

La feuille de chou

Bulletin d'information de l'association Les Potagers d'Isidore
Parution saisonnière - n° 6 / Eté 2023

Le mot du Président

Après la période sombre et mouvementée qu'a connue l'association, la sérénité semble revenue au sein des jardiniers avec ses activités soutenues du printemps et le retour de l'été. Profitons de déguster les premiers légumes et fruits qui nous l'espérons seront gorgés de soleil pour le plaisir de nos papilles.

Le comité de rédaction vous souhaite de bonnes vacances et évasions ainsi qu'à votre famille.

Bonne lecture et bon jardinage.

Le Président

Rappel de l'adresse mail destinée à l'envoi de vos idées et propositions d'articles : lespotagersdisidore@gmail.com

Un peu de noblesse dans nos potagers !

Incontournable de nos jardins le laurus nobilis (laurier noble) plus connu sous le nom de laurier sauce, est un atout culinaire bien apprécié pour son goût parfumé, mais aussi pour ses qualités ornementales et médicinales. Très décoratif, il se distingue par ses grandes proportions et son feuillage persistant. Il est aussi utile et on ne compte plus ses bienfaits : il calme les brûlures d'estomac, régule le transit, baisse la glycémie et le mauvais cholestérol, soulage les rhumes et la toux... Source d'antioxydants, le laurier est peu calorique et antiseptique. Ses feuilles une fois séchées peuvent se conserver plusieurs années à l'abri de la lumière. Il convient cependant de respecter quelques précautions pour sa culture : le laurier est un arbuste et sans taille régulière, qu'il supporte très bien, il peut atteindre 10 mètres de haut. Bien que résistant il peut être la cible de cochenille. Le laurier est aussi symbole de gloire, de protection et de paix. Dans l'antiquité les

Empereurs Romains en couronnés les vainqueurs et au Moyen Age dans les universités et les écoles de médecine ont distingués les étudiants avec des feuilles et des baies de laurier d'où le nom « baccalauréat » (bacca laureus = baie de laurier). Une plante « noble » qui mérite d'être regardée au-delà de la simple feuille dans le bouquet-garni !

Une alliée du jardinier : la prêle.

Plus connue sous le nom de « queue de rat » la prêle est une plante familière des sols tassés et humides. Ses propriétés en font une alliée du jardinier au potager et au verger. Elle est fongicide en préventif, elle favorise la croissance et a une action insecticide sur les acariens, les pucerons et le ver du poireau. On l'utilise en décoction ou en purin dont voici deux recettes.

Décoction : 1kg de prêle fraîche hachée (partie aérienne) dans 10 litres d'eau. Faire macérer 12 à 24 h. puis faire bouillir 30 mn. Laissez refroidir et filtrer. A utiliser diluer à 1 pour 5, pour traiter en préventif les fruitiers avant éclosion des bourgeons (mildiou, rouille, oïdium, tavelure...) et contre les pucerons en pulvérisation par temps sec toute l'année. Stocker dans un bidon non métallique à l'abri de la lumière. **Purin** : 1 kg de prêle fraîche (partie aérienne) dans 10 litres d'eau de pluie dans un récipient non métallique, couvrir (sans boucher). Laisser fermenter 2 semaines. Filtrer et diluer à 1 pour 5. A utiliser en tonifiant lors d'arrosages réguliers sur plantes et sol toute l'année. Stocker dans un bidon non métallique à l'abri de la lumière. Voilà une plante utile, mais qui n'est pas toujours bienvenue au potager, car elle se montre généralement envahissante et très coriace à supprimer. Il faut pouvoir la contenir entre des parois semi enterrées et couper les tiges fertiles avant qu'elles ne produisent des spores.

Un moment de convivialité

Ce 3 juin dernier, tous les ingrédients étaient réunis pour partager entre jardiniers et leur famille le pot de l'amitié suivi du barbecue devenu traditionnel.

Un moment très animé sous un beau soleil de printemps, riche en échanges, joie et bonne humeur en la présence de Didier Dufour Maire de Lezennes et quatre de ses collaborateurs.



Légumes anciens de notre région

Partons à la découverte de variétés de légumes anciens de notre région, tout d'abord la carotte de Tilques, un légume bien gros (bien plus que la Nantaise) et goûteux, au feuillage rustique, abondant et au cœur tendre. Elle peut se semer en juin car dans les sols chauds elle poussera plus vite et mieux et la récolte se fera dès le début de l'automne. Ensuite le chou Grand Vert du Nord, un chou frisé non pommé, à très grandes feuilles de la famille des chou Kale qui aime les sols nordistes. Rustique, il se sème jusqu'en juin (on peut commencer en godet) et il faudra attendre les premières gelées pour pouvoir le consommer et faire le plein de vitamines. Les graines de carottes de Tilques sont dans le catalogue Bocquet et le chou Grand Vert du Nord chez Semailles en Belgique.

Un moustique qui fait parler de lui

Originnaire du Sud Est Asiatique le moustique tigre est une espèce invasive qui s'est répandue sur la planète et s'est adaptée à de nombreux environnements notamment au milieu urbain. En France début 2023 il est déjà présent dans 71 départements. Le Nord Pas-de-Calais est actuellement épargné mais il serait présent dans l'Aisne, c'est juste à côté ! Soyons vigilant. Le moustique tigre (*Aedes albopictus*) profite des récipients d'eau pour pondre ses œufs (futs, pots, bidons, vieux pneus...). Comme son cousin le moustique commun il pique les êtres humains mais ses piqûres peuvent être vecteur de virus (Dengue, Chikungunya et Zika). A savoir : ce moustique agit surtout le jour, alors que le moustique commun nous embête la nuit. Il est « exophile » c'est-à-dire qu'il entre rarement dans les maisons, il plus petit (5 mm maxi) et porte des traits blancs et noirs. Pour éviter sa prolifération pensez à vider ou à supprimer sur vos parcelles les récipients de toutes tailles, recouvrez votre réserve d'eau d'un couvercle, d'un tissu ou d'un filet fin et enfin nettoyez vos gouttières pour un bon écoulement.

Les conseils d'Isidore pour l'été

« Chaque saison est la pensée de celle qui la précède, l'été vérifie les gestes du printemps* » néanmoins vous pouvez encore semer les haricots verts nains (jusqu'au 14 juillet) et repiquer les poireaux. Préparez vos légumes d'automne : laitues pommées et chicorées, épinards, choux, brocolis. C'est aussi la saison des récoltes : l'ail, les oignons, les échalotes et les pommes de terre que vous pourrez conserver dans un endroit sec et aéré. Pour éviter l'arrosage pensez à pailler ou couvrir et aussi à sarcler et biner car comme le dit le dicton « biner vaut deux arrosages ».

*Extrait d'un texte de Hubert HADDAD - écrivain

Allez courage et bonne humeur.

Merci à Patrick, Roger, Grégoire et Marco pour leurs contributions à cette Feuille de chou.

Les Potagers d'Isidore - Association Loi 1901 - Siège social 13, rue Faidherbe 59260 Lezennes

Directeur de publication : Patrick MUSMAQUE (Président) - Rédaction : Comité de rédaction de l'association - Juin 2023