

Présentation

Nous sommes une dizaine de maraîchers : Annabelle, Laetitia, Simon, Florent, Philippe, Jérôme, Jonathan, Arjun, Daniel, Guy, Vincent, sous la houlette de Benoit ,accompagné d' Oscar , son labrador noir : notre mascotte.



Nous cultivons les légumes sur 1,77 hectare répartis sur 3 jardins situés à L'Oisellerie, le Grand Marais et le jardin de Marcel. Chaque terrain est divisé en 11 parcelles. Chacun est responsable de sa parcelle : on laboure, on fraise, on herse, on met de l'engrais bio, on plante, on désherbe à la main, on arrose, on récolte, on nettoie les légumes et on les prépare dans les caisses pour les redistribuer aux bénéficiaires.

DANS CE NUMERO :

- L'équipe des Jardins
- Culture des tomates
- Semis et cultures
- Calendrier et conseils
- A vous de jouer
- Recettes rapides et originales
- Les insectes nuisibles de nos jardins
- Nouveauté
- Un brin de poésie



Une équipe formidable encadrée par un chef agréable et son fidèle compagnon Oscar le magicien , capable de faire disparaître une Chocolatine en moins de deux secondes .



Florent and co

Légumes produits

pommes de terre	laitues	carottes	tomates	concombres	melons	poivrons
courgettes	radis	oignons	haricots secs	haricots verts	poireaux	céleris
navets	mâches	cerfeuil	choux-blancs	choux-verts	choux-rouges	choux-fleurs
potimarron						

Charade A:
 Mon 1^{er} est le contraire de TARD
 Mon 2^{ème} est le contraire de BRILLANT
 Mon tout est un légume-fruit d'été

Daniel et Jérôme

Préparation des semis (salade, choux...)



« Je t'aime, tu m'aimes,
on sème ».

Terrine:

- Préparer une terrine
- Tamiser
- Utiliser une taloche et une règle pour enlever le surplus de terreau
- Bien tasser la terrine avec la taloche
- Semer les graines dans le terreau et recouvrir de terreau tamisé
- Mettre sous serre pour favoriser la pousse
- Arroser et ensuite au bout de la troisième semaine, les repiquer en motte.

Attendre trois semaines à un mois suivant la météo puis les mettre en pleine terre.

Philippe et Arjun

Charade B :

Mon 1er est un fruit d'automne.

Mon 2ème est un chiffre pair.

Mon 3ème est le nom d'une planète.

Mon tout est le légume qui sert à préparer le plat préféré des Belges.

Daniel et Jérôme

Culture de la tomate

On met la graine de la tomate dans une caisse remplie de terreau. On couvre de terreau légèrement, on arrose délicatement. On met les caisses dans une pièce chauffée pour faciliter la germination. Au bout d'une semaine, on met les caisses dans la serre. 15 jours à 3 semaines plus tard, on repique les plants en motte. Au bout de 1 mois, on les plante en pleine terre.

Pour avoir de belles tomates, il faut supprimer les gourmands c'est-à-dire couper les tiges secondaires pour garder la tige principale.

Pour éviter les maladies, on met à 20 centimètres du sol, une lanquette, pour un traitement biologique. On enlève régulièrement les nouveaux gourmands.

Le pied de tomate va fleurir pour donner naissance à des fruits.

Pour avoir de belles tomates, il faut du soleil, de l'eau et le sourire du jardinier...

Chaque maraîcher s'occupe de 80 pieds de tomates qui produisent chacun entre 4 et 5 kilos.

La récolte a lieu de Juillet à Septembre.



Petits conseils du jardinier :

Il faut planter les pieds après les Saints de Glace (du 11 au 13 Mai).

Pour lutter contre le mildiou, on peut utiliser la bouillie bordelaise.

Pour lutter contre les insectes, il suffit de planter des œillets d'Inde entre chaque pied.

