Jardins familiaux Rodilhan

LA GAZETTE DU JARDINIER

N°05

Le magazine des jardiniers de Rodilhan

EDITO

Voila bientôt deux années que nos jardins ont pris vie, et on se rend bien compte de l'évolution. Chacun y a apporté son savoir faire et aussi sa touche artistique, une liste de postulants en attente de pouvoir nous rejoindre grossit régulièrement, mais avant de solliciter la municipalité pour construire l'extension prévue, il faut d'abord que les dix parcelles actuelles soient sans reproche, et ce n'est pas le cas pour le moment. A ce sujet rappelons simplement l'article 5 du règlement, à bien lire avant de s'engager, que l'année culturale commence le 1er avril, et même si on n'est pas friand de légumes d'hiver on ne doit pas abandonner son jardin pendant cette période et en oublier les travaux d'entretien communs quelque soit la saison.

INFORMATIONS

Les cacahuètes ça marche !

Planter des cacahuètes dans son jardin peut être une idée amusante et simple à réaliser.

Originaire du Mexique et de l´Amérique centrale, la cacahuète est un fruit à coque provenant d'une plante légumineuse annuelle à fleurs jaunes orangées pouvant atteindre 20 à 90 cm de hauteur.

Elle possède des feuilles composées de 2 à 3 paires de folioles membraneuses, ovales.

Le fruit est une coque de 3 à 4 cm, contenant le plus souvent 2 graines "Cacahuètes".

Culture de la cacahuète

Il faut des graines qui n'ont subi aucun traitement, car celles du commerce que l'on décortique à l'apéritif sont déjà grillées. On trouve sans trop de problèmes des graines prêtes à semer dans les jardineries.

Enlever les coques et faire germer les cacahuètes dans des godets de terreau fin, la germination est rapide et s'effectue sous 10 jours dans un endroit chaud et sec (idéalement 25 - 30 °C).

Lorsqu'elles sont germées, placez-les en pot à 2 ou 3 cm de profondeur dans une terre légère, plus ou moins riche en matière organique. Lorsque les plants sont développés vous pouvez les mettre en pleine terre à exposition ensoleillée dès que les gelées ne sont plus à craindre, début mai de préférence.

Arroser une fois par semaine et désherber autour des plants de cacahuètes.

La Cacahuète pousse très bien lorsque la température varie de 10 à 40°C, mais ne résiste pas en dessous de 0°C.

Plantation : fin avril, début mai lorsqu'il n'y a plus de gelées.

Récolte : de la fin août au début de l'automne.

Cycle de culture : 90 à 150 jours.

Floraison du plant de cacahuète

La floraison intervient un mois après le repiquage. Son cycle de culture dure de 90 à 150 jours. Les fleurs vont s'enterrer pour donner les cacahuètes.

Récolte des cacahuètes

La récolte se fait à la fin de l'été, début de l'automne, lorsque la pellicule qui recouvre la graine se détache facilement. Le feuillage est fané. Vous pouvez ensuite les laisser sécher à l'air libre.

Première étape le semis

Deuxième étape la germination

Troisième étape la floraison

dernière étape la récolte

NOS JARDINS

La soupe des jardiniers, encore un grand sucés!

La soupe des jardiniers va-t-elle devenir une tradition pour les rodilhanais? En tout cas cela en prend bien le chemin. Cette année encore à l'occasion du repas partagé du festival Label Rue nos jardiniers nous ont concocté une excellente soupe avec les légumes fraîchement cueillis. Chaque jardinier a ainsi apporté sa contribution pour ce moment de partage et de convivialité pendant le festival Labelrue.

Nous étions aussi présents au forum des associations et nous avons pu renseigner plusieurs personnes intéressées par nos jardins.

Après la journée de printemps une autre journée grand nettoyage a été organisée afin d'entretenir les espaces communs et repeindre le mobilier et bien sûr tout cela s'est terminé autour d'un barbecue et d'un repas partagé avec comme toujours la joie et la bonne humeur bien connues de nos jardiniers.

Nous avons aussi monté notre serre avec quelques difficultés, car le vent nous a bien perturbés pendant le montage. Un grand merci à Jacques et à ses maçons pour la réalisation de la dalle. De cette façon nous avons économisé la main d'œuvre. Carlos s'est lancé dans la fabrication de tables pour les semences et bientôt nous pourrons faire nos semis pour la saison prochaine.

