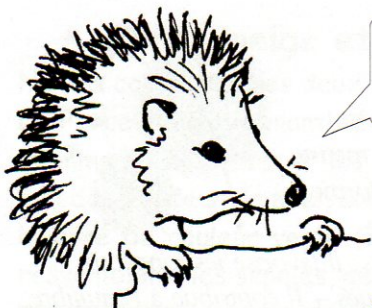




Nous voici au printemps et si les jardineux ont déjà semé les premières graines, il faut à présent que le soleil sème sérieusement ses premiers rayons ! Potanou

LES PAGES POTAGEM

JARDIN du CAFEGEM (situé 35-37 rue Passe Demoiselles à REIMS)

(CaféGEM – Café associatif sans alcool – 12, rue Passe Demoiselles – REIMS – tél : 03 26 47 96 31)

Numéro 27 * JANVIER-FEVRIER-MARS 2018**

Dame Nature toujours essentielle au Potagem



Eh oui, pas évident d'être jardineux en hiver ! On est toujours dépendant de la météo orchestrée par notre patronne. Cet hiver entre la flotte, une semaine sibérienne et la neige, pas facile de préparer le théâtre des festivités ; mais enfin, comme dirait Gaston, on y arrive quand même.

Une semaine après le « début du printemps », j'ai eu une fausse joie en bricolant au jardin.

J'étais en train de mettre mes pompes de jardineux quand j'ai entendu un bruissement d'ailes !! Non, ce n'était pas possible... la date correspondait au vol migratoire des « gnoignottes à crête mandorée ». J'allais enfin pouvoir réaliser mon rêve, observer ces magnifiques volatiles. Eh bien non, c'était notre couple de canards qui venait d'atterrir, et comme tous les ans, parade... que dis-je, ballade amoureuse très spéciale ; madame en tête mangeant tranquillement et monsieur derrière, fier comme un... bar tabac, scrutant les alentours, afin de protéger sa belle. C'est surtout pour surveiller l'apparition d'éventuels prétendants, attirés par les formes généreuses de sa belle. Comme vous voyez, on ne s'ennuie pas au Potagem ! On profite d'instantanés inoubliables ; ce n'est pas en restant chez soi que l'on peut partager avec Dame Nature ces bons moments !

Alors, « à pitêt' » bientôt au Potagem ; les petits bras sont toujours les bienvenus...

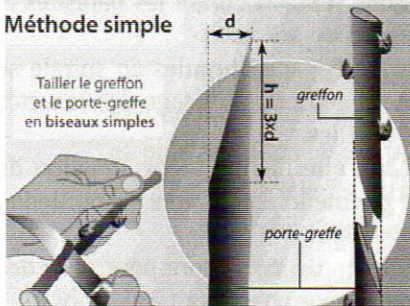
Jean-Pierre

C'est par un bel après-midi de printemps qu'Annie (de l'association des croqueurs de pommes), accompagnée d'autres membres de cette association, nous a fait le plaisir de venir au Potagem pour nous présenter différentes techniques de greffes. 3 styles de greffes ont été abordées : l'anglaise simple, l'anglaise compliquée et en fentes (v. images) Nous avons ainsi réalisé la greffe de notre jeune pommier (photo à droite), ainsi que plusieurs pommiers et poirier sur des portes greffes.

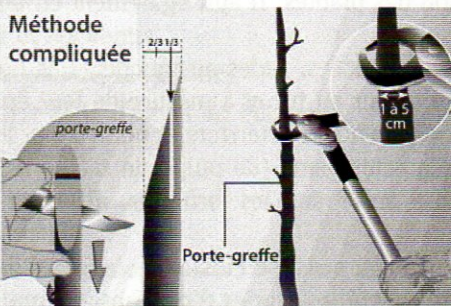
S'il est une chose à se rappeler, c'est faire correspondre au mieux le cambium du greffon et du porte greffe (le cambium, c'est la fine épaisseur juste sous l'écorce dans laquelle circule la sève)



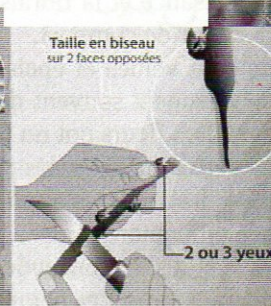
Méthode simple



Méthode compliquée



Taille en biseau sur 2 faces opposées



En bref, un bel après-midi fertile et convivial à renouveler,

Eric

Tresser, ce n'est pas souffler

Je prends ma plume le 15 mars qui est le vingt-sixième jour du mois de ventôse du calendrier républicain, dénommé officiellement « jour du pissenlit » pour mettre à l'honneur cette plante que l'on appelle aussi « dent de lion » à cause de la forme recourbée de ses feuilles. Elle est annonciatrice du printemps et fort appréciée des abeilles car elle regorge de protéines. Le pissenlit a de nombreuses vertus ; il favorise les fonctions digestives et urinaires - son nom provient d'ailleurs de ses propriétés diurétiques – Il contribue à l'équilibre hormonal, l'assimilation du fer...

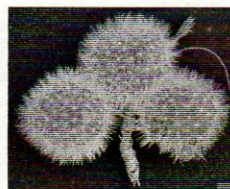
Je reconnais cependant que personne n'est jamais pressé de le manger...par la racine !



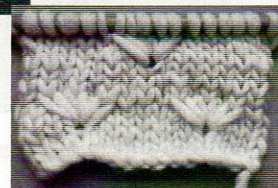
Le pissenlit n'est pas une fleur mais une inflorescence, soit un bouquet de fleurs à lui tout seul ! Après sa floraison, il ressemble à une boule de petites aigrettes blanchâtres. Il est bien tentant de souffler sur les aigrettes comme notre petite « potagemette » (à gauche) ou « la semeuse » d'Eugène Grasset (le logo de Larousse qui symbolise la connaissance semée à tout vent) et de faire un vœu à cette occasion.



Cependant, je me suis bien abstenue cette fois-ci de souffler afin de réaliser ce petit tressage : 3 tiges fixées ensemble avec une brindille et conservées depuis déjà plus de deux ans grâce à un peu de laque sur les 3 têtes (photo ci-contre)



Le tressage plus classique aurait été la couronne de fleurs mais j'ai opté pour l'insolite, pour ce qui paraît fragile et ne l'est pas vraiment, en figeant un état habituellement très fugace.



Mon article achevé et ma tâche au jardin également (en ne retirant surtout pas mon unique pissenlit), je vais pouvoir reprendre mon tricot en découvrant un nouveau point : le point pissenlit (ça ne s'invente pas !)

Claudie alias brindelien

LA CONSOUDE

Plante herbacée vivace, de la même famille que la bourrache, le myosotis. Son nom « consoude » provient de ses capacités à accélérer la consolidation des fractures, grâce à sa teneur en allantoin (composé chimique contenant de l'azote).



Connue depuis l'antiquité comme plante médicinale, elle a été propagée le long des grandes routes européennes par les pèlerins et les gens du voyage.

Les horticulteurs ont développé des variétés ornementales pour composer des massifs intéressants.

On rencontre donc la consoude dans la nature, au bord des chemins, échappées des cultures, mais aussi dans les jardins.

Au Potagem, elle existait déjà et s'est propagée à différents endroits du terrain. Nous l'avons laissé progresser, ce qui nous a permis d'en faire un excellent purin. Car c'est l'engrais bio le plus efficace au jardin et au potager. Grâce à sa forte teneur en potasse, en calcium, magnésium, cuivre, zinc et en azote, il stimule la croissance et la floraison des plantes. Il agit également en tant que répulsif contre les parasites et comme activateur de compost.

Les feuilles sont velues et épaisses, élançées, rudes au toucher. Les boutons floraux enroulés en spirale se déroulent et changent souvent de couleur au fur et à mesure de leur épanouissement, à l'usage des insectes pollinisateurs. Les fleurs ont un fort potentiel nectarifère et nourrissent les abeilles.

