

# Les Brèves du Jardin

N°851

Année 2024 - semaine 11

mardi 12 mars 2024

## La lutte biologique continue !

En ce début de printemps, les plants sont semés (tomates et poivrons, courges et betteraves ...) et parfois déjà plantés (pommes de terre, fèves et petits pois ...). Nous voyons aussi déjà apparaître les premiers insectes : quelques punaises et des pucerons. Les coccinelles pointent aussi le bout de leurs antennes. Pour **mettre en œuvre la lutte biologique intégrée** comme élément d'une pratique d'agroécologie, nous devons **aider nos insectes alliés et créer un écosystème favorable**. Alex vous **présente les actions mises en œuvre** (page suivante).

Les températures restent très douces. Par contre, l'ensoleillement est limité. Nous recevons aussi toujours beaucoup de précipitations : **après les 85 mm d'eau en janvier, nous avons reçu 118 mm en février et déjà 40 mm en mars**. Cette pluie permet de recharger les aquifères, ce qui est une très bonne chose Elle induit aussi des **contraintes importantes puisqu'il est très difficile de rentrer dans le champ** tellement le terrain est humide et boueux. Alex et Marc doivent ainsi **revoir le plan de culture pour basculer certaines cultures du champ aux serres**.

Des **Jardinier.e.s rejoignent l'équipe : Hélène, Mahdi et Nicusor**. Tous les trois souhaitent pouvoir poursuivre, après le Jardin, dans la maraîchage.

**Teddy K.** est en deuxième semaine de **stage à la ferme du Limeur**, située à la Chapelle-sur-Erdre. C'est la ferme d'où viennent les œufs que nous proposons pour les paniers. Quelques personnes sont en congés cette semaine : Marc, côté permanents ; Delphine et Nina, côté Jardinières.

	unité	petit panier	grand panier
Blettes	kg	0,4	
Courge Spaghetti	kg		1,2
Mesclun	kg		0,2
Oignons	kg	0,3	
Panais	kg	0,6	
Pomme (Biau Verger)	kg	0,5	1
Pomme de terre	kg	1	1
Rutabagas	kg	0,6	0,8
<b>prix panier</b>		<b>10,40 €</b>	<b>15,00 €</b>



Les légumes sont produits au Jardin de Cocagne Nantais selon le respect du mode d'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

## Nouveaux représentants au Comité social et économique (CSE)

Le comité social et économique (CSE) est l'instance de représentation du personnel dans l'entreprise. Il contribue à **promouvoir la santé, la sécurité et l'amélioration des conditions de travail** dans l'entreprise et réalise des enquêtes en matière d'accidents du travail ou de maladies professionnelles. L'employeur lui présente la liste des actions de prévention et de protection des salariés consignée dans le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP).

Le cycle pour le renouvellement des représentants du personnel du Jardin a été engagé en décembre dernier. Comme le Jardin compte moins de 20 salariés en équivalent temps plein (ETP), il n'y a qu'**un siège à pourvoir** avec un titulaire et un suppléant. Les mandats sont de 4 ans et, pour être éligible, un salarié doit avoir plus d'un an d'ancienneté dans l'entreprise. Ce n'est donc pas simple pour les salariés en insertion, dont les contrats sont en général de 6 mois renouvelables jusqu'à 2 ans, de se projeter dans un mandat au CSE. Ainsi, les candidats ont été deux des permanents : **Alex (membre titulaire) et Benoît (membre suppléant)**. C'est donc sans surprise mais après avoir respecté toute la procédure qu'ils ont été élus à l'issue du deuxième tour de scrutin dont le dépouillement a été effectué par Aline et Eric

Au sein du CSE, Alex et Benoît représenteront l'ensemble des salariés, permanents et Jardinier.e.s, auprès de la direction. Ils s'engagent à **être à l'écoute de tou.te.s** et d'être leur porte-parole. Ils relaieront les **propositions relatives à l'organisation des tâches et de l'espace**. Le CSE constituera notamment un lieu de d'échange sur les tester des nouvelles organisations de travail en lien avec les exigences et contraintes techniques du maraîchage. Ils seront en particulier attentifs à **accompagner la gestion dans un contexte de contraintes budgétaires**.

## Cultiver les insectes pour faire pousser les légumes

Alex fait un point des cultures pour la lutte biologique intégrée. *Charles, Thierry, Mahdi, Karine partagent leur vision et leur expérience.*

Nous vous avons présenté dans une brève précédente comment on organisait la lutte biologique au Jardin, notamment avec les plantes de services. Ces plantes sont destinées à fournir tout ce dont ont besoin les insectes auxiliaires (coccinelles, syrphes, chrysopes, parasitoïdes...) pour se nourrir et se reproduire.

