



Société des Jardins Familiaux de l'Oise

Bulletin d'information N°13 ♦ Septembre 2024



Vue des jardins un matin d'août 2024

Responsable de la publication : CARLIER Thierry ♦ Comité de rédaction : CARLIER Pascale, FOUILLET Louis, HERBET Christophe, ROBERT Vincent ♦ Rédacteur : BOUCHOUX Claude ♦ Comité de relecture : COUTURIER Gaël, GUILLEMIN Franceline.

Les dictons des mois à venir

Septembre : Mois de septembre pluvieux, an fructueux,

Octobre : Quand octobre glacé fait vermine trépasser.

Novembre : À Sainte-Catherine, tout bois prend racine

Source « Le jardin en liberté »



Le mot du Président

Madame, Monsieur,

J'espère que les récoltes s'annoncent riches pour vous. Cette année encore nous avons organisé plusieurs manifestations :

- Le 8 juin 2024, nous avons eu la chance de pouvoir organiser la buvette des Arts d'Été dans le parc de la mairie (restauration + boissons)
- Le 29 juin 2024, ont eu lieu nos traditionnelles « Portes Ouvertes » qui se sont très bien déroulées.
- Les 13 et 14 juillet la mairie nous a de nouveau fait confiance pour tenir la buvette ainsi que la restauration lors du concert du samedi soir et du spectacle du dimanche après-midi.
- Le 7 septembre a eu lieu la « fête des jardiniers » chacun d'entre vous a ramené son panier repas. Nous avons passé un bon moment convivial suivi de la remise des prix du concours du plus beau jardin.

J'ai pu constater que certains d'entre vous avaient construit des clôtures de plus de 1 m. Je vous rappelle que toute construction ne doit pas dépasser 70 cm de hauteur et être temporaire, donc démontable à tout moment.

Je vous rappelle que les chiens sont acceptés sur le site à condition d'être tenu en laisse et de rester sur la parcelle de son propriétaire.

Le stationnement des voitures ne doit absolument pas dépasser une durée de 15 min sur le site (pour le déchargement de terre, fumier etc. qui nécessiterait plus de temps merci de me prévenir).

Le vol d'eau dans les cuves est interdit, de plus deux pompes sont au service de tous. Il est donc dommage de voler l'eau des cuves de ses voisins jardiniers.

Par d'ailleurs, j'ai moi-même changé de parcelle pour laisser mon ancienne à une personne dont les amies sont jardinières. Pour les personnes qui souhaitent changer de parcelle ou arrêter de cultiver, merci de me prévenir.

*Le Président
Thierry Carlier*

Actualités



- Samedi 07 septembre, le traditionnel « barbecue » a été remplacé par la « Fête des jardiniers ». Ce fut un moment convivial et de partage. A cette occasion, des récompenses ont été remises aux lauréat-es du concours du plus beau jardin. La journée s'est terminée par un tournoi de pétanque.

Le secrétaire

L'automne arrive, c'est le moment de préparer son potager pour le printemps

En septembre : semis, entretien et récoltes

Au potager en septembre, le jardinier profite de récoltes bien méritées. Un peu d'entretien et quelques semis ponctuent cette période calme.



Quels légumes semer ?

Le mois de septembre est un moment plutôt calme du côté des semis. Les semis printaniers offrent encore des récoltes et les semis d'été sont déjà effectués. Voici quelques légumes à semer en septembre, pour des récoltes en fin d'année, voire l'année suivante : laitue d'hiver, laitue à couper, mâches, navets d'automne, oignons blancs, cerfeuil, persil, sarriette, épinards...

Quelles récoltes ?



La liste est longue selon les plantes que vous avez choisies de cultiver cette année. Certains semis printaniers comme les tomates produisent encore généreusement. En parallèle, les premières récoltes des semis d'été font leur apparition, à l'instar de la mâche.

Entretien le potager

Pensez à désherber régulièrement vos rangs de légumes, afin de leur laisser toute la place pour vous offrir de belles récoltes. Vous pouvez utiliser une binette, ce qui améliorera l'infiltration de l'eau.

Veillez à garder un substrat frais pour vos cultures. Selon la météo et en fonction des précipitations, continuez à arrosez.

