

# ASSOCIATION TIMOUN LEKÒL

## marché de printemps 2024 lundi 6 mai / mardi 7 mai de 16h45 à 18h30

Au profit d'une école rurale en Haïti qui fonctionne depuis 1990, l'association **Timoun Lekòl a fêté ses 30 ans le 18 novembre 2023.**

Cette année, les enseignants accueillent 180 élèves dans 7 classes. Ils habitent près de l'école malgré les difficultés (comme les élèves, ils ne peuvent venir à l'école qu'à pied, sur des chemins de montagne). Il n'y a pas d'absentéisme, sauf quand les rivières à traverser se transforment en torrents dangereux.

Ils se sont pris en photo en mars 2022. Pour l'envoyer par téléphone, ils ont dû descendre en ville parce que le réseau ne fonctionne pas dans les mornes où se trouve l'école.

De gauche à droite :



Gina JULMISTE

Phanor JEAN (ancien élève)

Modelin JEAN-BAPTISTE (ancien élève)

Jeandieunette JEAN-BAPTISTE (ancienne élève)

Jean-Claude FRANÇOIS, directeur administratif

Silamène CHARLOT

Norcilien PETIT FRERE (présent depuis les débuts de l'école)

Wilker FRANÇOIS (présent depuis les débuts de l'école).

Vous pourrez voir les photos des élèves sur le site <http://www.timounlekol.org/>

*« La solidarité, c'est comme le jardin qui attend la pluie pour donner ses fruits »*

Pour continuer d'envoyer les gouttes d'eau qui leur permettent de survivre, nous avons besoin de vous pour les recueillir.

Là-bas, les parents nous sont très reconnaissants de les aider à envoyer leurs enfants à l'école.

## Comment s'organise le marché ?

Nous commandons des plants à la SEGPA - ERE (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté – Espace Rural et Environnement).



Avec leur professeur, Mme Chenu, les élèves préparent les plants. Nous passons commande en nous basant sur les années précédentes. Cette année, les escargots ont été très gourmands et certains plants ont fait leurs délices... Il reste tout de même un grand choix de légumes et de fleurs.

Puis, nous regroupons nos moyens pour aller les chercher le lundi 6 mai. Si vous avez un peu de temps, **vous pouvez nous rejoindre**. « *men anpil, chay pa lou* » Avec beaucoup de mains, la charge n'est pas lourde... Et nous ouvrons le marché en même temps que le portail à la sortie des élèves jusqu'à la fin de la garderie.

Nous ne prendrons pas de commande, une tentative nous a montré que ce n'était vraiment pas facile. Vous venez choisir vos plants sur place. Vous trouvez dans ce catalogue les plants que vous pourrez acheter et les conseils pour les cultiver.



Vous pouvez faire connaître ce marché autour de vous. Nous aimerions avoir le moins d'invendus possible...

Et si vous n'avez ni jardin, ni balcon, vous pouvez aussi nous aider avec un don qui pourra être déduit de vos impôts, par chèque déposé à l'école ou Carte Bancaire sur le site <http://www.timounlekol.org/>. Vous trouverez toutes les indications à la page : « pour participer ». Pour ce que vous ferez pour eux,

# M E R C I

# Etes-vous prêts ?



**Le marché de Timoun Lekòl vous accueillera  
à l'école N-D de la Miséricorde**

**lundi 6 et mardi 7 mai 2024 de 16h30 à 18h30.**

**Vous y trouverez :**

**potagères** : concombre, courgette, carde, artichaut, courge butternut

**tomates** : cerise, cœur de bœuf, marmande, montfavet, cornue des Andes et une nouvelle variété : la muchamiel.

**aromatiques** : menthe, sauge

**fleurs** : capucine, balsamine, capucine, lobélia, ipomée, lamier, lavatère, pavots de Californie, statice, pois de senteur, bégonia, passiflore, œillet des poètes



# M E R C I

Tous les renseignements sur le site [www.timounlekol.org](http://www.timounlekol.org)



# ANETH ODORANT

**Nom** : Anethum graveolens

**Famille** : Apiacées

**Type** : Plante aromatique, annuelle

**Hauteur** : 50 à 60 cm

**Exposition** : Ensoleillée

**Sol** : Ordinaire, plutôt léger

**Floraison** : Juillet à septembre –

**Récolte** : Juin à septembre



La culture de l'aneth est facile et l'entretien limité pour une récolte durant tout l'été.

- L'aneth aime le soleil et les situations plutôt abritées du vent.
- Elle aime les sols légers et bien drainés, si votre terre est trop compacte, n'hésitez pas à l'alléger avec du sable et du [terreau](#).
- Enrichissez votre sol à la plantation avec du [compost](#) ou un amendement à base de fumier et algues.

Placez-la de sorte qu'elle ne fasse pas trop d'ombre aux autres plantes aromatiques que vous cultivez car elle atteint 1 mètre de hauteur.

