



La Feuille de Chou

Fonsorbaise et Fontenilloise

N° 40 Juillet-Août 2008

*Bulletin de liaison du Club Local des Jardiniers de France de Fonsorbes-Fontenilles-Saint
Lys - regroupant les jardiniers du Canton de Saint Lys et de Seysses*

Le Club Local des Jardiniers de France n° 61323 est domicilié chez : M. Christian TROCH 58 chemin de Canto Laouzetto
31470 FONSORBES. N° tel : 05.61.91.93.77. - 06.86.79.76.08. - Courriel : trochchristian@aol.com

PROCHAINE REUNION DU CLUB LOCAL

LUNDI 1^{er} SEPTEMBRE 2008

A 20h salle Duffaud à FONSORBES

L'ordre du jour portera essentiellement sur la préparation des différents forums qui se tiendront dans le courant du mois septembre.

Préparation des différents ateliers qui auront durant l'automne et l'hiver

En raison de problèmes informatiques relativement important, changement du disque dur, j'ai perdu les adresses mail des jardiniers qui reçoivent habituellement la feuille de chou par mail. En voyer moi un courriel test pour que je puisse réenregistrer votre adresse



Le [mois](#) de **juillet** est le septième mois des calendriers [grégorien](#) et [julien](#).

Histoire : Deux interprétations sont possibles : Altération de l'ancien français *juignet* « juillet » proprement « petit juin » et du lat. *julius* [mensis]. Ou alors son nom viendrait du [latin Julius](#) en l'honneur de [Jules César](#) qui imposa en [44 av. J.-C.](#) le [calendrier julien](#) également à son nom. Étant le cinquième mois de l'ancien [calendrier romain](#), ce mois se nommait précédemment [quintilis](#) (de *quintus*, cinquième).

Fêtes : En [France](#), en [Belgique](#), aux [États-Unis](#) et au [Canada](#), ce mois est celui de la fête nationale : le [14 juillet](#) en France (fête également connue sous l'appellation de [Fête de la Fédération](#)), le [21 juillet](#) en Belgique, le [4 juillet](#) aux États-Unis et le [1^{er} juillet](#) au Canada.

Dans la religion catholique, le mois de juillet est dédié au [Précieux-Sang](#) présent dans l'[Eucharistie](#).

Le [mois](#) d'**août** est le huitième mois des calendriers [grégorien](#) et [julien](#).

Le mot « août » se prononce [u] (en [API](#)), même si [ut] se répand et est généralement toléré^{1,2,3}. En revanche, ni [a.u] ni [a.ut] ne le sont⁴. Le [rapport de 1990 sur les rectifications orthographiques](#) recommande la simplification de la graphie en « aout ».

Son nom vient du [latin Augustus](#), nom donné à ce mois en l'honneur de l'empereur [romain Auguste](#) en [8 av. J.-C.](#). Auguste rajouta un jour au mois d'août (pris aussi au dernier mois de l'année en [février](#)) pour avoir autant de jours dans le mois qui porte son nom que dans celui au nom de [Jules César](#) ([juillet](#)). Avant lui, dans l'ancien [calendrier romain](#), août était le sixième mois de l'année et portait le nom de [sextilis](#) (de *sextus*, sixième).

Ce mois a donné son nom à l'[aoûtat](#), une larve d'[acarien](#) provoquant des démangeaisons et allergies à cette période, ou en fonction des régions, à des [moustiques](#), [libellules](#) et autres insectes volants qui pullulent en fin de mois.

DICTONS DE JUILLET

A la Saint-Thierry, aux champs jour et nuit.
Si le début juillet est pluvieux,
tout le reste du mois sera douteux.
Juillet sans orages, famine au village.
Avec Sainte Procule arrive la canicule.
Le jour de Sainte-Félicité se voit venir avec gaieté,
car c'est le plus beau jour de l'été.
Juillet ensoleillé remplit cave et grenier.
Année de groseilles, année de bouteilles.
S'il pleut à la Saint-Victor,
la récolte ne sera pas d'or.
A la Sainte-Madeleine, il pleut souvent
car elle vit son maître en pleurant.
Si Saint-Jacques est serein,
l'hiver sera dur et chagrin.
Pluie à la Saint-Joachim, huit jours en panne.
Saint Clair donne une journée claire.
Mauvais temps le jour de la Sainte-Marthe
n'est rien car il faut qu'il parte.
Ce que juillet et août n'ont pu,
septembre ne le fera pas non plus.
Le jour de la Saint-Ignace,
moissonnez quelque temps qu'il fasse.
Labours d'été vaut du fumier.
Chaud juillet, sur frais juin,
peu de blé mais bon vin.

DICTONS D'AOUT

Le temps qu'il fait le trois, il le fait le mois.
A la Saint-Dominique, ne te plains pas
si le soleil te pique.
Août mûrit les fruits, septembre les cueille.
Saint-Laurent partage l'été par le milieu.
S'il pleut pour Sainte-Radegonde,
misère abonde sur le monde.
Après le 15 août, lève la pierre,
la fraîcheur est dessous.
Vigneron qui prie Sainte-Hélène
ne perd pas sa peine.
Quand il pleut en août, les truffes sont au bout.
Quand il pleut en Août, il pleut miel et bon moût.
Si la lune de Saint-Louis se fait en beau, soit réjoui.
Pluie fine à Saint-Augustin,
c'est comme s'il pleuvait du vin.
Marie des neiges pluvieux, hiver humide et neigeux.
Marie qui peut tout, arrange ou défait tout.
Quand il pleut à l'Assomption, le vin est moins bon.
En août sec, gros nuage en l'air :
c'est la neige pour l'hiver.
La Saint-Laurent mouillée,
l'automne est au bout de l'allée.
Pluie à la Saint-Barthélemy, de la vigne est l'ennemie.
S'il tonne en Août, grande prospérité partout,
mais des malades beaucoup.
Un mois d'Août sans rosée donne une mauvaise année.

Tourte à la viande (8 parts)

- 2 pâtes feuilletées ou 1 brisée au fond et une feuilletée dessus
- 70 ou 100 g de gruyère râpé
- 350 à 400 g de viande hachée (moitié - moitié porc maigre ou chair à saucisse et bœuf suivant l'utilisation entrée ou dîner léger)
- 1 bonne cuillerée à soupe de moutarde
- sel, poivre,
- 1 œuf entier
- un peu de jaune pour dorer avec quelques gouttes de jus de citron ou vinaigre pour enlever l'odeur de l'œuf mettre le reste dans la viande)
- 2 tomates
- 1 oignon émincé
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- persil facultatif et selon les goûts, piment végétarien ou piquant émincé.

* Garnir le moule avec une pâte brisée ou feuilletée, dessus, une fine couche de fromage.

* Disposer ensuite la viande mélangée à l'œuf entier et le reste du deuxième, moutarde, poivre et sel (attention à la chair à saucisse qui est en principe déjà salée), les tomates en lamelles, l'oignon émincé un peu revenu dans l'huile ou cru (selon préférence).

* Recouvrir avec la deuxième pâte plutôt feuilletée, dorer à l'œuf, découper un petit rond au centre, pour laisser partir la vapeur, d'un geste léger, faire quelques stries courbes avec une fourchette ou un couteau.

* Enfourner.

* Cuisson 45 mn thermostat 5-6 (180°)(chaleur tournante à four chaud)

La courgette : Riche en minéraux, en vitamines et en fibres, peu calorique et très digeste, la courgette est un "aliment_forme". Elle est en outre très facile à réussir et jamais malade : faites-lui une place dans votre potager !



Allongée ou ronde, courte ou longue, verte, jaune ou blanche, la courgette (cucurbita pepo) est le légume du débutant par excellence : il est impossible de la rater ! Il s'agit en réalité d'une coughe (famille des cucurbitacées) consommée avant maturité. Sa floraison est superbe et spectaculaire.

Origine : Les courges seraient originaires d'Amérique Centrale, où on les consommait déjà plusieurs millénaires avant notre ère. Les Européens les découvrirent en débarquant dans le Nouveau Monde. Ils en décrivirent rapidement de très nombreuses variétés et en rapportèrent pour les jardins botaniques, avant de les cultiver comme légume.

On laissait alors les courges parvenir à complète maturité avant de les consommer, avec à la clef de meilleurs rendements et une conservation facilitée. Il semble que ce soient les Italiens qui les premiers, au XVIIIème siècle, aient eu l'idée de consommer les courges avant maturité : les "courgettes" étaient nées.

De nombreuses variétés : Les plus courantes sont, bien sûr, longues et cylindriques et d'un beau vert plus ou moins foncé et marbré. On trouve désormais facilement celles de forme ronde, comme la 'Ronde de Nice', très connue en Provence où on la consomme farcie. D'autres se distinguent par leur couleur jaune ('Goldrush hybride F1', jaune lumineux), blanc ('Blanche de Virginie', buissonnante) ou gris (certaines variétés dérivant de la 'Grisette de Provence').

Cuisson

Les courgettes se cuisent de plusieurs manières, mais toujours très rapidement :

- 3 à 4 minutes dans l'eau, à découvert,



- 1 à 5 minutes à la vapeur (parfait dans les tagliatelles),
- 3 à 4 minutes au micro-ondes.
- Les courgettes peuvent également être poêlées et frites.

Bien que cela ne soit pas nécessaire, certaines personnes préfèrent peler la courgette. La peau peut être taillée en minces filaments et légèrement blanchie pour agrémenter des spaghettis ou se mêler aux omelettes...

Propriétés nutritionnelles : Avec un total énergétique particulièrement bas (15 kcalories - 63 kJoules aux 100 g), une forte densité en minéraux et en fibres, un apport vitaminique bien diversifié, la courgette possède toutes les caractéristiques d'un "aliment-forme". Très digeste lorsqu'elle est consommée jeune (ses fibres sont alors tendres et bien supportées), elle convient à tous les convives.

Sels minéraux : La courgette est très riche en eau (près de 95 %) et bien pourvue en minéraux et oligo-éléments (700 mg pour 100 g). Sa teneur en potassium atteint 230 mg : c'est le minéral le plus abondant, suivi par le phosphore, le calcium et le magnésium. Les oligo-éléments sont très diversifiés : fer (0,3 mg aux 100 g), zinc (0,3 mg), manganèse (0,12 mg), cuivre (0,06 mg), molybdène, iode...

Vitamines : Les vitamines sont pratiquement toutes présentes, mais en quantités assez modérées : 7 mg aux 100 g en moyenne pour la vitamine C (et seulement 3 à 5 mg après cuisson), 0,12 mg pour la provitamine A ou carotène (mais si l'on considère la courgette avec la peau, cette teneur peut s'élever jusqu'à 0,35 mg), 0,01 mg pour la vitamine E, et des taux variant entre 0,03 mg et 0,4 mg pour les vitamines du groupe B (à noter cependant la teneur appréciable en vitamine B9 ou acide folique, qui atteint 0,050 mg aux 100 g, alors que dans beaucoup de légumes frais, elle ne dépasse pas 0,010 ou 0,020 mg).

Fibres : Sa teneur en fibres, en moyenne de 1,1 g aux 100 g, évolue avec la maturation : dans la courgette très jeune, elle varie entre 0,6 et 0,8 g, tandis qu'elle peut dépasser 1,5 g aux 100 g dans la courgette plus grosse et plus mature. La qualité des fibres évolue aussi dans le temps. La courgette jeune est plus riche en fibres solubles (pectines et protopectines), ce qui lui donne d'ailleurs après cuisson sa consistance moelleuse caractéristique. Plus la courgette grossit, plus elle se charge en cellulose et hémicelluloses (les petites graines centrales deviennent aussi plus importantes) : une fois cuite, elle devient "fibreuse".

