



Les conseils de jardinage des




Jardiniers en pays d'Auge



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

Juin 2023

Sommaire



LE MOT DU PRESIDENT	3
LES CONSEILS DES JEPA JUIN 2023	4
CONSEILS par TÂCHES	4
Au Verger	5
Jardin d'Agrément	6
Ecologie	7
Côté Cuisine	7
INFO	7
LES FICHES JARDIN	8
LES CELERIS	8
PIMENTS ET POIVRONS	10
LES ACTIVITES DE JUIN 2023	12
CALENDRIER LUNAIRE JUIN 2023	14
NOS PARTENAIRES	15

LE MOT DU PRESIDENT



Amis Jardiniers, bonjour.



Le mois de juin, voit se terminer le printemps, avec les jours les plus longs vers le 6 juin, et où le 21 juin commence l'été (de la St Martin, où l'on fait un bon feu de joie, et où l'on y danse tous en rond autour du brasier !) un changement de saison.

Il y a fort à faire dans les jardins, à semer, planter entretenir, mais qu'il fait bon vivre dans son jardin, dès le matin pour humer les parfums des fleurs, et le soir, lors de la tournée d'arrosage, de sentir la chaleur de la terre, et des plantes qui ont soif... ! Soyez vigilant, **ne gaspillez pas l'eau et récupérez l'eau de pluie, le plus possible !**

En Juin on récolte les légumes du printemps, on repique les légumes d'été, et on sème les légumes de l'automne et d'hiver, période charnière.

Ne ménagez pas votre peine, vous en serez récompensé

Bon jardinage !

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

LES CONSEILS DES JEP A JUIN 2023

CONSEILS par TÂCHES AU POTAGER



Nettoyage et entretien régulier, à savoir taille des haies protectrices, tonte de l'herbe des allées, sarclage, binage, paillage (tonte de gazon séchée) arrosage le soir à l'arrosoir et à l'eau de pluie.

● QUE SEMER ?

Pratiquement tout. Des salades, batavia, chicorés scaroles et frisées, laitue 4 saisons, la grenobloise, mesclun, en petite quantité pour en avoir régulièrement, roquette, pourpier, des radis flamboyant, 18j, rond rouge... des pois, des haricots vert, et ½ secs, carottes, navets, panais, betteraves, céleris branches et raves, des choux vert, brocoli, choux fleurs, de Bruxelles, rouge pour l'automne et l'hiver.

● QUE PLANTER ?

Des tomates, poivrons, aubergines, cucurbitacées, courgettes, concombre, cornichons, des poireaux, tous les choux, des poireaux, des céleris... pour récolte automne/hiver.

● QUE RECOLTER ?

Des salades, des radis, des asperges, des petits pois en grains, mange-tout.

● LES TRAVAUX A REALISER :

Sarclage, binage, paillage du sol (paille, foin, tonte de gazon séché...) Buttage des pois, des haricots. Tuteurer les plantes grimpantes, les tomates, et retirer les gourmands à l'aisselle des feuilles, l'arrosage le soir à l'eau de pluie (Bien bassiner une à deux fois la semaine).



Couvrir de cageots, les semis de salades venant d'être repiquées. Mettre des voiles de protection sur les choux contre la piéride (papillon blanc qui pond ses œufs sur les feuilles) mettre des filets contre les oiseaux, sur les fraises et petits fruits rouges...récupérer l'eau de pluie dès que possible. Conteneur contre les limaces : les nourrir de vos déchets, petits pots de bière, tuile. Thé lonbricompost contre les champignons.

AU VERGER



- Nettoyage, entretien.
- Tondre l'herbe sous les arbres.
- Taille des haies si besoin.

Si trop de fruits, retirer les plus petits. Possibilité de réaliser une taille en vert, c'est-à-dire couper l'extrémité des branches après les derniers fruits, pour qu'ils soient alimentés par la sève.

- Supprimer les branches tire-sève...
- Mettre des filets de protection sur tous les petits arbustes à fruits rouges, des pochons sur les figes, poires...

