



Les conseils de jardinage des



Jardiniers en pays d'Auge



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

Mai 2023

Sommaire

LE MOT DU PRESIDENT	3
LES CONSEILS DES JEP A MAI 2023	4
CONSEILS par TÂCHES	4
Au Verger	6
Jardin d'Agrément.....	7
Ecologie.....	8
Côté Cuisine	8
LES FICHES JARDIN	9
LES HARICOTS	9
LA TOMATE	11
L'ASPERGE	13
LES ACTIVITES DE MAI 2023	15
CALENDRIER LUNAIRE MAI 2023	17
NOS PARTENAIRES.....	18

LE MOT DU PRESIDENT



Amis Jardiniers, bonjour.



En principe, nous nous rapprochons des beaux jours, les jours rallongent, la luminosité est de plus en plus intense, ainsi que la chaleur, mais attention, il peut y avoir un dernier sursaut de l'hiver, à travers la période des « **Saints de Glaces** » en principe les **11-12 et 13 Mai**, le temps et météo peuvent en décider autrement. **Mais passé la mi-mai, il vous sera possible de faire pratiquement tout semis et plantation, même des plantes dites « frileuses ».**
Suivez donc mes conseils.
Bon jardinage !

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

LES CONSEILS DES JEPa MAI 2023

CONSEILS par TÂCHES AU POTAGER



Vous avez pu mettre votre jardin propre, en butte et paillage, bien nourri, et donc **prêt à recevoir, vos semis et plantations**

● SEMIS EN PLACE :

Salade de printemps et d'été (laitues, batavia chiconnée, roquette, pourpier...)

Radis de tous les mois (flamboyant, rouge écarlate, à bout blanc...)

Faire vos semis par petite quantité, mais renouveler l'opération tous les 15 jours, pour en avoir régulièrement.

Semis de panais, betteraves, choux, carottes, céleris branches et raves, salsifis ou scorsonère, des crosnes, des pois...



● PLANTATION :

Choux verts, cabus, frisés, brocolis, choux fleurs, rouge et Romanescos, de Bruxelles... salades de votre précédent semis sous châssis...

Butter, les pommes de terre, butter et mettre des supports (grillage) **à vos semis de pois**, à grains, et mange-tout (hauteur de 60 à + d'un mètre).

Sarcler les rangs d'oignons, ail, échalotes, qui sont bien levés, les salades qui sont sous tunnel rigide. Pour **les pois leur mettre des rames (grillage)** pour qu'ils s'agrippent dessus (à rames, mange-tout...)

● EN SERRE CHAUDE :

Après avoir repiqué vos plantules de tomates, une par godet de terreau, elles vont pouvoir se développer, et prêtent à être mise en pleine terre (ou sous serre), ainsi que les concombres, courgettes, cornichons et toute la gamme des cucurbitacées (potiron, potimarron, pâtisson, courge Butternut, spaghetti...) que vous placerez après la mi-mai, quand la température sera de 15 à 20° constant (plante frileuse).

● **PLANTATION DE TOMATES :**

Mettre au fond des trous de plantation, de l'ortie ou consoude hachés, une bonne poignée de lombricompost, déposer dessus la motte, plante légèrement couchée, ramener la terre et réaliser une cuvette, pour l'arrosage, et pensez à mettre le tuteur, pour attacher le pied de tomate, puis bien arroser au pied de chaque plant, et enfin paillez bien les pieds, pour conserver la fraîcheur. Ensuite, ne les arroser copieusement qu'une fois par semaine, continuer les attaches, et enlever les gourmands à l'aisselle des feuilles. Planter des œillets d'inde parmi les pieds, qui servent de protection, repoussant certains prédateurs, tout en attirant les pollinisateurs.



● **ET AUSSI :**

Semer les premiers haricots (vert, beurre, ½ secs, nain ou à rames...).

Le proverbe dit : **« A la St Didier (23 mai 2023) tu en auras plein le panier »**. A partir de cette période tout vous est possible de faire au jardin.