Daniel et Jonathan

Calendrier des cultures

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
<u>semis</u>			Tomate Poivron Courgette Aubergine Melon Salade poireau	Fleurs Radis Laitue Batavia Courgette Oignon Choux potiron	Cerfeuil Laitue Endive Carotte Radis navet	Radis Carotte	Radis	radis				
<u>plantation</u>				Oignon Salade cerfeuil	Tomate Aubergine Poivron Melon Salade Haricot Choux Potiron Pomme de terre	Poireau Céleri						
<u>récolte</u>	Poireau Céleri chou	Poireau Chou Navet			Salade	Radis	Salade Tomate Aubergine Poivron Melon Haricot Radis Concombre courgette	Oignon Tomate Pommes de terre aubergine Poivron Salade Melon Radis Concombre Courgette	Tomate poivron	Potiron	Poireau	Poireau

Jérôme

Conseils de culture

1. Préparation du terrain: labourer de préférence avant les grands froids.
2. Planter ou associer œillets d'inde et carottes car les œillets éloignent les parasites.
3. Semer les radis presque en surface (pas plus de 2 fois la grosseur de la graine).
4. Pour gagner de la place et avoir moins de désherbage à faire, planter un premier rang d'oignons, un deuxième à 60 cm et entre eux la salade en quinconce.
5. Place une coupelle de bière à côté des cultures: les limaces adorent cela mais elles s'y noient.
6. Planter les courgettes en quinconce car elles ont besoin de place.
7. Planter des céleris entre les choux car l'odeur éloigne les parasites du chou.



Daniel et Jonathan

Le saviez-vous?

L'insecte appelé communément PERCE-OREILLE est un forficule. Il possède bien des ailes. La femelle a un comportement rare chez les insectes. Après avoir pondu ses œufs dans le sol (entre 20 et 50 cm), elle veille sur eux et les protège des prédateurs. Elle les retourne et les lèche régulièrement pour éviter la déshydratation et les moisissures. Elle s'occupe des jeunes larves jusqu'à ce qu'elles quittent le nid.

Florent

Mots mêlés

B	S	P	R	I	E	S	N	O	R	V	I	O	P	Z	C	B
O	N	M	A	F	C	Q	U	I	O	G	J	L	M	T	S	O
I	F	E	U	I	O	L	L	R	L	A	I	T	U	E	N	U
G	B	P	O	L	U	E	N	N	T	Q	O	U	R	A	H	T
N	C	F	G	H	R	I	O	P	L	M	C	I	A	T	M	E
O	E	M	E	C	G	B	R	S	A	E	U	L	O	M	A	R
N	U	L	O	I	E	S	N	T	E	T	T	O	R	A	C	B
S	B	I	T	F	T	C	E	L	E	R	O	F	E	U	H	M
L	O	U	P	E	T	S	N	I	L	E	M	U	B	A	E	O
N	A	E	R	S	E	R	A	P	U	O	L	I	R	E	S	C
O	M	F	U	P	S	M	X	U	A	E	R	I	O	P	S	N
L	I	R	S	C	A	R	O	U	I	S	C	A	L	C	A	O
E	F	E	N	I	V	B	E	Z	O	O	X	T	D	S	M	C
M	O	C	E	L	E	R	I	S	T	H	L	A	M	I	R	T
P	S	T	E	V	A	N	O	S	X	C	C	E	O	T	S	A

RETROUVE LES MOTS

LAITUES

CAROTTE

TOMATES

OIGNONS

RADIS

NAVETS

CELERIS

POIREAUX

MACHES

CERFEUIL

COURGETTES

CHOUX

POIVRONS

CONCOMBRE

MELON

HARICOTS

Annabelle

Charade C :

Mon 1^{er} correspond à une charge.Mon 2^{ème} est après le biberon du bébé.

Mon tout est un légume d'hiver qui se mange chaud ou froid.

Daniel et Jérôme

Le saviez-vous?

Le NAVET a une réputation sulfureuse.