Glucides, lipides, protides : La courgette renferme peu de composants énergétiques. Les glucides (3 g aux 100 g) fournissent l'essentiel des calories. Ils sont constitués en majorité par des sucres simples (fructose et du glucose, à parts sensiblement égales), accompagnés par de très petites quantités de disaccharides et de polysaccharides (l'amidon, pratiquement absent des courgettes jeunes, commence à être identifiable dans les courgettes plus vieilles).

Les protides ne dépassent pas 1,6 g aux 100 g, et les lipides (ou graisses) ne sont présents qu'à l'état de traces, comme il est habituel dans des légumes frais. De ce fait, la courgette n'apporte que 15 kcalories (63 kJoules) aux 100 g : elle fait ainsi partie, avec la tomate, l'endive ou l'aubergine, des légumes frais les moins caloriques : idéal pour les régimes minceur !

Travaux de jardinage en été



Lantana en fleurs

Arbres et arbustes

Raccourcissez les glycines. Traitez les conifères contre les araignées rouges. Bouturez le lantana dès à présent : son enracinement est assez long. Bouturez le laurier rose, l'abutilon, le weigelia, la lavande, l'oranger du Mexique (choisya)...

Taillez les arbustes défleuris (seringat, kolkwitzia, cotoneaster, pyracantha, romarin...). Arrosez copieusement les hortensias.

Supprimez les fleurs fanées des rhododendrons.

Rosiers : Supprimez les gourmands et réduisez les branches. Faites des apports d'engrais riche en magnésie pour favoriser les floraisons remontantes. Pour favoriser la floraison et éviter que vos rosiers ne s'épuisent, supprimez régulièrement les roses fanées.

Pelouse : Traitez avec un produit anti-araignée rouge. Ne tondez pas trop ras: cela permettra au gazon de conserver l'humidité, et donc de rester bien vert. Un arrosage copieux tous les 2 jours est préférable à une aspersion quotidienne...

Utilisez les déchets de la tonte pour pailler le pied de vos arbustes. Ils gardent la fraîcheur, limitent l'évaporation et freinent la prolifération des "mauvaises" herbes. Ces conseils sont donnés pour un climat continental "moyen" de référence (zone 1 sur la carte). Si vous jardinez sur le littoral (zones 2 et 3), vous pouvez avancer d'une quinzaine de jours au printemps, et retarder d'autant en automne. Si vous habitez en montagne (zone 4), c'est l'inverse.

Fleurs

Semis

Gerberas et bisannuelles: pâquerettes, myosotis, pensées, silènes, giroflées, rose trémière... Semez les cyclamens. Placez les godets à une température de 20° C (donc pas en serre!). Dans 6 mois environ, les plantes seront en fleurs.

Plantation

Divisez iris et pivoines. Mettez en terre les jeunes plants. Les bulbes de glaïeuls peuvent encore être mis en place. Leur pousse étant très rapide, ils pourront fleurir en fin de saison. Installez en place l'**amaryllis de jardin** et tous les bulbes d'automne.

Entretien

Eboutonnez oeillets et dahlias: la suppression des boutons encadrant le bouton central permettra à ce dernier de donner une plus belle fleur. Après floraison, supprimez sur vos pieds de lavande les épis ayant fané, en conservant autant que faire se peut une forme buissonnante.



Fenêtres et balcons

Installez un système d'arrosage au goutte à goutte. Fertilisez vos jardinières régulièrement mais sans excès (si vous craignez les mauvais dosages, utilisez des bâtonnets fertilisants prêts à l'emploi) : vous assurerez une généreuse floraison tout l'été. Supprimez régulièrement les fleurs fanées: vous stimulerez ainsi la re-floraison.

Fruits

Entretien

Effeuillez les vignes. Supprimez les rejets sur les porte-greffes, qui compromettent le bon développement des greffes. Protégez la récolte du mildiou en pulvérisant de la bouillie bordelaise, particulièrement après la pluie.



Au verger, pratiquez le pincement sur pommiers et poiriers. Cette opération consiste à supprimer les pousses qui s'allongent démesurément. Cela soulage les arbres, et favorise la formation des boutons à fruits. Palissez l'actinidia. Si les branches sont trop enchevêtrées, n'hésitez-pas à pratiquer l'éclaircissage sur les branches les plus faibles.

Multiplication

Les actinidias ("liane" à kiwis) se bouturent à l'été, de juillet à septembre. Vers la fin du mois, récupérez les stolons des fraisiers et plantez-les dans des godets remplis de compost: avec un bon engrais fraisier, vous constituerez ainsi à moindre coût vos plants pour l'an prochain.

Récolte

Pêches, framboises, cassis, groseilles. N'hésitez-pas à supprimer les fruits portés par les plus jeunes sujets: combinée à la chaleur, cette demande de ressources pourrait leur être fatale. Eclaircissez les bouquets de pommes et de poires.

Légumes

Semis

Laitue, épinards, poireaux, oseille, persil, radis noir, fenouil. Vous pouvez encore semer des haricots verts nains pour récolte en septembre. Semez en godet quelques graines de courgettes; les plants seront mis en place 3 semaines plus tard, et vous assureront de belles récoltes en fin de saison.

Semez le chou chinois directement au potager.

Entretien

Surveillez les tomates. Un ébourgeonnement régulier donnera des fruits de meilleur calibre. Vérifiez la solidité des tuteurs: les grappes représentent un poids important. Arrosez régulièrement pour éviter l'éclatement des fruits, mais pas en excès: vos tomates n'en seront que meilleures!

Traitez préventivement les pommes de terre contre le mildiou avec une pulvérisation de bouillie bordelaise.

Veillez à arroser les melons, ainsi que très régulièrement vos radis et vos salades.

Etêtez vos aubergines au dessus du second bouquet sur la tige principale. Supprimez les rejets qui partent du pied.

Plantation

C'est maintenant qu'il faut planter le chou d'hiver, pour que les "pommes" aient le temps de bien se former. Les plants de brocoli mis en place ces jours-ci commenceront à produire au début du mois d'octobre.

Récolte

Courgettes, haricots verts, oignons, melons.

Plantes d'intérieur

Taillez les hibiscus. Traitez contre les insectes. Arrosez. Bouturez cactées et plantes grasses. Pas de soleil direct sur les plantes placées derrière les vitres : éloignez-les ou pendez un voilage.

Travaux divers

Semis

Les amateurs savent qu'il est temps de semer les potirons pour... Halloween (31 octobre) !

Multiplication

Grefpez rosiers et arbres fruitiers. L'été est une des meilleures saisons pour le bouturage des arbres et des arbustes.

Entretien, récolte

Paillez les plantes redoutant la sécheresse. Apportez à l'hibiscus un engrais très riche en potasse (type engrais tomate) : la floraison sera renforcée. Supprimez les fleurs fanées des rhododendrons

Tailles d'été

Le jardinier amateur a généralement conscience de la nécessité de tailler les arbustes en hiver, voire au printemps lorsqu'il s'agit d'intervenir sur les arbustes à floraison spectaculaire (forsythia...). En revanche, qui pratique la taille en été, pourtant souvent nécessaire ? En voici un échantillon.

Qui ? La taille d'été concerne notamment les grimpantes, qui ont tendance à être très volubiles, ainsi que certains arbuste à fort développement (weigelia, notamment).

Glycine : Le fleurissement de la glycine s'avère souvent problématique. Ceci parce qu'on lui procure bien souvent un sol trop riche en azote (ce qui favorise le développement du feuillage), et parce qu'on ne la taille pas suffisamment. Deux tailles sévères doivent en effet être pratiquée, l'une courant janvier, l'autre courant juillet. Pour cette deuxième taille de l'année, l'idée est d'éclaircir un peu la plante, et de stimuler le développement des yeux qui seront des fleurs l'année suivante. Une façon simple de procéder consiste à tout couper à environ 15cm des branches principales. N'ayez crainte : ça repousse ! Une façon plus "structurée" : rabattez rameaux latéraux et pousses secondaires en ne conservant que 5 à 6 bourgeons. Outre la stimulation d'une floraison souvent capricieuse (et longue à s'installer, en moyenne 5 ans on ne le répètera jamais assez !), cette taille d'été permet de contenir cette plante fort envahissante.

Clématites : En préambule, retenez que ces conseils ne s'appliquent pas aux variétés à floraison tardive, qui sont elles taillées en mars, et plutôt "court" : dans leur cas, la floraison a lieu sur le bois de l'année, dont il faut stimuler la croissance. En revanche, les clématites printanières seront taillées en été, une fois les fleurs fanées, de façon beaucoup plus modérée que la glycine : une taille sévère n'est pas favorable à la floraison. Contentez-vous de supprimer quelques rameaux mal placés, et raccourcissez légèrement les autres, en taillant toujours au-dessus de 2 yeux, pour favoriser les nouveaux départs. Vous gagnerez ce faisant un peu d'ordre, et normalement une floraison optimale l'an prochain.

Weigelia : Voilà bien un arbuste généreux, à la floraison spectaculaire, et qui demande peu de soins. Sa croissance est rapide, raison de cette taille estivale visant à le contenir et à lui donner une belle forme, tout en évitant qu'un excès de feuillage et de branches nuise à la floraison. Vous pratiquerez cette taille en juillet, après les dernières fleurs. Notez qu'il n'est pas rare d'avoir à cette époque une 2ème floraison moins abondante que la première (mois de mai) : ne vous en privez pas et attendez quelques jours le cas échéant. Taillez les rameaux qui ont porté des fleurs en vous laissant guider par les nouvelles pousses : supprimez tout ce qui reste au dessus, en laissant un petit centimètre de marge. Otez les bois morts, les rameaux les plus faible, et supprimez si le cas se présente une vieille tige qui encombrerait le coeur de la touffe, sans produire de fleurs. L'arbuste vous rendra ces soins au centuple !

Vigne : la taille d'été

La taille d'hiver pratiquée sur la vigne doit être complétée par une taille d'été, dite "taille en vert", qui favorise la fructification et améliore le rendement...

Principe



Vigne non taillée

L'objectif poursuivi est de réguler la végétation de la vigne, pour économiser la sève et faire en sorte que cette dernière alimente au mieux les grappes. On va donc être amenés à limiter l'expansion des tiges et à diminuer l'importance du feuillage.

Un autre but (souvent recherché plutôt vers la fin de l'été) sera de favoriser l'ensoleillement des grains de raisin.

Quand pratiquer cette taille : Il s'agit d'une taille "en vert", qui se pratique donc lorsque la vigne est en pleine végétation et couverte de feuille, par opposition à la taille "sèche", pratiquée lorsque la vigne ne porte que du bois. Cette taille peut démarrer vers la fin du printemps, selon les régions et la précocité de la vigne près de chez vous.

Comment tailler la vigne

Tiges fructifères



Taille d'une tige fructifère

Considérons les rameaux bien verts, émis par la vigne à partir du tronc dans l'année et porteurs de fruits (grappes). On va couper l'extrémité de ces rameaux pour réduire la concurrence qu'ils font à la croissance des grains. Une mesure moyenne consistera à ne conserver que 3 feuilles au-delà de la dernière grappe portée par la branche. On dit que l'on "pince" les sarments.

Tiges non-fructifères : Les mêmes tiges vertes ne portant pas de fruits seront "rabattues" (c'est à dire taillées) à une longueur de 50cm. Ne soyez pas plus sévère; il faut laisser suffisamment de feuillage pour que le pied soit correctement alimenté, et que les raisins grossissent !

