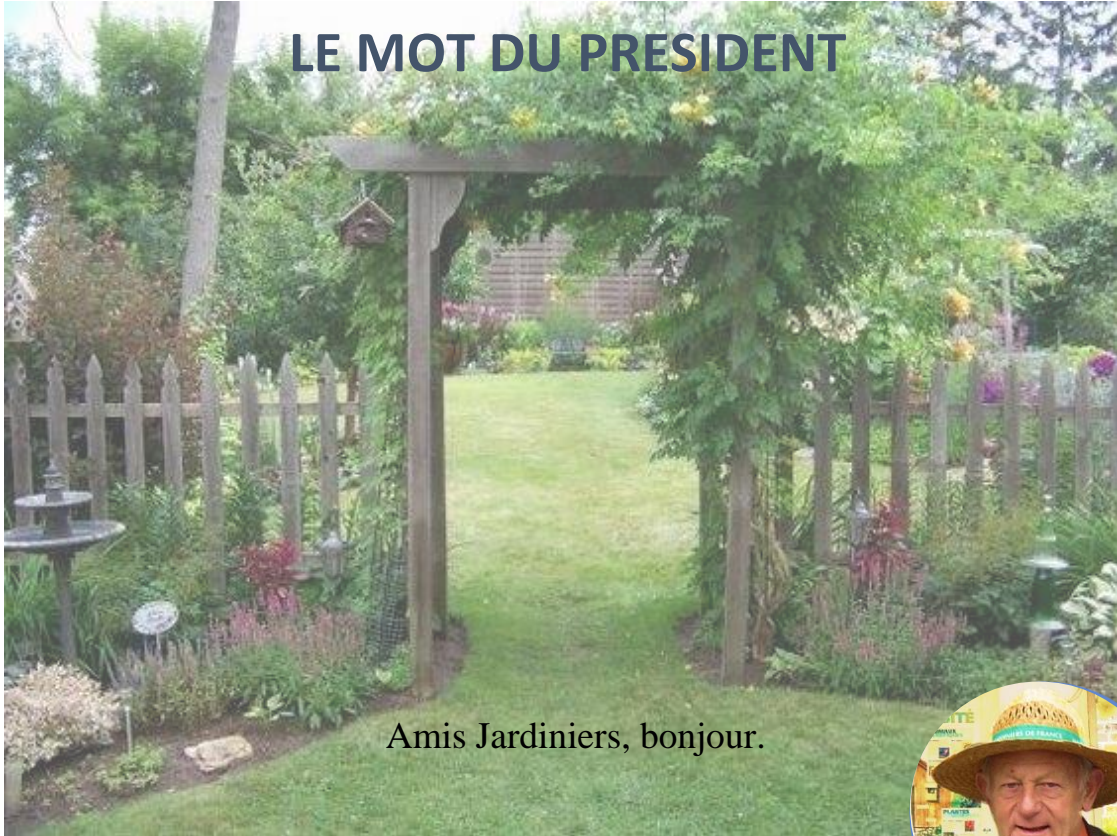
Les conseils de jardinage des Jardiniers en Pays d'Auge (JEPA)

Novembre 2023

Sommaire

LE MOT DU PRESIDENT	3
LES CONSEILS DES JEPA NOVEMBRE 2023.....	4
CONSEILS par TÂCHES	4
Au Verger	5
Jardin d'Agrément.....	5
Côté Cuisine	7
Ecologie.....	7
LES FICHES JARDIN.....	9
LES ACTIVITES DE NOVEMBRE 2023.....	13
CALENDRIER LUNAIRE NOVEMBRE 2023	16
NOS PARTENAIRES.....	17

LE MOT DU PRESIDENT



Amis Jardiniers, bonjour.



Voilà, nous venons de finir le mois d'Octobre, qui fut beau, **retour de « l'été indien »** avec de la douceur, et c'est bien agréable. Un des effets du réchauffement de notre planète.

Pensez que même si nous avons encore des pluies, faites des réserves, pour des jours difficiles à venir. Les glaciers fondent, ce qui aura pour conséquences un non approvisionnement des ruisseaux, rivières, donc un assèchement des sols et des cultures en friches... Moins de récoltes et donc pénurie alimentaire et prix à la hausse.

