



Le jardin de Jenny
<http://www.le-jardin-de-jenny.fr>



17 jardiniers présentent leur plante préférée

Octobre 2012

INTRODUCTION

J'ai commencé mon blog <http://www.le-jardin-de-jenny.fr/> en mars 2012. Au départ il devait surtout parler de jardinage. Rapidement, j'ai voulu y présenter, aussi, mes recettes de cuisine en direct du jardin.

La réalisation d'un tel blog est chronophage mais réellement « excitant ».

Je m'amuse à préparer ces articles, à réfléchir à l'orientation de mon jardin et à répondre à vos commentaires de plus en plus nombreux.

Cet été j'ai pensé que ce serait intéressant de proposer aux « collègues » jardiniers et jardinières de présenter leur plante préférée ou leur légume favori où encore leur recette de cuisine « fétiche ».

J'ai ainsi lancé en septembre ce carnaval d'articles.

Je suis satisfait du résultat puisque vous avez été 17 à écrire un article. Vous avez aussi été nombreux à regretter de ne pas avoir eu le temps d'écrire sur ce sujet qui vous passionnait. Ce sera pour une prochaine fois.

Aujourd'hui, comme promis, je mets en ligne cet ebook qui reprend tous vos articles écrits par les 17 jardiniers qui ont accepté de participer à mon carnaval d'articles :

Vous trouverez dans le premier chapitre l'article lauréat puis les 3 articles sélectionnés par notre jury.

Les autres articles se trouvent dans le chapitre 2 et sont classés par ordre de date de parution.

Ce livre est sous licence Creative Common 3.0 « Paternité – pas de modification »



Vous pouvez donc le distribuer à condition de ne pas le modifier, et de toujours citer la source <http://www.le-jardin-de-jenny.fr> et l'auteur du carnaval d'articles Jenny Gloster. Vous devez aussi préciser que les articles restent la propriété de leurs auteurs respectifs

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
SOMMAIRE	2
Connaissez-vous cette plante spectaculaire qui permet d'enrichir la terre et de fleurir le potager ?	4
Mon légume préféré : la consoude	7
Ma plante préférée l'agapanthe :	10
Ma plante préférée est un arbre, un pommier !	12
Ma plante préférée : La ciboulette.....	15
Culture et cuisine de la pomme de terre Roseval	26
Le trèfle incarnat: pas seulement une plante de couvert !.....	31
Ma plante préférée : La digitale !.....	34
Ma plante préférée : la perce-neige.....	36
La ciboule.....	38
Mon légume préféré : la betterave rouge	40
Ma plante préférée : le céleri rave	43
CONCLUSION	46

CHAPITRE I : Les lauréats

Les articles lauréats

Nous présentons dans ce chapitre 1 les 4 articles « primés » par le jury. Il s'agit, bien sûr, d'un choix un peu arbitraire. Tous les articles sont intéressants et vous lecteurs, vous pouvez choisir de lire les articles consacrés aux plantes que vous préférez ou aux plantes que vous voulez acclimater.

Nous avons eu du mal à départager les articles. Ainsi par exemple je ne connaissais pas la poire de terre. Je vais démarrer cette culture dès 2013 ! Cet article aurait pu avoir le prix de l'article « original », La perce neige est aussi une plante que je vais tenter d'acclimater en Bretagne, merci Tony.

J'ai aussi, personnellement adoré le texte sur le trèfle incarnat, merci Gilles.

Article lauréat du carnaval

Connaissez-vous cette plante spectaculaire qui permet d'enrichir la terre et de fleurir le potager ?

Il y a une plante que j'adore plus que toute autre dans mon potager. Elle grandit rapidement, ses fleurs magnifiques attirent les abeilles et ses racines ameublissent le sol : **c'est la phacélie !**

Cet article est écrit dans le cadre d'un carnaval d'articles organisé par le blog [Jardin de Jenny](#). Jenny souhaite recueillir l'avis d'un maximum de personnes sur leur [plante, légume ou fleur fétiche ou sur leur recette de cuisine préférée](#). Lorsque les articles des internautes auront tous été rédigés vous pourrez retrouver un résumé sur le blog de jenny (avec un lien vers l'article).



J'aime la phacélie car son feuillage pousse vite



Ses petites graines se sèment à la volée, à partir du mois de mars et on peut faire plusieurs semis jusqu'à fin août.

Son feuillage ne ressemble à aucun autre : il est tout doux et on dirait des fougères en miniature.

En quelques semaines, les plants sont bien étoffés et on ne voit plus la terre.

C'est idéal pour occuper une parcelle en attendant de recevoir [une culture comme la tomate](#) .

La phacélie va prendre tout la place et empêcher les "mauvaises" herbes de pousser.

Ainsi le **sol est protégé** du tassement lors des fortes pluies.

J'aime la phacélie car ses fleurs nourrissent les abeilles

Ses jolies fleurs bleu-mauve sont finement ciselées. Il faut s'approcher tout près pour en distinguer tous les détails.



La phacélie est une plante dite mellifère et sa floraison dure plusieurs semaines.

Le nectar contenu dans les fleurs attire les abeilles. Elles s'en nourrissent pour produire leur miel.

Et au passage, les abeilles pollinisent les cultures voisines !

J'aime la phacélie car ses racines enrichissent la terre



La phacélie fait partie de ces plantes que l'on appelle les "**engrais verts**".

Ce sont des végétaux qui puisent des éléments dans les profondeurs du sol et dans l'air.

Ces éléments vont ensuite bénéficier aux cultures suivantes.

De plus, les racines des engrais verts décompactent le sol. Et le feuillage, une fois coupé, se décompose et enrichit la terre en humus et en azote.

C'est un des principes du potager naturel qui consiste à **nourrir le sol**, par opposition aux engrais chimiques qui nourrissent la plante mais laissent le sol pauvre.

La phacélie est plus utile quand elle est semée au printemps. Il existe des **engrais verts d'automne**, comme le seigle que vous pourrez découvrir dans cet article : potagerdurable.com/compost-engrais-verts-12-gestes-pour-enrichir-votre-terre

Juste après la floraison et avant la formation des graines, il faut couper les tiges de phacélie au ras du sol.

Ne surtout pas arracher les racines, car elles vont enrichir le sol en se décomposant.

Là, deux cas de figures se présentent :

1. Si vous souhaitez utiliser la parcelle **très rapidement** :

Vous pouvez la remettre en culture immédiatement. La phacélie coupée va servir de paillis pour la nouvelle culture. Ce mulch va garder le sol humide et limiter la pousse des herbes indésirables.

2. Si vous voulez améliorer la **fertilité** de votre sol :

Après avoir attendu quelques jours qu'elle sèche, il faut incorporer la phacélie coupée aux 10 premiers centimètres du sol à l'aide d'un croc.

Après 6 semaines, le tout sera décomposé et l'humus ainsi formé va faire **exploser la vie** dans votre sol. La terre sera aérée, souple, facile à travailler.

En conclusion, je dirais simplement que la phacélie est une plante merveilleuse, qui allie l'utile à l'agréable !

Article ayant obtenu le deuxième prix du carnaval

Mon légume préféré : la consoude



Cet article est co-écrit par [Isabelle Brunet](#) du blog ecolo-bio-nature et Katy du blog « Les Gourmandes Astucieuses », dans le cadre d'un carnaval d'articles organisé par le [blog jardin de Jenny](#). Jenny souhaite recueillir l'avis d'un maximum de personnes sur leur plante, légume ou fleur fétiche ou sur leur recette de cuisine préférée. Lorsque les articles des internautes auront tous été rédigés vous pourrez retrouver un

résumé sur le blog de jenny (avec un lien vers l'article).