Surtout, bien paillez votre sol, et vos plantes, pour garder la fraîcheur.

Placer sous vos gouttières des **citernes-eau** pour vous permettre d'arroser votre jardin, sans consommer l'eau du robinet, froide, calcaire...



FAIRE DES ECONOMIES EN EAU
AVEC LE RECUPERATEUR D'EAU DE PLUIE

On peut commencer à **manger des asperges du jardin** (vertes ou blanches) ainsi que des **Artichauts** ! Ce sont des **légumes fibres** : l'asperge est diurétique, et l'artichaut nettoie le foie et bile...



AU VERGER



Poursuivre l'entretien du verger, tonte de l'herbe, surveiller les maladies et pièges.

Les fruits ont commencé à se former.
Mettre impérativement des filets, sur tous les petits arbustes à fruits rouges, car les oiseaux en sont friands, ainsi que les fraisiers.

Possibilité de taille en vert !



JARDIN D'AGREMENT



Poursuivre l'entretien et nettoyage de vos massifs, rocaille, plan d'eau, tonte de la pelouse, taille des bordures, des haies des buis, et des arbustes à fleurs de printemps défleuris.
Plantation de vos semis de fleurs annuelles...



Entretien des rosiers, des vivaces (hémérocailles...) des plantes de bruyères (camélia, rhododendrons, azalées).



ÉCOLOGIE

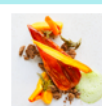


Surveillance et comptage des petits oiseaux de vos haies, des papillons, abeilles et insectes diverses...

Semer une Jachère fleurie, c'est du plus bel effet et ça attire les pollinisateurs.

Protection des cultures par des voiles de croissance, anti-insectes, filets, ou grillage de protection.

COTE CUISINE



C'est l'apothéose des légumes de printemps, frais, croquants, délicieux. Radis croquants, crudités de carottes, de betteraves, salades fraîches ou mesclun, des asperges à la sauce, jeune artichaut frais à manger à la croque-au-sel ou au cuit-vapeur, avec une sauce blanche ou vinaigrette...

En dessert : les premières fraises, nature, en charlotte, au vin, tarte...



On va pouvoir commencer à sortir le barbecue, ou mieux, la plancha, et de faire des grillades...de sortir le rosé frais (avec modération) et enfin pouvoir profiter de la chaleur des rayons du soleil (Vit D3) avec une protection

LES FICHES JARDIN



LES HARICOTS

VARIETES :

Les haricots se définissent en plusieurs espèces et variétés.

- Haricot grimpant décoratif (d'Espagne) : on peut le faire pousser sur un « tipi » de branches, ou sur un grillage
- Haricot à rames, (Tuteurs).

A consommer :

- Haricots verts, nains, (verts, beurres, violets) tous excellents
- Haricots à grains (frais ½ secs ou secs)

Dans les haricots verts, il y a les haricots à « filet » la gousse reste très fine, mais il faut les cueillir régulièrement tous les deux jours, sous peine d'avoir des fils, et les haricots « mange-tout » plus charnus, et sans fil.



Le haricot demande un bon terrain léger, riche, souple, frais, mais pas trop humide, de la chaleur et de la lumière.

Les variétés ne manquent pas. Il y en a pour tous les goûts :

- Beurre de Rocquencourt.
- Verts : Le braimar, le Contender, Violet : Le Purple Teepee.
- Grains : Coco de Prague, Soissons, Michelet...

LA CULTURE : (SEMIS)

(Prendre des graines de l'année, car elles ne se conservent qu'un an ou deux, pas plus).

Chez nous en Normandie, attendre que la terre soit bien ressuyée (pas trop humide) et **surtout bien réchauffée.**

A semer en ligne, dans un sillon, par poquet de 5/6 graines) **pas avant mi-mai**, car avant il fait trop froid.

