

Le compost

Les déchets verts sont une charge pour les déchetteries. Le compost est une richesse pour le jardinier.

Le compostage est un procédé biologique naturel qui s'effectue dans des conditions contrôlées et qui transforme sur place la matière organique en un produit stable, ressemblant à l'humus, appelé "Compost".

Au cours du compostage, plusieurs micro-organismes, dont les bactéries et les champignons saprophytes, décomposent la matière organique en éléments plus simples. Les champignons saprophytes assimilent la matière organique morte.

Au delà du choix du matériel, la réussite du compostage dépend du soin que vous apportez à une bonne aération du compost par des brassages périodiques et par la vérification de l'humidité du tas. Afin de bien réussir ce compostage de vos déchets verts, il est préférable de débiter au printemps ou en été. Il faut utiliser des végétaux frais bien mélangés, pas trop de déchets à la fois, retourner et aérer régulièrement, en conservant une certaine humidité et une température supérieure à 40 ° pendant plusieurs jours.

Toutefois, il ne faudra jamais incorporer des végétaux traités, des substances nocives ou polluantes ; il faut limiter les apports de résineux. C'est un milieu vivant et naturel qu'il faut respecter.

Il est possible d'y déposer les tontes de pelouses non traitées, les branchages et les petites tailles broyées, les fleurs et les plantes fanées, les feuilles mortes, la paille, le foin, les mauvaises herbes non montées à graines, les écorces d'arbres, les copeaux, la sciure, les épluchures de légumes et de fruits, les légumes coupés en morceaux, le marc de café, les sachets de thé, le pain rassis et les croûtes de pain.

Divers signes vous indiqueront le bon résultat de votre compost : il y a l'absence de mauvaises odeurs, la montée en température à l'intérieur jusqu'à 60-70 °, la présence de vers de terre, le brunissement du compost, avec le développement d'une couleur brune ou noire. La meule prend une odeur de sous-bois.

Le degré de maturité d'un compost n'est pas déterminé par la durée du processus de compostage, mais par l'état d'avancement de la décomposition.

L'utilisation du compost en sera selon sa maturité.

Le paillage mis en place avec un compost de 3 ou 4 mois, consiste à couvrir le sol d'une couche de matière organique ; ceci permet de protéger la terre, de réguler la température et de maintenir l'humidité.

Le mulching utilisera un compost de 5 à 6 mois, cette technique permet un épandage du compost à l'automne sur le sol, avec un enfouissement au printemps, une fois la maturité atteinte.

Avec un compost arrivé à sa maturité, au terme de 9 à 12 mois, vous disposez d'un amendement organique de haute qualité de fertilisation : les plantes cultivées sont plus résistantes et les rendements plus élevés.

Le compostage est donc un moyen simple d'agir pour la préservation de notre environnement, en recyclant les déchets verts. C'est aussi une façon peu coûteuse de se procurer de l'engrais naturel pour le jardin potager et les espaces fleuris.

Pierre Badin - Yves Mauxion

Poème

Arbre je suis ; prends soin de moi
Racontes ma vie où que tu sois
Bonnes seront toujours tes paroles
Rassemble tous ceux dont je suis l'idole
Inspires les et dis leur qu'à chaque occasion
Sous mes branches feuillues, ils auront ma protection
Sans oublier ceux qui y font leur nid
Et chaque matin font entendre leur gazouillis
Les petits oiseaux bien sûr, mes amis.

Recette : La limonade de Sureau

Dans la précédente feuille d'ARBRISSEL, nous avons parlé du sureau et évoqué la possibilité de réaliser de la limonade. Suite à de nombreuses demandes, voici la recette de ce produit naturel.

❖ Tout d'abord, récupérez quelques bouteilles en plastique d'eau gazeifiée, (genre Badoit de 1,5 litre).

Proportion de base :

5 litres d'eau

250 gr de sucre

1 citron non traité

5 têtes fleuries de sureau

1 petit verre à moutarde de vinaigre d'alcool.

❖ Pressez le citron. Découpez le zeste en fines lamelles. Mélangez le tout, eau, vinaigre, citron, fleurs dans un bidon plastique.

