

LA GAZETTE DE L'ASSOCIATION DES JARDINIERS DE LATTRE SAINT QUENTIN



N°6 -PRINTEMPS 2016

Comme l'année dernière, ce numéro de printemps est spécialement consacré :

- au résultat du concours photo. Et vous verrez comment l'un des gagnants a planté son rosier.

- à la commande de plants de tomates. Cette année, nous avons rajouté un descriptif pour chacune des 16 variétés proposées ainsi qu'une recette pour en profiter l'hiver prochain.

Vous trouverez également dans ce numéro :

- le poème d'Edmond

- le calendrier des travaux au potager

- un article sur la laitue d'Achicourt

- un retour sur le stage "soigner son jardin grâce aux remèdes de grand-mère"

- un bon de réservation pour la visite d'un jardin anglais à Penin le 11 juin 2016

Avant de refermer cet édit, j'en profite pour passer une petite annonce :

une adhérente cherche un emplacement disponible pour accueillir quelques ruches. Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à nous contacter.

Bonne lecture,

*Association des jardiniers de Lattre Saint Quentin
reconnue d'intérêt général*

Contact : 06.51.79.20.40 ou sur jardinierslattre@orange.fr

site internet : <http://jardiniers-lattresaintquentin.clubeo.com>

LES POÈMES D'EDMOND

Ma serre

*Petite maison de verre
toi où parfois je me réfugie
à l'abri de tout bruit
au printemps tu réveilles les plantes endormies
car dehors dame nature
a déjà changé de parure
en été, les plantes tu fis naître
ont toutes déserté le nid
il faut maintenant t'aérer
et faire ta toilette
en pensant au prochain semis
en automne je t'offre les graines
récoltées tout au long de l'année
mises en sachet étiqueté
pour les faire revivre l'année prochaine
en hiver lorsque le gel
fait naître les glaçons
et que sous mes pieds
craque chaque brin de gazon
en ton sein endormis
mes plantes semblent rêver à l'infini*



Animations 2016
ASSOCIATION DES JARDINIERS
DE LATRE SAINT QUENTIN



ATELIER

SOIGNER SON JARDIN GRÂCE AUX REMÈDES DE GRAND-MÈRE

animé par :



VILLES DE L'ARTOIS

Le samedi 2 avril 2016, pendant 3 heures, nous avons pu nous perfectionner sur les techniques alternatives aux pesticides grâce au CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) d'Arras.

Nous avons notamment appris, dans la bonne humeur, à :

- faire un purin qui ne sent pas (eh oui, c'est possible !)*
- identifier les plantes "utiles" et leurs effets*
- désherber son allée et se débarrasser de sa haie de thuyas (merci Daniel ! :-)*
- les habitudes qu'un jardinier respectueux de l'environnement doit adopter*

Nous sommes repartis chacun avec notre hôtel à insectes et une précieuse documentation.

Merci à tous les participants pour leur présence et au CPIE de nous avoir accueilli.

