



L'OMBELLE

N°146
JANVIER
2019

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

Premier de l'an beau,
Août chaud.

On a demandé à un groupe d'étudiants de dresser la liste de ce qu'ils croyaient être « Les Sept Merveilles du Monde » de notre époque. Il y eut quelques différences mais voici en gros celles qui ont reçu le plus grand nombre de votes:



1. Les grandes pyramides d'Égypte
2. Le Taj Mahal
3. Le Grand Canyon
4. La Canal de Panama
5. L'Empire State Building
6. La Basilique Saint-Pierre
7. La Grande Muraille de Chine

Pendant qu'elle compilait les votes, l'enseignante nota qu'une étudiante n'avait toujours pas remis son papier. Elle demanda alors à la jeune fille si elle avait de la difficulté à dresser sa liste. Elle répondit : « Oui, un peu. C'est difficile de décider car il y en a tellement ! ».

L'enseignante poursuivit : « Dis-nous celles que tu as et peut-être pourrons-nous t'aider ».

La jeune fille hésita puis dit : « Je crois que les Sept Merveilles du Monde sont :

1. Voir
2. Entendre
3. Toucher
4. Goûter
5. Sentir
6. Rire...
7. Aimer...»

La classe resta silencieuse. Ces choses sont tellement simples et ordinaires que nous oublions à quel point elles sont merveilleuses !

Souviens-toi.

Les choses les plus précieuses ne peuvent pas être achetées ou construites par l'homme.

Auteur inconnu

Pour cette année nouvelle, nous vous souhaitons de **voir et d'admirer** les beautés de la nature, **d'entendre** le chant des oiseaux, le vent dans les arbres, la pluie qui tombe, **de toucher** le tronc des arbres, la douceur d'une feuille, **de goûter** les délicieux fruits et légumes de votre jardin, **de sentir** le parfum des roses, du lilas, du jasmin, **de rire** avec vos amis, de vivre heureuse et heureux et **d'aimer** la vie.



**Nous vous présentons tous
nos Meilleurs Vœux 2019**

Trucs et astuces



Conservation des bulbes : vous pouvez facilement conserver vos bulbes à l'abri de l'humidité et de la lumière en les stockant dans les alvéoles des boîtes à œufs.

Mouche de la carotte : plantez des oignons au milieu des rangées de carottes, la mouche de la carotte se tiendra à distance.



Activateur naturel de compost : mélangez au tas de compost des orties sans graines, des feuilles de consoude, des feuilles de bouleau, du sureau et de la valériane officinale qui feront office d'activateur naturel de compost.

Piéride du chou : préparez une infusion de feuilles de tomate, laissez refroidir et pulvérisez sur vos choux, choux- fleurs, brocolis, en préventif.



Tavelure des arbres fruitiers : maladie cryptogamique provenant de champignons, elle affecte aussi bien les feuilles que les fruits (pommiers, poiriers, pruniers, etc.)

En préventif, pulvérisez la solution suivante diluée à 1/ 5 : laissez macérer pendant une dizaine de jours six poignées de feuilles de bouleau fraîchement cueillies. Filtrez, la préparation est prête ! Il ne reste qu'à la diluer avant la pulvérisation.

Carpocapse : qui n'a jamais croqué dans une pomme apparemment saine extérieurement alors que l'intérieur est immangeable ?

Le responsable est un petit papillon, le carpocapse, dont le ver ou la chenille pénètre dans la pomme par la cavité de l'œil et creuse une galerie. Les premiers vols de carpocapses arrivent au mois de mai, la première génération de vers s'attaque aux fruits en juin-juillet, après quelques semaines, ils quittent le fruit pour tisser leurs cocons, les papillons éclosent ensuite fin juillet mais cette deuxième génération est moins fréquente chez nous dans le Nord, ensuite les vers ou chenilles s'abritent dans des cocons pour passer l'hiver.

Ramassez et brûlez tous les fruits atteints, ne les mettez pas sur le tas de compost. Dès la mi-juillet, on peut mettre en place des bandes pièges de carton ondulé autour des troncs (côté ondulation contre l'écorce de l'arbre), les chenilles viendront s'y réfugier, on enlève une première fois ce carton avant l'éclosion des papillons, on le brûle et on replace une nouvelle bande.

Vous pouvez également laisser courir des poules dans votre verger et bien sûr, y installer de nombreux nichoirs à oiseaux, ce sont ces derniers qui seront vos plus sûrs alliés.



Semis

Lorsque le jardinier ne réussit pas un semis ou ses semis, c'est forcément à cause des graines... et pourtant, il est bien rare qu'elles soient en cause.

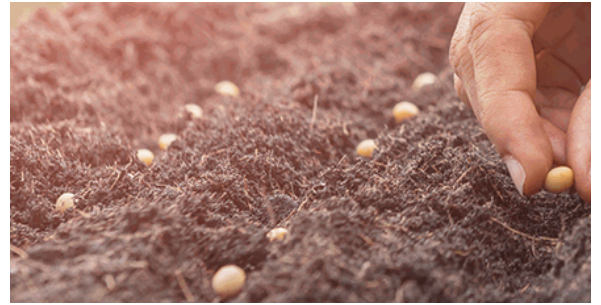
Par contre, les a-t-on semées à la bonne période ? Comment était le sol ? Etc. Il y a des conditions favorables à une bonne germination.

AIR : les graines ont besoin d'un sol aéré pour germer, les plantes se développent vraiment très mal dans un sol trop lourd, trop compact, trop humide. Si c'est le cas de votre terre, vous pouvez la décompacter par une aération profonde et l'améliorer par l'apport d'amendement, de compost bien décomposé.

