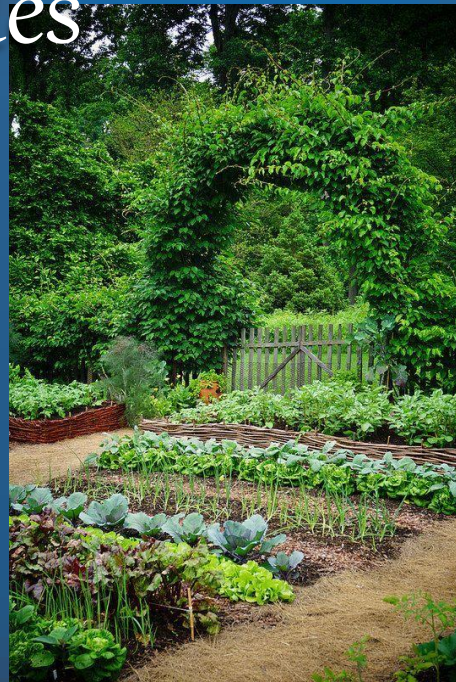




# Les conseils de jardinage des



# Jardiniers en pays d'Auge



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

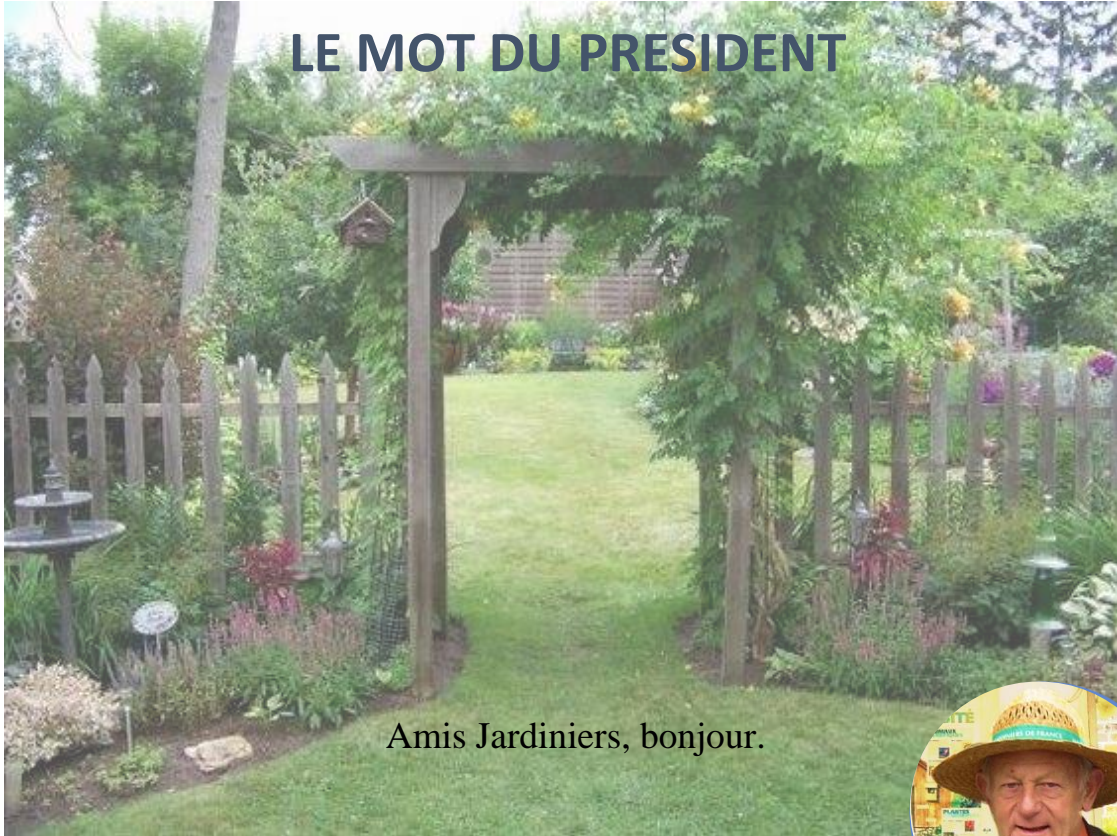
Mars 2024

## Sommaire



<b>LE MOT DU PRESIDENT</b> .....	<b>3</b>
<b>LES CONSEILS DES JEPA MARS 2024</b> .....	<b>4</b>
<b>CONSEILS par TÂCHES</b> .....	<b>4</b>
Au Verger .....	5
Jardin d'Agrément .....	5
Quelques Travaux et Ecologie .....	6
Côté Cuisine .....	6
<b>LES FICHES JARDIN</b> .....	<b>8</b>
<b>LES BULBES DU POTAGER</b> .....	<b>8</b>
<b>LES ACTIVITES DE MARS 2024</b> .....	<b>12</b>
<b>VISITEZ NOTRE SITE WEB</b> .....	<b>13</b>
<b>CALENDRIER LUNAIRE MARS 2024</b> .....	<b>13</b>
<b>NOS PARTENAIRES</b> .....	<b>14</b>

## LE MOT DU PRESIDENT



Voilà, le mois de MARS est l'un des mois le plus important pour un jardinier. Car nous sortons de l'hiver, même s'il n'a pas dit son dernier mot, mais les jours sont plus longs, il peut y avoir de belles journées, malgré quelques giboulées, la nature s'éveille aux premiers rayons de soleil, les arbres commencent à bourgeonner, **c'est le signe pour le jardinier de se mettre rapidement à la tâche...**

**Il est urgent d'avoir ses graines à portée de mains, et d'avoir préparé le terrain, pour recevoir semis et plantation. Travail du sol, à la grelinette, bien amendé, en butte, et bien paillé...**

**Quelques proverbes :**

- « *Quand il tonne en mars, jardinier, prend garde !* »
- « *Beau temps en mars, se paie en avril* »
- « *Taille tôt, taille tard, mais taille en mars* »
- « *Printemps pluvieux été serin* »

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