Les photos sont disponibles sur le site de l'association

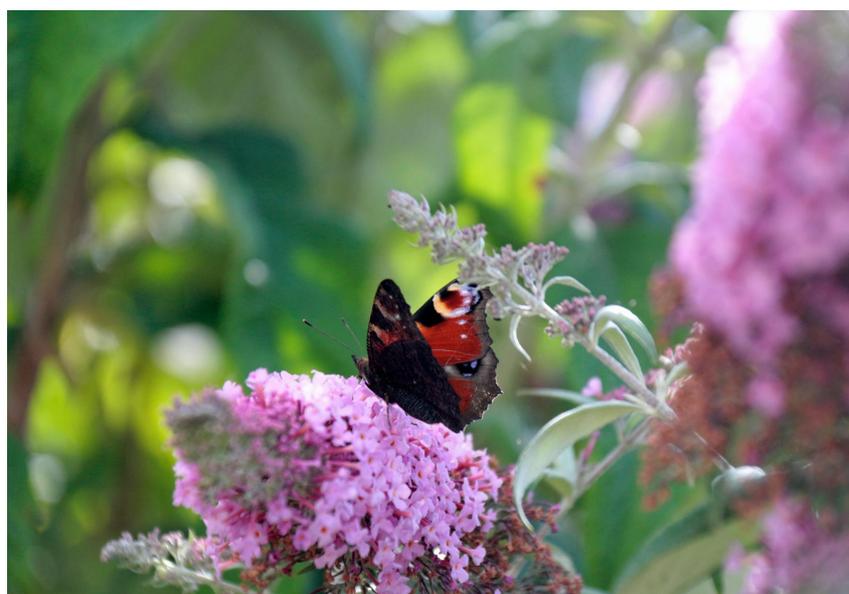
CONCOURS PHOTO 2016

Pépinière
MELA
ROSA

Notre partenaire offre aux gagnants deux de ses créations :
les rosiers 'Hélène Carrère d'Encausse' et 'Chapi-Chapo'

Premier prix :

Photos 1 & 2 : Mr et Mme Beaus.



Deuxième prix : Mr Cord.



et tous les participants ont reçu un paquet de graines de cosmos.

Merci à tous pour votre participation !

Rendez-vous sur le site de l'association à la rubrique photos pour visionner les 47 photos de notre concours

*Le concours photos 2017 aura pour thème : "Les animaux au jardin"
Profitez de l'été pour faire le plein de photos pour l'année prochaine !*



DISTRIBUTION DE PLANTS DE TOMATES



Vous avez envie de retrouver le goût d'une vraie tomate ?

Vous avez envie d'offrir à vos enfants une salade de tomates multicolores (rouge, rose, noire, jaune, verte) ?

Nous vous proposons de réserver gratuitement vos plants de tomates auprès de l'association grâce au bon de réservation ci-dessous.



Date de livraison : deuxième quinzaine de mai (date à fixer en fonction de l'état d'avancement des plants). Pour plus de renseignements, vous pouvez nous contacter au 06.51.79.20.40.

A renvoyer au siège de l'Association

Nom : Prénom :

Tél : Variétés et nombre de plants souhaités :

Avez-vous une serre ? : Oui - Non (barrer mention inutile)

Ananas

Variété tardive très originale aux gros fruits de couleur jaune marquée de rouge. Chair très dense ressemblant à la chair de l'ananas. Certains fruits atteignent le kilo. Incontournable pour les salades de tomates.

Peu de fruits par bouquet. Sensible au mildiou et tendance à l'éclatement des fruits à maturité. Supporte difficilement le transport et la manipulation.

Très ancienne variété des USA (Kentucky) appelée également "Pineapple".

Barao noire

Petits fruits lisses et ovales poussant en grappe. Ils sont fermes et de couleur rouge-brun. Ils se conservent bien et sont résistants à l'éclatement. Ils se prêtent bien aux sauces et rejettent peu de jus à la cuisson. C'est une variété de mi-saison adaptée aux climats frais.

Peu sensible au mildiou. Une des dernières variétés à produire dans ma serre.

Croissance semi-déterminée. 67-72 jours.

Cette variété est originaire du marché d'Irkutsk en Sibérie.

Barao rose.

Un peu plus grosse que la variété noire mais mêmes caractéristiques.

Caspian pink

Mon coup de coeur 2015 !

Les fruits de type "chair de boeuf" de couleur rose à collet jaune font de 300 à 400 grammes. Les fruits sont charnus avec peu de graines et une saveur très riche. Bonne productivité. Moyennement sensible au mildiou.

Maturité :85 jours.

Cette très ancienne variété est originaire de la région située entre la Mer Caspienne et la Mer Noire.