Limiter le nombre de grappes ? - Oui, vous avez bien lu ! De même que l'on "éclaircit" les arbres fruitiers portant des fruits en surnombre, il faut que la quantité de grappes portée par votre vigne soit en rapport avec la taille du pied. Ce n'est pas toujours le cas naturellement. Pour garantir la formation de belle grappes et éviter que votre pied ne s'épuise, laissez une grappe par sarment la première année, deux la deuxième année, puis trois...

Vous avez dit "épamprage" ?



L'épamprage est une opération complémentaire à notre taille d'été. Outre qu'il faut raccourcir les branches porteuses de fruits (qu'on dit : fructifères), il faut carrément supprimer les pousses non-fructifères situées le long du tronc, et qui détournent la sève à leur profit : les "pampres".

Les amateurs de rosiers feront le rapprochement avec la suppression des "gourmands", ces vigoureuses tiges vertes ne portant pas de rose.

L'opération est des plus simples : surveillez régulièrement le tronc de votre vigne. Dès qu'un pampre atteint 10 à 15cm de long, faites-le tomber en le cassant à la base entre le pouce et l'index. Si vous avez trop attendu et que le bois est dur, recourrez au sécateur.

Vigne taillée

Bouturer le laurier rose

Multiplier un laurier rose en réalisant ses propres boutures, c'est très facile ! voici une plante méditerranéenne que vous pouvez cloner sans aucune difficulté, pour fleurir à moindre coût un coin de jardin ensoleillé !



Blanc, jaune, rose, rouge... A fleur simple ou double, à feuillage vert ou panaché : il existe de nombreuses variétés de laurier rose. Le bouturer est un jeu d'enfant : cela vous permettra de faire grandir chez vous, en pot ou en pleine terre, une copie conforme d'un sujet qui vous plaît chez un ami ou un voisin.

Quand ?

Habituellement, on recommande d'effectuer le bouturage en août. Cela marche effectivement bien, surtout dans l'eau. Mais il est également possible de réaliser cette opération beaucoup plus tôt en saison, vers mai-juin ; la reprise est tout autant assurée. Ou en mars-avril, lorsque vous réalisez la taille.

Comment ?



Commencez par prélever un rameau terminal d'une quinzaine de cm de long.

Supprimez toutes les feuilles situées à la base.

Entaillez verticalement le bas de la tige : cette astuce augmente la surface d'enracinement !

Bouturage dans l'eau



Prenez un grand verre que vous remplissez d'eau. Plongez-y simplement la tige que vous venez de préparer.

Si vous souhaitez réaliser plusieurs boutures, couvrez le verre avec un morceau de papier aluminium et piquez vos tiges au travers : cela permettra de maintenir chacune d'elle bien en place.

Mettez au fond du flacon un petit morceau de charbon de bois : l'eau restera claire.

Les premières racines apparaissent au bout d'une dizaine de jours. Attendez 2 mois avant de repoter le nouveau pied dans un mélange léger de terreau (3/5), sable (1/5) et tourbe (1/5).

Bouturer dans la terre



Autant la pousse des racines dans l'eau est inratable, autant l'opération consistant à passer de l'eau à la terre n'est pas évidente... De plus, les racines sont cassantes.

Il s'avère donc plus simple de planter directement les tiges dans un pot contenant le mélange terreux présenté ci-dessus. Placez ensuite le tout dans un endroit chaud, clair et de préférence humide (par temps sec, ayez recours à un sac plastique maintenu au-dessus du pot par un élastique). Jamais au soleil, qui grillerait le feuillage.

Vous constaterez que le taux de succès est très élevé. Le repotage n'interviendra que l'année suivante, après un hiver passé à l'abri... Sauf si votre climat est très clément !

Pour les curieux

Vous pourriez également planter en pleine terre des branches de 1 à 2m, de section plus forte (3 à 4cm) : elles reprennent généralement très bien ! A vous les haies fleuries...

Boutures d'été

C'est au mois d'août, alors que la plupart des jardiniers profite d'un repos mérité, que le bouturage est de mise. Cette façon simple, rapide et économique de multiplier plantes et arbustes vaut la peine d'être tentée. Pourquoi ne pas en faire une agréable et profitable activité de vacances ?



Principe général

A la faveur des fortes chaleurs de l'été, le cycle végétatif de la plupart des plantes marque généralement un petit coup d'arrêt. Puis en août, un redémarrage s'opère, lequel marque le signal attendu pour tailler les haies, mais aussi multiplier les sujets en greffant et bouturant.

Le bouturage permet d'obtenir un nombre important de sujets à partir d'un même pied mère. C'est également l'opportunité de reproduire à l'identique une plante qui vous plaît dans le jardin d'un(e) ami(e).

Comment procéder?

Arbustes

La multiplication de nombreuses variétés est possible. Citons entre autres l'abélia, l'aucuba, le buddléia, le groseiller à fleurs, l'hortensia, le millepertuis, le rosier, le troène...

Prélevez sur les sujets des boutures "semi-ligneuses" (c'est à dire encore assez souple mais pas toutes tendres). Le plus simple : récupérer des extrémités de tiges, idéalement non fleuries. Coupez un morceau de 12 à 15cm, et supprimez toutes les feuilles (à l'exception de celles du sommet de la tige).



Plongez la base dans une poudre d'hormone (spécial bouturage, en vente en jardinerie). Supprimez l'excédent en tapotant légèrement du bout du doigt. Placez vos boutures dans un mélange mi-tourbe, mi-sable que vous aurez humidifié auparavant.

Plutôt que de supprimer la quasi totalité des feuilles, vous pouvez également couper à moitié celle du bas : le but étant de limiter l'évaporation.

Plantes fleuries

Fuchsias, géraniums, hibiscus, impatiens... là encore, la liste est longue. Faites des essais, ça ne coûte que quelques efforts !

L'avantage que présente le bouturage de ces plantes gélives, c'est que les jeunes plants bien racinés avant l'hiver sont faciles à hiverner, car ils tiennent peu de place. Ainsi, si le pied mère vient à geler pendant l'hiver faute de protection suffisante, les plants bouturés sont là pour la saison suivante !

Pour le fuchsia, prélevez l'extrémité des tiges (5 à 6cm), en coupant quelques mm sous le renflement d'un oeil. Pareil pour l'hortensia, dont vous ne garderez sur une tige de 15cm environ que le bouquet final et les 2 feuilles les plus hautes. L'impatiens se bouture d'abord dans l'eau (comme le laurier rose chez les arbustes).

Lorsque vos godets sont prêts, placez-les dans un endroit ombragé, à l'abri des vents qui dessèchent, mais arrosez modérément sous peine de provoquer la pourriture.

Certaines variétés ont vraiment besoin de beaucoup d'humidité ambiante pour "reprendre" : une solution consiste à entourer le pot d'un sachet en plastique maintenu avec un élastique. L'atmosphère humide qui résulte de cet "étouffement" est assez favorable.

Plantes grasses

Crassula, kalanchoe, sedum... De nombreuses plantes grasses se multiplient facilement. Le principe est assez différent : cette fois, ce sont les feuilles qui servent à la multiplication. (vous avez peut être déjà observé ce phénomène spontané, en faisant tomber une feuille ou un rameau lors d'un choc : c'est fréquent avec le kalanchoé lorsque les tiges sont longues et lourdes).

Sélectionnez quelques feuilles en bonne santé; ôtez-les délicatement à la main et faites les sécher quelques jours, avant de les poser sur un lit de sable légèrement humidifié

Rhododendron yak

Signifiant littéralement " arbres à roses ", le nom Rhododendron évoque bien toute la magie de cet arbuste. Rhododendron yakushimanum est une espèce compacte et très résistante au froid, qui se couvre de fleurs magnifiques au printemps. La floraison d'une abondance exceptionnelle dure un gros mois entre début mai et mi-juin, le pic de la saison étant la seconde quinzaine de mai.

Le petit arbre à roses

Les rhododendrons (Rhodon = rose, dendron = arbre) sont des arbustes ou parfois des arbres, très cosmopolites. À l'époque médiévale, on l'appelait " Rosage ", terme qui a été conservé jusqu'au xviii^e siècle, puisque Joseph Piton de Tournefort, introduisit en 1702, le "Rosage de la mer Noire", à la suite d'un voyage en Asie Mineure. C'est au naturaliste suédois Linné (1707-1778) que l'on doit la dénomination Rhododendron.

Pour ne pas se tromper dans le choix de vos rhododendrons, un des critères essentiels est la taille adulte de la plante. Si certains grands rhododendrons dépassent facilement 3 à 4 m voire 10 m pour certains vénérables sujets, il en existe qui conserveront une petite taille, qualité précieuse pour les petits jardins, terrasses et balcons. Parmi le vaste choix proposé par les pépiniéristes, les Rhododendrons de l'île Yakushima, appelés Rhododendron yakushimanum, rhodo "yak" ou encore " yak" se caractérisent par leur port compact et une floraison très abondante. De mai à juin, ils disparaissent littéralement sous une profusion de fleurs, petits bouquets de trompettes de 3 à 4 cm.



Exposition : à l'ombre !

Les rhododendrons appréciant l'ombre, ils sont la solution idéale pour habiller un mur peu éclairé ou fleurir un petit coin de jardin assombri par la frondaison de grands arbres. Associez-les avec d'autres éricacées (bruyères, pieris...), toutes plantes de bruyère comme les azalées, avec des fougères pour apporter une belle légèreté à la silhouette ronde et compacte des " yak ". Jouez aussi les variations de feuillages avec des hostas. Accompagnez les " yak " de bulbes " naturels " comme les jacinthes des bois (Hyacinthoides non scriptus), les narcisses à petite coupe, les crocus, sans oublier pour l'automne des colchiques et des anémones du Japon. Durant l'été, vous pouvez planter des tubercules de bégonias tubéreux et des impatiens, qui apporteront une jolie note colorée éclairant agréablement le feuillage mat un peu sombre des rhododendrons.

Choisissez une exposition assez lumineuse au printemps pour garantir l'épanouissement des fleurs, mais à l'abri du plein soleil durant l'été afin d'éviter les trop fortes chaleurs.

L'essentiel

Il aime

- La fraîcheur des ombrages en été, mais une bonne lumière en hiver et au printemps.
- Les terres très acides, poreuses, humifères.
- L'humidité de l'air.
- Un paillage annuel avec un mulch d'écorce, des aiguilles de pin broyées ou du compost acide.

Il craint

- Les sols calcaires, lourds compacts.
- L'humidité stagnante dans le sol.
- Le soleil vif et les fortes chaleurs.

Epoque de plantation

Théoriquement, une plantation en septembre - octobre est préférable pour un démarrage sans problème au printemps. Mais les "yak" comme d'ailleurs tous les rhododendrons sont des arbustes de reprise très facile. Il est même possible de les planter en pleine floraison lorsqu'ils ont été cultivés en conteneurs. Cela présente l'avantage de vous permettre d'apprécier précisément la forme et la couleur des fleurs, parfois assez déformées sur les étiquettes des producteurs...

Arrosage impératif en été

Ceci vaut surtout pour les sujets récemment plantés, ou ceux que vous cultiverez sur un balcon ou une terrasse. Ne laissez jamais les rhododendrons se dessécher en été et douches le feuillage après une journée très chaude. Quand la température a dépassé les 25 °C dans la journée, il est bon de prévoir un arrosage nocturne sous forme de pluie (avec un arroseur oscillant ou un asperseur) durant une heure environ (comptez 10 litres minimum par plante).

Faut-il tailler ?

Côté taille, ne faites rien ! Non seulement le "yak" reste naturellement compact, mais en plus, les boutons floraux se forment dans le courant de l'été, à l'extrémité des jeunes pousses, la moindre taille entraîne la suppression de la floraison de l'année suivante.