Eh oui, je considère la consoude comme un légume à part entière. Pour moi, ce n'est pas une mauvaise herbe.

Pourquoi j'aime la consoude ?

C'est difficile à dire...

Dans la consoude tout me plaît.

D'abord, c'est une plante magnifique. Elle peut être majestueuse avec ses grandes feuilles et ses petites fleurs en grappe blanches ou violettes. Dans un jardin, elle donne du relief. Le regard ne peut être attiré que par cette plante.

Ensuite, et ce qui est le plus important pour moi, elle a très bon goût. On l'appelle aussi « la sole végétale », ce qui vous donne une idée assez précise de son goût. Je la cuisine assez régulièrement, aussi bien les jeunes pousses que les grandes feuilles.

Enfin, on peut la cultiver très facilement. Pas la peine d'aller dans les chemins, près des fossés, qui est son habitat préféré. Moi, j'ai recueilli quelques pousses et je les ai implantées et adoptées dans mon jardin. Depuis, la famille n'a fait que s'agrandir.

Carte d'identité de la consoude

La consoude est une plante vivace qui se multiplie rapidement. Elle a de grandes feuilles vertes ressemblant à des oreilles d'âne. D'où son surnom « oreille d'âne ».

Les feuilles ont la particularité d'être poilues, assez rêches. On dirait du velcro. D'où son autre petit nom « langue de vache ».

Elle pousse dans des endroits humides, près des fossés. Mais, elle s'est bien adaptée chez moi. Il faut dire que j'habite le Nord de la France, une région pas très sèche.

La consoude est un trésor au point de vue nutritionnel. Elle est riche en protéines, en vitamines, en minéraux, en chlorophylle et en calcium.

La consoude, côté cuisine

Le côté velcro des feuilles peut rebuter. Mais, en prenant les petites feuilles et en cuisant ou blanchissant les grandes feuilles, ce petit défaut disparaît. D'ailleurs, cette particularité est très pratique quand j'utilise les feuilles pour faire des farcis ou des nems. La farce est emprisonnée immédiatement.

On l'utilise souvent pour faire des beignets de Consoude.

Personnellement, je l'utilise dans diverses préparations : dans des tartes salées, dans des smoothies verts, dans des salades, dans des gratins, dans des sauces pour pâtes, dans des soupes au miso, etc.

Je la découpe en fines lanières ou en morceaux et je l'incorpore, tout simplement, dans mes plats, comme je ferais avec une salade ou des épinards. Je prends bien soin d'ôter la grosse côte centrale qui est dure.

La consoude apporte à mes plats un petit goût de poisson très agréable.

Même ses fleurs sont comestibles et elles décorent joliment les plats.

La consoude, côté jardin

La consoude s'utilise pour faire un excellent purin. Il sert d'engrais et d'insecticide. Il se fabrique comme le purin d'orties, par macération. Il faut l'utiliser dilué.

La consoude est aussi un accélérateur de compost. Quelques feuilles de temps en temps et le compost mûrira plus vite.

La consoude, côté santé

En usage externe (sous forme de crème, d'onguent ou de lotion), c'est un anti-inflammatoire.

Elle est efficace pour soulager les entorses, les ecchymoses, les douleurs musculaires ou articulaires.

Elle facilite aussi la cicatrisation. Le mot « consoude » signifie « souder avec » en latin.

Elle soulage également les hémorroïdes.

C'est aussi un bon laxatif.

La consoude est donc un légume indispensable dans le jardin, dans l'assiette et dans la « pharmacie ».

Certains préconisent de limiter sa consommation de consoude. Elle serait néfaste au foie, en grande quantité. Je me suis renseignée auprès d'un naturopathe. Lui, n'est pas d'accord. En fait, dans le doute, j'évite de manger des kilos de Consoude tous les jours !

Article ayant obtenu le troisième prix du carnaval

Ma plante préférée l'agapanthe :

J'ai habité de très nombreuses années en centre Bretagne, dans l'Argoat. A l'époque les variétés d'agapanthe existantes ne résistaient pas (ou résistaient mal) au froid. J'étais toujours admirative des agapanthes que je voyais en Sud Bretagne ou sur l'île de Bréhat par exemple.

Quand il y a un peu plus de 10 ans je suis venu vivre à Concarneau la plantation d'agapanthes a été une de mes premières opérations dans mon nouveau jardin.

Plantation d'agapanthes :

J'ai acheté, au printemps, 6 plants en pots dans une jardinerie. Je les ai plantés dans 2 endroits distincts de mon jardin : 4 dans un parterre et 2 dans un autre. Rapidement ces agapanthes se sont adaptées à leur espace et j'ai de très belles fleurs d'agapanthes de fin juin à début septembre : c'est une splendeur !

L'entretien des agapanthes :

Pour faire simple je pense que l'on peut dire qu'il n'y a rien à faire !

Entretien des agapanthes au printemps :

J'enlève au printemps les feuilles atteintes par le gel (Cette année le froid a été un peu plus intense et les feuilles ont souffert). On m'a, un jour, conseillé de couper toutes les feuilles au ras de terre après les saints de glace mais je ne l'ai jamais fait et je ne le ferais pas. J'ai peur d'avoir moins de fleurs en pratiquant de cette façon.

Entretien des agapanthes à l'automne :

A la fin de la floraison je coupe les tiges florales à la base. Je ne récolte pas de graines car je n'en ai pas l'utilité (j'ai déjà assez d'agapanthes) Si j'avais des demandes je pourrai en donner à tout le quartier car la production de graines, comme de fleurs est pléthorique !

Une année sur 2 j'épands de **l'engrais alfalfa de B-actif**. J'ai l'impression que je pourrais ne pas le faire mais je suis toujours dubitative : Comment ces plantes font pour produire sans avoir besoin d'alimentation ; cela reste une énigme pour moi.

Les conseils étonnants d'une spécialiste du jardinage :

J'ai demandé un jour conseil à une pépiniériste bio. En effet je suis toujours « choquée » de n'avoir rien à faire pour cette magnifique plante. La réponse de la pépiniériste m'a un peu désorientée. Elle m'a demandé : Comment se porte votre agapanthe. Je lui ai dit très bien et sa réponse a fusé : Dans ce cas, ne faites rien ! Pourquoi se compliquer la vie quand tout va bien ?

Maladies de l'agapanthe :

Je n'ai jamais eu aucune maladie sur mes agapanthes en 10 ans. En général on dit qu'il faut faire attention aux limaces. Chez moi les agapanthes servent de refuge à une quantité incroyable d'escargots ! Mes petits enfants adorent cela et dès qu'ils arrivent ils vont à la chasse aux escargots qu'ils essaient ensuite d'élever ! Par contre ces escargots n'ont JAMAIS fait de dégâts aux agapanthes !!!

Article ayant reçu une mention spéciale du Jury

Ma plante préférée est un arbre, un pommier !

Ma plante préférée depuis toujours est un arbre. Un arbre qui est mort il y a déjà longtemps mais qui existe dans un endroit très précieux de ma mémoire.

Mon pommier

Il s'agit d'un vieux pommier, un 'Bramley'. Imaginez un jardin avec un mur tout autour et au fond un grand arbre, le tronc légèrement tordu, l'écorce noueuse et d'immenses branches qui se balancent dans le vent. Il avait déjà vécu de nombreuses années avant qu'on emménage dans cette maison.

