

JARD'INFOS

ÉTÉ 2022 - L'E-MAG DE LA GRAINOTHÈQUE #7

QUE PLANTER AU POTAGER CET ÉTÉ ?

RECETTE

**DES MUFFINS
À LA FRAMBOISE**

OÙ ACHETER LOCAL ?

**NOS MEILLEURES
ADRESSES**



apéro graines

Jardiniers, amateurs ou chevronnés,
venez échanger vos graines
et bonnes pratiques de jardinage
autour d'un verre.

Chaque participant est invité
à amener une petite spécialité culi-
naire.

À noter dans votre agenda !

*Prochain rendez-vous...
Jeudi 22 septembre 2022*

Pour déposer vos graines,
prenez rendez-vous :

01 34 19 12 11

bibliotheque@saintbrice95.fr

La grainothèque vous pro-
pose également la mise sous
pli des graines reçues. Elle
est proposée le matin avant
l'apéro graines. C'est un mo-
ment convivial durant lequel
on parle de tout mais aussi de
jardinage évidemment !

Si vous êtes intéressé(e) :

bibliotheque@saintbrice95.fr

Le thé, une ressource pour votre jardin !

Amateurs de thés et jardiniers à vos heures perdues ? Voilà quelques astuces pour associer ces deux plaisirs. En effet, vous pouvez recycler vos sachets de thé en les utilisant pour votre jardin de différentes manières.

Les sachets de thé sont, pour la majorité, fabriqués avec de l'abaca, une variété de bananiers. Vous pouvez donc les enterrer après utilisation car ils se décomposeront dans la terre et deviendront un très bon engrais naturel.

Le sachet de thé a plusieurs autres vertus pour votre jardin : il apporte des éléments nutritifs à la terre, son odeur particulière éloigne les insectes et

il est très stimulant pour la pousse des rosiers ! Elle favorise une floraison avec des roses plus belles et plus grosses.

À noter également que l'odeur du thé fait fuir les insectes parasites pouvant nuire à vos cultures.

De plus, la présence de sachets de thé enterrés auprès de vos massifs de fleurs limitera la propagation des mauvaises herbes.



© Pexels



BIBLIOTHÈQUE

LCR La Cerisaie - Hameau des Rouges-Gorges
95350 Saint-Brice-sous-Forêt

Tél. 01 34 19 12 11 Courriel : bibliotheque@saintbrice95.fr

Texte : Bibliothèque - Service Communication

Conception : Service Communication

www.saintbrice95.fr

9 fruits et légumes à planter durant l'été

Durant l'été, on ne quitte pas le jardin ! On s'occupe du potager et on en profite pour planter fruits, légumes et herbes aromatiques qui pousseront juste à temps pour l'automne et l'hiver.



1. Le radis rose

Facile à cultiver, vous pouvez planter le radis rose en été. Sa terre doit être riche, peu sablonneuse et bien drainée. Pour le semis, couvrez d'un peu de terre et arrosez régulièrement. Après le semis du radis, patientez entre 4 et 6 semaines pour récolter.

2. Le citron

Le citron doit être planté dans un endroit bien ensoleillé, à l'abri du

vent. Creusez un trou dans un sol riche sableux et profond et plantez le citronnier. Les citrons se récoltent toute l'année et sont cueillis à maturité.

3. La coriandre

La coriandre doit être semée sur place, dans une terre de jardin sablonneuse. Pour la récolter, coupez les feuilles de coriandre une par une, en fonction de vos besoins.

4. L'épinard

On cultive les épinards dans un sol frais et argileux. Il est nécessaire de déposer du fumier ou du compost maison avant de faire le semis. Ensuite, il faut couvrir les graines, utilisez du terreau et de la tourbe. Cela aidera à maintenir l'humidité. Durant l'été, l'épinard se cultive à l'ombre. Facile à récolter, les feuilles d'épinard sont prêtes un mois et demi après le semis. On les cueille régulièrement afin de favoriser l'apparition de jeunes pousses.