Bulbes à planter en automne

Dans la grande famille des "bulbes", on peut séparer grossièrement les plantes en fonction de leur époque de plantation : automne pour les unes, printemps pour les autres. Tulipes, crocus, jacinthes, colchiques... appartiennent à la première catégorie; à découvrir !



Vous avez dit "bulbeuse" ?

Mais d'abord, pourquoi classe-t-on ensemble dans les catalogue des plantes aussi différentes que le géranium vrai ou la jacinthe ?

Ce qui les réunit, c'est la période de repos obligatoire pendant laquelle elles disparaissent complètement, pour ne réapparaître que lorsque les conditions sont redevenues favorables!

Période de floraison

Les bulbes plantés à l'automne fleurissent généralement au printemps.

Exception à cette règle : les colchiques bien connues de la chanson ("Colchique dans les près...") qui s'épanouissent en automne, ainsi que certaines variétés de crocus, qui elles aussi peuvent fleurir dès septembre, suite à leur plantation.

Quel choix !

Découvrez dans le tableau ci-dessous une liste des principales plantes bulbeuses à mettre en terre à cette époque de l'année... et faites votre choix !

Ail	avril-juin

Anémone	mars
Colchique	<i>septembre - octobre</i>
Crocus d'automne (c. speciosum)	<i>septembre-octobre</i>
Crocus botaniques (c. chrysanthus)	janvier-février
Cyclamen	<i>septembre-octobre</i>
Erémurus	mai
Freesia	
Fritillaire	avril
Géranium	
Glaïeul	
Iris	juin
Jacinthe	mars
Muscari	avril
Narcisse	mars
Nérine	<i>septembre-octobre</i>
Oxalis	
Perce neige	janvier-février
Renoncule	
Scille	mars
Tulipe	avril-mai

Conseils de plantation

Retrouvez sur une autre fiche nos conseils pour l'achat et la plantation des bulbes, en pot comme en terre.



Supprimer les fleurs fanées d'un rosier : quand ? comment ?

Le mois de mai constitue généralement la période de pleine floraison pour les rosiers. Passées les premières semaines, les fleurs fanées commencent à se remarquer fortement. Il faut tailler... Pourquoi ? Comment ?

Pourquoi tailler les fleurs fanées ?

Au moins deux raisons justifient la suppression des roses fanées...

1. Les fleurs fanées gâchent tout de même un peu l'aspect général de vos arbustes. Pour profiter pleinement des fleurs que se restent et se renouvellent, autant leur offrir un voisinage adapté !
2. Il en va des rosiers comme de beaucoup d'autres plantes fleuries : une fois la fleur passée, la tige "monte en graine". Ceci épuise inutilement le pied; autant tailler.

Comment s'y prendre ?

La suppression des fleurs ne doit pas se faire n'importe comment.

Les rosiers sont vaillants : la tige supprimée va donner lieu à une ou plusieurs repousses. De la façon de la tailler dépend donc la forme générale de votre arbuste, ainsi que le nombre des fleurs à venir !

Très généralement, on a tendance à couper juste sous la fleurs, en pensant qu'il faut préserver le maximum de bois. Erreur ! La partie terminale donnera peu ou pas de ramifications.



Observez la tige portant la fleur fanée. Vous noterez souvent en descendant le long de la tige en partant de la fleur une à deux feuille portant 3 folioles, puis une feuille dite "bien formée", qui en comporte 5. C'est juste au dessus de cette dernière qu'il est recommandé de tailler. Constatez près de l'accrochage sur la tige la présence d'un oeil dormant : c'est de ce point que naîtra la prochaine tige.

Dans le cas d'un rosier à fleurs groupées, n'hésitez-pas à supprimer régulièrement les fleurs qui fanent avant les autres. Cela soulage d'autant votre arbuste, et les fleurs restantes s'épanouiront d'autant mieux.

L'herbe tondue est utile au verger

Avec le retour des beaux jours, la tondeuse est de sortie et vous vous retrouvez avec des montagnes d'herbe tondue. Vous pouvez la composter, mais savez-vous qu'elle peut profiter directement à vos arbres fruitiers ?

Déchets de tonte



Un arbre paillé naturellement

Même si les temps ne sont plus aux pelouses façon terrain de golf arrosées en plein soleil, vous avez probablement au jardin des surfaces enherbées, qu'il faut bien tondre à un moment ou à un autre pour les rendre praticables.

C'est cette verdure coupée, qu'elle soit gazon ou herbe simple, que l'on va utiliser pour les arbres du verger.

Le principe



Herbe fraîchement tondue au pied d'un fruitier

On ne peut plus simple ! Il consiste simplement à former au pied des arbres un matelas d'herbe grossièrement circulaire et plutôt épais. Selon la taille du fruitier, compter entre 50cm et 1m de rayon, sur une épaisseur de 10 à 15cm. Tout dépend de la quantité d'herbe dont vous disposez.

L'intérêt



Vie souterraine sous l'herbe

Cette technique toute simple relève à la fois du paillage et du compostage.

En séchant, le matelas d'herbe fera office de paillis : la concurrence des "mauvaises" herbes au pied de l'arbre est éliminée (sans désherbant, sans arrachage...) et l'humidité du sol est préservée.

Mieux, cette herbe entassée va peu à peu composter naturellement. On le constate nettement en retournant au bout de quelques semaines les brins séchés : toute une vie souterraine s'active là-dessous, un humus noir est en formation. Un renouvellement naturel des ressources du sol, bien loin des engrais de synthèse, et très profitable !

Attention à l'épaisseur

Une épaisseur trop faible ne convient pas (l'herbe sèche mais se décompose peu); une épaisseur trop forte conduit à un échauffement rapide de l'herbe déposée (oui, oui, c'est pareil dans le composteur !). Aucun risque pour les fruitiers, mais si vous employez cette technique sur des végétaux plus fragiles, il y a un risque non nul de "brûler" vos plantations.

Pourquoi au verger ?



Le dépôt de l'herbe au pied d'un arbre . Nous vous proposons d'utiliser ce système au verger pour 2 raisons principales.

Disons-le tout de go, elle fonctionne bien entendu à merveille au pied des rosiers comme des arbustes. Mais au pied des rosiers, l'esthétique est parfois moyenne, et les pieds des arbustes sont souvent difficiles d'accès. Les fruitiers, c'est autre chose : les arbres sont bien espacés et leur pied gagne à être entretenu.

Ensuite, les arbres fruitiers sont des gourmands ! La lente décomposition du gazon ou du "foin" leur apportera une nourriture appréciable. Vous luttez ainsi de façon "bio" contre l'appauvrissement du sol.

Présence de graines ?

Si vous utilisez des tontes de gazon, tout va bien. S'il s'agit d'herbe "folle" (sauvage), elle contient probablement pas mal de graines... Pas impossible que ces dernières ne germe. Mais quelques coquelicots au pied de vos arbres fruitiers, est-ce réellement un problème ?

Paillis de lin

Encore peu connues, les paillettes de lin constituent un bon choix dans la catégorie "mulch biodégradable". Ce produit naturel et non toxique permet un paillage efficace et bon marché, dans les massifs comme au potager...

Pailler, pour quoi faire ?



En recouvrant le sol entre les plantes vous...

- limitez la propagation des mauvaises herbes indésirables,
- maintenez la fraîcheur du sol même en plein été,
- protégez les plantes et bulbes du gel,
- diminuez les désherbages des massifs,
- apportez de la matière organique à vos plantes,
- donnez un abri à des hôtes bénéfiques (lombrics, cloportes, mille-pattes...)

Les paillis (ou "mulch") peuvent être constitués d'écorces de pin, de déchets de cacao, de paillettes de lin, de tourbe, de paille, d'aiguilles de pin...

Paillettes de lin



Produit organique 100% naturel et non toxique, le paillis de lin est le résultat du teillage du lin et se présente sous la forme de brindilles. Il s'utilise en paillage pour les plantations extérieures aussi bien ornementales que maraîchères.

A l'achat, il se présente sous la forme de sacs de 70L (environ 6,5kg), ou de balles compressées (plus compactes, mais accusant 13kg sur la balance !). Ce dernier conditionnement est intéressant; il optimise clairement les transports.

Caractéristiques classiques

- isolant thermique : protège du gel en hiver
- limite l'évaporation du sol : en été, le paillis permet de conserver l'humidité d'où une diminution de la fréquence d'arrosage
- limite la repousse des mauvaises herbes
- limite l'érosion du sol en proposant un couvert végétal compact

Spécificités

- pH neutre : le paillis n'acidifie pas le sol
- riche en matière organique : progressivement, la matière organique du paillis va se décomposer et après enfouissement elle permettra d'améliorer la structure physique du sol
- produit léger : mélangé au sol, le paillis allègera les sols trop lourds et trop compacts

Le pH neutre est un atout dans le cas des rosiers, qui n'apprécient que peu l'acidification du sol provoquée par un paillis plus classique en écorces de pin.

Le paillis de lin présente également un intérêt décoratif. Il forme en effet un sol clair, inhabituel, qui permet de jouer des contrastes avec les feuillages foncés. Il donne par ailleurs un aspect tissé au sol, ce qui confère une autre touche originale aux massifs.

Sur l'étiquette...



Voici les mentions que l'on découvre sur l'étiquette d'un sac de paillis de lin acheté en pépinière :

- capacité de rétention en eau : 230% en masse de produit sec
- pH (H₂O) : 7,3
- Résistivité : 5300 ohms.cm
- matière sèche : 85% en masse de produit brut
- matière organique : 81% en masse de produit brut

Ce qui confirme la neutralité du produit (pH neutre) et l'appréciable richesse en matière organique.

Où et comment l'employer ?

Le paillis de lin peut être utilisé pour le potager, les plantes en bac et jardinières, le verger et les arbres d'ornement.

Appliquez le produit sur une couche de 5 à 10 cm d'épaisseur. Arrosez légèrement pour maintenir la cohésion de l'ensemble.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le produit ne s'envole pas : les paillettes de lin s'imbriquant les unes dans les autres donnent une forte cohésion à l'ensemble avec peu de prise au vent. En revanche, il vous faudra faire chaque année un apport complémentaire pour compenser la décomposition naturelle.

Un anti-limaces efficace !

Un constat intéressant : les jeunes salades fraîchement repiquées comme les plants de fraisiers sont épargnés par les limaces lorsqu'un bon paillis de lin les entoure. Il semble que le contact des brindilles ne leur soit pas agréable... Un atout de plus pour ce produit !

Plantation des fraisiers

Savez-vous planter les fraisiers ? C'est vraiment une opération à la portée de tous, à réaliser de la fin août à la mi-octobre...

Quand ?

Septembre est le mois idéal. La terre encore chaude et désormais humide est la garantie d'une bonne reprise des plants.

Préparer le sol

Recouvrez le sol d'une couche de compost et bêchez la terre sur 20 cm environ. Le fraisier appréciant les terres acides, il est nécessaire en sol calcaire d'apporter de la tourbe.



Pour améliorer la qualité gustative des fraises, vous pouvez faire également un apport de sang desséché et de corne broyée lors de la préparation de la terre.

Plantation

Si vous disposez dans le jardin d'une grande plate bande, c'est idéal. Employez alors un plastique noir spécial fraisier, à installer avant plantation, et que vous percerez tous les 35 à 40 cms à l'endroit de chaque plant.

Solution plus traditionnelle : bien désherber à la main et pailler pour protéger du froid et conserver l'humidité.

Il est aussi possible de placer les plants dans un pot en terre cuite ou une jardinière à suspendre.

