

## Abeilles

*Les abeilles sont menacées du syndrome d'effondrement, autrement dit de disparition. Une catastrophe potentielle que chacun peut modestement contribuer à repousser par de petits gestes.*

*Le saviez-vous ? Il faut butiner 1 million de fleurs pour faire 1kg de miel ! Les abeilles parcourent l'équivalent d'un tour de la Terre pour butiner, le tout en sélectionnant soigneusement leur variété et leur contenu. Les fleurs visitées ont reçu un marquage vibratoire pour éviter un double travail aux abeilles suivantes.*

*Il y a deux listes de semences « pro-abeilles » en fonction des sols :*

*Sol sec ou calcaire : coquelicot, cameline, origan, cardon, réséda jaune, etc.*

*Sol humides ou frais : grande bardane, chicorée, verge d'or, vipérine, phacélie, etc.*

*Pour prospérer, les abeilles ont besoin d'une source d'eau fraîche près de leur ruche. Cette eau leur sert à diluer le miel qui nourrit les larves mais aussi à rafraîchir la ruche*

*Outre sa teneur en macro-éléments et en vitamines, le miel possède un pouvoir sucrant plus élevé que le sucre blanc. Moins énergétique (300 kcal aux 100 g contre 400 pour le saccharose) et de bien meilleure densité nutritionnelle, il a donc toute sa place comme « édulcorant » totalement naturel.*

*Les frelons asiatiques construisent d'énormes nids sphériques qui sont facile à identifier et qu'il faut détruire : si vous constatez la présence d'un tel nid en haut d'un arbre de votre jardin, ne construisez pas de piège mais signalez-le à la mairie de votre commune ou au Muséum d'Histoire Naturelle.*

**Dorénavant, chacun peut participer à une démarche qui vise à multiplier les ruchers, et les chances de survie des abeilles, comme le parrainage d'une ruche ou d'une fraction de ruche. Via le site [untoitpourlesabeilles.fr](http://untoitpourlesabeilles.fr), on peut s'associer à plusieurs pour parrainer une ruche.**

**Grâce aux abeilles, le nectar des fleurs est transformé en miel depuis plus de 80 millions d'années. Cette substance sucrée naturelle est fabriquée à partir du nectar des fleurs; le miel est riche en vitamines de la famille B (B1, B2, B3, B5, B6, B9). Il est composé à 80% de glucides, principalement du fructose, sucre à absorption lente qui a une action bénéfique sur le foie et l'intestin. Ses bienfaits sont communs à tous les types de miel : antiseptique, apéritive, digestive, diurétique, sédative. Il apaise la toux. Ses propriétés sont différentes suivant le fleur butinée.**

## **Abri à hérisson pour l'hiver**

**L'hiver, la petite faune du jardin est particulièrement vulnérable. Sa survie dépend en grande partie de l'accumulation de réserves de nourriture faite durant l'automne mais aussi de l'installation dans un abri de fortune. En novembre, il n'est pas rare de croiser la route d'un hérisson en retard, encore en quête d'un refuge. Ce petit mammifère, comme beaucoup d'autres espèces, hiberne. Il passe donc les cinq mois de l'année les plus froids à dormir sous un tas de feuilles mortes, roulé en boule, en attendant des jours meilleurs.**

### **Pourquoi accueillir un hérisson ?**

**Le pouvoir de séduction de ce petit mammifère est grand. Il est difficile d'en expliquer la raison mais tout le monde, ou presque, a un faible pour lui. Les enfants encore plus ! Pourtant, force est de constater que ses piquants ne sont pas des plus accueillants.**

**Du côté du jardinier, le hérisson fait valoir ses nombreuses qualités, ce qui lui vaut d'être toujours le bienvenu au jardin ! Redoutable prédateur de limaces, escargots, insectes, vers...il se nourrit aussi à l'occasion de reptiles comme les couleuvres. Ce qui ne le laisse pas insensible. Le hérisson est de ce fait l'un des principaux alliés du jardinier !**

## Qu'est-ce qu'un jardin accueillant pour le hérisson ?

*Un jardin accueillant est un jardin le plus naturel possible. C'est par exemple un espace ceint de nombreuses haies épaisses qui permettent au petit animal de s'abriter, de trouver sa nourriture mais aussi d'échapper aux chiens et aux renards, ses principaux prédateurs. (Cependant, son plus grand prédateur reste de loin la voiture de l'Homme)*

*C'est aussi un jardin qui se caractérise par des méthodes de cultures respectueuses des végétaux et de l'environnement. Par exemple, si vous utilisez régulièrement du ferramol (vous savez, les petits granulés bleus dont raffolent les limaces) pour lutter contre la prolifération de ces voraces gastéropodes, il est fort probable que vous n'accueillerez pas de hérissons dans votre jardin car, au-travers des limaces, ce produit de synthèse empoisonne le précieux ami.*

*Vous l'aurez compris, le hérisson affectionne les coins sauvages, y compris les enchevêtrements de ronces impénétrables pour tout autre animal que lui. Le mammifère aime aussi farfouiller du côté du tas de compost pour y glaner un peu de nourriture. (Il y a toujours des limaces de ce côté-là aussi !)*

*Alors, à l'approche de l'hiver, nous nous devons tous de l'aider. On peut par exemple lui confectionner un abri confortable. Engagez vos enfants avec vous. Ils adorent le bricolage, qui leur permet d'imiter les grandes personnes. Proposez-leur de construire une « maison à hérisson », vous serez surpris de voir comme ils s'y investissent !*

### **Comment construire une maison à hérisson ?**

***Il est facile de se procurer le matériel ! Responsabilisez d'ailleurs dès cette étape les enfants en les invitant à collecter eux-mêmes les fournitures. Demandez-leur ainsi de récupérer une grande cagette à légumes chez l'épicier du coin ou en grande surface. Puis ramassez avec eux et mettez à sécher un bon volume de feuilles. Peu importe leur taille. Les grandes, comme celles du châtaigner, ou les petites du chêne pédonculé ! Le hérisson s'accommodera de tout du moment qu'il peut s'aménager un nid douillet. Ajoutez quelques ardoises, tuiles ou, à défaut, une plaque d'acier galvanisé destinée à abriter la « maison » de la pluie. Et le tour est joué !***