# LES CONSEILS DES JEP A MARS 2024

## CONSEILS par TÂCHES AU POTAGER



C'est le plein moment des semis et des plantations... dès que la terre sera prête !

### ● **Semis : en place :**

**Pois à grains ronds** (protection des oiseaux), **fèves, bulbes potagers** (Ail, oignons, échalotes) sur butte et protection.

### ● **En serre/châssis/tunnel :**

Semis de carottes, poireaux d'été, radis rose/rouge, rond ou ½ long, salades de printemps Toutes les laitues, choux cabus, brocoli

### ● **En serre chaude 18/20° :**

En caissette/carreau de verre : tomates, Godets : concombre, courgette tous cucurbitacées, piments, poivrons, aubergines...basilic, coriandre... (Plantes n'aimant pas le froid)

### ● **Plantation : de pommes de terre primeurs :**

« **Très précoces** » comme : l'Amandine (80/90j de culture, l'Apollo, chair ferme, Belle de Fontenay (sensible à maladie Mildiou), BF15 (80/110j), Jeannette (80/110j) excellente bon rendement, bonne conservation, Sirtéma (sensible à maladie).

Pour toutes :

Rendement 6 à 7/10.

Conservation : 3 à 4/10.

Maladies : 3 à 5/10, selon variétés...

Faire le bon choix. Il faudra laisser le plant certifié, en pièce tempéré, aéré, lumineux, pour les faire germer, avant la plantation. (Le mieux et de les avoir en Février) plantation de salades à acheter, de choux cabus, brocoli, vert...



(Venez assister à mon atelier du samedi 16 Mars) A NE PAS MANQUER... !

**AMENDER ET PAILLER** les pieds de Rhubarbe, la planche d'Asperge, puis la butter, amender et pailler les pieds d'artichauts (On peut reprendre les rejets pour en faire de nouveaux pieds.

**Redémarrer le carré d'herbes aromatiques et condimentaires** (nettoyage, entretien et achat)

## AU VERGER



Les arbres s'éveillent.