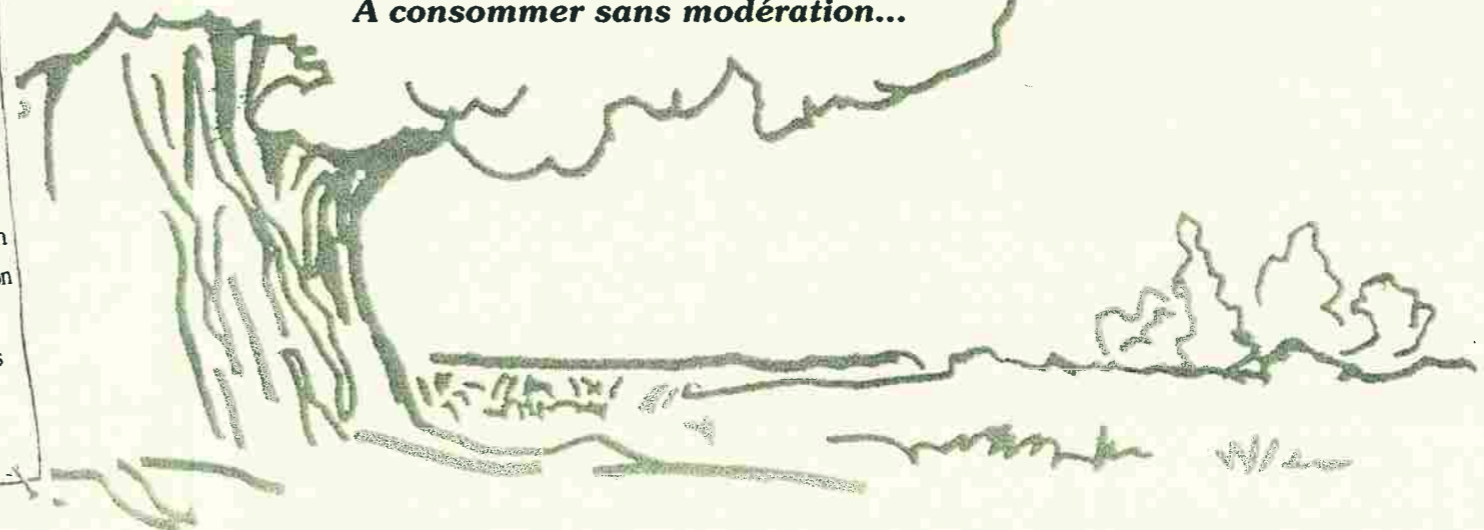
❖ Laissez à l'extérieur, éventuellement au soleil, pendant 24 heures. Ensuite, filtrez le tout et embouteillez à raison d'un litre environ par bouteille. Dès le lendemain, vérifiez la fermentation. La bouteille durcit. Dévissez lentement le bouchon fileté pour extraire le trop plein de pression.

❖ Recommencez l'opération les jours suivants pendant au moins 4 ou 5 jours, quelques fois plus, afin d'obtenir une pression correcte, similaire à une eau gazeifiée.

❖ Dès le début de la prise en pression, ne pas hésiter à goûter le mélange.

❖ Conservez au réfrigérateur.

