

RELAIS, L'INFO



— CLUB DES RELAIS JARDIN ET COMPOSTAGE —

Août 2020



DES NOUVELLES DU CLUB

Le Club compte 240 membres (collectivités, associations, collectifs de personnes ou entreprises) situés ou intervenant sur le territoire de l'EMS, ainsi que les 309 écoles et structures périscolaires et 80 habitants du PNU .

Le blog du Club à partager !
clubrelaisjardinetcompostage.blogspot.com

Au programme de ce mois

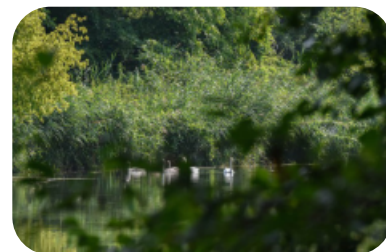
| | |
|--|---------|
| Des nouvelles du Club | page 1 |
| Les initiatives des membres | page 1 |
| Infos, côté jardin | page 2 |
| - Le jardin d'août à début septembre | |
| Infusions, décoctions ! | page 9 |
| Cultivez les légumes, pas les moustiques ! | page 9 |
| Le jardin avec la Lune | page 10 |
| Une maladie, un ravageur | page 11 |
| - Les pucerons du Melon | |
| Relais les annonces | page 12 |

LES INITIATIVES DES MEMBRES

Une 3^e réserve naturelle nationale à Strasbourg !

Après la forêt de Strasbourg-Neuhof /Illkirch et l'île du Rohrschollen, c'est au tour de la forêt de la Robertsau et de La Wantzenau d'être reconnue à l'échelle nationale comme un site à protéger en raison de la richesse de sa biodiversité.

Ce site est une relique de la forêt alluviale rhénane dont la biodiversité risque de décliner si des actions ne sont pas mises en œuvre pour la préserver. Sa richesse est liée au Rhin : auparavant, la fonte des neiges, au printemps, entraînait la crue du fleuve. Cette eau chargée de minéraux oxygénait les milieux naturels, créait différents biotopes et permettait ainsi à une forêt dense et luxuriante de se développer. Les travaux pour limiter les inondations, au XIX^e siècle, et la canalisation du Rhin ont coupé la forêt du fleuve et ainsi stoppé ce cycle naturel.



Texte et photos : <https://www.strasbourg.eu/>

Une démarche qui invite les Strasbourgeois à jardiner leur ville !



Vous pouvez découvrir les différents espaces à jardiner : jardins familiaux, jardins partagés, potagers urbains collectifs, jardins d'école, lieux de cueillettes...

Pour en savoir plus : <http://www.strasbourgcapousse.eu>

INFOS, CÔTÉ JARDIN

Le jardin d'août à début septembre

Les arbres, arbustes et arbrisseaux

Il est encore temps de tailler les arbustes à floraison printanière mais c'est la dernière ligne droite. Tailler début août évite tout risque de destruction de nids d'oiseau et ... optimise des vacances en Alsace, pandémie oblige.

Ne rien faire pour les arbustes à floraison estivale car leur taille sera prévue d'octobre 2020 à mars 2021.

Les arbustes à feuilles (troène, charmille...) sont encore taillés. On parle plutôt de taille de rectification.



Tous les déchets d'élagueage des arbres ou de taille des arbustes sont déchiquetés ou broyés, puis servent comme paillis ou deviennent le BRF (Bois Rameal Fragmenté).

Le Bois Raméal Fragmenté ?

Un broyage spécifique de branches de feuillus d'un diamètre inférieur à 7 cm correspond au fameux BRF (Bois Rameal Fragmenté). L'épaisseur du broyat est inférieur à 4 mm. La part des résineux peut cependant représenter 10 à 20%. La « fraîcheur » est importante : les branches taillées sont broyées dans la semaine et l'épandage doit être fait le jour qui suit. Le BRF peut être laissé en surface ou incorporé à la griffe dans les premiers cm du sol. Il faut compter 30 litres par m². La période idéale est d'août à octobre car le sol est encore chaud et « très vivant » pour lancer la décomposition du broyat. La technique du BRF est très efficace pour (re)constituer les stocks d'humus du sol. Une faim d'azote est souvent à craindre l'année qui suit.

Attention, un broyat de déchets de bois qui a chauffé en tas, de branches d'un fort diamètre ou de troncs, stocké depuis plusieurs semaines voire des mois, ou de conifères n'est pas du BRF.

Le besoin de BRF ne doit pas justifier l'élimination ou le massacre de haies, véritables refuges d'une biodiversité auxiliaire du jardinier !



Les rosiers refleurissent si la taille des branches défleuries a été faite en continu. La poursuivre jusqu'en septembre. Tous les types de rosiers sont concernés comme les fameux rosiers couvre-sol qui sont faciles d'entretien.

Plantation de rosiers couvre-sol !

Ces rosiers prospèrent en sol ordinaire et même maigre, sec ou calcaire. Ils sont plantés tous les 0,60 à 1 m. Les premières années, le jardinier taille au sécateur les branches qui sont à la verticale et laisse celles qui poussent à l'horizontale. Si les rosiers deviennent très exubérants est utilisé un taille-haie ou une cisaille. L'intensité de taille correspond au volume souhaité. Attention à ne pas tailler trop sévèrement car des risques d'oidium sont à craindre sur les nouvelles pousses.

