

AVRIL

OPTER POUR LE FAIT MAISON

La forte croissance des légumes au printemps peut nécessiter quelques coups de pouce : actions stimulantes, fertilisantes ou de protection (fongicide, insecticide). Il est possible d'accompagner ses légumes sans aucun achat extérieur, en préparant soi-même ses produits de traitements ou ses fertilisants, grâce à quelques plantes installées dans le jardin ou aux alentours : consoude, ortie, pissenlit, prêle... Celles-ci peuvent être préparées en purins, décoctions, macérations.

Je privilégie les purins, dont la préparation est très simple et peu exigeante en énergie, contrairement aux décoctions qui nécessitent de porter les plantes à ébullition. De plus, les décoctions ont avant tout des actions fongicides, insecticides ou insectifuges, or j'aime autant compter sur l'équilibre écologique du jardin pour gérer les populations d'insectes et les maladies. Parmi les purins, celui d'ortie est le plus abordable, les coins d'orties étant relativement courants près des habitations. Cueillez 1 kg d'orties fraîches (feuilles et tiges) et récupérez

10 l d'eau de pluie (de préférence). Laissez fermenter en remuant tous les jours. La fermentation sera terminée, en général au bout de 8 à 10 jours, lorsque plus aucune bulle n'apparaîtra. Filtrez avant utilisation.

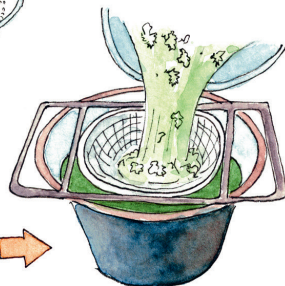
Dilué à 10 %, ce purin, apporté aux pieds des légumes, environ tous les 15 jours, a une action stimulante et fertilisante. Attention de ne pas en abuser car sa richesse en azote provoque le développement des parties végétatives au détriment des fruits. Sur les tomates, par exemple, il est préférable de le remplacer par celui de consoude lorsque les premiers fruits apparaissent. Le purin de consoude est excellent pour les légumes fruits (Cucurbitacées, Solanacées), car sa richesse en calcium et en potassium stimule la floraison et le grossissement des fruits. Il s'utilise comme le purin d'ortie, dilué à 10 %. Sa préparation nécessite également 1 kg de plante pour 10 l d'eau et un brassage quotidien. Pour accélérer la fermentation, les tiges et les feuilles doivent être préalablement hachées.



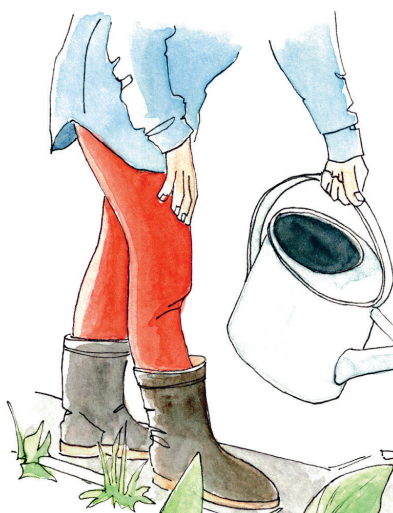
1 KG DE FEUILLES
D'ORTIE OU DE CONSOUDE
+ 10 LITRES D'EAU



REMUEZ TOUS LES JOURS
PENDANT 8 A 10 JOURS



FILTREZ



ARROSER TOUS LES 15 JOURS,
DILUÉ À 10 %



CONSOUDE

ORTIE

AVRIL

Travaux du jardin 1^{re} quinzaine

Au potager

- Semez sous abri : concombres, courges, melons, basilic, céleris.
- Semez en pleine terre : carottes, épinards, panais, salsifis, radis, cerfeuil.
- Plantez estragon, pommes de terre précoces, topinambours.
- Terminez de semer les engrais verts.

Au verger

- Divisez les touffes de framboisier.
- Installez les colliers antifourmis.

- Finissez les greffes en fente et en couronne.

Au jardin d'ornement

- Semez sous abri : cosmos, lavatères, lin, œillets, zinnias, coréopsis...
- Nettoyez les mares et bassins.
- Nettoyez le pied des haies.

Repères phénologiques Floraison du prunier, du groseillier à fleurs, du prunellier...

