

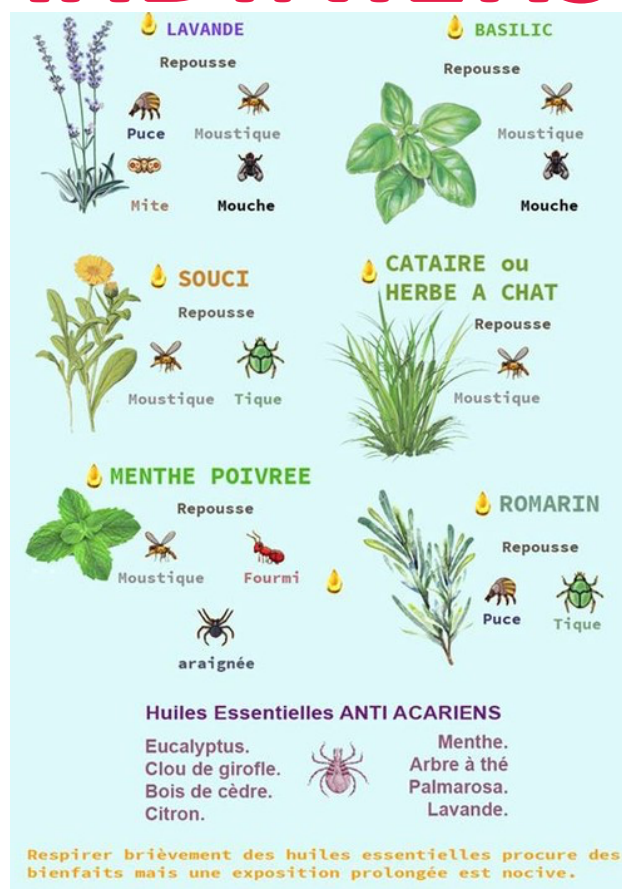


ASTUCES DE JARDINIERS

Des plantes répulsifs à insectes

Chantal, jardinière à Al Péchiou

Passionnée par les plantes sauvages, leurs usages, leurs bio-indications, leurs valorisations, Chantal vous fait part du tableau suivant. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à aller la rencontrer sur sa parcelle : Al Péchiou, jardin 11-1



Contre le ver du poireau

L'astuce de Michel de Périole



Toujours tenir le cœur du plant de poireau humide en arrosant avec l'eau de récupération à la température extérieure. Arroser le matin. Cette humidité constante empêche la ponte des papillons, donc le ver.

En période de canicule ou trop chaude, faites un geste pour les abeilles car sans elles : moins de fruits et légumes ! Dans leur réserve d'eau (qui contient bien sûr des poissons pour les moustiques !) Antoine et Violette déposent des bouchons en liège. Les insectes se posent dessus et peuvent alors boire sans problème.

Préserver les abeilles



L'astuce de Violette et Antoine de Chantelle

PURINS ET DÉCOCTIONS

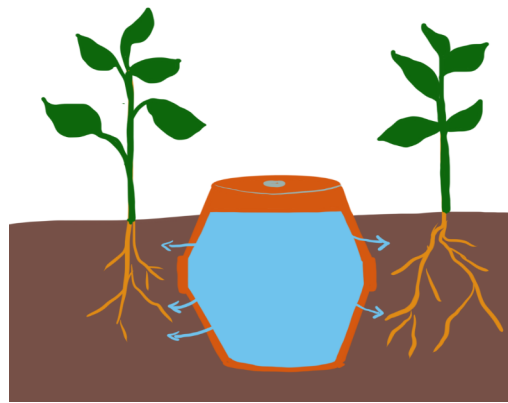
LES SECRETS DE RAOUL ancien jardinier de Périole

Les principaux points pour réussir les extraits fermentés de plantes : orties, prêles, consoude ...

- **Utiliser l'eau de pluie** (légèrement acide). Si l'eau est calcaire (comme l'eau des puits..) y rajouter quelques gouttes de vinaigre. Et surtout : pas d'eau traitée !
- **Le récipient : Impérativement en plastique.** Pas de bois ni de métal (sauf inox mais c'est très cher).
- Prenez un **très grand** récipient : plus haut que large pour que les plantes baignent bien.
- Compter environ **1 kg de plantes fraîches pour 10 litres d'eau**. Si les plantes sont sèches, passer à 100 – 200 grammes.
- De grandes quantités d'extraits sont plus faciles à réussir que des petits échantillons.
- **Mettre un couvercle et brasser au moins une fois par jour.**
- **Votre fermentation sera terminée lorsque vous ne verrez plus de petites bulles remonter.** Il faudra alors, sans trop attendre, soutirer et filtrer.
- Vous pouvez utiliser immédiatement la fermentation ou la conserver dans un endroit type cave ou cellier.
- Pour réduire les odeurs, vous pouvez **rajouter une poignée de sauge officinale** ou de feuilles d'angélique broyées.
- Certains disent que l'idéal est de réaliser la macération en lune descendante et croissante (entre nouvelle lune et premier quartier).
- S'il y a échec, il faut en rechercher la cause : eau à pH supérieur à 7, trop froide, pas de couvercle, variation de température, extrait en putréfaction ...

Arroser moins grâce aux oyats

Astuce de Christine à Périole



Les oyats (pots en argile) sont à enterrer dans le sol. Ils ont de nombreux avantages, comme mettre l'eau à disposition des racines de vos tomates, fleurs ou autres plantations, et ce, dans le respect de la nature. Quelle que soit la saison, les oyats vous permettront d'économiser de nombreux litres d'eau tout au long de l'année!

Profitez de l'hiver pour faire l'inventaire et l'état des pots de fleurs que vous désirez transformer en oyats. Lavez-les et, en fin d'hiver, Christine organisera un ou deux ateliers sur leur fabrication et leur utilisation.

Des plants de courges plus vigoureux

Si vous laissez courir à même le sol, les tiges de courges coureuses (potiron, potimarron ...) enterrez un nœud (partie de la tige d'où part une feuille) tous les 1,50 m. Des racines supplémentaires s'y formeront, alimentant la plante, d'où une vigueur accrue du plant et donc de meilleures récoltes.

Astuce de Mohamed de Périole

Entendu à la sortie de l'école par une maman

Tiré d'une revue

Une jeune fille de 4^{ème} a invité une copine. Au cours du repas les parents se sont aperçus qu'elle n'avait jamais vu, ni goûté d'aubergines. C'était la première fois qu'elle voyait ce légume sur une table. Elle n'avait pas la moindre idée de ce que c'était, où et quand ça poussait, à l'âge de 13 ans.

En revanche, je suis certain qu'elle devait connaître toutes sortes de chips, biscuits, bonbons, glaces et sodas inventés par l'industrie.

Faites découvrir à vos enfants ou petits-enfants, nièces, neveux ... le plaisir de venir au jardin et de cultiver des salades, des courgettes, des haricots ... Et, de les manger ! Ils vous remercieront plus tard.

Une petite question pour terminer

Sauriez vous citer les 12 plantes aromatiques les plus couramment cultivées ?

Réponse en bas de page

Merci à tous ceux qui nous ont fait part de leurs astuces.

Continuez à nous en envoyer !

Texte : Bernard

Mise en page : Valérie