C'est le printemps. Les jours s'allongent et l'air se réchauffe. »Regarde ! Le pommier est couvert de fleurs ». Les pétales tombent lentement et forment un tapis rose clair sur l'herbe en dessous. Des petits enfants sont assis sur un tapis, parmi les pétales, autour d'un gâteau avec bougies, et chantent à tue-tête « joyeux anniversaire » (ou plus exactement happy birthday).

L'été: le pommier est beaucoup sollicité. Sous ses branches il y a un bébé endormi dans son transat dans la lumière et l'ombre agitée créée par ses feuilles. Et maintenant regardez ! Il y a une balançoire suspendue à la branche la plus forte; une corde épaisse attaché à un vieux pneu. Les enfants se balancent, chacun son tour, et vont si haut dans l'air qu'ils voient par-dessus le mur le jardin des voisins et même jusqu'au village. Le jardin est rempli de cris et de rires.

Puis, pour un bref moment, tout est silencieux, il y a quel qu'un assis le dos contre le tronc et un livre dans la main. Soudainement, le calme est interrompu par un bourdonnement bruyant et un nuage sombre passe et s'installe sur la branche au-dessus de sa tête; un essaim d'abeilles! Vite, cherche une échelle et un panier à linge. Tape, tape, elles tombent dans le panier que l'on couvre d'un drap. Le soir arrivé, les abeilles sont tranquillement installées dans leur nouvelle ruche. L'excitation est passée, jusqu'à la prochaine fois.

Une année, un enfant arrive en courant. »Venez voir! Il y a un oiseau merveilleux qui entre et sort d'un trou dans le pommier. Je crois qu'il y a des bébés ». Nous sortons à pas de loup et nous attendons. En effet, c'est un pic-vert. Le pommier lui a donné un foyer et plein d'insectes pour se nourrir car maintenant « mon arbre » montre des signes de vieillesse.

Voilà l'automne, les pommes sont arrivées! On peut atteindre quelques une avec l'échelle mais il va falloir attendre que les autres tombent. Ce sont des pommes à cuire, quand on les croque elles ont un gout âpre qui fait grimacer mais elles sont délicieuses dans les tartes et les crumbles, surtout avec des mures et de la crème.

L'hiver, les feuilles sont tombées, les branches sont dénudées. On voit maintenant sa forme réelle contre le ciel. Le pommier est toujours beau. La sève descend et l'arbre va dormir pour avoir la force dans la nouvelle année.

J'ai pleuré quand il a fallu le couper !

CHAPITRE II : Articles présentés dans l'ordre de parution

Ma plante préférée : La ciboulette

Je consomme chaque jour la ciboulette de mon jardin.

J'aime bien les petits pois par exemple, mais je les aime en frais (pas en congelé ni en conserve), de ce fait je n'en mange que 10 à 20 fois par an. C'est le cas de la plupart des légumes verts ! Par contre la ciboulette j'en utilise presque tous les jours, c'est pourquoi c'est une de mes plantes préférées.

Je sème de la ciboulette dans une jardinière, sur mon balcon.

Je dispose d'un assez grand jardin mais je souhaite avoir la ciboulette (ainsi que le basilic) à portée de main pour ne pas hésiter à en rajouter dans les salades et dans de nombreux autres plats. Je sème en général 2 fois par an car je trouve que les jeunes ciboulettes sont meilleures que les ciboulettes un peu plus âgées. Je sais que ce n'est pas l'avis général, je sais que la ciboulette peut être consommée sans problème pendant 2 ans et même plus mais c'est ma méthode.

J'ai choisi aussi cette méthode car je constate, et c'est normal, qu'au bout de 5 à 6 mois la terre de la jardinière commence à s'épuiser et de ce fait la production se ralentit. A l'automne je rentre la jardinière dans une pièce ensoleillée de la maison ce qui me permet de récolter toute l'année

Semis de la ciboulette :

Le semis de ciboulette est très facile à réussir. Je ne prends aucune précaution particulière et je n'ai jamais échoué, pour le moment. Je prends par contre de la bonne terre à laquelle je rajoute un peu de terreau et, quand j'en ai, **des orties ou de la consoude finement broyées**. Par la suite je ne rajoute aucun engrais, ce n'est pas nécessaire puisque je ne garde jamais mes plants de ciboulette plus de 6 mois.

J'arrose régulièrement, mais très légèrement ma ciboulette. Ce n'est pas compliqué, mon évier se trouve à moins de 2 mètres de ma jardinière !

Récolte de la ciboulette :

Je cueille de la ciboulette quotidiennement. En général j'utilise des ciseaux qui permettent de réaliser une coupe plus franche. Régulièrement je coupe complètement la moitié ou le tiers de ma ciboulette pour avoir des feuilles plus jeunes ayant plus d'arômes.

Je sais qu'il est possible de conserver de la ciboulette au congélateur mais pour moi cette opération est inutile, j'en ai toujours sous la main. Il m'arrive néanmoins d'en congeler un peu quand la production dépasse mes besoins pour pouvoir disposer de la ciboulette l'hiver (quand la production de ma jardinière d'intérieur est insuffisante)

Consommation de la ciboulette :

J'utilise la ciboulette à toutes les sauces : en salade bien sûr, dans mes plats de poisson, avec l'agneau, sur les pommes de terre

Mon légume préféré : Le coco paimpolais

J'habite dans la région historique et « légale » du coco paimpolais mais ce légume peut se cultiver, je pense, dans toute la France.

Semis et culture du coco paimpolais.

Je sème en général ce haricot de la mi-mai jusqu'à fin juin. Les producteurs « professionnels » étalent en général un peu plus cette culture mais pour ma part je ne veux pas prendre de risque de gelées



faites un super cassoulet avec des cocos

tardives (semis avant mi-mai) ou de gelées précoces (gel de début d'automne avant la fin de la cueillette).

Je réalise le semis en poquets pour faciliter le binage.

J'utilise les graines que j'ai récoltées l'année précédente parce que cela ne coûte rien mais aussi parce qu'il n'est pas très facile d'en trouver dans les commerces !

Tous les ans je paille les cocos pour que les plantes bénéficient de l'humidité. Il ne faut pas, en effet, oublier que le coco a toute sa période de végétation en été. Comme je n'arrose pas (c'est trop de travail), il vaut mieux que la plante ait accès à l'eau dont elle a besoin.

En règle générale je n'apporte aucun engrais à cette culture. Le coco, comme tous les haricots, a un besoin faible en azote et en phosphore. Les besoins en potasse sont un peu supérieurs. Je lui apporte donc parfois des feuilles de consoude broyées finement à la plantation et il m'arrive de faire 2 ou 3 épandages de purin de consoude. Je crois avoir remarqué que le purin de consoude permettait d'avoir plus de gousses et plus de grains par gousse ; mais c'est peut-être seulement une impression !

Maladies du coco :

Pour le moment, je n'ai jamais eu de maladie sur cette culture mais il est vrai que, comme pour toutes les légumineuses, je fais attention à la rotation (je ne ressème pas des cocos au même endroit avant 5 ans). Je ne réalise donc aucun traitement !

Récolte du coco paimpolais :

Je récolte le coco de 3 à 4 mois après son semi c'est-à-dire, pour faire simple, en septembre et octobre après la rentrée scolaire.

Le rendement peut varier d'une année sur l'autre. En général je compte un rendement en gousses non écosées d'environ 1kg par mètre carré de culture (ce qui correspond à 10 tonnes par hectare)

Consommation du coco paimpolais :

Le coco peut se cuisiner de plusieurs façons bien sûr. Pour ma part je l'aime beaucoup en cassoulet ou pour accompagner un navarin d'agneau ou avec des saucisses (en général fumées).