5. La tomate

La tomate se cultive facilement, aussi bien au potager ou dans une jardinière au balcon. On utilise des plants de godet et on les pique dans un sol légèrement humide. Pour cela, creusez un trou de 15 cm de profondeur et rebouchez avec un mélange de terreau et de compost. Lorsque la tomate est bien colorée, cueillez-la. La période est de mi-août jusqu'à la fin de l'automne.

6. Le persil

Le persil parfume les soupes, les salades et les sauces. Pour le planter, creusez un sillon dans un sol humide et calcaire, plantez les graines et recouvrez-les d'un peu de terreau. Tassez un peu puis arrosez. Vous pouvez aussi le cultiver en pot en le gardant à l'ombre et en maintenant

la terre humide.

Vous pouvez le récolter d'avril à décembre.

7. La fraise

Il est nécessaire de nourrir la terre d'engrais pour fraisiers avant de planter les fraises. Dans un petit trou, installez les plants en godet en respectant une distance entre eux. Rebouchez le trou et tassez. Utilisez un film de paillage afin de conserver la chaleur et empêcher la formation de mauvaises herbes. Cueillez les fraises bien mures au fur et à mesure, tous les 2-3 jours, du printemps jusqu'à l'hiver.

8. La laitue

Pour planter la laitue, semez quelques graines dans un petit sillon. Recouvrez d'une fine couche de terre et arrosez pour bien humidifier le sol et les graines, jusqu'à l'apparition de petites feuilles. Récoltez 8 à 10 semaines après le semis.

9. Le cerfeuil

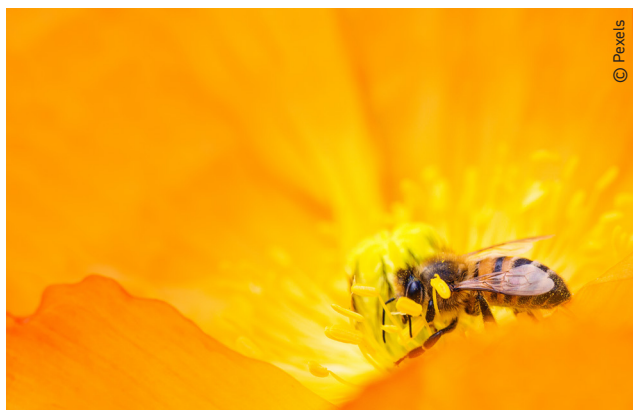
Pour planter le cerfeuil, réalisez un sillon et semez en pleine terre dans un sol léger et humide. Le cerfeuil peut être cueilli un mois après le semis, il pousse très rapidement.

Source : <https://monjardinmamaison.maison-travaux.fr/mon-jardin-ma-maison/conseils-jardinage/plantation/fruits-legumes-a-planter-durant-le-ete-202456.html#item=1>

7 gestes à adopter pour sauver nos abeilles

Source : <https://monjardinmamaison.maison-travaux.fr/mon-jardin-ma-maison/conseils-jardinage/plantation/fruits-legumes-a-planter-durant-le-ete-202456.html#item=1>

Pour nous assurer de toujours avoir des abeilles qui butinent nos fleurs dans nos jardins, il faut les préserver. Pour cela, rien de plus simple, il nous suffit d'adopter les bons gestes. Les plantes mellifères sont un excellent moyen de pérenniser la présence des abeilles. Nous vous proposons des conseils et astuces à mettre en œuvre pour leur sauvegarde.



vent, elles sont souvent un atout pour votre jardin.

4. Créer une ruche pour les abeilles

De quoi décorer utilement votre extérieur, créez-la de toutes pièces à l'aide de matériaux recyclés.

1. Ne pas utiliser de pesticides

Pensez aux astuces proposées dans les e-mag précédents ou aux conseils de grand-mères, comme l'utilisation du vinaigre blanc (à 5 %) pour retirer la mousse qui représentent des alternatives naturelles.

2. Créer un petit point d'eau

Inutile de creuser une mare pour les canards, une simple fontaine devrait largement suffire.

3. Ne pas toujours arracher les mauvaises herbes du jardin

Laissez-les pousser et s'épanouir au gré du

5. Parler des bienfaits des abeilles aux enfants

Victimes d'une mauvaise réputation liée à la peur d'être piqué(e), les enfants sont souvent effrayés face aux abeilles. Il suffit souvent de quelques conseils avisés pour les rassurer.

