



Mon p'tit jardin

Petit journal de l'exploitation par la 2nde PH-CVPJ.
n°3 - Juin 2014



Zoom sur Les Épices



Le saviez-vous ?

Le safran est l'épice la plus chère au monde.

La vanille est le fruit d'une orchidée.

"Payer en espèce" vient de l'expression "payer en épices" en usage au XVIII^{ème} siècle.

Dessin de la route des épices : Maxence

EDIT'haut en couleur...

Ce dernier numéro de l'année, réalisé en un temps record, est marqué par de nouvelles collaborations : celle des hommes en bleu et en vert qui se sont prêtés au jeu de l'interview, celle des collègues des cuisines qui ont aménagé le menu d'aujourd'hui pour coller à notre zoom sur les épices. Nous avons ainsi pu travailler toute l'année avec l'ensemble de la communauté éducative et établir des ponts entre les élèves et les différents services de l'établissement. Un grand merci à tous les collègues qui nous ont aidés à réaliser ces 3 numéros de Mon P'tit Jardin.

De nombreux talents se sont révélés à nous. Bravo aux illustratrices pour leurs dessins, leurs photos ! Bravo aux maquettistes pour la qualité de la mise en page ! Bravo aux rédacteurs pour la diversité des articles (même si ce dernier numéro utilise un peu trop les copier-coller, faute de temps pour reprendre tous les textes) !

L'an prochain, une nouvelle équipe prendra la relève. Nous lui souhaitons autant de plaisir que nous en avons pris cette année !

Bonnes vacances.

Anthony Taubin, Virginie Lenoir et Isabelle Lebot.

La plante coup de cœur : le rosier

Les couleurs de la rose.

Le rouge de la rose,
Inspire la couleur d'un trésor,
Il est beau comme le bleu,
De la couleur des cieux.

Quand une rose est blanche,
Elle me fait penser à une avalanche,
Cette avalanche est pleine d'amour,
Comme le cœur de mon âme sœur.

Et cette rose jaune,
M'enivre par son arôme,
Que sa couleur me plaise,
Et qu'elle soit de braise.

Je veux une rose bordeaux,
En espérant qu'il fera beau,
Pour pouvoir la cueillir,
Il faut peut-être la couvrir.

Rudy



Et plein d'autres choses !

L'Aloe vera

C'est la saison : le Barbecue

Interview des services
techniques

Charades et Rébus

Recettes des Cuisines du Lycée

Les conseils utiles - Le chapeau

Retrouver les épices à table ce midi !!

- Carottes marocaines
- Poisson Curry
- Achard de légumes
- Poulet Garam masala
- Teurgoule

Ne pas jeter sur la voie publique (ça serait dommage) - Imprimé par nos soins.

Directeur de publication : Laurent Fingier - Lycée du Mené - 6 rue du Porhoët 22 230 Merdrignac.

C'est la saison

Salades de saison et barbecue

Voilà, nous sommes presque en été, il est temps de sortir les barbecues et de manger dehors. Les beaux jours arrivent, profitons en !

Mon P'tit Jardin vous propose quelques recettes.

Salade de courgettes crue

- 4 belles courgettes (jaunes ou vertes)
- 1 grosse gousse d'ail violet
- thym
- vinaigre balsamique (3 cuillères à soupe)
- vinaigre de vin (1 cuillère à soupe)
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

- Ne pas éplucher les courgettes. Les couper en 2 (dans la longueur) et ôter les graines centrales. Avec un économiseur, faire de fines lamelles toujours dans le sens de la longueur. Dans un saladier, mélanger : vinaigre, huile, ail, sel, poivre et thym. Ajouter les courgettes. Couvrir et mettre au frais au moins 15 min.

Courgette au barbecue

Il faut des courgettes, de l'huile d'olive, des herbes de provence, persil, piment d'espelette, sel.

Préparation :

Éplucher la courgette, la couper en lamelles (assez fines), enlever les pépins.

Dans un plat pas trop haut, disposer les tranches de courgettes, les arroser d'huile d'olive.

Puis ajouter des herbes de provence, une pincée de piment d'espelette, saler.

Laisser s'imbiber les courgettes 1 heure environ, puis faites griller au barbecue.

Accompagné d'un peu de riz c'est excellent.