***Choisissez un emplacement discret, au cœur d'une haie par exemple. Retournez la cagette et découpez une entrée suffisamment large pour permettre le passage de l'animal. Remplissez l'intérieur de l'abri d'une importante épaisseur de feuilles sèches. Puis étalez une couche de cet isolant naturel sur le haut de la cagette avant de poser la toiture et de la lester d'une grosse pierre. C'est tout ! L'abri est fonctionnel, prêt à recevoir son hôte. Pensez à laisser un bon tas de feuilles à proximité de l'entrée pour que le mammifère puisse organiser sa « décoration intérieure » comme bon lui semble.***

### **Comment savoir si l'abri est occupé ?**

***Chez les enfants, l'envie sera grande de vérifier que la maison qu'ils ont fabriquée est réellement occupée. Responsabilisez-les en leur demandant de ne pas déranger ou toucher à la construction. En revanche, profitez avec eux d'une soirée douce pour tenter une approche, à pas feutrés. Le hérisson ayant des mœurs nocturnes, peut-être les enfants auront-ils la chance de l'apercevoir ou d'entendre le bruissement des feuilles dans l'abri ? Le Graal...***

**source : site**

**<http://www.jardipartage.fr/abri-pour-herisson-hiver/#comment-9195>**

## Abri à insectes

*Un hôtel à insectes est un abri le plus souvent réalisé en bois et contenant plusieurs compartiments permettant d'accueillir plusieurs espèces animales. Les compartiments sont remplis de matériaux naturels comme des petites branches, des tiges de bambous, de la paille, de la brique, ...*

*vous pouvez réaliser des abris vous -même, des plus rudimentaires, comme la simple conservation d'un tas de feuilles mortes, au plus sophistiqué, comme l'hôtel destiné à accueillir un grand nombre d'auxiliaires différents.*

## Acariens :

*Arthropodes proches des araignées. Ils ont quatre paires de patte, un corps non segmenté et sont très présent dans les sols riches en matières organiques.*

*Petits arthropodes à 8 pattes de 0,2 à 1,5 mm de longueur, communément appelés mites et tiques. Certains sont prédateurs, d'autres parasites et plusieurs sont saprophages*

*Désigne un groupe de minuscules arthropodes, comme les arachnides, qui possèdent quatre paires de pattes.*

## Acarien jaune

*Il est également appelé "Araignée Jaune" et "Tétranyque Tisserand". Ce petit acarien est souvent confondu avec l'araignée rouge. Il passe l'hiver au chaud dans les écorces des arbres fruitiers ou ornementaux.*

## Acarien rouge

*L'acarien rouge se trouve aussi sous le nom "d'Araignée Rouge". C'est un minuscule acarien à peine visible à l'œil nu mais bien détectable et reconnaissable avec une loupe.*

## Acaricide

***Produit de traitement spécifique contre les acariens ( araignées rouges, aoûtats, erinoses, tétranyques).***

## **Acarpe**

***Désigne un végétal qui n'a pas de fruit.***

## **Acaule**

***Désigne une plante qui n'a pas de tige, comme les pâquerettes, les pissenlits ou les violettes. se dit d'une plante sans réserve.***

## **Acclimater**

***Adapter une plante à un climat ou à un lieu de culture différent de celui dont elle est originaire.  
Préparer une plante pour l'exposer dans un endroit différent de son lieu d'origine. On dit également "endurcir".  
Lorsque le végétal est durablement acclimaté, il est naturalisé.***

## **Accolage**

***Fixation d'un rameau sur un support (onglet d'un porte -greffe, latte d'espalier, tuteur, etc.).***

## **Accréscent**

***Se dit d'un organe floral, autre que l'ovaire, qui grossit après sa floraison.***

## Achaine

*On dit aussi "akène". C'est un fruit sec contenant une seule graine qui ne s'ouvre pas à maturité, comme la noisette. Fruit monosperme.*

## Achillée mille feuilles

*Excellent activateur de compost. Utilisez les fleurs fraîches en décoction 1Kg pour 10 litres d'eau. Pas besoin de filtrer, arrosez le tas de compost, recouvrir la partie arrosée.*

*Les feuilles fraîches peuvent être utilisées en infusion contre les maladies de la tomate.*

L'Achillée millefeuille (*Achillea millefolium*) est une plante vivace qui fait partie de la grande famille des Asteracées. Elle atteint une hauteur de 60 à 80 cm en général mais peut dans certains cas mesurer plus de 2 mètres !

C'est une plante qui apprécie les milieux plutôt secs. Discrète, il faut attendre sa floraison qui s'épanouit de juin à octobre pour reconnaître son inflorescence en capitules de fleurs, blanches ou roses pâles.

L'achillée millefeuille appréciera un emplacement ensoleillée à mi-ombre.

Utilisation au potager bio Plante compagne idéale, l'Achillée millefeuille repousse les insectes dits nuisibles aux cultures par son odeur âcre et non appétente. Par ailleurs, ses capitules de fleurs sont très appréciés par les pollinisateurs (abeilles, papillons) et autres insectes auxiliaires dont les redoutables syrphes. Une décoction non diluée (100g/L) de capitules fraîches d'Achillée millefeuille va activer la décomposition du compost. En préventif, une macération de fleurs sèches d'Achillée millefeuille (20g/L) limitera les maladies cryptogamiques, dont le mildiou. En biodynamie l'achillée millefeuille est l'une des sept plantes qui permet de guérir le sol, elle rentre dans le préparat 502. Elle est utilisée, entre autre, pour améliorer la fumure. L'achillée millefeuille est comestible mais son amertume modérera votre consommation. Mettez par exemple quelques fleurs dans une salade. L'achillée rentrera enfin dans la composition d'un foin de qualité pour vos animaux.