Et c'est la période pour faire du greffage en couronne (Voir notre [atelier du 27 mai 2023](#)).



JARDIN D'AGREMENT



- Nettoyage/entretien.
- Tonte de la pelouse que si nécessaire, en position haute, pour éviter la mousse.
- Nettoyer les massifs et rocailles en retirant manuellement les herbes indésirables, paillage, arrosage avec parcimonie.
- Taille des arbustes à fleurs de printemps, taille des feuillages des bulbes de printemps qui ont jaunis.
- Faire des semis de fleurs annuelles pour l'automne et bisannuelles.

Il est possible de faire du bouturage d'œillets de bordure, d'armérias, mettre en place les bulbes d'été si pas encore mis en place (glaïeuls, dahlias, cannas, bégonias).

Retirer les fleurs fanées des rosiers et autres.

Taille des bordures, nettoyage des allées, pas japonais, entretien du bassin, plan d'eau, retirer les fleurs fanées, taille des haies, buis...

- Possibilité de diviser des vivaces !
- Faire bouturage... !



ÉCOLOGIE



Protéger la faune et flore locale.

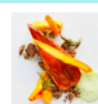
Ne pas déranger les couvées d'oiseaux.

Faire le recensement des papillons, surveiller l'hôtel à insectes, nichoirs.

Semer une jachère fleurie, laisser un coin avec de l'ortie, tas de bois et branchages, lieu humide...avec une protection, pour que les animaux sauvages ne soient pas dérangés par vos chiens et chats.



COTE CUISINE



Manger de « vivant » mangez des crudités : carottes, betteraves, branches de céleris, des radis, des salades composées, des asperges à la vinaigrette, ou sauce blanche.

C'est le moment de ressortir la « plancha » pour faire griller les côtes de porc, saucisses, andouille, ou poisson, accompagnant une cocotte de petits pois frais, avec une salade du jardin.

Des desserts de saison : fraises au vin ou à la crème chantilly.

Il va y avoir les premières cerises... le tout accompagné d'un verre de rosé frais (sans abus) puis profiter d'une belle journée ensoleillée et du soleil, nous fortifiant de sa vitamine D3.

C'est le côté détente, farniente ! Après l'effort, le réconfort !

INFO

Je vous invite à aller visiter notre site WEB (www.jardiniersenpaysdauge.fr), à venir sur les ateliers qui sont réservés gratuitement pour vous. A poser vos questions à thierrybelliard14@orange.fr.

N'oubliez pas, je possède un dépôt-vente de Lombricompost, pour vos semis, plantation, et lutte fongique.

Bon jardinage !

Votre animateur : Thierry BELLARD

Juin 2023



LES FICHES JARDIN



LES CELERIS

Un légume délicieux à cultiver et à consommer, pour son goût particulier, et ses nombreuses vertus.

LE CELERI :

Son **NOM** : Apium graveolens. **FAMILLE** : des apiacées.

TYPE : Légumes bisannuel. **HAUTEUR** : 50 à 70cm.

EXPOSITION : Ensoleillée.

SOL : Riche et frais. Une bonne fumure et engrais potager, ainsi qu'un arrosage régulier et constant



- **RECOLTE** : à l'Automne d'Octobre/ Novembre...
- **SANTE : innombrables vertus.** C'est une plante excellente de l'automne/hiver.
- **ORIGINE ET VERTUS** : d'Europe et Asie. Connue depuis l'Antiquité. Très riche en Vitamines : A, B, C, un concentré de nutriments. Le céleri est diurétique, élimine les toxines de l'organisme, Un excellent légume pour les régimes, les problèmes de cœur, de foie, des reins...Le jus de céleri est recommandé en régime amaigrissant. Il nettoie les intestins. L'Infusion de graines de céleri est excellente pour les calculs rénaux, biliaires, soulage l'Arthrite, la goutte, les rhumatismes, améliore la circulation sanguine. A des vertus hypoglycémiantes C/le diabète. Ces graines sont apéritives, stimulant l'appétit, la digestion, les flatulences (Gaz)

Nota : ne pas exposer les graines au soleil : elles sont photos sensibilisantes.

