



Mars 2014

N° 2014/1

Dans ce numéro :

<i>La charte des jardins</i>	1
<i>Les légumes anciens</i>	2
<i>Le panais</i>	2
<i>Le topinambour</i>	2
<i>La scorsonère</i>	3
<i>Le rutabaga ou chou-rave</i>	3
<i>Connaître pour lutter contre les limaces</i>	4

"From the seed to the plate": we invite you to participate to the presentation of the "Garden-Charter", Saturday May 24th 2014, at 2 pm at the "Heart Gardens (Jardins du Cœur), Avenue des Sports 42. More information: www.ylb.ch/graine-assiette.

No âmbito do festival « das sementes para o prato » Nós o convidamos a participar na apresentação do « regulamento dos jardins » Sábado 24 de Maio de 2014, às 14h00 no local Jardins do Coração endereço: avenida des Sports 42, para mais informação : www.ylb.ch/graine-assiette

Service des Travaux et de l'Environnement - Plantages



Les jardiniers en mouvement pour le respect de l'environnement.

La plupart des centres urbains suisses offre à leur population des terrains afin d'y cultiver des fruits et légumes, c'est ce que l'on nomme « les plantages ». Dans ce cadre, ce sont 123 000 m² répartis en 543 parcelles que la commune d'Yverdon-les-Bains met à disposition du jardinage familial.

Quel bonheur de traverser cet espace multicolore de par la végétation parfois luxuriante, fleurie et cultivé par des jardiniers de toutes origines aux techniques culturales variées. Dès le printemps, chaque jardinier s'attèle à mettre en culture, à bichonner son lopin de terre dans l'espoir d'une récolte digne de ce nom. A chacun sa façon de faire, bien souvent « meilleure que celle de son voisin ».

Depuis la nuit des temps, l'homme cultive la terre pour se nourrir. Au fil des siècles, il a amélioré les techniques de travail de la terre ainsi que le mode de sélection des semences. Les rendements étaient au rendez-vous, le travail était plus facile mais en parallèle nous découvrons LA POLLUTION.

La pollution, dans un jardin c'est la conséquence de diverses actions : utilisation à outrance de pesticides, d'engrais chimique... C'est aussi le désherbage à l'aide de produits s'infiltrant dans le sol pour atteindre la nappe phréatique dans laquelle nous puisons notre eau de consommation et bien d'autres activités perturbantes.

Pour éviter la destruction de nos outils de production et de leur environnement il suffit parfois d'effectuer quelques gestes et quelques actions pour que la biodiversité renaisse dans notre jardin. Car le respect de l'environnement et le développement d'une biodiversité équilibrée sont les nouveaux outils du jardinier moderne.

Afin de faire connaissance de quelques gestes et techniques respectueuses de l'environnement nous vous invitons à participer à l'atelier de présentation de la « Charte des jardins » le samedi 24 mai 2014 aux « Jardins du Cœur », Avenue des Sports 42. Informations : www.ylb.ch/graine-assiette

Les légumes anciens

La prise de conscience de la fragilité de notre environnement a généré, entre autre, un intérêt pour la biodiversité. De ce fait depuis quelques années nous revenons

d'anciennes espèces de légumes dont certaines sont facile à cultiver et ont un bon comportement dans l'assiette.

Le Panais (*Pastinaca sativa* L.)

Comme la carotte, le panais cultivé est une Apiacées (Ombellifère) à racine pivotante charnue, jaunâtre à l'extérieur, blanche à l'intérieur. Les feuilles sont dentelées et atteignent 40-50 cm de hauteur. Le panais résiste à l'hiver.

Le panais est un légume très ancien. Il est cultivé au XVII^e siècle en Allemagne et en Suisse. Peu à peu, le panais sera remplacé par la carotte, plus sucrée.

Comme la carotte, le panais exige des terres profondes et fraîches et sa levée est parfois irrégulière. On le sème dès mars en lignes distantes de 40 à 50 cm car les plantes sont plus

grandes que la carotte. On éclaircit à 10 cm quand les plantules ont quatre à cinq feuilles. La récolte a lieu en automne.

Le panais peut se consommer cru, en vinaigrette, ou cuit en dés, en soupe ou en purée. On l'associe volontiers à la carotte et à la pomme de terre pour la préparation de pot-au-feu ou d'un plat de légumes avec des viandes.



Le topinambour (*Helianthus Tuberosus* L.)

Le topinambour est une plante originaire d'Amérique, Nord et Sud. Il est introduit en Europe au XVII^e et cultivé massivement en Allemagne. Vers la fin du XVIII^e, sa culture diminue au profit de la pomme de terre.

Le topinambour est une plante vivace qui produit des tiges de 2 à 2,5 mètres munies de feuilles ovales, rugueuses et vertes. La tige se termine par une fleur jaune. Sous nos latitudes la fleur ne porte pas de graines et le topinambour se multiplie végétativement. En fin de végétation il produit dans le sol des tubercules bosselés. La chair peut être de couleur blanche, jaune ou rouge. Plante rustique les tubercules supportent très bien les basses températures. La plantation des tubercules a lieu en

mars-avril. Elle se pratique comme celle des pommes de terre.

