

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



N°6 - SEPTEMBRE 2016

*Bonjour à tous,*

*Au sommaire de ce nouveau numéro, nous vous proposons :*

- de faire le point sur nos activités (visite de jardin et distribution de plants de tomates)*
- une revue de presse*
- un focus sur les récompenses obtenues par les pépinières Mela Rosa aux journées de la rose de Chaalis (60)*
- un menu « tout basilic » proposé par Martine*
- et des trucs et astuces pour lutter contre le mildiou.*

*Par ailleurs, je vous invite, le 1<sup>er</sup> octobre prochain à visiter notre stand à la fête de la ferme St Jean.*

*Cette manifestation se tiendra de 14h à 18h, 64 rue Calmette à Dainville.*

*Vous y trouverez de nombreuses animations autour de la nature, du verger et du miel ainsi qu'un marché du terroir.*

*L'association des jardiniers de Lattre Saint Quentin mettra en valeur le savoir faire de ses membres en exposant des fruits & légumes anciens de nos jardins.*



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

*Contact : 06.51.79.20.40 ou sur [jardinierslattre@orange.fr](mailto:jardinierslattre@orange.fr)  
site internet : <http://jardiniers-lattresaintquentin.clubeo.com>*

# VISITE DU JARDIN DE M & MME RICHIR

*Les membres de l'association des jardiniers de Lattre Saint Quentin ont pu profiter d'une visite guidée du jardin de M & Mme Richir le 11 juin dernier.*



*Pour ceux qui souhaitent visiter ce jardin, il est ouvert jusqu'au 30 septembre, les vendredis, samedis, dimanches, lundis de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h.*

*Tarifs : 5 €, visite libre, 7 €, visite guidée ; gratuit moins de 12 ans.*

*Tél. : 03 21 55 26 96, [www.refletsdejardin.com](http://www.refletsdejardin.com)*

# ET BIEN SÛR LE MILDIOU S'INSTALLE SUBREPTICEMENT...

Fin août, début septembre, le mildiou et l'oïdum commencent à faire des dégâts sur les courges, courgettes et tomates. Dans la lutte préventive contre ces champignons, il existe des solutions préconisées en bio :

- le bicarbonate de soude (5g par litre d'eau, soit 1 cuillère à café) avec 2 pour cent de savon noir liquide pour fixer le traitement. A utiliser en pulvérisation. Il modifie le PH des feuilles, ce qui limite l'installation du champignon. Vous pouvez utiliser le bicarbonate alimentaire sans problème.

- La Bouillie Bordelaise.

- L'oxychlorure de cuivre (par exemple Solabiol Anti mildiou). C'est la version « flash » de la Bouillie Bordelaise moins durable dans le temps.

Comme vous vous en doutez, les fabricants de bouillie bordelaise poussent à la consommation. Une bouillie dosée à 50 pour cent de la dose prescrite est tout aussi efficace.

Attention : l'utilisation de la bouillie bordelaise n'est pas à prendre à la légère. C'est un produit toxique. Comme m'a dit un jour une personne pleine de bon sens : "Si tu ne peux pas en manger, c'est que c'est dangereux pour ta santé !"

- Afin de renforcer les défenses des plantes, on peut également assurer en complément un traitement hebdomadaire au savon noir liquide à 5 pour cent avec un purin d'ortie ou de consoude à 5 pour cent . A utiliser en pulvérisation

Le mildiou n'existe plus au-delà d'une température de 25°C. Par contre lors de fortes pluies, la bouillie bordelaise est lessivée au-delà de 15 mm d'eau. Sinon la persistance du traitement est de 15 jours en moyenne.

En conclusion, traitez après chaque pluie au bicarbonate et , de temps en temps, avec de la bouillie bordelaise.

En ce qui me concerne je n'effectue plus de traitement au cuivre lorsque les fruits sont mûrs, question de bon sens ...

# REVUE DE PRESSE

## Une petite victoire ...

*Le 20 juillet, l'Assemblée nationale a définitivement voté la loi "pour la reconquête de la biodiversité", après deux années de procédure législative et de nombreux revirements dans le contenu des dispositions législatives.*

*L'article 11 de la loi permet aux associations Loi 1901 de donner, échanger et vendre des semences de variétés du domaine public, qu'elles soient inscrites ou non inscrites au "catalogue officiel", à des jardiniers amateurs.*

*Les jardiniers vont désormais avoir accès à une gamme très étendue de graines, aux goûts, aux formes et aux couleurs bien plus diversifiées qu'auparavant. Il faut espérer que cette biodiversité se répandra très vite dans tous les potagers de France et d'ailleurs.*

*Pour mémoire, ces dispositions nouvelles interviennent dans un contexte d'érosion galopante de la biodiversité agricole. En un siècle seulement, 90 des variétés traditionnellement utilisées par les paysans à l'échelle de la planète ont déjà disparu de nos champs et de nos assiettes.*