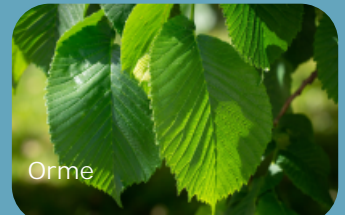


Quelques conseils pour protéger les arbres et arbustes !

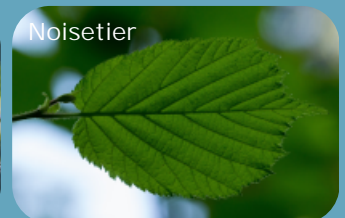
Les attaques des prédateurs sont très souvent stoppées par des auxiliaires très communs (coccinelles, chrysopes, forficules...).



Certaines feuilles se confondent !



Si la feuille est symétrique, c'est qu'elle a du "charme" !



Que faire au verger excepté les récoltes ? Le jardinier poursuit la taille d'élimination des branches mortes ou malades et la fameuse taille en vert (voir Relais l'INFO de juillet 2020).

Les arbres fruitiers à pépins (coings, poiriers, pommiers) sont globalement bien chargés. La période de pollinisation a été ensoleillée ;



les pollinisateurs ont été de sortie. Le confinement a été vraiment propice à la vie sauvage ! Comme tous les ans, les fortes chaleurs risquent encore d'avancer les dates de récoltes et de limiter la conservation des fruits. En fonction des variétés, les récoltes commencent fin juillet/début août et se poursuivront jusqu'à fin octobre. Les pommes et poires des variétés précoces ne se conservent pas : elles "tournent" rapidement puis deviennent farineuses.

Les récoltes de prunes ou de pêches engendrent pour la grande joie des jardiniers des transformations quotidiennes : confitures, fruits congelés, jus, fruits à l'alcool... Les récoltes des mirabelles ont 2 à 3 semaines d'avance. Les gros coups de chaleur ne sont pas favorables à la qualité des fruits cueillis.



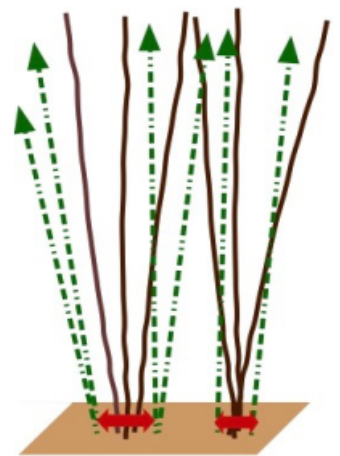
La pruine !

La pruine est une couche cireuse et légèrement poudreuse qui recouvre la surface notamment des fruits à maturité des raisins ou des prunes. Celle-ci lui confère un aspect givré ou poussiéreux qui va jusqu'à cacher la coloration naturelle sous-jacente des fruits. Elle peut être enlevée par simple frottement. C'est un gage de fraîcheur ; les fruits n'ont pas été trop manipulés ! De plus, la pruine protège les fruits du soleil en plein été, de l'évaporation et aussi contre l'excès d'eau avec un effet "plume de canard". Sur le raisin, la pruine permet la vinification en absorbant quantité de levures et moisissures utiles à la fermentation. Certains jardiniers disent que la pruine faciliterait la transit intestinal. C'est à voir après la consommation de plusieurs kg de mirabelles !



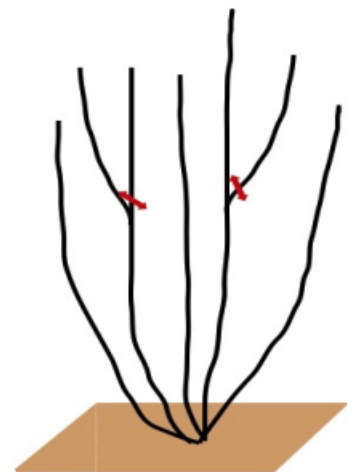
Prunes manipulées !

Côte petits fruits, le jardinier poursuit la taille des cannes des variétés de framboisiers non remontantes qui sont souvent complètement desséchées. Les nouvelles cannes de 2019 des variétés remontantes produisent depuis mi-juillet et produiront jusqu'en novembre en fonction des espèces.



Lors de fortes chaleurs, il est important d'arroser copieusement les pieds surtout en absence de paillis.

C'est le bon moment pour commencer la taille des pieds de casseilles, de cassis ou de groseilles souvent conduits en touffe. Les branches sèches sont coupées à ras. Parfois, des rameaux ont des feuilles jaunes dans leur partie supérieure. Le jardinier les rabat sur les groupes de feuilles les plus vertes.



Les branches doubles sont simplifiées. La taille des jeunes rameaux en surnombre (bois clair) seront coupés en novembre 2020 car ce déchet de taille de « luxe » peut être bouture.

Le "ON" des conserves de prunes au naturel !

- Laver et dénoyauter les prunes,
- Les placer dans les bocaux jusqu'au niveau de remplissage (pas de sucre),
- Ebouillanter les rondelles en caoutchouc, puis les placer sur les bocaux et enfin fermer,
- Placer les bocaux dans le stérilisateur et traiter 30 mn à 100°C à partir du point d'ébullition,
- Laisser refroidir dans le stérilisateur avant de les sortir,
- Les stocker dans un endroit sombre et frais (très important).