Légumes à la plancha

- poivrons
- courgettes
- aubergines
- tomates
- sel
- romarin
- thym
- huile d'olive

Préparation :

Couper les poivrons en deux puis enlever le cœur, les tailler un peu gros pour réduire la cuisson, couper les extrémités de la courgette, garder la peau et faire de grosses lamelles (1cm). Couper les extrémités de l'aubergine puis l'inciser (la quadriller) cela va aider la cuisson, les humidifier,

(elle seront moins grasses à la cuisson). Couper les tomates en tranches dans le sens de la longueur et enlever le pédoncule. Une fois tous les légumes coupés il faut les assaisonner d'une bonne pincée de sel. Mettre du thym et du romarin et un petit filet d'huile puis bien remuer pour que cela s'imprègne bien puis les poser sur la planche bien chaude. Les plus longs à cuire seront l'aubergine et le poivron.

Salade de courgette crue : Marmiton

Recette de barbecue : 750g

courgette barbecue : les foodies

Cindy, Aurelie et Nicolas.



Les fleurs à manger en salade

De jolies fleurs dans vos jardins et vos assiettes.

Saviez-vous que les pétales cristallisés de rose peuvent être utilisés en confiture, confiserie et en vinaigre. La fleur mâle des courgettes peut être cuisinée en beignets ou farcie. Les pétales cristallisés de la primevère peuvent décorer vos petits plats. Sans oublier les pétales de la pensée pour la salade et en décoration.

Toutefois, attention, toutes les fleurs ne sont pas comestibles. Certaines peuvent être toxiques donc renseignez-vous avant de les mettre dans vos assiettes.

Pour en savoir plus allez sur le site:

<http://www.rustica.fr/>

Cocktail Rose des vents

- 20ml de sirop de rose du commerce
- 10ml de jus de citron
- Glaçons
- Compléter d'eau gazeuse

Préparation :

Prendre un grand verre ajouter 20ml de sirop de rose du commerce, puis ajouter les 10 ml de jus de citron, quelques glaçons, ensuite compléter d'eau gazeuse

Salade de fruit jolie, jolie, jolie

- 1 mangue,
- 1 kiwi,
- 1 pomme,
- 1 orange
- Des fraises mais vous pouvez varier les fruits selon les saisons.

Pour le sirop :

- 400 ml d'eau,
- 300g de sucre de canne,
- le zeste et le jus d'une orange,
- le zeste et le jus d'½ citron,
- 4 clous de girofle,
- 4 étoiles de badiane,
- 2 bâtons de vanille fendus en deux,
- 2 bâtons de cannelle.

Préparation :

Étape 1 : Porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter tous les autres ingrédients et laisser frémir à tout petits bouillons pendant dix minutes.

Étape 2 : Pendant ce temps, peler et découper les fruits à votre goût.

Étape 3 : Quand les dix minutes sont passées, laisser tiédir le sirop et verser-le sur les fruits.

Étape 4 : Mettre le tout au frais pendant une bonne heure, servir frais mais pas trop.

En savoir plus sur <http://www.750g.com/>

Océane et Marie



L'interview

Interview -bonhomme vert VS bonhommes bleus-

Pour cette dernière édition de l'année de "Mon p'tit jardin", nous sommes allés à la rencontre des petits bonhommes vert et bleus que nous croisons tous les jours dans le lycée.

Mais qui sont-ils vraiment ?

Pascal, Stéphane, Michel et Francis nous ont invités à les suivre dans leur demeure qui se trouve sous les bureaux de l'administration et ont gentiment répondu à nos questions.

Pourquoi avez-vous une tenue verte ou bleue ?

Quel est votre rôle ?

Pascal : C'est le Conseil Régional qui dote ses agents avec des vêtements de travail de couleurs différentes, selon les professions exercées.

Dans le lycée, le bonhomme vert, Pascal, s'occupe d'entretenir les espaces verts, logique ! D'après Michel "T'as pas d'chance, les bonhommes verts sont en voie de disparition !". Les bonhommes bleus, Michel, Stéphane et Francis s'occupent de la maintenance des bâtiments, et les bonhommes blancs, que nous ne voyons pas beaucoup, sont les peintres.

Depuis quand travaillez-vous dans le lycée, quelle est votre formation ?

Pascal : Je travaille ici depuis 20 ans, j'ai passé un BEPA horticole sous abris.

Stéphane : Cela fait 22 ans que je travaille ici, et pour en arriver là, j'ai eu un diplôme technicien de maintenance.

Michel : Je suis ici depuis 17 ans et j'ai passé un CAP ébénisterie.

Francis : Moi je suis ici depuis un peu plus d'un mois, je suis maçon en bâtiment de France.

Êtes-vous aidés par les élèves ?

Pascal : Oui, quand ils sont pas là ! =D

Non, pas forcément, car ils ne sont pas sous notre responsabilité mais sous celle de leurs enseignants.

Aimez-vous les plantes et les jardins ?

Pascal : Oui, c'est mon métier !

Quelle est votre plante ou outil préféré, pourquoi ?