Esmerald apple

Cette variété produit de très gros (et beaux) fruits vert jaune à maturité. Fruit très juteux. Sensible au mildiou Maturité: 85 jours.
C'est une variété traditionnelle originaire de Russie.

Grégori Altaï

Variété très précoce (67 jours). Gros fruits de 240-300 grammes de couleur violacée .
Chair dense de type "beefsteak" donc peu de pépins.
Moyennement à peu sensible au mildiou.
Variété originaire de Sibérie (montagnes Altaï près de la Chine).

Manyel

Les fruits de cette variété de mi-saison, calibre moyen, ronds, deviennent jaune d'or à maturité complète. Belle présentation. La saveur excellente est douce et acide à la fois.
Chair peu dense et juteuse. Juteux. Grande productivité. Tendance à l'éclatement .
Moyennement sensible au mildiou.
Cette variété est originaire des Amérindiens. Son nom signifie " de nombreuses lunes ".

Matina

Un variété que je cultive depuis de nombreuses années. Une valeur sûre qui pousse sous serre, à l'extérieur, peu sensible au mildiou. Du costaud, toujours au rendez-vous. Idéal pour jardinier débutant ! Seul défaut : la peau est un peu épaisse.
Les fruits de 90 grammes ont une forme ronde parfaite et sont de couleur rouge. Ils ont une saveur prononcée. Feuillage de pommes de terre . Les grandes plantes sont très productives.
Une des premières variétés à produire mais aussi l'une des dernières à vous gratifier des ses fruits.
Cette variété est originaire d'Allemagne.

Moskvich

Ma variété préférée. Comme matina, une des premières variétés à produire mais aussi l'une des dernières à vous gratifier des ses fruits. Et pour cause : cette variété est très tolérante de basses températures.

Les fruits ronds et lisses de 120 à 160 grammes ont une très bonne saveur. Feuillage un peu bizarre qui a tendance à se recroqueviller. Mais la grande qualité de cette tomate est qu'elle est très résistante au mildiou !

Maturité : 60 jours.

Cette variété est originaire de l'est de la Sibérie.

Patte d'ours

Variété qui m'a été rapportée d'Ukraine. Elle produit des fruits rouges énormes qui ont tendance à éclater. 2 ou 3 par bouquet. Chair type beefsteak donc dense avec peu de graines.

Moyennement à peu sensible au mildiou.

Maturité : mi-saison

Pink Berkeley Tie-Dye

LA tomate d'expo par excellence !

Cette variété produit de magnifiques fruits de couleur violet noir strié de brun et de vert foncé. Ils font de 120 à 250 grammes et sont principalement de type "chair de boeuf" avec une chair dense. Très belle saveur acide et sucrée à la fois. Très sensible au mildiou.

Maturité 75/80 jours.

Rose de Berne

Une des variétés les plus savoureuses. Les fruits sont de taille moyenne et de couleur rose. Ils sont très juteux, délicieux et ont une peau très fine. Très bonne productivité. C'est l'une des variétés anciennes les plus connues et pour cause : en plus de son goût, elle est peu sensible au mildiou et supporte bien la culture en pleine terre (dans le Pas-de-Calais).

Maturité : 78 jours.

Cette ancienne variété est originaire de la Suisse.

Slovenian black

Une superbe variété de mi-saison, produisant une abondance de fruits moyen très savoureux , très sombres, en forme de poire. Poussent en grandes grappes d'une douzaine de fruits. Une variété fiable, peu sensible au mildiou et productive. Elle produit jusqu'aux gelées.

Maturité : 80 jours.

Variété originaire de Slovénie.

Saint Pierre

Ze classic !

Ancienne variété produisant de beaux et gros fruits de calibre commercial. Chair ferme, pleine et juteuse. Demi-hâtive. Très prisée par les jardiniers. Sensibilité moyenne au mildiou. Maturité : 75 à 80 jours.

Cette très ancienne variété est originaire de France.