L'entretien est réduit au strict minimum, c'est à dire un **arrosage lorsque la terre est sèche**

- Le manque d'eau peut conduire l'aneth à monter en graine rapidement donc ne laissez pas la terre s'assécher trop longtemps

Coupez les feuilles juste **avant la floraison**. Ce sont elles que l'on utilise pour **parfumer salades, sauces et marinades**.

Vous pourrez également **consommer les petites graines** qui apparaissent à la fin de l'été pour parfumer vos plats ou les mélanger avec de la fleur de sel.

# MENTHE



De culture facile, la menthe demande peu d'entretien.

Elle se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot (même sur le rebord d'une fenêtre). Attention lorsqu'elle est cultivée en pleine terre car elle est très prolifère et envahissante avec des stolons. Pour pallier à ce problème elle peut être mise dans un pot enterré ou mieux être délimitée par une barrière anti-rhizome. Une autre astuce consiste à la mettre en bordure de pelouse. Les passages de la tondeuse limiteront son envahissement.

La menthe est très utile au potager, entre autres, car elle éloigne de nombreux insectes comme les fourmis et les pucerons. Elle fait partie de ce que l'on appelle les plantes amies du jardinier.

Les petites fleurs ont également l'avantage d'être mellifères et d'attirer les abeilles. En cuisine, la menthe s'utilise aussi bien dans les plats salés que sucrés ainsi que dans les boissons.

# SAUGE

La sauge est une plante aux nombreuses espèces, utilisée en cuisine pour son arôme et en médecine pour ses vertus.

La sauge aime le **plein soleil** mais tolère la mi-ombre



Elle aime les **sols bien drainés**, même pauvre

C'est au soleil que la sauge donne le **meilleur d'elle même en termes d'arômes**

## *Récolte de la sauge*

La récolte de la sauge peut avoir lieu **tout au long de l'année** en fonction des besoins mais c'est durant la période végétative que les feuilles et les fleurs seront les plus intéressants sur le plan gustatif.

La sauge se cueille de préférence le matin durant sa période végétative, du printemps à la fin de l'été mais elle peut aussi se cueillir le reste de la journée.

Attendez que la plante ait une bonne touffe avant de cueillir les premières feuilles

Les feuilles de sauge séchées se conservent très bien durant de longs mois

## *Maladies de la sauge*

Très **résistante à la plupart des maladies**, la sauge a plutôt un **effet répulsif** contre certains insectes et maladies qui touchent les plantes potagères.

La sauge serait également un bon répulsif contre les rongeurs.

L'odeur de la sauge fait fuir les parasites qui envahissent le potager.

Elle a tendance à repousser l'altise, chez le navet par exemple.

Son odeur dérangerait également les limaces et les escargots.

Elle permet enfin de lutter contre le ver du chou et le mildiou de la pomme de terre (100g de feuilles/litre d'eau en pulvérisation)

# ARTICHAUT

*Facile à cultiver, l'artichaut est un savoureux légume qui peut être aussi une superbe plante ornementale au jardin, grâce à ses magnifiques fleurs violettes.*



## Où le planter ?

L'artichaut apprécie un climat doux. Il aime une exposition ensoleillée et résiste à des températures jusqu'à -10 °C. Il doit cependant être abrité du vent.

Il préfère un sol frais, sain, profond, humifère et bien drainé.

Au potager, il s'entend bien avec la fève, la laitue, le haricot nain, le radis, le pois, le chou ou l'oignon.

## *Culture et entretien de l'artichaut*

L'artichaut est une plante gourmande qui **nécessite une bonne fertilisation** :

Fertilisez de nouveau au printemps par un apport de sang desséché.

L'artichaut est également gourmand en eau, mais attention, **un excès d'humidité entraîne son pourrissement !**

Arrosez chaque pied copieusement une fois par semaine en été. Ne mouillez pas le feuillage.

La terre ne doit pas sécher entre deux arrosages : installez un paillage afin de conserver la fraîcheur du sol.

Stoppez tout arrosage en hiver.

L'artichaut n'est rustique que jusqu'à -5 °C, **il nécessite donc une protection contre le froid.**



# CARDE



Connue aussi sous les noms de poirée, blette ou bette à carde, cousine de la betterave, cette herbacée aux grandes feuilles larges et charnues, voire ondulées, d'environ 50 cm de haut, est particulièrement appréciée tant pour ses qualités gustatives que pour son effet décoratif au potager. Les pétioles, charnus eux aussi, affichent différentes couleurs selon les variétés, du blanc au rouge en passant par le rose, le jaune, l'orangé. Les feuilles s'accommodent comme les épinards, les côtes (ou cardes) se cuisinent à la vapeur, en gratin ou en tarte.

## ***Besoins***

Choisir un sol frais, profond, ameubli et enrichi, bien exposé au soleil. Il doit surtout rester bien frais pendant toute la culture.

## ***Entretien***

Pour que les feuilles restent tendres, veiller à ce que les bettes ne manquent pas d'eau en été. L'arrosage au purin d'ortie dilué à 10 % sera bénéfique. Pailler en été, dès que le sol est réchauffé.