Francis : Une bêche sans manche ! =D

Michel : Tous les outils, pas de préférence.

Stéphane : Le fraisier, parce qu'après on mange les fraises !

Pascal : L' Heuchère, parce qu'elle est vivace et que

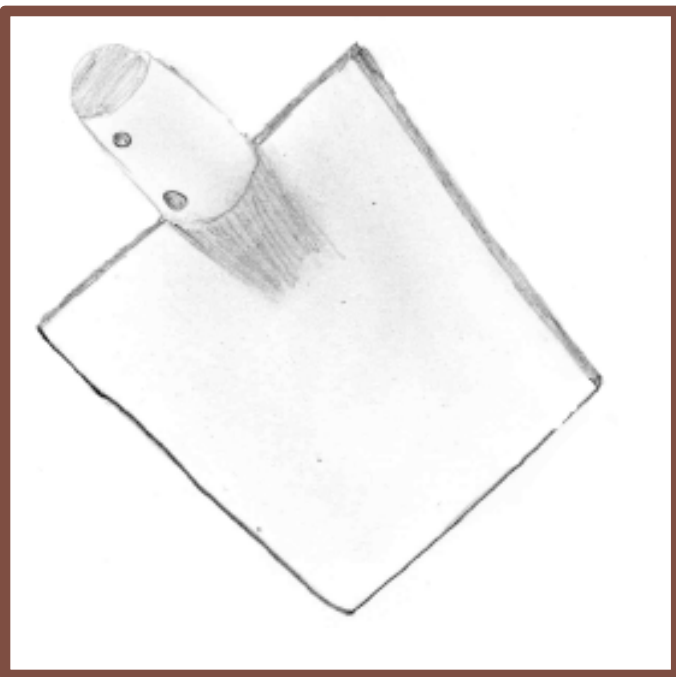
l'on en trouve de différentes couleurs. D'ailleurs, j'en ai planté en face du self.

Merci aux bonhommes bleus et vert qui ont le sens de l'humour, de nous avoir reçus dans leur demeure pendant leur temps de travail pour répondre à nos questions.