Source : <http://www.un-jardin-bio.com/lachillee-millefeuille/>

**Cultivez cette plante à fleurs blanches dans un endroit très ensoleillé, sur un sol un peu acide. Récoltez ses fleurs et ses feuilles et faites-les sécher. En infusion, elle stimule l'appétit, soulage les petits problèmes digestifs. Buvez cette tisane froide, trois fois par jour et entre les repas. Des compresses de cette infusion froide (jamais sur une plaie ouverte) permettent d'atténuer les inflammations de l'épiderme et les blessures.**

## **Aciculaire**

*Une feuille est dite aciculaire lorsqu'elle est en forme d'aiguille*

## **Acicule**

*C'est un petit aiguillon court et souple que l'on retrouve sur certaines tiges comme par exemple sur l'églantier.*

## Acide

*On calcule le taux d'acidité d'une terre par rapport à son PH (potentiel d'hydrogène). Une terre acide est pauvre en calcaire, comme par exemple la terre de bruyère. **Le Ph est inférieur à 6**. Le contraire d'acidité est "alcalinité".*

## Acide aminé

*Substance simple possédant une fonction amine et acide ; constituant essentiel des protéines*

## Acide humique

*L'Acide humique est un acide formés dans le sol par oxydation de la lignine et des polyphénols qui provoquent leur polymérisation (formation de liaisons les soudant pour former de grosses molécules d'acides humiques). Les Acides humiques sont aussi appelés "humus doux".*

## Acide phosphorique

*Terme usuel pour l'anydride phosphorique (  $P_2O_5$  ). Cette substance nutritive pour les plantes est désignée par la lettre " **P** " dans les engrais*

## Acide urique :

*Composé organique de formule  $C_5H_4O_3N_4$  , composant essentiel de l'urine des oiseaux et des reptiles.*

## Acidification des sols

*L'acidification des sols est un processus naturel qui touche la plupart des régions du globe. Elle est aggravée par l'homme, notamment via les retombées atmosphériques acidifiantes, l'utilisation d'engrais ammoniacaux et produits phytosanitaires soufrés ou certaines pratiques forestières.*

*Elle a pour conséquences :*

- une moindre disponibilité des éléments nutritifs pour les plantes,*
- une plus forte toxicité des métaux pour les plantes,*
- une diminution de l'activité biologique du sol,*
- un transfert de métaux toxiques vers les eaux superficielles.*

*L'acidité des sols agricoles français est stable depuis 15 ans, en revanche, l'acidification des sols forestiers pourrait s'aggraver avec l'intensification des prélèvements de bois*

*source :*

[http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/sols\\_avenir\\_8387.pdf](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/sols_avenir_8387.pdf)

## Acidité

*Etat d'un sol pauvre en calcaire, dont la réaction chimique révèle un pH inférieur à 6,5. C'est le cas de la tourbe ou de la terre de bruyère. L'inverse de l'acidité est l'alcalinité.*

*Mesure permettant de connaître le pouvoir de réaction chimique. Un produit neutre possède par définition un pH de 7; pH est synonyme de potentiel hydrogène. Un pH inférieur à 7 définit une solution acide, par exemple, le vinaigre et le citron; un pH supérieur à 7 caractérise une solution basique, par exemple, le bicarbonate de soude et le lait. La matière organique s'acidifie en se décomposant.*

## **Acidophile ou Acidiphile**

*Qualifie une plante qui aime les sols acides, comme les rhododendrons, les bruyères, les fougères etc.  
Se dit d'un végétal adapté à des sols acides comme le rhododendron et les fougères.*

## **Actinobactéries :**

*Lignée de bactérie qui forme des colonies en forme de filaments, ressemblant à un mycélium de champignon.*

## **Activateur**

*Substance qui, mélangée dans une proportion infime à un corps photoconducteur, augmente son activité et modifie souvent ses caractéristiques spectrales. L'activateur permet un meilleur réchauffement du tas de compost.*

## **Acuminé**

*Qualifie une feuille ou une bractée qui possède un sommet se terminant en pointe souple et effilée comme une feuille d'orme.*

*Se dit d'une feuille, des divisions d'un calice ou de bractées qui se terminent par une pointe longue, effilée et aigüe.*

*Les feuilles du figuier des pagodes, du cornouiller mâle, du griffonia sont acuminées.*

## **ADN :**

*Cigle signifiant Acide Désoxyribonucléiques, c'est la molécule qui contient l'information génétique de l'individu.*

## Adjuvent

*Produit qui améliore le pouvoir de dispersion, d'étalement ou d'adhérence des pulvérisations de pesticides sur les plantes.*

## Ados

*Technique culturale consistant à incliner la terre d'un massif, au pied d'un mur exposé au sud, pour entreprendre des cultures précoces. Adventice Plante qui apparaît dans une culture, sans avoir été semée. C'est le cas bien sûr des mauvaises herbes. Adventif Caractérise l'apparition d'un organe sur une partie inhabituelle de la plante. C'est le cas par exemple des racines aériennes des philodendrons. Affranchissement La propriété d'un végétal greffé à produire des racines, au dessus du point de greffe entraînant l'apparition de rejets ou gourmands indésirables.*

*Planche de culture à surface inclinée, située en plein carré aménagée en vue de l'utilisation maximum de la chaleur solaire.*

*Cette planche de culture est inclinée vers le sud ce qui fait qu'elle profite au maximum des rayons du soleil. Ce système est très propice aux primeurs et cultures précoces.*

## Adventice

*se dit d'une plante indésirable dans une culture.*

*Qui a poussé sans avoir été semé. Les plantes adventices peuvent, suivant le cas, être éliminées lors des travaux d'ameublissement ou des travaux d'entretien.*

