

DIDIER LE JARDINIER

Mars 2017



Pour les météorologistes, Mars marque le premier mois du printemps météorologique mais officiellement la saison printanière commence le 20 : jour du printemps.

Dans la nature et les jardins, même s'il faut jouer les prolongations, l'hiver se meurt. Les jours sont de plus en plus longs, les oiseaux s'agitent, les floraisons sont un peu plus nombreuses et les nouvelles pousses qui pointent sont autant de signes annonciateurs du renouveau et de la nature de nos jardins.

A propos de Mars

Si aujourd'hui le mois de mars est le troisième mois de l'année dans le calendrier Grégorien et Julien, il était, avant, le premier mois de l'année romaine. Il marquait le retour des beaux jours et le début de la période de la guerre, ainsi ce mois porte, le nom du Dieu romain Mars, qui sublimait la guerre et les guerriers. Mois charnières dans tout l'hémisphère Nord, il représente la première petite fenêtre dans la pénombre de l'hiver.

Le très imagé calendrier révolutionnaire l'avait placé à cheval sur Ventôse et Germinal, soulignant ainsi le contraste entre les intempéries et la fécondité de la nature...

L'expression "arriver comme mars en Carême" est souvent prise à contresens, alors qu'elle signifie arriver à point : la totalité ou partie du mois est incluse dans la période du Carême...

Et l'histoire se souvient des "ides de mars" (le 15 du mois) en 44 av. J.-C., quand Jules César tomba assassiné par Brutus, son fils adoptif, en s'écriant: "toi aussi, mon fils !"



Mes dictons du mois

Si mars commence en courroux, il finit tout doux, tout doux.

Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars.



Jardin et la lune en mars

Du 01 mars au 06 mars : lune montante

Du 07 mars au 20 mars : lune descendante

Du 21 mars au 31 mars : lune montante

Semer en lune montante

Planter, bouturer, tailler en lune descendante

Ce qui peut être fait au jardin

Les premiers semis :

- ☼ Il est préférable d'attendre que la terre "fleurisse". Ne vous pressez pas les beaux jours vont arriver !
- ☼ Attendre que la terre se réchauffe, quand les herbes commencent à pousser c'est aussi un signe.
- ☼ Attendre aussi que le cornouiller et le cognassier soient fleuris.

Semis possible en pleine terre : Oignon, épinard de printemps, pois à grain lisse, persil, cerfeuil.

Semis possible sous abris : Carottes hâtives, laitue et batavia de printemps, navet, radis.

Planter en pleine terre : Oignon, échalote, ail, asperge, chou cabus, ciboulette, rhubarbe, fraisières.

Faire germer : Les pommes de terre dans des cagettes.

Planter en pleine terre : Des boutures de groseilliers, de cassis, de framboisiers.

Tailler : Les arbustes et les plantes grimpantes, les rosiers, le romarin, la sauge, le thym, le laurier pour favoriser de nouvelles pousses.

Par temps doux :

- ☼ Traiter tous vos arbres fruitiers à la bouillie bordelaise.
- ☼ Vous pouvez encore planter arbres, arbustes, arbres fruitiers... (suivre mon conseil ci-dessous)

Des conseils pour les semis

Le plombage

Plomber avec le dos du râteau après un semis est un geste essentiel du jardinier... qu'on oublie un peu trop souvent.

Lorsque l'on sème des petites graines : carottes, laitues, radis... il est fait souvent les mêmes erreurs : semis trop profond, trop serré et ne pas assez tasser la terre.

Les semis en terre meubles ont besoin d'être tassés pour bien mettre la graine en contact avec le sol.

Tasser sert à chasser l'air de la terre et donc à favoriser une remontée de l'humidité vers la graine par capillarité. C'est le processus inverse du binage : on bine en saison chaude pour au contraire aérer la terre et ainsi limiter l'évaporation de l'eau.

Bien au contact d'une terre humide, la graine pourra germer et se développer dans de bonnes conditions.

Pour les premiers semis de petit pois

Les premiers semis de petits pois débutent quand la terre commence à se réchauffer.