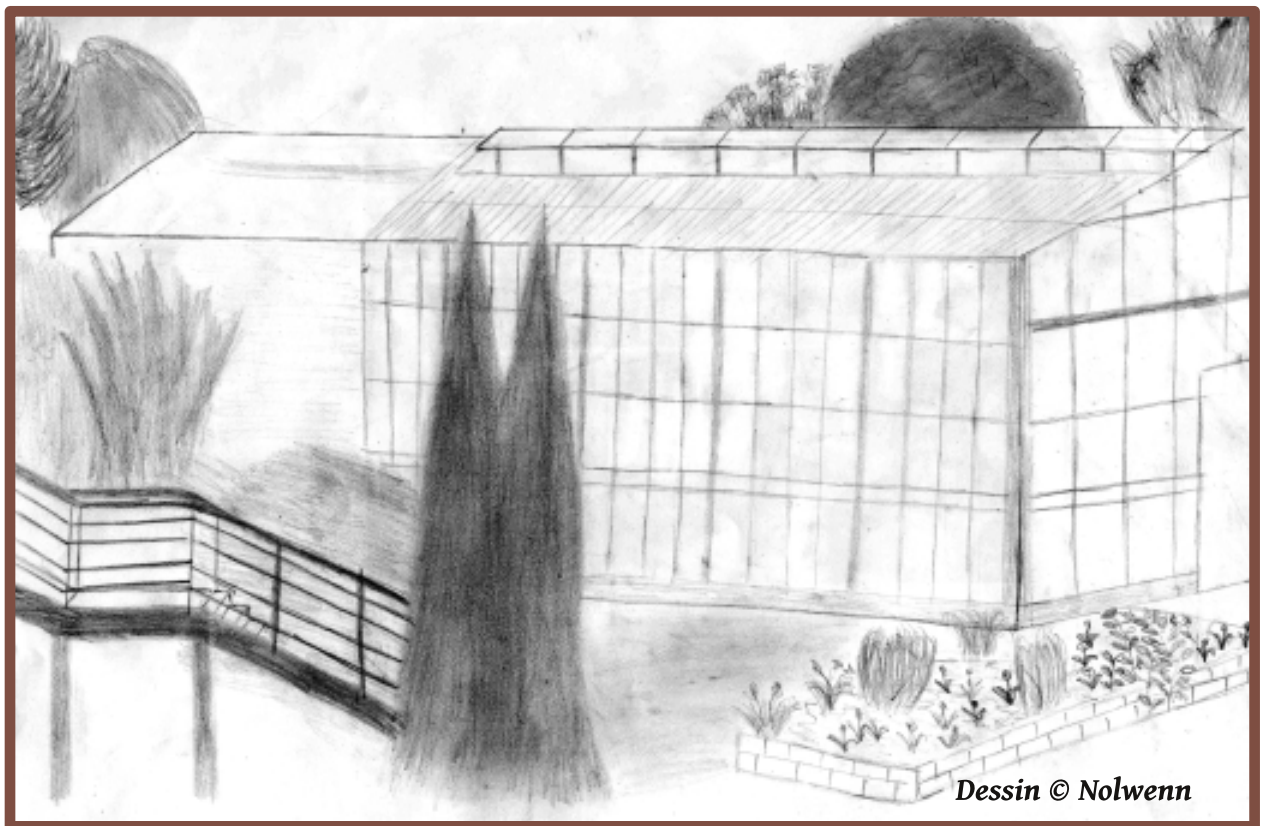
Nolwenn et Alexia



Michel, Pascal et Stéphane des services techniques

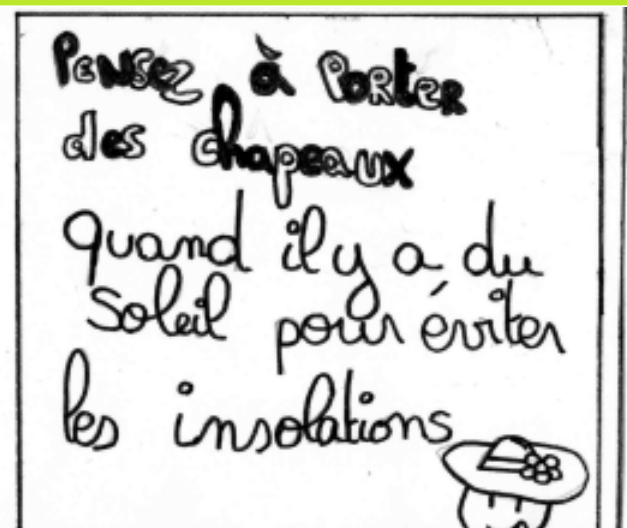


L'outil préféré de Francis ! Marjorie.



Dessin © Nolwenn

Conseil utile, par Maxence



Mon p'tit jardin

Le zoom : les épices

Faisons connaissance avec les épices :

Les épices sont des produits agricoles issus de cultures ou de cueillettes dans la nature. Les épices peuvent être issues d'écorces (cannelle), de fleurs (safran, clou de girofle), de feuilles (thé, laurier), de fruits (poivre, moutarde), de bulbes (ail, oignon, gingembre) ou de graines (fenouil, coriandre).

Ce sont pour la plupart des produits exotiques, ce qui explique que les épices étaient parmi les produits commerciaux les plus coûteux depuis l'Antiquité jusqu'au Moyen Âge. Un grand nombre d'épices étaient employées autrefois en médecine.

Le saviez vous ? Le safran est l'épice la plus chère au monde, environ 30 000 euros le kilo.

Les épices sont à différencier d'autres produits utilisés pour parfumer les plats, comme les herbes aromatiques (romarin, ciboulette, thym...) ou les fruits.

Les différentes épices connues :

- Vanille
- Curry
- Cannelle
- Curcuma
- Poivre
- Piment
- Paprika
- gingembre

Voyage dans le temps autour des épices :

Les premières épices ont joué un rôle important dans l'histoire humaine. Elles faisaient partie des biens les plus précieux dans le commerce du monde antique et médiéval.

Le commerce des épices se développe surtout dans le Moyen-Orient à partir de 2000 avant J.C. avec la cannelle, la casse du cassier et le poivre.

Les marchands indonésiens allaient jusqu'en Chine, en Inde, au Moyen-Orient et sur la côte est de l'Afrique. Les marchands arabes contrôlaient les routes entre le Proche-Orient et l'Inde jusqu'à l'époque romaine et la découverte des voies maritimes. Le contrôle des routes commerciales et

des régions productrices d'épices fut la principale raison de l'expédition du navigateur portugais Vasco de Gama vers l'Inde. Ces circuits commerciaux s'appelaient « La Route Des Epices »

Mélanges communs d'épices :

- Curry : essentiellement du curcuma associé à de la coriandre, du cumin, de la cardamome et divers poivres.
- Harissa
- Ras el hanout.



Photos © V. LENOIR

A votre service en cuisine

Aujourd'hui, nous mangeons épicé grâce aux cuisiniers du self et nous les remercions infiniment pour ce qu'ils ont préparé pour nous.

Voici leurs recettes. Et tout ça, c'est pour 100 personnes !!