Faire mûrir les derniers légumes

On arrive en fin de saison, s'il vous reste bon nombre de tomates vertes, n'hésitez pas à supprimer une partie des feuilles les plus hautes. En effet, cela permettra au soleil d'arriver jusqu'aux fruits. De plus, la plante concentrera sa sève en direction des fruits restants. Sachez également que le

melon comme la tomate continuent de mûrir après la récolte. Si la météo est maussade, n'hésitez pas à cueillir vos fruits non encore mûrs. Placez-les alors dans votre corbeille à fruits, à proximité de poires, pommes ou bananes. Ces fruits produisent de l'éthylène, un gaz qui favorise le mûrissement.

Semer des engrais verts

Si votre potager est dédié prioritairement aux légumes de printemps et d'été, pensez aux engrais verts pendant l'automne et l'hiver. Phacélie, moutarde, trèfle... Ces plantes ont la capacité d'améliorer la structure du sol et de l'enrichir. Elles captent les nutriments pour les restituer dans la terre. La vie microbienne est ainsi plus riche et le sol restructuré. Vous pouvez semer les engrais verts en fin d'été, début d'automne, une fois que vos parcelles sont vides de toute culture. Ensuite, il vous suffira de les faucher et de les utiliser en paillage pour couvrir votre parcelle.

Récolter les graines



C'est le moment de récupérer les graines pour l'année prochaine. Attention cela n'est possible que dans le cas de variétés reproductibles. Au moment de couper vos tomates, vos courgettes, vos melons et toutes les autres cucurbitacées et solanacées, récupérez les graines à l'intérieur des fruits. Pour les apiacées, elles sont situées dans les fleurs, on les récupère lors de la montée en graines. Les fabacées les renferment dans leurs gousses. Quels que soient les légumes, il est important de bien les laisser sécher 2-3 semaines dans une pièce

aérée. Ensuite, vous n'avez plus qu'à les glisser dans des enveloppes que vous n'oublierez pas de nommer et de dater.

En Octobre :



Poursuivez l'élimination des mauvaises herbes à la main et évitez leur repousse à l'aide d'un paillis. Ameublissez le sol à l'aide d'une bêche à dents et incorporez-y de la matière organique comme du compost ou des feuilles mortes. L'idée est de ne pas laisser la terre nue afin d'éviter qu'elle soit lessivée par les pluies et limiter ainsi la croissance d'adventices.

Octobre est également la saison idéale pour planter certaines variétés de plantes et légumes comme les choux, les laitues d'hiver, les navets, l'oseille et l'ail.

Préparer les fleurs pour le printemps



Si vous avez envie de jolies fleurs dans votre jardin, plantez des bulbes à fleurs du genre tulipes, narcisses, jonquilles, jacinthes... et des vivaces pour le printemps suivant.

Pensez aussi à désherber les plates-bandes et biner le sol autour de vos plantes pour détruire les nuisibles qui y ont trouvé refuge, tels que les limaces par exemple.

Avant les premiers froids hivernaux, rentrez ou protégez vos plantes qui craignent le gel. Pélargoniums et bulbes d'été pourront être remisés en cave. Les plantes d'origines méditerranéenne ou exotique (bougainvillier, laurier-rose, olivier, agrumes, cactées, etc.) passeront l'hiver dans un local hors gel équipé d'une fenêtre.

En novembre : récolte et travail du sol

En novembre, on délaisse les semis au profit des récoltes. On protège les légumes d'hiver et on enrichit le sol pour le printemps suivant.

Récoltes attendues :



Betteraves, carottes, céleri-rave, chicorées frisées et scaroles, choux de Milan, choux rouges, choux-fleurs, choux de Bruxelles, épinards, mâche, navets d'automne, oseille, poireaux, poirées, radis noirs, scorsonères, salsifis, tétragones

Enrichir le sol



Pour avoir un sol riche et fertile, il est important de le travailler. Novembre est la période idéale pour enrichir le sol et ainsi profiter d'un substrat amendé au printemps suivant. Pensez à retirer les derniers plants de légumes qui ne produisent plus et à les mettre au compost, en prenant soin de vérifier au préalable qu'ils ne soient pas malades, afin de ne pas générer de contamination. Retirez les adventices et travaillez la terre, de préférence avec une grelinette. Épandez ensuite une bonne couche de compost ou de fumier, puis recouvrez d'un paillage naturel.