Le haricot demande au moins 15° de température constante. 5cm de profondeur, 15cm d'écart, 45cm entre chaque rang. Récolte 1,5kg/m de rang. Sinon, très mauvaise levée, et si trop humide, les grains pourriront en terre. Ne pas aller trop vite, cela ne sert à rien !! (Semis mai-juin-mi-juillet) récolte de fin juin à octobre. (Pour les derniers, penser à les protéger d'un tunnel plastique)

ENTRETIEN :

Conserver le sol bien frais, et propre. Éviter d'arroser sur les feuilles car fragile à l'oïdium. (Arroser entre les rangs ou penser au tuyau goutte à goutte). Possibilité de paillage entre chaque rang. Attention aux limaces lorsque les jeunes feuilles tendres sont en pousse. (Utiliser des nématodes ou coquille d'œuf broyée).



LA RECOLTE :

Les haricots verts arrivent environ 1 ½ à 2 mois, après le semis. Cueillir les belles gousses lorsqu'elles sont arrivées à maturité. Concernant les haricots ½ secs il faut compter 2 à 3 mois, et ramasser lorsque les gousses sont bien remplies et que les grains sont bien ronds, ou attendre que tout soit sec, pour les avoir en grain sec.



CONSERVATION :

Les haricots verts se préparent (équeuter, laver, puis les faire en conserve dans des bocaux, sinon il est possible de les blanchir pour les congeler). Nous préférons la 1^{ère} solution, si non, pour les grains ½ secs, les mettre dans des sachets, au congélateur. Tous les grains (pois aussi) se conservent très bien au congélateur, ou alors en plat préparé, à réchauffer.

CONSOMMATION :

En ce qui nous concerne, la préparation que l'on préfère, c'est la cuisine des haricots verts à l'italienne, à la cocotte-minute, en faisant revenir de l'oignon dans de l'huile et beurre, y mettre les haricots équeutés, lavés, 2 à 3 tomates coupées en quatre, gros sel, bouquet garni, 10 à 15mn à partir de la rotation du sifflet. (pas d'eau). Excellent !!



Sinon, avec un ou 2 oignons en 4, avec clou de girofle, pommes de terre, 1 ou 2 tomates, au panier vapeur avec une petite moitié d'eau, 15mn. Ce qui fera un excellent bouillon. Les haricots à manger chaud avec une noix de beurre, ou froid à la vinaigrette, en entrée. Les haricots 1/2 secs à la cocotte avec oignons, tomates, bouquet garni, gros sel, ½ verre d'eau, à manger en cassoulet, avec de l'agneau ou autre viande blanche.



Nota : Pour les haricots secs, les mettre à tremper au moins 5 heures dans de l'eau, avant cuisson.

LA TOMATE

Légume « Grains/fruits » famille des solanacées.

Ou appelé « pomme d'amour », elle nous vient du Nord-Ouest d'Amérique du sud. La tomate est une plante/fruit délicieuse, qui arrive l'été, gorgée de soleil, de vitamines, minéraux, fibres, oligoéléments, juteuse, et peu calorique, qui s'agrémentent à toutes les « sauces ».

La tomate se décline sous plusieurs formes, de couleur allant du vert rayé, en passant par le jaune paille, rouge vif jusqu'au rouge foncé :

- Tomate cerise
- Cornue des Andes
- Noire de Crimée
- Ananas



Un fruit délicieux !! Les tomates du commerce poussent avec du chimique, et n'ont pas le goût d'une tomate de jardin !

LA CULTURE : (SEMIS - PLANTATION)

Il existe donc d'innombrables variétés, et de types de tomates avec son goût inimitable, et ses nombreuses utilisations culinaires. Il est possible de faire ses semis, en achetant de la graine (moins cher) ou d'acheter du plant (tout prêt, mais plus cher).

Le semis se fait à l'abri, en serre chaude, en cassette et godet de terreau à partir de début mars à mi-avril, 0,5cm de profondeur, repiquer un pied par godet, à conserver à l'abri jusque vers la mi-mai, lorsque les gelées ne sont plus à craindre (après les saints de glace). A mettre en place, en bonne exposition ensoleillée, 45 cm d'écart 45 à 60cm entre les rangs.