C'est pourquoi il est important de **faire du jardin « nourricier »** potager, verger, voir petit élevage, **pour moins dépendre des grandes surfaces.**

Voici mes conseils pour NOVEMBRE 2023 : **Poursuivre les travaux d'Octobre... !**

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

LES CONSEILS DES JEPAs NOVEMBRE 2023

CONSEILS par TÂCHES AU POTAGER



Voilà, nous entrons dans l'automne, prémices de l'hiver, et donc pratiquement plus de semis, hormis carottes et radis sous serre, ou tunnel, laitue d'hiver, mais aussi les cayeux d'ail violet, à planter sur des buttes, en bonne lune.

Pour le reste, les gros légumes doivent être déjà en place pour l'hiver : carotte, navet, panais, tous les choux (vert, brocolis, de Bruxelles, frisé...)



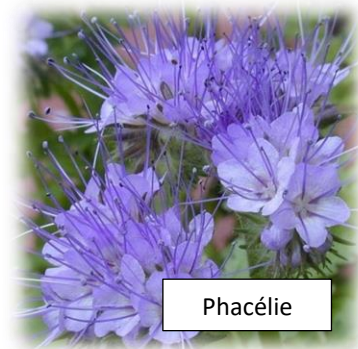
Récolte :

Salades scarole, frisée, roquette, mâche, fin de derniers haricots verts et ½ secs, choux.



Nettoyez le terrain, l'amender, le pailler et le préparer pour passer l'hiver, ou sinon, semer de l'engrais vert (Phacélie, trèfle, luzerne) plantes qui captent l'azote de l'air pour le restituer au sol.

Allez en bordure de forêt récupérer des feuilles mortes pour couvrir les plantes gélives et pailler le sol.



Phacélie



Les endives doivent être en silo au sous-sol.



En fin de mois, mettre quelques légumes racines en silo pour en avoir sous la main.



Faire un bon entretien (taille de haies, compostage...)

AU VERGER



- C'est le plein moment des récoltes de pommes, poires, raisin, kakis, kiwis, derniers petits fruits rouges remontants, noix, noisettes...
- **Placez vos pommes et poires en cave** ou sous-sol (Voir les conditions de conserve sur mes ateliers).
- Taille de haies, surveillance épidémiologique (maladies).



JARDIN D'AGREMENT



● **Grand nettoyage :**

Supprimer tout ce qui est mort, faire propre, dans vos massifs, rocailles, taille des arbustes à fleurs estivales qui sont fanées, dernières tontes de la pelouse... Nettoyez les jardinières, suspensions, pots sont finit, et serviront pour les plantes comme les pensées pâquerettes, jacinthes naines. Nettoyage entretien du bassin, plan d'eau.

● **Mettre en place les plantes fleurs pour le printemps :**



Jonquilles, jacinthes, narcisses, muscaris, perce-neige, ou refaire les massifs, en déterrants des plantes vivaces, comme les hémérocailles, les diviser, puis les replanter, après avoir nourrit le sol. Couvrir le sol d'un bon paillage.
Retirer les tubercules des dahlias, bulbes des glaïeuls, cannas, bégonias, à rentrer en caisse au sous-sol, une fois sec.



● Économies :

Préparez vos jardins à l'hiver...

Commencez à sortir les voiles d'hivernages, pour les plantes gélives.

Fin de mois, couvrir les plantes gélives au sol (paillage de feuilles).



Entretien des fleurs comme les asters, **les chrysanthèmes**, les roses de Noël, le laurier tin, les plantes et arbres qui arrivent en fleurs en cette période.

Réalisez du BRF, avec le broyage des tailles de vos végétaux, plutôt que de les porter à la déchetterie (voir ma fiche).



● Entretien :

Commencez à rentrer, les outils, manuels, bien nettoyés, entretien des mécaniques, et révision si besoin, avant de les rentrer avant l'hiver. (Voir atelier outillage qui se déroulera en début d'année)

COTE CUISINE



Comme les beaux jours se prolongent, nous mangeons encore des crudités de carottes, betteraves, choux, des radis, les dernières tomates, mais nous allons pouvoir faire des gratins de courgettes et plats cuisinés de potirons, en salé ou sucré, cassoulet maison avec les haricots blancs, ou les flageolets avec de l'agneau. Des plats plus consistants.

En dessert, il y a les fruits frais, pommes, poires, raisin...tarte, compote...



N'Hésitez pas à communiquer vos recettes... !

