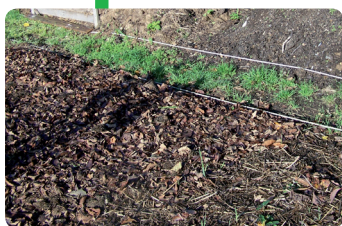


## « Jardiner au naturel » : Pourquoi ? Comment ?

Fin Juin, la transition saisonnière a été brutale : nous sommes passés de l'hiver à l'été. Les productions de printemps ont souffert du froid et de la pluie certes mais l'arrivée d'un été chaud a permis au jardinier « au naturel » d'obtenir de bonnes récoltes et de surcroît savoureuses.

Maintenant, c'est la fin de cette belle saison, nous arrivons à l'automne et il faut déjà songer à préparer son jardin pour l'hiver. Certains légumes restent en terre tout l'hiver (poireaux, choux-bruxelles, mâche...), au besoin en les protégeant du froid avec de la paille (carottes, panais, rutabagas...). D'autres nécessitent un hivernage à l'abri : betteraves rouges...

### Couverture hivernale du sol : engrais vert ou paillage



Quand votre terrain est libre, griffez-le et désherbez-le manuellement si nécessaire. Avant la mi-septembre vous pouvez semer un engrais vert (moutarde, phacélie, vesce...). Soit vous faucherez la moutarde fin novembre, soit vous laisserez en place tout l'hiver. La moutarde gèle et la phacélie doit dans ce cas être fauchée au printemps. Début octobre, sur les terres restées libres, épandez 5 à 10 cm d'un mélange de tontes de pelouse sèche, de feuilles mortes et de branchages broyés à la tondeuse.

Dans les 2 cas, votre **sol va s'activer et se nourrir pendant la saison hivernale** et votre terre sera meuble au printemps prochain. Alors, vous ratisseriez le reste de paillage (pour peu qu'il en reste), puis vous soulèverez votre terre avec une grelinette ou une fourche à bêcher, sans la retourner pour ne pas mélanger les couches de terre et enfin vous pourrez normalement ensemercer ou planter à votre guise.

### Retournement du compost



Dans un composteur ou en tas, vous déposez et vous mélangez régulièrement vos déchets de la cuisine et du jardin et ils se dégradent. Le compost obtenu est bon, mais saisonnier et peu homogène. La chaleur de l'été a été l'ennemi n°1 de la décomposition de votre compost. Nous vous conseillons d'utiliser l'hygrométrie de fin septembre début octobre pour le réactiver.

Pour optimiser la qualité de ce compost, **nous vous préconisons la méthode suivante** : videz votre composteur et mélangez votre tas. Puis vous faites un tas tout près du précédent sous forme de mille-feuille : vous étalez une couche de 10 à 12 cm d'épaisseur de ce mélange, puis vous saupoudrez une fine couche de terre végétale et quelques poignées de cendre de bois non traité (si vous en avez) et enfin, vous épandez 8 à 10 litres d'eau par m<sup>2</sup> en fonction de l'humidité de cette saison. Renouvelez autant de fois que nécessaire cette opération jusqu'à l'utilisation complète des déchets stockés. Vous venez de constituer votre tas de compost pour une **utilisation dès le printemps prochain** et vous avez libéré votre composteur pour recommencer à stocker vos déchets et reproduire la même opération début octobre 2014.

La première année est un peu hésitante mais ces méthodes de jardinage sont simples dès quelles sont pratiquées régulièrement. Pour vous aider, nous organisons **le samedi 5 octobre 2013 de 9 h à 12 h au 4, hameau des Poulinières à Argentré-du-Plessis** un atelier où toutes ces consignes vous seront expliquées sur le terrain et dans le détail.

## Au verger en septembre-octobre

### Fruits malades et feuilles mortes

Dégagez le sol des fruits malades et des feuilles tachées : cette action d'entretien continu permet **d'éviter une auto-contamination des arbres** d'une année sur l'autre. En faisant place nette, vous repérerez également avec davantage de facilité les fruits nouvellement tombés à terre.

### Favoriser l'ensoleillement

Ce qui est un réflexe pour les tomates vaut aussi pour le verger. Le soleil se faisant plus rare, il est important que les fruits profitent de chacun des rayons. N'hésitez donc pas à **supprimer quelques feuilles qui gêneraient** le bon ensoleillement des fruits, avec modération, bien sûr. Ceci est particulièrement préconisé pour les raisins de la vigne.