Aujourd'hui, les fraisiers sont cultivés en godets par les professionnels : la reprise est sans problème.

Arrosages & conseils

Veillez à bien arroser jusqu'en novembre si le temps est sec.

Pour renforcer vos plants pendant l'hiver, supprimez les stolons (tiges rampantes rejetés par le pied principal).

Les variétés non-remontantes produiront à profusion en mai-juin, les remontantes assureront une récolte continue jusqu'aux gelées.

Passez aux plantes grasses !

Les plantes fleuries résistent de plus en plus mal aux fortes chaleurs constatées ces derniers étés. Pourquoi ne pas essayer les plantes grasses ? Elles sont à l'épreuve de la sécheresse, et décoreront avec bonheur un balcon ou un coin de jardin.

Qui sont-elles ?



Joubarbes

On citera parmi les plus connues les joubarbes (*sempervivum*), qui font penser à de petits "artichaux" posés à même la terre, ou les sédums (également connus sous le nom d'orpins).

Ces plantes prévoyantes stockent en permanence dans leurs feuilles charnues une réserve d'eau, bien utile pendant les longues périodes sans pluie, qu'elles donnent l'impression de traverser sans coup férir !

Très décoratives

Chez les joubarbes, l'arachnoïde grise (*sempervivum arachnoideum*) se couvre de fils blancs, et la Jubilee vert pourpre fleurit rose cramoisi en été.



Sedum spectabile

Les sedums appartiennent à la famille des crassulacées, et on compte plus de 500 espèces souvent succulentes dans ce grand groupe. Les fleurs jaunes viennent de mai à juillet.

Un pied de sedum est parfait pour mettre en valeur, en toutes saisons, tout type de contenant, du pot en terre cuite le plus classique à une vieille bassine rouillée dans laquelle il formera une scène de charme.

Le *sedum spectabile*, dit orpin d'automne, est certainement l'une des plus jolies espèces recensées. Il fleurit généreusement en fin de saison, et il faut absolument laisser les fleurs fanées au bout des tiges, pour profiter en hiver du spectacle du gel (ou de la neige !) sur ses inflorescences sombres.

Avec des cactus ?

Et pourquoi pas ? Le mélange plantes grasses - cactus peut s'avérer très décoratif !

Attention aux épines sur ces derniers, et bien sûr méfiance sur la rusticité : la plupart des cactus "vrais" redoute le gel. Ce qui n'est pas le cas d'un sedum, qui passera l'hiver au jardin sans aucun problème.

Pour le balcon ou la rocaille

Ces plantes seront à leur affaire installées dans la rocaille, mais compte tenu de leurs faibles exigences s'adapteront parfaitement à la culture en pot.

Quel contenant ?



Sedum fleuri dans la rocaille

Installez-les de préférence dans des récipients plus larges que profonds (voir par exemple les terrines à bonsaïs, ou des jardinières un peu larges), car leurs racines se développent préférentiellement en surface.

Mélange terreux

Peu gourmandes, les plantes grasses se contenteront de terre à cactées, ou bien d'un mélange de terre ordinaire et de sable à parts égales.

Arrosage

Arrosez à la plantation, puis de façon épisodique. Si vous êtes là, un peu d'eau une fois par semaine ou tous les 15j. malgré un soleil ardent sera largement suffisant. Et vous pouvez vous absenter plusieurs semaines pour les vacances : à votre retour, les plantes seront toujours gaillardes !

Entretien du bassin en juillet

Plantes aquatiques



Fleur simple de lotus rouge

Les vacances arrivent... les Nénuphars qui ont bien fleuri en début de saison font une pause; ils feront à nouveau des fleurs d'ici quelques semaines. C'est le moment de leur donner à nouveau un peu d'engrais et de couper les feuilles et les fleurs fanées pour éviter un envasement du bassin.

Vous pouvez encore effectuer toutes vos plantations aquatiques. C'est le moment des coups de foudre lorsque l'on se promène dans les magasins spécialisés. Vous pouvez craquer, car bien souvent les bassins ne sont pas assez plantés et 95 % des espèces proposées sont rustiques. Vous les retrouverez donc l'année suivante, comme vos autres vivaces de massif.

Pour lutter contre les pucerons évitez tout traitement nocif pour la faune. Immergez les feuilles de vos nénuphars pour noyer les insectes. Ce sera un régal pour les poissons.

Les plantes en fleur ce mois-ci : *Alisma plantago* et *parviflora*, *Eichhornia crassipes*, *Iris ensata* (syn. *kaempferi*), *Iris laevigata*, *Jussiaea grandiflora* (envahissante), *Lythrum salicaria*, *Mentha aquatica*, *Nymphoides peltata*, *Ranunculus lingua*, *Sagittaria latifolia*, *sagittifolia* et *japonica*, *Saururus cernuus*, *Typha latifolia*, *gracilis* et *angustifolia*. Les Lotus montrent leurs premières fleurs.

Entretien avant les vacances

Si vous partez en vacances moins de quinze jours, les poissons attendront votre retour sans soucis. Pour une plus longue période, essayez de trouver une personne qui pourra nourrir vos poissons une ou deux fois par semaine et s'assurer que tout fonctionne bien. Rappelez bien les consignes et éventuellement fournissez un récipient qui corresponde exactement à la dose de nourriture à distribuer. Il n'y aura ainsi pas de risque de pollution due à un sur-nourrissage.

Quelques jours avant de partir faites le tour de l'installation, nettoyez préventivement vos pompes, une partie du filtre, ajoutez les bactéries de Biomasse et tout ira bien.

Supprimer les algues

Pour supprimer (pendant quelques temps) les algues de la cascade, il faut couper la circulation de l'eau au plus fort de l'ensoleillement pendant 1/2 heure (ou +). Une fois grillées par le soleil, donnez un bon coup de brosse et c'est reparti pour quelques semaines.

Avec les fortes chaleurs et l'ensoleillement vous pouvez avoir beaucoup d'algues filamenteuses... Traitez, avec un produit biologique avant votre départ pour éviter un colmatage de la pompe ou des masses de filtration en votre absence.

L'évaporation peut faire baisser le niveau d'eau de plus d'un centimètre par jour (soleil + vent + cascade) . Prévoyez une mise à niveau quelle que soit la taille du bassin, sinon des plantes peuvent se retrouver à sec à votre retour. Vous pouvez utiliser un mécanisme automatique style chasse d'eau ou bien faire arriver l'arrosage automatique près du bassin et programmer une arrivée de X litres d'eau tous les jours.

Attention, plus la température de l'eau monte, plus le taux d'oxygène dissout baisse. L'équilibre peut alors se rompre surtout en présence d'une surpopulation ou d'une quantité trop importante de plantes oxygénantes, d'algues filamenteuses ou même de phytoplancton qui, la nuit, consomment de l'oxygène et recrachent du dioxyde de carbone. Le taux d'oxygène dissout peut alors être très faible en tout début de matinée. Soyez vigilant et intervenez dès les premiers signes (poissons qui pipent à la surface) en augmentant l'oxygénation (voir ci-dessous).

Poissons et batraciens

Augmenter l'oxygénation

Achat de poissons

Si vous prévoyez l'achat de poissons vous pouvez vous équiper d'une glacière avec un ou deux pains de glace. Votre fournisseur placera ainsi le poisson (dans son sac gonflé à l'oxygène) à l'abri de la chaleur des voitures. A cette époque toujours rester vigilant lors de l'introduction de poissons .

Les poissons, dans les bassins de petite taille ou ayant une faible profondeur (50/60 cm), peuvent commencer à souffrir un peu de la chaleur et surtout du manque d'oxygène. Mettre en route les aérateurs, les fontaines, les cascades... Enlever éventuellement quelques tiges de plantes oxygénantes si elles sont devenues envahissantes afin d'éviter un excès de consommation d'oxygène lorsque la photosynthèse s'arrête la nuit.

On peut donner à manger plusieurs fois par jour (de petites quantités qui sont consommées dans les cinq minutes) tant que la température du bassin ne dépasse pas 20/22 °C, Au-delà les besoins en énergie des poissons sont moins importants : réduisez le nombre de repas.

Les odeurs liées au compostage sous haute surveillance

Alors que le compostage tend à se développer en France, le ministère de l'Ecologie vient de publier un texte promulguant une nouvelle réglementation relative aux installations de compostage soumises à autorisation. Sont comprises comme telles, les installations « produisant des composts destinés à être mis sur le marché », celles pratiquant le compostage en parallèle de leur activité principale à l'image des grands élevages et celles de « pré-traitement en vue de la stabilisation biologique de déchets avant élimination ».

Processus de transformation de déchets organiques en une sorte de terreau (compost), le compostage, malgré ses nombreux avantages, peut générer certaines nuisances olfactives. Elles sont au cœur de ce nouvel arrêté ministériel, lequel fixe un niveau d'odeur limite dans les zones situées en périphérie des sites concernés.

Pour respecter ce quota, des mesures concrètes ont vu le jour. Tout d'abord, les installations dont le traitement de compostage se déroule en extérieur devront nécessairement s'implanter à une distance minimale de 200 mètres des « habitations ou établissements recevant du public ». Cette distance sera réduite à 50 mètres pour les installations dont le traitement des effluents gazeux s'effectue en « milieu confiné ».

Autre restriction, seules les matières « nécessaires au bon déroulement du compostage » ou « présentant un intérêt agronomique » sans risque pour l'environnement pourront être intégrées à la production de compost réalisée en contact direct avec le sol. Outre les déchets dangereux dont l'admission est proscrite, tous les déchets devront être pesés à leur entrée. Les déchets autres que les déjections animales ou les résidus végétaux seront soumis à un contrôle de la radio-activité.

La dernière disposition édictée s'intéresse plus particulièrement au déroulement du processus de transformation. Ainsi, la montée en température ne devra pas se faire au-dessous de 55°C et un nombre de retournements minimal sera exigé. Les durées de séjour sur les aires de fermentation et de maturation sont elles aussi surveillées. La mise en place « d'une procédure de traçabilité » apporte la touche finale à ce lot de nouvelles consignes.

Alors qu'un Français produit à lui seul 360 kg de déchets chaque année, le compostage est plus que jamais à l'ordre du jour. Il ne sera pas de trop, loin s'en faut, pour répondre aux objectifs fixés lors du Grenelle de l'Environnement, lequel prévoit de recycler 35 % des déchets ménagers d'ici 2012 et 45 % d'ici 2015. D'autant que la part de déchets destinés à l'enfouissement et l'incinération devra, quant à elle, diminuer de 15 % à l'horizon 2012.

Cécile Cassier

Faire son compost

La fabrication du compost permet de réduire le volume de sa poubelle et de produire, à partir de déchets organiques (reste de cuisine, taille de végétaux) un humus de qualité nécessaire au bon développement des plantes (que cela soit les plantes vertes ou celles du jardin et du potager).

L'humus disparaît chaque année à hauteur de 2 à 3%, en se minéralisant pour apporter les éléments indispensables au développement des plantes. En incorporant du compost à la terre, le jardinier compense cette perte, améliore la fertilité du sol et limite le volume de déchets à traiter.



Comment faire : L'idéal est de définir 2 espaces. Un pour stocker pêle-mêle les déchets mis à sécher et un réservé au compostage. Pour la partie compost, il faut choisir un emplacement à l'abri des

vents froids et pas trop ensoleillé.