Avec ou sans noyau !

Mon "OFF" pour des fruits sans pesticide !

- Très bien nettoyer le seau de récolte,
- Choisir les plus beaux fruits et éviter tout déchets (feuilles, pédoncules...),
- En cuisine, mettre directement les fruits en bocaux sans les laver et sans les dénoyauter !

Les mûres avec ou sans épines poursuivent leur production. Les phases de fortes chaleurs peuvent avoir séché les fruits. Les nouvelles pousses de 2020 sont palissées pour éviter toute dégradation ou marcottage d'extrémité.



octobre, les nouveaux fraisiers sont plantés tous les 30 à 50 cm. Ils sont issus des pieds-mères par marcottage (stollons) ou achetés auprès des horticulteurs locaux.

Quelques conseils pour protéger son verger et ses petits fruits !

Contre les vers des fruits (carpocapses) des pommiers, poiriers ou pruniers, des cartons ondules sont enroulés autour des troncs pour inciter les larves descendantes à y former leurs cocons. Ils seront brûlés en novembre.



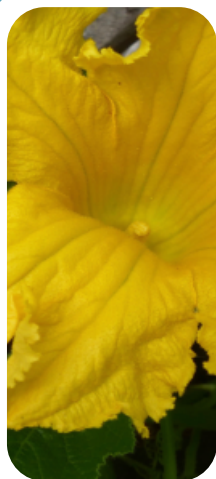
La pose de bandes engluées autour des troncs stoppe la montée des cheimatobies femelles (papillons non ailés).

Dans l'espace de petits fruits !

Le jardinier complète leurs paillis avec les déchets verts du moment. Du compost ou un extrait fermenté d'orties peut être apporté à leurs pieds. Ne pas oublier l'urine humaine avec, en quantité, une urine par arrosoir tous les 2 semaines !

Le jardinier prépare les plates-bandes de fraisiers. Il ameublit le sol sur 30 cm en apportant du compost mur ou du terreau. Il dépose un paillis de 1 cm d'aiguilles de pins ou de sapins. De fin juillet à début

Les légumes et les plantes du potager



Comme depuis plusieurs années, il est proposé au jardinier de suivre mois après mois les travaux au potager à partir de plusieurs espaces théoriques. Le choix des légumes ou des légumes-fruits suit une logique gastronomique.

- L'espace "Ratatouille" : tomates, poivrons, aubergines, courgettes, piments, plantes aromatiques, ail, oignons et échalotes.
- L'espace "Potée" : carottes, poireaux, céleris, panais, navets, choux + concombres, cornichons, crosnes, topinambours pour donner du volume.
- L'espace "Plat gros volumes" : pommes de terre, haricots verts nains et à rames, petits-pois nains et à rames et fèves.
- L'espace "Soupe de courges" : toute la famille des Cucurbitacées sauf courgettes et concombres.
- Les salades, les radis, les blettes, les betteraves de différentes couleurs ou les navets ... occupent les parties libres ou libérées des différents espaces.

Que faire d'août à septembre 2020 ?

Espace "Potée 2020"

Le jardinier peut encore repiquer pour l'hiver des choux à fleurs (chou-fleur, brocoli, romanesco), à feuilles (kale, palmier...) et les fameux choux de Bruxelles et ceci tous les 50/60 cm en tout sens. Les choux-raves le sont tous les 30 cm. Ils doivent pousser rapidement pour éviter "de manger du bois". Les grosses chaleurs et l'absence de pluie stoppent leur développement. Paillage et arrosage deviennent de rigueur en ce mois parfois caniculaire.



Les carottes ou les panais sont récoltés à besoin. Les fanes sont laissées sur place ou déposées dans les rangs de poireaux (action insectifuge).

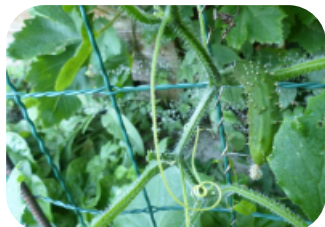
Les céleris-raves ou branches se développent bien si le sol est paillé et riche en matière organique. L'arrosage tous les 2 à 3 jours permet le grossissement de la rave ou des branches. Les feuilles de la base sont arrachées puis sont déposées aux pieds des poireaux. Attention, les coups de chaleur peuvent blanchir en partie les feuilles.



Le jardinier poursuit le repiquage des poireaux jusqu'à mi-août (Bleu de Solaize, de Carentan, Monstrueux d'Elbeuf...). Les premières plantations sont butées pour faire blanchir le fût et les paillis sont complètes pour conserver un sol plus humide.



Les concombres produisent beaucoup. Les pieds repiqués en juillet prendront le relais dans les semaines à venir. Les rameaux sont taillés (ou pas). L'arrosage tous les 2 à 3 jours de leur paillis évite que ces fruits soient amers.



Quelques conseils pour protéger l'espace "Potée" !

Les aleurodes des choux (mouche blanche) sont combattus avec des pulvérisations d'infusions de mélisse, de sauge ou de lavande. Le jardinier peut aussi utiliser du savon noir (30 g / litre d'eau).