La culture du topinambour revient à la mode dans les années 1970. Les tubercules doivent être consommés aussitôt récoltés car ils perdent rapidement leur eau et se conservent mal. On l'utilise en cuisine comme l'artichaut, l'asperge ou la scorsonère.



La scorsonère (*Scorzonera hispanica* L.)

La scorsonère est une plante vivace que l'on cultive en annuelle. Parfois, la plante fleurit en culture sans nuire à la qualité de la racine. Celle-ci est un pivot, à chair blanche, et à épi-derme noir long d'environ 30 cm. Elle contient un latex blanc.

La scorsonère aussi appelée à tort salsifis d'Espagne se rencontre à l'état spontané dans les herbages du sud de l'Europe. Sa forme sauvage est déjà connue dans l'antiquité. D'abord cultivée en Espagne au XVII^e siècle elle pénètre l'Europe pour faire concurrence au salsifis.

La scorsonère préfère les expositions chaudes mais ne redoute pas le gel d'hiver. Elle exige des sols profonds, humifères, frais et non caillouteux pour permettre le bon développement

d'une longue racine lisse. Le semis, au printemps, est capricieux et demande des arrosages réguliers. On éclaircit à 5-7 cm lorsque les plantes ont deux feuilles. Les racines peuvent être arrachées dès le mois d'octobre.

Pelé après pré-cuisson dans de l'eau salée, puis cuit à l'étouffée dans le beurre ou cuit à l'eau salée, elle peut être servie gratinée ou en croûte. La scorsonère est un légume fin. Elle se consomme également en salade ou s'utilise dans la soupe.



Le rutabaga ou chou-rave (*Brassica napus* var. *napobrassica* L.)

On ne connaît pas de forme sauvage au rutabaga. Il résulte probablement d'un croisement entre le chou-pomme et la rave d'automne qui eut lieu dans le bassin méditerranéen occidental. Le rutabaga est un proche parent du colza. C'est une plante bisannuelle qui forme une rave, en grande partie en dessus du sol, durant la première année de croissance. Les feuilles sont d'un vert bleu caractéristique. On trouve des rutabagas à chair jaune et d'autre à chair blanche. Ceux à chair jaune sont utilisés comme légumes et ceux à chair blanche servent à affourager le bétail.

Le rutabaga croît dans tous les sols à condition qu'ils soient suffisamment humides. Sa croissance est rapide et ses rendements élevés. On obtient une rave de bonne qualité

avec un semis clair qui s'effectue vers la mi-juin.

Aliment en période de crise le rutabaga a eu, pendant longtemps, la réputation d'un légume de peu de valeur. Il connaît aujourd'hui une renaissance. Le rutabaga à chair jaune permet de confectionner durant l'hiver des mets délicats. Il s'apprête aussi comme le navet : farci, à la crème ou en purée.





Connaitre pour lutter contre les limaces

Une forte humidité, le baromètre est bas, la pluie menace...voici les limaces. Plusieurs sortes de limaces habitent nos jardins, les plus répandues sont :

La limace des jardins : que l'on nomme parfois la grosse limace. Elle peut atteindre 15 cm. Leur couleur varie avec l'âge et les conditions du milieu, ocre-jaune ou brun-rouge ou encore gris-noir. Elles pondent une seule fois en automne. Si le temps est clément les œufs peuvent éclore en automne sinon la limace des jardins hiberne sous forme d'œuf dans des cachettes à l'abri du gel.



Lutte préventive :

Protéger leurs ennemis naturels tels que les carabes, les batraciens, les reptiles, le hérisson, la musaraigne et les oiseaux. Entourer les plates-bandes de chemins couverts de petits graviers concassés ou de copeaux. Ces matériaux (ainsi que la sciure et les cendres) gênent le déplacement des limaces et forment une barrière de protection.

Lutte directe :

La lutte directe doit se faire sur une grande surface en mettant en place des appâts et des pièges. Disposer des planches ou des grandes feuilles sous lesquelles les limaces viennent se réfugier la journée. Ramasser systématiquement les limaces. On peut appâter les limaces avec des morceaux de pomme de terre, des tomates pourries, des morceaux de courges ou des pelures d'agrumes.

La limace horticole : Plus petite, elle supporte bien le froid et sa période de ponte (de préférence sur les racines) peut s'étaler depuis la fin de l'automne jusqu'au printemps. Elles sont particulièrement dévastatrices en mai, et se tiennent à la surface du sol ou en dessous. A l'inverse des grosses limaces, elles sont sédentaires et, pour la plupart, actives la nuit. Les limaces sont omnivores, elles consomment aussi bien les plantes sauvages que cultivées, elles recherchent l'humidité et les endroits riches en nourriture.



Contre les petites limaces (les plus voraces) il existe un produit à base de nématodes. Ces nématodes (minuscules vers) vivent dans le sol et n'attaquent que les petites limaces. Ils sont inoffensifs pour la faune et la flore du sol. Un autre produit biologique à base de Ferramol et sous forme de granulé peut être utilisé.

Ces produits efficaces et onéreux sont disponibles : www.jardinbio.ch

Proscrire toute utilisation d'appâts chimiques.

Edité par STE à l'intention des locataires des plantages yverdonnois.

Rédaction du contenu par Monsieur Jean-Pierre Masclat - un des « Monsieur Jardinier » de la RTS - et responsable des Jardins du Cœur à Yverdon-les-Bains.