Rendement moyen 2 à 5kg/plante. La tomate est gourmande en engrais et en eau. Il est donc bon de la planter dans un terrain frais, léger, et bien fumé, (compost) voir même à mettre **au pied une poignée d'ortie ou de consoude fraîche** (engrais vert) puis de les arroser avec une décoction de ces plantes. Possibilité de culture en pot, ou sur des sacs d'un bon support. Ne pas omettre d'y mettre un tuteur, et de bien arroser copieusement au pied.

Paillage du sol

AVOIR L'OEIL :

Le mildiou fait des tâches noires sur les tiges et feuilles qui s'enroulent.

Arracher et brûler les pieds, et soufrer le sol, puis faire la rotation des cultures.

La mouche blanche peut être un problème, sous serre. Le mildiou peut très vite arriver, simplement avec la rosée du matin et un

coup de soleil (chaleur et humidité).

En préventif traiter au thé de lombricompost. Bouillie Bordelaise tue toute la microfaune du sol. Ou utiliser une décoction de Prêle (fongicide naturel et sans danger).

En fin de saison, oter les vieilles feuilles pour prévenir du botrytis.

Autre maladie : le cul noir (nécrose) du à un manque de calcium qui se trouve dans l'eau, n'arroser régulièrement qu'une fois la semaine.

RECOLTE :

Attendre que les fruits soient bien mûrs naturellement, pour les prendre, car elles seront gorgées de soleil et donc de vitamines, et bien juteuses.

Aux dernières récoltes en fin de saison, on peut finir de faire mûrir les fruits dans du papier journal. Si les tomates restantes sont vraiment vertes, elles peuvent faire une excellente confiture de tomates.

CONSERVATION :

La tomate est un fruit qui ne se conserve pas très bien. Possible de la garder quelques jours, dans un compotier, ou dans le bas du réfrigérateur (bac).

CONSOMMATION :

La tomate se mange cru, en salade, en accompagnement de nombreux plats, en sauce, coulis, en conserve. (Eviter de manger trop de pépins, irritant les intestins.)



L'ASPERGE

Elle est de la famille des « **Asparagaceae** » et originaire de la région du bassin méditerranéen. En France elle est apparue au 15^{ème} siècle. Elle provient d'un rhizome d'un pied appelé « **griffe** » par ses racines en forme de tentacule, et nous mangeons les jeunes pousses comestibles, que l'on nomme **turions**.



Il faut attendre 3 ans avant la première récolte, sur une plantation de griffes de 3 ans, dans une terre souple (sableuse) fraîche et bien enrichie.

Elle se cueille vers mai/juin sur un mois environ, selon le climat. Il lui faut une exposition bien ensoleillée. Le feuillage est très fin. De la même famille que les « **asparagus** », l'asperge fait de petites fleurs stériles pour les pieds mâles, et des baies rouges pour les pieds femelles. On préconise de préférence les pieds mâles.

Chaque année, à l'automne il faut leur apporter une bonne fumure organique. Après avoir débuté les « blanches » et les rebuter au printemps.

3 SORTES :



● **Les asperges blanches** (d'Argenteuil) Il faut les faire pousser dans une belle butte de terre sableuse, enrichie de cendre de bois (potasse). Il faut une gouge pour les cueillir en terre. Il y a un épluchage à faire.

● **Les asperges blanches à tête violette** (très fruitées). Se cueille comme la blanche.

● **Les asperges vertes** : saveur sucrée. Pas de butte à faire. On cueille la partie aérienne. Pas d'épluchage. Elle contient de la chlorophylle.

Que ce soit à l'apéritif, en salade, en quiche, en omelette, elle sera toujours appréciée.

SES BIENFAITS :

- Elle soulage la constipation
- Elle est diurétique grâce au potassium et sodium qu'elle contient et riche en fibres. Elle contient de la laxatine, dépurative et régularise le transit intestinal grâce à ses nombreuses fibres.
- Elle empêche le dépôt de cholestérol.
- Elle apporte de nombreuses vitamines (A, B, C, E, K, PP, des minéraux, phosphore, manganèse, chrome, mais aussi grâce au « Glutathion »).
- Elle protège aussi le cœur, et les vaisseaux sanguins, grâce aux vitamines du groupe B, et E. Elle régule donc le taux sanguin, par ses pouvoirs antioxydant.