Reconnaissance des bourgeons à fruits des dards (Ateliers)

Comme dit le proverbe :

- C'est le plein moment de la taille des arbustes à fruits rouges comme le framboisier (supprimer les cannes marrons à la base, les vertes rabattre de 20cm), groseillier, et cassissier (rabattre de 20cm) on peut supprimer une vieille branche qui donne peu, pour stimuler l'arbuste à produire de nouvelles branches.
- Les arbres fruitiers doivent être déjà taillés en Février.
- Tondre l'herbe sous les arbres, taille des haies...Attention ne pas déranger la nidification des oiseaux.
- Possibilité de poursuivre du greffage en fente sur pommiers et poiriers (Ateliers) plantation possible

## JARDIN D'AGREMENT



### **Taille des Rosiers, à 20cm du sol, ou à 2 à 3 Yeux. (Voir atelier du 9 mars)**

C'est aussi le **grand nettoyage de printemps**, nettoyer, sarcler, biner tailler les bordures, des massifs, rocaille.

Première tonte de pelouse si le temps le permet.

Entretien des allées, pas Japonais, taille des buis, remettre le plan d'eau, en état, avec les plantes et les poissons, ainsi que le jet.

Préparation des jardinières, suspensions, potées, avec un mélange terre/sable/compost, pour recevoir des bulbes à fleurs.

Semis : en serre chaude 20° : de fleurs annuelles (Œillet d'inde, bisannuelles...) diviser les vivaces si trop importantes.

**Plantation de fleurs achetées** (préparation du trou de plantation)



Nettoyage du massif de plantes dite de Bruyères (Camélia, Rhododendron...) et paillage.

**Les Travaux de jardin : Grand nettoyage de printemps.** Ramasser tout ce qui est mort, et le mettre au compost, pour les petites branches, les passer au broyeur (BRF) en compost ou paillage.

**Vérification de son matériel, de ses outils, qu'ils soient en bonne état de marche** (Voir atelier passé)

Vider/Nettoyer, le composteur, pour redémarrer un nouveau compost. La récolte sera tamisée et remis au jardin.

Amender votre terrain d'une bonne fumure organique mûre, étaler la cendre de bois de cheminée au sol. Utiliser les feuilles mortes, paille foin et autres pour pailler le sol.

Pensez à rentrer du bois pour la cheminée. Faire des coupes de bois, pour le prochain hiver...

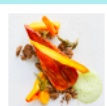
**INFO** : l'arrosage en mars, ne se fait que pour les plantations, et hors gel, sinon les pluies suffiront.

## QUELQUES TRAVAUX ET ECOLOGIE



Poursuivez le gîte et couvert pour les oiseaux. Faire un comptage. Surveiller leur nidification, et préserver, lors de taille d'arbres/haies...

## COTE CUISINE



Il n'y a encore pas beaucoup de récolte, hormis des choux, carottes, panais, betteraves en silo, ainsi que les endives...Il reste encore les dernières salades, roquette, mâche...

Donc en entrée : crudité de carotte/betterave/chou Paï-Saï, des plats d'hiver : gratin, tourte, choucroute, tripe avec pomme de terre du jardin, salade du jardin.

En dessert : les dernières pommes, poires en cave, les fruits d'importation (orange, clémentine, banane, mangue, kaki...) et des fruits de conserve...

Bon appétit.

**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](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 BELLIARD

# LES FICHES JARDIN



## LES BULBES DU POTAGER

Ce sont des condimentaires, très appréciés et indispensables dans la cuisine de divers plats :

De l'échalote au goût plus fin dans une entrée de crudités. De l'oignon pour démarrer une sauce, ou un plat cuisiné, et l'ail dans de nombreux plats pour apporter sa saveur, son côté piquant !

Avec, en plus des herbes aromatiques et condimentaires... c'est l'idéal... !

Il y a l'Ail, les oignons, les échalotes, indispensables dans la cuisine...!

### L'ail : son origine et croyances.

**L'ail est connu depuis plus de 5000 ans.** Originaire du bassin méditerranéen, Est de la mer Caspienne, et Asie. Les hommes lui ont donné des vertus de force, vigueur, croyance divine, et contre le mal...