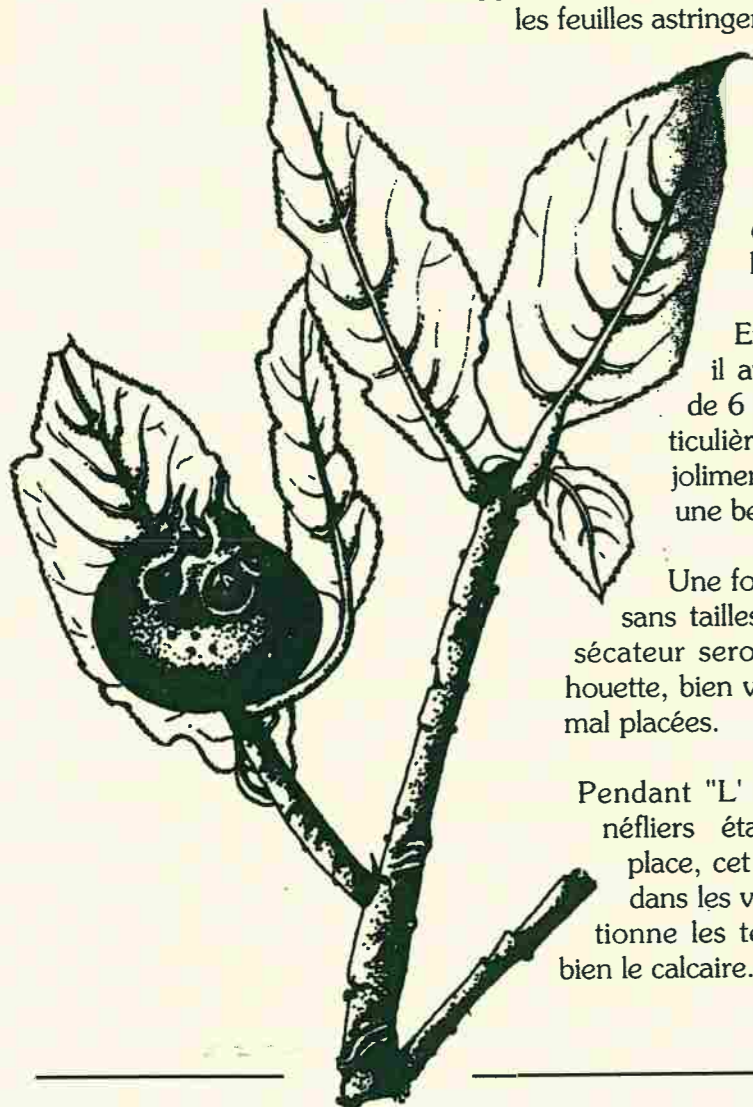
A consommer sans modération...



Le Néflier

Nom botanique : *Mespilus germanica*, famille des Rosacées

C'est Jules César qui, d'Italie, apporta le Néflier en Gaule. Ses fruits, jadis, étaient très estimés. Riche en sucre et tanin, la nèfle est très digeste, elle est supportée par les estomacs les plus délicats. Les fruits sont toniques et les feuilles astringentes.



Sa forme trapue et ses grosses fleurs blanches, qui l'ornent au printemps, en font un petit arbre facile à reconnaître. Ses fruits, vulgairement dénommés "cul-de-chien", ressemblent à des petites pommes brunes surmontées d'une large couronne de sépales persistantes.

En moins d'un siècle, le néflier a régressé. Jadis il avait sa place dans tous les vergers. Atteignant de 6 à 8 mètres de haut, le néflier offre un port particulièrement gracieux. Ses rameaux épineux sont joliment tortueux. En automne, ses feuilles prennent une belle couleur rouge-brun.

Une fois planté, il ne demande plus rien, car il fructifie sans tailles. Cependant, par la suite, quelques coups de sécateur seront nécessaires pour lui garder une belle silhouette, bien vigoureuse et supprimer les branches faibles ou mal placées.

Pendant "L' Odyssée verte 2000", un bon nombre de néfliers était planté dans le Loudunais. Exigeant peu de place, cet arbre robuste, mérite qu'on le réimplante, soit dans les vergers, en arbre isolé ou dans les haies. Il affectionne les terres grasses et sablonneuses, mais supporte bien le calcaire.

Les utilisations du fruit et de l'arbre

Il faut cueillir les nèfles après les premières gelées et les faire mûrir sur la paille. Elles sont prêtes à consommer quand elles sont blettes. Pour les consommer, il faut les peler. Toute brune, elles ont une pulpe douce et tendre. On les appréciera crues ou en compote ou bien encore en confiture. On peut aussi en faire des sauces onctueuses pour accompagner du gibier. Dans ce cas, mélangez la pulpe crue avec de la crème fraîche. On peut confectionner une compote avec le même poids de fruits et de sucre, ce qui permet d'avoir la nèfle plus longtemps à sa disposition.

Pour un bain de bouche antiseptique dans le traitement d'aphtes, mettez 50 grammes de feuilles et 50 grammes d'écorces séchées dans un litre d'eau, faire bouillir pendant 10 minutes.

