

Le chêne vert

Le chêne pubescent, ainsi appelé en raison du fin duvet à la face inférieure de ses feuilles, est certainement l'arbre qui présente le plus d'affinité avec la truffe melanosporum. Cette affinité est due, d'une part, à son adaptation à l'aridité des causses, d'autre part, à une vitesse de croissance racinaire proche de celle de la propagation des mycorhizes. La production de truffes débute sous cet arbre vers 10 à 15 ans. Il peut être recommandé à la fois pour les plantations dans le Sud-Ouest et le Sud-Est.

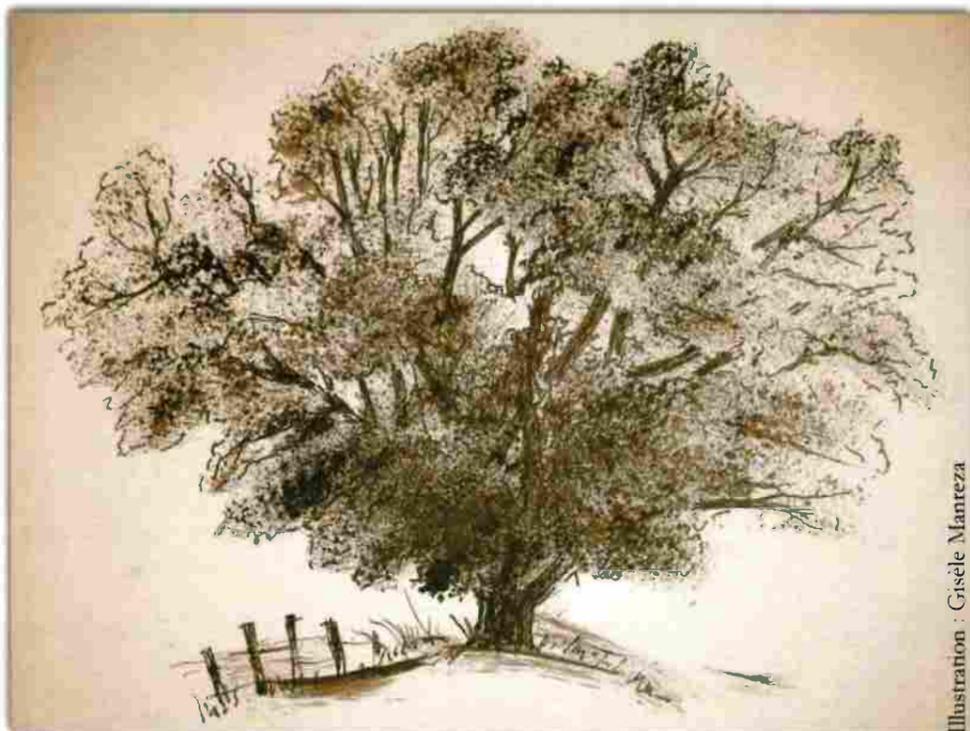


Illustration : Gisèle Manreza

Le chêne vert est particulièrement adapté à la sécheresse et aux sols pierreux. Il trouve tout naturellement sa place dans les plantations du Sud-Est, aussi bien sur le plateau du Lubéron que dans l'arrière-pays languedocien, ou dans les sols plus profonds du Tricastin. Il connaît de plus en plus la faveur des trufficulteurs du Sud-Ouest qui l'adoptent volontiers en raison de sa précocité de production (dès 6 à 7 ans) et de sa fidélité à la truffe *Tuber melanosporum*. Sa croissance racinaire lente lui permet de résister aux contaminations par le *Tuber brumale*. Il est peu exigeant en entretien (taille discrète) et est à recommander pour les plantations non irrigables. Son inconvénient est la sensibilité au gel, surtout les deux premières années de plantation et s'il est placé dans un sol fertile où la croissance est presque continue. Les tissus jeunes peu lignifiés sont détruits dès qu'une brutale chute de température en dessous de 0° C est enregistrée. On a tout intérêt à le planter en fin d'hiver. (extrait Edition Fanlac 1996 - Jean Claude SAVIGNAC)

Chêne vert à feuilles persistantes

Le chêne vert (quercus ilex) ou yeuse est un petit arbre à ramure dense, à feuilles rappelant celles du houx, mais à face inférieure couverte d'un duvet blanchâtre. On le trouve aux expositions chaudes, d'une part dans la vallée du Rhône jusqu'au-delà de Valence, dans les vallées de l'est des Pyrénées et sur la lisière sud du Massif central jusque dans le Périgord, les Charentes et le Poitou (extrait de Flore des arbres - la Maison rustique)



Illustration : Gisèle Manreza

Conférence Maurice Lançon

Maurice Lançon au milieu de ses plantes extraordinaires.

Comme chaque année, Maurice Lançon, le jardinier, était très attendu samedi pour une nouvelle soirée autour des plantes.