### Cueillette

N'attendez pas que les fruits tombent : « ils se mâchent » en atteignant le sol, ce qui contrarie leur bonne conservation. Il est important de bien choisir le bon moment pour chaque variété de pommes et de poires. Pour savoir si la variété est bonne à cueillir, **regardez la couleur des pépins**. S'ils sont blancs, attendez. S'ils sont marrons, vous pouvez cueillir. D'une manière générale, les pommes et les poires mûres se détachent facilement.

Cueillez à un moment **frais de la journée, par beau temps de préférence**, pour un meilleur confort, d'une part et pour avoir des fruits secs qui se conservent mieux et qui sont meilleurs en bouche d'autre part. Pour les jardiniers qui suivent les rythmes lunaires, la cueillette se fait de préférence en lune ascendante et en jours fruits : les récoltes seraient plus savoureuses et de meilleure conservation.

**Saisissez les fruits à pleine main et faites leur faire un quart de tour** : ils doivent venir sans forcer. Commencez par les fruits situés à la périphérie de l'arbre. Mieux exposés, ils sont mûrs les premiers. Si tous les fruits ne viennent pas, ne forcez pas et étalez la récolte sur plusieurs jours. La queue doit rester sur le fruit pour assurer une bonne conservation.

### La conservation

Utilisez des caisses propres en bois ou en plastique. Si les caisses ont déjà servi, désinfectez les à l'eau de javel puis laissez les sécher quelques jours. Comme pour la cueillette, rangez les fruits sans les choquer. Une seule couche suffit par caisse. Avant de rentrer les caisses, **laissez les fruits sécher quelques jours dans un endroit sec et bien aéré**. Rangez les caisses dans un local frais et obscur, entre 6 et 10°C mais hors gel. Les pommes supportent une température de -3°.

### Quelques conseils

- N'essayez pas d'entreposer les fruits tombés, ils ne se conserveront pas. Ils sont souvent véreux (carpocapse), piqués par les guêpes, mal formés, grêlés parfois. Ils sont toutefois excellent en tartes, compotes ou clafoutis.
- Les pommes se conservent le pédoncule en bas. Elles conservent quelques semaines dans le bac à légumes du réfrigérateur. Elles se congèlent très bien cuites mais pas crues. Une pomme gelée revient après quelques heures dans une pièce fraîche (10°).
- Les poires se conservent le pédoncule en haut. Pour les conserver plus longtemps, trempez les queues dans de la paraffine liquide. Une poire gelée est définitivement perdue.

**Bonne cueillette et bonne dégustation.**

## Entretien du jardin d'agrément

### Pelouse

Effectuez les dernières tontes en **remontant la tondeuse d'un cran** pour éviter à la pelouse de trop fatiguer cet hiver.

Vous pouvez également **scarifier la pelouse** : opération qui consiste à couper les racines et à ôter les herbes sèches, ainsi que les mousses à l'aide d'un râteau scarificateur ou d'un scarificateur thermique.

Soufflez les feuilles sur la pelouse et ramassez-les avec la tondeuse. Utilisez les feuilles pour **pailler les massifs ou pour le compostage**.

Effectuez les découpes des bordures à l'aide d'une pelle.

### Rosiers

Faites une simple **taille esthétique** qui consiste à tailler les rosiers tous à la même hauteur, environ à 30-35 cm du sol. Éliminez également le bois mort.

### Plantations

**Plantez vos bulbes printaniers** début octobre et pensez un peu plus tard à vos plantations d'arbres et d'arbustes.



## Animations pratiques

L'association « Vivre à Argentré » propose 3 ateliers pendant la saison froide pour une approche, sur le terrain, des pratiques du jardinage au naturel.

- 1) Samedi 5 octobre de 9 h à 12 h au 4, hameau des Poulinières à Argentré-du-Plessis, « **Comment préparer son jardin pour l'hiver** » compostage, paillage et technique de démarrage au printemps suivant.
- 2) Samedi 7 décembre, dans le cadre du téléthon, un atelier sur **la taille des arbres fruitiers**, aux « Vergers de Launay » à Argentré-du-Plessis. Inscriptions, de préférence, au 02 99 96 60 69. Participation financière : 2€ par personne minimum au bénéfice du téléthon.
- 3) Samedi 1<sup>er</sup> mars 2014 de 9 h à 12 h (lieu à définir) « **Taille des rosiers et arbustes à floraison estivale** ».

Les ateliers 1 et 3 seront limités à 15 personnes maximum pour une bonne communication. **Les inscriptions sont obligatoires. Elles seront prises par téléphone au 02 99 96 65 73.** La priorité sera donnée aux adhérents de l'association « Vivre à Argentré ».