#### ● Ses vertus :

Antiseptique, bactéricide, dépuratif, diurétique, vermifuge, anticancéreux, fébrifuge, aphrodisiaque, antispasmodique, soulage les piqûres d'insectes, atténue les douleurs rhumatismales, entorses, foulures, rhume de cerveau... Donc à consommer sans modération !

Bonne utilisation dans le vinaigre de cidre des 4 voleurs\*



#### ● L'ail, ou plutôt « les aux »

Oui les aux au pluriel, car il y a de l'ail blanc, de l'ail rose, et de l'ail violet. Une question de choix et de goût. Pour ma part, je préfère l'ail violet, au goût plus prononcé et plus puissant. Et le noir.

Normalement il faut acheter de l'ail certifié.

L'achat : l'acheter sur les marchés de l'été, par tresse (1kg), ou tête d'ail, Puis il faudra défaire les têtes et ne garder que les gousses du tour pour la plantation, le reste pour la cuisine. (7 à 8 gousses).

#### ● De la plantation à la récolte

La plantation : (violet) faite à l'automne, entre mi-octobre à mi-novembre. Environ 8 gousses au mètre. Je travaille ma terre en butte et paillage. Et sur ces buttes je réalise des sillons, ce qui crée des mini-buttes sur la butte de terre, et je plante les cayeux (gousses) la partie pointue vers le haut, juste enfoncé légèrement, les gousses étant espacées de 8cm environ. Faire 4 à 5 lignes, et toujours en quinconce. Une bonne couche de paillage, et placer un tunnel par-dessus. 15 jours plus tard, il y aura les jeunes pousses. L'ail passera tout l'hiver. Sarcler au printemps en retirant le tunnel, puis les laisser pousser, hors eau. Au mois de juin, possibilité de dégager les bulbes de la terre, de nouer et coucher les feuilles, pour faciliter son développement. Certaines feuilles peuvent être consommées fraîches. 8 à 9 mois après, on pourra commencer à faire la récolte, (feuilles fanées) en sortant les bulbes de terre puis de les laisser sécher plusieurs jours sur la terre par beau temps, puis de les ramasser, soit dans un cagot soit suspendu pour qu'ils continuent de sécher.

A conserver à l'abri au sec. Prêt à consommer.



## ● Les différentes variétés d'ail

L'Ail violet : que je fais à l'automne (Octobre/Novembre)

Ail blanc et rose : A faire au printemps (Mars) mais vous n'aurez que des petits bulbes.

La récolte se fera de juillet à septembre selon les besoins, par temps sec, à faire sécher pour la conservation endroit sec et aéré.

Sa consommation : l'ail se consomme cru, en frais, ou cuit en plat. C'est un condimentaire, qui apporte de la saveur et piquant à nos plats...\*

Vers la fin, retirer le germe, pour éviter d'empester l'ail, qui reste en bouche... !



Il existe aussi des aux décoratif (A fleurs) pour massifs de fleurs, rocaille et autres, très sympathiques (belle boule de couleur rose, violet à rouge...). Ne se consomme pas! Mais on peut garder la graine...

Les maladies de l'ail : la rouille (Champignons) Vers du poireau/ail... (décoction de tanaisie)

## Les Oignons : Bulbes, un légume et condimentaire :

Je ne sais pas pour vous, mais chez nous, en cuisine, l'oignon est la base de nombreux plats cuisinés...

Dicton : « l'union fait la force, mais l'oignon fait la soupe...! » (La soupe à l'oignon : excellent l'hiver)

Sachez qu'il existe plusieurs variétés d'oignons : l'oignon blanc précoce, orangé, l'oignon rouge, le petit oignon blanc, à consommer frais et que l'on retrouve parfois dans les bocaux de cornichons...



## ● L'Oignon : ses origines.

L'oignon est de la famille des liliacées, comme le poireau, la ciboulette, l'ail, l'échalote...

Connu depuis plus de 5000 ans, originaire d'Asie Centrale. Au moyen-âge on le consommait cru (le rouge et plus doux) il apporte une forte odeur, et fait pleurer nos yeux, à son épluchage par son piquant soufré.