Conservation des cocos paimpolais :

Une fois écosés les cocos paimpolais se conservent très bien au congélateur. Pour ma part je n'en manque jamais même pour cuisiner l'agneau pascal.

Ma plante préférée : La rhubarbe

Je me dois, aussi, bien sûr, de participer à mon propre carnaval d'articles. Je suis adepte de la biodiversité ce qui m'amène à aimer de très nombreuses plantes. Pour les besoins de ce carnaval je vais vous présenter la rhubarbe.

Pourquoi avoir choisi la rhubarbe ?



Je suis passionnée de rhubarbe parce que les possibilités en cuisine sont innombrables

Dans mon jardin la rhubarbe bénéficie de la plus grande surface pour une seule espèce, largement plus de 100 mètres carrés ! De plus, la rhubarbe me fait vivre, au moins en partie, puisque j'en vends des quantités relativement importantes dans des magasins bios.

Dernière raison qui n'est pas la moins importante, loin de là, je cuisine la rhubarbe de plusieurs façons. Je vous ai déjà présenté une [recette facile de sorbet de rhubarbe](#), une [recette de sirop de rhubarbe](#) (j'aime bien différencier les arômes des sirops) et une [recette de gâteau à la rhubarbe](#). Mais vous n'avez pas fini de lire sur mon blog des recettes faites avec de la rhubarbe. J'en ai encore

beaucoup à vous présenter : tarte à la rhubarbe, confiture de rhubarbe/fraise et rhubarbe/gingembre, chutney de rhubarbe, compote de rhubarbe, « fool » à la rhubarbe, poisson à la rhubarbe, magret de canard à la rhubarbe etc...

La culture de la rhubarbe.

Je cultive la rhubarbe en légère butte. De novembre à février, je sacrifie quelques gros plants de rhubarbe. Je les arrache à la bêche et je fais de 4 à 6 morceaux de racine avec chaque pied (je fais une coupe franche avec une bêche très bien affûtée). La rhubarbe aime l'hiver froid, parfois je laisse les racines par terre, exposées au froid ou au gel, pendant quelques jours avant de les planter.

Je plante ces éclats à 1,2 mètre dans chaque sens.

Je creuse pour ce faire des trous très larges et très profonds, 70 centimètres de diamètre et 70 centimètres de profondeur. Même si votre terre n'est pas très profonde vous pouvez néanmoins creuser à cette profondeur si vous cultivez en butte (c'est un des avantages de cette méthode)

Dans ce trou je mets tout ce que j'ai sous la main : du fumier très décomposé (jamais de fumier frais pour la rhubarbe), du compost bien mur, des feuilles d'orties, des feuilles de consoude etc. Depuis 3 ans je rajoute plusieurs poignées d'alfalfa+ [un engrais bio de B-actif](#) contenant de la consoude, des algues et de la luzerne. Les résultats me paraissent excellents ! Je mélange tous ces ingrédients à la terre.

Je pose les éclats de racine à environ 10 centimètres de profondeur seulement et je les recouvre de bonne terre et j'arrose.

Entretien de la rhubarbe.

La rhubarbe produit beaucoup de végétation et reste en place plusieurs années (de 5 à 10 ans chez moi, pas plus car elle a tendance à épuiser le sol). Il faut donc la nourrir. C'est la raison pour laquelle j'apporte le maximum de produits lors de la plantation. Par la suite j'ai 2 solutions intéressantes.

Solution 1 : Je paille presque toutes mes cultures mais je paille toujours très abondamment la rhubarbe. J'utilise de la paille mais aussi de la tonte du gazon.

Solution 2 : Vous savez que je mets du géotextile dans mes allées et que je recouvre ce géotextile d'une couche épaisse de branches de bois broyées. Au bout de 2 ans les multiples petits êtres vivants ont transformés ce bois en une excellente matière organique utilisable par les plantes. Cette année j'ai réservé la totalité de cet engrais naturel à ma rhubarbe et je pense faire ainsi tous les ans.

En dehors de la fertilisation la rhubarbe ne demande pas trop de soins.

Un des problèmes peut provenir de la présence de rongeurs. Je délègue le soin de gérer la population de rongeurs à mon chien et à mon chat. Il semble néanmoins que mon chat soit trop bien nourri et donc qu'il ne chasse pas assez. Je suis donc amené régulièrement à poser des pièges à rongeurs (souris, mulots, campagnols ...) dans ma rhubarbe.

J'enlève régulièrement les feuilles qui commencent à faner et je coupe à la base les hampes florales dès leurs apparitions car elles fatiguent la plante.

La rhubarbe ayant de très grandes feuilles est relativement gourmande en eau. Du fait de mon sol profond, bien pourvu de matière organique et du climat breton je n'arrose pas la rhubarbe. Je pense que cette opération est par contre très utile dans le sud de la France.

Récolte de la rhubarbe.

J'ai une variété hâtive qui me permet de démarrer ma récolte très tôt en saison. A partir de juillet je ne cueille que très peu pour que les plants se reposent.

Les inconvénients de la rhubarbe.

Comme vous le savez j'aime beaucoup attirer les insectes utiles dans mon potager. Par contre je ne laisse pas fleurir la rhubarbe. Comme j'en cultive une grande surface j'ai commencé cette année à planter des lupins dans mes rangs de rhubarbe. Cela attire les boudons et les abeilles et en plus leurs racines fixent l'azote.

J'ai aussi planté quelques cassissiers pour la production de fruits.

La consommation de la rhubarbe.

Je ne vais pas en reparler ici. Vous êtes limités uniquement par votre imagination !

La rhubarbe utilisée comme insecticide.

J'ai fabriqué une macération de feuilles de rhubarbe pour éliminer les pucerons mais ça bouche les trous du pulvérisateur et finalement je trouve plus rapide et plus efficace d'écraser les pucerons avec la main ou carrément d'enlever les feuilles atteintes.

Mon légume préféré : le radis

Pourquoi j'aime le radis ?

Nous avons l'habitude dans notre famille de prendre l'apéro presque tous les soirs en particulier en été. Bien entendu il faut agrémenter ces apéritifs par des « amuse-gueules ». Régulièrement le radis fait partie de ces « fêtes ».

Le radis est donc un de mes légumes préférés parce que sa consommation est très régulière (au moins 3 fois par semaine)

La deuxième raison qui me pousse à aimer ce légume c'est qu'il est très facile à cultiver et surtout qu'il pousse très rapidement : Dans de bonnes conditions vous pouvez le déguster 3 semaines seulement après le semis. Je suis beaucoup moins encline à cultiver des légumes dont la culture dure plus de 6 mois. L'attente est trop longue et quand on a un petit jardin l'utilisation de l'espace est aussi trop importante.

La culture du radis :

Je sème des radis environ tous les 15 jours et ceci dès le mois de février sous un voile de forçage. Mes semis s'étalent jusqu'à début octobre. Pour moi le secret c'est de semer souvent pour avoir toujours à disposition de jeunes radis. Les radis plus vieux sont plus « coriaces » moins agréables au goût et parfois creux.

En été, je sème aussi parfois des radis d'hiver consommables dès le mois de novembre et qui peuvent se conserver dans un endroit frais et sombre tout l'hiver. Je ne suis pas trop fan de ces radis d'hiver. C'est moins bon et surtout moins festif.