Bien qu'un peu moins nombreux que d'habitude, les passionnés ont néanmoins tenu à être présents pour une nouvelle rencontre avec Maurice Lançon, samedi, à la salle des fêtes de Nouzilly. Un rendez-vous organisé par le comité des fêtes, « Les Musseaux de Chalais », Arbrissel et le comité d'expansion agricole du Pays Loudunais devenu incontournable depuis quelques années autour des plantes, des arbres, des légumes... Et surtout un moment exceptionnel avec un homme dont le savoir encyclopédique sur la nature laisse souvent pantois. Racines grecques, noms latins, origines, aucune plante ne résiste à ce passionné.



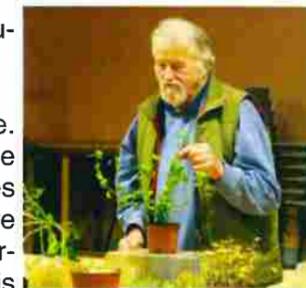
" Tout se bouture et tout se greffe, même les agrumes et les racines "

Arrivé comme d'habitude avec son lot de plantes incroyables (plante huître, plante fromage, plante champignon...), Maurice Lançon avait axé sa présentation sur le bouturage, le marcottage et le mode de reproduction. « Tout se bouture et tout se greffe, même les agrumes et les racines. Pour la multiplication, il ne faut pas faire confiance aux professionnels, il faut essayer parce que les plantes sont chères et c'est génial pour faire du troc. C'est quelque chose qu'on peut faire aux enfants, c'est une

bonne approche de la nature et ils adorent ça. » Des conseils avisés C'est effectivement simple. Il suffit, comme toujours, de suivre les conseils avisés de ce spécialiste : mettre systématiquement un morceau de charbon de bois dans l'eau des boutures pour que la pourriture ne s'installe pas, ne pas hésiter à couper les têtes des plantes et les mettre à l'envers dans l'eau pour qu'elles s'enracinent, couper en quatre les bulbes des amaryllis après floraison et les planter à l'envers, prendre les écailles des bulbes de lys et les poser sur de la perlite humide... Pour les succulentes, prendre une feuille à la racine et la laisser sécher pendant 48 heures avant de la poser sur la terre. Et, si cela ne marche pas, il faut simplement recommencer en changeant peut-être d'époque ou de façon de faire. Car Maurice Lançon le dit et le redit : « Tout peut se bouturer ».

Alors, pas d'hésitation. C'est une saine occupation et on a le droit de se tromper !

Marie-Pierre Pineau, correspondante nr



BOISSON HIVERNALE Limonade aux fleurs de Tilleul

1 grosse poignée des fleurs de Tilleul fraîches ou séchées
6 litres d'eau
500 grs de sucre
1 citron



Prélever le zeste du citron, puis en extraire le jus. Mettre tous les éléments de la recette dans un grand pot en grès et couvrir. Laisser reposer 3 ou 4 jours en remuant le plus souvent possible, exposé au soleil ou à l'intérieur.

Lorsque des petites bulles se forment à la surface et que l'arôme de Tilleul se dégage, filtrer la limonade à travers un tissu fin. Verser la boisson dans des bouteilles (de préférence avec des fermetures à ressort) Placer debout dans la cave.

La limonade pourra être consommée après quelques jours de repos. Elle se conserve pendant plusieurs semaines.

Hernan CANDELA

La chaîne Youtube d'arbrissel



Rétrospectives, Conférences, Diaporamas, Rencontres

www.youtube.com/channel/UCHpfg4Ya9vGTijvuhZ31s9g*

Ou directement avec : <http://tinyurl.com/ztqyh39>



(vert, rouge, de Bruxelles, d'aubenton ou branchu du poitou) ne craignent que les grosses gelées. Les brocolis sont à récolter jusqu'en novembre.

Les salades d'hiver (laitue, scarole, frisée et mâche) supportent les petites gelées mais peuvent s'abîmer par temps froid et humide, un tunnel suffit à les protéger, idem pour les côtes de bette.

Avec tous ces légumes restés au jardin, n'oublions pas ceux récoltés à l'automne : pommes de terre (à chair blanche, jaune ou rose), potirons et courges (potimarron, butternut, courge de siam, sucrine du berry, bleu de hongrie, patidou, courge olive et spaghetti, musquée de provence ... que de choix !). N'oubliez pas d'arracher en février (avant la montée à graines) les carottes, radis, betteraves, céleris. En les stockant en cave, vous en disposerez jusqu'au mois de juin et le retour des premières récoltes d'été.

L'automne est là et le potager se dégarnit ; mais pour les jardiniers prévoyants, il y a encore beaucoup de légumes d'hiver qui peuvent rester en place ; dans notre région où les fortes gelées sont rares et souvent tardives ; une protection suffit pour les garder en terre (paille et plastique par dessus).

C'est le cas pour les légumes racines : les carottes (orange classique, rouge sang, jaune ou blanche). Les céleris raves, les betteraves et radis noir (longs, ou ronds qui sont mes préférés car il ne deviennent pas filandreux et se conservent longtemps). Les topinambours, les salsifis (blancs) ou scorsonères (noirs) et les crosnes restent en terre sans protection.