Carottes Marocaines

- Carottes de taille moyenne
- Cumin
- Sel
- Poivre
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Coriandre fraîche

Poisson Curry

- Poisson frais
- Vin blanc
- Curry

Achard de légumes

- Chou fleur
- Haricots verts
- Oignons frais
- Ail surgelé
- Curcuma
- Sel
- Piment
- Gingembre poudre
- Vinaigre d'alcool

Poulet Garam masala

- poivre noir
- grains de coriandre
- grains de cumin
- noix de muscade
- clous de girofle

- cardamome en poudre
- curry
- poulet
- tomates concassées en boîte
- crème aigre 10%
- beurre
- sucre
- garam masala
- blancs de poulet coupés en morceaux
- Sel
- Poivre

Teurgoule

- Lait entier bio
- Riz rond bio
- Sucre bio
- Sel
- Cannelle

Cannelle

La cannelle est l'écorce intérieure du cannelier. Son goût est dû à une huile essentielle aromatique.

C'est une épice qui est principalement produite sur l'île de Sri Lanka.

Cet arbre pousse dans les forêts sauvages où il peut atteindre 15 mètres de hauteur. Son écorce est très mince. Le cannelier est aussi cultivé en Inde, à Java, à l'île Maurice, aux Seychelles, à Madagascar, aux Antilles françaises et au Brésil. La récolte se fait tôt le matin, au printemps, les jours de pluies.

Histoire :

La cannelle est connue depuis l'antiquité. Les Grecs et les Romains ont été les premiers à découvrir la cannelle.

Sur l'île de Sri Lanka, seuls les Salagama avaient le droit de toucher à la cannelle et tous ceux qui osaient la toucher, autres que les Salagama étaient punis de mort. Souvent, cette île s'est fait attaquer par les Hollandais, Portugais et Britanniques, mais ce peuple a réussi à se

défendre et protéger la cannelle.

Cette dernière possède une belle couleur brun jaune pâle, une odeur fortement parfumée, et un goût aromatique singulièrement doux et chaud. Sa saveur est due aux composés odorants et sapides qu'elle contient. Ces composés sont présents dans l'huile essentielle, elle aussi commercialisée. Elle est d'une couleur jaune or, avec l'odeur particulière de la cannelle et d'un goût puissant. L'huile essentielle de cannelle a des vertus dynamisantes sur l'organisme, l'utilisation excessive (inhalation) peut provoquer des maux de tête et des nausées fortes



Photo © <http://www.lavieclaire.com/>



Photo © V. LENOIR

Gingembre

Le gingembre, *Zingiber officinale*, est une espèce de plante originaire d'Asie, du genre des *Zingiber* et de la famille des *Zingiberaceae* dont on utilise le rhizome en cuisine et en médecine traditionnelle. Ce rhizome est une épice très employée dans un grand nombre de cuisines asiatiques, et en particulier dans la cuisine indienne. Il est aussi utilisé en Occident dans la confection de la ginger ale et de desserts comme le pain d'épices.

Le gingembre est une plante vivace tropicale herbacée d'environ 0,90 m de haut issue d'un rhizome.

Les feuilles persistantes sont lancéolées, bisériées, longues et odorantes.

Les fleurs sont blanches et jaunes ponctuées de rouge sur les lèvres, les bractées sont vertes et jaunes.

Après la floraison, un court épi axillaire renfermant les graines noires enfermées dans des capsules trivalves apparaît au bout d'une tige couverte d'écailles.

Le gingembre apprécie une exposition ensoleillée et une atmosphère humide. La croissance est rapide et la multiplication se fait par division des rhizomes.

Curry

Curry (ou Cari) est un terme générique employé principalement dans la culture orientale pour désigner une grande variété de préparations épicées servant à aromatiser principalement la cuisine d'origine ou d'inspiration indienne mais aussi Thaï et d'autres du Sud-Est asiatique et de l'Océan Indien. Ce mélange se trouve sous forme de poudre ou de pâte. Selon sa composition, il peut être très doux ou très fort (pimenté), et il est généralement très parfumé.

Histoire

Le curry ou cari est un mot qui désigne à la fois un mélange d'épices ainsi que le plat qu'il condimente et s'il fait tout de suite penser à la

cuisine indienne, il faut savoir qu'il a été inventé par les colons britanniques au temps de la Compagnie des Indes.



Photo © http://mutien.com/site_officiel/

Poivre

Le poivre est une épice obtenue à partir des baies de différentes espèces de poivriers, des plantes de la famille des *pipéracées*. En France seuls ont droit légalement à l'appellation de « poivre » les fruits du Poivrier noir (*Piper nigrum*) qui donnent le poivre vert, blanc, noir, rouge ou gris.