## ***Récolte***

Les feuilles peuvent se ramasser 10 semaines après le semis, puis au fur et à mesure des besoins jusqu'aux gelées. Les côtes se récoltent dès qu'elles sont suffisamment charnues. Elles se congèlent facilement.

## ***Le truc du jardinier***

La bette est très résistante, mais sensible à la sécheresse. Un paillage épais sera utile en été.



# CONCOMBRE

Famille des cucurbitacées

Plantation : avril à juillet

Récolte : juillet à septembre

Rendement : 2kg/m<sup>2</sup>

Le concombre est un fruit (et non un légume !) sain et rafraîchissant, riche en minéraux et vitamines, à consommer sans modération tout au long de l'été

## ***Où planter les concombres ?***

Les pieds de concombre apprécient un emplacement chaud et ensoleillé. En dessous de 10°, ils ne se développent pas. Pire, un surplus d'humidité et de froid fait mourir les plants. Le sol doit être riche, profond et frais, pas trop humide et légèrement acide.

## ***Comment cultiver les concombres en hauteur ?***

La culture des concombres peut se faire soit au sol soit en hauteur. Pour cultiver le concombre en hauteur quelques aménagements sont à prévoir. Un treillis est parfait pour cultiver le concombre en hauteur. Au fur et à mesure de sa croissance attacher les concombres, ils grimpent tout seuls.

Plante sensible à l'oïdium (champignon), il est préférable d'éviter d'arroser le feuillage.



# COURGETTE

Catégorie : plantes du printemps

Nom : courgette

Description : variété hybride, précoce et productive à fruits longs et cylindriques.



Récolte : septembre

Exposition : plein soleil

Arrosage : abondant

Conseil : enrichir copieusement l'endroit où les courgettes seront plantées. Eviter d'arroser le feuillage des courgettes, qui sont sensibles à l'oïdium. Récolter les fruits petits, ils sont plus savoureux.

# COURGE BUTTERNUT

La courge butternut, également appelée doubeurre est l'une des courges les plus populaires.

La courge butternut aime particulièrement la chaleur et a donc besoin d'un climat tempéré pour lever correctement. Prévoir un **espace de 2 m entre chaque pied**.



*Vous pouvez pincer les tiges au-dessus de la 3ème ou 4ème feuille afin de stimuler le développement de la plante, vous aurez ainsi une meilleure production.*

Une fois vos plants de butternuts bien développés, il faut **pailler le pied** afin de conserver la fraîcheur et l'humidité dans le sol et que la butternut ne touche la terre et **évite ainsi la pourriture**.

## Arrosage de la butternut :

La courge butternut a besoin d'eau pour bien se développer, surtout en cas de chaleur et/ou de sécheresse prolongée.

- Un arrosage le matin sans arroser les feuilles est donc recommandé l'été.

## *Récolte de la butternut*

En ce qui concerne la récolte, vous pouvez **cueillir la butternut** dès que les feuilles se dessèchent. C'est en général le moment où elle prend une jolie teinte beige et que son pied devient marron.

Les fruits commencent à être mûrs dès le mois de septembre mais l'idéal est de cueillir vos butternuts lorsque le **pédoncule est bien sec** et le **feuillage jauni**. C'est pourquoi la récolte se fait en général au **début du mois d'octobre**. On les récolte impérativement **avant les premières gelées**, lorsque leur couleur est bien orange.

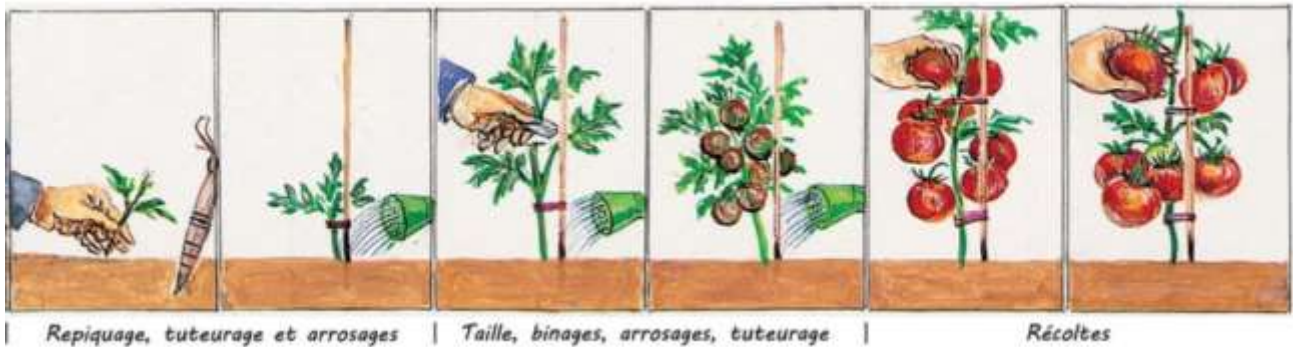
Après la cueillette, la butternut se conserve pendant plusieurs mois, dans un endroit sec à une température allant de 10 à 15°C maximum.

