



Jardins familiaux de l'Oise

Bulletin d'information N°10 ♦ Décembre 2023



On ne voit bien qu'avec le cœur, l'essentiel est invisible pour les yeux

Le Petit Prince

Responsable de la publication : CARLIER Thierry ♦ Comité de rédaction : CARLIER Pascale, FOUILLET Louis, ROBERT Vincent
♦ Rédacteur : BOUCHOUX Claude ♦ Comité de relecture : COUTURIER Gaël, GUILLEMIN Franceline.



Le mot du Président

Bonjour,

Malgré cette année assez difficile, j'espère que vos récoltes ont été bonnes.

Je souhaite la bienvenue aux 3 nouveaux jardiniers et une bonne continuation aux 2 qui ont pris leur départ.

En 2024, nous espérons pouvoir organiser une sortie au Salon de l'Agriculture avec l'aide de son Président.

Le 22 décembre 2023 de 17h00 à 20h00 nous organisons pour la 2^{ème} année consécutive l'opération « Vin Chaud » à l'occasion des balades en calèche ainsi que de la fête du Père Noël. Un grand merci à la mairie pour cette confiance.

Les paiements des cotisations se feront le samedi 06 janvier dans la salle des associations.

Notre Assemblée Générale se déroulera le 17 février 2024 de 10h00 à 12h00 dans la salle des personnes du 3^{ème} âge.

Nous coorganisons le Congrès Départemental des Jardins familiaux de l'Oise en partenariat avec la section de Clermont le 21 avril 2024. Celui-ci se déroulera à la salle Pommery de Clermont. Nous comptons sur votre présence. Le menu du midi sera au prix de 42,00€. En même temps que l'animation aura lieu une tombola et un thé dansant. Merci de retourner votre inscription avant le 25 mars 2024. Si vous êtes intéressé-e, nous recherchons 3 ou 4 bénévoles. Merci de vous manifester auprès du secrétariat.

A la place du traditionnel barbecue qui se déroule en juillet, nous organiserons une « fête des jardiniers ». Le principe sera que chacun ramène un petit quelque chose afin de passer un moment convivial et agréable.

Les pompes seront bien sûr enlevées pour l'hiver.

Rappel : Il est possible de rentrer sa voiture dans le site pendant 15 minutes maximum afin de la charger ou la décharger. Merci de respecter cet article.

Les commandes de graines ne seront livrées qu'au moins de mars 2024.

*Le Président
Thierry Carlier*

Les dates à retenir

- * **Samedi 06 janvier 2024**, renouvellement des cotisations de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00 à la salle des associations,
- * **Samedi 17 février 2024**, tenue de l'Assemblée Générale de la section des jardins Familiaux de Breuil-Le-Sec dans la salle des anciens,
- * **Dimanche 21 avril 2024**, tenue de l'Assemblée Générale de la Société des Jardins Familiaux de l'Oise dans la salle André Pommery de CLERMONT.



Le dicton du mois

« Prépare pour Saint-Marcel, tes graines nouvelles »

C'est l'heure de la plantation ! Le mois de janvier n'est peut-être pas le plus propice au jardinage extérieur... mais pour autant, c'est le moment idéal pour préparer ses sols, planter et semer !

Côté potager, janvier est le mois parfait pour semer vos graines de carotte sous châssis chauffé, et sous abri, vos graines de laitues. Également, le poireau pourra lui aussi être semé mais devra être protégé du froid par une bonne couche de paille ou de feuilles. Alors, prêt à semer vos graines nouvelles ?

Côté fleurs, vous pourrez commencer les semis et planter en serre froide certaines fleurs comme les ancolies et les anémones.

Source Leborgne



Labourer son jardin : techniques et procédés

Pour que plantes et légumes se développent dans les meilleures conditions, le sol nécessite quelques gestes de préparation et d'entretien. Le labour en fait partie, cette opération permettant d'aérer la terre et de favoriser l'épanouissement des cultures.

Pourquoi labourer la terre ?

Le labour du jardin est un travail qui consiste à retourner le sol de façon à l'ameublir et à préparer la terre à l'ensemencement. La terre doit être labourée au moins une fois tous les ans, de préférence à la fin de l'automne ou aux prémices de l'hiver, avant que celle-ci ne soit excessivement humide.

L'aération du sol permet de restaurer la vitalité de la terre tout en stimulant le développement des micro-organismes propices à l'épanouissement des plantes. Au cours du labour, le reste des cultures antérieures est éliminé et on se débarrasse aussi des mauvaises herbes.