Si c'est le cas, l'éplucher dans un sac ou dans de l'eau. L'oignon est indispensable en cuisine.

Se consomme cru ou cuit...

## ● L'oignon : ses bienfaits pour notre organisme, sa consommation

Il est peu calorique : 37 Kcal/100gr. La culture de l'oignon des Cévennes est reconnue AOC.

Il est antioxydant, régule le cholestérol, fluidifie le sang, riche en prébiotiques il contribue à aider le microbiote de nos intestins, repousse les attaques pathogènes, contient du glucide, des fibres, des protéines, des vitamines B-C-E, calcium, fer, phosphore, magnésium, et protège le cœur...

Se consomme : (cru ou cuit) en soupe, tarte, ragoût, farcit, confit, infusion et tous plats.

## ● Les oignons. Variétés et couleurs

Les oignons se déterminent selon leurs variétés et couleurs. L'oignon est d'origine d'Asie Centrale. On le retrouve dans l'antiquité, dans le bassin méditerranéen, proche Orient.

Il existe plusieurs variétés et couleurs (et Hybride) :

Le petit blanc de printemps et d'automne, se consomme frais (On en retrouve dans le bocal de cornichon en condimentaire) hâtif de Paris, gros...

Le gros blanc primeur : de printemps... Ne se conserve pas trop longtemps.

Le jaune paille : des vertus, des Cévennes, sturon, Stuttgart, Carlos... (d'avril à Juillet)

L'oignon rose : Cuisse de poulet, Echalion...

Et rouge : de Brunswick... de juin à Mars...

## ● Les caractéristiques de l'oignon et sa culture.

Plante bisannuelle. Rusticité (climat doux et humide)

Qualités nutritives et condimentaires : l'oignon est riche en antioxydant, diurétique, vitamines, minéraux...saveur caractéristique.

Se consomme en plat salé, sucré, confit... en cru ou en cuit...

Sa culture : en semis (en caisse à l'abri), ou plantation de bulbilles

Au printemps (Mars) récolte : l'été.

En rangs espacés de 20/30cm, 15 à 20cm entre chaque bulbe à planter sur des buttes (n'aime pas l'humidité) binage régulier

Pas de fumure fraîche. Pas d'arrosage. Exposition bien ensoleillée.

POUR faire grossir les bulbes : En fin de croissance, dégager la terre autour des bulbes et coucher le feuillage.

Récolte : feuillage fané, par temps sec, conservation : endroit sec et bien aéré.

Maladies : Rouille (Trop d'humidité) vers (Insecticide naturel) Fougère/tanaisie.



## L'Echalote. Son origine et ses vertus

Tout comme l'oignon et l'ail, l'échalote est originaire d'Asie Centrale, Turkestan...puis le bassin méditerranéen. C'est une liliacée.

Riche en Vit C. Minéraux : magnésium, potassium...riche en antioxydant, anti-inflammatoire, soutient le système cardiovasculaire, le système immunitaire et lutte contre les infections, antibactérien et antifongique. Mangez de l'échalote crue, pour garder la forme, en haché dans vos plats d'entrée...

## ● L'échalote : Sa culture

La culture maraîchère à la vente se fait en Bretagne et pays de Loire.

Pour le particulier : l'Achat de bulbilles en fin Février.

Plantation manuelle, sur butte, (pas de fumure fraîche, et pas d'eau) en lignes espacées de 20cm, en quinconce, bulbe pointe en haut, enfoncé de moitié, séparés de 15cm. Légère couche de paille.

Après la pousse des feuilles, sarcler régulièrement. Vers le mois de juin, la bulbille aura fait plusieurs bulbes réunis, coucher les feuilles et dégager les pieds de la terre, pour qu'ils profitent.



A partir de juillet, le feuillage sèche, les sortir de terre, et les laisser sécher la journée sur le sol, par temps sec, puis les remiser à l'abri au sec.  
Maladies : tout comme l'ail et l'oignon. Pratiquer la rotation des cultures.  
Éventuellement placez un voile anti-insectes au printemps.