Le radis se cultive facilement et je n'ai jamais eu de problèmes de maladies sur cette culture. Je fais attention de varier les endroits où je sème pour respecter une certaine rotation des cultures (une année dans chaque coin du jardin). La plupart du temps je réserve un coin pour les radis et je cultive à proximité de la salade, du basilic, du persil et de la ciboulette. De

ce fait je cueille radis, salade et plantes aromatiques en même temps et les plantes aromatiques éloignent maladies et altises (qui ne m'ont jamais posé de problème)

Dès le printemps, quand il fait beau, j'arrose régulièrement mes cultures de radis. Ce n'est pas obligatoire mais c'est souhaitable car les radis sont bien plus tendres !

Certaines personnes sèment des radis en lignes, pour ma part je ne me casse pas la tête je fais un semis à la volée et comme mon jardin est à peu près propre je ne fais aucun désherbage : le radis pousse en général plus vite que les mauvaises herbes.

Les graines de radis :

Je garde une fois par an quelques plants de radis qui montent en graines. Je fais attention de ne pas avoir trop de crucifères à proximité pour éviter des hybridations croisées. Je ne veux pas me retrouver avec des plantes inconnues moitié chou, moitié radis. Mis à part ce petit risque la récolte des graines est très facile très sympa et, ce qui ne gâche rien, très économique.

Soupe de fanes de radis.

De temps en temps **je cuisine un velouté avec des fanes de radis jeunes**. C'est très bon et c'est une deuxième raison pour laquelle j'aime cette plante. Par contre si nous consommons des radis presque journalièrement je fais attention à ne pas cuisiner trop souvent du velouté de fanes de radis. Je ne voudrais pas qu'on s'en lasse!

Mon légume préféré : la poire de terre.

Je trouve le challenge de Jenny intéressant. Présenter une plante, un légume ou une recette préférée c'est amusant. Je n'ai pas voulu proposer un légume banal comme la pomme de terre ou la tomate qui sera, je pense, traités par plusieurs personnes. J'ai choisi de présenter la poire de terre qui est plus un **légume insolite** que mon légume préféré ! Bien sûr je n'en mange pas tous les jours mais quand vous faites déguster un tel produit à vos amis, la surprise est garantie !

La poire de terre, un légume originaire d'Amérique du sud qui pousse bien sous nos latitudes.

La poire de terre, un légume originaire d'Amérique du sud qui pousse bien sous nos latitudes.

La poire de terre (*Polymnia sonchifolia*) fait partie de la famille des composées. Les tiges sont très hautes et très robustes (environ 1,5 mètres de haut).

Les tubercules ressemblent beaucoup à ceux des dahlias ; ils sont de forme allongés et ressemblent un peu à la forme d'une poire ce qui explique son nom. Il y a en général de 4 à 8 tubercules au niveau du collet, l'arrachage est donc relativement facile.

D'après Wikipédia : http://fr.wikipedia.org/wiki/Poire_de_terre ce légume même s'il est sucré n'apporte que très peu de calories.

Plantation de la poire de terre.

J'utilise 2 méthodes différentes. Je plante des morceaux de tubercule qui ont des yeux exactement comme je le fais pour les pommes de terre. Je réalise cette opération dans la serre, en godets, au printemps. Je replante en pleine terre après les saints de glace (rappelez-vous, c'est quand même une plante originaire d'une zone plus chaude que l'Ouest de la France).

J'ai vécu en Afrique et j'utilise donc aussi la même méthode que pour la plantation du manioc : Je coupe des bouts de tige d'environ 15 centimètres de longs que je plante en terre. En général la bouture prend et cela m'évite de sacrifier des tubercules.

Consommation de la poire de terre.

Dans ce domaine je n'ai aucune originalité. Je prépare la poire de terre exactement comme les pommes de terre. Il est possible que d'autres utilisations soient possibles. J'espère d'ailleurs que cet article provoquera des réactions des visiteurs du site de Jenny et m'apportera de nouvelles idées.

J'ai en particulier vu que l'on pouvait faire un sirop ressemblant au sirop d'érable avec les tubercules. Je ne sais pas trop comment réaliser ce sirop mais je vais essayer.

D'après mes lectures j'ai vu que la racine de la poire de terre contenait beaucoup d'insuline exactement comme le topinambour. De ce fait la poire de terre serait conseillée aux diabétiques. Par contre, je ne suis pas du tout un spécialiste dans ce domaine, moi je cultive la poire de terre pour son originalité !

Conservation de la poire de terre.

Les tubercules ne se conservent pas bien. Pour ma part je les laisse en terre et je vais en cueillir quand j'ai envie de faire une surprise à un invité. Pour éviter les problèmes de gel je fais un paillage très épais au-dessus des racines (après avoir coupé les tiges)

Faites comme moi, plantez des poires de terre pour le fun. Le seul problème de cette plante c'est qu'elle exige pas mal de places et reste en terre longtemps. Elle est donc réservée, à mon avis, aux jardiniers qui ont de l'espace.

Culture et cuisine de la pomme de terre Roseval

Dire qu'une pomme de terre est mon légume préféré c'est véritablement ne pas faire preuve d'originalité. Cependant je ne vais pas vous présenter la pomme de terre en général mais une variété sympa la roseval

Origine de la variété de pomme de terre roseval

C'est une (très) vieille variété puisqu'elle existe « officiellement » depuis 1950. Comme le confirme Wikipédia la roseval est issue du croisement de la variété rosa que les anciens agriculteurs connaissent bien et de la variété Vale, beaucoup moins connue (et qui n'existera plus).

La roseval est une variété de pomme de terre à chair ferme, de forme allongée, à peau rouge et à chair jaune.

Comme toutes les variétés à chair ferme elle se tient bien à la cuisson.

Ce n'est pas du tout une pomme de terre primeur. La récolte n'intervient qu'au moins 4 mois après la plantation (pour information la pomme de terre de la variété sirtéma arrive à maturité en moins de 3 mois)

Plantation de la pomme de terre roseval.

Je ne suis pas kamikaze et je n'aime pas trop quand mes cultures sont détruites par le gel. Je plante donc mes pommes de terre en avril (voire, même fin avril parfois). Je fais des sillons de 15 centimètres de profondeur environ, sillons espacés de 40 à 50 centimètres. Dans le sillon je laisse entre chaque plant la longueur de mon pied. Quand je dispose de feuilles de consoude séchées j'en mets au fond du sillon. Je sais que la pomme de terre est gourmande en potasse et bien sur la consoude est une grande pourvoyeuse de potasse. Je sais aussi que Jenny est une fan de consoude !

Entretien de la pomme de terre.

La roseval est assez sensible au mildiou, c'est le problème principal de cette culture. Pour essayer d'éviter ce problème je respecte une rotation sévère : pas de pommes de terre au même endroit avant au moins 5 ans ! Cela ne suffit pas toujours. Si en fin de végétation je vois apparaître le mildiou je coupe l'ensemble des feuilles. J'ai pris il y a maintenant 10 ans l'option de ne pas traiter chimiquement mes cultures. Je suis donc obligé d'accepter parfois des déboires. Disons qu'en moyenne une année sur 5 ma récolte de roseval est « faible » ! J'accepte.

Pour information, il est toujours difficile de récolter 100% des tubercules. Souvent quelques petits tubercules sont « oubliés » en terre, en particulier les petits. Parfois, l'année suivante je trouvais du mildiou sur les repousses « sauvages » de pommes de terre. Il faut en oublier le moins possible et maintenant, l'année suivante, j'élimine les plants sauvages dès leur apparition.

Consommation de la roseval.

