

L'Agenda

Retour en image :

FORMATION PERMACULTURE - JUIN 2017

DIMANCHE 10 SEPTEMBRE :
Rendez-vous incontournable des tomates et tomaphiles et grande fête conviviale de la biodiversité légumière : des milliers de variétés de tomates, de légumes, de graines biologiques sur plus d'une centaine de stands. Nombreuses animations pour petits et grands. Conférences. Petite restauration.
De 10 heures à 18 heures à la salle des fêtes de Haverskerque.
Entrée : 2,50 euros - Gratuit pour les moins de 16 ans.

DIMANCHE 16 SEPTEMBRE :
Troc aux plantes à Tétéghem l'après-midi.

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE :
BOURSE AUX CONFITURES.
Cette année, nous fêtons les 10 ans de l'association ! Les portes ouvertes sont un moment privilégié pour mettre en place une bourse aux confitures qui permet d'échanger savoir faire et recettes.
C'est aussi l'occasion de découvrir les variétés anciennes de légumes, les insectes pollinisateurs ainsi que les pratiques écologiques respectueuses de l'environnement sans lesquelles l'homme ne pourrait pas produire.
Dés 10h, balade guidée familiale, recensement des fleurs d'automne et découverte des papillons
A 11h, visite des Jardins
A 12h, vente de produits bio et locaux pour votre pique-nique
Restauration, croques arnétois, crêpes et buvette
A 14h30, initiation à la taille et au bouturage des rosiers
A 15h, bourse aux confitures
Troc de confitures, cueillette de fruits et réalisation de confitures
Le principe est simple : on apporte ses confitures et on échange ses pots. Possibilité d'acheter des confitures sur place.
A 16h, conférence sur l'entretien des arbres fruitiers traitements naturels, récolte et conservation des fruits, présentation des variétés
Toute la journée :
Marché de produits bio et locaux
Animations pour les enfants
En présence de nombreux partenaires
Entrée gratuite



A vos fourneaux !

RATATOUILLE LIBANAISE

Ingédients :

- 4 grosses pommes de terre
- 3 courgettes moyennes
- 2 petites aubergines
- 3 carottes moyennes
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 4 belles tomates
- 10 cl d'huile d'olive de bonne qualité
- 1 cc de cannelle
- 2 branches de thym frais
- 1 belle pincée de poivre noir fraîchement moulu
- 1 pincée de sel de mer gris



Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C.
Laver tous les légumes, éplucher pommes de terre, ail et oignon. Émincer (pas trop finement) ail et oignon et couper les autres légumes en gros dés, sans les mélanger.
Dans une grande cocotte en fonte (allant au four), faire chauffer l'huile d'olive puis faire dorer les pommes de terre. Retirer avec une écumoire et réserver. Procéder de la même manière avec les courgettes, les aubergines, les carottes, l'oignon et l'ail. Éteindre le feu, remettre tous les légumes risolés dans la cocotte, ajouter cannelle, thym, poivre et sel et mélanger. Ajouter les tomates au-dessus des légumes et verser 25 cl d'eau (filtrée si possible). Couvrir et enfourner pour 30 à 45 minutes.

Servir chaud ou froid.

MOUSSE BETTERAVE-FRAMBOISE-CORIANDRE

Ingédients pour 4 verrines :

- 400g de betteraves cuites
- 200g de framboises
- 200g de tofu soyeux
- 1 échalote
- 1/2 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à la truffe
- 1 belle poignée de coriandre fraîche
- Quelques noisettes
- Sel & Poivre



Émincer l'échalote et l'ail puis coupez la betterave en petits dés.
Égouttez le tofu soyeux.
Mélangez le tout en ajoutant les framboises, l'huile d'olive, le sel, le poivre et la coriandre ciselée.
Mixez à l'aide d'un blender. Vous pouvez conserver quelques framboises pour la décoration.
Réservez au frais quelques heures et parsemez de noisettes concassées et de feuilles de coriandre avant de servir.

