



Sommaire

 **Édito**


 **Rappels sur l'arrosage**

 **Le saviez-vous ?**


Quelques auxiliaires au jardin

 **Réglementation**

Règles du RSD

 **Conseil de jardinier**

Comment lutter contre le liseron ?

 **Idée recette**

Courgettes confites au curry

 **Apiculture**

Rejoignez la section apiculture

 **Apiculture**






Communication

Toute l'équipe de l'association se joint à moi pour vous souhaiter un bel été, de belles récoltes, de bonnes vacances et vous donner rendez-vous bientôt !

Marie-Thérèse MICHEL

RAPPELS SUR L'ARROSAGE

Inutile de rappeler que l'eau est précieuse :

-  N'utilisez que des arrosoirs ;
-  Ne gaspillez pas l'eau en la déversant avec des seaux ;
-  Arrosez au pied des plantes en pluie fine ;
-  Arrosez tôt le matin ou tard le soir en dehors des grosses chaleurs ;
-  Nous vous rappelons également que les robinets sont fragiles : n'y accrochez pas l'arrosoir pendant que l'eau coule car cela les fait plier ; ne tapez pas dessus pour que l'eau coule plus vite, cela ne sert à rien sauf à casser les ressorts à l'intérieur des robinets ; placez un seau dessous pour récupérer l'eau lorsqu'il n'y a pas d'arrosoir.

Nous rencontrons encore tous ces problèmes malgré nos rappels répétés.

Nous vous invitons à consulter de nouveau l'article sur la gestion de l'eau dans l'Info des Jardins et Vergers n° 3 du 4^e trimestre Année 2018.

Marie-Thérèse MICHEL



Photo © Luc DUREDON

LE SAVIEZ-VOUS ?

QUELQUES AUXILIAIRES AU JARDIN

- ▶ COCCINELLES (LARVES) JUSQU'À 1500 PUCERONS EN 15 JOURS
- ▶ NICHÉE DE MÉSANGE 10 000 CHENILLES EN 2 À 3 SEMAINES
- ▶ CHAUVÉ-SOURIS 600 MOUSTIQUES À L'HEURE
- ▶ LOMBRICS 600 TONNES DE TERRE BRASSÉE PAR HECTARE ET PAR AN.

Les beaux jours arrivent et, avec eux, l'entretien nécessaire de nos jardins. Et pour ce faire, quelques règles sont indispensables afin d'assurer une cohabitation en toute sécurité et sérénité.

Pour bricoler ou jardiner accompagné d'appareils à moteurs, certains horaires sont à respecter : du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 19 h 30 ; les samedis de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h 30 ; les dimanches et jours fériés de 10 h à 12 h. Et une fois le jardin rafraîchi, les déchets verts doivent être déposés en déchetteries et non brûlés ainsi que le stipule le Règlement sanitaire du Doubs (RSD25).
(Source : Besançon Votre Ville)

Lucien MENTEAU



COMITÉ DE RÉDACTION

Directrice de la publication :

• Marie-Thérèse MICHEL

Rédacteur en chef :

• Marie-Thérèse MICHEL

Ont contribué à ce numéro :

• Marie-Thérèse MICHEL

• Lucien MENTEAU

• Jean-Claude FALCINELLA

• Luc DUREDON

• Irène - site de Relançons

Maquette :

• Luc DUREDON

**Association des Jardins et Vergers
Familiaux de**

Besançon et Environs

4 rue des 2 Princesses

25000 Besançon

Tél. : 03 81 80 07 20

Courriel : ajvfbe@gmail.com

CONSEIL DE JARDINIER - COMMENT LUTTER CONTRE LE LISERON ?

- Arrachez toutes les parties aériennes pour éviter la dissémination des graines,
- ne lésinez pas sur le paillage : une couche épaisse (15 cm) permet de ralentir la pousse du liseron,
- lors du travail du sol, enlevez un maximum de racines en soulevant la terre à l'aide d'une fourche-bêche ou d'une grelinette. Les mettre dans le compost *une fois séchées*,
- n'ayez pas recours à un motoculteur ou une bêche qui vont fragmenter les racines. Chaque tronçon pourra donner une nouvelle plante. Le liseron prospère dans les sols trop travaillés,
- persévérez, c'est payant : le liseron ne doit jamais avoir le temps de reconstituer ses réserves,
- utilisez une gouge pour extirper le liseron des champs le plus profondément possible.
- Cette plante n'a pas que des défauts et il se peut que vous soyez obligé de cohabiter avec elle...! Ses fleurs mellifères sont très appréciées des butineurs.

Marie-Thérèse MICHEL



Auteur : Jan Kops (1765-1849)
Illustrateur : Christiana Sepp
Titre : Flora Batava. Volume 3 (1814)

IDÉE RECETTE



COURGETTES CONFITES AU CURRY

1^{er} jour : mélanger et mettre au frais 1,5 kg de courgettes épluchées et coupées en dés, ½ tasse d'oignons coupés en rondelle, un ¼ de tasse de sel fin.

2^{ème} jour : bien rincer les courgettes et les oignons à l'eau fraîche et laisser égoutter ; faire bouillir 2 tasses d'eau, 2 tasses de vinaigre de cidre, 2 tasses de sucre, 3 cuillères à café de curry, ½ cuillère à café de poivre moulu ; ajouter le mélange bouillant sur les courgettes et les oignons et laisser à température ambiante.

3^{ème} jour : verser le liquide dans une casserole, ajouter un ¼ de tasse de sucre, faire bouillir et verser sur les courgettes et oignons.

4^{ème} jour : faire cuire le tout 10 minutes et verser bouillant dans les bocaux ; fermer, retourner et laisser refroidir.

Ces courgettes se gardent comme des conserves et sont délicieuses à l'apéritif ou utilisées comme condiment.

Irène - Site de Relançons



Photo © Luc DUREDON

REJOIGNEZ LA SECTION APICULTURE

L'Association, comme son nom l'indique, dispose de jardins et de vergers. Il existe cependant une activité plus discrète mais tout aussi passionnante, l'apiculture.

Saviez-vous que l'association dispose de plusieurs ruches disposées sur ses sites ?

Vous souhaitez vous initier à l'apiculture ou simplement découvrir le monde captivant des abeilles, alors rejoignez la section apiculture.

Jean-Claude FALCINELLA sera heureux de vous guider et de partager son savoir avec vous, en toute simplicité.

Vous êtes adhérent, aucun supplément de cotisation n'est demandé !

Pour vous inscrire ou pour obtenir plus d'informations, contactez :

- ▶ Jean-Claude FALCINELLA : jeanclaude.falcinella@gmail.com ou
- ▶ le secrétariat de l'AJVFBE : ajvfbe@gmail.com

Luc DUREDON

COMMUNICATION SECTION APICULTURE

▶ Afin de faciliter l'organisation des activités apicoles, Jean-Claude FALCINELLA vous prie de bien vouloir l'informer de votre présence aux séances mais également en cas de désistement.

Jean-Claude FALCINELLA