6. Consommer du miel local

Faites travailler les petits producteurs locaux, n'hésitez pas à faire un tour sur le site pour découvrir les adresses.

7. Lutter contre les frelons asiatiques

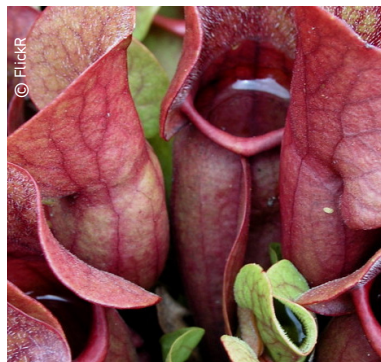
Aujourd'hui, la lutte contre le frelon est une des préoccupations principales du jardinier. Présent dans une soixantaine de départe-

ments français, le frelon asiatique se nourrit d'autres insectes, notamment l'abeille.

Ce nuisible peut tuer 70 abeilles par jour, un essaim de frelons peut donc décimer une ruche en quelques semaines.

Dans leurs recherches pour en venir à bout, le jardin botanique du Muséum d'Histoire Naturelle de Nantes a découvert qu'une plante

carnivore du nom de *Sarracenia* peut capturer le frelon asiatique grâce à son odeur.



CE QUE VOUS AVEZ (PEUT-ÊTRE) RATÉ SUR INTERNET

La Ville lance un concours des maisons et balcons fleuris



Amateur ou confirmé en botanique, contribuez à l'embellissement de la ville en participant au concours ! Vous avez jusqu'au 17 juin pour vous inscrire. Le jury visite les jardins du 27 juin au 1^{er} juillet.

[LIRE L'ARTICLE](#)



Tout savoir sur les frelons asiatiques



Connaître et savoir réagir en sa présence, le reconnaître, que faire en cas de piqûre, qui contacter si vous observez un nid de frelons asiatiques...

[LIRE L'ARTICLE](#)

Muffins à la framboise et à l'eau de rose

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Muffins-de-framboises-eau-de-rose-929546>



Guide de préparation

Nombre de personnes : 12

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 mn

Coût de la recette : abordable

Difficulté : facile

Ingrédients

4 œufs

200 g de beurre

200 g de farine

1 sachet de levure chimique

150g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à soupe d'eau de rose

350 g de framboises

1 poire

Sucre glace

Sel

Réalisation

Préchauffez le four thermostat 6 (180°C)

Faites fondre le beurre sur feu doux
Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le beurre et l'eau de rose en battant au fouet. Mélangez ensemble la farine et la levure et ajoutez-les à la préparation.

Pelez la poire, coupez la en quatre, ôtez les pépins et coupez la chair en dés, ajoutez les framboises.

Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les en soulevant la pâte avec une spatule.

Remplissez aux 2/3 des moules à muffins beurrés et mettez à cuire pendant 15 à 20 minutes

Salade fraîcheur aux fleurs

Source : **50 recettes pour recevoir aux beaux jours**, de Florence Lequeux

Livre disponible à la bibliothèque

Ingrédients

200 g de mesclun

1 fenouil

½ bouquet de persil plat

½ bouquet de ciboulette

½ bouquet de cerfeuil

100g de noisettes concassées

Une dizaine de pétales de rose jaune non traitée (sans engrais ni pesticides)

