

Savoir-faire : soins sur petits fruitiers

A l'heure où les fraisiers redémarrent tout doucement, il est temps de 'faire propre' sur les autres petits fruits :



- **Framboisier** : Retirez toute canne frêle, tordue (signe de piqure de puceron), ou desséchée ou décolorée (taches violettes). Conservez 8 à 10 cannes au mètre linéaire. Très sensible à la concurrence, désherbez avec précaution sur la ligne, les racines étant superficielles. En fonction des soucis de l'année passée, reformez la butte, amendez au pied (10-15 tonnes par hectare de

compost de fumier) et pulvérisez du cuivre sur les cannes. Attention, la taille sera différente selon les variétés :

- variétés de printemps : épuntez les cannes de l'année passée à 1.20 m-1.60 m selon la vigueur,
- variétés remontantes : rasez tout ras à cette saison, avec un sécateur de préférence. L'époinçage et la sélection des cannes se feront en avril-mai ;

- **Myrtilier** : Pas de réel entretien sur les premières années. Ensuite, sélectionnez les tiges et retirez les plus frêles. Pas trop de travail, avant l'arrivée de la drosophile (insecte ravageur de quelques millimètres de long qui appartient à la grande famille des mouches).

- **Groseillier et cassissier**: Beaucoup plus rustique, quelques précautions sont à prendre. Taillez vigoureusement de façon à conserver 8 charpentières maximum sur une plantation déjà âgée. Si les plantes sont trop poussantes, renouvelez un tiers des charpentières, et raccourcissez le bourgeon terminal en rabattant vers une latérale faible. Au niveau sanitaire, pas de réel souci de maladies. Par contre, surveillez les tiges, et en cas de signe de perforation, coupez les extrémités où peuvent se loger des larves. Enfin, un apport de compost autour du pied peut faire du bien et compléter le paillage.

Extrait du bulletin de février 2017 du Groupement d'Agriculture Biologique (Gab)



Feuille de Chou n°188

-La petite gazette réalisée par les Jardinières et Jardiniers en parcours insertion-



Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°9
Du 27/02 au
05/03/2017

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tél : 02 98 95 09 67 maraichersdelacoudraie-quimper@orange.fr

www.panierbiolacoudraie.org

Silence ça pousse, bien au chaud !

Cette année, la ferme s'est enrichie d'un bac chauffant installé dans la pépinière. Semés jeudi 16 février, aubergines, tomates, piments et poivrons ont pointé leur nez à peine 5 jours plus tard. Grâce à cette technique, les plants poussent suffisamment tôt en début de saison. Chouchoutées de la sorte, le taux de germination est nettement amélioré.

Les variétés et les quantités semées sont fonction de ce que nous souhaitons obtenir à l'arrivée. Les graines sont semées à 1 cm de distance à peu près afin de faciliter le repiquage ultérieur en godets ou en pots.

Ce n'est là que le premier cycle de la vie de nos chères petites plantes...à suivre



Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Chou	Lorient	Piece	2.00€	1	2.00€	1	2.00€
Mache		Kg	10.00€	0.100 kg	1.00 €	0.100 kg	1.00€
Carotte		Kg	2.20€	1 kg	2.20€	1 kg	2.20€
Poireau		Kg	2.80€	0.550 kg	1.55€	0.550 kg	1.55€
Betterave cuite		Kg	5.00€	0.550 kg	2.75€	0.550 kg	2.75€
Bette		Botte	1.80€			1	1.80€
Coriandre		Botte	1.00€			1	1.00€
Salade		Piece	1.00€			1	1.00€
Oignon		Kg	2.80€			0.600 kg	1.70€
Total					9.50 €		15 €

Echos des jardiniers

- Armelle est en stage du 27 février au 13 mars sur Quimper chez TILDE, association de Pleyber-Christ.
- Kévin est en stage du 27 février au 13 mars sur Concarneau à Intersport.
- Matthias est en stage du 27 février au 13 mars sur Loctudy dans la ferme maraichère de Mme Le Douce.
- Anaëlle et Wilfried terminent leur contrat après un an de partage à nos côtés.
- Charles a obtenu son code de la route.

Zoom sur le jardin

Semis : Oignons rosés, poireaux, poivrons et piments

Plantation : Mâche

Travaux : Préparation du sol pour nouvelles cultures, tunnels nantais sur fraisiers, désherbage des carottes,

Le légume de la semaine et sa recette



Pommes au Rocamadour sur lit de mâche

Pers : 4 Préparation : 10 mn Cuisson : 5 mn

- 2 pommes à cuire
- 4 Rocamadours (fromage de chèvre au lait entier)
- un citron
- 1 pomme type Granny Smith
- un peu d'huile d'olive
- 25 g mâche

Entrée de saison :

- Eplucher les 2 pommes à cuire.
- Couper chaque pomme à cuire en 2 horizontalement.
- Evider le trognon.
- Mettre un filet d'huile d'olive sur chaque morceau.
Poser un Rocamadour sur chaque morceau et mettre 5 mn au four (Th 8).
- Pendant ce temps, mettre un lit de mâche sur chaque assiette et couper en fines lamelles la granny et les citronner. Les disposer sur le bord des assiettes.
- Poser les pommes au Rocamadour fondu sur le lit de mâche.

Remarque : Pour une entrée plus consistante vous pouvez l'accompagner d'une tranche de jambon d'Aoste ou jambon blanc selon votre goût.