



LES JARDINS DU BON GARET

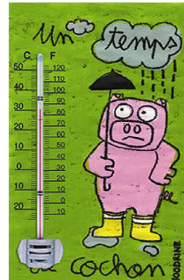
Semaine 25 - juin 2009



BRÈVES DE JARDIN

Temps de cochon

Durant toute la semaine, hormis samedi et dimanche, où le temps s'est enfin remis au beau fixe, même si la température très lourde faisait dégouliner, le travail du sol a été quasi impossible : Le vent n'a pas arrêté de souffler, le pluie de tomber et le sol était complètement détrempé sans possibilité de ressuyer. Contretemps d'autant plus frustrant que les impératifs du calendrier de production commencent à accuser du retard. Seule alternative : travailler sous le tunnel où ont été menées des opérations de paillage et d'installation de supports de cultures.



Pannes en chaîne...

Ce sont en effet quatre à cinq pannes en deux jours qui sont survenues : d'abord la courroie du motoculteur qui a lâché. Il faut dire que ce type d'engin, aussi bon soit-il n'est pas adapté à des utilisations intensives et surtout à la nature caillouteuse du terrain. Le motoculteur devra donc être réparé une fois de plus. Benoît, conscient des difficultés, a eu la gentillesse de prêter un tracteur, mais au terme de quelques heures de travail, la sécurité des lames s'est activée, une odeur d'huile brûlée caractéristique a donné l'alerte et toute la fin d'après-midi s'est passée à faire les réparations nécessaires. Les boulons déficients ont été enlevés, les autres ont été resserrés et le travail a pu reprendre. En une après-midi de marche du tracteur sur le terrain dimanche, Kristen a pu faire autant de travail du sol qu'au terme d'une semaine de fonctionnement du motoculteur. Et comble de chance, Benoît a laissé disponible le tracteur sur le terrain jusqu'à mardi soir. Voilà de quoi remonter le moral !

Radis

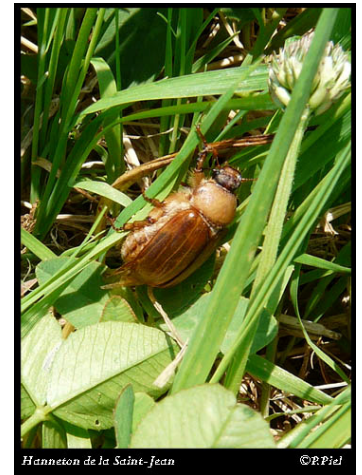
La décision a été prise de ne plus fournir de radis en fin de cycle. Les résultats sont en effet trop aléatoires. Quant aux petits pois, le fait d'avoir voulu les ramasser à la dernière minute pour qu'ils soient le plus frais possible, a en fait été décevant : plus de 40 kg ramassés mais certaines gousses étaient déjà avancées. A cuisiner dans ce cas d'une façon différente : pour ne pas avoir sous les papilles un goût farineux, l'une des façons les plus savoureuses et faciles de



les préparer est de les cuire en soupe chaude ou froide (recette donnée dans la Feuille).

Les bêtes de Saint-Jean

Des vols vrombissants dans les herbes en fin de journée, de petits bombardiers volants couleur châtain, des antennes en forme d'éventail, des poils jaunes autour d'un corps massif... pas de doute, il s'agit bien d'un hanneton. Rien à voir avec le gros Hanneton commun (en fait, plus si commun que cela !) que l'on peut observer en mai dans les arbres ou les arbustes... Notre hanneton fréquente surtout les jardins et les champs et à une période bien particulière, celle du solstice d'où son nom scientifique d'*Amphimallon solstitialis*. Le Hanneton de la Saint-Jean se déplace par nuées entières au crépuscule et se nourrit de feuilles avant de se reproduire et de disparaître. Sa larve, un beau ver blanc dodu, se nourrit quant à lui de racines.



Hanneton de la Saint-Jean

© P. Piel

Histoire de tampon

Comme les Jardins accueillent dès lundi prochain et pour deux semaines, Emeline, qui va y opérer son stage de fin de formation, il a fallu pour l'administration boucler son dossier avec un tampon officiel et réglementaire des Jardins du bon Garet. Le dit tampon devait mentionner le nom de l'entreprise, son adresse, ses numéros d'immatriculation.... Bref, pour obtenir le dit tampon encreur, sacro-saint sésame pour que tous les dossiers de prise en charge d'une stagiaire, soient validés, il aura fallu courir.... pendant pas moins d'une demi-journée. Un temps précieux à cette saison où tout presse, à commencer par les semis et les repiquages de plants qui n'attendront pas la Saint Gliglin....!!!



TRAVAIL DE LA SEMAINE 23

Récapitulatif des principaux travaux menés sur les Jardins du Bon Garet la semaine dernière :

➤ Désherbage de 4 planches sous serre avant paillage et installation de supports de cultures sur

tomates. Pose de goutte à goutte sur poivrons, aubergines, haricots à rames.

