La feuille des Jardiniers

Association des Jardiniers de Sainte-Lizaigne

CONSEIL NATIONAL
Village Fleuri
DES VILLES ET VILLAGES FLEURIS

Jardinons notre village
« Sois satisfait des fleurs, des fruits, même des feuilles, Si c'est dans ton jardin à toi que tu les cueilles ! »
(Edmond Rostand, *Cyrano de Bergerac*)

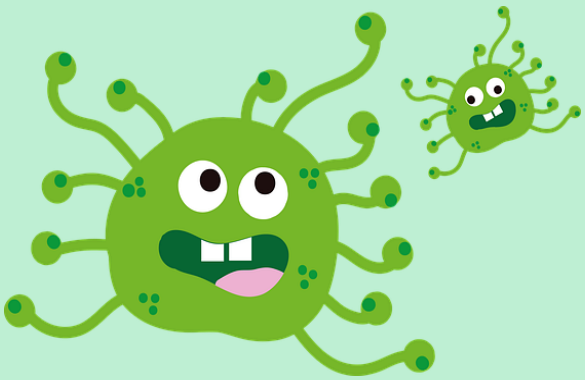
EDITORIAL

Bulletin n°8 décembre 2020

« Qui l'eût cru ? » (*bis*)

Pas un seul instant, écrivions-nous au mois de juin dans notre dernier bulletin, nous n'aurions pu penser que tout s'arrêterait du fait d'un minuscule virus. Et qui aurait cru, alors que la vie semblait devoir reprendre un cours normal que, quelques mois plus tard, tout s'arrêterait à nouveau ?

En dépit des circonstances difficiles que nous rencontrons tous, *la Feuille des Jardiniers* a souhaité continuer à vous accompagner en cette fin d'année. Certes, au moment de composer ce numéro, nous n'avons que peu de choses à nous mettre sous la dent : pas de voyage annuel avec sa traditionnelle photo de groupe, pas de manifestations conviviales conclues par le toujours très apprécié pot de l'amitié…



Les vendanges, heureusement, ont échappé à la morosité ambiante. La vigne a été généreuse, la météo superbe, la présence des enfants des écoles appréciée de tous. Nous y consacrons une part significative de ce bulletin.

A nouveau confinés en novembre, il nous faut faire contre mauvaise fortune bon cœur. « *Nous ne sommes pas les plus malheureux* » entend-on souvent dire autour de nous. Et c'est vrai que le virus semble, jusqu'à présent, relativement nous épargner. Surtout, pour la plupart d'entre nous, qui avons la chance d'avoir un jardin, nous disposons d'une source quasi inépuisable d'activité. Jamais peut-être notre potager n'a été aussi bien bêché, nos haies aussi bien taillées, nos plates-bandes aussi parfaitement désherbées, nos feuilles mortes autant ramassées !

Mais, pour nous, membres d'une association où règne la convivialité, nous ne pouvons pas être complètement satisfaits. Il nous manque le plaisir de la rencontre, de l'échange, du travail en commun…

Gardons le moral, des temps meilleurs finiront par arriver. Plus de cent kilos de noix ont été ramassés cet automne. Si les circonstances le permettent, nous nous réunirons le 19 février pour les curer au cours d'une soirée « *à l'ancienne* ». Dans les serres du rosiériste André Eve, les rosiers de la future rose « Villiers-les-Roses » passent l'hiver au chaud en attendons de pouvoir enfin nous être présentés en juin prochain. Nous ferons de ce baptême un temps fort de notre vie associative.

Soyez prudents, portez-vous bien

Le Conseil d'administration des

Jardiniers de Sainte-Lizaigne

Vous souhaite un joyeux Noël et une Belle année 2021

Les Vendanges du Clos aux Prêtres

C'est devenu maintenant un moment très attendu pour les adhérents que celui des vendanges de la vigne du Clos aux Prêtres.

Cette année, elles se sont déroulées le vendredi 18 septembre : une matinée douce et ensoleillée. Les Jardiniers tiennent à ce que leurs vendanges aient lieu en semaine pour permettre aux enfants du groupe scolaire des Tournesols de participer à ce travail festif. Une belle découverte pour les 123 élèves de l'école qui ont touché du doigt et des ciseaux la réalité d'une pratique qui était sans doute plus familière aux enfants du siècle dernier.