*Une adventice désigne, pour les agriculteurs et les jardiniers, une plante qui pousse dans un endroit où on ne souhaite pas la voir se développer (champs, massifs...), car elle risquerait d'entrer en concurrence avec les plantes cultivées. Ce n'est pas un terme de botanique, mais une vision anthropocentrée de la place des végétaux. Les jardiniers les appellent également sous le terme péjoratif de « mauvaises herbes ». Nous préférons utiliser le terme de « plantes pionnières ».*

## Adventices lutte biologique

*Une plante vigoureuse dans un sol équilibrée est moins soumise aux plantes adventices qui viennent la concurrencer pour l'accès aux ressources.*

*Les « mauvaises herbes » ou adventices désignent toutes les plantes qui poussent naturellement là où elles ne sont pas désirées. Le terme mauvaise herbe est impropre vu les qualités que ces plantes recèlent parfois (pharmaceutiques, culinaires, phytosanitaires,...). Ainsi, la pâquerette présente des propriétés anti-fongiques vis-à-vis de champignons qui s'attaquent aux plantes comme la graphiose qui a décimé la plupart des ormes d'Europe continentale et d'Angleterre.*

*Les adventices sont des plantes annuelles, bisannuelles ou vivaces. Ce sont des végétaux spontanés, pionniers et compétitifs, qui recouvrent en premier les terres nues. Ces plantes ont un intérêt écologique primordial, elles constituent un premier stade de végétation. Les produits de leur dégradation produisent la matière organique nécessaire à l'implantation des autres plantes moins compétitives. Ecologiquement ces plantes ne sont donc pas à bannir.*

***Ces adventices sont toutefois éliminées car elles se développent au détriment des plantations. En effet, bien adaptées à leur environnement, elles étouffent les semis à croissance lente et concurrence nt les plantes pour l'utilisation de l'eau et des nutriments. Elles servent d'abri aux limaces, insectes et autres parasites et détruisent l'ordre et l'harmonie des massifs décoratifs.***

***Pour lutter contre les mauvaises herbes, les herbicides commerciaux sont à proscrire, ils sont dangereux pour l'environnement et la santé. Heureusement des solutions existent pour se débarrasser de ces hôtes indésirables sans empoisonner le jardin.***

***Stopper l'utilisation de pesticides permet de maintenir la biodiversité des jardins , oiseaux, hérissons, papillons,... qui participent à l'équilibre naturel .***

## **Adventif**

***Par ce terme on désigne un organe qui surgit dans une partie inhabituelle de la plante, comme par exemple des racines aériennes pour les philodendrons.***

***Organe situé sur une partie de végétal qui ne comporte pas normalement un tel organe. Ainsi, les racines adventives sont ,mises par la tige de certains végétaux.***

## **Aérateur**

***Outil, présenté sous forme de rouleau ou de semelles à fixer aux pieds, qui sert à perforer le gazon pour l'aérer.***

## **Aérer**

***Remuer le sol ou le percer de petits trous afin de faciliter la pénétration de l'air et permettre à la terre de mieux respirer.***

## Affiner

*Casser les mottes de terre pour la rendre plus fine en vue de futurs semis.*

## Affranchissement

*Propriété d'un végétal greffé de produire des racines au-dessus du point de greffe. Cela entraîne la production de rejets ou " gourmands " indésirables.*

*Ce phénomène est très fréquent chez les rosiers.*

## Aération du sol

*Introduction et circulation de l'air atmosphérique dans le sol par un phénomène naturel ou artificiel. Le taux d'aération est en grande partie fonction du volume et de la continuité des pores du sol.*

## Aérobie

*Les aérobies sont les micro -organismes qui se trouvent dans la couche superficielle du sol du jardin. Ces organismes sont concentrés dans le premier centimètre du sol. Ils ont besoin d'air ou d'oxygène pour se développer.*

## Aérobiose

*Etat d'un milieu (biotope) suffisamment riche en oxygène pour que les organismes qui y vivent utilisent cet élément pour leur respiration.*

## Aflatoxines

*c'est une mycotoxine produite par des champignons proliférant sur des graines conservées en atmosphère chaude et humide. Elle est nuisible aussi bien chez l'homme que chez l'animal*

## Affinité

*Attirance plus ou moins marquée existant entre deux végétaux apparemment différents, du fait de la similitude plus ou moins accentuée de leurs caractères physiologiques. Le manque d'affinité entre porte -greffe et greffon peut être une cause d'insuccès de la greffe.*

## Affranchissement

*Retour à l'état du "franc", c'est -à -dire à une végétation autonome, du végétal associé au porte greffe lors du greffage.*

*La propriété d'un végétal greffé à produire des racines, au-dessus du point de greffe entraînant l'apparition de rejets ou gourmands indésirables.*

## Age arbres fruitiers

*Les arbres fruitiers, y compris ceux en espaliers ( pommiers, poiriers ) vivent cinquante ans.*

*Comme tous les arbres, le pêcher peut vivre des dizaines, voire des centaines d'années. Mais il ne produit des fruit que pendant 15 ou 20 ans.*

*Avec sa taille de 2 à 7 mètres, le pêcher n'existe plus à l'état sauvage. Originaire de Chine, il est cultivé pour ses fruits mais aussi pour orner les jardins. Il en existe des centaines de variétés, qui donnent des pêches parfois très différentes : à chair blanche, jaune ou sanguine, à peau lisse ou veloutée...*

*Au printemps, le pêcher donne des fleurs roses, qui se transformeront en pêches durant l'été.*

## Aggradation

*Les pionniers du BRF tout comme les utilisateurs emploient un mot spécial pour décrire l'effet du BRF : ils parlent d'aggradation du sol qui signifie que le sol évolue naturellement vers un état de progrès durable.*

*Aggradation: néologisme qui désigne un changement positif de catégorie dans le niveau d'organisation du milieu. À noter, la présence orthographique de deux « g », évitant ainsi toute connotation négative.*