## Semences paysannes

*En 2012, l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Nord (ADEARN) a lancé l'idée que l'agriculteur peut reprendre la main sur la composition génétique de son blé. Elle développe depuis un projet autour des semences paysannes avec la création d'une micro-filière "du blé au pain" en région Nord-Pas-de-Calais et Picardie. L'ADEARN mène cette expérience, sur sa plate-forme d'essai à Gavrelle, avec l'appui de bénévoles, d'agriculteurs et, en aval, elle a convaincu des meuniers et des boulangers qui panifient à l'ancienne.*

### **Un défi environnemental :**

- *Retrouver, conserver et multiplier les variétés de blés et autres céréales du Nord Pas-de-Calais*
- *Encourager des modes de production respectueux de la nature (agro-écologie/agro-foresterie)*

### **Un défi économique :**

- *Apporter de la valeur ajoutée à la production céréalière (haute qualité de blés)*
- *Améliorer équitablement les marges des acteurs de la filière*

### **Le Projet en quelques chiffres :**

- *48 variétés de blés de pays semées et testées*
- *plus de 100 acteurs (paysans, meuniers, boulangers, citoyens)*
- *plus de 20 tonnes de farines de blés de pays transformées en pains vendus localement en 2013*

# CONSERVER SES LÉGUMES D'HIVER

*Fin octobre, il sera temps de penser à la récolte des légumes d'hiver pour les protéger du froid.*

*Le silo est la meilleure méthode de conservation pour les légumes racines et certainement la plus simple. Vos légumes resteront intacts jusqu'au printemps.*

*1ère étape : il faut creuser un trou suffisamment large et profond. Le surplus de terre est placé sur les côtés de la fosse.*



*2ème étape : répartir de la paille dans le fond du trou pour isoler les silos du froid*



*3ème étape : placer vos silos et mettre de la paille sur les côtés pour les isoler du froid.*



*Mes silos sont des caisses en plastique que vous pouvez trouver dans les grandes surfaces de bricolage type discount. Idem pour les couvercles. Vous pouvez les remplacer par des tambours de machine à laver ou tout type de contenant pouvant résister aux invasions de mulots affamés !*

*4ème étape : mettre les légumes, fermer vos silos et bien les recouvrir de paille et d'une épaisse couche de feuilles. Pour maintenir ce paillason en place, une tôle ou un grillage feront l'affaire.*



# DISTRIBUTION DE PLANTS DE TOMATES 2016



*Le succès de l'opération est allé au-delà de nos espérances !*

*Plus de **569** plants de tomates anciennes ont été produits et distribués gratuitement aux membres de l'association.*

*Par ailleurs, l'association a donné des graines à 2 maraîchers bio désireux de faire goûter nos variétés à leurs clients.*

*Nous remercions Edmond sans qui nous n'aurions pas pu faire face aux commandes. Nous remercions également Christophe L et Philippe V de nous avoir donné une partie de leur production de plants, et tous ceux qui nous ont fourni des godets en plastique.*

*Rendez-vous l'année prochaine, avec de nouvelles variétés à découvrir !*



## ECHANGEZ VOS SURPLUS DE PRODUCTION

*Trop de prunes, d'haricots verts ou de fumier de cheval ?*

*Vous n'avez pas d'arbres fruitiers ou pas assez de place pour planter tous les légumes dont vous avez besoin.*

*N'hésitez pas à contacter l'association par mail ([jardinierslattice@orange.fr](mailto:jardinierslattice@orange.fr)) ou par téléphone (06.51.79.20.40). Nous vous mettrons en relation.*

# LE BASILIC

*Le basilic (Ocimum basilicum) est une plante aromatique de la famille des labiées (comme la menthe). Importé d'Asie il y a plus de 4000 ans, il arrive en Angleterre au 16ème siècle et en*



*Amérique au 17ème siècle. C'est une des rares plantes orientales qui peut s'acclimater à nos climats tempérés ce qui explique qu'elle nous soit parvenue sous forme de plants cultivés, contrairement aux autres herbes qui ont voyagé sous forme d'épices.*

## Propriétés :

*Sédatif, antispasmodique des voies digestives, diurétique, antibactérien ( il entraine dans le processus de momification, car les Égyptiens lui découvrirent très tôt des propriétés antibactériennes et de conservation ), contre l'indigestion et en tant que vermifuge. Il éloignerait les moustiques et c'est un remède contre l'héméralopie" ( difficulté excessive à voir lorsque la luminosité diminue (par exemple au crépuscule)*

*On ignore souvent que l'infusion de basilic avec une goutte de citron aide à la digestion des repas copieux.*

## Question de Martine :

*« Tous les ans j'achète au moins 2 pots de basilic, il s'étirole très vite. Je n'arrive pas à le conserver surtout à l'appartement. Dans le jardin, en pleine terre, il ne résiste pas plus de 3 semaines.*

*Je pense qu'il en existe plusieurs variétés.*

*Je souhaiterais savoir comment tu le conserves et si tu as une variété plus résistante en vente. »*

## Réponse :

« Effectivement, il existe plusieurs espèces de basilic de la plus simple (grand vert) à la plus exotique (thaï, hindou ...). Personnellement, je sème du basilic grand vert. C'est la variété que tu trouves en grande surface en pot. Effectivement, les tiges s'allongent et se cassent la figure. Pas très esthétique !