Nota : « la nature est généreuse, pour qui c'est lui donner de son temps, de sa sueur, de sa patience... »

ÉCOLOGIE



Réalisation et mise en place, d'hôtel à insectes, nichoirs, mangeoires, laisser en place les fleurs, pour les pollinisateurs comme l'abeille, le bourdon, les papillons...

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.

Je suis là aussi, pour répondre à toutes vos questions au SOS Jardin, en me contactant par mail à :
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 découvrir mes fiches, diaporamas ainsi que les nouveautés...

A très vite !



Votre animateur : Thierry BELLIARD

LES FICHES JARDIN



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...



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...



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.



LES ACTIVITES DE NOVEMBRE 2023

Nous vous invitons à vous inscrire dès que possible la semaine d'avant, 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.

SACHEZ : qu'un non adhérent (un de vos amis) peut participer à nos ateliers. Le tarif est de 4€ pour les frais de participation, ou prendre une adhésion à 12 ou 15€/an.

Atelier :

Samedi 4 novembre 2023 – 8h30

SORTIE CHAMPIGNONS AVEC ATELIER D'ALIMENTATION VIVANTE

Animateurs : Alain Renoux, Consultant en Phytothérapie

Marie-Laure Blotière, Naturopathe, Hygiène de Santé et Santé alimentaire

Découverte de l'étrange milieu des champignons, qui fonctionne en symbiose avec les arbres... !



ANNULEE
Raison : Intempéries



Stand :

Samedi 18 et dimanche 19 novembre 2023 (9h à 18h)

FOIRE AUX ARBRES DE PONT L'ÉVÈQUE

A l'intérieur de la Grande Halle au centre-ville (près de la caserne des pompiers)

Animateurs : Thierry BELLARD et Pierre HERRIE

Le jardinage est à l'honneur et nous devrions avoir un superbe stand à découvrir absolument. Je serais là pour apporter des **conseils**, et **Pierre HERRIER** sera avec moi, pour animer aussi, sur le **greffage, la taille fruitière et autres conseils pomologiques**... C'est le plein moment pour acheter des arbres, arbustes et autres végétaux... « A La Sainte Catherine » tout bois prend racines. »





Atelier :

Samedi 25 novembre 2023 – 14h

SORTIE MARAIS DE LA TOUQUE

A Canapville 14, sous la rocade

Animateur : Thierry BELLIARD

Découvrir la faune et la flore locale des lieux d'eau, et humides.

Un atelier qui n'était pas au programme !

Une bonne idée pour venir se dégourdir les jambes, humer l'air, découvrir des oiseaux migrateurs et sédentaires, leurs cris ou chants, des insectes, les plantes de marais et autres...

Info : Place limitées à 15 personnes. Venir bien équipé, vêtements chauds, grosses chaussures de marche ou bottes, jumelles, appareil photo, de quoi noter. Les enfants sont admis, mais pas les chiens. J'apporterai mes fiches de photos...



Atelier :

Samedi 02 décembre 2023 – 14h

DETERMINATION DES ARBRES ET ARBUSTES EN HIVER - POMOLOGIE

Chez François MOYSES, 106, route de St Pierre de Mailloc à St Martin de Mailloc

Animateurs : François MOYSES, Pierre HERRIE

Reconnaissance des arbres fruitiers en hiver, les bourgeons, la plantation de fruitiers et d'agrément, réponse aux questions.

Info : Place limitées à 15 personnes. Venir bien équipé, vêtements chauds et bonnes chaussures, appareil photo, de quoi noter



N'oubliez pas de visiter notre site WEB (www.jardiniersenpaysdauge.fr), remis à jour régulièrement par Lydia CHARRIER.

