

## **Astuces et conseils de jardinage en novembre** **(extraits des numéros de 2012 à 2017 des 4 saisons du jardinage bio).**

**1. Parapluie et doudoune** pour légumes d'hiver. Dans une bonne partie de la France, peu gélive, de nombreux légumes peuvent rester en terre pendant l'hiver : chicorées d'hiver, choux, radis d'automne-hiver, navets, épinards, poirées, betteraves... Il faut tout de même les protéger lors des épisodes gélifs et tout particulièrement du givre qui se forme lorsque le gel succède à la pluie. Récupérez des vieux voiles anti-insectes ou du P17. Dès qu'une période de gel est annoncée, pliez-les pour obtenir au moins trois couches et étendez-les sur les légumes à protéger. En cas de pluie avant le gel, ajoutez une protection en installant un tunnel plastique. Pensez à ouvrir le tunnel dans la journée pour aérer et éviter les pourritures.

**2. Taillez les fruitiers** dès la chute complète des feuilles : c'est bon pour leur vigueur.

**3. Féveroles sous fruitiers.** En novembre, il est déjà un peu tard pour semer un engrais vert au pied des jeunes arbres. Ce serait pourtant bénéfique. Si vous n'habitez pas en région froide ou en montagne, vous pouvez encore semer quelques poignées de féverole (25 graines par m<sup>2</sup>) : cette cousine des fèves enrichira le sol en azote et le maintiendra sous couvert. Laissez en place tout l'hiver et incorporez-le au sol par binage au début du printemps. Une fois suffisamment réchauffé, le sol sera fin prêt pour le paillage.

**4. Récupérez les feuilles des pommiers malades.** Rien ne s'oppose à utiliser les feuilles malades des arbres fruitiers pour pailler d'autres cultures (situées à plus de 10 m) car les maladies des arbres fruitiers ne peuvent pas contaminer le potager. Les feuilles des arbres fruitiers forment un excellent paillis bien couvrant.

**5. Thermomètre en chute libre ?** Rentrez vite les potées de plantes gélives !

**6. « A la Sainte Catherine, tout bois prend racine ».** Ce fameux adage ne concerne pas la plantation des arbres mais le bouturage de leurs rameaux. Bouturez la vigne « en crosse » : prélevez un sarment « porte-bouture », soit une branche principale de 2 ou 3 ans portant plusieurs rameaux de l'année. Réduisez l'extrémité de chacun d'eux en leur laissant 4 yeux environ puis, à leur base, coupez le sarment perpendiculaire afin de laisser environ 1 cm de chaque côté des boutures ainsi obtenues. Placez-les dans des pots remplis de sable, de façon à ce qu'un seul œil dépasse. Installez-les ensuite contre un mur exposé au nord où ils passeront tout l'hiver. Au printemps, repiquez les boutures en pépinière puis attendre une année avant d'installer la vigne.

**7. Des olives toute l'année.** Cueillez sur l'arbre de belles olives parfaitement mûres, brillantes, sans défaut. Ne les essuyez pas, ne les lavez pas. Mettez-les directement dans des bocaux, en les tassant légèrement (tapez le cul du bocal sur un torchon plié). Fermez hermétiquement. C'est tout. Pas de stérilisation, pas de saumure, pas de dénaturation du goût. Stockez les bocaux dans un endroit sombre et frais pendant au moins 6 mois. Les olives sont prêtes, et elles ont totalement perdu leur âpreté. Elles sont excellentes telles quelles, mais vous pouvez les assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel, de l'ail, tout ce que vous voulez. Les bocaux fermés se conservent quasi indéfiniment, mais une fois ouverts, mieux vaut consommer rapidement.

**8. Quand la mousse pousse.** Plutôt que de vous échinier à combattre la mousse, profitez des loisirs hivernaux pour en découvrir toutes les nuances et la mettre en valeur. Lors de la récolte des feuilles mortes, brossez doucement au râteau à gazon les tapis de mousse pour bien les dégager et songez à leur mise en valeur. Quelques galets, trois touffes de violettes y suffisent et forment un décor hivernal ravissant.

**9. A vos sécateurs !** Une fois la chute des feuilles terminée, vous pouvez commencer à tailler les groseilliers et cassissiers. C'est assez simple. Commencez par prendre un peu de recul et regardez le pied dans son ensemble pour bien repérer les jeunes tiges, reconnaissables à leur écorce plus claire, puis les tiges de 2 ans, qui ont déjà produit, et enfin les plus âgées, à l'aspect plus rugueux, qui ne portent quasiment plus de pousses jeunes. Ensuite, allez-y franco. Ne raccourcissez surtout pas, coupez à la base les plus vieilles tiges – 4 ans et plus – et conservez intactes les plus jeunes. Vous régénerez ainsi la touffe tout en l'éclaircissant et en conservant intact son potentiel de production.

**10. Arrachez les plants de tomates.** Par précaution, ne laissez aucun résidu de plantes malades dans le potager, en particulier les vieux plants de tomate, après récolte. Ramassez les feuilles, arrachez les tiges (que vous couperez en tronçons de 15 cm environ) et les racines et portez le tout sur le tas de compost. Un compostage bien mené détruit les maladies, notamment le mildiou.

////////////////////////////////////