Evitez de conserver le butternut en lieu humide car cela réduit considérablement le temps de conservation.

Dès qu'une partie de la butternut devient molle, retirez là et consommez là sans tarder.



# ASTUCES POUR LES TOMATES



- plantez **des œillets d'Inde** à côté des tomates : ils repousseront les pucerons et les aleurodes (mouches blanches).



- plantez **de l'ail** à 60 cm d'un pied de tomate : la tomate ne sera ni attaquée par la rouille, ni par les araignées rouge et l'ail ne sera pas attaqué par la teigne du poireau.

- plantez **du basilic** à côté des tomates car il renforce la saveur des tomates et évite le mildiou.

Une tomate de variété ancienne cultivée au jardin ne commence à produire généralement qu'à partir du mois d'août et jusqu'aux premières gelées (en fonction aussi de la météo). **La fin du mois d'août et le mois de septembre** est donc la meilleure période pour manger des tomates. Quand on pense que les tomates industrielles du supermarché arrivent déjà en mai... (sans parler des étrangères présentes à longueur d'année).





# TOMATE CERISE

Description : la tomate cerise est une variété de la tomate, cultivée comme cette dernière pour ses fruits de taille réduite consommés comme légumes.

Exposition : plein soleil à l'abri du vent

Arrosage : modéré en début de culture et abondant en été

Récolte : de juillet à octobre.

Conseil : la tomate craint le froid en début de saison. Planter dans un sol enrichi au préalable avec de l'engrais organique (fumier, guano...). Attacher la plante au tuteur régulièrement. Tailler les bourgeons qui se développent entre les feuilles et la tige principale



# MARMANDE

La **tomate Marmande** est rouge, légèrement côtelée et aplatie, de gros calibre. Idéale pour cuisiner des tomates farcies, sa chair savoureuse permet aussi de l'apprécier en salade ou en sauce. Tous nos secrets pour réussir la culture de la tomate marmande.



## *Emplacement de la tomate Marmande*

- La tomate apprécie les sols légers, humifères et bien drainés.
- Pensez à la rotation des cultures et ne placez pas vos tomates deux années de suite sur la même parcelle.
- Plantez des herbes aromatiques à proximité de vos tomates, ou des poireaux, des radis et haricots, mais évitez la proximité avec le fenouil et d'autres légumes de la famille des Solanacées.

## *Récolte des tomates Marmande*

La tomate Marmande étant précoce, elle se récolte dès le mois de juillet.

Les fruits les plus en retard sont récoltés encore verts en fin de saison, ils mûriront à l'intérieur devant une fenêtre.

Arrosez de manière à conserver un sol frais. Prenez garde à ne pas mouiller les feuilles, ce qui favoriserait l'apparition des maladies.

Paillez au pied pour limiter les arrosages et la levée des mauvaises herbes.

À la plantation, quelques feuilles d'ortie au fond du trou lui sont bénéfiques.

Supprimez régulièrement les gourmands, pousses qui se développent à l'aisselle des feuilles, pour favoriser la fructification.

Coupez la tige principale deux feuilles au-dessus du 4ème bouquet de fleur. Cette opération permet aux tomates d'arriver à maturité.

# MONTFAVET

**La tomate Montfavet est une variété de légume-fruit offrant une saveur douce et exquise.** Cette tomate hybride possède une taille moyenne bien ronde et ferme. Sa chair est également ferme et juteuse



Description : variété précoce, très rapide en production à fruits ronds de 120 gr environ.