Parmi la troupe des vendangeurs, il convient de signaler la présence de notre adhérente de Belfort, Françoise Persico, qui a tenu à faire un long voyage depuis chez elle pour prêter main forte aux vendangeurs, participer à ce moment de convivialité et au repas du midi entre amis.

Même si les Jardiniers avaient pratiqué en juillet des « vendanges en vert », c'est-à-dire la cueillette de nombreuses grappes pour décharger le plant d'une trop abondante quantité de raisin, la vendange a été généreuse cette année. Au total, 430 litres de genouillet ont été récoltés.

Après macération et pressurage, notre raisin (qui titre 13°) sera vinifié en rouge. Le soutirage est prévu aux environs de Noël.

Nous vous tiendrons au courant de sa mise en bouteilles pour que nous le dégustions ensemble.

ESPACES VERTS ET FLEURISSEMENT :

QUI FAIT QUOI ?

L'an dernier, le Conseil municipal (le 31 janvier 2019) a délibéré pour confier à l'Association des Jardiniers la responsabilité de l'entretien de la vigne communale, de la cabane, du potager des enfants et des deux vergers. Les choses sont très claires.

Il restait cependant quelques zones d'ombre qui ont été éclairées lors d'une réunion de la Commission municipale du Fleurissement puis entérinées par les Jardiniers au cours de leur réunion mensuelle du mois d'octobre. En voici la synthèse.

L'Association aura en charge également le fleurissement du mur du cimetière, l'entretien des rosiers extérieurs à la vigne, le long de l'enclos grillagé.

ESPACES VERTS ET FLEURISSEMENT :

QUI FAIT QUOI ? (suite)

Certains travaux seront partagés avec les agents municipaux : l'entretien des abords de l'église romane et celui de la vigne de la fresque, face à la boulangerie.

De plus, l'Association continuera de donner des « coups de main » ponctuels à la municipalité. Ce sera encore le cas en cette fin d'année avec les plantations à l'Oasis par exemple.

Pas d'ambiguïté puisque tout le monde travaille au service d'une même cause : celle de notre village. De plus, le recrutement de notre Président, Yves Roget, au poste de responsable espaces verts des agents communaux, va faciliter grandement la fluidité et la communication entre agents et bénévoles. Et c'est tant mieux pour Sainte-Lizaigne !

BREVES DE JARDIN

Taille des arbres à noyaux : *Didier Compagnon a initié nos bénévoles le samedi 11 juillet à la taille des arbres à noyaux, un cours pratique réalisé sur les pêchers de la vigne du Clos aux Prêtres.*

Récoltes : *Les adhérents ont pu acheter l'huile de noix, le vin rosé de leurs récoltes ainsi que le miel de leurs premières ruches : un peu d'argent pour les caisses mais surtout beaucoup de partage pour les bénévoles.*

Noyers du Péliau : *Les 17 noyers (parrainés) qui ont trouvé place à Villiers-les-Roses, en remplacement de ceux qui ombrageaient le Péliau jusqu'en 1961, ont bien démarré. Aucune perte n'est à déplorer.*

Jury de fleurissement : *Comme chaque année, les 6 membres du jury de fleurissement de l'Association des Jardiniers ont parcouru la commune pour repérer les maisons les mieux fleuries. Verdict en janvier 2021.*

Jardiniers et bâtisseurs : *Les bénévoles ont beaucoup aidé à la construction de la cavelle ronde à l'Oasis Genouillet. Grâce à eux, elle est presque terminée mais il manquera des sarments de vigne pour couvrir la toiture conique. Il nous faudra donc attendre la taille d'hiver des vignes pour récupérer des fagots.*

Commande groupées d'arbres : *Une belle initiative des Jardiniers qui a permis aux adhérents et aux habitants de la commune de commander des arbres à un tarif préférentiel auprès des pépinières Bauchery. Les végétaux sont arrivés début décembre.*

Découverte d'une plante
Le noyer (*juglans regia*)

Juglans regia est le nom botanique du noyer commun. Cette appellation peut sembler étonnante lorsque l'on sait que juglans est l'abréviation latine de « gland de Jupiter » et que regia signifie « royal ». Juglans regia est donc le gland royal de Jupiter ! L'origine de cette désignation se trouve dans la volonté de marquer la supériorité de la noix, d'une grande richesse nutritive, sur le gland du chêne. Celui-ci, consommé pendant des millénaires par nos ancêtres, était reconnu comme une nourriture de qualité très inférieure à la noix, avant de n'être plus considéré que comme un aliment tout juste bon pour les sangliers et les cochons !

