

# LA FEUILLE DE CHOU N° 220-DECEMBRE 2021

## EDITO

Décembre, dernier mois de l'année, celui du sapin et des vacances qui se profilent à l'horizon. Le moment qu'attendent les enfants pour les cadeaux le 24 décembre, et le moment le plus convivial de l'année, et pour certains d'entre nous, le plus spirituel. Aura-t-on un Noël enneigé cette année, ou le fêtera-t-on au balcon ? Les paris sont ouverts. En tous les cas, la fin du mois dernier nous a rappelé que l'hiver n'est pas loin et qu'il faut se hâter pour finir les derniers travaux du jardin ! Enfin, je rappelle que le respect des gestes barrières est toujours et plus que jamais de rigueur !

### *Quelques vieux dictons :*

« Neige qui en décembre tombe annonce année féconde ! » (Le 3 décembre)

« En décembre beaucoup de neige protège récoltes ! » (Le 15)

« Hiver sec et été mouillé font ensemble grande pauvreté ! » (Le 22)

### *En fleurs actuellement :*

Aralia (Fatsia du Japon), arbousier, bruyères, Callicarpa (fruits violets), camélia du Japon, Chimonanthe, hamamélis, jasmin jaune, mahonia, primevères des fleuristes, perce-neige, oranger du Mexique, rose de Noël, Skimmia, viorne tin.

### **Que faire au jardin en décembre ?**

Le **rituel hivernal**, à savoir : pailler les plantes gélives, bêcher les terres argileuses (dites terres amoureuses) ou pas, puisque l'on a deux écoles, l'une pour le bêchage traditionnel, l'autre pour le travail du sol à la grelinette ou à la roto-griffe, sans casser la structure du sol établie.

Aérez la serre et arrosez les plantes qui en ont réellement besoin. Continuez de planter les arbres et arbustes d'ornement, terminez la plantation des dernières bisannuelles et derniers bulbes, la taille de nettoyage des rosiers. Compostez les dernières feuilles, enlevez les mousses des arbres du verger.

### **La bonne recette : Confiture de melon d'Espagne**

Très commune dans le sud-ouest de la France, cette recette de grand-mère fait de nouveau le bonheur des grands et petits, toutes générations confondues.

**Côté marché :** 6kg de melon d'Espagne, 3 kg de sucre cristallisé, 1 bâton de vanille, 2 citrons bio.

La veille au soir, lavez, épluchez et coupez les melons en petits dés d'environ 1 cm. Laissez-les macérer toute la nuit avec le sucre. Le lendemain, versez le mélange dans une bassine à confiture ou à défaut dans un grand faitout, ajoutez les rondelles de citron, la gousse de vanille fendue, faites cuire à feu moyen jusqu'à ébullition puis réduisez à feu doux et laissez cuire 2h-2h30 environ à partir de l'ébullition. Dès que la confiture épaissit, tournez sans arrêt et versez dans des pots stérilisés.

### **Dossier arbres : les pieds dans l'eau :**

L'adaptation des arbres peut aller loin, en effet, la nature a fait que certaines essences se sont adaptées en milieu aquatique, en voici deux exemples :

**Le Taxodium distichum**, faussement appelé cyprès chauve. Cet arbre est issu des marécages du Mississippi et vit une bonne partie de l'année dans l'eau. Il produit des racines aériennes appelées **pneumatophores** qui lui permettent de respirer. La plupart des spécimens plantés en France ont été plantés en bords de plans d'eau et en prairie humides. Certains ont même été plantés dans le grand canal du château de Cheverny, y croissant nullement incommodés.

**Le palétuvier** est un arbre tropical capable de prospérer le long des rivages marins dans la zone de balancement des marées. Il supporte l'enneigement régulier de base dans l'eau parfois très salée et produit d'imposantes **racines échasses** disposées en arceaux qui leur permettent de s'ancrer profondément dans la vase, en bordure des **mangroves** (écosystème de marais maritime incluant un ensemble de végétation spécifique).