L'huile Essentielle de céleri a des propriétés calmantes, apaisantes, sédatives, facilite l'endormissement, C/les insomnies, lutte C/le stress...

Céleri branches, vert ou doré



- **APPORT NUTRITIONNEL** : CELERI Cru : 16Kcal/100gr. CUIT et 13 Kcal/100gr. Diurétique, vermifuge digestif et stimulant.
- **CULTURE** : Il existe le céleri branche, vert et doré, et le céleri rave (racine formant une Boule)
Le céleri se cultive en plein soleil, ou mi ombre, dans un sol riche, frais, et bien drainé.
- **SEMIS** : Au printemps, en serre chaude, en caisse, puis se repique en godets. Et en place 2 mois après.
- **PLANTATION** : En pleine terre de mi- Avril à Juin. Une fois que le plant est bien en feuilles, il sera planté en bonne exposition.

- **CELERI BRANCHES** : Il faudra laisser un espace de 30cm entre chaque plant et 35cm entre chaque rang.
- **CELERI RAVE** : 40cm entre chaque plant et 40cm entre chaque rang. Leur faire un apport d'une bonne fumure (de Lombricompost), ainsi qu'un arrosage, régulier et constant. Sinon en cas de sécheresse ils vont monter à graines. Pour les branches, les attacher pour les faire blanchir (plus tendre).

Il faudra réaliser la rotation des cultures, et ne pas les remettre à la même place avant 4 ans.

- **PREDATEURS ET MALADIES** : La mouche du céleri (Piège jaune) attaque de limaces (piège à limaces). Champignons : rouille et Mildiou (thé de lombricompost). Éviter d'arroser sur les feuilles.
- **RECOLTE** : Branches : prendre des branches/feuilles, au fur et à mesure. Sinon les faire blanchir.

LES RAVES : Lorsque la boule au sol est bien formée, au fur et à mesure des besoins Automne/hiver. Il faudra remonter la terre au pied et les pailler, en protection du gel. Sinon en mettre en réserve.

Céleri rave (racine)



- **EN CUISINE** : Les céleris ont une saveur particulière, d'excellent goût prononcé. Il se mange cru ou cuit. Céleri branches cru, haché tiges et feuilles en vinaigrette. (Croquant) Je préfère le céleri doré. Ou cuit, poêlé avec un jus de viande, en accompagnement de plats, gratin...

- Le céleri rave, Boule : peut se manger cru (Céleri rémoulade râpé), en sauce, ou cuit en gros cubes, seul ou avec d'autres légumes. En potage...



Donc ne vous privez pas de cultiver et manger ce délicieux légume, qui va sublimer vos menus.

PIMENTS ET POIVRONS

Famille des solanacées. Légumes Fruits.

EXPLICATION :



Le piment est un légume dit « condimentaire » car il n'en faut que très peu, dans la cuisine, pour qu'il développe un très fort goût piquant et poivré (plus ou moins fort selon la chaleur et le mûrissement).

Si le piment vous emporte la bouche, croquez un morceau de sucre, ou buvez un verre de lait, plutôt que de l'eau.

Le poivron, ou piment doux, au moment de sa récolte, est un légume à part entière, gorgé de soleil, bien moins fort que le piment, restitue tous ses arômes et son parfum.

Les variétés ne manquent pas. Souvent pour quelques pieds, il suffit de les acheter.



● LA CULTURE :

Semis- plantation.

Ce sont des plantes qui se cultivent en pleine terre comme en pot. Un sol humide et bien drainé, avec une bonne fumure organique, et un engrais tomate en complément, dans un endroit bien ensoleillé, mais abrité des vents.

Les semis se font en terrine ou godet (en surface), à l'abri et au chaud (véranda, serre...) vers mi-février/mars.

Transplanter chaque plant dans un pot, en attendant de les mettre en pleine terre, pas avant mi-mai (partie Nord de la France) et selon le temps. 40/45cm d'écart entre chaque plant, 60/75cm entre chaque rang. Rendement 2/3kg par rang de 3m.