Les pierides, papillons blancs avec un point noir sur les ailes, pondent sous les feuilles des choux. Leurs chenilles sont très voraces. En cas de très fortes invasions, le jardinier peut pulvériser du Bacille de Thuringe (BT). Attention, ce produit tue tous les papillons, donc ne l'utiliser que sur les légumes concernés.



Une pulvérisation d'une décoction de préle sur concombres, poireaux, carottes, panais ou céleris limite les attaques de champignons.



Pour éviter la teigne, la mouche du poireau, ou la mouche de la carotte, le filet anti-insectes est le plus efficace.

Réflexion d'après confinement !

Certains légumes de l'espace "Potée" sont plus difficiles à produire (carottes, céleris-raves...) ; le jardinier doit confirmer ses habitudes à acheter les légumes qu'il ne cultive pas chez les petits producteurs. Plus le jardinage domestique se développe, plus l'achat de proximité se développe. Une telle économie familiale n'engendre aucune concurrence mais une saine complémentarité !

Espace "Plat gros volume 2020"

Les haricots nains ou à rames produisent avec des récoltes variables ; les fortes chaleurs ne sont pas propices à la régularité ! Le jardinier prévoit des semis jusqu'au 15 août 2020. Les fanes sont cisailées sur place et les racines sont laissées en terre. Après quelques jours, le jardinier repique laitues et chicorees, ou sème mâche ou radis d'hiver.



Les pommes de terre sont récoltées tout le mois d'août sans attendre obligatoirement le total dessèchement des pieds. Ces légumes sont rentrés secs et en l'absence de



toute lumière. Humides, ils pourrissent rapidement. A la lumière, ils verdissent et sont impropres à la consommation. Laissez en terre, les pommes de terre se conservent mieux. Toutefois, les pieds peuvent "patater" en refaisant de nouvelles petites pommes de terre qui affaiblissent la première production. Après sont repiquées les salades.

Pourquoi manger les pommes de terre avec la peau ?

Lorsqu'elles sont cuites avec la peau (à la vapeur, bouillies, en robe des champs, sautées...), les pommes de terre conservent mieux leurs vitamines et leurs minéraux. Elles ont davantage de goût. Brosser les légumes est une bonne alternative à l'épluchage. L'eau de lavage sert à arroser. Par contre, ces pommes de terre mangées avec la peau doivent être cultivées et conservées sans pesticide.



Quelques conseils pour protéger l'espace "Plat gros volume" !

Les pucerons des haricots sont combattus avec des pulvérisations d'infusions de mélisse, de sauge ou de lavande, ou de savon noir (30g / litre d'eau).

Réflexion d'après confinement !

Semer des haricots améliore la qualité du sol. Pourquoi ne pas en semer sur l'espace où sera semée une pelouse en octobre 2020. Le sol sera aussi ameubli grâce au semis et au buttage. Les plantes indésirables n'envahissent pas l'espace. Que des avantages !

Espace "Ratatouille 2020"

L'ail, l'oignon et l'échalote sont récoltés. Arrachés, les plants sont laissés sur place pour les faire sécher. Ils sont ensuite déposés dans des caquettes ou sont tressés par 3 à 5, et enfin remis au sec. Libéré, l'espace est repiqué de salades une fois la canicule passée.



Les tomates ont pris du retard surtout celles cultivées sous tonnelle ou tunnel. Comme l'année dernière, les températures extrêmes freinent la mise à fruits. Les petites pluies de juillet et les nuits fraîches ont pu favoriser le mildiou. Le jardinier enlève les feuilles jaunies ou "douteuses". D'année en année, la tonnelle reste quand même le système "presque" idéal de conduite des tomates : bonne aération, diminution du différentiel thermique entre le jour et la nuit, et protection contre les pluies qui empêchent le feuillage d'être mouillé en continu.



Tailler ou ne pas tailler les tomates en août ?

Certains jardiniers ont enlevé les gourmands, d'autres non et d'autres encore ont fait un mix entre les 2 selon la vigueur des variétés. En août, il est conseillé de stopper la croissance des pieds bien développés en pincant chaque rameau après la première feuille suivant la dernière inflorescence. À partir du 15 août, le jardinier peut laisser faire pour favoriser les productions automnales.



Les pieds d'aubergine sont pallissés pour éviter la casse des rameaux. Ceux des pieds de poivron ou de piment le sont encore plus.

Les premiers pieds de courgettes non coureuses produisent beaucoup. Les nouveaux semés en juin/juillet prendront la relève.

Les paillis de ces légumes-fruits sont complètes. La nouvelle paille a aussi son intérêt. Ne pas oublier que le déchet du moment est toujours le meilleur. Un arrosage est nécessaire tous les 2 jours en l'absence de pluie et de paillage. Un arrosage par semaine suffit si les paillis sont épais et le sol riche en matière organique (humus).

Conserve de tomates en auto-stérilisation

Pour les bouteilles

- laver soigneusement des bouteilles type "Tropicana" et les couvercles,
- verser un verre de vinaigre blanc dans la première bouteille, mettre le couvercle, secouer énergiquement en faisant "mousser" le vinaigre, puis transvaser le vinaigre dans la 2^e bouteille et ainsi de suite,
- mettre les couvercles sur les bouteilles et les retourner.

