

# DIDIER LE JARDINIER

## Juin 2018



Savez-vous que si vous êtes en retard dans vos travaux de jardinage, il est encore temps de tout planter jusqu'au 15 juin.

C'est le meilleur mois où la terre s'est réchauffée et les jours sont plus longs, vos légumes pousseront plus vite et seront plus résistants aux maladies.

Il faut vous consacrer aussi aux binages et aux arrosages, ces deux opérations sont très importantes pour vous assurer de belles récoltes.

Il est préférable d'arroser dans la soirée pour limiter l'évaporation de l'eau.

Jeu 21 juin c'est l'été qui commence !

À surveiller : s'il pleut le jour de la saint Médard le 8 juin, le dicton dit qu'il pleuvra 40 jours plus tard, soit le 18 juillet.

### Comment jardinez avec la lune ?

Jour **racines**, jour **feuilles**, jour **fleurs**, jour **fruits/graines**.

Mes explications se trouvent en janvier 2018.

#### JUIN 2018

Ven	Sam	Dim	Lun	Mar	Mer	Jeu
1↑ Jour Fruits Graines	2↑ Jour Fruits Graines	3↑ Jour Racines	4↑ Jour Racines	5↑ Jour Racines Fleurs	6↑ Jour Fleurs	7↑ Jour Fleurs Feuilles
8↑ Jour Feuilles	9↑ Jour Feuilles	10↑ Jour Feuilles	11↑ Jour Fruits Graines	12↑ Jour Racines	13↑ Jour Racines	14↑ Jour Racines Fleurs
15↓ Jour Fleurs	16↓ Jour Feuilles	17↓ Jour Feuilles Fruits Graines	18↓ Jour Fruits Graines	19↓ Jour Fruits Graines	20↓ Jour Racines	21↓ Jour Racines
22↓ Jour Racines	23↓ Jour Racines Fleurs	24↓ Jour Fleurs	25↓ Jour Fleurs Feuilles	26↓ Jour Feuilles	27↓ Jour Feuilles Fruits Graines	28↓ Jour Fruits Graines
29↑ Jour Fruits Graines	30↑ Jour Racines					
<b>Code des couleurs</b>	Feuilles	Fleurs	Fruits	Racines	Graines	Descendante ↓ Montante ↑

Du 01 juin au 14 juin :

Du 15 juin au 28 juin :

Du 29 juin au 30 juin :

lune montante :

lune descendante :

lune montante :

➤ semer.

➤ planter, bouturer, tailler.

➤ semer.

# En vrac

## Conseils, trucs, astuces et secrets du jardinier du mois

### Pensez à tailler vos aromatiques

- ♣ Ciboulette : supprimer les fleurs, puis dès que la ciboulette paraît fanée, couper à ras du sol pour qu'elle repousse de plus belle.
- ♣ Basilic : ôter régulièrement tous les boutons floraux en pinçant la tige au-dessus de deux paires de jeunes feuilles.
- ♣ Thym : couper le bois de l'année dès la floraison. (Faites une taille en boule)
- ♣ Persil : S'il vient à fleurir, coupez-le à 3 ou 4 centimètre du sol pour qu'il refasse de nouvelles pousses et profitez-en pour en ressemer.



### Pour avoir de beaux légumes-fruits il faut les tailler

- ♣ Tomate : supprimer tous les gourmands poussant à l'aisselle des feuilles en les enlevant délicatement à la main. Étêter les têtes après le 4 ou 5<sup>ème</sup> bouquet de fleurs.
- ♣ Concombre : pincer au-dessus de la 2<sup>ème</sup> feuille, puis à une feuille au-dessus de chaque fruit.
- ♣ Courgette : tailler après la 2<sup>ème</sup> feuille, puis recommencer ainsi à deux feuilles au-dessus de chaque fruit. **Attention !** : ne tailler uniquement que les variétés coureuses.
- ♣ Courge et potiron : pincer le plant juste après la 2<sup>ème</sup> feuille, puis un peu plus tard couper les rameaux latéraux qui sont fructifères à 2 feuilles après le dernier fruit.
- ♣ Aubergine : couper au-dessus de la première fleur, puis pincer les nouvelles branches à une feuille après les deux premières fleurs.
- ♣ Melon : étêter la tige au-dessus de la 2<sup>ème</sup> feuille. Sur les pousses secondaires pincer après la 3<sup>ème</sup> feuille. Renouveler l'opération sur les 6 nouvelles pousses. Enfin, pincer à 2 feuilles après un fruit. Ensuite couper régulièrement les nouvelles pousses.
- ♣ Poivron : Pincer les rameaux latéraux une feuille au-dessus du dernier fruit. Supprimer des fruits pour favoriser le mûrissement de ceux déjà présents.