Ses vertus médicinales : En cataplasme (de pulpe de racine fraîche), elle facilite la cicatrisation de plaies ou de fractures, s'applique aussi sur les brûlures. Elle est également astringente, émolliente, analgésique, antihémorragique....

Les feuilles de consoude peuvent aussi se cuisiner à la façon des épinards, ou encore pour faire des rouleaux de printemps, des nems (ex : feuilles farcies d'oignons, champignons, porc haché, ail, sel, poivre). Toutefois, il est important de ne pas utiliser les racines en usage interne car elles contiennent des alcaloïdes qui peuvent s'avérer toxiques pour le foie.

Marie-Claude

Perce-neige et Nivéole

Ne pas confondre ses deux fleurs.

Le Perce-neige* (*Galanthus nivalis*) fait partie de la famille des Amaryllidacées (comme les narcisses et les jonquilles). Chaque pied porte une fleur blanche à la douce odeur de miel, comportant 3 tépales internes marqués d'un « V » inversé de couleur verte (on appelle parfois « tépales » les sépales et les pétales quand ils se ressemblent, les sépales, généralement verts étant chacune des pièces du calice d'une fleur).



Ce sont des plantes de petites tailles pouvant atteindre 15 cm de hauteur. Il existe des variétés à fleurs doubles. (ci-contre à gauche)

Rustiques, la neige ne leur fait pas peur et leur sert parfois d'écrin. *Bien que son nom soit originellement féminin, d'après d'anciennes versions de dictionnaires (Larousse et le Littré) il est plus souvent utilisé au masculin. Les 2 genres sont donc autorisés.

La nivéole de printemps ressemble à un(e) perce-neige mais sa fleur est plus grande - sa tige mesure de 15 à 25 cm. Elle fleurit 2 semaines plus tard (non pas au printemps mais à la fin de l'hiver)



Les six tépales présentent une tâche apicale (à la pointe) verte chez la variété type (jaunâtre chez la variété *carpathicum* Sims).

Au Potagem, les perce-neige poussent tout seuls dans les plates-bandes et sur le terrain.

Jean-Marc

LA GADOUÉ

Non, Jane Birkin ni les autres ne sont venues marcher au Potagem dans... la gadoue !

Ces mois d'hiver on voit la boue

Faudrait des bottes en caoutchouc

pour patauger dans la gadoue, la gadoue...

Une à une les gouttes d'eau

arrivent dans les tonneaux

Nous pataugeons dans la gadoue, la gadoue...

Vivons même sous le ciel gris-bleu, d'air et de Potagem

et puis mettons en marche les essuie-glaces, et quittons Paris

On est bien par ici

Nous poserons nos parapluies

Nous nous retrouverons dans la gadoue, la gadoue...

Il fait un temps mouillé

Heureusement tu as ton ciré

Et ça n'empêche pas la gadoue, la gadoue...

Il faut venir jusqu'ici

pour les petits pois et les semis

Et patauger dans la gadoue, la gadoue...

Vivons même sous le ciel gris-bleu, d'air et de Potagem

et puis arrêtons les essuie-glaces

Ce n'est pas toujours gris

Occupons nous des semis

Bientôt le temps des barbecues

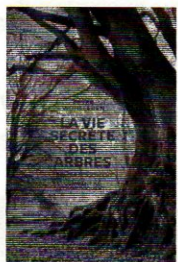
Et nous oublierons la gadoue, la gadoue, la gadoue, la gadoue.....



LA VIE SECRETE DES ARBRES

Un magnifique cadeau pour un anniversaire, une photo attirante, et dès la lecture des premières lignes, un monde inconnu jusqu'ici s'ouvre lentement.

Ma relation avec les arbres, les fleurs, la faune, la nature tout court a toujours été très forte – à me demander parfois si je ne privilégiais pas les liens avec les premiers pour leur véracité face à des humains qui me déçoivent bien des fois - Rien d'étonnant alors que le livre **de Peter Wohlleben « La vie secrète des arbres. Ce qu'ils ressentent. Comment ils communiquent »**, paru en 2015 en Allemagne et déjà traduit en 40 langues, m'ait intriguée énormément.