Pour la sauce tomate

- couper les tomates lavées en morceaux (je n'enlève ni peau ni graines),
- ajouter 25 à 30 % de grosses courgettes épinées MAIS pas plus ... ça va épaissir la sauce, puis ajouter ail, oignon, thym, persil... et laisser mijoter un certain temps!
- si les tomates rendent beaucoup d'eau, enlever une partie qui peut servir à compléter en liquide des conserves, si vous faites des conserves de ratatouille,
- mixer "efficacement" pour bien broyer les peaux de tomates.

Pour le remplissage

- déboucher les bouteilles une par une et enlever le surplus de vinaigre,
- verser avec un entonnoir le jus "très chaud" jusqu'au ras (très important) puis fermer de suite, et ainsi de suite (vous allez entendre les "blop" des couvercles qui se creusent),
- TRES IMPORTANT : le lendemain, le niveau de jus doit avoir baissé de 2 à 4 cm et le couvercle ne doit plus faire "cloc" lorsqu'on appuie dessus. Si ce n'est pas le cas, vider la ou les bouteilles et refaire chauffer (changer les couvercles qui doivent être defectueux ou ne correspondent pas à la bouteille).



Pour la conservation

- conserver en l'absence de lumière et au frais (sous-sol...).

Quelques conseils pour protéger l'espace "Ratatouille" !

En cas de mildiou, les feuilles atteintes sont supprimées au couteau. Une pulvérisation de bicarbonate de soude (5 g par litre d'eau + savon noir) bloque cette maladie. Attention, son pouvoir asséchant peut affecter les fleurs ; il faut les protéger avec un carton lors de la pulvérisation.



Réflexion d'après confinement !

Les légumes-fruits se conservent bien sous différentes formes. Acheter des tomates chez les petits producteurs est vite rentabilisé en les transformant.

Espace "Soupe de courges 2020"

Les différentes espèces de courges (butternut, citrouille, longue de Nice, melon, potiron...) se développent en tous sens. Les rameaux peuvent être coupés à la 5ème feuille suivant un fruit. L'arrosage doit être copieux une fois par semaine ; le paillage optimise l'eau.



Quelques conseils pour protéger l'espace "Soupe de courges" !

Pour prévenir l'attaque d'oidium, le jardinier peut pulvériser les pieds avec une décoction de prele.

Espaces gastronomiques d'août à septembre 2020



La pelouse

La création des pelouses doit être impérativement reportée en septembre/octobre. Toutefois, le sol peut être dès à présent préparé :

- À l'aide d'une houe, éliminer les touffes d'herbe. Les déchets sont compostés ou complètent les paillis à l'espace "Ratatouille" ou "Soupe de courges",
- Arracher profondément les plantes enracinées, surtout celles à racines pivotantes (pissenlits...),
- Nivelier le sol à la griffe pour araser les buttes et reboucher les trous et, enfin, au rateau éliminer les mottes et les cailloux,
- Faire un faux-semis : après un ratissage appliqué, arroser (ou attendre une pluie), et attendre la levée des graines des plantes indésirables. Cette technique facilite leur élimination au rateau. Plusieurs faux-semis sont indiqués.

L'idéal : tonte mulching au-dessus de 6 cm.



Les pissenlits ont aussi leur intérêt côté biodiversité.

Les pissenlits s'installent quand la pelouse est tondue rase et si les déchets de tontes sont exportés.

Réflexion d'après confinement !

Les prairies de fauches ou fleuries sont fauchées. Les déchets sont laissés sur place pendant une semaine pour faciliter les resemis. Enfin, ils sont exportés vers l'espace "Soupe de courges". Après les pluies d'été puis d'automne, les prairies vont "se refaire". Au printemps 2021, l'impression de naturalité du confinement 2020 sera de nouveau d'actualité !

L'aire de compostage et la valorisation des déchets verts

Avec les coûts de chaud, les premières feuilles mortes jonchent le sol. Elles servent de paillis mais peuvent aussi reconstituer le stock de déchets organiques grossiers (structurant) servant au compostage en bacs. Les quantités de biodéchets de cuisine augmentent avec les transformations des fruits et des légumes. Rappel : il faut ajouter une 1/2 à 1 unité de structurant par unité de dépôt de fanes ou d'épluchures pour optimiser le compostage.

Réflexion d'après confinement !

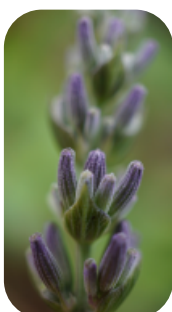
Les communes changent la vocation de certains de leurs espaces verts en espaces nourriciers. Profiter des moments de discussions avec les voisins pour imaginer un projet simple de compostage partagé ou d'espace jardiné au sein d'un quartier ou d'une résidence. Il ne faudra pas juger le style des uns des autres. Trouver un "style moyen" n'est pas toujours facile ! Par contre, le comportement "jardinage naturel" est obligatoire.

Les massifs et les bordures de plantes

Le jardinier poursuit le nettoyage des rocailles, des massifs ou des jardinières en coupant les fleurs ayant defleuri. Ces déchets servent de paillis dans tous les espaces du jardin.