Exposition : plein soleil à l'abri du vent

Arrosage : modéré en début de culture et abondant en été

Distance : 50 cm sur le rang

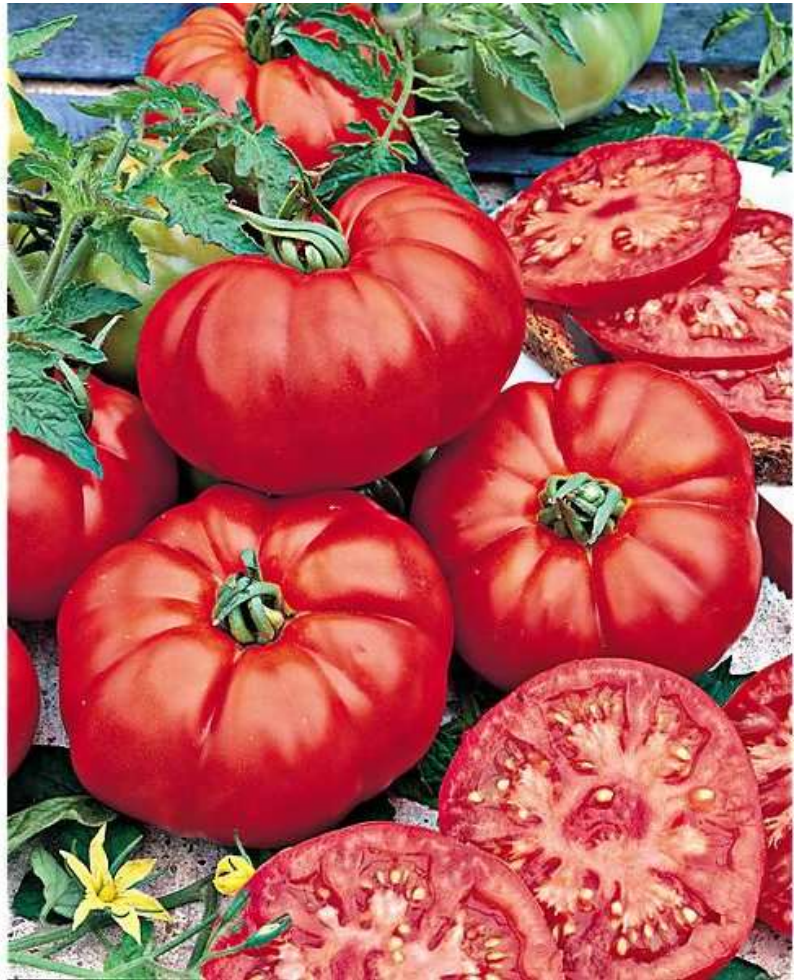
Conseil : la tomate craint le froid en début de saison. Planter dans un sol enrichi au préalable avec de l'engrais organique (fumier, guano...). Attacher la plante au tuteur régulièrement. Tailler les bourgeons qui se développent entre les feuilles



# MUCHAMIEL

La tomate 'Muchamiel' est une variété de tomate originaire d'Espagne, plus précisément de la région de Muchamiel, d'où elle tire son nom.

**Description** : Les tomates 'Muchamiel' sont de taille moyenne à grande, avec une forme légèrement aplatie et des côtes distinctes. Elles ont une couleur rouge intense et une chair juteuse.



**Utilisation** : Les tomates 'Muchamiel' sont polyvalentes et peuvent être utilisées dans de nombreuses préparations culinaires. Elles sont idéales pour les salades, les sauces, les conserves **les tomates farcies** et les plats cuisinés. Elles offrent une saveur équilibrée, légèrement acidulée et sucrée.

**Culture** : Les tomates 'Muchamiel' préfèrent un sol riche en matière organique, bien drainé et ensoleillé. Il est important de fournir un soutien aux plants de tomates, comme des cages à tomates ou des tuteurs, pour les aider à pousser droit et à éviter que les fruits ne touchent le sol.

La tomate 'Muchamiel' peut être une excellente option pour les amateurs de tomates qui souhaitent cultiver une variété traditionnelle et savoureuse dans leur jardin.



# ANDINE CORNUE

Fruit allongé, rouge, très charnu, contenant peu de graines, excellente qualité gustative, plante rustique et productive, appelée aussi poivron des Andes

## *Plantation*

**Tomate des Andes ou andine cornue**, très vigoureuse, peut atteindre plus de 2 m de haut. Elle produit de **nombreuses tomates** allongées avec l'extrémité pointue.



La mise en place au jardin se fait à la fin avril ou début mai avec protections ; ou à la mi-mai, une fois les risques de gelées passés. N'hésitez pas à mettre des orties hachées au fond du trou. Si les pieds sont hauts, couchez-les dans le trou pour ne laisser dépasser que 20 cm env. Arrosez copieusement à la plantation ; par la suite, un arrosage toutes les 2 ou 3 semaines devrait suffire. N'hésitez pas à "mulcher" (ou pailler) vos tomates. Favorisez une bonne aération entre les plantes en plantant large (de 80 à 100 cm entre les pieds). Au fur et à mesure de la pousse, les pieds de tomate seront attachés au tuteur et légèrement taillés.

Elle arrive à maturité au bout de 75 à 80 jours. C'est **une variété qui s'adapte très bien aux régions froides ou fraîches**.

A noter que les plants de **cornue des Andes** sont **plus fins et plus grêles** et que les entre feuilles sont plus espacés que les autres variétés, ces différences sont normales. La plupart des variétés à fruits longs, dont cornue des Andes, peuvent être sujettes à la pourriture apicale (cul noir), pour prévenir cette carence, ajoutez à la plantation, un bon engrais tomates ou du calcium.

## *Maladies*

Elle apprécie la chaleur et est sensible à la pourriture apicale, qui semble moins présente quand la plante est peu arrosée.

# CŒUR DE BŒUF

Nom : tomate cœur de bœuf

Description : variété demi-tardive à gros fruits rouges en forme de cœur d'un poids de 230 gr en moyenne.



Exposition : plein soleil à l'abri du vent

Arrosage : modéré en début de culture et abondant en été

Conseil : la tomate craint le froid en début de saison. Planter dans un sol enrichi au préalable avec de l'engrais organique (fumier, guano...). Attacher la plante au tuteur régulièrement. Tailler les bourgeons qui se développent entre les feuilles et la tige principale.