### Attention à l'eau calcaire du robinet

L'eau du robinet est très calcaire. Arroser à l'eau de pluie toutes vos plantes sensibles : (rosiers, hortensias, camélias, azalées, rhododendrons) si les feuilles jaunissent et que les nervures restent bien vertes : les plantes souffrent de la chlorose. C'est une carence en fer et en magnésium.

Le petit truc pour acidifier l'eau du robinet : remplir un bidon d'eau et mettez-y tremper de la tourbe dans un sac en toile pendant une journée.

### Ne jetez pas vos gourmands de tomate

Soit vous les trempez dans l'eau avec un peu de charbon de bois pour qu'ils s'enracinent pour en faire de nouveaux plants, soit vous les découper en petit morceau et mettez-les dans un sceau d'eau de pluie pour macérer. Au bout de quelques jours utiliser cette macération pour arroser vos pieds de tomates. Attention pas de gourmand ni de feuilles malades !

### Bicarbonat : anti mildiou

Remplacer la traditionnelle bouillie Bordelaise par du bicarbonate de soude.

Doser comme pour la bouillie Bordelaise : mais attention ne traiter que le soir.

### Délice des amandes vertes

Si cette année vos amandiers ont produit des amandes : c'est le moment de cueillir les amandes fraîches, dont la coque est encore bien verte. Vous tomberez sous le charme de leur saveur délicate. Elles sont exquises mélangées aux salades vertes et à celles de fruits.



# Page du mois

## LES FRAMBOISES

Pleine de fraîcheur et délicatement parfumées, elles se dégustent comme de petits bonbons.

Selon la légende, la framboise serait originaire du mont Ida en Crète, où elle aurait poussé blanche jusqu'au jour où la nymphe Ida, fille du roi de Crète et nourrisse de Jupiter, s'égratigna le sein aux épines d'un framboisier sauvage. Depuis, la framboise dont le nom est une déformation de fraise des bois devint rouge.

Ramassée depuis très longtemps sur le bord des chemins de montagne, elle n'est cultivée en France que depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle.

Très fragiles, elles doivent être cueillies au dernier moment. Pour cette même raison, elles ne sont jamais vendues en vrac mais conditionnées en barquette de 125 ou 250 g.

Les petits fruits ronds sont souvent les plus parfumés, mais attention, les très sombres sont souvent trop mûrs ! Il faut les garder au frais et les consommer dans les 24 heures. Les framboises de pleine terre, que l'on trouve de mi-juin à mi-septembre, sont les plus parfumées.



À la base de nombreux desserts, dont les coulis, on fait aussi du sirop, de la liqueur et des gelées, sans oublier les superbes confitures : c'est d'ailleurs l'une des rares recettes où la framboise supporte bien la cuisson.

On l'utilise aussi en cuisine salée, l'harmonie fonctionne assez bien, que ce soit avec des viandes blanches ou les volailles, certains abats, voire quelques poissons, ou encore pour les sauces et les condiments : essayer une vinaigrette aux framboises avec des asperges ou une salade de poulet ! c'est un régal. Et si vous déglacez une sauce au vinaigre de framboise, ajoutez-en quelques-unes concassées au dernier moment, pour une petite touche magique !

### Attention !

Il n'y aura pas de bulletin en juillet et en août  
Didier le jardinier vous donne rendez-vous en septembre  
Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces...  
N'hésitez pas à m'envoyer un message à :  
[didierlejardinier@laposte.net](mailto:didierlejardinier@laposte.net)

Bonnes vacances à tous  
Didier le jardinier