2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès ou de framboise

4 cuil. à soupe d'huile de noisette

Fleur de sel, poivre aux 5 baies

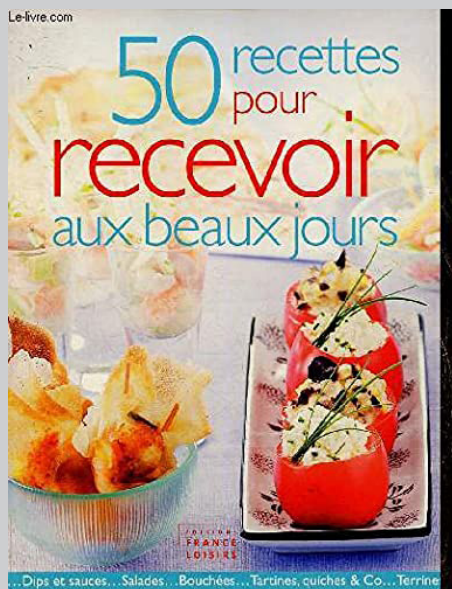
Préparation

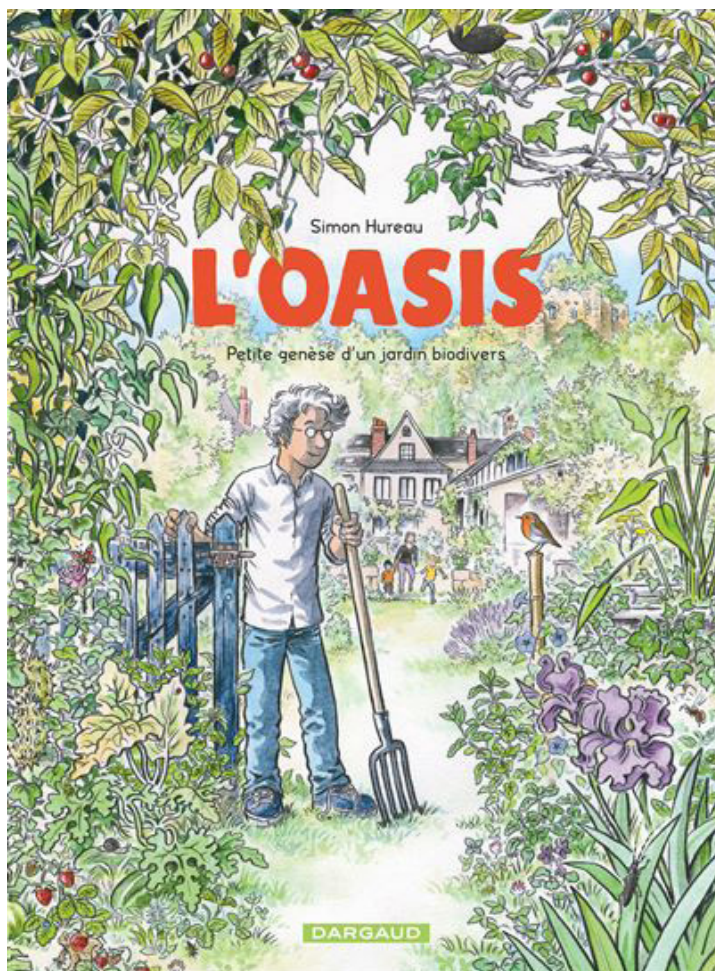
Lavez la salade et les herbes, séchez-les soigneusement dans du papier absorbant ; effeuillez le persil et le cerfeuil. Epluchez et émincez finement le fenouil.

Dans un grand saladier, faites fondre le sel dans le vinaigre, poivrez abondamment, versez l'huile en filet et émulsionnez bien le tout.

Placez le fenouil, la salade, le persil et le cerfeuil dans le saladier, ciselez la ciboulette et décorez de pétales de rose, parsemez le tout de brisures de noisettes. Placez la salade au frais jusqu'au moment de servir.

Déguster autour d'une boisson chaude.





L'oasis, petite genèse d'un jardin biodivers de Simon Hureau

Lorsque Simon Hureau et sa famille emménagent dans leur nouvelle maison, leur jardin n'est qu'un triste gazon bordé de haies mornes et planté d'arbres fatigués, d'où les insectes et les oiseaux sont quasiment absents. L'auteur entreprend alors d'y faire revenir la vie. Quand l'homme et la nature coopèrent, ils peuvent faire renaître la biodiversité et la beauté. L'Oasis en est une merveilleuse démonstration.

RÉSERVEZ-LE EN LIGNE !

LE LIVRE

QUE TOUT LE MONDE S'ARRACHE



Mini potager, maxi récoltes de Nicolas Larzillière

Vous vous sentez à l'étroit dans votre petit potager ? Vous n'avez pas la place de faire pousser toutes vos envies ? Nicolas Larzillière va vous guider pour décupler votre capacité de culture, comme il l'a testé chez lui. Jouez sur les distances de plantation, associez des cultures complémentaires, donnez de la hauteur à vos cultures, enchaînez les cultures au même endroit et trouvez de nouveaux emplacements. Une méthode imparable pour utiliser chaque centimètre carré de votre jardin.