The screenshot shows the homepage of 'Les Jardiniers En Pays d'Auge'. The header features the association's logo and name, along with a Facebook icon. Below the header is a navigation menu with options: Accueil, Menu du Site, Conseils du mois, Ateliers, Manifestations, Diaporamas, and Espace Membres. The main content area is divided into several sections:

- A NOTER:** A section with a blue header containing the text 'Les Conseils du mois d'octobre 2023 sont arrivés !' and a small orange wave icon.
- PROGRAMME:** A section with a blue header containing the text '2ème semestre 2023 (édition du 13 juin) ACTIVITES de Juillet à Décembre' and a small image of a garden.
- Actualités:** A large section with a blue header. It features a sub-header 'Prochain Atelier : Samedi 21 octobre 2023 à 14h' and a main title 'FETE DE LA POMME ET DE LA CHATAIGNE'. Below this, it lists the location '106 route de Saint-Pierre-de-Mailloc 14100 SAINT-MARTIN-DE-MALLOCC (domicile de François et Sophie Moyses)' and the animators 'François MOYSES' and 'Pierre HERRIE'. It also includes a photo of a garden and a basket of fruit.
- RUBRIQUE MARTIN:** A section with a blue header containing the text 'Ce mois-ci : L'ASTER (Cliquez sur l'onglet "Rubrique MARTIN")' and a small orange wave icon.

On the right side of the page, there is a vertical menu with buttons for: Qui sommes-nous, Contactez-nous, Nos Partenaires, On parle de nous, Anciennes Activités, Anciennes Manifestations, Rubrique MARTIN, Médiathèque, and Quelques Photos.

Vous y trouverez toutes nos rubriques et activités.

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



Thierry BELLARD

CALENDRIER LUNAIRE NOVEMBRE 2023

Novembre est un mois de plantation et de récolte. C'est pourquoi il est important de regarder son calendrier lunaire, afin de ne rien rater de ses plantations, et avoir de belles récoltes.

Jours		
01	Racines II	Lune montante. Sacrifier le persil tubéreux. Récolte des endives forcées
02	Racines II	Juqu'à 14h47 : Lune descendante. Récolte de poireaux, et radis d'hiver
02-03	Fleurs **	Arracher les bégonias, dahlias, glaïeuls, cannas, et les stocker en cave hors gel.
04-05	Feuilles ⚡	Planter des laitues d'hiver. Blanchir chicorée, céleris branches, cardon, pissenlits... couper l'estragon.
05-06	Grains/Fruits	Le 05 après 17h : Bouturer les rameaux de figuier. Marcotter la vigne. Le 6 après 16h40 : Apogée : Ne pas jardiner
07-08	Grains/Fruits	Plantation d'arbres fruitiers en racines, nues, hors gel.
08	Racines II	Le 08 après 18h05 : Récolte des légumes racines.
11		Avant 14h : nœud lunaire descendant. Ne pas jardiner
11-12	Racines II	Plantation de l'ail violet, sur buttes. (Les cayeux du pourtour de la tête d'ail.
12-13	Fleurs **	Couper et broyer les tiges de leurs fanées. Rabattre les rosiers arbustes.
14-15	Feuilles ⚡	Forcer les endives. Planter le lierre, vigne vierge, haies de troènes, éléagnus, charme, hêtres.
16-17	Grains/Fruits	Le 16 avant 14h14 : Fin de Lune descendante. Plantation d'arbres fruitiers en racines nues, hors gel. Le 16 après 14h14 : Lune montante : Récolte de coings, kakis, kiwis.
18-19	Racines II	Dég germer les pommes de terre en cave. Surveiller les légumes racines en silo.
20-21	Fleurs **	Semer pois vivaces, grimpants.
21	Feuilles ⚡	De 13h à 16h : Récolte des chicorées. Le 21 après 16h : Périgée. Ne pas jardiner
22-23	Feuilles ⚡	Récolte de mâche, choux, épinards.
24-25-26	Grains/Fruits	Le 24 : Nœud lunaire ascendant. Ne pas jardiner. A partir du 25 : Récolte de fruits de garde (pommes, poires...) surveillance des fruits en cave.
27-28-29	Racines II	Semis de radis ronds et carottes type grelot sous châssis ou serre. Fin de Lune montante. Le 29 après 14h11 : Lune descendante. Récolte de radis d'hiver, céleris raves.
30-31	Fleurs **	Planter des rosiers et arbustes à fleurs en racines nues, hors gel, et enterrer les points de greffe, pour la protection hivernale... (Paillage).

LUNE MONTANTE ↑ : le 01 et du 16 au 29 novembre 2023.
LUNE DESCENDANTE ↓ : du 02 au 16 et du 29 au 30 novembre 2023.

Bon jardinage !

Thierry Belliard

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 Emmanuel LAVIEC	La Miellerie de Malicorne, 8 chemin du PN 45, 14100 St Désir	(02 31 31 29 75)
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
Ruaux	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](#))

