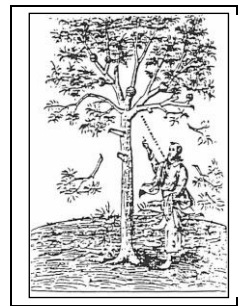




« LI VIEII PERO »

Les Croqueurs de Pommes- Section PACA



Mai/Juin 2009
Bulletin n° 6

Activité mai /Juin

La « nursery »
Entretien du verger et arrosage
Peinture du local

Sommaire

Lutte contre les maladies
Une amie du jardin, l'ortie
L'arrosage au verger
Recette
Le magnésium
Dates à retenir

Sortie annuelle : Le 13 juin, visite
du jardin d'Art à Eguilles

Lutte contre les maladies et parasites

En raison des conditions climatiques de ce printemps, certains arbres fruitiers sont atteints de cloque en particulier le pêcher.

Si la maladie ne s'est pas trop étendue, on peut enlever les feuilles en prenant bien soin de les mettre dans un sac et de les brûler ou de les mettre à la poubelle, les feuilles jetées au pied des arbres généreront une aggravation de la maladie l'année suivante.

Pour pallier la faiblesse de l'arbre atteint ou pour booster un arbre faible, on peut réaliser un traitement foliaire bio à base de cuivre type fortifiant au cuivre, ce produit est absorbé rapidement par la plante en pulvérisation de préférence le soir.

Cerisiers et abricotiers

Arrêter les traitements et reprendre après la récolte.

Pommiers, poiriers et cognassiers

Traiter tavelure pour l'oïdium faire un traitement préventif.
(suite page suivante)

L'ortie, l'amie du jardin

Il existe plusieurs variétés d'ortie mais les deux principales sur notre territoire sont la grande ortie (*urtica dioïca*) et l'ortie brûlante dite petite ortie (*urtica urens*).

L'ortie brûlante se distingue de la première par sa taille plus petite (moins de 50 cm de hauteur) et par la forme de ses feuilles moins arrondies.

Les orties émettent des racines traçantes ce qui explique leur caractère envahisseur.

On se sert de l'ortie comme plante comestible et une fois ébouillantée, elle perd son pouvoir urticant.

Il convient de cueillir les sommités des jeunes plantes sans les tiges, on les mixe après les avoir blanchies, et on peut les accommoder comme des épinards.

Et pour le jardin, l'ortie est un engrais naturel que tout jardinier devrait savoir utiliser : hachée et incorporée au fond du trou de plantation des légumes (tomates, poivrons, ...), elle apporte azote et des éléments minéraux.

Le purin d'ortie possède aussi de nombreux atouts : c'est un activateur de croissance, il favorise l'enracinement, augmente la résistance aux maladies, c'est également un répulsif contre les pucerons, les acariens et d'autres insectes.

Il prévient l'apparition des maladies cryptogamiques (dues à des champignons).

L'ortie est aussi une des plus anciennes plantes textiles transformée en cordages et filets solides mais aussi en tissu aussi fin que celui de la soie.

On se sert aussi de ses fibres pour faire du papier dont la Banque de France pour nos billets (en partie).

Enfin, l'ortie est une plante médicinale qui entre dans la composition de médicaments.

La feuille renferme de nombreux minéraux : potassium, fer, zinc, magnésium, silicium...et contient plus de vitamine C que l'orange.

Alors, chers croqueurs, il faudra regarder l'ortie comme une très grande amie et la laisser se propager dans nos jardins pour notre plus grand bonheur.

La soupe à l'ortie

2 litres d'eau
500 g de feuilles d'ortie
500 g de pommes de terre
10 cl de crème fraîche
une noix de beurre, sel, poivre,
croûtons, persil
Faire chauffer le beurre, mettre les orties.
Une fois qu'elles ont changé de couleur, ajouter l'eau
et les pommes de terre coupées en cube.
Lorsque les pommes de terre sont cuites, passer le
tout au mixer. Rajouter la crème fraîche, laisser cuire
5 mn à feu doux.
Verser la soupe sur les croûtons et ajouter le persil
haché.
Bon appétit.

La mise en place de l'arrosage

Pierre a donné du matériel
d'arrosage pour le verger et nous
avons donc pu poser un goutte à
goutte dans les parcelles non
encore irriguées.
Chaque arbre aura un goutteur
individuel, un programmeur est
installé et sera programmé en
fonction des conditions
climatiques.
Les tuyaux sont disposés hors sol
afin de faciliter la tonte.
Le plus vieux verger continuera à
être arrosé par aspersion dans le
cadre de la lutte contre le
carpocapse.NZ

Soins aux arbres en bio (suite)

Surveiller les pucerons cendrés et mauves, pour les pucerons verts attendre sauf s'il y a
surinfestation.
Pour le carpocapse du pommier, surveiller du 20 au 30 mai, pour la montagne ajouter 10
à 15 jours.
Le feu bactérien : rechercher les pousses atteintes, couper impérativement 30 à 40 cm en
dessous et brûler.
Pour les fruits à noyaux, traiter les pucerons.
Pour les pêchers et nectariniers, la cloque disparaît avec la chaleur, éliminer les feuilles
et brûler.
Surveiller l'oïdium et la tordeuse orientale (vers du fruit)
Prunier : traiter la rouille et la carpocapse
La vigne : surveiller l'oïdium, le mildiou et le ver de la grappe (tordeuse) voir si
présence de cicadelle.

De l'importance du magnésium et des problèmes inhérents à sa carence

Une amie Croqueurs de pommes a réalisé un article sur le magnésium à partir d'un
livre et de son expérience personnelle. Cet article sera publié en plusieurs parties, les
références seront indiquées en fin d'article par l'auteure.

Le rôle que joue le magnésium dans notre organisme devient de plus en plus connu.
Nous allons développer en plusieurs fois, son action et ses effets physiologiques sur le
corps humain. Nous verrons les carences de magnésium et les maladies qui en
découlent, ceci afin de se former des notions claires sur son rôle fondamental dans le
processus de la vie.

La fonction du magnésium est très importante pour le système nerveux et les muscles.
Notre équilibre mental dépend du déroulement normal des processus chimiques dans
notre cerveau. Sans apport suffisant, la production des neurotransmetteurs ne peut se
faire, sa carence est une des raisons pour tant de stress non compensé qui se traduit par
de l'inquiétude, du mal-être et une angoisse quasi permanente, générant en outre