Après la floraison des lavandes, les pieds sont taillés de moitié pour éviter qu'ils se dégarnissent d'année en année et qu'ils vivent moins longtemps. Les déchets de taille servent de paillis odorants dans le potager ; ils ont une action insectifuge (alleurodes du chou, papillons ou mouches du poireau ou de la carotte...). Il ne faut jamais couper le vieux bois car il y a très rarement de nouvelles pousses. Après la floraison, c'est aussi le bon moment pour bouturer la lavande.



Les pensées sont rustiques car elles demandent peu de soins. Elles préfèrent les sols légers et humifères et une exposition au soleil à mi-ombre. Les variétés se comptent par centaines ; ce sont souvent des hybrides. Les pensées sont des cousines de la violette. Elles peuvent être annuelles ou vivaces (mais cultivées comme bisannuelles). Leur hauteur varie entre 10 et 20 cm. Les fleurs sont de toutes formes et de toutes les couleurs :

- Pensée à fleurs géantes jusqu'à 9 cm de diamètre,
- Pensée Trimardeau : ancienne variété dont les fleurs multicolores possèdent des macules brun foncé presque noires,



- Pensée double à fleurs ondulées,
- Pensée multiflore.

Les pensées fleurissent sans discontinuer d'octobre à juin. Plusieurs utilisations : le jardinier peut créer des massifs en pleine terre ou faire des arrangements en pots ou en jardinières.

Les plants achetés en godets peuvent être mis en place en septembre/octobre. Ils sont plantés tous les 25 cm en tout sens.

Les semis de graines de pensées se font en juin pour une floraison en automne et en août pour une floraison en hiver. Les plants peuvent aussi être multipliés par division de la touffe au printemps. Aucun entretien n'est nécessaire. Le jardinier peut supprimer les fleurs fanées au fur et à mesure. Attention : les pensées sont sensibles au mildiou, à la rouille, aux limaces et aux pucerons.

Comment semer les pensées ?

- Préparer une caissette à semis, une jardinière ou une boîte en polystyrène de récupération,
- La remplir d'un terreau de semis ou d'un mélange de terre et de compost mûr.
- Tasser la surface du substrat avec une planchette pour l'aplanir.
- Mélanger les graines très fines avec du sable pour éviter de semer trop serré.
- Semer les graines puis les recouvrir d'un millimètre de terreau.
- Pulvériser pour que le substrat soit humide.

Infusions, décoctions !

Tout le long des paragraphes, le jardinier retrouve des conseils permettant de se passer de pesticides (texte en rouge). Sont privilégiées des solutions simples et souvent gratuites : infusions, décoctions, extraits

Infusion

Faire frémir de l'eau de pluie, éteindre puis plonger les plantes coupées (100g/l). Filtrer à froid. Utiliser de suite sans dilution (sauf indication).

Décoction

Plonger les plantes coupées (100g/l) dans de l'eau puis faire frémir l'eau de pluie pendant 20 mn. Filtrer à froid. Utiliser de suite sans dilution (sauf indication).

Extrait fermenté

Plonger les plantes (1000g/10l) dans un bidon rempli d'eau de pluie à 15/20°C et à l'ombre. Remuer souvent et sur plusieurs jours. La fermentation va rapidement débiter. Une fois finie, filtrer avec précaution puis mettre dans des bidons qui seront entreposés au frais et à l'ombre (cave, ...). Utiliser dilué sur 6 mois. En règle générale pour la dilution : un verre d'extrait + 4 d'eau pour l'arrosage, et un d'extrait + 19 d'eau pour la pulvérisation.

Macération non fermentée

Faire macérer les plantes coupées (100g/l), 24 h, dans de l'eau de pluie et à 15/20°C. Filtrer. Utiliser de suite sans dilution (sauf indication).

Autres infos:

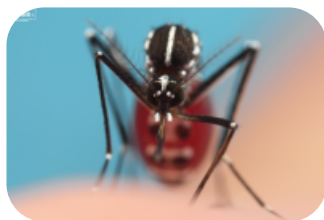
- Si le jardinier utilise des plantes sèches, la quantité est de 30g/l.
- Les plantes ne sont pas mélangées avant, mais après "la cuisine".
- La pulvérisation est faite le soir.

Cultivez vos légumes, pas les moustiques !

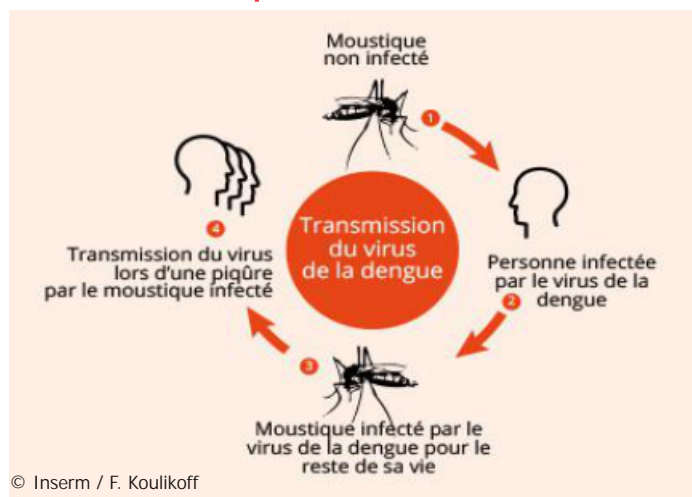
Le Syndicat de Lutte contre les Moustiques du Bas-Rhin (SLM67) réalise des actions de sensibilisation auprès des jardiniers afin de lutter contre les moustiques qui se développent dans les jardins. Il surveille les espèces invasives comme le moustique tigre présent dans le Bas-Rhin depuis 2014.