Alors ne vous privez pas de planter des asperges dans votre jardin, afin de pouvoir en manger des fraîches à volonté.

MALADIES :

Le criocère de l'asperge, coléoptère orange qui mange aussi les Lys.

La mouche grise, les pucerons, et la « **Fusariose** » qui est un champignon, le rhizoctone violet, la rouille. (Préconiser un fongicide naturel : Prêle ou Thé de lombricompost)



DEGUSTATION :

L'asperge se mange à toutes les sauces !

Après les avoir grattées, nettoyées, il suffit de les cuire, à l'eau bouillante, (excellent potage avec l'eau de cuisson) ou à la vapeur quelques minutes et se consomment froides à la vinaigrette, chaudes avec une béchamel et pomme de terre. Les pointes d'asperge en omelette, avec une viande, un poisson, poché avec des œufs, en entrée en fagot enroulée dans une tranche de jambon fumé....

Bon appétit.



LES ACTIVITES DE MAI 2023

✓ Voici les activités du mois de MAI 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 06 ET 07 MAI, PORTE OUVERTE**

« Pépinière de l'Orbiquet »

JUSTE APRES LA SOURCE DE L'ORBICQUET, A LA FOLETIERE ABENON 14290



Un très bon choix d'arbres d'arbustes fruitiers et d'agrément, nombreux végétaux, de quoi fleurir votre jardin d'agrément, et des fruits au devenir dans deux trois ans, avec les très bons conseils de notre Pépiniériste Samuel DEBACKER.

Ainsi que de nombreux stands de partenaires **dont notre stand des JEPA**. Nous vous attendons.

● **SAMEDI 13 MAI, 08H30 A 17H**

« Conférence sur les Arbres, Arbustes, Haies »

Animée par notre Ingénieur Forestier **François MOYSES**

RV AU PARKING DE LA MAIRIE A ST ANDRE D'HEBERTOT 14130 POUR 8H30

● **1^{ère} partie : Théorie, le matin en salle municipale, de 9h à 12h30** : avec photos, et conseils de François, pour vous transmettre de nombreuses informations sur les variétés, essences, le rôle et importance de ces végétaux dans notre environnement. Nos bois, forêts, haies...
Réponse à question... (Café offert par la mairie)

● **2^e partie : Repas de convivialité : Tiré du sac**. Apportez votre repas à prendre en commun dans la salle. (Apéritif offert par la mairie)

● **3^e partie : de 14h à 17h : Sortie Nature, par les chemins de la Commune**, les espaces arborés, bois, haies, arbres et arbustes, et voir en pratique sur le terrain, ce qui aura été évoqué le matin.
Prévoir de bonnes chaussures de marche, et vêtements selon le temps.

 **SAMEDI 13 MAI, 9H A 18H**

« Fête de la Nature »

AU CŒUR DE LA COMMUNE DE ST HYMER

La Communauté de Commune de PONT L'ÉVÊQUE (Terre d'Auge) **vous convie à une fête sur la nature**, autour d'un verger conservatoire qui y a été planté.

De nombreux stands, dont celui des **Jardiniers en pays d'Auge**, et pour animer **Pierre HERRIER** et **Thierry BELLIARD**, ainsi que d'autres animations et produits locaux.

 **DIMANCHE 14 MAI**

« Marché aux Fleurs »

LE BREUIL EN AUGÉ

STAND JEPA

 **SAMEDI 27 MAI, 14H**

« Atelier sur le Verger : Greffage en couronne et Ecussonnage »

AU LIEU-DIT LE MORDOUE, ST HYMER, CHEZ PIERRE HERRIER

Pierre vous expliquera ses techniques de greffage...Vous montrera comment s'y prendre pour réussir, et vous pourrez vous familiariser avec les outils en pratiquant sur place... (greffons, porte-greffes...)
S'inscrire auparavant. Présenter votre carte de membre. Places limitées à 15 personnes.