C'est une variété de pommes de terre à chair ferme comme je l'ai écrit plus haut. Mon plaisir numéro un est de la consommer avec la raclette ; c'est délicieux. Je demande toujours à mon épouse d'en préparer plus que nécessaire et le lendemain nous les mangeons soit en salade soient rissolées (dans un maximum de beurre, ok, je sais que ce n'est pas terrible pour la santé mais j'aime tellement ça !!)

Bien sur ce n'est pas notre seule utilisation de la roseval, nous l'utilisons en particulier pour les plats de poisson. Par contre, bien évidemment nous n'utilisons jamais cette variété pour confectionner de la purée ou pour faire des frites.

L'iris, la reine des vivaces.



Alors ma plante préférée ? Ça va être difficile car j'aime beaucoup de plantes, j'aime les bouturer, les semer, les hybrider, les photographier. Je suis fasciné par les mondes végétaux.

Mais comme il faut bien faire un choix, je vais prendre l'iris car il a tenu une grande place dans ma vie.

L'iris est une de mes fleurs préférées pour plusieurs raisons.

- Tout d'abord parce qu'il y a des milliers de variétés qui offrent un panel de couleurs et de formes très variées.
- Parce que c'est une plante très facile à cultiver et à hybrider.
- que j'en ai cultivé des centaines de milliers durant de très nombreuses années.

L'iris des jardins



Est une des plantes des plus facile à cultiver. Ce que j'appelle iris des jardins c'est l'iris barbu. On dit « barbu » car il a une barbe sur les sépales. Je fais cette distinction car il existe plus de 300 espèce d'iris et elles n'ont pas toutes les même exigences culturales.

Emplacement et terrain pour les iris:

Pratiquement tous les terrains lui conviennent (sauf trop acide.).

Il redoute l'humidité, donc plantez le dans une terre drainante, et à un emplacement ensoleillé. Il doit être au soleil au minimum la moitié de la journée sinon vous n'aurez que peu de fleurs ou même pas du tout. Espacez les plants de 25 cm entre eux. Incorporez au sol un engrais complet faible en azote de type 5-10-15 ou similaire, ou mieux un bon compost maison. Arrosez bien après la plantation et gardez frais jusqu'à la reprise. Il ne faut surtout pas trop les enterrer. Pour être bien aéré et pouvoir bien bourgeonner, le rhizome doit être apparent à la surface de la terre.



Époque de plantation des iris des jardins:

Le meilleur moment est aout à septembre. Vous pouvez le faire un peu plus tôt, mais il faut respecter une date fatidique qui est de 6 semaines après la floraison sans quoi vous avez de forte chance que vos iris ne fleurissent pas la première année. Vous pouvez prolonger jusqu'à fin octobre dans les régions à climat doux. Lorsque vous les arrachez, si vous ne pouvez pas planter les rhizomes tout de suite, conservez les dans un endroit sec et à l'ombre, sans les mouiller car cela les ferait pourrir. Vous pouvez garder des rhizomes aux secs plusieurs semaines sans soucis. Le feuillage peut se dessécher, ce n'est pas grave, les iris reprennent très bien malgré cela.



Soins à apporter aux iris:

Au début du printemps et en automne, lorsque le temps est humide et chaud, si des tâches apparaissent sur le feuillage, vous pouvez traiter avec un fongicide afin de prévenir tout risque de propagation de maladies qui détruisent les feuilles prématurément. Veillez, aussi, à éliminer tous escargots et limaces, car ils provoquent des blessures, qui peuvent faire pourrir les plantes par la suite; et de plus ils sont très friands des boutons floraux.



Les iris craignent les mauvaises herbes. Planter vos massifs d'iris dans une terre propre. Si besoin traitez avec un désherbant anti-germinatif dès le départ de la culture.

Il est bon de [diviser les touffes d'iris](#) après 5 à 6 ans afin de donner plus d'espace aux rhizomes qui se trouvent à l'étroit. Il ne faut pas couper court le feuillage tant qu'il est vert, retirez seulement les parties sèches. Les feuilles vertes aident la plante à se développer pour mieux fleurir l'année d'après.

LES IRIS REMONTANTS:

Eh oui ! Ça existe. Les [iris remontants](#) sont des iris qui refleurissent plusieurs fois dans l'année. Leur capacité à remonter (refleurir) n'est malheureusement pas constante. Elle dépend beaucoup du climat et des soins apportés aux iris. Ils demandent un apport d'engrais et des arrosages après chaque floraison. Ce sont des plantes plus gourmandes car plus rapides en croissances. Exposez les le plus possible au soleil, dans un coin chaud et abrité, ils n'en fleuriront que d'avantage.

Si vous avez des questions sur les iris, n'hésitez pas à me les poser sur mon [blog jardinage](#), je vous aiderai de mieux que possible.

Avez-vous des problèmes avec vos iris ? Lesquels ?

Le trèfle incarnat: pas seulement une plante de couvert !

Dans un jardin, il y a les plantes que l'on cultive pour le ravissement des yeux, d'autres pour les celui des papilles et d'autres encore pour aider les deux premières catégories à pousser : il peut s'agir de plantes qui attirent sur elles ou au contraire éloignent certains ravageurs ou encore des plantes qui améliorent le sol. Etant un spécialiste et amoureux des sols vivants, j'ai choisi une plante parmi ces dernières.



photo issue du site naturellementmail.free.fr

Les plantes qui améliorent le sol sont utilisées comme couvert végétal ou engrais vert. Parmi celles-ci nombreuses sont celles qui appartiennent à la famille des légumineuses et au sein de cette vaste famille, je vous propose de découvrir ici le trèfle incarnat !

Qui est-il ?

Cette petite plante annuelle fait partie du genre *Trifolium* qui regroupe tous les trèfles. Il est originaire des pelouses méditerranéennes sèches (comme chez moi en Ardèche méridionale où on le voit régulièrement au printemps). Il se caractérise par une magnifique floraison printanière au rouge éclatant qui le fait surnommer par Joseph Pousset, agriculteur bio en Normandie et consultant de renom, « l'or rouge » ! Et il faut bien reconnaître que ce surnom est tout à fait légitime à la vue d'un champ de cette plante en pleine floraison ! Toutefois, il peut arriver, comme c'est le cas dans les pelouses autour de chez moi que l'on rencontre des formes plus discrète à la floraison blanche et rose.

C'est une plante qui se sème en fin d'été, pas plus tard car sa plantule fragile risquerait de trépasser dès les premières gelées. Il fleurit entre mi-avril et mi-juin.

Pourquoi est-il intéressant ?

Tout d'abord, il appartient à la famille des légumineuses et à l'instar de tous ses frères et sœurs, il abrite dans ses racines des bactéries capables de se nourrir de l'azote de l'air, ce qui lui permet, après sa mort, d'enrichir le sol en cet élément si précieux, à condition bien sûr de laisser sur place ses parties aériennes !

Son puissant système racinaire, capable de se développer fortement dès la fin de l'hiver lui permet aussi d'aérer le sol en profondeur !

Ensuite il est parmi les trèfles un des rares à être annuel. En effet les trèfles plus communs en France (trèfle blanc, trèfle violet...) sont généralement vivaces, ce qui est très intéressant pour des cultures fourragères, mais beaucoup moins dans un couvert végétal qui ne peut occuper le sol que quelques mois dans l'année. Cela le rend donc beaucoup plus facile à détruire si l'on doit mettre le sol en culture au printemps. Si on peut attendre l'été, c'est encore plus simple puisqu'il meurt naturellement après la floraison.

A l'instar des autres trèfles, il est également très mellifère.

Est-ce uniquement une plante de couvert végétal ?