L'oca du pérou et la poire de terre sont à récolter en novembre et à conserver à l'abri du froid. Les radis d'automne (ex. radis rose de chine) craignent les petites gelées mais une bonne protection suffit pour qu'ils passent une partie de l'hiver au jardin.

Pour les légumes feuilles : les poireaux, les choux

On s'aperçoit, en énumérant la liste des légumes d'hiver, du choix dont nous disposons pour faire entre autre plat, de bonnes soupes, potées, ragoûts etc...

Alors à vos fourneaux et bon appétit !
Salutations jardinières.

Patrick Lemaire-Jardin du tilleul-Ternay.



Sucrée et colorée, la belle du Berry !

Variété ancienne régionale de courge musquée (cucurbita moschata), la suc-

rine du Berry se reconnaît grâce à sa forme de poire et sa couleur verte virant au beige cuivré à maturité. Sa chair de couleur orange vif est fine, dense (non farineuse), douce et légèrement musquée, ce qui lui permet une adaptation aux recettes aussi bien salées que sucrées. Sa saveur discrète rappelant de loin le melon se marie très bien avec de nombreux légumes et fruits.

La Recette du cake à la sucrine du Berry et à la poire

150 g de sucrine du Berry, 2 poires, 10 cl de jus de clémentine ou de mandarine 3 oeufs 100 g de sucre de cassonade (dont 20 pour le moule) 2 sachets de sucre vanillé 200 g de farine ½ sachet de levure 120 g de beurre salé (dont 20 pour le moule)



Préparation : 15 mn Cuisson : 40 mn Préchauffer le four à 180° Peler, épépiner et râper la sucrine. Peler et découper les poires en petits morceaux. Mélanger les œufs, les sucres puis le beurre fondu. Ajouter la farine et la levure. Bien travailler le mélange pour le rendre homogène et ajouter le jus de clémentine. Y incorporer les poires et la sucrine. Beurrer et sucrer un moule à cake. Y verser la préparation. Faire cuire 40 mn



Novembre 2016

Agenda 2017

Samedi 25 mars : Journée taille avec l'Association « les Croqueurs de pommes » chez M. Requiem à Saint Clair en matinée

Avril : Participation aux Floralies Mirebalaises

30 mai : Sortie botanique à la butte de lauray près de St chartres.

27 juin : Sortie botanique. Visite de truffière.

25 juillet : Sortie botanique sur la ligne vert à Mont sur Guesnes.

2 Juillet : Sortie botanique : « Le Grand Velours au Verger sur Dive et ses alentours » : partie historique et botanique

2 Septembre : Sortie d'animation arbrisselloise surprise

4 et 5 Novembre : Animation à Chalais et Participation au Végéto-troc (échange de plants)

24 Novembre : Assemblée générale à Chalais



Edito

Prenez soin de votre jardin d'hiver ! Voici les premiers frissons qui arrivent ; les feuilles des arbres dorées de magnifiques couleurs tombent tapissant le sol. Magnifique !!

Mais ceci nous annonce l'hiver pour bientôt où il faudra s'occuper de notre jardin, ne pas le laisser s'endormir afin de le préparer pour les semis précoces et ceux de la prochaine saison.

Tout d'abord retourner la terre en grosses mottes ; le gel fera le nécessaire pour la délier afin qu'elle soit plus fine et plus facile à travailler.

En plus il faut recharger les batteries par un apport d'humus, très important, sous forme de compost, de végétaux verts ou de fumier bien décomposé. L'humus est un véritable garde-manger pour nourrir la plante. Il stocke les éléments nutritifs naturels indispensables à la bonne croissance de tous les végétaux,

assure une bonne oxygénation avec sa faune qui sera plus diversifiée et protège les nappes phréatiques en diminuant le lessivage notamment celui des nitrates. Riche en humus, le sol pourra se dispenser d'apport d'engrais de fond, ce qui permettra d'obtenir des légumes et des fruits d'un meilleur goût étant plus naturels.

Il faut se dire que le sol de notre jardin est vivant. Malgré l'absence de végétaux l'hiver, à l'exception de quelques poireaux et de résistants, le jardin est un endroit où l'on aime passer du temps pour s'y distraire, entretenir une forme défiant tout âge. Apprécions le résultat de ce qu'il nous apporte. Alors aidons le, n'attendons pas que tout vienne du même côté. Notre vie en sera plus saine et remplie d'autosatisfaction.

Yvon Guignard

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

Siège : Mairie de Loudun - 86200 Loudun.

Tel. 0549224418 ou 0682952625

Courriel : associationarbrissel@free.fr

http://associationarbrissel.free-h.net

http://www.facebook.com/arbrissel

Comité de rédaction : Y. Guignard, H. Candela, B.

Lejude, G. Manerza, P. Lemaire. Crédit photo : B. Lejude, C. Pouzin,



Flash Code
Accès direct
chaîne Youtube