Protéger les légumes d'hiver



Avec le mois de novembre arrivent les premières gelées, les températures commencent à baisser et l'humidité s'intensifie. Il est important de protéger vos légumes pour continuer les récoltes sereinement. Vous pouvez opter pour un voile d'hivernage qui a l'avantage de protéger du froid tout en laissant passer l'air. Il vous suffit de le placer sur vos légumes d'hiver en le calant au sol avec des pierres. Le tunnel d'hivernage est une seconde possibilité. Imperméable, il est placé sur des

arceaux et est composé de plastique. Il faut bien penser à le relever pour aérer le tunnel régulièrement.

Récolter et stocker les légumes racines

La plupart des légumes racines se conservent pendant plusieurs mois après la récolte. Pour cela, il est important de bien les stocker. Retirez le feuillage des légumes et surtout ne les lavez pas.

Conservation en silo :

Pour cela, vous les placez dans un silo rempli de sable. Il s'agit d'un réservoir hermétique, dans lequel vous placez vos légumes entre deux couches de sable. Prenez garde à ce que les légumes ne se touchent pas pour éviter l'apparition de maladies. Les légumes racines à conserver en silo sont les pommes de terre, les carottes, les panais, les navets, les betteraves, les salsifis, les topinambours, etc.

Vous pouvez également créer un silo vous-même, en recyclant un tambour de machine à laver par exemple. Creusez un trou du volume du tambour, que vous tapissez de paille. Placez le tambour dans le trou et incorporez de la paille à l'intérieur. Vous n'avez plus qu'à mettre les légumes dedans, en les isolant les uns des autres avec de la paille. Refermez ensuite le tambour et installez une bâche imperméable.

Plantation

À la sainte Catherine, tout bois prend racine ! Ce vieil adage témoigne d'une période propice aux plantations. En effet, elles sont couramment réalisées à l'automne, afin de favoriser un bon enracinement avant le printemps. Aussi, profitez de cette période pour planter des petits fruitiers tels que des framboisiers et des groseilliers.

Source : Mon jardin malin

Nos amis "liseron, escargots, limaces"

Au bilan de cette saison, je pourrai noter mille et une choses, je n'en ai cependant retenu que deux, à commencer par la présence intempestive de notre « ami » le liseron et pour une première fois, la prolifération des escargots et limaces.

Se multipliant par dissémination de ses graines qui se veulent fertiles et à cause de ses racines qui peuvent atteindre jusqu'à 2 mètres de profondeur, le liseron s'est voulu particulièrement envahissant en cette saison d'été et ce, quel que soit le temps. En effet classée comme plante envahissante, cette vivace rampante et grimpante possède un système racinaire puissant, capable de s'accaparer l'eau et les éléments nutritifs au détriment des autres plantes. De plus, ses tiges grimpantes peuvent étouffer les plantes sur lesquelles elles s'enroulent. S'il est possible de lutter contre la prolifération de ce liseron en évitant la dissémination des graines par arrachage des parties supérieures et le découpage des racines lors du travail de la terre, notamment lors du passage du motoculteur, il paraît bien difficile de freiner son développement et encore plus de s'en débarrasser définitivement. Installer des plantes produisant un herbicide redoutable contre le liseron tel que l'œillet d'Inde ou semer un engrais vert (trèfle, moutarde, luzerne...) peuvent endiguer le développement du liseron. Avant tout traitement chimique qui, loin de produire un miracle se révèle néfaste pour le jardin, il est bon de penser aux remèdes de « grand-mère » tels que le vinaigre blanc placé au cœur de la plante ou pulvérisé sur les feuilles, la dispersion de sel sur la terre voire l'arrosage à partir d'une solution de 250 grammes de bicarbonate de soude additionnée de 50 ml de vinaigre blanc pour un litre d'eau. Ennemi du jardinier, le liseron peut toutefois posséder quelques attraits, à commencer par le fait qu'il attire les insectes pollinisateurs dont les abeilles. Sa floraison peut s'avérer décorative. Le liseron est également une plante « témoin », elle indique un sol riche en azote donc fertile.

