



LIBERA VERDA -- FEUILLE D'INFORMATIONS n°76 - Avril 2017

1) Bonjour la planète

Bonjour

Ce mois ci , on va évoquer une pratique qui est simple mais qui mérite d'être repréciser : faire ses semis de fleurs et de légumes . En effet , avril est un mois important pour faire ses plants . Mais parfois on hésite par crainte de mal faire . Donc nous vous redonnons les bons conseils pour bien réussir vos semis . Si vous ne pouvez pas faire vos plants , a libera verda on en aura dans la mesure des stocks disponibles , et bien sûr des variétés reproductibles

Vive la Vie !!!!!!!!

2)huiles essentielles pour assainir l'air intérieur

Eucalyptus, citron ,
Lavande, Laurier,
d'Estragon, Bois de rose et
lavandin abrial , romarin à
cinéole, pamplemousse et
pin sylvestre.

4) Nos rdv de avril

Jeudi 6 avril : remplacer les produits toxiques à la maison

De 18H à 19 H 30 salle charles madras aux essarts

Samedi 8 avril : les plantes bio

indicatrices de 10 h30 à 12 H
parc du manoir aux essarts

Samedi 22 avril : faire une

analyse de sol soi même de 14 h à 15 h 30 , micro ferme du pâtis aux essarts

3)Confiture de pissenlit

L Fleurs de pissenlits (un saladier rempli)
2 oranges bio, 2 citrons bio
2 l d'eau, 1 kg de sucre environ

Dans une casserole, verser l'eau. Presser les oranges et les citrons, passer le jus à travers un chinois puis ajouter ce jus dans l'eau. Ajouter ensuite tous les pistils de pissenlits et porter à ébullition, tout en remuant, pendant environ 45 mn. Laisser refroidir et reposer toute une nuit.

Le lendemain matin, passer le tout dans un chinois et laisser égoutter, puis presser les pistils longuement afin d'en extraire tous le jus restant.

Peser le jus récupéré et y ajouter autant de sucre. Porter à ébullition tout en écumant régulièrement afin d'obtenir une confiture translucide au final. Lorsqu'il ne se formera plus de mousse blanche, laisser cuire à petits bouillons pendant environ 45 mn.

Verser cette préparation immédiatement dans des pots bien propre, fermer le couvercle et retourner les pots.

rdv :

Journée jardinage au jardin partagé du coteau : et dimanche 9 et 30 avril de 10h à 18 h place willy brandt à la roche sur yon (repas partagé le midi)

Journée jardinage au jardin des poilus

Samedi 22 avril de 10 h à 13 h rue des poilus à la roche sur yon

Fêtes des plantes samedi 15 avril parc des oudairies à la roche sur yon 10 h à 18 h

6) le Geste du mois :faire ses semis

Pourquoi ?

- Faire soi-même ses plants de légumes permet de faire des économies non négligeables, d'autant plus si l'on fait son propre terreau et que l'on reproduit également ses graines. Certes, si l'on souhaite produire assez tôt dans la saison, quelques investissements pourront s'avérer nécessaires, notamment pour l'achat ou la fabrication d'une enceinte de germination ou encore d'une serre. Mais ces investissements somme toute raisonnables seront vite rentabilisés.
- Souvent, les plants achetés en pépinière ont végété quelques temps. Ils ont également parfois subi des chocs thermiques ou hydriques, sans que vous ne le sachiez. Ces stress rendent leur reprise plus délicate.
- En les produisant vous-même, vos plants pourront être mis en terre au stade de développement idéal, et vous aurez parfaitement contrôlé les conditions de développement.
- Une semence est vivante. Les graines issues de vos cultures s'adapteront chaque année un peu plus à votre terroir, ainsi qu'au climat de votre région.

Ainsi, elles deviendront naturellement plus résistantes aux maladies.

Quelle joie de voir une semence commencer à pointer le bout de son nez !

Quelle satisfaction de voir ce fragile plantule se développer de jour en jour !

Le repiquage favorise le développement du Système racinaire.

Le repiquage en godets (1 plant par godet) s'effectue pour les tomates et les aubergines dès l'apparition des feuilles vraies (un repiquage plus tardif retardant la floraison) pour les autres légumes, au stade de 3 ou 4 feuilles vraies. Mettez un peu de compost bien mûr au fond des godets puis complétez avec un mélange de terreau de repiquage et terre du jardin.

Éliminez les plants étioilés. Ils ne donneront rien de bon.

Quelques semaines avant la plantation, commencez à sortir vos plants pendant les belles journées afin de les acclimater aux conditions extérieures de culture.



Les exigences des plantes varient selon leur stade de développement. Le substrat utilisé dépendra donc de ce stade.

Ainsi un terreau de semis devra être particulièrement léger (on peut y ajouter du sable), se réchauffer facilement (couleur noire) et ne pas contenir (ou très peu) d'éléments fertilisants : un compost insuffisamment mûr risque en effet de bloquer la germination.

Un terreau pour le repiquage devra par contre être apte à nourrir la plante jusqu'à sa plantation : il contiendra donc du terreau de plantation ou de repiquage (1/3) du compost mûr (1/3 environ) ainsi que de la terre du jardin (1/3).

La réussite d'une culture est largement tributaire de la qualité du semis. La lumière, la température ainsi que la profondeur de semis jouent un rôle déterminant dépendant de l'espèce.

On peut semer directement en godet et/ou en terrine et repiquer les plants (parfois 2 repiquages).

Semez à une profondeur de 0,5 cm pour les petites graines et jusqu'à 3 cm pour les plus grosses (On considère que les graines doivent être semées à une profondeur à peu près équivalente à 5 fois leur épaisseur).

Après le semis, tassez légèrement et arrosez avec un brumisateur.

Maintenez humide jusqu'à la germination (sans noyer le terreau).

Tant que les températures extérieures sont basses (- de 20°C), il faut garder les semis au chaud.

INFORMATION

Un réseau autour
De la permaculture
En Vendée
se construit,
contactez nous si
Vous souhaitez y
participer

Vous souhaitez :

- Recevoir la feuille d'informations de Libera Verda
- Recevoir de l'information de l'Association
- Faire une donation de soutien (prix libre)
- Adhérer : 10 € minimum ou autres

N'hésitez pas à prendre **contact** !!

Association Libera Verda
1 rue du pijouit
85140 LES ESSARTS



06.26.23.72.66
Mail : liberaverda@gmail.com
Blog : liberaverda.canalblog.com