Ceci déterminer, il reste un dernier choix à faire pour mener le compost :

en tas ou en bac

Le tas présente l'avantage d'être facilement manipulable, sans contrainte de volume (un compost ne fournira que 10% de son poids en humus) et moins d'entretien. Par contre il est visible de tous, à la disposition des animaux qui peuvent être attirés par les restes de cuisine et, surtout, son exposition aux intempéries, vent et soleil fait que la formation du compost est plus lente. Pour ces raisons, le compostage en bac est généralement privilégié, sachant que pour les volumes importants, rien n'empêche d'avoir plusieurs composteurs.

Si vous choisissez de faire votre compost en bac, il est possible d'acheter des composteurs prêts à l'usage ou de réaliser le votre.

Cette seconde solution est à privilégier, moins onéreuse, elle permet de réaliser un composteur d'environ 1 m³, suffisant pour un jardin d'environ 500 m².

Quelques planches ou rondins suffisent. La réalisation ci-contre est un bon exemple d'un bac à composter "maison", l'idéal étant d'avoir un côté facilement démontable pour pouvoir accéder au compost régulièrement.

Pour les moins bricoleurs, quelques palettes de transports feront l'affaire (on en trouve gratuitement chez les marchands de matériaux). C'est moins esthétique et fonctionnel, mais rapide à mettre en oeuvre.

Dans tous les cas, couvrez votre composteur pour protéger vos déchets du dessèchement dû au vent et au soleil, du détrempage dû aux précipitations.



Que mettre dans le compost

Votre compost doit être en contact avec le sol. Retournez celui-ci à l'endroit où vous voulez placer le composteur, puis après avoir placé le composteur, couvrez le fond d'une couche de petites branches pour faciliter la circulation de l'air et améliorer le drainage.

Votre composteur est maintenant prêt. Pour l'alimenter il faut y placer en alternance des résidus humides (déchets de cuisine...) et des résidus secs (déchets de jardinage) et pour finir ajoutez du compost "fini", si possible, ou de la terre. Ces différentes couches ne doivent pas dépasser 5 cm d'épaisseur afin que le processus naturel de formation du compost s'active facilement.

Les matières à placer dans le compost doivent être si possible sèches :

- les tontes du gazon
- les cendres, sciures et copeaux de bois
- les restes de légumes et de fruits sauf s'il ont été traités (c'est souvent le cas des fruits du commerce, même les pommes de terre sont traitées à l'anti-germe)
- les végétaux issus des tailles doivent être broyés. En cassant ainsi les fibres du bois, ils seront plus perméables à l'humidité et aux micro organismes qui sont responsables de la fermentation.
- les fumiers d'animaux (le meilleur étant celui du cheval). Néanmoins, il ne faut pas utiliser de fumier provenant d'un élevage "industriel", car trop "pollué" par les différents additifs à l'alimentation.
- la paille de blé ou autre, - mouchoirs en papier, - essuie-tout, - certains tissus en fibres naturelles, - les fonds de pots de fleurs ou de jardinières, - le marc de café et les filtres papier, - les marcs de raisins, - les sachets de thé, - les litières animales (sans les déjections), - les coquilles d'œufs, - la couenne de jambon, les croutes de fromage, les coques des noix, cacahuètes, noix, - les orties entières avant la floraison, - les aiguilles de conifères fournissent un humus acide, - les algues marines doivent être au préalable dessaler à la pluie, - les cheveux, poils, ongles, plumes, - les feuilles saines, - les fleurs fanées.

A ne pas composter :

- les plantes malades, - la viande, - le poisson, - les produits laitiers, - excréments d'animaux domestiques (chien, chat), - les "mauvaises herbes" montées à graines.

Le secret d'un compost de qualité

Mélanger : Le compostage repose sur le principe de la fermentation. Cette activité provoque une montée en température à 30, 40 ou même 60°C au coeur du tas. Si l'air ne circule pas, les micro-organismes ne peuvent pas vivre et travailler. Le compostage est plus efficace lorsque les morceaux de matière organique sont de petite taille. Vous devez donc brasser et mélanger les déchets organiques pour faciliter l'aération et éviter le pourrissement. C'est encore plus vrai au début du compostage (les 2 premiers mois retournez et mélangez le compost toutes les deux semaines ou à chaque ajout de matière). Le brassage favorise également la régularité de la transformation dans toutes les zones du tas et permet d'obtenir un compost de qualité homogène.

Humidifier : L'humidité est un point très important à surveiller régulièrement. Trop d'humidité empêche l'aération, ce qui a pour conséquence de freiner le processus de fermentation et de dégager des odeurs désagréables, tandis que pas assez d'humidité bloque la fermentation. Le contenu du composteur doit donc être humide comme une éponge tordue.

Remarque : Le compostage des végétaux durs, longs, encombrants est possible. Soit il faut être patient et leur faire subir plusieurs cycles de compostage, soit il faut les sectionner et broyer pour faciliter l'action des micro-organismes.

Utiliser le compost

Au bout de 4 à 8 mois votre compost est prêt à être utilisé. Il est homogène, de couleur sombre, s'émiette facilement et a une bonne odeur d'humus (comme le sous-sol forestier).

Tamisez-le pour éliminer les matières qui ne sont pas entièrement décomposées. Celles-ci peuvent faire un bon paillage ou être remise dans le composteur pour finir leur décomposition. En outre, n'oubliez pas de garder du compost pour le mélanger à la nouvelle préparation.

Un compost à maturité peut être utilisé de 3 manières différentes :



1. comme **amendement organique** :
l'épandre en couches minces (1 à 5 litres par m²), puis l'incorporer au sol superficiellement par binage (sur 5 à 15 centimètres),
2. comme **support de culture** :
incorporer de la terre à votre compost. En effet, il faut éviter de semer ou de planter directement dans le compost, la majorité des plantes ne le supportent pas.
3. pour les **plantes vertes** chez-soi :
préparer un mélange avec 1/3 compost, 1/3 terre et 1/3 sable pour le rempotage de vos plantes.

Quelques conseils en cas de difficulté : *Le compostage n'est pas un processus difficile mais il peut parfois exiger quelques soins particuliers. Voici quelques solutions faciles aux problèmes les plus courants.*

- Le **tas ne réduit pas ou ne produit pas de chaleur** : il faut provoquer le processus :
 - **arroser (avec de l'eau de pluie) quand c'est trop sec**;
 - **assécher quand c'est trop humide**, en étalant le compost au soleil pendant quelques heures, ou en y incorporant de la terre sèche
- Le **centre du tas est humide et chaud mais le reste est froid** : il est possible que votre tas soit trop petit. Essayez de garder le composteur aussi plein que possible. Mélangez les vieux résidus avec les nouveaux et les résidus secs avec les résidus humides en brisant les mottes.

- **Le tas est humide et il sent le sucré sans chauffer** : il est possible qu'il soit en manque d'azote. Ajoutez du gazon coupé, des résidus de table.
- **Le tas sent mauvais** : donnez-lui de l'air. Rendez la matière plus meuble en brisant les mottes, retournez-le pour favoriser l'aération.

Pascal Farcy

Eloigner les fourmis des arbres



Semer autour des arbres à protéger, un cordon de cerfeuil d'une quarantaine de centimètres.

Autant dans le jardin, elles rendent de multiples services, autant à la maison, les fourmis ne sont pas vraiment les bienvenues. En éliminant purement et simplement la fourmilière, la plupart des produits du commerce sont souvent radicaux. Pour éviter cela, et ne pas utiliser un pesticide, toujours dangereux pour les enfants ou les animaux domestiques, voici un truc de "grand-mère", simple et efficace, pour éloigner les fourmis de la maison !!

matériel nécessaire : - un vaporisateur - du vinaigre de cidre

Utilisation : C'est tout simple ! Il suffit de pulvériser régulièrement les rebords de fenêtres et de portes avec du vinaigre de cidre, ainsi les fourmis iront voir ailleurs...

Autre solution

Les fourmis n'aiment pas l'ail et reculent devant un cordon d'ail pilé.

Autre solution, mais radicale pour les fourmis, entourer le bas de l'arbre d'une bande de glu (disponible dans les magasins spécialisés).

Pascal Farcy

Eloigner les taupes d'un jardin : Une ou plusieurs taupes ont élu domicile dans votre jardin ?



Si vous voulez vous en débarrasser, sachez toutefois que mis à part les galeries et taupinières, c'est un animal précieux qui consomme quotidiennement l'équivalent de son propre poids en vers, limaces, insectes, larves du taupin ..., bon d'accord vous ne supportez plus ses taupinières, alors voici quelques trucs :

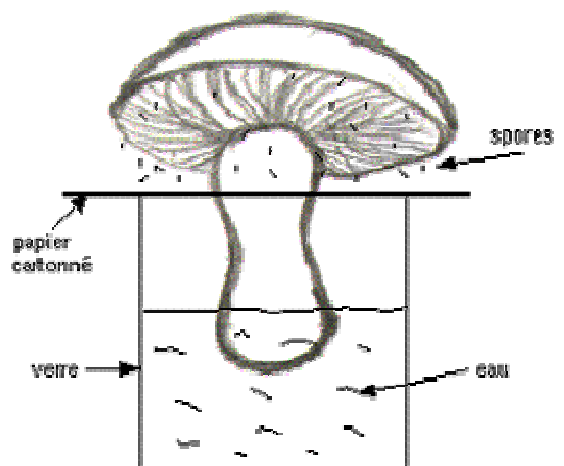
- planter dans les galeries des tiges de noisetier ou de métal d'un centimètre de diamètre et dépassant de 40 à 50 cm du sol. Les recouvrir d'une bouteille d'eau plastique, le vent produira un bruit qui dérangera les taupes
- certaines plantes repoussent les taupes par l'odeur de leurs racines, il s'agit de la fritillaire impériale, de la grande épurge.

Pascal Farcy

Recueillir les spores d'un champignon

Matériel nécessaire

- un champignon arrivé à sa maturité
- un verre
- une feuille cartonnée type bristol de dimension supérieure au chapeau du champignon
- un peu de peinture de couleur opposée à la couleur de la



feuille
- un microscope

Comment procéder

- Recouvrir la moitié de la feuille de peinture, ainsi quelque soit la couleur des spores, ils seront bien visibles
- Découper le centre de la feuille d'un trou égal au diamètre du pied du champignon.
- Mettre de l'eau dans le verre, poser la feuille cartonnée dessus, puis passer le pied du champignon par le trou, de telle manière qu'il soit en contact avec l'eau.
- Placer l'ensemble à l'abri des courants d'air et laisser la sporée se faire pendant 24 heures.
- Retirer délicatement le champignon, et placer le carton sous le microscope. Vous pouvez maintenant admirer les spores disposées suivant la position des lamelles.

Pascal Farcy

Désherber une allée......sur un sol humide, répandre les préparations suivantes, dès le printemps :

Pour des petites surfaces : La méthode la plus propre et la plus efficace : l'huile de coude
mais on peut également ...

...sur un sol humide, répandre les préparations suivantes, dès le printemps :

Pour des petites surfaces : Dans 4 litres d'eau, faire fondre 90 gr de sel marin. Bien mélanger avant utilisation, et répandre le tout sur 1 m².

Pour des surfaces plus importantes : Dans 10 litres d'eau, mélanger 1 kg de chaux éteinte et 150 gr de soufre. Compter un litre par m².

Désherbage thermique : La solution du désherbeur thermique est intéressante pour les bordures. On trouve, assez facilement, des cannes de désherbage dans le commerce. Il faut procéder au désherbage thermique tous les 15 jours. [Alex Belvoit](#)



Le Mississippi inonde les récoltes américaines

Depuis plusieurs semaines le Middle West des Etats-Unis est en proie aux passages de violentes perturbations. Lors du mois de juin, tornades et inondations ont entraîné le décès d'une vingtaine de personnes. Face aux importantes quantités d'eau qui se sont déversées, le Mississippi est entré dans une très sévère phase de crue et chaque jour des morceaux de digue cèdent sous la pression des flots. Selon les premières estimations, ce sont plus de deux millions d'hectares de terres essentiellement agricoles qui ont été recouvertes par les eaux.