Dans tous les cas, le labourage ne doit pas dépasser une profondeur comprise entre 20 et 30 centimètres. Par ailleurs, le sol a besoin d'être enrichi avec du terreau et des produits d'amendement ou de fertilisation adaptés à sa nature.

Ce travail étant plutôt ardu, le labourage manuel convient pour les petites surfaces ne dépassant pas 200 M² carrés environ. Pour un espace plus vaste, il est préférable d'utiliser un appareil spécifique comme le motoculteur.

Comment procéder au labour du jardin ?

Avant de labourer son jardin, quelques gestes de préparation s'imposent. D'abord, il faut veiller à se débarrasser de toute mauvaise herbe, du bois mort et des branches encombrantes. Il est aussi nécessaire de faire place nette en retirant les légumes restants ainsi que les éventuels tuteurs. Répandre ensuite de l'engrais naturel si possible (fumier, compost, purin d'ortie, tourbe...) et du terreau dont la terre a besoin.

Le labourage peut alors démarrer :



- Avec un motoculteur, régler correctement la profondeur de travail du soc et l'inclinaison du versoir pour que chaque rangée retournée vienne bien recouvrir le rang précédent.
- Un brabant à deux socs permet de travailler en aller et retour.

Une fois que la terre est bien labourée, une dernière étape de finition s'impose. Il s'agit principalement de briser les mottes de terre à l'aide d'un outil spécifique tel que le râteau ou la griffe en y allant toujours en douceur pour ne pas aggraver le sol. Le jardinier en profitera pour se débarrasser des gros débris et autres pierres gênantes.

Source internet

L'hiver au jardin

L'hiver est désormais bel et bien présent avec parfois des sols gelés ou gorgés d'eau. Néanmoins il ne faut pas délaissier totalement son jardin. Il faut en effet s'occuper des dernières récoltes et préparer le terrain pour les prochaines cultures.

Nettoyer les pieds de tomates, les plants de courgettes et autres. Se débarrasser des plantes suspectes de maladies ou qui ne peuvent se dégrader rapidement en les portant à la déchèterie. En ce qui concerne les plantes saines, elles s'ajouteront au compost.

Si des cultures peuvent supporter le froid jusqu'à moins 4 degrés, elles pourront rester au jardin à condition que les températures ne descendent pas trop. Pour éviter les vents glaciaux, ces cultures doivent être protégées par un voile d'hivernage (poireaux, salades d'hiver, radis, oseille ...). Afin de lutter contre le gel, un abondant paillage est recommandé. Les choux résistant au froid peuvent être récoltés tout au long de l'hiver.

En novembre et décembre (voir plus tard) il est temps de préparer le terrain afin notamment de favoriser l'évacuation de l'eau. Etendre du compost permet de nourrir la terre et d'oxygéner le sol durant cette période de repos.

L'hiver est aussi le moment de faire le point sur le matériel, vérifier tunnels, bâches, tuteurs, cloches etc... Le nettoyage du matériel (outils compris) évite d'apporter éventuellement des maladies aux futures cultures. Nettoyer avec de l'eau et eau de javel, faire sécher à l'air libre.

Louis FOUILLET

La ficelle Picarde



Ingrédients pour la pâte à crêpes :

- 150 g de farine
- 2 œufs
- 0,5 L de lait
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture :

- 4 tranches fines de jambon blanc
- 560 g de petits champignons de Paris frais
- 30 g de beurre
- 50 cl de crème fraîche
- 200 g d'emmental râpé
- 100 g d'échalottes
- Sel, poivre

Préparation de la recette pour 8 crêpes :

1. Préparer la pâte à crêpes et laisser reposer environ 30 mn,
2. Préchauffer le four à 180° (thermostat 7/8),
3. Brosser les champignons et les hacher finement. Eplucher les échalotes et les hacher finement,
4. Faire suer les échalotes dans le beurre fondu, puis ajouter les champignons. Saler et poivrer. Couvrir et les laisser rendre leur jus,
5. Découvrir et faire cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation,
6. Laisser refroidir cette duxelle de champignons puis ajouter la crème fraîche,
7. Beurrer légèrement une poêle et faire cuire les crêpes fines,
8. Laisser refroidir le tout,
9. Déposer une tranche de jambon coupée en deux sur chaque crêpe et ajouter une cuillère à soupe de duxelle au centre,
10. Rouler les crêpes et les déposer dans un plat à gratin beurré,
11. Napper généreusement chaque ficelle de crème fraîche,
12. Parsemer d'emmental râpé (une tomme au foin fera aussi l'affaire), puis mettre au four pendant 20 mn,
13. Une fois doré, servir chaud.
14. Bonne dégustation.

Source : Louis

Entreprises partenaires des jardins familiaux de BREUIL LE SEC

