

éKO jardiniers de la Souffel

5
juillet
2020



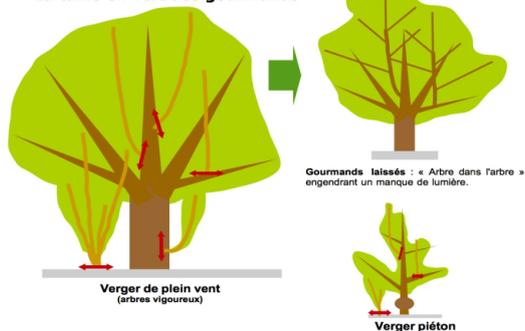
La vie du Réseau

La lettre d'informations sur le jardinage prend son rythme printemps/été de mars à octobre, avec des parutions les 5, 15 et 25 de chaque mois.

Espace "FRUITS et PETITS FRUITS"

Au verger, le jardinier poursuit la taille des branches mortes ou malades, et commence **la taille en vert**. Aujourd'hui, cette taille d'été faite dans les vergers piétons ou de plein vent de pommiers ou de poiriers consiste à supprimer les branches en excès pour favoriser celles qui restent en place. Attention à ne pas couper des branches avec des fruits ! Le jardinier enlève alors les gourmands et les rameaux évidents qui devraient être coupés en hiver. Les gourmands pénalisent les futurs rameaux à fruits. Ils peuvent être malades (oidium) ou couverts de prédateurs (pucerons). Laissés, ils engendrent le phénomène de « l'arbre dans l'arbre » qui éloigne la production de fruits du sol. La taille en vert consiste aussi à supprimer les rameaux poussant plus bas que le point de greffe, ainsi que ceux poussant au pied de l'arbre à partir du collet ou des racines.

La taille en vert des gourmands



La taille en vert est identique pour les arbres à noyaux. Les gourmands des pruniers peuvent dépasser les 3 m d'où l'importance de les supprimer avant (sauf s'ils ont un intérêt pour un rajeunissement de l'arbre). Concernant les cerisiers, les récoltes se terminent ; les arbres peuvent subir une taille en vert complète qui remplacera celle d'hiver.

Pour en savoir plus !

- Le FACE BOOK animé par Eric : Jardin et biodiversité en Alsace
- Site internet des Missions eaux en Alsace : <http://www.mission-eau-alsace.org>

Les rendez-vous de la Souffel !

Programme en construction !

Plus d'infos sur : <https://www.kochersberg.fr>

Les travaux au jardin !

Espace "LÉGUMES"

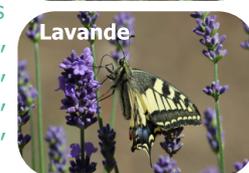
Le jardinier sème (gr = graines): betteraves rouges ou d'autres couleurs (1 gr/10 cm), blettes (1 gr/10 cm), chicorées (en pépinière), choux chinois (3 gr/30 cm), courgettes (2 gr par place), épinards (1gr/10 cm), haricots verts nains (5 à 8 gr/poquet), laitues (des graines ici et là ou en pépinière), navets (3 gr/10 cm), radis et les plantes aromatiques comme le persil..

Côté plantation, le jardinier respecte les distances entre et sur les rangs : basilic (30 cm), betteraves rouges ou d'autres couleurs (30 cm), blettes (30 cm), chicorées (30 cm), choux (30 cm pour les choux-raves, 50 cm pour les choux pommés, 70 cm pour les choux à fleur ou de Bruxelles), cornichons et concombres (1m en conduite horizontale et 60 cm en conduite verticale), courgettes (1 m), laitues (30 cm), poireaux d'hiver (10 à 20 cm sur le rang et 30 cm entre)...

Espace "FEUILLES et FLEURS"

Le jardinier poursuit le nettoyage des rocailles, des massifs ou des jardinières en coupant les fleurs fanées. Certaines plantes vivaces ayant fleuri peuvent être coupées à ras comme les roses trémières ou les lupins. Rapidement, un nouveau feuillage garnira les pieds. Les déchets cisailés sont laissés sur place. S'ils sont malades, ils servent de paillis dans les rangs des légumes.

Avec le changement climatique, les canicules peuvent se suivre. Les plantes des parcelles situées plein sud souffrent voire meurent. Certaines peuvent supporter cette exposition : armoises, calament des Alpes, cistes, échinops, épiaires laineux, hélianthèmes, immortelles italiennes, jubarbes, lavandes (communes, papillon...), lavatères, népétas, panicauts, pennisetum, romarins, santolines, sauges, stipe (avoine), thym (commesw, panachés...).



CONTACTS:

lesjardiniersdelasouffel@gmail.com

Laura Perrin

Communauté de Communes du Kochersberg
Laura.PERRIN@kochersberg.fr

Laurent Mergnac

Mission eau du Bassin de la Souffel
laurent.mergnac@sdea.fr