Cette région des Etats-Unis regroupe les terres les plus fertiles du pays, elle est considérée comme le « grenier à grains » du pays. L'Iowa, premier Etat producteur de soja et de maïs du pays, est actuellement le plus touché par les inondations et près de 20 % des cultures de soja et 10 % de celles du maïs seraient déjà perdues.

Cette situation intervient alors que le dernier rapport mensuel du Département de l'agriculture des Etats-Unis (USDA) prévoit une réduction de la production de maïs de 10 % pour l'année en cours. Toujours d'après l'USDA, le niveau des stocks américains de maïs devrait être au plus bas depuis la saison 1995-1996. Cette baisse de la production américaine devrait contribuer à un recul de la production mondiale de 1,8 % et à une baisse des stocks mondiaux de 14 %.

Dans un contexte de fortes tensions sur le prix des denrées agricoles, ces très mauvaises conditions météorologiques risquent de déclencher une nouvelle poussée des prix lors du deuxième semestre 2008. La situation risque d'être d'autant plus délicate si les Etats-Unis maintiennent leur objectif de transformer cette année 30 % de leur récolte de maïs en éthanol pour faire rouler leurs véhicules.

Michel Sage

Chiffres 2007 de l'Agriculture Biologique en France



Viande BIO transformée

crédit : © [C. Magdelaine - notre-planete.info](http://C.Magdelaine-notre-planete.info)

L'Agence BIO vient de rendre public les chiffres 2007 de l'agriculture biologique en France. Ils confirment l'assise du Bio dans la production alimentaire même si le secteur poursuit inégalement son évolution.

Près de 12 000 producteurs engagés dans la bio

En 2007, 11 978 producteurs étaient engagés dans l'agriculture biologique, soit 3% de plus qu'en 2006. La superficie en mode de production biologique était de 557 133 ha, soit 2% de la surface agricole utile (SAU) nationale.

Les 2/3 de cette superficie étaient en herbe ou cultivés avec des plantes fourragères, soit 344 000 ha. Les grandes cultures couvraient 20% des surfaces en mode de production biologique avec 110 404 ha et les cultures

pérennes (vigne et fruits) 6% avec 32 158 ha.

L'année 2007 a été marquée par une forte augmentation des surfaces en vignes qui ont atteint les 22 000 ha (+20% vs 2006), en légumes frais (7 433 ha ; +32% vs 2006) et en plantes à parfums, aromatiques et médicinales.

Le vignoble bio en forte expansion : Dans un contexte de réduction de l'ensemble des surfaces viticoles nationales, les vignes bio sont en forte progression ainsi que le nombre de viticulteurs engagés qui a augmenté de plus de 16% (1907 viticulteurs fin 2007). Ainsi, les vignes bio représentent 2,6% du vignoble français. Les trois régions qui regroupent les 2/3 des surfaces en vigne certifiées connaissent une forte progression : Languedoc-Roussillon (6 140 ha, +16% par rapport à 2006), Provence-Alpes-Côte d'Azur (5 294 ha, +24%) et Aquitaine (3 065 ha, +9%). La progression est également très forte en Bourgogne (+28%) où les vignes certifiées couvraient en 2007 près de 1 000 hectares.

Légumes frais : la palme du taux de progression : Avec 7 433 ha, les surfaces en légumes frais cultivées selon le mode de production biologiques représentaient en 2007 près de 2% des surfaces légumières nationales. La Bretagne reste la première région légumière avec près d'un quart des surfaces certifiées (1 744 ha en légumes frais), en progression de 39%. En revanche, après la très forte augmentation observée en 2006, les surfaces en légumes secs sont en baisse, ce qui correspond à un rééquilibrage (avec une baisse de 42%). La part des légumes secs a en effet été particulièrement importante dans les rotations en 2006 pour des raisons agronomiques auxquelles se sont ajoutées des raisons économiques liées au bas prix des céréales à l'époque. Toutefois, la part des légumes secs biologiques reste élevée. Elle représente 13,6% des surfaces nationales en légumes secs.

Surfaces fruitières en hausse : Les surfaces fruitières en mode de production biologique représentaient 5% des surfaces totales fruitières en 2007. Avec 9 649 ha, cette production est en progression de 5% par rapport à 2006 en agriculture biologique, dans un contexte de baisse de la production nationale de fruits (-1,3%).

La première région de production de fruits biologiques est Rhône-Alpes (2276 ha certifiés, en progression de 6%), suivie de Provence-Alpes-Côte d'Azur (1304 ha, +3%), Languedoc-Roussillon (1186 ha, +3%) et Aquitaine (1139 ha, -1%).

Grandes cultures : légère reprise des céréales des céréales : Les surfaces en céréales en mode de production biologique ont augmenté de 2% en 2007, dans un contexte de stagnation des surfaces céréalières nationales. Les principales régions productrices de céréales certifiées sont les Pays de la Loire avec plus de 11 000 ha (en augmentation de 3%) et Midi-Pyrénées (10 750 ha, en augmentation de 4% par rapport à 2006).

En revanche, les surfaces en oléagineux certifiées ont fortement baissé en 2007 (-18%) dans un contexte d'augmentation des surfaces nationales (+3%). En mode de production biologique, la baisse a essentiellement concerné les surfaces de soja (-29% pour atteindre 5 159 ha en 2007) tandis que les

surfaces en colza augmentaient de 39% (1604 ha en 2007). La principale région productrice est Midi-Pyrénées avec 5373 ha, soit 1/3 des surfaces certifiées en France.

La culture de protéagineux a baissé en 2007 : -14% de surfaces en mode de production biologique, mais en bien moindre proportion que l'ensemble des surfaces françaises (-32%). Il s'en suit que la place des protéagineux bio a augmenté dans la part nationale, passant de 3,4% à 4,3%. Parmi les principales régions productrices, la baisse est plus importante en Pays de la Loire (-31%) et Centre (-12%) et un peu moindre en Midi-Pyrénées (-8%).

Très fort développement des plantes à parfum, aromatiques et médicinales : La rapport à 2006. Toutefois, l'augmentation du nombre de poulets abattus et commercialisés est plus forte. progression des surfaces en plantes à parfum, aromatiques et médicinales est très forte en 2007 (+28%), avec de nombreux nouveaux producteurs et des coopératives qui passent au bio.

La demande est très forte en raison notamment du développement des cosmétiques et de l'aromathérapie biologiques. Les conversions sont nombreuses dans la Drôme et dans les Alpes de Haute Provence. Les principales plantes produites restent la lavande et le lavandin.

Stabilité des surfaces consacrées à l'élevage : En 2007, les surfaces toujours en herbe certifiées ont légèrement diminué (-1,3%) tandis que les prairies temporaires et cultures fourragères augmentaient de 3,6%. Au total, près de 344 000 hectares étaient en mode de production biologique, soit près de 3% des surfaces fourragères nationales.

Le cheptel bovin a très légèrement baissé, mais une meilleure valorisation des cheptels existants est observée en raison d'un effort de structuration des filières.

Les deux premières régions d'élevage de vaches allaitantes bio ont des évolutions inverses : +3% en Pays de la Loire (11 094 vaches allaitantes en 2007), mais -5% en Auvergne (6 823 vaches allaitantes).

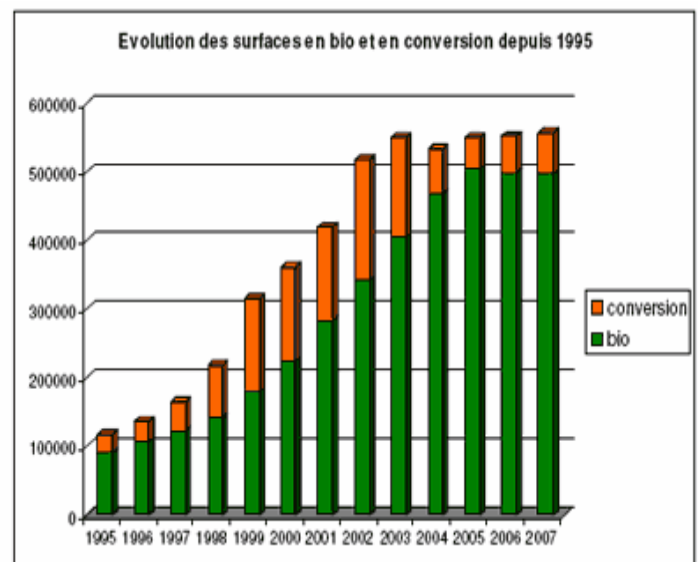
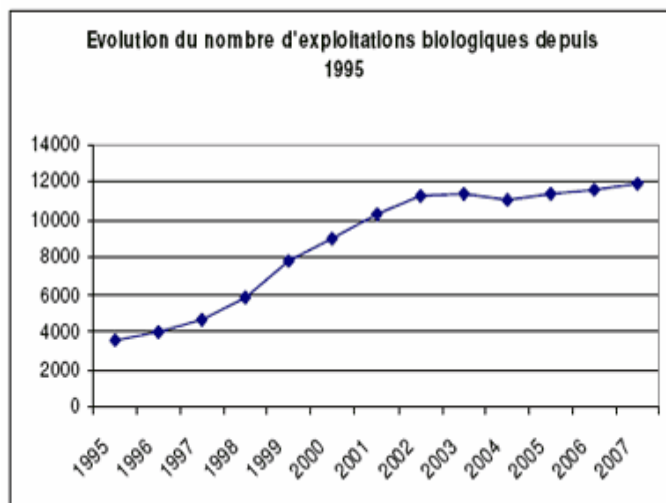
Même développement contrasté dans les régions de production laitière : +4% du cheptel en Pays de la Loire (12 781 vaches laitières bio en 2007), +2% en Bretagne (11 517 vaches laitières), +1% en Basse-Normandie (8 545 vaches laitières), mais -5% en Franche-Comté (6 238 vaches laitières).

Le nombre de brebis biologiques n'a pas varié en 2007, avec cependant une diminution du cheptel de brebis viande (-6%) et une augmentation du nombre de brebis lait (+11%). La production de viande ovine bio est marquée par une stagnation du cheptel mais une augmentation des animaux valorisés en bio. Les ovins bio représentait en 2007, 2,2% du cheptel ovin national

L'élevage porcin biologique a connu une forte augmentation en 2007 avec une hausse de 17% du nombre de truies reproductrices certifiées, dans un contexte de baisse de la production porcine nationale (-4% des effectifs).

La progression se retrouve dans la plupart des principales régions productrices : +8% en Pays de la Loire (1429 truies certifiées en 2007), +13% en Bretagne (728 truies), +7% dans le Centre (475 truies). Par contre, une baisse est enregistrée dans le Limousin (3ème région productrice avec 478 truies certifiées en 2007).

Les poules pondeuses comme les poulets biologiques représentaient 4% de la production nationale. Le nombre de poulets de chair et de poules pondeuses certifiés a augmenté de 1% en 2007 par



Evolution du nombre et des surfaces des exploitations biologiques depuis 1995

Crédit : [Agence BIO](#)

transformateurs et distributeurs bio

6402 entreprises de transformation et de distribution étaient certifiées en 2007. Depuis 1995, l'observatoire national de l'agriculture biologique recense les entreprises de préparation et de distribution certifiées en agriculture biologique. La forte augmentation constatée depuis 2006 résulte essentiellement de l'évolution de la réglementation : depuis le 1er juillet 2005, l'obligation de certification a été étendue aux distributeurs de produits biologiques.

