



L'OMBELLE

N°127
FEVRIER
2017

**Bulletin d'information de
l'association P.J.H.**
62 rue de Tannay
59660 HAVERSKERQUE
Email lombelle@yahoo.fr
Tel. 03 28 50 05 23

***L'amour du jardinage est une graine semée
une fois qui ne meurt jamais.***

Gertrude Jeckyll

En ce début d'année, le jardin continue son repos hivernal et le jardinier se demande ce qu'il pourrait bien faire... Les plantations d'arbres et d'arbustes à racines nues ou en pots, la taille des arbustes sont de saines activités à faire hors gel.

Le moment est venu de préparer ses semis pour obtenir un beau jardin fleuri cet été, nombreuses sont les variétés annuelles ou vivaces. Bientôt, nous effectuerons les semis de tomates, de poivrons, etc. Ces semis sont bien à effectuer à l'intérieur ou sous abri.

Légumes régionaux

Quasiment depuis le Moyen Âge, des générations de jardiniers ont sélectionné, amélioré, adapté les plantes à leur terroir.

Au fil des siècles, une incroyable diversité légumière a vu le jour, chaque région avait ses spécificités, parfaitement adaptées aux conditions climatiques du coin.

Les jardiniers faisaient leurs propres semences qu'ils échangeaient avec leurs voisins ou connaissances. Au 20^{ème} siècle, le maraîchage s'installe et approvisionne les villes. Après la Seconde Guerre mondiale, des entreprises de sélection créent de nouvelles variétés de légumes, certes plus beaux au regard, plus uniformes, plus résistants au transport mais nettement moins goûteux, la diversité s'effondre...

Nos variétés régionales, souvent plus fragiles au transport et à la conservation, leur ont cédé la place, les variétés industrielles F1 envahissent les rayons de semences. Dans le même temps, les supermarchés voient le jour, une grande abondance de légumes frais est proposée. Alors qu'autrefois chaque maison avait son potager, celui-ci disparaît au profit du jardin d'agrément, les loisirs prennent le dessus, chacun sait que la meilleure période de récolte est l'été, elle coïncide avec le temps des vacances bien méritées...

Depuis quelques décennies, les divers scandales alimentaires (vache folle, pesticides, etc.) provoquent un juste questionnement sur la nourriture que nous absorbons et que l'on donne à nos enfants. Les potagers reviennent en force, s'intègrent dans le jardin d'agrément pour un ensemble harmonieux, on a envie d'agrémenter son environnement proche avec des fleurs, des arbustes, des arbres, mais également de savoir ce que l'on mange. Quoi de mieux que de cultiver soi-même sa nourriture.

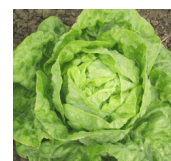
On a envie de légumes sains, goûteux, riches en vitamines et oligo-éléments, bien adaptés à son jardin. C'est ainsi que l'on découvre qu'il n'y a pas que les quelques variétés de tomates proposées dans les magasins, mais qu'en fait, il y en a des milliers, de goûts et couleurs différents, sauvegardées jusqu'à nos jours par des collectionneurs éclairés.

Mais où sont passées toutes les anciennes variétés de légumes ? Dans le Nord/Pas de Calais, quelques variétés sont de nouveau accessibles aux jardiniers, elles ne sont pas hybrides, chacun peut donc, s'il le désire, faire ses propres semences, sélectionner et pourquoi pas améliorer certaines variétés...

Je vous propose de découvrir quelques-unes de ces variétés, leurs qualités gustatives priment sur leur conservation et leur facilité au transport.

La « Laitue lilloise »

Belle laitue pommée d'environ 30 cm de diamètre, elle convient parfaitement aux cultures de printemps et d'automne. Son cœur tendre et la finesse de ses feuilles lui confèrent une qualité gustative exceptionnelle, par contre on doit la consommer rapidement après la récolte.





La laitue « **Gotte de Loos** »

Comme toutes les laitues « gotte », elle est petite, environ 15 à 20 cm de diamètre, mais c'est la première de l'année, on peut la semer en pleine terre de janvier à début mars.

La laitue « **Grand-mère à feuilles rouges** »

C'est une laitue d'hiver que l'on sème début septembre pour récolte en avril, mai, le froid de l'hiver colore l'extrémité des feuilles de rouge, d'où son nom. Elle n'a besoin d'aucun soin particulier et n'a pas besoin d'être couverte, elle résiste parfaitement aux gels.



La laitue « **Grosse blonde paresseuse** »

Je ne l'ai pas vu répertoriée dans les variétés du Nord/Pas de Calais, cependant des associations de jardinage québécoises avec lesquelles nous sommes en relation, la désigne également sous le nom de **laitue de Saint Omer**. Peut-être, certains d'entre vous connaissent-ils son origine ? C'est une belle laitue volumineuse, aux feuilles vert pale, blondes d'un diamètre de 30 cm, productive pour une culture d'été. Elle tire son nom de sa lenteur à monter en graines. Elle est déjà répertoriée en 1904.