[RÉSERVEZ-LE EN LIGNE !](#)

Comment réaliser une fleur en papier de soie ?

Source : <https://teteamodeler.ouest-france.fr/Printemps/bricolages-de-printemps/fleurs/fleur-en-soie>



Matériel

6 feuilles de papier de soie colorées
(16 x 16 cm)

Un fil chenille de 30 cm

Une paille en carton

Un pompon

De la mousse adhésive double face

Une paire de ciseaux

Préparation

Superposez 6 feuilles de papier de soie de couleurs différentes.

Pliez les feuilles en accordéon,

Nouez le fil chenille au centre de l'accordéon.

Prenez une paire de ciseaux et coupez les bords de l'accordéon en arrondis.

Ouvrez l'accordéon des deux côtés.

Prenez chaque feuille individuellement et remontez-les délicatement, Glissez ensuite la chenille dans une paille en bois afin qu'elle devienne la tige de la fleur.

Prenez un pompon et collez-le au centre de la fleur à l'aide de la mousse adhésive double face, Votre fleur est terminée, vous pouvez la poser en décoration ou l'offrir à quelqu'un.

Une petite soirée canap' ?

Envie de cinéma ? Retrouvez sur la plateforme Plaine Vallée, accessible grâce à votre inscription en bibliothèque, plus de 11 000 films ou documentaires.



LE TERRITOIRE DES AUTRES

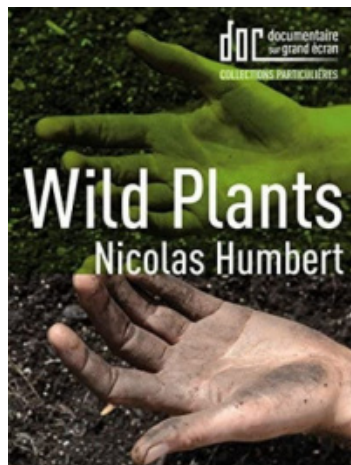
Sortie : 2003

1h 32 / Documentaire

De Gérard Vienne, François Bel, Michel Fano

Sept ans de prises de vue d'animaux à l'état sauvage pour que le spectateur devienne le témoin furtif d'une vie inconnue, c'est le pari si bien réussi par les réalisateurs du Territoire des autres. L'homme, ennemi héréditaire, a dû chaque fois guetter, scruter, attendre. Extraordinaire réussite de patience et de talent, ce film est plus qu'un documentaire, c'est un plaisir des yeux à l'état pur. De la poésie à l'intensité dramatique, le monde animal s'offre à nous dans sa dignité naturelle.

BANDE-ANNONCE



WILD PLANTS

Sortie : 2016

1h 48 / Documentaire

De Nicolas Humbert

Des jardiniers urbains dans un Detroit postindustriel, l'activiste indien d'Amérique Milo Yello Hair et son projet agricole, le jardinier rebelle Maurice Maggi qui a changé le visage de Zurich avec ses plantations sauvages, et l'innovante coopérative agricole Jardins de Coccagne à Genève... «Wild Plants» dresse les portraits de ceux qui délaissent le confort de la société de consommation et retournent à la terre, pour créer de nouvelles façons d'être ensemble et d'être au monde.

BANDE-ANNONCE

Je jardine local !

Les jardins familiaux de Saint-Brice

L'association VOSB dispose de près de 40 parcelles de 200 m² pour cultiver fruits et légumes. Les jardins sont situés au bout de la rue de la Fosse Cardon.

Tél. : 06 88 20 19 62

Les jardins d'Alain

Des parcelles gratuites sont proposées pour planter ses pommes de terre.

11 Allée des Bleuets 95330 Domont

Tél. : 06 75 25 44 40

lesjardinsdalain@laposte.net

Les pépinières Prevet Horticulture

8 Route de Montmorency 95580 Andilly

Tél. : 01 34 16 46 30

Les pépinières Chatelain

La famille Chatelain s'est lancée en 2017 dans le maraîchage. Ils sont certifiés Agriculture Biologique.