## ATTENTION !

*Selon une étude publiée par l'association de consommateurs CLCV (Consommation, logement et cadre de vie), de nombreuses tomates vendues comme étant de variété "cœur de bœuf" seraient des contrefaçons.*

*Comble de l'escroquerie, ces tomates sont vendues en moyenne 30% plus chères que les tomates ordinaires."*



# CAPUCINE

Les feuilles de la capucine ont un goût épicé et sont parfois utilisées pour agrémenter les salades – que l'on peut décorer avec les fleurs, également comestibles.

Floraison : juin à octobre

Exposition : soleil

Sol : riche et frais

Utilisation : treillage, massif, bordure, jardinière

Hauteur : 0,20 à 3 m

Annuelle



## **Utilisation**

La capucine grimpante est précieuse pour couvrir les treillages de son ample feuillage et de ses fleurs lumineuses ; vous pouvez aussi l'employer en couvre-sol (son feuillage élimine impitoyablement les mauvaises herbes). Les variétés naines sont idéales en massif, en bordure et en potée.

## **Le saviez-vous ?**

Certaines capucines peuvent être envahies, parfois, par les pucerons noirs tandis que d'autres, pourtant à proximité, non. Voilà un mystère encore irrésolu.

Parer aux attaques les plus importantes avec un jet d'eau savonneuse.

Utiliser les pieds de capucine au potager, pour détourner l'attention des pucerons de vos légumes.



# BALSAMINE

Nom scientifique :

impatiens balsamina

fleurs : blanc, rose, rouge

floraison : juin à octobre

hauteur : 80 cm



La Balsamine fait partie du genre des Balsaminacées qui regroupe pas moins de 850 espèces de plantes plus connues sous le nom d'Impatiens. Ces plantes poussent à l'état sauvage dans les zones humides et lumineuses des régions tropicales mais jamais au plein soleil. Dans nos contrées elle apprécie le soleil voilé par un grand arbre ou la mi-ombre ; certains cultivars très florifères tolèrent même l'ombre...

Les balsamines peuvent être installées en pleine terre au jardin à la mi-ombre, dans un sol fertile et bien drainé et dans une zone bien abritée des vents dominants desséchants.

Ces plantes annuelles disparaîtront après avoir fourni une multitude de graines qui se ressèmeront abondamment d'elles-mêmes.

La multiplication de la Balsamine est un jeu d'enfant : il suffit de couper un morceau de tige en mai ou juin, et de la plonger dans un verre d'eau après avoir supprimé les fleurs, des racines apparaîtront très vite et vous pourrez la replanter en pot individuel dans du bon terreau.



# LOBELIA



Catégorie : plantes du printemps

Rubrique : plantes à massifs

Description : plante en forme de touffe qui se couvre de fleurs d'un bleu profond.

Hauteur : 15 cm

Floraison : de mai aux gelées

Exposition : mi-ombre

Arrosage : modéré puis assez abondant en été

Conseil : éviter le dessèchement qui peut endommager la plante, arroser abondamment pendant les fortes chaleurs.

En association avec bégonia, cinéraire, œillets d'inde, alysse...

Utilisation : pots, jardinières et massifs

# IPOMÉE BLANCHE

Originaires des pays chauds, les ipomées sont des plantes grimpantes vivaces ou annuelles, dotées d'une tige pouvant atteindre entre 3 et 6 m.

Souples et s'enroulant autour de supports, elles sont dites « volubiles ».

Ces plantes vigoureuses poussent rapidement. Toutefois, elles ne supportent pas le gel.



## *Entretien et arrosage de l'ipomée*

Idéale pour les jardiniers qui débutent, l'ipomée ne requiert pas beaucoup d'entretien. Cependant, il faudra procéder à des arrosages réguliers, notamment en cas de fortes chaleurs. Un **arrosage modéré** est suffisant.

Solides, les ipomées peuvent supporter la sécheresse.

De plus, pensez à retirer les cosses de graines avant qu'elles tombent.

Restez vigilant, car les jeunes plantules peuvent attirer les limaces et les escargots.

## *Où placer son ipomée ?*

Grâce à sa généreuse floraison et son **abondant feuillage**, l'ipomée est une plante grimpante **décorative**.

Elle peut être cultivée en pleine terre et en grande potée.

Il convient de prêter une attention particulière à son emplacement, car ses fleurs délicates redoutent le vent.

Comme les ipomées apprécient la **chaleur** et la lumière,

il est recommandé de les planter dans un sol riche et bien drainé en privilégiant une exposition chaude et ensoleillée, à l'abri du vent.

Par ailleurs, ces plantes se plaisent sur de nombreux types de supports. Elles peuvent être associées à d'autres plantes grimpantes comme les capucines, les clématites ou les cobées.

# LAMIER PANACHE

Le lamier panaché est une plante vivace cultivée pour son feuillage panaché et les fleurs jaunes. C'est un bon couvre-sol qui pousse en mi-ombre dans un sol normal, meuble, frais, et bien drainé. La floraison, en mai et juin, produit des fleurs jaunes bilabiées disposées en verticilles. Le feuillage est fait de feuilles ovales, dentées, pubescentes, de couleur vert panaché d'argent. Beaucoup utilisée en massif, en bordures, comme plante couvre-sol d'ombre, ou en plate-bande. Facile d'entretien, elle se propage par des rhizomes et des stolons.