Histoire :

L'histoire antique du poivrier noir est souvent liée, et confondue, avec celle du poivrier long. Les fruits secs de ce dernier ont été utilisés pour fabriquer des pipeaux. Les Romains se sont servis des deux espèces sans distinction. C'est la découverte du Nouveau Monde et des poivres du Chili qui a fait disparaître l'utilisation du poivrier long. Les fruits du poivrier du Chili, une fois secs, ressemblent à ceux du poivrier long.



Photo © V. LENOIR

Mon p'tit jardin

Piment

Le piment est généralement associé à la saveur du piquant (pimenté). Le mot désigne plus communément le fruit des plantes utilisées comme condiment ou légume. Au Canada, le mot piment désigne parfois les poivrons, les autres variétés de Capsicum, au goût plus piquant, étant appelés piments forts. Les piments sont aujourd'hui cultivés dans 64 pays, l'Inde produisant à elle seule 38,7% de la consommation mondiale (3,4 millions de tonnes). Ils sont de plus en plus utilisés pour leur aspect décoratif et pour leurs propriétés médicinales.

Pour faciliter son interprétation dans un contexte culinaire, l'échelle de Scoville est présentée sous la forme d'une table de 0 à 10.

degré	Appréciation	Exemple
0	neutre	Poivron
1	doux	Paprika doux
2	chaleureux	Piment d'Anaheim
3	relevé	Piment Ancho
4	chaud	Piment d'Espelette
5	fort	Piment Chimayo
6	ardent	Paprika fort
7	brûlant	Piment Cascabel
8	torride	Piment de Cayenne
9	volcanique	Piment tabasco
10	explosif	Piment habanero



Dessin © Sophie

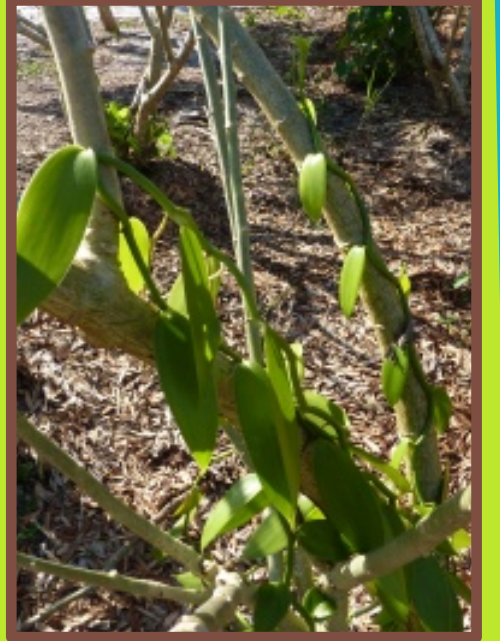
Vanille

La vanille est une épice constituée par le fruit de certaines orchidées lianescentes tropicales, Vanilla pompona est également susceptible de produire de la vanille, son fruit court lui valant aussi l'appellation de vanillon.

L'histoire de la Vanille :

L'histoire de la vanille est associée à celle du chocolat. Les Aztèques, et auparavant les Mayas, agrémentaient de vanille une boisson épaisse à base de cacao. Les Aztèques appelaient cette boisson, destinée aux nobles et aux guerriers, « xocoatl ». Ils ne cultivaient cependant eux-mêmes ni le cacao, ni la vanille, en raison d'un climat inadapté. Ces denrées de luxe provenaient d'un commerce avec les régions voisines.

Photo © V. LENOIR



Dessin © Marjorie et Coraline

Curcuma, Zingibéracées, Curcuma, alismatifolia

Le Curcuma est d'origine asiatique, c'est une plante herbacée rhizomateuse vivace.

C'est une plante d'environ un mètre, aux grandes feuilles vertes.

Il est utilisé comme médicament traditionnel pour le traitement des maladies de peau.

Le saviez-vous?

Le curcuma est souvent vendu comme une plante d'intérieur car il n'est pas rustique (le rhizome ne résiste pas aux gelées). On le cultive souvent en pot à l'intérieur, un peu comme l'amaryllis. Il aime les atmosphères humides

La fleur de curcuma peut être de différentes couleurs : blanche, rose, violette, bicolore.

La plante pour les nuls : l'Aloe vera

Comment planter l'Aloe vera ?

On ne la plante pas dans le sol, on la garde en pot dans du terreau bien drainant.

Quand la plante devient trop grande, il faudra réaliser un rempotage dans un pot plus grand, tout en évitant de le prendre trop grand ; par exemple, un pot de Ø 14 cm peut être repoté dans un pot de Ø 18 cm, puis en pot de Ø 24 cm.

Comment entretenir l'Aloe vera avant qu'il ne pourrisse ?

