

Il est revenu ! Il est là ! Il nous avait tellement manqué. Mais qui donc ? Le printemps !

A chaque tour de jardin, jacinthes, tulipes, orchidées sauvages, cœurs de Marie, saxifrages stolonifères font leur apparition ! Tout juste éclos aussi, le numéro 5 de « Les 4 Saisons de la SHBBS ». Le prochain attend les belles pensées et contributions fleuries de tous nos adhérent(e)s, adeptes du sécateur ou du stylo selon les heures ! Nous serons ravis de publier vos poèmes, recettes, réflexions, ... A vos plumes.

CULTURE

LES ORCHIDEES et leur rempotage

La plupart des plantes vendues sont des orchidées hybrides, épiphytes, issues de multiples croisements. Quelques plantes proposées sont terrestres, comme les genres Ludisia, Macodes, Pleione et Cypripedium.

Le rempotage doit être considéré comme l'un des points les plus importants de la culture des orchidées.

- **A quel moment**



Quelles que soient les orchidées, le rempotage doit être fait lorsque le substrat est dégradé, lorsque la plante a envahi le pot par ses racines ou par ses parties végétatives,

si le pot a chuté, ou si la plante n'a plus sa position. Donc, certaines plantes requièrent un changement de pot une fois par an, cela concerne surtout les orchidées terrestres, les autres peuvent attendre deux ou trois ans. La période du rempotage est variable, elle dépend de l'état végétatif des plantes. Un cymbidium et un paphiopedilum terminent leur floraison en fin d'hiver et ont ensuite, un arrêt végétatif plus ou moins long. Quelques semaines suivantes de nouvelles pousses et de nouvelles racines démarrent. C'est le bon moment pour repoter. L'arrêt de végétation sera différent pour d'autres orchidées, mais la stratégie de rempotage sera la même.

- **Méthode**

Les orchidées doivent être examinées, ce qui permet de vérifier qu'il n'y a pas de problème phytosanitaire. Ensuite, il importe tout d'abord d'extraire l'orchidée de son pot en le renversant et en maintenant la plante avec la main, secouer raisonnablement l'ensemble pour se débarrasser au mieux de l'ancien substrat. Et puis il faut supprimer avec soin les racines mortes ou desséchées.

Pour les plantes, comme les cymbidiums et les cattleyas, conserver au moins les trois derniers pseudobulbes mais il faut supprimer les plus anciens. Pour diviser les pieds de cymbidiums il faut souvent utiliser une hachette pour les diviser, et c'est l'occasion de les multiplier ; attention, prendre soin de ne pas briser les nouvelles racines.

Ensuite il faut évaluer la croissance des futures nouvelles pousses et des futurs pseudobulbes.

- **Pot**

Pour la plupart des genres il n'est pas nécessaire d'augmenter le diamètre du pot. Un pot petit favorise un assèchement suffisamment rapide entre deux arrosages.

Les pots, les tessons et les outils (sécateur, greffoir) doivent être propres voir désinfectés si les orchidées sont suspectées d'un virus ou d'une bactérie (alcool à 70 degrés ou flamme).

En horticulture, les pots en plastique, sont les plus utilisés parce qu'ils sont plus légers et plus économiques, mais les pots en terre restent les meilleurs pots pour une culture d'orchidées pérenne et pour la culture d'amateurs.

- **Substrat**

Le choix du substrat est important pour : la dégradation de ses éléments ; pour la circulation de l'air (important pour les épiphytes) ; pour sa capacité à s'assécher rapidement ; pour sa capacité à retenir l'eau. Les substrats actuels sont réalisés avec des éléments inertes, écorces de pin, polystyrène expansé, billes d'argile expansée, du charbon, des tessons, la fibre de coco. Mais pour les orchidées terrestres nous utilisons du terreau de feuilles et du sable siliceux.



La sphaigne est encore utilisée pour certaines plantes mais surtout pour les orchidées cultivées sur plaque de liège.

Plus les orchidées ont de grosses racines, plus la granulométrie sera importante.

L'installation du drainage se fait au fond des pots et il doit être adapté à la taille de la potée. Avec une main il faut tenir et centrer l'orchidée et glisser délicatement, avec l'autre main, les nouveaux éléments entre les racines, sans les briser. Le collet de la plante doit être au même niveau que le dessus du substrat. Il est utile de noter la date de rempotage sur l'étiquette de la plante. Après le rempotage il suffit de pulvériser le dessus du substrat pendant quelques semaines avant d'arroser et de fertiliser les plantes

LA PLANTE DE LA SAISON

Pourquoi pas des saxifrages ?