Yasha Yougoslavian

Variété de cœur de bœuf de mi-saison de 300 à 800 grammes. Chair savoureuse et dense, rose pâle. Contrairement aux autres cœurs de bœuf, la plante est solide avec un beau feuillage. Très bonne productivité.

Yellow Belgium

Les gros fruits (plus de 200g), ronds, de couleur jaune-orange, ont une saveur douce.

Belle présentation.

Sensible au mildiou

Maturité : 85 jours.

Ancienne variété serait issue de la variété à fruits roses "Giant Belgium" développée dans l'Ohio.

RECETTES

CONSERVE DE SAUCE TOMATE

Ingrédients :

3,5 kg de tomates

1 bouquet garni

7 morceaux de sucre (soit 2 par kg de tomates)

4 gousses d'ail

1 oignon

sel, poivre

huile d'olive

- Laver les tomates. Enlever le pédoncule de chaque tomate.
- Peler les tomates, puis les épépiner et les couper en morceaux.
- Mettre les tomates dans une casserole ou une marmite la plus large possible pour qu'à la cuisson, l'eau s'évapore le plus vite possible.
- Ajouter le sucre, un filet d'huile d'olive et le bouquet garni.
- Faire cuire 45 mn à feu moyen.
- En cours de cuisson, saler, poivrer et retirer le bouquet garni.
- Pendant ce temps, stériliser les bocaux dans une eau bouillante pendant 2 à 3 mn. Laisser les sécher sur un torchon propre.
- Au terme de la cuisson, une fois que l'eau des tomates s'est bien évaporée, mixer la sauce.
- Mettre en bocal et refermer le pot.
- Retourner les bocaux jusqu'à complet refroidissement.

Vous voilà paré pour l'hiver.

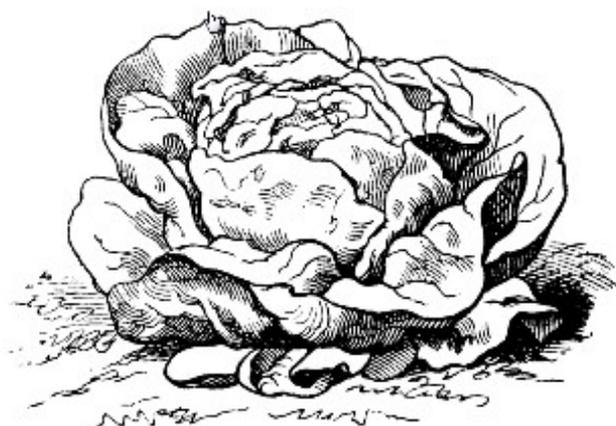
Retrouvez cette recette en vidéo sur le site de l'association à la rubrique "Vidéo".

Pour toute commande de graine 2016,
**L'ASSOCIATION DES JARDINIERS
DE LATTRE SAINT-QUENTIN**



a offert un paquet de :

Laitue brune d'Achicourt (synonyme : laitue palatine)



Laitue palatine.
Réd. au sixième.

Très ancienne variété antérieure à 1880.

Une des variétés les plus rustiques et les moins exigeantes. Elle se forme très promptement, garde admirablement la pomme et supporte bien les premiers froids à l'arrière saison. Feuilles arrondies-spatulées, nervures rougeâtres.

Pomme moyenne ou grosse fortement colorée de rouge brun sur le sommet.

Diamètre de 25 cm à 30 cm.

*Sauvegardez cette variété ancienne et rare :
faites vos graines !*

La récolte de graines de salade est très facile à réaliser. Succès quasi garanti !

Il suffit de « laisser monter » vos salades. Tout d'abord, sélectionnez deux ou trois de vos meilleures salades, et réservez-les pour les semences. Si vous souhaitez des plants résistants, il est évidemment très important que vous collectiez des graines de salades les plus saines possibles.

Avec un peu de temps, la salade va monter en graine toute seule.