L'Aloe est une plante qui n'aime pas les excès d'eau. En toute saison, arrosez la plante modérément et uniquement lorsque le terreau est bien sec. En cas de forte pluie ou de période humide, il sera préférable de la mettre à l'abri. Au printemps, vous pouvez sortir l'Aloe après les dernières gelées et évidemment, le rentrer avant les premières d'automne.

Faut-il mettre la plante à côté d'un four pour qu'elle n'ait pas froid ?

L'Aloe est une plante issue des pays chauds, l'hivernage se fera à l'intérieur de la maison avec

un maximum de lumière (prévoir une température minimale de 3 à 4 degrés). L'Aloe vera ne supporte pas le gel.

Comment faire face aux maladies et aux parasites?

L'Aloe peut être attaqué par les pucerons, surtout au moment de la floraison. Attention ! Ne pas traiter avec un produit chimique si vous voulez utiliser le gel d'Aloe. Une astuce consiste à recouvrir le pot et la terre d'un sac en plastique mais pas l'Aloe, puis avec l'aide d'un jet d'eau, enlevez les pucerons. Mais rassurez-vous, les attaques de pucerons sont rares!

L'Aloe peut fleurir à partir de 3 à 4 ans, une grande hampe pousse au centre de la plante avec à son extrémité de nombreuses petites clochettes de couleur jaune ou orange. Il faudra retirer cette hampe après la floraison.

Le saviez-vous?

C'est une plante facile à entretenir et c'est aussi une plante médicinale qui peut soulager ou guérir : les coup de soleil (évitiez l'exposition au soleil après

application)

c'est un remède aux brûlures, à la cicatrisation des plaies, coupures, ecorchures et blessures etc.

Demandez conseil à votre médecin avant d'appliquer le gel de l'Aloe vera.

Rachel, Dylan et Maurine



<http://mr-ginseng.com/aloe-vera/>

La plante coup de coeur : Le rosier

Le Rosier est originaire de l'Hémisphère Nord. Connu depuis l'Antiquité, le rosier que nous admirons aujourd'hui est le résultat d'une lente et longue évolution à partir de l'espèce sauvage. Cette plante symbolise la beauté, l'esthétisme et l'amour. De nombreux botanistes et horticulteurs se sont passionnés pour le rosier et rivalisent d'imagination pour créer de nouvelles variétés.

Le pedigree du rosier !

Nom commun : Rosier

Genre : Rosa

Espèce : hybride

Famille : Rosacées

Origine : Hémisphère Nord

Type de végétation : Arbuste vivace épineux, ornemental et à fleurs

Type de feuillage : Feuilles caduques, dentées, vert plus ou moins foncé selon les espèces.

Mode de multiplication : Semis, Bouturage et Greffage, qui se pratique en début d'été.

Destination : Massif, isolé, haie défensive, couvre-sol, bac, fleur à couper

Qualité du sol : Sol drainé et humifère. N'apprécie pas les sols calcaires

Amendement et fertilisant : Engrais spécial rosier au printemps et deuxième apport à la fin de l'été ou au début de l'automne. Faire un apport de compost décomposé au printemps et un autre en automne.

Exposition : Ensoleillée et abritée des vents forts. Le rosier ne se plaît pas à l'ombre ni trop

près de grands arbres, sa "vue" doit être dégagée. Se méfier également en cas de rosier grimpant, d'une exposition plein sud avec du soleil direct et contre un mur car le feuillage risque de brûler

Hauteur : Varie en fonction du rosier

Espacement : dépend de la variété du rosier

- Rosiers grimpants espacés de 150 à 200cm

- Rosiers couvre-sol espacés de 60 à 70 cm

- Rosiers buissons espacés de 60 cm

- Rosiers Miniatures espacés de 30 cm

- Rosiers tiges installés en isolés ou espacés d'au moins 1 mètre

- L'emplacement du rosier est à bien réfléchir car il sera en place pendant plusieurs années.

Plantation : Trou de 50 cm de profondeur pour les rosiers miniature

- Rosier en motte : Plantation début printemps, soit en avril ou en mai

- Rosier en conteneur : Peut-être planté toute l'année hors période de gel

- Rosier à racine nues : Plantation du mois d'octobre au mois de mars hors période de gel.

Entretien : Maintenir propre le pied, le nettoyage consiste à aérer la terre et empêcher les mauvaises herbes de se développer.

Il faut jouer régulièrement de la binette pour désherber et écroûter la terre. Les apports d'eau seront réduits.

Un paillage de 5 à 10 cm installé au pied du rosier conservera la fraîcheur et évitera la prolifération des herbes. Pour le paillage il est

déconseillé de mettre des écorces de pin qui acidifient énormément le sol.