## Agrégats

*Les particules minérales (sables, limons, argiles) forment avec les matières organiques (humus, gels bactériens) et certains organismes (champignons) des agglomérats qui participent de la structure du sol.*

## Agriculture

*Activité ayant pour objet l'exploitation de la terre par la production de végétaux et l'élevage d'animaux.*

## Agriculture biologique

*Qu'entend-on par "Agriculture Biologique" ?*

*L'agriculture biologique, c'est une façon de cultiver qui observe une charte stricte et précise. On la reconnaît grâce aux logos biologiques attachés aux produits.*

*Les produits issus de cette agriculture sont appelés "produits bio" ou "produits naturels". Selon les chartes, ils sont plus ou moins exempts de produits chimiques de synthèse et d'OGM.*

*L'agriculture biologique se veut une agriculture non polluante et tente de se rapprocher d'une agriculture dite fermière.*

*En effet, les opportunistes du bio l'ont bien compris : nous trouvons aujourd'hui du bio industriel. Même si cette agriculture semble un peu moins polluante et donne des produits plus sains, c'est une méthode qui ne convient pas à de nombreux d'entre nous car elle oublie un facteur clé : l'élément humain.*

*Les vraies valeurs de l'agriculture biologique*

*Si l'on questionne autour de soi, on constate que l'agriculture biologique, c'est plus qu'une méthode de production bio.*

*Cultiver bio, dans un sens plus large, c'est aussi redonner un sens éthique à la production. C'est cultiver plus sainement, plus localement, en respectant les saisons, en privilégiant les circuits courts et en rémunérant correctement le maraîcher.*

*Cette méthode de production permet de consommer des légumes frais et bio, bons pour la santé et pour l'environnement, comme ceux proposés par la ferme de Sainte Marthe.*

## **Agriculture biologique AB**

*L'agriculture biologique est « un mode de production agricole exempt de produits chimiques de synthèse » (définition du Ministère de l'Agriculture). Ce mode de production exclut également l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM).*

## **Agriculture de conservation**

*L'agriculture de conservation a été officiellement définie par la FAO en 2001, comme reposant sur trois grands principes : couverture maximale des sols, absence de labour, rotations longues et diversifiées. En théorie, ces trois principes doivent être appliqués simultanément, car, en l'absence de labour, la couverture du sol et la diversification des rotations permettent de maîtriser les adventices et de diminuer la pression des ravageurs.*

## Agriculture naturelle

*La technique repose sur " l'Agriculture Naturelle ", développée au Japon par Masanobu FUKUOKA à partir des années 1930. Tout en utilisant les mêmes principes, la ferme Au Petit Colibri cherche à définir sa propre stratégie pour s'adapter à des conditions climatiques et culturelles différentes du Japon et dans le but de prolonger les recherches de Monsieur FUKUOKA.*

*Cette agriculture repose sur une attitude fondamentale :*

*l'observation :qui permet d'apprendre directement ou lieu d'imaginer, et qui permet de développer une autre attitude : devant une situation, chercher ce que l'on pourrait arrêter de faire plutôt que de chercher ce que l'on pourrait faire).*

*et sur 4 principes :*

*pas de labour*

*pas de fertilisants chimiques ou de compost préparé (sauf exception comme à la plantation d'arbre mais il semble que d'autres techniques soient possibles et préférables tel le paillage grossier développé sur la ferme depuis 2010)*

*pas de traitements chimiques ou biologiques (sauf exception)*

*pas d'herbicide*

*voir détail de l'article sur :*

[http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE\\_PROJET/Synthese\\_Ferme.html#Technique\\_culture](http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Synthese_Ferme.html#Technique_culture)

## Agriculture raisonnée

*Méthode de culture n'excluant pas l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques mais n'en faisant usage qu'après réflexion sur leur réelle utilité. L'emploi de méthodes de lutte naturelle sera également privilégié avant le recours aux pesticides.*

## Agroécologie

Création : jo Schneider 68800 / schneiderjo68@gmail.com

***L'agro-écologie est un modèle agricole souvent cité comme la voie pour une agriculture écologiquement et socialement plus responsable. Mais que désigne vraiment le terme "agro-écologie" ?***

***L'agroécologie est à la fois une discipline scientifique (recherche), un mouvement (les sans-terre au Brésil par exemple) et une pratique (techniques agricoles). L'agro-écologie ne se cantonne pas à une technique, elle prend en compte la protection de l'environnement et le respect des ressources naturelles.***

### ***Comment définir l'agro-écologie ?***

***Selon Miquel A. Altieri (1995), l'agroécologie est une approche écosystémique du développement agricole qui s'inspire des techniques traditionnelles des paysans pour en tirer des connaissances scientifiques modernes.***

***L'agroécologie souligne que les systèmes sociaux et écologiques sont inséparables.*** Ceci signifie notamment qu'agriculture et systèmes alimentaires sont intimement liés.

***Olivier De Schutter rapporteur des Nations unies du droit à l'alimentation, précise que c'est un « ensemble de pratiques agricoles » qui « recherche des moyens d'améliorer les systèmes agricoles en imitant les processus naturels, créant ainsi des interactions et synergies biologiques bénéfiques entre les composantes de l'agroécosystème".*** Elle permet d'obtenir les conditions les plus favorables pour la croissance des végétaux, notamment en gérant la matière organique et en augmentant l'activité biotique du sol.

***Ainsi l'agroécologie est souvent considérée comme une démarche de laquelle s'inspirent différentes méthodes et pratiques*** pour une réduction continue de l'impact de la production sur les écosystèmes : l'agriculture biologique, l'agriculture de conservation, l'agroforesterie, la lutte biologique, les cultures associées et la gestion mixte culture-élevage s'inspirent tous d'un ou plusieurs principes de l'agroécologie.