- 🍃 Semis de Betterave 'Noire d'Egypte' et 'Crapaudine'.
- 🍃 Paillage sous tunnel.
- 🍃 Repiquage d'oseille.
- 🍃 Désherbage des planches d'ail et d'échalotes.
- 🍃 Suivi de cultures de maïs.
- 🍃 Travail au rotovator de plusieurs planches.
- 🍃 Ramassage d'Echalotes 4griseille' + 1/2 planche d'ail 'Thermidor'
- 🍃 Collecte des plants commandés chez Arrivé.
- 🍃 Livraison des paniers de la semaine à l'AMAP

PANIER DE LA SEMAINE 23



2 à 3 salades – Oignons blancs - Petits pois 'Merveille de Kelvedon' – Concombres - Pâtisseries – Courgettes.

Le légume de la semaine : les Petits Pois



Originaire d'Asie centrale, le pois fait une entrée triomphante dans les jardins du bassin méditerranéen, mais en version séchée, donc davantage comme un pois chiche que comme le petit pois frais que nous consommons. Il faudra attendre 1660 pour qu'Audiger le ramène d'Italie en France où il fit fureur. Tous les témoignages concordent pour souligner le goût immodéré de Louis XIV pour ce légume qui fut mis en première ligne du Potager royal. Par

voie de conséquence, le petit pois devint aussi la coqueluche de la noblesse de cour. Ainsi trouve-t-on cette remarque sous la plume de Mme de Sévigné « *Il ya des dames qui, après avoir soupé avec le roi et bien soupé, trouvent des pois chez elles avant de se coucher, au risque d'une indigestion* » ! Les variétés de pois à écosser se développent avec l'apparition des primeurs due à l'introduction dans le matériel horticole, des châssis et des baches chauffées. Des variétés locales font alors leur apparition : « le Marly », et le toujours célèbre « Clamart ». Puis de Vilmorin introduit en France le « Knight », pois ridé issu de croisements pratiqués par un Anglais, Thomas Andrew Knight, Président de la Société d'Horticulture de Londres. La variété cultivée sur les Jardins du Bon Garet et que vous trouverez dans le panier de la semaine est le pois nain 'Merveille de Kelvedon', un pois ridé précoce à saveur sucrée.

La recette de la semaine : Ramequin de petits pois aux lardons fumés.

Une petite entrée dénichée sur la toile et essayée... le résultat est plus qu'honorable...

Pour 4 petits ramequins : 500 g de petits pois à écosser – 75 g de petits lardons fumés – 75 g de crème fraîche épaisse – 25g de beurre – 6 échalotes pelées et coupées en deux – 2 cuill. à soupe d'huile d'olive – sel et poivre – herbes pour décorer.

Écosser les petits pois et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 30'. Pendant ce temps, faire revenir les échalotes coupées en 2 dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Mixer les petits



pois égouttés pour obtenir une purée fine et poivrer. Transférer la purée dans une casserole et faire chauffer doucement en incorporant le beurre en noisettes. Faire dorer les lardons dans une poêle sans ajouter de matière grasse et en ajouter la moitié à la purée de petits pois, en réservant l'autre moitié. Huiler légèrement les ramequins au pinceau, y verser une bonne couche de purée, surmonter d'échalotes toutes tendres et terminer avec une couche de purée verte. Placer les petits ramequins au bain marie dans un four à 150 °C (Th.5), démouler ou servir dans le ramequin de service en décorant avec les lardons restants et quelques pluches d'herbes (cerfeuil, ciboulette...).

Soupe gourmande aux petits pois

Pour 4 : 500 g de petits pois à écosser - 2 échalotes – 1 cœur de laitue – petits croûtons revenus au beurre – sel, poivre et une pincée de sucre – quelques gouttes d'extrait de viande.

Garder quelques petits pois écosés et verser le reste dans une casserole avec le cœur de laitue, les échalotes émincées, saler, poivrer, ajouter quelques gouttes d'extrait de viande et recouvrir le tout d'eau à hauteur. Faire cuire doucement pendant 30'. Mixer le tout et servir bien chaud dans un petit bol avec des petits croûtons de pain dorés dans une noix de beurre et quelques grains de petits pois crus.

PS. La même soupe peut se déguster glacée en ajoutant à la dernière minute, un ou deux glaçons, un peu de crème fraîche et quelques pluches de cerfeuil ou de menthe.

Sortie Messicoles dimanche 21 juin à 14H30

RV devant le tunnel des jardins du Bon Garet pour une prospection de plantes messicoles sur les Jardins mais aussi aux environs, sur les terrains de Benoît, avec Patricia (LPO17) et Sandra (NE17). En fin d'après-midi, diaporama sur les messicoles, débat sur l'agriculture et la conservation de la biodiversité sur une exploitation avec Benoît BITEAU à Bertheville (Sablonceaux).

Venez nombreux !

Inscriptions auprès de Sandra Laborde au 05 46 41 39 04 ou à sandra.laborde@nature-environnement17.org