Une fois que les laitues ont fleuri, leurs graines mûrissent peu à peu et après une quinzaine de jours, vous pouvez commencer à récolter les graines.

Récupérer les graines de salades :

Comment faire :

- Cueillir le plant et l'enfourner dans un sac la tête en bas.*
- Une solution alternative est de : mettre le plant dans un seau ou une bassine.*

Dans les 2 cas, il suffit ensuite de secouer et frotter pour enlever les graines.

Il vous reste à souffler doucement sur les petits tas pour que les poils s'envolent. Les petites semences grises/noires resteront au fond du contenant.

Vous pouvez aussi laisser la plante entière la tête à l'envers dans le seau dans un endroit sec, ainsi les graines de salades non mûres qui restent continuent de mûrir en quelques jours.

Si les graines ont l'air un peu humides, laissez les sécher sur un papier journal à l'ombre ou bien dans une pièce aérée pendant une petite semaine avant de les stocker.

Les graines de salades peuvent se conserver pendant environ 3 ans à condition qu'elles soient conservées dans un endroit sec et frais.

L'ASSOCIATION DES JARDINIERS
DE LATTRE SAINT QUENTIN



Vous propose
la visite d'un jardin privé d'inspiration anglaise
à Penin (62127)
le 11 juin 2016 à 14h30
prix : 5 €



“Reflets de Jardin est un jardin privé d'inspiration anglaise de 4600 m2 composé de 1600 plantes différentes: arbres et arbustes rares dont plusieurs au développement remarquable ou à l'écorce étonnante, érables, conifères, magnolias, rhododendrons, hydrangeas, rosiers, graminées, vivaces. Un plan d'eau exhibe ses multiples variétés de nénuphars à côté d'une terrasse invitant à la contemplation. Le ponton permet une déambulation au bord de l'eau. De nombreuses espèces végétales métamorphosent au gré des saisons ce jardin.

"Reflets de jardin, c'est vingt-cinq ans de passion, de travail. Ceci pour aménager 4 000 m2 de terrain, planter fleurs, arbres, arbustes, vivaces... Le lieu est un véritable petit coin de paradis, que Bernadette et Daniel Richir ont décidé d'ouvrir au public. " La Voix du Nord 23/05/2015

Bon de participation

*A renvoyer au siège de l'Association : 2 rue des Trinois 62810 Lattre Saint Quentin
ou par mail : jardinierslattre@orange.fr*

Je suis intéressé par la visite du jardin anglais

Nom : Prénom :

Tél : Mail :

Nombre de participants :

CHAPI-CHAPo

par l'un des gagants du concours photo

" Il n'est pas une fleur qui ne rassemble autant de passion que la Rose. Reine des jardins et des bouquets, elle symbolise la beauté, le charme, l'amour. Venue de la nuit des temps, la rose présente mille formes, mille couleurs et s'accommode de toutes les situations, épanouissant ses corolles du printemps jusqu'à Noël ".

Il était une fois un concours photos ... C'est toujours ainsi que commencent les belles histoires : celle de la rose "Chapi-Chapo" en est une.

Ce rosier a lui aussi son histoire :

" Bulbes en Herbe est une fête des plantes qui a lieu presque chaque année en automne au Jardin de la Levrette à Yvignac-la-Tour près de Dinan en Côtes d'Armor ; "ça ne s'invente pas ! " "

Cet endroit magique appartient à Uriel et Christina Dein, artistes jardiniers et concepteurs de l'entreprise paysagiste Jardins de Calades.

Bulbes en herbe est un grand moment de retrouvailles de professionnels entre eux et avec le public.

Artisans, artistes, pépiniéristes s'y retrouvent et partagent deux journées de bonheur.

Parmi ce peuple d'amis il y avait Isabelle, elle faisait des chapeaux, et encore des chapeaux, aucun ne se ressemblait, il y en avait pour toutes les têtes!