***L'agroécologie se veut aussi productive et autonome en utilisant les ressources humaines et naturelles locales.*** Elle est économe en investissement financier, adaptable et reproductible en tenant compte des techniques appropriées, saines et non polluantes.

***L'agroécologie n'est pas aujourd'hui cantonnée à l'étude ou la mise en œuvre de ses principes sur la ferme mais elle vise à intégrer les systèmes alimentaires dans leur globalité.***

### ***Particularité de l'agro-écologie***

***Il n'existe pas de cahier des charges officiel de l'agroécologie. C'est une démarche de progrès qui se base sur l'association de 5 principes exigeants en termes de :***

- renouvellement de la biomasse et l'entretien de la fertilité des sols,***
- minimisation des pertes en énergie solaire, en air et en eau,***
- diversification génétique dans le temps et l'espace,***
- valorisation des interactions biologiques,***
- lutte contre les ennemis des cultures (maladies, ravageurs et adventices).***

***La pratique agro-écologique a le pouvoir de refertiliser les sols, de lutter contre la désertification, de préserver la biodiversité (dont les semences), d'optimiser l'usage de l'eau. Elle est une alternative peu coûteuse et adaptée aux populations les plus démunies en France comme ailleurs.***

***L'agro-écologie peut multiplier par 2 la production en 10 ans dans certaines régions du monde .....***

source : 12/12/2016

<http://www.fondation-nicolas-hulot.org>

## **Agroforesterie**

***Technique intégrant l'arbre aux cultures ou aux pâtures***

***L'agroforesterie désigne des systèmes d'utilisation des terres et des pratiques dans lesquels des arbres sont volontairement intégrés à des cultures et/ou des animaux sur la même parcelle. Les arbres peuvent être isolés, en ligne ou en groupes à l'intérieur des parcelles et sur les limites entre les parcelles (haies, alignements d'arbres).***

## **Agrosystème**

***Un Agrosystème est un écosystème créé par l'exercice de l'agriculture (cultures, élevage, échanges de produits, ...). Un Agrosystème est donc contrôlé en permanence par l'homme. Ce sont des écosystèmes totalement artificiels où le temps de renouvellement de la biomasse est extrêmement court.***

## Aiguille

*C'est l'appellation des feuilles de certains conifères.*

## Aiguillon

*Par ce terme on désigne les épines de certains végétaux comme l'acacia, les rosiers, les cactus et les ronces. Un aiguillon adhère à l'écorce mais ne provient pas de matière ligneuse. Il ne faut pas confondre aiguillon et épine.*

*L'aiguillon ayant une origine épidermique, on peut facilement le détacher.*

## Ail

*C'est une plante herbacée, originaire d'Asie centrale, qui nous fut connue par les Mongols. Elle est formée d'un bulbe ou «tête d'ail», qui lui-même est formé de caïeux plus connus sous le nom de «gousses» au nombre de 12 à 16 par tête. Le bulbe et les gousses sont recouverts d'une pellicule fine blanchâtre. L'ail possède de longues feuilles vertes et plates de 20 à 30 cm de hauteur. Sa floraison est de juin à août environ. Cette plante est réputée pour ses qualités culinaires et médicinales. Il existe une trentaine de variétés : l'ail commun très blanc, l'ail rose ou l'ail violet dont l'enveloppe est colorée, l'ail rouge ou rocamboule ou «ail d'Espagne» et l'ail nouveau. Il existe également un ail sauvage qui apparaît en lisière de bois, voire même dans les sous-bois.*

## Ail - médicament

***Si Vous Mangez de l'Ail et du Miel à Jeun Pendant 7 Jours, Voici Ce Qu'il Se Passe Dans Votre Corps.***

***L'ail est une plante magique. En fait, c'est certainement le meilleur antibiotique naturel. En mangeant de l'ail tous les jours, vous profitez de ses innombrables bienfaits. Dans cet article, je vous présente d'abord les vertus de cette extraordinaire plante.***

***L'ail est probablement la plante la plus extraordinaire de la famille des Alliums. C'est la même famille que celle des oignons. Il pousse facilement dans de nombreuses parties du monde. L'ail est largement utilisé comment ingrédient dans la cuisine en raison de son goût délicieux et de sa saveur épicée. Non seulement il apporte un bon goût à vos plats mais il est aussi un des antibiotiques les plus puissants. Il peut guérir de nombreux maux. Ses propriétés antibactériennes, anti-inflammatoires, antifongiques, antioxydants, et antibiotiques sont largement reconnues.***

### **Les qualités nutritionnelles de l'ail**

***L'ail fonctionne comme un médicament puissant et le consommer cru comporte une myriade de bénéfices sur la santé. D'ailleurs, il existe de nombreuses utilisations de l'ail dans la médecine ayurvédique et chinoise.***

***Les gousses d'ail ont un niveau incroyablement élevé de vitamines et de minéraux.***

***Voici ce qu'on trouve dans 100 g d'ail en % des apports quotidiens recommandés :***

- 95 % des vitamines B-6***
- 38 % des vitamines C***
- 13 % de fer***
- 18 % de calcium***
- 80 % de manganèse***
- 22 % de phosphore***

***Il est scientifiquement prouvé que l'ail diminue le cholestérol et l'hypertension artérielle. La consommation quotidienne d'ail diminue également le risque de crise cardiaque et de maladies coronariennes. Si vous avez une grippe, un rhume, une infection fongique, une diarrhée du voyageur, l'ail est certainement le remède de grand-mère qu'il vous faut pour vous soigner.***

### ***Le remède maison à base d'ail cru et de miel***

- 1. Épluchez deux ou trois gousses d'ail.***
- 2. Hachez-les en petits morceaux.***
- 3. Mélangez avec une cuillère à soupe de miel.***

***Et voilà, en prenant ce traitement tous les jours, vous vous sentirez plus énergique et en meilleure santé dès la 1ère semaine :***