## FICHE D'IDENTITÉ

Nom latin : *Lamium*, *Lamiastrum*  
Famille : Lamiaceae

Nom commun : Lamier, ortie blanche, ortie rouge, ortie jaune

Floraison : entre avril et septembre

Hauteur : entre 0,20 et 0,50 m

Exposition : ombre à mi-ombre voire au soleil

Sol : tout sol léger, humifère, même calcaire

Rusticité : Bonne (-20 °C)





# LAVATÈRE BLANCHE

Une profusion de fleurs blanches, légèrement teintées de rose pâle au centre. Elles sont portées par de grandes tiges duveteuses agrémentées d'un beau feuillage lobé vert moyen. C'est une plante de belle stature qui atteint rapidement 1 m 50 de haut. Très lumineuse, elle fait un excellent fond de massif et peut également se planter en isolé.



## Plantation

Plantez les Lavatères au soleil en sol riche et frais mais bien drainé.

Protégez-les des vents froids et desséchants dans les régions froides.

N'hésitez pas à couper des fleurs et faire des bouquets, la taille stimule la végétation et les plantes sont plus fortes.

A l'entrée de l'hiver, rabattez-les à 50 cm, au-dessus des premiers yeux, et si l'hiver est très froid, paillez vos plantes.

Vous pouvez également leur donner une taille de forme en début de printemps.

Ces plantes ont une durée de vie de 5 à 6 ans.

Dans les massifs importants, renouvelez un pied sur 3 chaque année.

La Lavatère peut être sujette à la rouille, la pourriture de la souche et aux infections cryptogamiques provenant d'un sol trop lourd.

# ESCHSCHOLTZIA

## Pavot de Californie

Qu'il soit cultivé en vivace ou en annuelle, le pavot de Californie apportera légèreté et couleurs à vos bordures et massifs.

**Nom latin :**

*Eschscholtzia californica*

**Famille :** Papavéracée

**Type :** Vivace

**Hauteur :** 30 à 50 cm

**Exposition :** Ensoleillée

**Sol :** Léger, bien drainé, tout pH

**Floraison :** Été, automne – **Feuillage :** Caduc



Le pavot de Californie ne demande pas de soin particulier. Surveillez éventuellement **l'arrosage** en été, notamment lors de périodes sèches. La taille n'est utile que pour éliminer les **fleurs fanées** et prolonger la floraison. Si vous cultivez le **pavot de Californie** comme une vivace, rabattez la touffe en automne.

Le pavot de Californie **se ressème spontanément** et très facilement. Il est donc aisé de le propager.

Si vous souhaitez en planter dans d'autres zones de votre jardin, vous pouvez soit repiquer les semis spontanés, soit laisser monter quelques fleurs en graines, afin de récupérer ces dernières et les disséminer comme pour une plantation classique.

Plante **résistante**, le pavot de Californie ne craint pas les maladies ou les parasites.

# STATICE



*Ces fleurs doivent leur succès à leur facilité à sécher, les statices entrent ainsi dans la composition de bouquets perpétuels proposés par les fleuristes. Au jardin, elles aiment le soleil et s'accommodent de la sécheresse estivale.*

## *Sol et exposition idéals pour le statice*

Les statices se cultivent en plein soleil dans un sol plutôt sableux voire caillouteux et bien drainé, même sec, ne craignant ni le vent ni les embruns.

## *Date de semis, de division et de plantation du statice*

En mars, des semis de statices se font au chaud. Il faudra les repoter en godets avant de les mettre en place en mai.

Les gros pieds peuvent être divisés au printemps.

## *Conseil d'entretien et de culture du statice*

Supprimez les fleurs fanées pour prolonger la floraison. Il s'agit d'une plante facile ne demandant aucun entretien spécifique.

## *Récolte, conservation et utilisation du statice*

Vous pourrez couper les fleurs avant qu'elles soient totalement ouvertes, avec leurs tiges et les faire sécher la tête en bas, dans l'obscurité, pour créer des bouquets secs.

## *Maladies, nuisibles et parasites du statice*

Les statices n'ont pas d'ennemis à part quelques attaques de mildiou si l'environnement est trop humide.



# POIS DE SENTEUR

*Les pois de senteur (**Lathyrus odoratus**) sont des fleurs de la famille des Fabacées. Au-delà de son côté décoratif au jardin, les pois de senteur ont une particularité intéressante pour le jardinier en permaculture. Ces plantes améliorent la structure du sol et agissent comme un véritable engrais vert.*



## *Les soins à apporter*

Les entretiens à apporter aux pois de senteur sont assez simple ... Pour commencer, dès lors que les jeunes pousses font 25 cm de hauteur, **buttez les pieds** en ramenant un peu de terre autour des plants. Ce qui facilitera l'ancrage dans le sol.