Elle est très sympa, amie de tous ; sa petite entreprise s'appelle 'Chapi-Chapo'.

Elle nous quitte en 2007, bien vite, bien trop vite, il nous reste ses chapeaux!

Uriel et Christina veulent lui rendre hommage à l'édition 2008 de 'Bulbes en herbe'.

Je leur propose le rosier que j'imagine pour elle, du cousu-main !

Ce rosier florifère et costaud a hérité de la grande résistance au froid et aux maladies des hybrides de rugosa. "

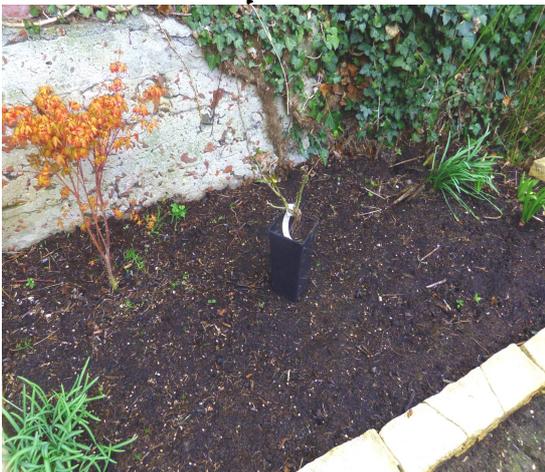
(source : Mela rosa).

Chapi-Chapo est donc un hybride moderne de 2008, création de Jean-Lin Lebrun, France.

A classer plutôt dans les petits arbustifs, il reste néanmoins compact (90-100 cm) sur 60-80cm de large.

Un beau port rond et régulier bien loin des raideurs des polyanthas classiques.

Par cette belle journée de mars, je me décide donc à installer mon Chapi-Chapo au pied d'un mur et au côté d'un érable du Japon (je laisse un distance de 50 cm entre les pieds).



Je l'expose au soleil (sud-Est) dans un sol plus lourd que léger, un peu argileux afin de retenir humidité et nourriture, au milieu de mon futur massif. De la qualité de la plantation dépend souvent le succès de la reprise. J'ai donc commencé par creuser un trou de bonne profondeur et sur les côtés afin que les futures racines trouvent autour d'elles un sol bien meuble.

Je n'ai pas eu à couper les racines, ni à diminuer la longueur des tiges.



J'ai alors réalisé ce qu'on appelle un pralin afin de favoriser la reprise de mon rosier en racines nues. Le pralin permet de ne laisser aucune poche d'air entre les racines et la terre du jardin



J'ai ensuite placé le rosier au centre du trou en veillant à ce que le point de greffe soit juste au niveau du sol. Je me suis aidé du manche de mon outil pour obtenir ce niveau.

J'ai comblé le trou en émiettant bien les mottes pour que la terre glisse facilement entre les racines, puis j'ai tassé le pied et aménagé une petite cuvette que j'ai rempli d'eau.



Mon Chapi-Chapo est désormais installé ! Il me reste à bien le surveiller, éliminer les mauvaises herbes et attendre ...



Dans quelques semaines, je devrais admirer son feuillage vert foncé bien brillant est marqué d'un léger liseré pourpre à l'extérieur mettant en valeur sa dentelure.

Voici ce que l'on peut obtenir en images



Remerciements à l'association des jardiniers de Lattre-Saint-Quentin.

Heureux jardinier Cédric.C

CALENDRIER DES TRAVAUX AU POTAGER

Du 16 au 31 avril :

A la floraison des lilas, plantez les pommes de terre

Semez sous abri : concombre, courge, melon.

Semez en pleine terre : betterave, carotte, chou cabus et chou rouge, chou fleur, chou de Milan, chou rave, épinard, fenouil, laitue d'été, navet, panais, poireau, pois, salsifis, scorsonère.

Semez à la fin du mois une planche de haricots, protégée par un tunnel ou un voile de forçage.