***Ce remède naturel va stimuler votre système immunitaire pour le rendre bien plus fort et ce, en seulement quelques jours. Facile à faire, n'est-ce pas ?***

***En plus, ce traitement coûte beaucoup moins cher que n'importe quel médicament à acheter en pharmacie. Tout ce dont vous avez besoin, c'est de l'ail et du miel.***

### ***Comment consommer de l'ail ?***

***La meilleure façon de consommer de l'ail est de le manger cru. Pourquoi ? Car l'allicine, son principal ingrédient actif, s'abîme à la cuisson. Avant de le consommer, coupez la gousse et écrasez-la. Le fait d'écraser les gousses d'ail active une réaction qui rend l'allicine plus bio-disponible. Sachez que l'ail est encore plus efficace lorsqu'il est mangé à jeun. Pour ce traitement qui dure plusieurs jours, le mieux est d'en préparer une plus grande quantité dans une bocal en verre à conserver au frigo.***

source :

<http://www.comment-economiser.fr/ce-qui-se-passe-si-vous-mangez-ail-meil-pendant-7-jours.html>

## Ail des Ours

***Plante sauvage de nos forêts un peu partout en France, l'ail des ours peut facilement se naturaliser au jardin dans un sol frais riche en humus en situation ombragée, et former d'importants tapis.  
Consommées au printemps, ses feuilles aux vertus toniques et diurétiques sont excellentes en salade et en pestos !***

## Aisselle

***Point de jonction entre une tige et une feuille. Les bourgeons et les fleurs qui naissent à cet endroit sont dits axillaires.***

***En jardinage, on parle d'aisselle pour désigner l'angle qui est formé à l'intersection d'une feuille et de la tige.***

## Akène

***Les akènes sont des fruits secs qui ne s'ouvrent pas. La graine n'est pas attachée ou collée à son enveloppe. Comme l'Akène à ailette de l'érable ou bien encore, bien plus petite, l'akène de la fraise : (la petite graine dorée à la surface du fruit).***

***(D'autres orthographes : « achaine » ou « achène »).***

***Akène : graine qui n'est pas collée à son enveloppe (appelée péricarpe) et qui ne s'ouvre pas à maturité (indéhiscence). Exemple : la châtaigne est dans une enveloppe coriace noire. La bogue épineuse est un involucre de bractées qui contient 1 akène (appelé marron) ou 3 akènes (appelés châtaignes).***

## Alcalin

*On dit aussi basique : un sol alcalin caractérise souvent une terre calcaire puisque le pH sera supérieur à 7,5*

*Un sol alcalin est un sol riche en calcaire dont le Ph est supérieur à 7. Les iris et les delphiniums aiment ce genre de terre. Le contraire correspond à un sol acide.*

## Alcaloïde

*substance azotée ayant généralement de forts effets physiologiques. Souvent toxiques à dose moyenne, certains sont employés à faible dose pour des usages thérapeutiques. Exemple : le latex des Papavéracées contient des alcaloïdes : ceux du coquelicot sont inoffensifs, alors que ceux du pavot somnifère ont des effets hypnotiques (substances actives de l'opium) .*

*Composé d'origine végétale doté de propriétés thérapeutiques ou toxiques. On en connaît près de 1000 - exemples : morphine - atropine - nicotine*

## Aleurode

*insectes nuisibles de toute petite taille appelés aussi mouches blanches. Ils se nichent sous les feuilles et s'envolent en tous sens quand ils sont dérangés. (Traitement : Savon noir )*

*L'aleurode, que l'on appelle aussi mouche blanche, est un minuscule insecte que l'on peut trouver sur toutes les plantes et plus particulièrement :*

*l'hibiscus, le géranium, la chélidoine, le fuchsia et certains légumes du potager comme la tomate.*

*Après avoir formé une grande colonie sous les feuilles, ces insectes en sucent la sève et provoquent son dépérissement. Cela rend également les feuilles collantes et cause la formation de **fumagine**.*

*Une grande invasion peut menacer la vie de la plante.*

*les aleurodes sont appelées communément mouches blanches. Elles s'envolent au moindre mouvement de leur plante hôte ce qui permet de les reconnaître. Leurs larves sont ovales et aplaties au revers des feuilles. Elles ne se déplacent pas et consomment la sève de la plante hôte produisant de ce fait du miellat.*

Plantes touchées : Aubergine, Chou cabus, Tomate.

Prévention : Inspecter le feuillage et employer un filet anti-insectes.

Produit naturel : Pulvérisation de soufre ou de purin. Insecticide bio contre les aleurodes.

## **Aliments : classement acido-basique**

### **Alcanisants**

*Banane mûre*

*La majorité des légumes ( Artichaut - Asperge - Aubergine - Betterave - Brocoli - Carotte - Choux - Céleri - Concombre - Courges - Endive - Haricot vert*

*Légumes à feuilles vertes ( Salades - Mâche - Epinard - ) Panais - Pois - Mange-tout - Poivron etc ..*

*Pommes de terre - Patate douce - Jaune d'Oeuf*

### **Acides**

*Tous les fruits mûrs - Fruits récoltés avant maturité - Jus de fruits frais issus de fruits mûrs sans sucre ajouté*

*Miels - Choucroute*

## **Acidifiants**

**Certains fruits : Abricot , Prune**

**Jus de fruits du commerce ( généralement préparés avec des fruits non mûrs**

**Certains légumes ( Ail , Cresson , Oignon , Oseille , Poireau , Rhubarbe**

**Aliments protéinés ( Viande , Poisson , Œuf entier , Blanc d'Œuf , Noix )**

**Céréales et légumineuses**

**Produits laitiers pasteurisés et fromages affinés**

**Le sang possède naturellement un Ph d'environ 7.40 dans les artères et de 7.34 dans les veines ( où il contient plus de gaz carbonique )**