### ***Dossier fruit : le kaki et ses vertus***

Les Italiens et les Espagnols en raffolent, le kaki, **fruit du plaqueminier**, est cependant moins connu en France alors qu'il est cultivé dans le Gard et en Ardèche. On le repère à sa couleur orangée, et sa chair, qui évoque le goût du miel ou de confiture d'abricot. Ce fruit est à la fois désaltérant et coupe-faim ; il contient aussi presque autant d'eau que la pastèque. Il contient aussi plus de fibres que la plupart des autres fruits, ce qui est bénéfique pour le transit. Il se révèle être un allié pour la peau : en effet, il doit sa jolie couleur vive au bêta-carotène, un pigment anti-oxydant, loin des scores obtenus par la carotte crue mais quand même ; ce qui permet de lutter contre le vieillissement de la peau. Une fringale ? besoin d'un peu de douceur pour vous réconforter ? et si vous remplaciez votre carré de chocolat noir par un kaki ? Vous baisseriez la facture calorique (68 Kcal pour 100g contre 550 en moyenne pour le chocolat noir). En prime, vous feriez le plein de vitamine B9, qui intervient positivement sur le système nerveux et agit comme un **anti-stress** ; elle participe aussi au bon fonctionnement du système immunitaire. Que du bonus pour plus de tonus !

Toutefois, les kakis sont des **fruits fragiles**. Conservez-les à température ambiante et tête en bas pour éviter que le poids du pétiole ne les abîme. S'ils ne sont pas assez mûrs, placez-les dans des sacs avec des pommes : celles-ci produisent un gaz naturel, l'éthylène, qui en accélère le vieillissement.

### ***Les hôtes du jardin : le moineau domestique***

Partout présent à la campagne ou en pleine ville, le moineau domestique est si commun qu'il fait partie du paysage et qu'on n'y prête plus guère attention en croyant tout savoir de lui. Toutefois, cette omniprésence masque toutefois une réalité qui, si elle n'apparaît pas encore inquiétante, mérite du moins réflexion et, à terme, des recherches plus précises. En effet, les évaluations démographiques de l'espèce indiquent une diminution de sa population, localement importante. Ce fait est avéré dans les grandes villes comme Paris où le pigeon l'a supplanté depuis belle lurette. Les endroits de nidifications sont de moins en moins importants pour « **le piaf** ». Une raison suffisante, et il y en a d'autres pour lui accorder un peu de place sur les bâtiments et au jardin.

### ***La photo du mois : un pépère encore bien vert***

Ces cônes pendants sont les fruits du pin japonais blanc (***Pinus parviflora 'glauca'***), et plus précisément celui traité en bonsaï trônant depuis 2007 au milieu de la broderie de buis, au pied des appartements privés de l'Hôtel d'Évreux. Il fut offert en 2006 au **Président Jacques CHIRAC**, l'arbre étant alors âgé de 85 ans, il a atteint le siècle. L'espèce est originaire des forêts des Îles japonaises, en altitude de 1300 à 1500m. Cette variété à feuillage gris-bleuté et à forme tortueuse se distingue par son développement plus modeste et à croissance plus lente. Peu exigeante et frugale, elle préfère le soleil, s'accommode des sols médiocres et supporte assez bien la sécheresse, bref, un arbre à toute épreuve comme en témoigne cet exemplaire dans son pot depuis tout ce temps !

### ***En bref : actions jardiner-autrement***

Depuis 2010, la société nationale de France a été mandatée par le ministère de la transition écologique et l'office Français de la biodiversité dans le cadre du **plan Ecophyto**, pour réaliser et animer une plate-forme à l'attention des jardiniers amateurs afin de les former aux bonnes pratiques dans les **JEVI** (jardins, espaces végétalisés et Infrastructures) via le site internet <http://jardiner-autrement.fr/>

Ce site propose aux jardiniers amateurs des contenus structurés, fiables et accessibles afin qu'ils mettent leurs pratiques en adéquation avec la réglementation et le respect de l'environnement. Pour atteindre ces objectifs, différentes actions ont été mises en œuvre dont la refonte du site internet : [jardiner-autrement.fr](http://jardiner-autrement.fr), la production et la publication de contenus, L'information et mobilisation des acteurs et l'organisation d'un concours.

Yannick Cadet, jardinier