ET N'OUBLIEZ PAS :

Allez consulter notre site WEB régulièrement mis à jour par **Lydia CHARRIER** :
<https://www.jardiniersenpaysdauge.fr> ainsi que sur Facebook (**JEPA, les jardiniers en Pays d'Auge**), de nombreuses fiches conseils jardins, ainsi que d'intéressants diaporamas comme sur l'ortie, et sa richesse...

SOS JARDIN :

Vous pouvez avoir mes conseils à : thierrybelliard14@orange.fr
Bon jardinage!

A très bientôt.

Votre président et animateur : **Thierry BELLIARD**

CALENDRIER LUNAIRE MAI 2023

Mars est le mois des grands travaux, de printemps. Vos récoltes dépendront de vos semis ou plantation, en prenant en compte des effets de la lune sur les végétaux.

Jours		
01	Feuilles ☿	Lune descendante avant 10h.
01	Grains/Fruits	Planter des tomates sous abri.
01-02-03	Racines II	(A partir de 10h le 01) Planter des poireaux, céleris raves, éclaircir les panais.
04	Avant 16h50	Nœud lunaire ascendant. Ne pas Jardiner.
04	Racines II	Après 16h50, repiquer des poireaux.
05	Fleurs **	Avant 12h15, repiquer chou brocoli en pépinière.
05	Après 12h15	Éclipse de lune. Ne pas Jardiner.
06	Fleurs **	Planter les fleurs. Éclaircir les annuelles.
07-08	Feuilles ☿	Planter les aromatiques. Tondre la pelouse. Planter choux cabus et de Bruxelles. Repiquer céleris à côtes. 08 : fin de lune descendante.
09-10	Grains/Fruits	Lune montante. Semis haricots nains, grimpants, coloquintes.
11	Avant 10h10	Périgée. Ne pas Jardiner.
11-12	Racines II	Après 10h10, semis de betteraves, endives, poireaux d'hiver.
13-14	Fleurs **	Semis de choux fleurs, brocolis, fleurs annuelles.
15-16	Feuilles ☿	Semis de Cardons, céleris à côtes, choux de Bruxelles et de Milan, les salades (Chicorée scarole, frisée, laitue batavia, à couper, roquette, pourpier, mesclun) poirée.
17	Grains/Fruits	Avant 14h30, semis de melon en pépinière, au chaud.
17	Après 14h30	Nœud lunaire ascendant. Ne pas Jardiner.
18-19	Grains/Fruits	Avant 10h26, semis en poquets, courgettes, concombres, cornichons, pâtissons
19	Racines II	Après 10h26, semis de carottes pour l'hiver, radis.
22	Fleurs **	Avant 14h46, semis de fleurs annuelles Fin de lune montante
22-23	Fleurs **	Le 22 après 14h46, Lune descendante. Diviser tulipes, narcisses, jacinthes... Bouturage d'arbustes à fleurs. Installer pétunias, impatiens... Au potager : Installer des choux Brocolis
24-25	Feuilles ☿	Éclaircir les poirées. Planter céleris à côtes, fenouil doux
26-27-28	Grains/Fruits	Taille des tomates, courges, concombres, melon... Planter aubergines, piments poivrons, tomates, Physalis, concombres, cornichons, melon Semis de haricots. Au verger : si trop de fruits sur pommiers et poiriers, les éclaircir en supprimant les fruits avortés
29-30-31	Racines II	Récolte des pommes de terre primeur, selon les besoins. Planter les poireaux en semant des carottes entre chaque rang, pour éloigner la mouche du poireau. Récolte pour l'automne et l'hiver.

LUNE DESCENDANTE ↓ : du 01 au 08 mai 2023 et du 22 au 31 mai 2023.

LUNE MONTANTE ↑ : du 09 au 12 mai 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 et plantation.

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 Joël LOUET	La Bouvrie, Notre Dame de Courson, 14140 Livarot	
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](#))