Pourquoi ai-je tant d'escargots ? La question est posée, l'explication première se veut météorologique avec le temps doux et humide que nous avons connu. L'humidité leur permettant de se déplacer plus facilement. Si ces « animaux de compagnie » effectuent le nettoyage du terrain en mangeant les résidus de légumes, ils apprécient également les jeunes pousses (plus particulièrement les salades). Considérés comme une nuisance, les escargots sont également très utiles pour maintenir un équilibre écologique par leur participation au recyclage des matières organiques, l'aération et l'hydratation du sol. Si la solution de facilité et d'efficacité semble être l'utilisation de ces petits granulés bleus, il existe cependant d'autres méthodes moins radicales, dont la création de barrières desséchantes et rugueuses (paillette de lin, cendres, coquilles d'œufs, sciure, marc de café). Un paillis fait d'aiguilles de pin secs et coupants ou branches à épines se montre plus efficaces. A défaut de les éliminer (ce qui peut être fait quand ils sont vraiment trop nombreux), il est préférable de les repousser en pulvérisant sur les plantes une solution composée de 1/4 d'ammoniaque et 3/4 d'eau. Des récipients remplis de bière ont pour effet de les attirer.



Créer un endroit ombragé et humide permet de les éloigner des plantations. On peut également compter sur les prédateurs naturels (crapauds, hérissons, oiseaux) pour réguler la présence de ces mollusques. De par leur odeur, oignons et ails repoussent les escargots (à disposer dans différents endroits du jardin).

Louis le jardinier

Verrine à la purée de patate douce



Les ingrédients de la recette (4 pers) :

- 300 g de gigot d'agneau BIO
- 400 g de patate douce
- 100 ml de crème liquide
- 2 figes fraîches ou séchées
- 30 g de fromage de chèvre
- 1 poignée de noisettes
- Muscade, poivre noir, sel
- Huile d'olive
- Herbes de Provence

La préparation de la recette

© Épluchez la patate douce et coupez-la en morceaux. Placez dans de l'eau bouillante et laissez cuire 15 à 20 minutes. Plantez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson. Lorsque la patate douce est cuite, écrasez-la à l'aide d'une fourchette ou au presse-purée, ajoutez la crème liquide, une pincée de poivre noir, du sel et de la muscade. Mélangez.

© 2 Faites poêler l'agneau BIO dans un filet d'huile d'olive 4-5 minutes par côté. Salez, poivrez, ajoutez des herbes de Provence. Coupez en petits dés.

© Pour le montage : dans vos verrines, versez de la purée de patate douce, déposez les dés d'agneau bio par-dessus puis ajoutez à nouveau de la purée. Coupez le chèvre et les figes en dés, coupez les noisettes en deux et déposez sur la couche de purée. Servez.

Source : Magazine Marie-Claire

Concours du plus beau jardin



Lauréats 2024



CLASSEMENT	Nom - prénom	Parcelle	Total points
1 🏆	DOGNEAU MICHELINE	03	19
1 🏆	BAOUNGA AIMEE	13	19
1 🏆	LACROIX CORINNE	37	19
1 🏆	GUILLOTTE Marie-Claire	37	19
5	HUGUET Dominique	15	17
6	STRIM Sylvain	18	16,50
7	TAVIGNOT Corinne	24	16
7 ex aequo	REGNIER Jean-François	28	16
9	PELLETIER Corinne	07	15,50
9 ex aequo	KOZAKIEWIEZ Paulin	07	15,50

Il est à noter le haut niveau de la qualité des parcelles, 4 jardinières n'ont pu être départagées pour la 1^{ère} place. On observe une majorité de femmes en tête du classement et notamment aux 5 premières places. D'une manière générale, les résultats sont très serrés, parmi les 39 concurrent-es, 32 ont obtenu plus de 10 points, la moyenne générale se situant à 13,42. Merci à tous les jardinier-es pour la qualité d'entretien de leur parcelle ainsi qu'aux membres des jurys pour leur participation.

Entreprises partenaires des jardins familiaux de BREUIL-LE-SEC