Non, bien sûr ! Autrefois il était couramment pâturé ou utilisé comme fourrage, mais son cycle annuel le rend moins productif que des trèfles ou autres légumineuses vivaces ou bisannuelles (luzernes, sainfoin, lotier...). De sorte que malgré ses intérêts nutritionnels, sa culture a été plus ou moins abandonnée. Elle a toutefois tendance à revenir actuellement grâce au nouvel engouement pour les couverts végétaux.

Et puis aussi, même s'il n'est pas très utilisé à cette fin, sa magnifique floraison pourrait lui offrir une place de choix dans les massifs d'annuelles de nos villes et de nos jardins !

Donc au final : couvert végétal fixateur d'azote, décompacteur du sol, mellifère et qui cède sa place naturellement au bout de huit à dix mois, plante de fourrage et de pâturage et potentiellement plante qui illumine les massifs d'ornement, c'est plutôt complet comme

tableau ! Il lui manque juste d'être comestible pour nous, mais consolons nous, il aide les cultures suivantes à produire plus sur un sol en meilleure santé !

Ma plante préférée : La digitale !

Choisir ma plante préférée ? Quelle question difficile!

Ma plante préférée la digitale

J'ai commencé à faire une liste; au moins vingt plantes! Puis, je l'ai réduite à cinq et finalement une – la digitale! Pourquoi? Parce que elle est belle, grande, élégante, d'une très



les fleurs de digitale sont très belles et très mellifères

jolie couleur et, pour moi, la chose la plus importante, les abeilles l'adorent! Au printemps, elle leur offre de la nourriture très nécessaire pour leur survie. Ses pétales ont même les petites taches foncées pour indiquer l'entrée vers l'intérieur où se trouve cette alimentation précieuse.

En plus, elle n'est pas exigeante; elle pousse dans les champs, dans les murs, dans les sentiers, dans les haies, sans aide. Tout d'un coup, elle est là, sans histoires.

Son nom botanique est Digitalis Purpurea et elle est bien connue comme remède pour régler certains problèmes du cœur. La digitaline, extraite de la digitale, a été découverte au 18ème siècle, par hasard dit-on, par William Withering un médecin et botaniste britannique. Comme vous pouvez le lire dans <http://fr.wikipedia.org/wiki/Digitoxine> la digitaline s'utilise dans le traitement de diverses affections du cœur dont l'insuffisance cardiaque

La digitale est toxique !

Attention, si la digitale est belle et utile en pharmacie, elle est aussi toxique et il faut faire attention surtout si des animaux la consomme. 8 grammes de feuilles suffiraient à faire mourir un homme adulte !

La digitale au jardin

La digitale n'est pas uniquement une fleur sauvage. Dans les pépinières, on peut trouver des digitales hybrides pour les jardins, en toutes gradations de couleurs originales. Mais pour moi, la couleur la plus impressionnante est le blanc.

Vous pouvez acheter des pots de digitale dans ces magasins spécialisés mais la digitale se sème aussi très facilement. Vous l'installerez en général dans des sous-bois. Il paraît que la digitale n'aime pas les terres calcaires, pas de problèmes pour moi, ma terre est plutôt acide !

Quand j'ai besoin de graines je laisse un ou 2 plants monter en graines. En général je ne laisse pas cette plante monter en graines car cela doit la fatiguer. J'ai constaté que ces plants montés en graine ne duraient pas longtemps.

Ma plante préférée : la perce-neige

Sans question, ma plante favorite est la perce-neige (*Galanthus nivalis*)

La perce-neige :

Ici, dans le nord de l'Angleterre, nous avons toujours de vrais hivers avec de la neige. Moins qu'autrefois, disent les personnes âgées de notre village, qui se souviennent des



les perce-neige apparaissent très tôt au printemps et les fleurs percent parfois, réellement, la neige

routes bloquées et des moutons « enterrés » pendant quelques semaines. Ces campagnards sont certains que c'est à cause du changement de climat. Alors, pour nous, cette fleur est bien nommée!

Après les longs jours froids d'hiver, quand on ne voit pas de fleurs, c'est une joie extraordinaire de trouver les têtes de ces petites fleurs, si délicates, si fragiles, soit dans les bois, soit dans les jardins. Souvent, elles sont obligées de pousser contre une terre dure, couverte de neige. Je les trouve vraiment courageuses. J'adore leurs couleurs; un blanc

pur avec de petites taches de vert.

Culture des perces neiges

Il y a beaucoup de variétés de perce-neige, simple ou double, petite ou grande, qu'on peut acheter en bulbes et planter en automne mais c'est plus sûr de trouver les plantes après leurs floraison et de les mettre en terre 'in the green', comme on dit en anglais. Elles s'acclimatent facilement et après quelques années, vous aurez un spectacle merveilleux. En

fait les bulbes n'aiment pas beaucoup se trouver hors du sol. Ils sèchent rapidement. La solution est de les planter immédiatement après les avoir déterrés ou achetés.

Les feuilles apparaissent en même temps que la floraison. Leur développement permet de reconstituer les réserves de la plante.

Où planter les perce-neige ?

Les perce neige se plantent en général dans les pelouses, si possible sous les arbres. Une petite précaution à prendre : ne pas tondre trop tôt, il faut que les bulbes des perce-neige aient eu le temps de reconstituer leurs réserves.

Où voir de superbes perce-neige ?

En parlant d'un spectacle à voir, si jamais vous passez en Angleterre au printemps, allez à Painswick dans le Gloucestershire (un joli petit village historique) et visitez le jardin Rococo. Là vous trouverez les perce-neige par milliards en dessous des arbres.



Plantez quelques bulbes de perce-neige dans votre jardin, vous ne le regretterez pas au printemps!

La ciboule



- ✓ **Famille :** [Amaryllidacées](#)
- ✓ **Nom latin :** *Allium fistulosum*
- ✓ **Variété :** [Blanche](#) , [Commune rouge](#)
- ✓ **Exposition :** [Ensoleillé](#) , [Mi ombre](#) , [Ombre](#)
- ✓ **Rotation :** [Le choux rouge](#). [La carotte](#). [Les radis](#).
- ✓ **Occupation :** 12 mois
- ✓ **Maladie :** [la mouche de l'oignon](#) , [teigne du poireau](#)

Calendrier

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis		X	X	X	X							
Récolte				X	X	X	X	X	X	X	X	

Le semis

Cet article est écrit dans le cadre d'un carnaval d'articles organisé par le [blog jardin de Jenny](#). Jenny souhaite recueillir l'avis d'un maximum de personnes sur leur [plante, légume ou fleur fétiche ou sur leur recette de cuisine préférée](#). Lorsque les articles des internautes auront tous été rédigés vous pourrez retrouver un résumé sur le blog de jenny (avec un lien vers l'article).

La ciboule est une plante herbacée vivace de la famille des **Amaryllidacées**, on la cultive pour ses feuilles que l'on utilise comme condiment.

J'ai découvert la ciboule, il y a bien longtemps, à cette époque j'étais étudiant et j'aimais beaucoup sortir et manger dans les restaurants chinois. Je suis un fan des soupes chinoises. J'ai demandé au serveur.

C'est un des principes du potager naturel qui consiste à **nourrir le sol**, par opposition aux engrais chimiques qui nourrissent la plante mais laissent le sol pauvre.

Oui le serveur m'appelé mon chef ! 😊 . Je suis resté un moment à croire qu'il voulait parler de la ciboulette ! Et c'est seulement quand j'ai commencé à cultiver un potager que je me suis rendu compte de mon erreur.

La ciboule ce n'est pas d'la ciboulette !