La « **Carotte de Tilques** »

C'est une belle et grosse carotte pouvant atteindre jusqu'à 40 cm, très goûteuse et à chair rouge orangé, son cœur est bien tendre.

C'est une excellente variété tardive et bien rustique, de culture très facile.



L'artichaut « **Gros Vert de Laon** »

Il doit sans doute son nom à sa zone de production d'origine. Introduit dans les marais audomarois au milieu du 19^{ème} siècle, il s'y est très bien adapté et y est toujours produit actuellement. Il ne forme pas un artichaut aux écailles bien fermées, celles-ci sont étalées, on l'apprécie beaucoup pour sa saveur délicate. Prévoir la protection des souches l'hiver car il craint les grands froids.

Le « **Poireau Leblond** »

Très rustique, peu sensible aux maladies, tendre, il est très apprécié pour sa saveur. C'est un poireau de toutes saisons, par contre ne supportant pas les chocs, il n'est pas adapté au transport. Mais c'est une superbe variété pour les jardiniers amateurs qui recherchent la qualité gustative.



Le « **Chou-fleur Martinet** »



En provenance de Belgique, il est arrivé dans le Nord dans les années 1920 où il s'est superbement bien adapté, il est toujours cultivé dans la région de Saint Omer à petite échelle, concurrencé par les hybrides qui se transportent mieux. Il est tendre et digeste, se cuit en peu de temps.

Les échalotes : plusieurs variétés se sont adaptées chez nous.

La « **Lyska** » dite **russe ou polonaise**, sans aucune certitude de cette origine, c'est une grosse échalote ronde que l'on plante tardivement, après le 15 avril. Elle conserve très longtemps. Par contre, elle est plus appréciée pour la cuisine que pour la salade, bien que...



L'« **Ardente** », c'est également une variété tardive, à planter après le 15 avril. Sans doute issue de la ronde de Jersey, elle s'est bien acclimatée à notre région, plus petite que la lyska, elle a un goût, une saveur plus piquante d'où son nom. Très longue conservation.

La « **Primalys** », elle est très précoce et doit être plantée fin février/début mars. Dès le mois de juin, on peut la récolter pour la consommer en vert, c'est un régal, attendre juillet pour la récolter en sec. Malheureusement elle ne conserve pas très bien.



Le « Cresson »



Le cresson des fontaines était cultivé dans le Nord/Pas de Calais dès le 19^{ème} siècle grâce aux forages artésiens qui les alimentaient en eau pure, aujourd'hui sa culture a fortement régressé, dommage, car il possède de nombreuses vertus, il est riche en vitamines et en minéraux, diététique, également riche en antioxydants, on y trouve également des glucosinolates aux effets bio protecteurs. Il est recommandé aux diabétiques et est, paraît-il, efficace contre l'eczéma. Depuis 2016, des producteurs régionaux tiennent un stand lors de la Fête de la Tomate et des légumes anciens.

L'« Endive de Witloof » (feuilles blanches en flamand) ou chicon

C'est une racine de chicorée qui est forcée à l'abri de la lumière en pleine terre, dans des couches paillées. Là encore, elle est concurrencée par les hybrides qui n'ont plus besoin de terre pour donner la salade, désormais la plupart sont produites en salle, hors sol en culture hydroponique. Bien que rares, on trouve encore des productions de pleine terre, l'endive de pleine terre est nettement meilleure et conserve plus longtemps.



La « Chicorée Tête d'anguille »

Cette variété ancienne dont on mange la racine, était utilisée à l'origine séchée, comme chicorée à café. On consomme les racines épluchées, cuites 20 mn dans de l'eau bouillante, elles accompagnent alors les poissons fumés en vinaigrette ou la viande blanche en gratin. Une légère amertume lui confère un goût particulier. On la sème en pleine terre vers la mi-mai pour la récolter à partir d'octobre. On consomme de préférence les racines jeunes après les avoir laissées « faner » une dizaine de jours.

La « Barbe de capucin »

Cultivée depuis le 17^{ème} siècle, elle a actuellement quasiment disparue. Elle était cultivée, comme l'endive, dans les champs, puis sa racine était plantée à l'obscurité dans les carrières d'extraction de craie qui servaient également à la culture des champignons de couches, sans engrais, ni pesticides. L'endive actuelle est sans doute une évolution de la barbe de capucin. Contrairement à l'endive qui se cueille entière, on cueille ses grandes feuilles, une par une, ce qui demande pas mal de main d'œuvre.



Les haricots

Le « Lingot du Nord », bien adapté à notre climat, est une bonne variété tardive et très rustique, on le sème fin mai. C'est un haricot encore bien cultivé chez nous.

Le « Flageolet Verdelys » ou chevrier vert : plus hâtif que le lingot du Nord, il a deux bouts carrés.

Le « Flageolet blanc des Flandre », de plus petite taille que le Verdelys, il n'a pas les bouts carrés.