Région à climat rigoureux : Recommander de butter les pieds du rosiers pour protéger le point de greffe.

Maladies et ravageurs des rosiers :

- Taches noires

- Rouille

- Oidium

- Puceron

- Chenille

Floraison : De juin jusqu'aux gelées pour les remontants, de fin mai à juillet pour les non remontants.

La taille

La taille principale des rosiers s'opère à la sortie de l'hiver, en février ou mars selon les régions, lorsque les fortes gelées sont passées. Bien sûr, ce n'est pas une règle absolue, il est possible de tailler jusqu'en avril, tant que la plante est encore au repos végétatif. Une seule règle: éviter les jours de gel.

La taille : mode d'emploi

On élimine presque systématiquement les vieux bois de plus de 2 ans. On taille en premier les branches centrales pour assurer une bonne circulation de l'air et de la lumière. On conservera par pied entre 3 et 7 jeunes branches principales. On taille ensuite ces jeunes branches en laissant 3 à 5 yeux. Plus il reste de jeunes branches, plus on taille sévère, ce qui favorisera l'apparition de jeunes pousses.

La taille : conseils pratiques

Un conseil qui vaut pour toutes les tailles: tenez le sécateur de façon à ce que la lame se trouve du côté du bois restant, alors que la contre-lame écrase le rameau qui tombe. Ceci permet une coupe plus nette, qui cicatrisera mieux.

Par ailleurs, veillez à bien désinfecter votre sécateur avant usage; c'est en effet un vecteur important dans le transfert des maladies...

Et puis, pour les branches un peu fortes (notamment rosier grimpant, dont la charpente devient vite ligneuse), n'hésitez pas à utiliser d'autres outils pour la taille, comme le sécateur à deux mains (encore appelé ébrancheur ou coupe-branches), qui permet d'exercer plus de force avec un moindre effort, et de ne pas se piquer les mains aux épines!.

La source de la photo
<http://pepinierescarency.blogspot.fr>



Blossomtime



Felicite Parmentier



Katharina Zeimet

Photos © <http://www.pepiniere-la-peignie.com/>

Pépinière La Peignie

Non loin du lycée, à environ de 7 km, entre Ménéac et Illifaut, se trouve une pépinière de roses anciennes qui s'appelle « La Pépinière La Peignie ». Elle compte 400 variétés de rosiers. Les hortultrices, propriétaires des lieux, produisent des rosiers liane qui montent à l'assaut des arbres tout autour de la propriété, de nombreuses variétés de roses anciennes, des variétés botaniques, quelques roses plus modernes et des roses anglaises. Elles multiplient leurs rosiers surtout par écussonnage (porte-greffe : Rosa multiflora inermis à 80%, Rosa laxa à 20%) et en plus petite quantité par bouturage. La production

se fait exclusivement en plein air, dans des conteneurs et les rosiers ne reçoivent qu'un minimum de traitements pour arriver à une plante qui s'acclimate facilement dans un jardin, sans entretien particulier. Les rosiers sont disponibles en racine nue (pendant l'hiver) et conteneur. Chaque année la pépinière organise une porte ouverte au mois de juin.

Parmi toutes les variétés, mes 3 coups de cœur sont :

- Félicité Parmentier

- Blossomtime grimpantes

- Katharina Zeimet

Alexandre

Mon p'tit jardin

Rébus et charades sur les épices

Mon premier se fait quand on marche
Mon deuxième se fait à l'église
Mon troisième peut être particulier
Mon tout est une épice

Nolwenn et Alexia.

Mon premier est le contraire de bas
Mon deuxième est cultivé en Asie
Mon troisième est le sujet de la BD mon p'tit jardin n°2
Mon tout est une plante aromatique.

Nolwenn et Alexia.



Dessin © Marjorie



Dessin © Colraline



Dessin © Marjorie

Mignonne

A Cassandre

Mignonne, allons voir si la rose
Qui ce matin avait déclose
Sa robe de pourpre au soleil,
A point perdu cette vesprée
Les plis de sa robe pourprée,
Et son teint au votre pareil.
Las ! voyez comme en peu d'espace,

Mignonne, elle a dessus la place,
Las, las ses beautés laissé choir !
O vraiment marâtre Nature,
Puisqu'une telle fleur ne dure
Que du matin jusques au soir !
Donc, si vous me croyez, mignonne,
Tandis que vôtre âge fleuronne
En sa plus verte nouveauté,
Cueillez, cueillez votre jeunesse :
Comme à cette fleur, la vieillesse
Fera ternir votre beauté.

Ronsard

Réponses du jeu de Mon P'tit Jardin n°2