Bref ! Depuis que j'ai commencé à la cultiver elle m'a suivi partout. Ce veut dire par là que les pieds de ciboule dans mes carrés de potagers sont les descendants de mes premiers plants. C'est ce côté perpétuelle que m'a séduit dans la culture de cette plante. Depuis des années j'ai toute la ciboule qu'il me faut sans racheter des graines.

On peut multiplier les pieds de ciboule par semis au printemps ou en divisant le pied en automne.

Pour récolter les graines rien de plus simple : vous pouvez [jeter un œil à cette vidéo](#). Pour la division des pieds je vous ai préparé un petit diaporama photo. [\[Diaporama\]](#)

Mon légume préféré : la betterave rouge

Je suis heureuse de participer à ce challenge en présentant un de mes légumes préférés : la betterave rouge. Pourquoi ai-je fait ce choix ? Parce que la culture est très facile à réussir et parce que la betterave rouge peut se cuisiner de multiples façons toutes plus originales les unes que les autres.

Culture de la betterave rouge :

Je sème de la betterave rouge plusieurs fois par an pour étaler la production mais j'en sème systématiquement le vendredi saint. Cette date était autrefois utilisée par un voisin agriculteur qui m'expliquait que ce jour-là la lune était favorable aux betteraves. Je n'ai aucune explication scientifique, je ne connais pas bien le jardinage avec la lune, je conserve juste une tradition agricole. J'aimerais bien d'ailleurs que des visiteurs du blog de Jenny me disent si j'ai raison.



la betterave rouge est de culture facile et vous pouvez la consommer de multiples façons

Je sème en ligne à raison de 3 graines tous les 20 centimètres. Souvent je ne sème qu'une ligne, en cas contraire je laisse 30 centimètres entre les lignes. Je ne repique pas les betteraves, je les sème directement en place. Après la levée je pratique le *démariage des betteraves*, c'est à dire que je ne laisse qu'un, parfois 2 plants par poquet.

Entretien de la culture de betterave rouge.

Mon entretien se limite au binage. Je sais que je devrais pailler cette culture mais je n'ai pas encore adopté (à tort) cette technique. Il m'arrive parfois de l'arroser par forte chaleur si j'arrose des plantes voisines. Je sais qu'en cas de sécheresse prolongée la betterave rouge poussera moins vite mais surtout sera moins savoureuse (présence de fibres)

Il m'arrive de couvrir les jeunes semis d'un voile de protection pour protéger les betteraves des altises.

En dehors des attaques d'altises je n'ai jamais rencontré de problèmes de maladies ce qui explique d'ailleurs ma préférence pour cette plante.

Récolte des betteraves rouges.

Je commence les premières cueillettes dès le mois de juin. A cette période les salades sont très appréciées et les jeunes betteraves rouges sont les bienvenues (avant les premières récoltes de tomates en particulier)

La récolte des betteraves rouges se poursuit jusqu'en octobre voire même parfois novembre. En général je cueille ce qu'il me faut pour la cuisine du jour. En octobre je récolte tout ce qui reste et je les conserve dans ma cave au frais.

Comment je cuisine les betteraves rouges ?

Je cuisine souvent des betteraves rouges et de nombreuses façons.

En salade bien sûr (seules ou avec d'autres légumes pour apporter de la couleur par exemple carottes),

En sorbet (très facile à faire),

En gratin,

En verrines (je n'aime pas trop mais cela apporte diversité et couleur, je rajoute en général du basilic et je trouve d'ailleurs que la betterave rouge se marie très bien avec le basilic)

Sous forme de Borchtch polonais.

En gaspacho

En soupe

Ma plante préférée : le céleri rave

J'habite dans le Nord, région qui produit le plus de céleri rave de France, m'a-t-on dit. Eh bien moi j'aime beaucoup cette plante facile à cultiver, à conserver et qui se cuisine de milles manières !

Ma culture de céleri rave

Je sème, en général en février ou en mars sous serre dans des godets. Comme j'ai lu qu'il faut repiquer plusieurs fois le céleri, je ne suis pas contrariante et je repique une première fois le céleri en godets puis une deuxième fois en pleine terre vers le mois de mai. A chaque fois je coupe les racines. Attention, observer bien le céleri vous verrez qu'une partie de la boule reste en dehors du sol, il ne faut donc jamais mettre le collet dans le sol !



Le céleri rave est peu calorique et contient beaucoup de fibres, c'est un bon aliment pour la santé

Je plante les céleris au soleil, dans une terre riche et bien pourvue en matière organique. En général j'ai préparé la terre l'automne précédent en épandant un fumier très décomposé (ou du compost) et en incorporant à la terre des quantités importantes de feuilles de consoude hachées. Pourquoi utiliser de la consoude ? C'est très simple le céleri est gourmand en potasse et sujet à des carences en bore voir <http://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9leri-rave>). Eh bien la consoude, elle apporte précisément de la potasse et du bore.

Je plante les pieds de céleris à environ 35 centimètres dans chaque sens.

J'arrose occasionnellement si l'été est particulièrement sec (mais rappelez-vous j'habite dans le nord).

Je palle les planches de céleri avec ce que je trouve sous la main : tonte de gazon, paille, fanes de légumes, etc... Attention je ne paille jamais avec des fanes de légumineuses, à priori le céleri rave n'aime pas les excès d'azote. Je bine aussi au moins une fois durant la culture pour éliminer les mauvaises herbes et rafraichir la terre

Je n'ai jamais eu de maladies sur mes cultures de céleri raves, je n'ai donc jamais fait de traitement. Une des solutions pour éviter les maladies (et favoriser la croissance des boules) semble être d'éliminer les feuilles un peu fanées tout autour du pied de céleri.

Par principe et par précaution, je respecte une rotation d'au moins 5 ans.

Conservation du céleri rave :

Je récolte le céleri en automne avant l'apparition du froid et des gelées. Je laisse sécher les boules un à 2 jours à l'air libre puis je les stocke pour l'hiver dans ma cave (un endroit frais et un peu humide)

Consommation du céleri rave.

Je consomme le céleri rave à toutes les sauces :

En céleri rémoulade bien sûr, c'est l'utilisation principale en France.

En purée céleri-pommes de terre.

En gratin pommes de terre et céleri aussi

En soupe : le velouté de céleri rave, pommes de terre, oignon et ail est excellent.

Valeur nutritionnelle du céleri rave :

Le céleri rave est très peu calorique et contient beaucoup de fibres ce qui en fait un aliment intéressant. Attention toutefois, si le céleri apporte peu de calories, ce n'est pas le cas du céleri rémoulade. Dans ce cas la richesse nutritionnelle dépend de la quantité de mayonnaise ajoutée.

Le céleri rave est aussi très riche en potassium, ce qui explique d'ailleurs ses besoins élevés en potasse. Sa richesse en potassium fait que le céleri est préconisé pour éviter les problèmes cardiovasculaires.

CONCLUSION

Je remercie une nouvelle fois tous les participants à ce petit évènement.

Réaliser ce carnaval d'articles m'a beaucoup plu. Je sais aussi que nombre d'entre vous ont apprécié d'y participer ; merci.

Je me pose des questions sur la réalisation d'un autre évènement de ce type consacré cette fois à une question beaucoup plus technique. J'ai en tête un certain nombre de questions sur lesquelles je voudrais obtenir plusieurs éclairages. J'ai néanmoins un peu peur de lancer le processus car je crains d'avoir moins de réponses.

Je vais y réfléchir.

Vous pouvez aussi bien sûr me donner votre avis

Merci à tous et à bientôt

Jenny