Pour former un petit buisson, il faut pincer les tiges c'est à dire couper le bourgeon terminal. Du coup, les bourgeons sur la tige vont se développer et donner naissance à d'autres tiges. Il faudra les pincer de nouveau à 2-3 feuilles. Pour éviter que ton basilic ne s'épuise, il faut aussi supprimer toutes les fleurs.

Quand j'ai besoin de basilic, je n'enlève pas les feuilles mais je coupe systématiquement les tiges pour forcer mon basilic à se ramifier. Et hop, dans la salade grecque ! »

## **MENU « BASILIC » :**

### **GASPACHO AU MELON ET BASILIC**

1 melon	4 tomates moyennes
1 tranche de pain	5 cl de vinaigre de Xérès
8 feuilles de basilic	5 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 baies de poivre + sel	10 glaçons

Découper le melon et la tomate en cubes

Dans un blender, mettre tous les ingrédients sauf les glaçons

Verser la préparation dans un saladier et y ajouter les glaçons

Réservez une heure au frigo

### **SALADE DE GAMBAS MARINES AU BASILIC**

16 gambas	½ brocolis
1 courgette	200g haricots « coco »
1 citron vert	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
12 feuilles de basilic thaï	1 petit piment rouge
1 cuillère à soupe de sauce soja	1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
200 g de beurre	

Décortiquez les gambas en gardant la nageoire caudale  
Dans un saladier, mélanger le jus de citron vert avec l'huile, le vinaigre, la sauce soja et le basilic ciselé  
Ajouter les gambas et mélangez. Réservez au frais  
Lavez la courgette et coupez la en gros cubes, couper les fleurettes de brocolis  
Les jeter dans une marmite d'eau bouillante en ajoutant aussi les haricots coco  
Cuissez 10 minutes à petits bouillons, égouttez  
Faire chauffer la poêle avec le beurre, dès qu'il est mousseux, y mettre les légumes et les faire sauter 5 minutes, salez et poivrez  
Ajoutez les crevettes marinées et leur sauce  
Faire cuire doucement pendant 5 minutes et servez .

## CABILLAUD A LA SAUCE BASILIC

4 pavés de cabillaud	1 échalote
2 tomates cerises	10 cl de crème liquide
2 branches de basilic	1 filet d'huile d'olive

Epluchez et ciselez l'échalote. Coupez les tomates en 4  
Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote dans l'huile puis y placer les pavés de cabillaud 3 minutes sur chaque face  
Dans une petite casserole, portez la crème à ébullition et y ajouter le basilic haché  
Mélanger et ajouter les morceaux de tomates, salez et poivrez  
Servez le cabillaud avec cette sauce.

## CARPACCIO D'ANANAS AU BASILIC

1 ananas mûr	4 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger	2 branches de basilic

Epluchez et coupez l'ananas en tranches très fines puis les recouper en 2  
Disposez les tranches sur l'assiette, les arroser de sucre de canne et de fleur d'oranger  
Parsemez de basilic ciselé  
Réservez au frais une heure minimum

# RÉCOMPENSES...

*Les 10 et 11 juin derniers se tenait à l' Abbaye de Chaalis (60) la 15ème édition des Journées de la Rose .*

*La Fondation Yves Rocher a récompensé à cette occasion, la pépinière Mela Rosa, située dans le Pas de Calais. Selon le site de la fondation , "Il s'agit d'une pépinière de collection qui*



*propose une très grande variété de végétaux sélectionnés pour leur bon comportement agronomique, dans des conditions de culture respectueuses de l'environnement. C'est également un centre important de création de nouvelles variétés de rosiers".*

*La pépinière Mela Rosa a baptisé, en outre, la rose "Mathilde Seigner" et a reçu le Prix du Parfum par l'actrice.*

*Ce rosier est un petit grimpant de 2.5 m avec une floraison continue et de grandes corolles doubles en forme de rosette, bien parfumé.*





# L'enclos Pillot

exploitation maraîchère biologique



**Livraison à domicile**

**sur Arras et sa banlieue  
et sur l'axe Doullens / Arras**

**<http://www.panier-legumes.oxatis.com>**

**Nous sommes présents :**  
**sur le marché d'Avesnes le Comte**  
**le vendredi matin**  
**et à Arras sur les marchés :**  
**- Place Lanvin le jeudi matin**  
**- Place des héros**  
**le mercredi & le samedi matin**