**Arrosez de manière régulière** afin de conserver une bonne fraîcheur au niveau du sol (surtout en pleine période de floraison). Sur ce point, vous pouvez bien entendu pailler la terre.

Pour favoriser la production de nouvelles fleurs, vous pouvez **retirer au fur et à mesure les fleurs fanées**.

## *Tirer parti de cette plante engrais*

En fin de saison, vous pouvez couper l'ensemble des tiges à ras du sol que vous laisserez se décomposer en surface de terre (via un compostage en surface). Ces matières organiques vont alors se dégrader, activant un chaîne biologique complexe qui va participer à la fertilisation de votre terre.

Tout comme les engrais vert au potager, les racines elles seront laissées dans le sol et vont également commencer un processus de dégradation et transformation tout en continuant d'aérer le sol par ce système racinaire se développant profondément. Pour aller plus loin, il est donc intéressant de combiner les pois de senteur aux abords du potager, à proximité des fruits et légumes bio que vous faites pousser. De plus, ces fleurs participent à la biodiversité de votre jardin dans son ensemble, ce qui favorise la protection naturelle de vos cultures potagères.

# BEGONIA



Catégorie : plantes  
du printemps

Groupe : plantes basses pour bordures et rocailles

Nom : begonia semperflorens

Couleur : rouge

Hauteur : 20 à 25 cm

Floraison : de mai aux gelées

Exposition : plein soleil à mi-ombre

Arrosage : modéré

Conseil : utiliser la rusticité du bégonia dans les endroits chauds et secs.

Utilisation : pots, jardinières et massifs

# GAZANIA



Catégorie : plantes du printemps

Rubrique : plantes méditerranéennes

Nom : gazania

Hauteur : 25 à 30 cm

Floraison : de juin aux gelées

Exposition : plein soleil

Arrosage : modéré

Conseil : enlever régulièrement les fleurs fanées pour favoriser la floraison.

En association avec pourpier, ficoïde, lantana...

Utilisation : pots, jardinières et massifs



# PASSIFLORE



**Exposition :** soleil ou mi-ombre, à l'abri du gel ;

**Climat :** doux, craint le gel ;

**Période de plantation :** au printemps ;

**Période de floraison :** en été.

*Description de la passiflore :*

La passiflore est une plante tropicale qui ne supporte pas le gel. Peu rustique, elle s'acclimata dans les régions du sud de la France, au **climat doux** ou bien en intérieur, dans une véranda ou une serre. Liane à la croissance plutôt rapide, la passiflore peut atteindre 10 mètres de haut.

**Les feuilles :**

Longue liane souple, la passiflore est munie de feuilles dentées constituées de 3 lobes. Le feuillage est persistant dans les climats chauds. La passiflore perd ses feuilles dès que les températures deviennent négatives.

**Les fleurs :**

Les fleurs sont tout l'attrait de cette plante. Elles sont visuellement démesurées dans leur anatomie. Elles ont un diamètre important de l'ordre de 10 cm de diamètre. Les **étamines**, au nombre de 5, sont extrêmement longues. La **couleur des fleurs varie selon les espèces**, mais toutes les fleurs sont voyantes et très esthétiques. Ces fleurs se ferment la nuit et s'ouvrent au petit matin.

**Les fruits**

La passiflore, quelle que soit l'espèce, produit de petits fruits charnus orange qui ne sont pas vraiment bons à manger. Pas vraiment toxiques, mais pas non plus comestibles, ils n'ont pas bon goût et contiennent de l'acide cyanhydrique en petite quantité.

*L'entretien de la passiflore*

Lorsqu'elle est à l'abri du froid, la passiflore ne nécessite pas vraiment d'entretien particulier. On peut retirer les fleurs fanées des lianes après la période de floraison, et procéder à un arrosage régulier lorsque le temps est chaud et sec.

# OEILLET DES POETES



## *Fiche culture*

**Rusticité :** de – 20 à – 28 °C

**Floraison :** mai à septembre

**Exposition :** soleil

**Sol :** ordinaire, bien drainé

**Hauteur :** 10 à 50 cm

**Utilisation :** massif, bordure, rocaille, fleur coupée

## *Dianthus barbatus*

**Hauteur :** 15 à 25 ou 50 à 60 cm. **Floraison :** mai à juillet

Portées par des tiges dressées, les fleurs à pétales barbus, simples ou doubles, aux coloris variés et souvent ornées d'un centre noir, sont regroupées en bouquets ronds. Très parfumées.

## *Culture*

Les œillets poussent au soleil, dans toute bonne terre de jardin, même s'ils préfèrent souvent les sols bien drainés. Un effleurage régulier permet d'obtenir une floraison plus longue. À noter : pour germer, les graines d'œillet ont besoin de lumière (ne pas les recouvrir de terre) mais le repiquage doit avoir lieu à mi-ombre.

## *Utilisation*

Tapissants ou larges coussins, les œillets s'installent en bordure de massif, dans les rocailles, sur les murets fleuris, en potée...