AVRIL Semaine 13



18h52



12h29



04h22



lundi 29

Périgée 08h15



mardi 30

mercredi 31

jeudi 1^{er}

ND 04h41



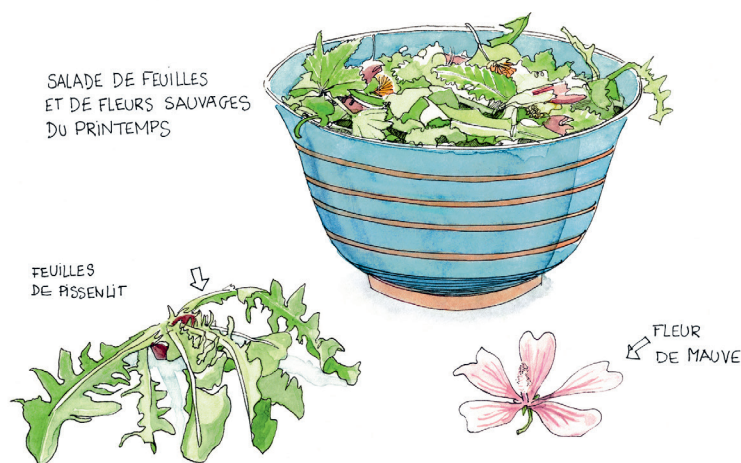
vendredi 2

samedi 3

dimanche 4

AVRIL

SALADE DE FEUILLES
ET DE FLEURS SAUVAGES
DU PRINTEMPS



Manger les sauvageonnes !

Avril est une période creuse dans la production de légumes, ceux de l'hiver étant tous consommés ou commençant à monter, et ceux du printemps n'étant pas encore prêts. Profitez alors des herbes sauvages du jardin pour confectionner de délicieuses salades. Bien adaptées à leur milieu, elles poussent rapidement, dès les premiers beaux jours. La plupart des plantes en rosettes, comme le pissenlit, la roquette sauvage, mais aussi la mauve ou le chénopode, sont comestibles, très goûteuses et nutritives. Vous constaterez d'ailleurs qu'une salade de plantes sauvages rassasie plus facilement qu'une salade de plantes cultivées (comme la laitue). Laissez-en fleurir une partie pour nourrir également les insectes auxiliaires.

Laisser monter les bisannuelles pour récupérer les graines

Plusieurs de nos légumes, de la famille des Apiacées (carottes) ou de celle des Alliées (poireaux), sont des plantes bisannuelles qui emmagasinent des réserves la première année, dans les racines pour la carotte et dans les feuilles pour le poireau. La deuxième année, dès les premières journées un peu chaudes du printemps, ces réserves migrent pour former une tige florale qui portera des fleurs, puis des graines : on dit alors de ces légumes qu'ils « montent ». C'est souvent en avril qu'ont lieu les floraisons. Choisissez l'un des plus beaux sujets parmi vos carottes ou poireaux, et laissez-le monter en portegraines, de préférence en bout de rangée pour ne pas gêner la préparation de la culture suivante.

AVRIL Semaine 14



13h36

lundi 5



15h00

mardi 6

mercredi 7



jeudi 8

vendredi 9

02h39

samedi 10



dimanche 11

TROUVER L'ÉQUILIBRE...

Un jardin zéro déchet doit être synonyme de jardin zéro traitement. Évitez l'utilisation de produits, afin de limiter les emballages et de réduire votre consommation de carburant. Plus besoin de se rendre dans les points de vente. En misant tout simplement sur l'équilibre écologique du jardin, vous parviendrez à contenir les principaux ravageurs, et en respectant les rotations, vous limiterez l'apparition des maladies.

Rappelons que l'usage de pesticides de synthèse est interdit chez les particuliers depuis le 1^{er} janvier 2019. Plusieurs produits sont néanmoins encore autorisés (ceux utilisés par les agriculteurs bio : cuivre, insecticides végétaux, etc.). Bien que se dégradant rapidement dans l'environnement, ces derniers ne sont pas sans conséquences. Les insecticides naturels, par exemple, ne sont pas sélectifs. Ils peuvent donc détruire une partie des insectes auxiliaires. Le cuivre, quant à lui, utilisé comme fongicide, est toxique pour les vers de terre.

L'équilibre écologique peut être atteint en offrant tout simplement le gîte et le couvert à l'ensemble des auxiliaires. Le gîte consiste en un jardin constamment paillé, offrant des coins sauvages accueillants pour les plus gros (crapauds, hérissons, musaraignes, oiseaux, reptiles), avec si possible une mare pour héberger grenouilles, libellules, couleuvre à collier ; le couvert implique d'accepter la présence de quelques ravageurs, mets favoris des auxiliaires. Ainsi, pour profiter de la compagnie des syrphes ou des coccinelles au potager, épargnez les pucerons ! De plus, pour nourrir les formes adultes, tâchez d'avoir un jardin fleuri tout au long de l'année. Les floraisons peuvent être nombreuses : arbres et arbustes, engrais verts (moutarde, phacélie, sarrasin), fleurs semées (cosmos, zinnias, etc.). En mars, je vous conseillais également de laisser fleurir les légumes (carotte, chou, fenouil...) et les adventices (pissenlit, pulmonaire, véronique).