Météo du moustique tigre : en août, le temps est à l'orage dans toutes les communes colonisées. La période d'activité principale du moustique tigre en Alsace étant d'août à septembre, ils sont très actifs en ce moment. Les femelles qui ont besoin de sang pour la maturation de leurs œufs, piquent régulièrement ce qui engendre une forte nuisance. De plus, contrairement aux autres espèces de moustiques présentes en Alsace, les moustiques tigres piquent à plusieurs reprises avant chaque pontent.

Comment le moustique tigre est-il arrivé en Alsace ? Cette espèce de moustique originaire des zones tropicales est très invasive et se déplace à travers le monde grâce à la mondialisation des échanges commerciaux et des voyages. Elle disperse en empruntant divers moyens de transport (trains, voitures, camions, avions, bateaux...). En Europe, le moustique tigre s'est d'abord installé en Italie, puis il est arrivé dans le Sud de la France en 2004. Il a rapidement colonisé tout le bassin méditerranéen et s'installe progressivement dans toute la France.



fermentés... Bien entendu, le jardinier peut faire le choix d'acheter les préparations prêtes à l'emploi et vendues chez les spécialistes membres du Club.



© Inserm / F. Koulikoff

Pourquoi surveille-t-on ce moustique de très près ? Le moustique tigre est vecteur de certaines maladies tropicales : la dengue, le chikungunya et le zika. Ces maladies circulent dans certaines régions tropicales. L'augmentation des voyages dans le monde et la présence accrue du moustique tigre en France, augmente le risque d'une transmission locale de ses maladies.

Aucune transmission locale n'a eu lieu à ce jour en Alsace, mais cela arrive régulièrement dans le Sud de la France où les populations de moustique tigre sont très nombreuses. Donc, soyons sec avec les moustiques et empêchons les d'accéder et de se développer dans l'eau !

Vous pensez avoir vu un moustique tigre ? Signalez-le sur :

https://signalement-moustique.anses.fr/signalement_albopictus/

Plus de renseignement sur le site du SLM67 :

<https://www.slm67.fr/> z avoir vu un moustique tigre ?

Le jardin avec la lune !

Suivre le calendrier lunaire permet une programmation de l'activité au jardin sans rien oublier. Mais avant tout, il est impératif de privilégier l'état du sol et les conditions climatiques !

En août...



Deux rythmes lunaires sont pris en compte :

Le rythme « croissant/décroissant » est facilement observable : c'est celui des phases de la lune (nouvelle lune, lune croissante avec le premier quartier, pleine lune et lune décroissante avec le dernier quartier).

Le rythme « ascendante/descendant » est plus difficilement observable : c'est la hauteur apparente de l'orbite de la lune par rapport à l'horizon. Ce rythme est privilégié !

UNE MALADIE, UN RAVAGEUR !

Les Pucerons du Melon

Les pucerons sont des insectes piqueurs et suceurs de sève qui peuvent affaiblir la plante et qui sont le vecteur de plusieurs autres pathologies (viroses notamment). Les deux espèces qui s'attaquent particulièrement au melon sont *Aphys gossypii* et *Myzus persicae*.

Les dégâts directs consistent en un enroulement ou un recroquevillement des feuilles dus aux piqûres et à la consommation de sève.

Les dégâts indirects sont finalement les plus préoccupants. Ils consistent en la transmission de virus ou d'autres maladies importantes des maladies.

Biologie

Il existe de nombreuses espèces de pucerons verts. Celui qui affectionne particulièrement le melon est plus petit que les pucerons verts du rosier, et le stade adulte est différent de celui du puceron du pêcher.

Il existe deux types d'adultes : sans ailes, petits et verts, avec seulement le bout des cornicules noir ou ailé, plus grand, vert taché de noir sur l'abdomen. Le puceron hiberne sous forme d'œufs pondus à l'automne à la base des bourgeons d'une plante hôte. Au printemps, les œufs éclosent et donne naissance aux fondatrices de la colonie, femelles sans ailes. Ces fondatrices engendrent environ 40 larves chacune, qui peuvent donner des adultes ailés ou non.

Les pucerons sont particulièrement sensibles aux conditions de température.

Moyens de lutte pour limiter les pucerons

- Respecter les besoins physiologiques des plantes (qualité du sol, ensoleillement, hygrométrie, ...) : tout stress ou toute souffrance favorise les invasions de pucerons,
- Éviter l'excès d'amendements ou d'engrais azotés (fumier, sang desséché, engrais organiques ou de synthèse...),
- Favoriser l'alimentation en eau des plantes (paillage en continu, arrosage raisonné...),
- Planter ou maintenir des plantes attractives aux pucerons en périphérie du potager permettant de sédentariser les auxiliaires (syrphes, coccinelles ...) comme les orties ou le sureau,
- Pour les espèces de pucerons ayant deux plantes hôtes, éviter la culture des deux plantes à proximité l'une de l'autre dans le jardin,
- Pour favoriser les auxiliaires, semer des bandes florales ou des prairies fleuries, planter des haies champêtres, installer des tas de bois, laisser se développer des prairies de fauche...
- Fabriquer, puis installer des refuges pour les prédateurs des pucerons,
- Tolérer dans son jardin des pucerons en faible nombre même sur les légumes, les arbres ou arbustes fruitiers, les rosiers...