Ce cadeau très apprécié mais non dénommé d'un vieil ami jardinier provoque mon embarras.

En effet, celles qui poussent allégrement dans notre jardin, ressemblent –

comme deux gouttes d'eau – à saxifrage stolonifère.

Or, cette dernière est considérée, dans Botanica, comme une plante « est asiatique gélique », donc d'appartement.

Gracieuses, avec leurs petites feuilles rondes dentelées, vert sombre luisant, veinées d'argent, à revers pourpre, les tiges fines brun rouge, d'une bonne dizaine de centimètres, produisent des petites étoiles blanches au printemps et en début d'été avant de faner discrètement.

Persistantes, elles se plantent au printemps, apprécient la mi-ombre et s'étalent tranquillement, ne craignant ni le chaud ni le froid.

De plus, elles ont le bon goût d'occuper la place au détriment des adventices et de ne pas attirer les ravageurs (limaces et pucerons).

Emmanuelle A.



Adieu Jeanne Yolande CAZE
(1937-2026) dite Mimi

En ce début d'année, « Mimi » Caze nous a quittés. Avec son époux, Pierre-Jean, ils ont été des chevilles ouvrières de la SHBBS.

Adhérents dès la création en 1992, ils ont, tant que leur santé le leur a permis, été présents et actifs dans tous les voyages, toutes les manifestations. Leur jardin, visité plusieurs fois par nos adhérents, foisonnait de camélias, rosiers et plantes exotiques. Comme ils étaient fiers de nous annoncer qu'ils avaient mangé un ananas de leur production. Lors des « Passion Jardin », on pouvait compter sur les gâteaux de « Mimi » et les bras de Pierre-Jean. On ne peut passer sous silence leur passion pour la danse de salon qui agrémentait nos moments libres lors des voyages.

« Mimi » restera dans la mémoire de ceux qui l'ont connue, une personne élégante, parfois déconcertante, mais toujours généreuse.

Annick C.

BALADE

Au départ du sommet du Mont Aigoual, un sentier à travers la forêt de pins. Dans la première clairière, des petites tiges nues terminées par un bouton ovale, brun-jaune.

Des tulipes sauvages ? Mais pas encore écloses ? Quel dommage !



Mais à midi, sous le soleil : des centaines de petites tulipes ouvrent leurs corolles. Nous n'osons plus marcher... Un moment de pur bonheur !

Simone M.

ATELIER VANNERIE

Cécile de 'Elle a un brin' a animé un atelier vannerie lundi 9 mars à partir de végétaux récoltés de balades et ou de plantes de jardin. Les 8 participantes sont reparties avec leur mangeoire à oiseaux fabriquée par elle-même. Un bon moment de partage.

Un nouvel atelier est envisagé, la date rest à déterminer.

Nathalie D. *Mangeoire à oiseaux.*



PATES AU PESTO D'AIL DES OURS

Ingrédients :

-750 g de Pâtes, (Torti, Fusilli ou Spaghetti) *Pour ma part, je préfère les Fusilli, mais chacun ses goûts* - 1 gros bouquet d'ail des ours - 50 g de Parmesan - 40 g de pecorino râpé (fromage de lait de brebis italien, moi, j'utilise du brebis de la vallée d'OSSAU) - 1 cuillère à soupe de pignons de pin - 1 cuillère à soupe de ricotta (fromage à pâte fraîche, soit vache, soit brebis) - 7 cl d'huile d'olive - Sel, poivre (*je mets également un peu de piment pour rehausser l'ensemble*).



Préparation :

1 Préparer le pesto : Séparer les feuilles, les laver, les essorer et les hacher finement (ou mieux les ciseler).

- Prendre un mortier, écraser les feuilles avec les pignons de pin et une pincée de gros sel. Incorporer l'huile à la fin, écraser encore un peu, ajouter le pecorino et mélanger. Épicer à votre goût.

2 Préparer les pâtes

- Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée, plongez-y les pâtes, les cuire le temps indiqué sur le paquet à partir de la reprise de l'ébullition. Égoutter. Verser les pâtes dans un plat, ajouter la ricotta et le pesto, mélanger, rectifier l'assaisonnement. Servir avec le parmesan râpé.

Bon appétit Bernard C.