La noix est en effet riche en potassium, en phosphore, en calcium… Elle contient également des lipides, des protides, des glucides, du fer, de la vitamine B1 !… C'est un élément tonique, reconstituant et stimulant du foie et du pancréas. On conçoit donc que l'huile de noix soit un produit doté de beaucoup d'atouts et apprécié en conséquence.

Si le noyer a, dès son origine, été cultivé pour sa noix, son bois a, quant à lui, longtemps représenté un constituant majeur de l'ébénisterie traditionnelle. Le tronc était utilisé pour fabriquer des meubles de qualité, tandis que les racines contribuaient à la réalisation des crosses de fusils. Le bois était également recherché pour le façonnage des sabots de luxe. C'est dans ce contexte qu'il faut replacer l'arrachage des 17 noyers de la place du Péliau, à Villiers-les-Roses, en 1961, à une époque où le cours du noyer était encore relativement élevé. Dans certaines régions, son exploitation massive a d'ailleurs failli causer sa disparition !

Pendant des siècles, on a attribué au noyer un caractère magique : on disait ainsi qu'il n'était jamais touché par la foudre. Au Moyen Âge, on croyait que les sorcières se réunissaient sous ses frondaisons pour faire le sabbat. Cette mauvaise réputation est peut-être liée au fait que les feuilles du noyer produisent une substance - la *juglone* - toxique pour les végétaux se trouvant à proximité, mais aussi pour certains animaux, dont les chiens. Aujourd'hui encore, on déconseille de faire la sieste sous un noyer.

Le noyer est un arbre majestueux. Sa croissance est lente mais il peut atteindre 30 mètres de hauteur et vivre plus de 200 ans. Il ne commence généralement à produire qu'au bout de 5 à 8 ans selon les variétés. C'est un arbre qui n'aime pas la taille. Porte ouverte à toutes les maladies, elle doit être réduite au strict nécessaire et n'est à pratiquer que si l'arbre devient réellement trop envahissant, ou pour supprimer des branches trop basses. Il est alors préférable de la faire en septembre et de protéger ensuite les plaies par des produits appropriés (mastic, goudron…).

Les deux variétés les plus cultivées en France sont *Franquette* et *Parisienne*. Toutes deux sont auto-fertiles.

Franquette est de loin la variété la plus présente. C'est un arbre vigoureux, qui débourre tardivement, ce qui lui permet d'échapper aux gelées tardives de printemps. Il résiste également bien à la sécheresse et aux maladies. La maturité intervient au cours de la première quinzaine d'octobre. La noix est de taille moyenne ; la coque est dure et allongée.

Le noyer ***Parisienne*** donne une noix de plus gros calibre. En revanche, la coque est plus fine et tendre et peut se casser à la main. C'est une noix qui peut être consommée fraîche. Si on souhaite la conserver il faut prendre certaines précautions : la garder notamment dans un endroit sec et la remuer régulièrement.

Un noyer *Franquette* (n°3) ainsi qu'un noyer *Parisienne* (n°5) ont été plantés en 2018 dans le *Verger d'ici et d'ailleurs.* Ce sont aussi ces deux variétés qui ont été choisies pour replanter l'an dernier la place du Péliau.

APPEL A COTISATION 2021

Rejoignez-nous ! *Siège social : Mairie de Ste-Lizaigne 1 route de Paudy 36260 Ste-Lizaigne*

NOM : **Prénom :**

Adresse :

téléphone : **email :**

adhère à l'association « Les Jardiniers de Sainte-Lizaigne » comme :

membre actif 20€ □ **membre bienfaiteur + de 20€ □** **Date et Signature**