Synonyme de médiocrité « avoir du sang de navet » : sans énergie, mou.

C'est un chou, comme l'indique son nom latin : *brassica*. Ce légume est consommé depuis l'Antiquité. On lui attribuait des vertus d'immortalité.

Florent

L'alphabet du jardinier

	FRUITS / LEGUMES	ACTIONS DU JARDINIER
A	aubergine	arroser
B	betterave	biner
C	concombre	creuser
D	datte	désherber
E	endive	effeuiller
F	fève	fraisier
G	grenade	gratter
H	haricot	herser
I	icaque	irriguer
J	jaque	jardiner
K	kiwi	
L	laitue	labourer
M	mâche	marcotter
N	navet	nettoyer
O	oignon	ombrer
P	poivron	planter
Q		
R	radis	ramasser
S	scarole	semer
T	tomate	tamiser
U	ulluco	utiliser
V	vanille	verser
W	wasabi	
X		
Y	yacon	
Z		

Recette d'Arjun

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500g de tomates
- 500g de choux-fleurs
- 200g de pommes de terre
- 200g d'haricots verts
- 1 poireau
- 200g de poivrons
- 200g de carottes
- 1 gousse d'ail
- 10g de gingembre

Mettre dans une casserole un peu d'huile et faire chauffer. Ajouter l'oignon coupé en lamelles, l'ail coupé en dés, le gingembre coupé très fin. Mélanger 2 à 3 minutes. Ensuite rajouter les tomates et 250 ml d'eau chaude. Continuer à faire cuire 10 minutes. Couper le chou, les pommes de terre, équeuter les haricots verts, couper les carottes et mettre le tout dans une autre casserole avec 1 litre d'eau. Faire cuire 10 minutes et ensuite jeter l'eau. Verser la sauce avec la tomate. Vous pouvez ajouter du cumin. Arrêter la cuisson. Mélanger. Servir aussitôt.



Recette rapide et originale

Choux fleurs panés:

- 1 chou fleur
- 3 oeufs
- Chapelure

Prendre les têtes de choux-fleurs, les laver, les faire cuire.

Egoutter les choux-fleurs.

Battre les œufs.

Tremper les choux-fleurs dans les œufs battus, puis les rouler dans la chapelure.

Faire dorer à la poêle.

Déguster!



Enigme:

Je suis une fleur bleue, blanche ou rose qui pousse en hauteur, est composée de multiples fleurs et dégage une très forte odeur. Qui suis-je?

Pour connaître mon nom, vous devez résoudre cette énigme:

HYAGLRFC

Indice 1: pensez à « avocat »

Indice 2: « DJCSP » veut dire « fleur »



Simon

Jérôme

Charade:

Mon 1^{er} est un animal qui brame

Mon 2^{ème} tombe en automne

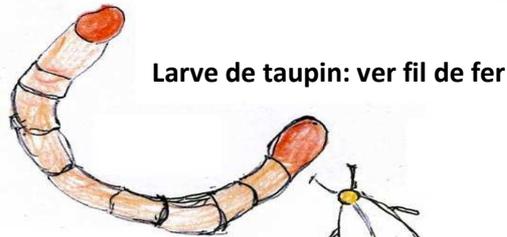
Mon tout est un condiment.

Daniel et Jérôme

Insectes nuisibles

Dessins de Florent

Taupin adulte



Larve de taupin: ver fil de fer



Charade D. :

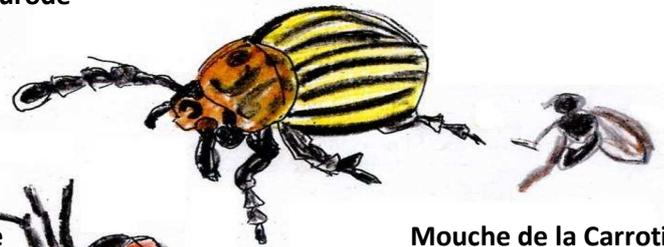
Mon 1er est un moyen de transport en commun.
Mon 2ème se porte sur le dos du Père Noël.
Mon tout est un légume qui rend aimable.