L'auteur, né en 1964 à Bonn, a grandi sur les bords du Rhin et aurait pu mener, après ses études d'agent des Eaux et Forêts, une carrière de fonctionnaire à vie.

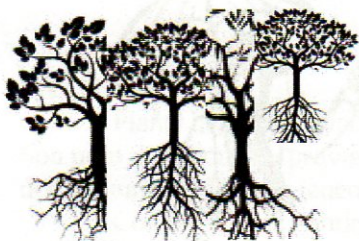
Deux décennies dans son métier ont abouti à une interrogation profonde sur la façon de considérer la forêt. Très vite, l'auteur a compris que notre gestion classique des forêts ne protège nullement ces dernières mais s'immisce dans le bon déroulement de la société des arbres et ceci dans le but de son exploitation et de sa rentabilité.

Son rêve se réalise alors quand il est muté comme gestionnaire administratif d'un district forestier dans l'Eifel (contrée près de notre ville jumelée d'Aix-la-Chapelle).

Prenant ses distances avec la gestion traditionnelle, abandonnant son statut de fonctionnaire d'état, il poursuit une voie différente, en accord total avec les propriétaires.

Protéger les forêts de hêtres très anciennes vers un retour à l'état des forêts primaires, utiliser des chevaux au lieu de machines, privilégier des arbres à croissance lente contre les épicéas, renoncer à toute utilisation chimique et à la coupe à blanc, transformer cette ancienne forêt de hêtres en cimetière d'urnes funéraires – de façon à ce que les 100 prochaines années, personne ne puisse toucher à ce sanctuaire.

Dans son fascinant livre sur la vie secrète des arbres, l'auteur démontre dans un langage simple et accessible à tous, que les arbres sont des êtres vivants à part entière, sachant communiquer entre eux par odeurs, par des signaux électriques ainsi que par un réseau de racines. Ils se portent mutuellement assistance, ont des liens sociaux très forts et une sorte de mémoire, peuvent ressentir la douleur. Ils ne s'occupent pas uniquement de leur progéniture en la nourrissant mais



également de leurs voisins, vieux et malades. En cas d'agression répétée, ils sont capables de produire des toxines pour se protéger.

Sous la forme d'un conte scientifique, l'auteur parle de réseaux sociaux des feuillus, capables de gérer des années de sécheresse pour stocker et économiser l'eau et des éléments nutritifs en prévention, démontre que les arbres développent un système sociétal ou la solidarité et le contrat de génération sont respectés à la lettre, un système social parfaitement organisé, dans lequel certes, il y a le droit du plus fort mais pas

forcément au détriment du plus faible. Le partage, la communication dans les deux sens sont ainsi garantis. Nous, les humains, avons bien des choses à apprendre et ce n'est donc pas l'homme qui a inventé les réseaux sociaux.

Ursula Girard

SALADE DE PISSENLITS AU LARDONS



Avec le retour du printemps, la nature se réveille. Les pissenlits nous régaler, apportant plein de vitamines et sels minéraux.

Ce sont les premières salades de la saison. Voici une recette que l'on prépare beaucoup dans les Ardennes - préparation à ma façon : Faire cuire des pommes de terre à l'eau, les éplucher et les couper en quartiers. Pendant qu'elles cuisent, bien nettoyer et laver les pissenlits, les couper si besoin.

Dans une cocotte, faire revenir des lardons fumés, y jeter les pissenlits puis les assaisonner, comme pour une salade, avec sel, poivre, échalotes, huile et vinaigre. Faire chauffer le tout et cuire légèrement.

Y ajouter les pommes de terre, bien mélanger pour qu'elles prennent le goût de la salade et servir.

Pour enrichir ce plat, on peut faire cuire quelques foies de volaille et des gésiers confits avant d'ajouter les pissenlits. Plus tard en saison, les pissenlits peuvent être remplacés par de la scarole ou de la frisée.

Bon appétit.

Anne-Marie