*« La lutte intégrée est une méthode culturale qui permet le bon développement des légumes. »*

*La lutte intégrée est « la bonne méthode culturale pour limiter les insectes ravageurs et permettre aux insectes alliés de prospérer dans leur environnement. C'est favorable à la biodiversité. On fait ainsi d'une pierre deux coups ».*

Les fleurs doivent fournir du pollen (pour faire les œufs) et du nectar (énergie pour les vols). D'autres plantes de services doivent fournir des proies alternatives (plantes-banques), c'est-à-dire des pucerons qui ne s'attaquent pas aux cultures maraîchères pour nourrir les larves.

Cette année, nous avons profité du mauvais temps pour développer cette stratégie et la consolider. Pour attirer des pucerons « alternatifs », nous avons semé de l'avoine et de l'ortie sur les bords de serre. On a également semé en pots de l'achillée millefeuille qui a la particularité de fournir des pucerons, mais aussi du nectar et du pollen avec des fleurs très attractives (double rôle).

*« J'ai semé un mélange de fleurs, des plantes ressources pour le nectar et le pollen : des mauves, des coquelicots. Ces fleurs sont placées en bordure des serres dans lesquelles il y aura des cultures sensibles aux pucerons ».*

Concernant les plantes-ressources (fleurs), nous avons semé de la coriandre, du sarrasin, du bleuet, de l'aneth... Nous avons aussi bouturé du romarin qui rentre en fleur à la fin de l'hiver et offre très tôt de quoi manger aux auxiliaires.

*« On a fait des boutures de romarin. Il faudra ensuite attendre un mois pour vérifier que les racines ont pris ».*

Enfin, nous avons semé de la sauge officinale qui est très attractive pour les coccinelles. L'objectif est d'étaler les floraisons un maximum pour fournir des ressources florales en continu.

*« J'avais prélevé des pucerons sur les orties et je les avais ensuite mis sur l'avoine. Ils servent alors de nourriture pour les larves de chrysopes (qui en mangent 300 à 400 pendant leur croissance). Les chrysopes viendront ensuite pondre sur nos plants. »*

Maintenant, il faut suivre l'évolution de ces plantes et prendre des notes (date de semis, date de floraison) afin d'améliorer cette démarche sur le long terme.

*« C'est bien et utile. C'est mieux que les pesticides chimiques, du moment quand même où les insectes auxiliaires de culture ne deviennent pas envahissants. Il faut aussi éviter d'aller chercher des coccinelles en Chine. J'ai pourtant connu cela ! ».*

*« Je n'avais jamais fait de la lutte intégrée. J'ai appris cette technique avec Alex. Chez les grands maraîchers chez qui j'ai travaillé, avec principalement des cultures de tomates et de concombres, on mettait beaucoup du soufre et des produits chimiques. »*

## ***Purée de rutabagas aux pommes***

Du sucre pour adoucir les arômes puissants aux notes terreuses du rutabaga

### Ingrédients

- 1 rutabaga pelé et coupé en cubes
- 2 pommes pelées, le cœur enlevé, et hachées
- 1 gros oignon haché
- 2 cuillères à table de beurre
- 1 cuillère à table de miel liquide
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de poivre



- Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire le rutabaga pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter en réservant 3/4 de tasse (180 ml) du liquide de cuisson.
- Remettre le rutabaga et le liquide de cuisson réservé dans la casserole. Ajouter les pommes et l'oignon. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen, en brassant de temps à autre, pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le liquide se soit presque entièrement évaporé.
- Au robot, mettre la préparation au rutabaga en purée, en plusieurs fois au besoin. Remettre la purée dans la casserole. Ajouter le beurre, le miel, le sel et le poivre et mélanger.

## ***Tarte Tatin***

Un grand classique des desserts de brasserie à faire en un tour de main !

### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 kg de pommes



- Préparer le caramel : Déposer le beurre en dés dans une casserole, puis verser par dessus le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.
- Déposer la caramel sur le fond d'un plat à tarte.
- Ajouter les pommes coupées en quartiers, puis recouvrir de la pâte brisée. Y faire un trou au milieu pour laisser s'évacuer la vapeur
- Enfourner pendant 30 min au four à 200°C
- Servir tiède seule, avec de la glace ou de la crème fraîche

*Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe du Jardin de Cocagne Nantais*

*directeur de la publication : Julien Custot - 7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou - tél : 02 40 68 91 67*

*mail : [contact@jardinecocagnenantais.fr](mailto:contact@jardinecocagnenantais.fr)*

*[www.jardinecocagnenantais.fr](http://www.jardinecocagnenantais.fr) - [www.facebook.com/jardinecocagnenantais](https://www.facebook.com/jardinecocagnenantais)*