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos recettes, pour les prochaines éditions de la feuille de chou.

L'été au jardin

Les effets de la sécheresse commencent à se faire ressentir. Même si la récolte de fruits pour les arbres à noyaux s'avère abondante, il est nécessaire de pailler pour maintenir l'humidité au pied des troncs. De même, au jardin, pour les pommes de terre qui ont été buttées et désherbées, couvrez les routes de tontes.
Au jardin, les poireaux peuvent être repiqués ce mois-ci. Raccourcir les racines et les verts d'1/3. Praliner les racines en utilisant un substrat très humide pour faciliter la reprise. Les poireaux peuvent être plantés tous les 12cm au plantoir conique sans pour autant reboucher les trous ou dans une branchée. Ces derniers se redresseront au bout de 2 semaines.
Jusqu'au 14 juillet, c'est le dernier moment pour semer les carottes, les courgettes, les betteraves ainsi que les haricots en pleine terre afin d'assurer une récolte en octobre. Les pommes de terre sont récoltées au fur et à mesure des besoins tandis que les oignons seront séchés au soleil et mis en bottes comme les échalotes.
Pour le mois d'août, semer les dernières séries de salades d'hiver, les navets, les radis noirs.
Commencer à couper les plantes aromatiques avant qu'elles ne fleurissent pour les faire sécher. Récolter les feuilles de cassis en vue de préparer les infusions.

Pour donner suite à l'article du mois de mai dernier concernant la jachère fleurie, le conservatoire botanique de Bailleul nous met en garde quant à la provenance des graines qui ne sont ni locales, ni sauvages mais horticoles et produites aux 4 coins du monde. La richesse en nectar et pollen d'une plante horticole n'équivaut jamais celle de la même plante mais sauvage. D'autre part, les croisements entre plantes sauvages et plantes horticoles entraînent une pollution génétique et la perte irrévocable du gène sauvage.
Une bibliothèque de graines locales est à votre disposition au conservatoire de Bailleul où



vous trouvez centaurée scabieuse, digitale, pimprenelle, hélianthe, marguerite, nielle primevère, vulnéraire, coquelicot, cardère... et bien d'autres plantes patrimoniales.

Calendrier lunaire juillet 2017

Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
1 Enregistrer ☾ 🥕	2 🥕	3 ☀️	4 ☀️	5 🌱	6 Apogée lunaire Ne pas jardiner	7 🍌
8 🍌	9 🍌	10 🥕	11 🥕	12 Noeud lunaire Ne pas jardiner	13 ☀️	14 ☀️
15 🌱	16 ☾	17 🌱	18 🍌	19 🥕	20 🥕	21 Périgée lunaire Ne pas jardiner
22 ☀️	23 ☀️	24 🍌	25 Noeud lunaire Ne pas jardiner	26 🍌	27 🥕	28 🥕
29 🥕	30 ☾	31 ☀️	<p>Calendrier Lunaire du mois de juillet 2017 Graines-et-plantes.com</p>			

Jours Racines

Période où la lune influe sur le système racinaire des végétaux. Plantes concernées : ail, betterave, carotte, céleri-rave, échalote, endive, navet, oignon, pomme de terre, radis, salafis...

Jours Fruits et Graines

Période où la lune influe sur la stimulation des fruits et des graines : Plantes concernées : noisette, châtaigne, tomate, pois, aubergine, concombre, courge, fève, fraise, framboise, haricot, melon, piment, pois, courtille, arbres fruitiers...

Jours Fleurs

Période où la lune influe sur les végétaux à fleurs et légumes-fleurs : Plantes concernées : artichaut, brocoli, chou-fleur, fleurs, arbres, arbustes, buissons, aromatiques à fleurs

Jours Feuilles

Période où la lune influe sur les tiges et les feuilles des plantes : Plantes concernées : gazon, arbustes/haies sans fleur, persil, salade, chou, artichaut, cèleri-branché, épinard, porreau, aromatiques à feuillage...