Utilisations du néflier en tant que bois : cannes et manches de parapluie, petite ébénisterie. Il est parfois utilisé comme porte-greffe d'arbres fruitiers.

Cet arbre rustique ne craint pas les maladies et peut vivre 150 ans.

Il y a un très beau néflier, âgé de plus de 100 ans aux Trois-Moutiers et un beau spécimen au fond du terrain de camping à Martaizé.

Jill Vasilevska.

LA FEUILLE D'ARBRISSEL

La pousse de tous les espoirs

N°7

Journée
Découverte

Samedi
4 septembre

Fidèle à la tradition désormais bien installée, ARBRISSEL propose une journée découverte le samedi 4 septembre. Cette journée est organisée dans le cadre du Carrefour Anjou-Touraine-Poitou.

En voici le programme :

Accueil à 9 h à Beuxes, place de l'église. (Beuxes est situé entre Loudun et Chinon).

A 9 h 15, découverte de la plantation de peupliers en bassin versant avec conservation de la strate arbustive (Association des peupliers du Centre).

A 11 h 30, visite de la truffière historique française (1ère plantation scientifique).

A 12 h 30, déjeuner à la ferme-auberge "Les Blés d'or" à Basses.

A 15 h, visite chez un ébéniste, restauration et réalisation de meubles, Christophe Bellamy à La Roche, commune de Saint Léger de Montbrillais.

A 16 h 30, visite d'une cave avec dégustation, vins AOC Saumur à Pouançay.

Participation à la journée :
17 euros pour les adultes
8 euros pour les enfants.

Contact et réservations :
Yvon Guignard
Tél. 05.49.22.73.44



Association pour la Réhabilitation de la Botanique Rurale et pour l'Institution d'une Solidarité pour la Sauvegarde de l'Environnement Loudunais.

Mairie de Loudun - 86200 LOUDUN

Tél : 05 49 22 73 44 ou 05 49 50 81 47

Président : Yvon Guignard / Vice-Présidents : Jacques Manreza et Guillaume Panneau

NOS ACTIONS

Cette année ARBRISSEL, comme par le passé, a su se mobiliser à toutes les occasions, où il a fallu étudier, réfléchir pour conseiller intelligemment, à des projets de plantation, qu'ils soient à l'initiative de la Communauté de communes du pays loudunais, ou alors de communes à titre individuel, ou bien encore de particuliers pour des cas isolés.

C'est avec un certain plaisir que nos techniciens, bénévoles le plus souvent, ont su apporter par leur expérience et leur volonté bienfaitrice, les arguments nécessaires à la bonne mise en place de travaux où la réhabilitation de l'arbre et de la haie était ainsi prévue.

La conduite, le suivi de ces plantations faisant partie de nos activités, c'est pourquoi chaque fin d'hiver, nous organisons une journée "démonstration taille et entretien." Nous y invitons tous les employés communaux. On peut y constater que tous les participants sont très attentionnés par les commentaires de nos démonstrations et qu'ils approuvent cette initiative très enrichissante.

En ce qui concerne l'arboriculture dans leur commune réciproque, ils pourront y mettre en oeuvre leur savoir-faire, avec la confiance de leurs élus responsables.

Pour les passionnés de la nature, des beaux arbres, nous organisons des sorties botaniques, où on y découvre beaucoup de belles choses, ce qui étonne toujours les participants, tellement il existe de multiples espèces qui poussent dans nos espaces boisés, sans oublier les arbres remarquables, qui comme de véritables monuments imposent des détours où on peut les admirer, se poser beaucoup de questions sur leur âge, leur envergure, leur originalité, etc... Certains panneaux vont être mis en place par ARBRISSEL pour apporter des précisions à ce sujet.

Tout cela, grâce à une équipe très soudée qui, avec des modestes moyens, mais une grande passion, s'efforce d'encourager, de protéger, d'intensifier l'arboriculture dans notre environnement loudunais.

Merci à tous ceux qui nous font confiance et qui par leur soutien, leur adhésion, leur participation approuvent nos actions.

Yvon Guignard