Le « Flageolet à rames Princesse du Pévèle », c'est un mange tout très apprécié pour sa saveur et son absence de fil, sa gousse plate laisse apparaître la forme des grains.

Cette liste est très loin d'être exhaustive tant de nombreuses variétés ont aujourd'hui disparu. Si par hasard, vous possédez d'autres vieilles variétés de légumes et leurs noms, nous vous serions extrêmement reconnaissants de nous en faire parvenir quelques graines que nous pourrions semer au Jardin de l'Ermitage.

Pour les adhérents qui ne sont pas du Nord/Pas de Calais, vous avez sans doute dans vos régions de nombreux légumes anciens oubliés ou disparus du circuit, nous vous serions également reconnaissants de nous en faire parvenir quelques graines que nous pourrions tester chez nous. Merci d'avance.

Connaissez vous la poudre de basalte ?

Ce n'est pas de la poudre à canon, ni de la poudre d'escampette...

D'origine volcanique, le basalte est une lave projetée par les volcans en coulées horizontales.

Particulièrement riche en silice (40%), en calcium (10%), en magnésium (9%), elle contient également en petites quantités du fer, du sodium, de l'alumine, du manganèse, du phosphore, du titane, du potassium...

Dans notre région aux sols pauvres en magnésium, un apport de basalte semble judicieux.

Le basalte est une source de minéraux et d'oligoéléments nécessaires à la vie des plantes.

Il stimule la vie microbienne des sols ainsi que celle des vers de terre, il décompacte les sols argileux, améliore les sols sableux en favorisant également une rétention d'eau.

Pour le mouvement d'agriculture biodynamique : « C'est une roche qui rajeunit les sols, un vrai correcteur de carences, un régénérateur par excellence, il revitalise les sols fatigués. Il apporte au sol la dynamique d'une jeune silice pas figée dans le quartz, il crée une jeune argile qui stimule l'argile paresseuse, pleine de lourdeur, fatiguée. Il libère son fer et ses bases percutantes qui s'expriment grâce au manganèse et au titane, tout en souplesse et en grande mobilité ».

Comment l'utiliser ?

Au jardin d'agrément

On peut faire un apport de poudre de basalte sur les parterres de fleurs et d'arbustes à raison de 100 à 200 gr au m².

Les plantes d'intérieur l'apprécient également, mettre de la poudre de basalte à la surface des pots, griffez après l'apport.

Au potager

Il est possible de faire un apport à raison de 200 à 300 gr au m² tous les deux ans. On peut la mettre en novembre qui semble être la meilleure période, mais également au printemps.

Saupoudrez le tas de compost au fur et à mesure de sa confection, on peut pour le compost aller jusqu'à 15kg pour un mètre cube et jusqu'à 30 kg pour une tonne de fumier.

La poudre de basalte peut également être utilisée en pulvérisation foliaire contre les pucerons.

Au verger

Ajoutez de la poudre de basalte au pralin au moment de la plantation.

Vous pouvez également faire un apport par la suite, dans ce cas, à la périphérie des branches, on creuse à la tarière des trous de 10 cm de diamètre et profonds d'une trentaine de cm, que l'on remplit de poudre de basalte, selon la grandeur de l'arbre on peut ne faire que trois trous ou aller jusqu'à douze trous pour un grand arbre.

Conservation : Elle se conserve sans problème, Elle ne s'altère pas avec le temps.

C'est une roche paramagnétique qu'on utilise dans certains systèmes d'électroculture, nous vous en parlerons plus tard après l'avoir testée au Jardin de l'Ermitte.

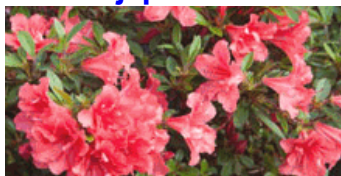
Longues floraisons

Hydrangea macrophylla you and me 'TOGETHER'



Il a un port compact, 80 cm de haut, plantation adaptée aux bacs et aux pots tout comme en pleine terre. Choisissez un emplacement à mi-ombre ; il ne doit recevoir que le soleil du matin. Sa floraison est longue, de juin à septembre ce qui est très intéressant au jardin, ses inflorescences forment des boules roses, puis rose vert et terminent en rouge. En sol acide, ses fleurs seront d'un beau bleu pour également se terminer en rouge.

Azalée japonica 'ENCORE'



Arbuste de terre de bruyère au feuillage persistant, à planter de préférence à l'ombre bien qu'il supporte le soleil. Sa particularité est qu'il fleurit trois fois dans l'année, en mars avril, juillet août et octobre novembre.

Il en existe plusieurs variétés aux fleurs d'un rose plus ou moins foncé, d'une hauteur de 1,2 m, on peut le planter en compagnie de pieris, fuchsias, attention il a absolument besoin de terre de bruyère, prévoir une grande fosse remplie de terre de bruyère pour le planter, à moins que votre terre soit naturellement acide.