Retrouvez leurs produits sur

www.chatelain-maraichage.com

50 Route de Roissy 95500 Le Thillay

Tél. : 01 39 88 50 88

contact@pepinieres-chatelain.com

www.pepinieres-chatelain.com

Facebook : [Pépinières Chatelain](#)

Les pépinières Chatelain



Où acheter local ?

Légumes, fruits, fromages... Vous êtes en quête de produits locaux ? Voici quelques bonnes adresses pour préserver notre agriculture de proximité (à moins de quinze kilomètres), favoriser les circuits-courts et opter pour une consommation responsable.

Rigault et fils

Fruits, jus de fruits, confitures, miel
(cultivés sur notre commune)

6 rue Pasteur 95410 Groslay

Tél. : 01 39 83 22 49

earlrigaultetfils@wanadoo.fr

Instagram : www.instagram.com/plainedevie

Les Vergers du Luat

Fruits, jus de fruits, confitures
(cultivés sur notre commune)

21 rue de la Station 95410 Groslay

Facebook : [EARL Desouches Les Vergers Du Luat](https://www.facebook.com/EARL-Desouches-Les-Vergers-Du-Luat)



Et aussi... D'autres arboriculteurs cultivent les terres saint-briennes mais ne vendent pas en direct. Vous pouvez acheter les fruits sur différents marchés du coin :

Pinard et fils

Rue des Petits Poiriers

95350 Piscop

Tél. : 01 39 90 36 77

Leurs pommes et poires sont vendus sur le marché de Saint-Denis.

EARL des Vergers de Jagny

Fruits, jus de fruits

Olivier Potiron - Route de Villiers-le-Sec

95570 Villaines-Sous-Bois

Tél. : 06 13 82 34 43

quemas.ba13@gmail.com

Gilbert Parmeggiani

Miel

13 rue de Montmorency 95140 Groslay

Tél. : 01 39 83 71 86

nany.patch@yahoo.fr

Plaine de Vie

Légumes, miel, confitures, jus de fruits

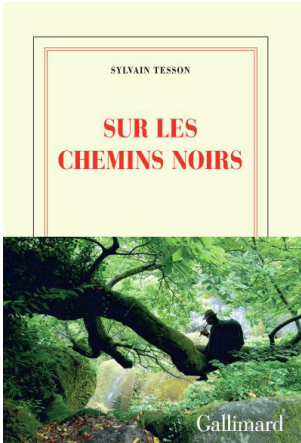
42 rue du chemin vert 95460 Ezanville

Tél. : 01 39 35 27 36

contact@plainedevie.org

www.plainedevie.org

Facebook : [Plaine De Vie Ezanville](https://www.facebook.com/Plaine-De-Vie-Ezanville)



SUR LES CHEMINS NOIRS

de Sylvain Tesson

Il m'aura fallu courir le monde et tomber d'un toit pour saisir que je disposais là, sous mes yeux, dans un pays si proche dont j'ignorais les replis, d'un réseau de chemins campagnards ouverts sur le mystère, baignés de pur silence, miraculeusement vides.

La vie me laissait une chance, il était donc grand de traverser la France à pied sur mes chemins noirs.

Là, personne ne vous in-

dique ni comment vous tenir, ni quoi penser, ni même la direction à prendre.



LA PAPETERIE TSUBAKI

de Ito Ogawa

Hatoko, vingt-cinq ans, reprend la petite papeterie que lui a léguée sa grand-mère. Elle fait ses premiers pas comme écrivain public, car cette grand-mère, une femme exigeante et sévère, lui a enseigné l'art difficile d'écrire pour les autres.

Le choix des mots, mais aussi la calligraphie, le papier, l'encre, l'enveloppe, le timbre, tout est important. Hatoko répond aux souhaits les plus surprenants de ceux qui viennent la voir : cartes de vœux, mot de condoléances pour le décès d'un singe, lettres d'adieu aussi bien que d'amour. À toutes les exigences elle se plie avec bonheur, pour résoudre un conflit, apaiser un chagrin. Grâce à son talent, la papeterie Tsubaki devient un lieu de partage avec les autres et le théâtre de réconciliations inattendues.