● ENTRETIEN :

Il faut arroser peu, mais souvent. Dès l'arrivée des premières fleurs, faire un apport d'engrais riche en potasse (tomates). Pincer les plants qui font 20cm de hauteur, pour qu'ils soient plus touffus. Tuteurer. Par temps chaud, vaporiser les plantes pour décourager les araignées rouges.

● AYEZ L'ŒIL : Les arrosages irréguliers provoquent la chute des fleurs et la pourriture grise.

Vaporiser régulièrement de l'eau additionnée de savon contre l'araignée et la mouche blanche.

● RECOLTE :

Les piments et poivrons se récoltent au fur et à mesure de leur maturité, souvent en fin d'été. Les poivrons peuvent être cueillis verts, mais en les laissant mûrir ils deviendront rouge, ou jaune selon la variété, et seront plus doux. A chacun son goût (Doux ou corsé)

Attention, ne vous touchez pas le visage après avoir manipulé ces légumes.



● **CONSERVATION** :

Les poivrons sont meilleurs frais, mais vous pouvez les garder quelques jours au réfrigérateur, ou séchés dans un bocal hermétique, ou dans un endroit frais et sombre.

● **DEGUSTATION** :

Les poivrons en crudité, en salade, en accompagnement de plats, en ratatouille, ragoûts...A chaque fois, enlever la queue et les pépins, et le préparer en lamelles ou tronçons.

Ils apporteront toute leur saveur, leur parfum...

Les piments peuvent se manger frais, et séchés, mais attention, leur goût est extrêmement fort et piquant. Il en faut très peu, pour avoir un plat « Hot » Il faut enlever les graines pour tempérer le « feu » de ce légume fruit.



LES ACTIVITES DE JUIN 2023

✓ Voici les activités du mois de JUIN 2023. Prenez note, planifiez les dates, et venez nous voir et apprendre les bons conseils et gestes de jardinage, sur nos ateliers. A très bientôt.

● **SAMEDI ET DIMANCHE 03 ET 04 JUIN, 10 A 18H, OUVERT AU PUBLIC**

« 2^e Printemps de l'Environnement »

JARDIN PUBLIC DE L'ÉVECHE A LISIEUX, BD CARNOT

● **DIMANCHE 04 JUIN, 15H**

AU CINEMA LE ROYAL, RUE DU 11 NOVEMBRE, LISIEUX

Thierry BELLIARD sera présent pour faire une conférence sur le jardinage, l'écologie et autres en avant-première. C'est un moment pour se rencontrer, et échanger sur les sujets qui nous préoccupent actuellement : sécheresse, inondation, réchauffement climatique...

Nombreuses animations et jeux. Venez nombreux nous rencontrer.



● **SAMEDI 10 JUIN, 14H, ATELIER / CONFÉRENCE**

« Écologie : les aléas climatiques »

SALLE MOZART, 2^E CENTRE COMMERCIAL A HAUTEVILLE, LISIEUX

Les changements de comportements, les changements de nourriture et de consommation...etc. Diaporamas. Échange de propos...

Intervenant : **Thierry BELLIARD**



● **SAMEDI ET DIMANCHE 17 ET 18 JUIN, 9H A 18H, PORTE OUVERTE, TOUT PUBLIC**

« Porte Ouverte Jardin »

238, ROUTE DE LA MAIRIE, 14100 ST MARTIN DE MAILLOC (FLECHAGE)

Visite des jardins l'agrément, potager, verger...avec des conseils, informations. Possibilité de manger sur place avec votre repas sorti du panier. (Café et boisson offerts)

● **SAMEDI 17 JUIN**

Présence de **Marie-Laure BLOTIERE** Naturopathe, Hygiène de Santé et Santé Alimentaire pour parler des allergies, ainsi qu'un apiculteur **Emmanuel LAVIEC** pour nous parler des abeilles et leur importance.