Daniel et Jérôme

Mollusque: limace orange grise

Aleurode

Doryphore adulte



Larve Doryphore

Mouche de la Carroti

Altise: puce des jardins

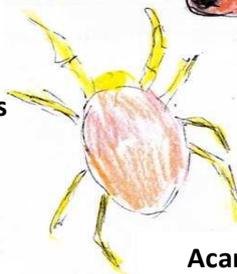
Œufs Doryphore



Mouche du semis

Acarien

Thrip



Larve

Larve Thrip

Recette rapide

Galette de pommes de terre

- 5 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de persil



Eplucher les pommes de terre, laver puis râper comme des carottes.

Eplucher l'oignon, couper finement et mélanger avec les pommes de terre, puis rajouter le persil et le sel.

Faire des galettes de 1 cm d'épaisseur.

Faire cuire à la poêle, frire 3 à 4 minutes de chaque côté.

Bon appétit!

Jérôme

Nouveauté des jardins : culture et vente de chrysanthèmes

Cette année, pour la première fois, les jardiniers vous proposeront des pots de chrysanthèmes.

Ils seront en vente pour la Toussaint.

Renseignez-vous auprès du responsable de centre.



Annabelle, Florent et Simon

Charade E :

Mon 1er est un gros mot.

Mon 2ème est la première syllabe de combien.

Mon 3ème est la dernière syllabe du dernier mois de l'année.

Mon tout se mange, cru en été.

Daniel et Jérôme

Recette



La ratatouille

- 500g de courgettes
- 500g d'aubergines
- 2 oignons
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 3 tomates pelées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Bouquet garni
- Sel
- Poivre

Mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte.
Faire revenir les oignons coupés en dés et les poivrons coupés en lamelles en remuant régulièrement pendant 5 minutes.
Pendant ce temps, couper les aubergines en quatre, puis en lamelles.
Retirer les oignons et les poivrons de la cocotte en y laissant l'huile.
Verser les aubergines et les faire revenir pendant 20 minutes. Puis y remettre les oignons et les poivrons, rajouter les tomates pelées et coupées en 2, ajouter 2 verres d'eau et le bouquet garni.
Faire cuire à feu doux 10 à 15 minutes.
Couper les courgettes en lamelles et les verser dans la cocotte.
Laisser mijoter 15 minutes à feu doux.
Déguster chaud.

Bon appétit!



Jérôme

Poésie

Si vous me dites que cet arbre est mort
Forcément, vous avez tort
N'avez-vous jamais regardé sous l'écorce
Pour y voir ce qui lui reste de force
Ce géant est une forteresse
Que dis-je? un HLM
Un dieu vivant, un totem
Y voyez-vous de la tristesse?
N'y voyez vous pas l'humus
D'un microcosme foisonnant
Du soleil levant, au soleil couchant?
Les parfums qui s'en libèrent
Ne vous affolent-ils pas les sinus?
Ne distinguez vous pas larves d'hétérocères
Nymphes, chrysalides, et autres chimères?
N'entendez vous pas le vacarme
De cette couveuse géante
La sève qui coule de ses plaies béantes
Alors je vous le dis
Monsieur, Madame,
Si vous me dites que cet
Arbre est mort
Forcément vous avez tort.



Florent



Imprimé gracieusement par :

Président: Jean-Jacques TEILLET

Rue de la Gendarmerie

16400 - LA COURONNE

Téléphone : 05.45.67.49.49

Fax : 05.45.67.96.70

Contact : ad16.siege@restosducoeur.org

Site Internet : <http://restos16.free.fr>

Solutions des jeux : *Les charades :* A : la tomate ; B : la pomme de terre ; C : le poireau ; D : la carotte ; E : le concombre . *L'énigme :* la jacinthe