L'idéal est d'installer un tunnel plastique une à deux semaines avant le semis, sur l'emplacement qui leur est destiné, pour que la terre se réchauffe. Avant de semer, gratter la terre en surface avec un crochet pour l'aérer et semer une graine tous les 3 cm, dans des sillons bien droits, profonds de 3 cm et espacés de 50 cm.

Choisir une variété à grains ronds, plus résistante au froid : Fermer le tunnel pour hâter la germination et ainsi protéger les jeunes pousses des oiseaux.

15 jours après la levée, faire un premier binage-buttage, puis un deuxième 15 jours plus tard. Poser ensuite des tuteurs, même pour les variétés naines, et le plus important c'est de couvrir la terre avec un paillis de tonte sèche.

Pour planter vos arbres, arbustes en conteneurs

La saison des plantations reprend avec les beaux jours. Par manque de temps, vous pensez ne pas vous attarder trop sur le creusement du trou de plantation car les plantes en conteneurs, avec leurs racines bien rangées, se démoulent facilement et se mettent dans un trou de 20x20 cm sans trop de mal. **Erreur!**

Creuser un "vrai" trou, de largeur confortable, c'est-à-dire de 10 à 15 cm plus large que la motte. En profondeur, ajouter aussi 10 cm au moins à la hauteur.

Grattouiller le fond et amender d'une pelletée de compost très mur mélangé à la terre de rebouchage. Ainsi installée, votre plante ne tardera pas à ancrer de vraies racines dans le sol.

Mon coup de cœur du mois : LE TOPINAMBOUR

C'est un légume racine, originaire d'Amérique du Nord, il est assez proche du tournesol.

Ses tiges annuelles peuvent dépasser 2 mètres de hauteur.

C'est une plante vivace, ce sont ses tubercules que l'on consomme. Ils sont moches, irréguliers et noueux et pourtant délicieux!

Il était autrefois beaucoup consommé.

Appelé parfois : Artichaut de Jérusalem ou truffe du Canada



Culture

Il ne demande aucun entretien.

Plantation des tubercules en mars à environ 10 cm de profondeur.

Récolte des tubercules de novembre à avril au fur et à mesure des besoins.

Attention ne pas en arracher trop à l'avance : ils se conservent mal hors de terre. Si le cas se présente : les mettre en attente dans de la tourbe ou dans le bac à légumes du frigo. Si vous les achetez sur les étals du marché : choisissez-les bien fermes parce qu'ils ramollissent très vite.

Cuisine

Très fin, sa saveur rappelle quelque peu celle du fond d'Artichaut.

Son inconvénient : il provoque des flatulences. Pour les éviter voici quelques recettes : le consommer cru râpé en salade avec de l'huile de noix et du vinaigre de cidre, ou le faire cuire avec des pommes de terre et une feuille de sauge, ou rajouter 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude pour 2 litres d'eau à la cuisson.

Et surtout un truc : ne jamais le réchauffer.

Avant de les cuisiner

Brossez-les avec douceur et les mettre dans une grande casserole d'eau froide salée, porter à ébullition lente (sinon le tubercule explose) alors ils prennent l'eau et vous pourrez les mettre à la poêle. La cuisson doit être bien surveillée, comme celle des pommes de terre. Passez-les ensuite à l'eau froide et le peler.

Éplucher cru : il faut les citronner pour éviter l'oxydation.

Il y a plein façon de le cuisiner : en gratin avec des pommes de terre, en salade cru ou cuit, cuits sautés au beurre clarifié à la graisse d'oie, cuits sautés à la crème, en potage...

Consulter vos livres de cuisine.

Bon appétit !

Petit message : Me contacter par mail, si vous en voulez, j'en cultive.

Ne pas oublier le passage à l'heure d'été

Dans la nuit du **samedi 25 mars au dimanche 26 mars 2017** on rajoute une heure

À 2 heures du matin il sera 3 heures.



Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces, continuer à m'envoyer vos messages à :

didierlejardinier@laposte.net

Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain.