

Le Sens de l'Humus

Lettre d'information

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

HIER

"Suppose que demain nous nous arrêtons tous de travailler. Et que nous profitons de notre temps libre pour détruire toutes celles des machines dont nous ne voulons plus jamais entendre parler : réacteurs nucléaires mortifères, avions à réaction gaspilleurs d'oxygène, voitures mangeuses d'espace et d'air pur, gadgets inutiles d'une modernité morne ... Que se passerait-il alors ? Ceux qui nous dirigent et nous abrutissent ne seraient plus rien. La vie serait comme à l'ordre du jour, et la paresse deviendrait la qualité la plus absolue !



Qu'elle était douce cette semaine de la Paresse !

Cinq jours de paresse et de pas de côté, cinq jours de rencontres avec ce beau jardin de la rue St Antoine. C'était tentant non ? Eh bien on a pas raté l'occasion.

Certes, le soleil était un peu endormi les premiers jours, refroidissant les ardeurs, mais ce week-end fut beau ! Du monde (plein), des amis, des nouveaux, des passants et des flâneurs, venus se perdre dans les massifs de fleurs, découvrant de-ci de-là, quelques poèmes, affiches, proverbes paresseux, sous le soleil enfin au rendez-vous, s'allongeant indolents sur les chaises longues ou le nez dans l'herbe... Merci à la compagnie *Mécanoscope*, venu nous faire déambuler et découvrir son "drôle de bazar" ; Merci aux *Rêveurs Ordinaires*, qui nous ont emmené en voyage dans ces "Villes invisibles" ; Merci à Mathilde, Claire, Anaïs, Clément et Marco qui ont partagé quelques lectures ouvrant les Voies de la Paresse ; Merci à l'*1consolable* à qui nous a fait découvrir sa musique (on vous la conseille, vraiment) et aux voisins musiciens qui sont venus enchanter cette fin de dimanche après midi... Promis, on remettra ça !

Les autres événements de juin

Intense, pluvieux et joyeux, c'est en ces termes que nous pourrions qualifier le week-end du 8 et 9 juin dernier. Nombreux sont les membres du Sens de l'Humus qui se sont mobilisés pour participer simultanément à trois événements ! C'est vrai que le printemps est trop court pour rater quoi que ce soit ! Après la semaine de la paresse, ce fut le week-end stress ! Que ce soit pour le deuxième rendez-vous de la joyeuse Foire à l'autogestion, lors de promenades découverte du jardin Pouplier pour fêter les 24h de la biodiversité de la Seine Saint-Denis, ou au cours du 13ème festival des Murs à Pêches, il y en avait pour tous les goûts ! Au programme donc : biodiversité, Land Art, auto-gestion, mais surtout de belles rencontres, notamment avec des membres du réseau de l'économie alternative et solidaire REPAS auquel le Sens de l'Humus envisage d'adhérer.



Le Sens de l'Humus

Lettre d'information

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

AUJOURD'HUI



Une journée solidaire dans un jardin pas ordinaire

Aujourd'hui c'est mardi, aujourd'hui c'est mercredi, c'est jeudi, c'est vendredi. Au jardin Pouplier, sous le soleil pour une fois, une drôle de petite troupe s'active dans les différentes parcelles. On désherbe, on plante les tomates, la moutarde, on récolte le tilleul, on fait la guerre aux pucerons... Mais ne vous y trompez pas, ici aucun ouvrier Stakhanov, les pauses sont nombreuses, les discussions fleurissent à mesure que le soleil progresse. Une journée ordinaire au jardin 'extrasolidaire'. En avril, le jardin prend des airs d'école d'architectes : astuces et récup servent de matériaux à la construction de notre « tunnel » à haricots géants !



Anna et Marielle sont de l'aventure aux côtés de «JC», Jacques, Marine et Mahmoud du Secours Catholique. Ce matin le débat s'engage : pommes de terre ou pas pommes de terre ? Telle est la question. Ensuite le choix de la distance entre deux plans fait bouillir les méninges. 30 ? 40 ? 50 cm ? Chacun rappelle ses expériences et ses mésaventures. Sans se fâcher nous parvenons à un compromis... Ce sera 41,27cm. Ouf ! On ne retrouve pas le mètre... Tant pis on plante quand même.

Nous avons été choisis comme lieu de distribution de l'AMAP Légumes et compagnie ! Chouette ! Toutes les forces sont réquisitionnées immédiatement. Ni une ni deux, l'affaire est bouclée. Et avec la manière s'il vous plaît. Nous avons fait revivre le stand qu'utilisait Geneviève Pouplier pour vendre ses fleurs au marché d'Aligre. L'histoire continue.



Ce matin du 26 juin, on a tous un petit pincement au cœur, Jean Luc s'en va jardiner d'autres rêves, d'autres ailleurs. Il était le premier participant du solidaire. 8 mois passés à nos côtés, à ses côtés pour écrire une belle page de vie.

A tous, à vous aussi, il a dit un grand merci et nous lui souhaitons en retour bonne chance !



Quelques nouvelles du jardin Gobetue

Qu'il est court le temps des cerises ! A peine vues mûres le dimanche 8 juin, jour de la fête des murs à pêches, et pfruit une semaine après plus rien, sans doute les oiseaux ?

Sur le pêcher, j'ai éclairci plusieurs dizaines de petites pêches qui me semblaient trop serrées, mais il ne fallait pas paraître- il sur cette variété qui de toute façon est petite Nous nous sommes rattrapés en grignotant quelques fraises mais pour les framboises faudra repasser

plus tard... On peut voir aussi des gousses de fèves, des pommes de terre, des pois-chiche, des lentilles, le sarrasin, le lin, l'avoine, le seigle, l'orge et même du blé... Finalement les semis d'Aurélien fait début avril dans le châssis semblaient perdus à jamais, mais depuis 2 à 3 semaines on a vu apparaître tomates, courgettes et même poireaux (peut-être cela va grossir suffisamment ?), en faisant un peu d'archéologie parmi toutes les herbes qui avaient poussées autour, donc du travail de repiquage... Le pied de tomates de Fabienne sur la butte fait ses fleurs, de même la courge à l'entrée..

Sylvie se lance dans la culture d'artichauts. Alain a mis en place du maïs et du tournesol en tuteurs pour des haricots d'Espagne, avec une couverture de potimarron aussi pour garder l'humidité ; mais ça arrive un peu dans le désordre. La culture de phacélie et de vesce en couverture marche bien devant la cabane, on va continuer à mettre des tomates et des courgettes par dessus. Bref "silence ça pousse", y a des tas de trucs à voir...

Le Sens de l'Humus

Lettre d'information

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

DEMAIN

Ca se passe pendant l'été

Les jardins restent ouverts aux horaires habituels pendant l'été.
Ce sera le **dimanche** (11h-18h) à **Gobetue**,
et les **mardi, mercredi et vendredi matin** (10h-13h) pour le **Jardin Solidaire**.



N'hésitez pas si vous voulez passer filer un coup de main !
Plusieurs ateliers du jardin Solidaire sont ouverts
aux personnes intéressées (merci de vous signaler) :

Mercredi 10 juillet : Atelier Jardinage naturel

Vendredi 19 juillet : Atelier Apiculture

On sera également les **dimanche 14 et 28 juillet**
au marché Paul Signac

Et vous êtes tous invités le **dimanche 4 août**
au Parc de la Bergère à Bobigny (au bord du Canal
de l'Ourcq) pour la Fête du Blé, organisée dans le
cadre des animations de Bobigny sur Ourcq. On
y tiendra un stand, avec des animations autour des
céréales, un atelier de vannage et battage des
parcelles de blé plantées au printemps au bord du
Canal, dans le cadre d'animations faites par le Sens
de l'Humus avec des écoles de Bobigny..



Notre pique-nique de l'été ! Venez nombreux-ses ! -



On vous invite chaleureusement au 1er pique-nique de l'été, le **samedi 6 juillet**
à partir de **11h**,
au jardin Pouplier, **60 rue St-Antoine**.

L'occase de papoter, se rencontrer, échanger, partager les petits plats et les grandes idées...
A cette occasion, **Oh Cyclo viendra animer un atelier brico-vélo**,
donc venez avec vos vieux clous, vos tricycles de compétition, vos tandems, etc...

PRATIQUE

Nos livres de plage

On a un petit stock d'ouvrages à vendre sur la permaculture.
Attention, pas d'envoi postal, donc c'est à se procurer auprès de nous.

°Richard Wallner, *Manuel de culture sur butte*, Rustica ,
224 pages, 29,95€

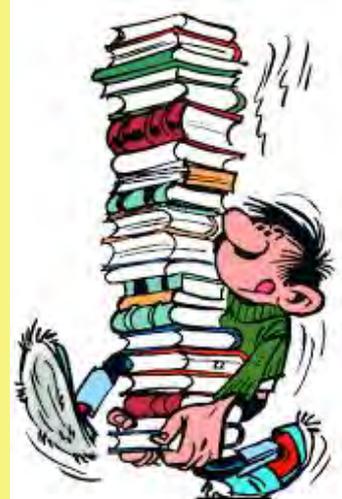
°Sepp Holzer, *La permaculture, Guide pratique pour
jardins et productions agricoles diversifiées*,
Imagine un colibri, 220 pages, **25€**

°Patrick Whitefield, *Créer un jardin-forêt, une forêt comestible
de fruits, légumes, aromatiques et champignons au jardin*,
Imagine un colibri, 190 pages, **20€**

°Ross et Jenny Mars, *Premier pas en permaculture, 50 projets
et solutions pour le jardin et la maison*, 124 pages, **9,5€**

°Patrick Whitefield, *Graines de permaculture*, 3ème édition,
Passerelle éco, 124 pages, **9,50€**

°Bill Mollison, *Introduction à la permaculture*,
Passerelle Eco, 238 pages, **23€**



Le Sens de l'Humus

Lettre d'information

Aux et hors jardins : événements passés, en cours et à venir...

PRATIQUE

°°Reussir son purin d'ortie°°

Le Blog du Sens de l'Humus regorge de fiches techniques et de conseils pratiques. On vous en remet une pour vous donner l'eau à la bouche ! Réussir un purin d'ortie :

Conseil 1 - Un volume suffisant. Une vingtaine de litres est un bon début. Une cinquantaine de litres représente une masse satisfaisante, permettant notamment d'amortir les variations de températures auxquelles sera soumise le purin pendant la fermentation

Conseil 2 - Un récipient adéquat. Un grand seau en plastique noir est un bon récipient. Une poubelle de rue classique avec son couvercle est parfaite. Il faut prévoir un récipient suffisamment profond, et surdimensionné par rapport à la quantité voulue : 30l pour un purin de 20l, 80l pour un purin de 50-60 Litres.

Conseil 3 - De l'eau de bonne qualité. L'eau ne doit pas être trop acide ou trop basique, ni trop chlorée. Un PH légèrement acide est bien. Ne pas utiliser d'eau d'un puits pure en terrain calcaire, elle risque d'être trop basique. Si vous utilisez de l'eau du robinet chlorée, laissez-la décanter quelques jours avant utilisation. Nous avons testé un quart d'eau du puits et trois quarts d'eau de pluie à Montreuil, ça a bien fonctionné.

Conseil 4 - Une température adéquate. Au-dessous de 15°, la fermentation sera très lente. Au-delà de 25°, le risque de putréfaction est important. Il est important de retenir que le purin d'ortie n'est pas une putréfaction, et que, comme pour un bon vin, beaucoup de son intérêt vient des qualités acquises à la fermentation.

Conseil 5 - Pas trop d'orties, mais de bonne qualité. Les orties ne doivent pas être montées en graines, éviter les tiges lignifiées. Ne pas dépasser 1kg de plantes pour 10l d'eau. Être plutôt un peu en dessous qu'au dessus. Le purin que nous avons fait en octobre contenait un peu moins de 4kg pour 50l.

Conseil 6 - S'occuper de son purin. Remuer le mélange au moins tous les deux jours, avec un bâton, pendant quelques minutes. Surveiller son évolution. La fermentation se traduit par une mousse blanche en surface.

Conseil 7 - Stopper le purin au bon moment. Quand la fermentation s'achève, la mousse en surface disparaît. Il est alors temps de stopper le processus, et de filtrer le purin. Il est important de ne pas attendre au-delà. Attention, si la température du mélange est élevée, la fermentation peut durer moins d'une semaine. Les deux semaines données habituellement ne représentent qu'une indication.

Conseil 8 - Filtrer juste ce qu'il faut. Ne pas filtrer trop finement, le purin perdrait une partie de ses propriétés. Filtrer cependant suffisamment pour que le purin ne putréfie pas.

Conseil 9 - Stocker dans de bonnes conditions, dans des récipients hermétiques et opaques, à l'abri de la chaleur et du gel. L'idéal serait une cave à vin.

Conseil 10 - Lire *Purin d'ortie et Cie*, éditions du Terran. Tout est indiqué en détails, pour le purin d'ortie, mais aussi pour l'utilisation de quelques 10e d'autres plantes.



Confiture de Renouée du Japon

La Renouée du Japon (*reynoutria japonica*, *fallopia japonica* ou encore *polygnum cuspidatum*) devait sembler être une belle plante lorsqu'elle fut importée de sa région d'origine par quelques jardiniers ayant apprécié la beauté de ses très nombreuses fleurs, la forme presque en cœur de ses feuilles et leur beau vert. Mais voilà, croissance rapide, nombreuses fleurs et donc très nombreuses graines : la belle est devenue leur cauchemar... et même notre cauchemar. Sortie des jardins, plus rien de l'arrête et malgré des campagnes d'arrachage en bonne et due forme, l'invasive colonise talus, bords de chemins ou de cours d'eau tout en y délogeant les espèces locales. Mieux vaudrait donc ne pas en trouver, mais voilà, elle est maintenant installée dans beaucoup d'endroits. Alors comme la plante est comestible, il n'y a aucune raison pour ne pas se servir...



°°Ingrédients°°

- De belles tiges de renouée du Japon, si possible les plus massives (car plus charnues)
- Sucre

°°Préparation°°

- Peler les tiges
- Les laver sous une eau abondante avant de bien les égoutter (attention, les tiges sont creuses et peuvent retenir beaucoup de liquide)
- Débiter les tiges en tronçons courts si vous n'aimez pas les morceaux, plus longs sinon
- Peser, ajouter un poids identique de sucre et laisser macérer pendant une à deux heures
- Placer le tout dans une grande casserole (ou mieux, une marmite à confiture). Amener à ébullition, puis laisser confire et réduire pendant trente minutes minimum
- Verser chaud, à raz dans des bocaux stérilisés, visser les couvercles et les retourner (autostérilisation)