-----

### Culture générale de ces bulbes potagers :

Vos bulbes, une fois remis, à l'abri au sec, et pièce bien ventilée, vont pouvoir se conserver durant tout l'automne et l'hiver.

A consommer au fur et à mesure des besoins, dans tous vos plats. Ils sont un trésor de bienfaits. Après leur culture, semer des légumes feuilles peu gourmands.

Il faudra penser à faire la rotation des cultures, et donc l'année suivante, les bulbes seront plantés ailleurs, et ne reviendront en cette place que 5 ans plus tard.

Pas de fumure fraîche ni engrais, à l'emplacement de plantation de vos bulbes.

Bonne culture, bonne récolte, et bonne préparation culinaire.

### Conclusion.

La culture de ces bulbes me semble indispensable dans un jardin. Certes ils vont vous prendre une partie du jardin, mais c'est pour la bonne cause. Une source de vitalité et de bonne santé à portée de main. C'est ce que vous n'aurez pas à acheter.

Faites-moi part de vos questions, de vos recettes.

Contact : [thierrybelliard14@orange.fr](mailto:thierrybelliard14@orange.fr)

Votre animateur : Thierry BELLARD

# LES ACTIVITES DE MARS 2024

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.

## Ateliers du mois :

**Samedi 09 mars 2024 – arrivée à 13h45, début à 14h**

**Greffage en fente sur arbres fruitiers et Taille des Rosiers**

Théorie avec diaporama.

Pratique en 2 groupes (1 groupe greffage et 1 groupe taille des rosiers)

**Animateur : Pierre HERRIER (06 37 00 13 55)**

**Animatrice : Lydia CHARRIER (en remplacement de Béatrice MAYET)**

Chez Pierre HERRIER, Le Mordouet, Saint Hymer



**Samedi 16 mars 2024 – arrivée à 13h45, début à 14h (limité à 15 pers.)**

**Préparation des travaux de printemps au potager**

Trucs et astuces, la « Permaculture », le travail à la grelinette.

Théorie avec diaporama. Pratique : en Véranda : semis de graines, au jardin : plantation de légumes potagers, semis sous serre/châssis/tunnel... Découvrir le bouturage, la multiplication des végétaux.

**Animateur : Thierry BELLIARD (06 32 96 55 08)**

Chez Thierry BELLIARD

238, route de la Mairie, St Martin de Mailloc



**Samedi 23 mars 2024 – 13h45**

**Détox, minceur, vitalité**

Etre en bonne forme avec l'avis de professionnels, sur votre alimentation, nos activités, et votre santé.... A ne pas manquer !

**Animatrice : Marie-Laure BLOTIERE, Naturopathe, Hygiène de santé et santé alimentaire**

**Animateur : Alain RENOUX, Consultant en phytothérapie**

Salle Mozart, Hauteville, Lisieux

# 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 homepage of 'Les Jardiniers En Pays d'Auge'. The header includes the JEPa logo, the site name, and a Facebook icon. Below the header is a navigation menu with options like 'Accueil', 'Conseils du mois', 'Ateliers/Programme', 'Ateliers passés', 'Activités JEPa', 'Diaporamas', and 'Conseil d'Administration'. The main content area features a 'Actualités' section with a 'bonne année 2024' message from Thierry Belliard and his team, and a 'RUBRIQUE MARTIN' article about Hedera helix. A sidebar on the right contains links for 'Qui sommes-nous', 'Contact - Adhésion', 'Nos Partenaires', 'On parle de nous', 'Anciens Diaporamas', 'Anciennes Activités', 'Rubrique MARTIN', 'Médiathèque', and '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](mailto:thierrybelliard14@orange.fr)



## CALENDRIER LUNAIRE MARS 2024

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

<https://www.rustica.fr/calendrier-lunaire/calendrier-lunaire-mars,7989.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](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.**
- ▶ **Bio Désir.** Avenue Georges Duval, route de Paris, 14100 Lisieux. **5% de remise sur graines Bio au printemps.**
- ▶ **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](#))