Un grand merci aussi à Carlos qui a fabriqué à chacun une boite à lettres pour faciliter la distribution des courriers aux jardiniers. Et aussi un petit bravo à Scipion pour le panneau qu'il a réalisé à l'entrée des jardins.

Arrivée des légumes

Les légumes pour la soupe

Préparation de la soupe

Atelier peinture

Tri des végétaux

Après l'effort

L'entrée des jardins

Notre belle serre

Les boites à lettres de Carlos

DICTON DU MOMENT

Quand on voit un hiver avant Noël, on est sûr d'en avoir deux.

DU BON DU BIO

Utiliser les cendres au potager

Que faire des cendres de cheminée ?

Les cendres sont riches en calcium, en potasse, en silice et en magnésium elles sont une source de phosphore en faible quantité. Toutefois, utilisez cet apport avec légèreté

Quelle quantité de cendre utiliser dans le jardin ?

Ne dépassez pas les 100g au m², soit 2 bonnes poignées ou 1/3 d'une grosse boite de conserve.

Quand faut-il utiliser les cendres ?

Le plus simple est de les utiliser en hiver quand elles sont produites. Les cendres se répandent sur le sol à la volée, un jour sans vent.

Où faut-il utiliser les cendres ?

Utilisez les cendres sur toutes les surfaces cultivées en légumes, surtout là où poussent tomates et pommes de terre. Au verger, répandez les autour des fruitiers, des arbustes à petits fruits… N'oubliez pas les vivaces : rhubarbe, artichaut, qui épuisent à la longue le sol. Sur la pelouse, elles stimulent la vie du sol, au détriment de la mousse.

Attention ! : évitez de les répandre au pied des plantes acidophiles, des plantes de terre de bruyère, des myrtilliers.

Que penser du cordon de cendres contre les limaces ? Il est à éviter, car cela entraine un surdosage ponctuel au niveau du sol

CONSEILS

Conservation des récoltes

La conservation des produits du jardin n'est pas toujours évidente faute d'espace suffisant et approprié.

Jadis beaucoup de gens disposaient d'une cave où ils pouvaient conserver pommes de terre, betteraves, carottes, navets… ainsi que leurs conserves, et parfois d'un grenier non isolé parfaitement adapté à la conservation des fruits
et des oignons. Aujourd'hui, lorsqu'on habite en immeuble, il faut faire preuve d'imagination et d'esprit de débrouillardise pour trouver d'autres lieux de stockage pour l'hiver. Il existe, selon la saison, une bonne dizaine de modes de conservation en fonction des fruits, légumes et plantes, et des goûts, habitudes alimentaires et préférences de chacun.

Pour de petites récoltes :

Le plus simple et sans doute le plus ancien est le séchage ou la déshydratation : pommes, menthe, laurier, persil, tilleul, pruneaux d'Agen… Le séchoir à fruits et légumes, les déshydrateurs électriques et les fours à micro-ondes en font partie.

• Le vinaigre, l'huile, le sel ou l'eau de vie permettent de conserver de très nombreux produits de nos jardins.

- Vinaigre pour cornichons, mais aussi chou-fleur, betterave rouge, carotte, oignon blanc…
- Huile pour olives, piments, poivrons…
- Sel pour haricots verts, choux…
- Eau de vie pour les fruits tels que cerise, pruneau, framboise, groseille, confiture de vieux garçon (mélange de plusieurs variétés de petits fruits).

• Conservation en bocaux stérilisés, utilisée pour fruits, légumes et de très nombreux produits alimentaires…

• Coulis de cassis, fraise, framboise, tomate…

• Sirops

• Jus de fruits et légumes

• Il y a aussi les incontournables confitures, gelées et compotes qui font le régal des petits et des grands au petit déjeuner ou à 4 heures.

• Et depuis quelques décennies la congélation, outre qu'elle est très facile et rapide, nous offre un grand nombre de possibilités supplémentaires dont la seule limite est le volume de votre congélateur. Les fruits peuvent être transformés en glaces ou sorbets. Les petits fruits tels que mûres, myrtilles, fraises… peuvent être congelés sur une tôle avant d'être mis en sacs ou en boîtes et sont alors tout prêts pour
confectionner de délicieuses tartes pendant les mois d'hiver.

• Il ne faut pas oublier la pâte de fruit pour les coings par exemple.