Plantez : artichaut, céleri branche, échalote, laitue de printemps, pomme de terre, topinambour.

Semez les fleurs pour les auxiliaires : achillées, menthe poivrée, fenouil, souci, capucine, cosmos, lavatère, lin, oeillet d'inde, pétunia, reine marguerite, zinnia.

Du 1^{er} au 15 mai :

Semez sous abri : céleri, concombre, courge, potiron, melon.

A la floraison du cytise :

Semez en place : betterave, carotte, radis, premiers haricots, navet, panais, persil, bettes, pois à grain ridé, roquette, persil. Semez aussi en pleine terre : cosmos, capucine, belle de jour, amarante, coréopsis, lavatère.

Semez en pleine terre : arroche, chicorée sauvage, chou brocoli, chou rave, courge, fenouil, laitue, pissenlit, poirée, potiron, pourpier, tétragone.

Plantez en pleine terre : artichaut, chou, laitue, pomme de terre.

Plantez vos dahlias.

Du 16 au 31 mai :

semex en pleine terre : arroche, bette, carotte, céleri à côtes, chicorée « Pain de sucre », chou fleur, chou-rave, concombre, fenouil, haricot, laitue, navet, panais, pois à grain ridé, potiron, radis, tétragone

Plantez en pleine terre : aubergine, céleri, chou brocoli, chou de Bruxelles, chou fleur, concombre, courge, melon, piment, poireau d'été, poivron, potiron, tomate.

Calez vos semis de haricots sur vos vacances. Comptez 60 jours entre le semis et le début de la récolte qui s'étale entre 10 jours et 3 semaines.

Paillez les fraisiers avant la floraison mais attendez que le sol soit bien réchauffé.

Recyclez les tontes de gazon au potager sous forme de paillage de 3 à 4 cm.

Du 1^{er} au 15 juin :

A la floraison du cornouiller sanguin, commencez les semis de légumes d'automne et d'hiver.

Semez arroche, carotte d'hiver, chou fleur, chou brocoli, courge, endive, fenouil, haricot, laitue, navet, persil, poireau, radis.

Plantex : aubergine, céleri-branche, chou, concombre, courge, laitue, potiron, poivron, tomate.

Binez, sarclez, paillez.

Du 16 au 30 juin :

Semez : arroche, betterave, carotte d'hiver, chou de chine, cornichon, fenouil, haricots nains et grimpants, laitue d'automne, persil, navet, radis.

Semez les haricots à écosser, pour récolter en demi-secs ou sec en septembre

En godet ou en pleine terre, semez les courgettes pour récolter en fin d'été. Elles produiront de mi-août jusqu'aux gelées.

Plantex laitue, poireau d'hiver et basilic.

Repiquez les betteraves en surnombre : elles reprennent très bien.

Transplantez les dernières fleurs entre les rangs des légumes : zinnias, cosmos, lavatères, oeillets d'inde, soucis, reines marguerites, cléomes, ricins... Elles égayeront le potager et attireront les auxiliaires et les butineurs.

Du 1^{er} au 15 juillet :

semez en pleine terre : arroche, carotte, chou chinois, haricots, laitue, navet, radis, radis d'hiver

Semez le persil pour l'hiver et le printemps prochain, et la roquette pour mélanger aux scaroles d'automne.

Semez les derniers haricots verts nains, dernières courgettes

Plantex les batavias et les romaines semées en juin

Du 16 au 31 juillet :

Semez en pleine terre : arroche, chicorée frisée et scarole, chicorée sauvage « pain de sucre »

Surveillez l'apparition des premières taches de mildiou sur les feuilles des pommes de terre.

Éliminez les feuilles atteintes et pulvérisez une décoction de prêle ou de la bouillie bordelaise.

Poursuivez le tuteurage et la taille des tomates. Coupez les rejets poussant à l'aisselle des feuilles (gourmands).