● **SAMEDI 24 JUIN, 14H, SORTIE**

« Découverte du MARAIS de la TOUQUES »

RV PARKING PROCHE DU RESTAURANT A CANAPVILLE

Découverte d'un biotope exceptionnel sur la faune et la flore locale. Observation des oiseaux migrateurs (Poste d'observation). C'est vraiment à découvrir. Animateur : **Thierry BELLIARD**.

- Il est impératif de s'inscrire auparavant : Tout public, même enfants sous la responsabilité des parents. Chien non admis. Place limitées à une vingtaine.



Je vous invite vraiment à venir prendre un bol d'air, marcher, et découvrir notre belle nature, et avoir des gestes positifs en faveur de cette nature si fragile...

Votre président et animateur : **Thierry BELLIARD**

CALENDRIER LUNAIRE JUIN 2023

Vos récoltes dépendront de vos semis ou plantation, **en prenant en compte des effets de la lune sur les végétaux.**

Jours		
01	Avant 11h30	Lune descendante. Ne pas jardiner Nœud lunaire descendant
01	Racines II	Après 11h30, récolte de carottes, ail nouveau, échalote, et pommes de terre primeurs.
01-02	Fleurs **	Le 01 à partir de 14h49 et le 02 juin, Fleurs : repiquer choux fleurs, brocolis... Marcotter des rosiers.
03-04	Feuilles ⚡	éclaircir les cardons, salades...Repiquer céleris branches, choux de Bruxelles et de milan.
05-06	Grains/Fruits	Le 05 après 16h21 et le 06 juin 18h, semer des haricots, maïs doux. Récolte de fraises et framboises. Lune montante. Le 06 après 18h : Ne pas jardiner : Périgée.
07-08	Racines II	Lune montante : semis radis d'hiver, rose de Chine, Noir poids d'Horloge.
09-10	Fleurs **	Cueillir du tilleul, par beau temps, camomille, mauve, pour des tisanes. En pépinière : semis de fleurs bisannuelles (myosotis, pensées, pâquerettes) et vivaces (ancolie, lin).
11-12-13	Feuilles ⚡	Récolte des herbes aromatiques.
14-15	Grains/Fruits	Avant 17h30, Semis de concombre, courgette, cornichons.
15-16-17-18	Racines II	Le 15 après 17h30 au 18 juin avant 11h57, plantation de betteraves. Semis de carottes, endive.
18	Fleurs **	Le 18 après 11h57, <u>Fin de lune montante</u>
19-20	Fleurs **	Avant 16h45, Lune descendante. Taille des arbustes à fleurs de printemps. Bouturer des kolkwitzias, et perovskias. Marcotter bignone, glycine, rhododendron. Planter brocolis.
20-21	Feuilles ⚡	Le 20 après 16h45 et 21, planter céleris branches éclaircir les poirées, Débroussailler un terrain inculte.
22	Grains/Fruits	Avant 13h25, planter piments, poivrons... fraisiers. Le 22 après 13h25 : Ne pas jardiner (Apogée)
23-24	Grains/Fruits	Taille en vert de la vigne, pommiers et poiriers palissés. Retirer les gourmands des tomates et cucurbitacées
25-26-27	Racines II	Planter des poireaux pour l'hiver. Récolte de pommes de terre.
28	Avant 17h30	Ne pas jardiner Nœud lunaire ascendant
29-30	Fleurs **	Avant 14h50, Planter choux-fleurs...
30	Feuilles ⚡	Après 14h50, éclaircir le semis de salades. <u>Lune descendante.</u>

LUNE DESCENDANTE ↓ : du 01 au 05 juin 2023 et du 19 au 30 juin 2023.

LUNE MONTANTE ↑ : du 06 au 18 juin 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, plantation et contre les champignons. **Pensez à économiser l'eau, et capter l'eau de pluie. Arrosez le soir à l'arrosoir.**

Et surtout venez découvrir mon jardin, et me rencontrer à ma porte ouverte jardin 17 et 18 juin 2023 de 9h00 à 18h00 (le samedi Naturopathe sur les allergies et un apiculteur)

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 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
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](#))