5 031 entreprises réalisant des opérations de transformation de produits agricoles biologiques, de conservation et/ou de conditionnement, rassemblées dans la catégorie des « préparateurs », en 2007.

1 371 distributeurs certifiés (détaillants, organismes stockeurs, négociants et grossistes). Leur nombre a considérablement augmenté en deux ans, passant de 161 en 2005 à 1371 en 2007. 49% d'entre eux avaient une activité 100% bio, les autres étant mixtes.

Stopper l'extinction de la biodiversité en France en 2010 : le temps presse !



crédit : © [C. Magdelaine - notre-planete.info](http://C.Magdelaine-notre-planete.info)

A mi-parcours de son objectif : stopper l'extinction de la biodiversité d'ici 2010, le gouvernement vient de publier fin mai le deuxième bilan global de sa stratégie nationale pour la biodiversité. L'évaluation indépendante des 10 plans d'action de la stratégie réalisée par le Comité français de l'UICN constate que même si des avancées sont enregistrées, le bilan demeure insuffisant. L'objectif 2010 se rapproche à grands pas et seuls une impulsion politique déterminante et des moyens accrus permettront d'y répondre, en tirant profit des engagements du Grenelle de l'Environnement. La France, signataire de la Convention sur la Diversité Biologique, a élaboré et adopté en 2004 sa Stratégie Nationale pour la Biodiversité qu'elle s'est engagée à mettre en œuvre.

Cette stratégie a permis à plusieurs ministères d'engager l'intégration de la biodiversité dans leurs politiques en élaborant des plans d'action thématiques : Agriculture, Infrastructures de transports, International, Mer, Patrimoine naturel, Territoires, Urbanisme, Forêts, Outre-Mer et Recherche. Ces plans sont placés sous la responsabilité du ministère compétent et comportent un programme d'activités et des objectifs précis. Chaque plan est suivi par un comité de pilotage dans lequel siège le Comité français de l'UICN.

Durant l'année 2007, des actions ont été entreprises par les différents ministères engagés dans la stratégie nationale mais avec des niveaux très variables selon les plans d'actions :

- Les plans « patrimoine naturel », « action internationale » et « forêt » progressent relativement bien et enregistrent des résultats intéressants. Les efforts les plus importants ont porté sur les espaces protégés (ex : création de deux parcs nationaux en Guyane et à la Réunion et d'une réserve naturelle dans les Terres australes), et sur les milieux marins avec la création de l'Agence des aires marines protégées. On peut cependant regretter que l'instauration d'un plan d'action patrimoine naturel n'ait pas permis d'avancées plus rapides vers un changement d'échelle dans les politiques de protection, en passant de politiques d'opportunités à des politiques stratégiques (ex : stratégie d'aires protégées, réseau écologique national) ou regretter qu'il n'a pas permis de consolider le réseau Natura 2000.
- Les plans « agriculture » et « mer » avancent mais les mesures prises en faveur de la protection de la biodiversité ne sont pas assez significatives pour limiter les impacts importants engendrés par des systèmes encore très productivistes et pour encourager des pratiques plus durables.
- Les plans « urbanisme » et « infrastructures » avancent très peu car la biodiversité est vécue encore comme une contrainte imposée. Il faut espérer que la prise de conscience progresse, avec la mise en place de la trame verte et bleue et les mesures sur les transports prévues au Grenelle de l'Environnement.
- Les plans « territoires », « outre-mer » et « recherche » n'ont pas encore véritablement mis en œuvre leur programme d'actions selon le cadre fixé par la stratégie, ni mis en place de comité de pilotage.
- Un nouveau plan d'action « tourisme » a été proposé en 2007 et sera mis en œuvre à partir de 2008.

La mise en œuvre des plans a beaucoup souffert du manque de moyens humains et financiers consacrés à leur mise en œuvre ou à leur amélioration. La stratégie n'a pas également reçu le portage politique

nécessaire et n'associe pas assez l'ensemble des acteurs, en particulier les collectivités locales, les associations et les entreprises.

Le lancement du Grenelle de l'environnement a permis de donner une nouvelle impulsion et de renforcer l'ambition de nombreuses actions inscrites au sein des plans d'action. Il est ainsi urgent de relancer la stratégie en tirant profit de la nouvelle dynamique lancée par le [Grenelle de l'Environnement](#). Le gouvernement s'est en particulier engagé, à l'issue de la table ronde d'octobre 2007, à « renforcer la Stratégie Nationale pour la Biodiversité et élaborer des stratégies territoriales », engagement soutenu par le Comité français de l'UICN et défendu en Comité de Suivi Grenelle par ses associations membres.

Pour atteindre l'objectif 2010, le [Comité français de l'UICN](#) recommande donc une action politique urgente et renforcée avec l'intégration des engagements pris dans le cadre du Grenelle de l'Environnement et l'attribution de moyens financiers et humains nouveaux, clairement identifiés au sein de chaque ministère.

Le virus H7 de la grippe aviaire serait susceptible de causer une pandémie



crédit : © C. Magdelaine - notre-planete.info

Selon ce rapport, aucune autre épizootie n'a rapidement. Toutefois, le H5N1 n'est pas le s peser une menace de longue durée sur les oiseaux sauvages et les volailles ainsi que sur l'homme.

La victime la plus récente de la grippe aviaire chez l'homme due au virus H5N1, un enfant de seize mois à Dacca, qui est le premier cas confirmé au Bangladesh, fait passer le nombre total de ces cas depuis 2003 à 383, dont 242 décès.

L'enfant a survécu, et la propagation de la grippe aviaire chez l'homme semble se ralentir dans la plupart des pays, mais le virus fait encore un grand nombre de victimes chez les oiseaux sauvages et chez les volailles. Selon un rapport de [l'Organisation mondiale de la santé animale](#), dont le siège est à Paris, 61 pays ou territoires ont signalé des cas de grippe aviaire dus au virus H5N1 chez des volailles ou des oiseaux sauvages entre 2003 et mai 2008. À la fin du mois de mai, indique [le rapport](#), « 12 pays ou territoires avaient signalé la réapparition du virus H5N1 après son éradication antérieure, ce qui indique que le virus continue de se propager ».

Un microbiologiste éminent du Centre d'épidémiologie des États-Unis (Centers for Disease Control and Prevention ou [CDC](#)), M. Terrence Tumpey, a déclaré à America.gov que les sous-types H5 et H7 étaient très meurtriers chez les volailles.

« Dans ce groupe, a-t-il dit, il existe des formes peu pathogènes, mais elles peuvent aussi muter pour devenir très pathogènes et par voie de conséquence meurtrières pour les volailles. Comme on le sait, ce sont des virus du sous-type H5N1 en Asie qui se transmettent de la volaille à l'homme. »

Le sous-type H5N1, a-t-il indiqué, a fait l'objet d'un grand nombre de travaux de recherche dans le monde entier, mais on connaît beaucoup moins les possibilités de transmission du virus H7 chez l'homme et les possibilités de déclenchement d'une pandémie dû à ce virus.

Avant 2002, seuls quelques cas de grippe causée par le virus H7 chez l'homme avaient été signalés, mais depuis lors plusieurs foyers d'épidémie chez les volailles sont apparus aux États-Unis (H7N2, un seul foyer), au Canada (H7N3), au Royaume-Uni (H7N2) et aux Pays-Bas (H7N7), ce qui a provoqué 100 cas de grippe due au H7 chez l'homme et un décès.

Une étude réalisée par M. Terrence Tumpey, Mme Jessica Belser et d'autres chercheurs et publiée le 27 mai par l'Académie nationale des sciences décrit comment certains virus H7 en Amérique du Nord ont acquis des propriétés qui ressemblent étroitement à celles des virus de la grippe humaine et qui pourraient se transmettre à des animaux qui n'ont pas d'immunité contre ces virus.

Les trois types du virus de la grippe : Il existe trois types de virus de la grippe : A, B, C. Ces virus peuvent se transmettre à l'homme, aux oiseaux, au porc, au phoque, à la baleine et à d'autres animaux, mais ce sont les oiseaux sauvages qui sont leur hôte naturel. Les virus de type A mutent beaucoup plus rapidement que ceux des types B et C. Ils se répartissent en sous-types en fonction des deux protéines qui se trouvent sur leur surface : l'hémagglutinine (HA) et la neuraminidase (NA).

Il existe 6 sous-types HA et 9 sous-types NA, et ces sous-types sont nommés suivant leur protéine de surface HA ou NA. Les lettres H et N figurant dans le nom des sous-types tels que H5N1 et H7N2 représentent ces protéines.

Dans l'organisme, les virus de la grippe se fixent sur des cellules hôtes de l'appareil respiratoire lorsque la protéine HA du virus se lie aux acides sialiques de la cellule hôte qui peuvent être de type alpha 2-3 ou de type alpha 2-6.

Selon cette étude, les virus de la grippe aviaire ont une grande affinité pour les acides sialiques de type alpha 2-3, tandis que les virus de la grippe humaine se lient de préférence aux cellules porteuses d'acides sialiques de type alpha 2-6. Les 3 virus de la grippe qui ont causé une pandémie en 1918 (H1N1), 1957 (H2N2) et 1968 (H3N2) avaient chacun d'eux une protéine HA qui se liait de préférence aux acides sialiques de type alpha 2-6. Il en est de même pour les virus de la grippe saisonnière.

Le virus H7 : Sur le plan de l'évolution, a indiqué M. Tumpey, « le virus de la grippe aviaire est heureux de vivre dans l'appareil digestif des oiseaux migrateurs et de se lier aux cellules porteuses d'acides sialiques alpha 2-3. On peut penser de sa transmission à l'homme comme une erreur. Nous sommes considérés comme des hôtes aberrants parce que le virus coexiste dans l'appareil digestif des oiseaux migrateurs et que les problèmes commencent lorsqu'il en sort. »

Quand le virus de la grippe aviaire commence à contaminer de nouveaux hôtes comme des volailles, il peut muter. Quand il se transmet à l'homme, il peut muter de nouveau.

« Le virus fait des erreurs lorsqu'il se reproduit », a expliqué M. Tumpey, et si sa mutation est importante, il peut se transformer en virus qui se lie aux cellules porteuses des acides sialiques du type alpha 2-6 présents surtout dans la partie supérieure de notre appareil respiratoire. L'homme a très peu d'acides sialiques du type alpha 2-3. Si donc un virus décide de changer de récepteur et qu'il reconnaît les acides sialiques de type 2-6, nous pensons qu'il est susceptible de se propager plus facilement. »

Dans leur étude, M. Tempey, Mme Belser et leurs collègues ont examiné les propriétés des virus en ce qui concerne les acides sialiques de type 2-3 et 2-6 et ont utilisé des furets pour voir comment le virus H7N2 pouvait se propager d'un animal contaminé à un animal non contaminé. Ils ont découvert que le virus pouvait se transmettre lors de contacts directs, ce qui laisse penser que les acides sialiques de type alpha 2-6 sont un élément essentiel de la transmissibilité des virus de la grippe chez l'homme.

Cette découverte est importante parce que les sous-types de la grippe aviaire, dont le H5N1, se transmettent uniquement lors de contacts directs et non dans l'air ambiant.

La plupart des chercheurs, a dit M. Tempey, estiment que cette caractéristique doit changer et que le virus doit pouvoir se transmettre facilement dans l'air ambiant d'une personne à une autre pour causer une pandémie.

Il est nécessaire, selon lui, de poursuivre les travaux de recherche avant de pouvoir évaluer dans quelle mesure le virus H7 pourrait déclencher une pandémie.