En cas d'invasions de pucerons et en absence de leurs prédateurs, le jardinier pulvérise le soir avec des infusions de plantes (lavande, sauge, mélisse citronnelle...) ou du savon noir.



Les mois précédents ...

| | |
|----------|--|
| Aou 2019 | La Thrips du Poireau |
| Sep 2019 | La Rouille du Milleperthuis |
| Oct 2019 | Volutella buxi du Buis |
| Nov 2019 | L'Oïdium de la Mâche |
| Déc 2019 | La Mouche du brou de la Noix |
| Jan 2020 | La Cloque du Pêcher |
| Fév 2020 | Le Puceron du Rosier |
| Mar 2020 | Le Septoriose du Céleri |
| Avr 2020 | La Maladie des taches pourpres du Fraisier |
| Mai 2020 | Les Punaises des Choux |
| Jun 2020 | La Mosaïque des Concombres |
| Jul 2020 | Le Botrytis du Basilic et le Mildiou du Persil |



Le site de référence pour jardiner sans pesticide

Extraits de textes et photos : <http://www.jardiner-autrement.fr>

RELAIS, LES ANNONCES EN AOÛT 2020

Vous souhaitez passer une annonce!

Elle peut concerner:

- Le matériel de jardin ou d'espaces verts: don, échange, location gratuite, recherche ou vente (à petits prix),
- Les compétences techniques: proposition ou recherche (cours de taille, expertise...),
- Les offres ou les recherches d'emploi sur les thématiques des espaces verts, de la nature ou de l'environnement, de l'agriculture, de la vente (jardinerie, pépinière...) ou en lien avec les structures dont les compétences appartiennent aux mêmes thématiques.

Attention, ces annonces ne sont pas des offres commerciales.

Merci de les communiquer à l'animateur du Club clubrelaisjardinetcompostage@gmail.com

FFP

La Fédération Française du Paysage propose des emplois sur <http://www.f-f-p.org/fr/emploi/>

La Ville et
l'Eurométropole
de Strasbourg

Accompagne à la création de site de compostage collectif sur l'espace privé ou public au pied de votre immeuble ou dans votre quartier.
Contact : Jean-Louis AMANN, Direction de l'Environnement et des Services Publics Urbains
jean-louis.amann@strasbourg.eu 33(0)3 68 98 50 00 Poste : 81497

Stages

- COLLEGES 2020 / Stages collèges réservés aux élèves de 4ou 3 ème Date limite de dépôt des candidatures : 30/11/2020
- RESERVES - 2020 / Candidatures stages RESERVEES aux lycéens de l'enseignement général, aux adultes en formation professionnelle non diplômante via un organisme agréé et aux périodes de mise en situation en milieu professionnel pour les demandeurs d'emploi etc Date limite de dépôt des candidatures : 30/11/2020

Emplois

- Responsable du département arbres - f/h / Direction Mobilité, Espaces publics et naturels / Espaces verts et de nature Date limite de dépôt des candidatures : 09/08/2020
- Grimpeur-se - élagueur-se / Direction Mobilité, Espaces publics et naturels / Espaces verts et de nature Date limite de dépôt des candidatures : 09/08/2020
- Adjoint au chef d'équipe arboriculteurs / Direction Mobilité, Espaces publics et naturels / Espaces verts et de nature Date limite de dépôt des candidatures : 06/09/2020
- Juriste environnement - f/h / Direction de l'Environnement et des services publics urbains / Gestion et prévention des risques environnementaux Date limite de dépôt des candidatures : 30/08/2020
- Jardinier-ère / Direction Mobilité, Espaces publics et naturels / Espaces verts et de nature Date limite de dépôt des candidatures : 06/09/2020
- Horticulteur-trice - floriculteur-trice / Direction Mobilité, Espaces publics et naturels / Espaces verts et de nature Date limite de dépôt des candidatures : 06/09/2020
- Gestionnaire du patrimoine arboré - f/h / Direction Mobilité, Espaces publics et naturels / Espaces verts et de nature Date limite de dépôt des candidatures : 06/09/2020
- Grimpeur-se - élagueur-se / Direction Mobilité, Espaces publics et naturels / Espaces verts et de nature Date limite de dépôt des candidatures : 06/09/2020

Geispolsheim

Agent des espaces verts (h/f)

Date limite de dépôt des candidatures : 22/08/2020

Mundolsheim

Agent des espaces verts (h/f)

Date limite de dépôt des candidatures : 22/08/2020

Plus d'emploi !

<https://www.emploi.strasbourg.eu>
https://www.emploi-territorial.fr/recherche_emploi_mobilite/1/

Photos : <https://pixabay.com/fr/> et Eric Charton

Contact Club et Relais L'INFO

Eric Charton 06 02 38 18 12 clubrelaisjardinetcompostage@gmail.com
<http://www.strasbourg.eu/ma-situation/association/club-jardiner-autrement-composter>
<http://clubrelaisjardinetcompostage.blogspot.com/>