CHALEUR : attendez toujours que le sol soit réchauffé, pas la peine d'essayer de gagner du temps en semant plus tôt, si le sol n'est pas à la bonne température, vos graines attendront le bon moment pour germer, seulement durant cette attente elles risquent de pourrir en terre. Bien sûr, si elles ne pourrissent pas, elles finiront par lever, c'est le cas des tomates qui poussent toutes seules à l'emplacement de l'année précédente, mais avec beaucoup de retard par rapport à celles que vous aurez semées à la chaleur. Si votre terre est légère, elle aura tendance à se réchauffer plus vite donc vous pourrez sans doute avancer vos semis, si elle est lourde et compacte, ce sera le contraire, il vous faudra semer plus tardivement.

EAU : peut-on imaginer une germination sans eau, sans humidité ? La réponse est non, il n'y a qu'à regarder nos sachets de graines, on peut les conserver des années sans y voir apparaître le moindre germe. Votre sol doit donc avoir un certain taux d'humidité, ce taux d'humidité doit être conservé, c'est pourquoi on enterre les graines, ainsi même si le vent dessèche la surface, il y a de fortes chances pour qu'il conserve un peu d'humidité un peu plus bas. Mais attention, il ne faut pas placer toutes les graines à la même profondeur, ne pas enterrer les graines de plus de trois à quatre fois leur diamètre car les jeunes plantules doivent réussir à traverser l'épaisseur de terre au dessus de la graine. Votre sol aura également une grande importance, car un sol bien humifère va retenir facilement l'eau. Mais tant que les plantes n'ont pas deux ou trois feuilles, arrosez-les régulièrement, ne laissez pas la surface se dessécher. Par la suite, binez et sarcliez régulièrement.

Bon semis !



Marrons d'Inde radioactifs

J'ai toujours connu mon père avec un marron d'Inde dans sa poche, voire un dans chaque poche de pantalon. Toujours bon pied, bon œil, à 92 ans il bêche toujours son jardin et ne se plaint d'aucune douleur. Je viens de retrouver un article de la revue Rustica du 23 janvier 1955, le voici ci-après, tel que paru.



« C'est un écho paru dans Ouest France.

Qui n'a porté dans sa poche un marron d'Inde avec ou sans espoir d'atténuer un rhumatisme naissant ? Il est certain qu'en cette matière, les sceptiques sont plus nombreux que les croyants. Or, la science nous apprend que ces derniers pourraient avoir raison. Un savant a eu, en effet, l'idée d'analyser la composition du marron d'Inde et il nous apprend que ce fruit contient en plus d'une bonne douzaine d'éléments chimiques divers, un corps radioactif qui, malgré son poids minime, 1,8 micron, agirait pour adoucir les douleurs. Encore une fois, la sagesse empirique de nos ancêtres se trouve justifiée par une découverte moderne. Seulement attention : il ne faut empocher qu'un marron de l'année, au bout de quelques mois le rayonnement perd son efficacité. Et il y en a encore qui prétendent que les marrons d'Inde ne sont « bons à rien ».

Des études récentes montrent les effets anti-inflammatoires du marron d'Inde....

Choisya 'White Dazzler'



Un oranger du Mexique nain, nouvelle variété au port naturellement en boule compacte, très florifère. Son feuillage persistant vert émeraude, finement ciselé dégage un parfum d'agrumes lorsque qu'on le froisse entre les doigts.

Deux fois par an, l'arbuste se couvre de fleurs d'environ trois centimètres de diamètre au parfum d'orange ; une première fois vers la fin avril et une seconde fois en fin d'été. Lors de la floraison, le feuillage disparaît presque complètement sous les nombreuses fleurs.

Il s'adapte à tous les jardins et peut même être cultivé en pot, son comportement au gel est assez bon puisqu'il résiste jusqu'à -15°C au moins. Adulte, il ne dépasse pas 1,30 m.

Si vous désirez lui trouver une place dans votre jardin, sachez qu'il a besoin d'une situation chaude, ensoleillée et protégée des vents froids, il préférera un sol léger, humifère, et bien drainé. Vous pouvez le tailler un peu tous les cinq ans pour lui conserver une belle forme.

Le framboisier 'Black Jewel' (Bijou noir)

Le framboisier 'Black Jewel' est originaire des Etats-Unis. C'est une variété non remontante, autofertile et très fertile qui produit une abondance de grosses baies noires d'une bonne résistance aux maladies, une variété bien rustique qui produit des framboises noires riches en antioxydants avec un goût qui se situe entre celui de la framboise et de la mûre.

Les branches sont épineuses et peuvent atteindre 1,3 m de haut, les fleurs sont particulièrement mellifères, après la récolte coupez celles de deux ans

Comme tous les framboisiers, ses fruits sont à déguster juste après la récolte, ils seront parfaits pour vos tartes ou confitures...

Nous venons d'en planter quelques pieds au Jardin de l'Ermite.



Manger bio réduit les risques de cancer

Cette fois, ce sera difficile de nier l'évidence : une grande étude épidémiologique française, publiée le 22 octobre dans la revue *JAWA International Medicine*, indique que les plus gros consommateurs d'aliments biologiques ont un risque de cancer réduit de 25% par rapport à ceux qui en consomment le moins. La réduction du risque va même jusqu'à 34% pour les cancers du sein post-ménopause et elle atteint 76% pour les lymphomes ! Ce dernier résultat est important car les lymphomes font partie des cancers surreprésentés chez les agriculteurs conventionnels.

Il est donc hautement probable que les mangeurs de produits bios se protègent du cancer en étant moins exposés aux résidus de pesticides. Le fait qu'une étude britannique avait déjà mis en évidence un effet protecteur de la nourriture biologique sur le lymphome non hodgkinien, plaide également en faveur de la recherche française. (Source Revue NéoSanté)