**Le Ph ( potentiel d'hydrogène ) détermine l'état d'acidité ou d'alcalinité ; la neutralité étant de 7 sur une échelle étalonnée de 0 à 14 . Le pH sanguin est légèrement alcalin. Cela est nécessaire à la survie de l'organisme.**

**Le mode de vie moderne génère et apporte beaucoup d'acidité dans l'organisme.**

**Pour limiter au maximum les variations de Ph sanguin, le corps humain dispose de plusieurs " systèmes tampons " très efficaces et d'une organisation biologique exceptionnelle.**

**Comme le pH du sang doit rester stable, c'est au niveau des cellules que l'état d'acidose s'observe.**

**Rappelez-vous que les déchets acides présents dans les cellules ne peuvent être éliminés par le sang que si celui-ci est en mesure de les accepter.**

**Quand le sang est trop chargé en éléments acides, les déchets cellulaires s'accumulent anormalement dans les cellules. Cette situation génère un état d'acidose, créant ainsi un environnement favorable au développement des maladies.**

**Pour contrer l'état d'acidose, le corps utilise beaucoup de vitamines et puise dans ses réserves de minéraux, principalement le calcium et le magnésium.**

***De nombreuses personnes sont dans un état d'acidose important. L'accumulation des diverses toxines dans les cellules provoque l'acidification de leur environnement interne. Ces déchets ne peuvent plus être éliminés à la vitesse où ils sont produits en raison de la quantité de toxines en circulation dans le sang.***

***Il faut ajouter à cela les toxines d'origine exogène qui peuvent aussi être stockées dans les cellules ou dans des zones de stockage ( articulations, kystes )***

***Si vous voulez en savoir plus , je vous conseillerai un petit livre de 107 pages format poche , qui vous aidera à faire une cure de détoxification et de revitalisation efficace , me demander : [schneiderjo68@gmail.com](mailto:schneiderjo68@gmail.com)***

## **Allélopathie**

***Ensemble de plusieurs interactions biochimiques directes ou indirectes, positives ou négatives, d'une plante sur une autre plante ou un micro-organisme, au moyen le plus souvent de métabolites secondaires tels les acides phénoliques, les flavonoïdes, les terpénoïdes et les alcaloïdes. Lorsque ces interactions sont négatives, on parle d'amensalisme.***

## **Allomone**

***Substance chimique produite par un être vivant et qui interagit avec un autre être vivant d'une espèce différente (espèce animale vers espèce animale et même plantes vers espèces animales). Cette interaction est positive pour l'espèce émettrice. Exemple : Les fleurs qui attirent un certain nombre d'insectes ou d'oiseaux pour permettre la pollinisation.***

## **Alternance**

***Phénomène fréquent chez les arbres fruitiers qui, après une année d'abondante récolte, donnent l'année suivante une production plus faible.***

## **Alternariose**

***L'alternariose, ou brulure alternarienne, est une maladie cryptogamique due à divers champignons du genre Alternaria. Les facteurs favorisants sont la rosée en plein champ et les gouttes provoquées par la condensation, par exemple sous tunnel plastique. ...***

***L'alternariose de la tomate est une maladie cryptogamique causée par un champignon, Alternaria solani. Les pommes de terre peuvent également être atteintes par le même champignon. Dans le cas d'une attaque précoce, la culture peut être détruite complètement, si l'attaque est tardive, la suppression des premières feuilles atteintes permet de conserver un niveau de récolte correct.***

## **Alterne**

***BOT\*. Se dit de feuilles qui, sur les tiges ou les branches, croissent à des hauteurs et sur des génératrices différentes, au contraire des feuilles qu'on appelle opposées et qui naissent par deux, l'une en face de l'autre, de points diamétralement opposés. C'est le cas des plantes de la famille des rosacées. (les feuilles de l'érable sont opposées, celle de l'orne sont alternes). L'antonyme est : opposé.***

## **Alterner**

***1. se succéder régulièrement dans le temps ou dans l'espace (des ormeaux alternaient avec des tilleuls). 2. Faire se succéder à tour de rôle. AGRIC. Pratiquer l'alternance des cultures sur un terrain. (alterner le blé et la luzerne).***

## **Alléger**

***Signifie que l'on travaille une terre très compacte en lui ajoutant par exemple du sable ou de la tourbe afin de la rendre moins lourde et plus perméable.***

## Allélopathie

*L'allélopathie est l'ensemble de plusieurs interactions biochimiques directes ou indirectes, positives ou négatives, d'une plante sur une autre (micro -organismes inclus) au moyen le plus souvent de métabolites secondaires tels les acides phénoliques, les flavonoïdes, les terpénoïdes et les alcaloïdes.*

*Certaines plantes ont même un effet répressif direct sur les ravageurs, c'est le cas du radis chinois sur les nématodes, de la moutarde sur le piétin -échaudage et du sarrasin sur certaines adventices (effet d'allélopathie).*

*L'allélopathie est la production, par une plante, de substances chimiques qui inhibent la croissance d'autres plantes. Les couvre -sol sont semés dans l'intérêt du sol, et peuvent offrir des possibilités intéressantes comme solution de recharge à la jachère.*

## Alliacées

*Famille de plantes comportant bien sûr l'ail (allium), mais aussi la ciboulette, le poireau et l'oignon.*

## Allogame

*Une plante allogame est fécondée par le pollen d'une autre plante de la même variété ou espèce : soit les organes mâles et femelles de la plante ne sont pas mûres au même moment, soit ils sont auto-incompatibles, alors l'échange de pollen avec d'autres plantes sera obligatoire pour parvenir à une fécondation.*

*On parle d'une pollinisation croisée. Le contraire est une plante autogame : elle pourra se féconder elle-même.*

## **Allogamie**

*Ce terme s'emploie pour définir la pollinisation d'une fleur par le pollen d'une autre de même espèce.*

## **Alpine**

*Une telle plante est d'origine montagnarde.*

## **Alternance**

*On emploie ce mot pour désigner le phénomène qui fait que bien souvent une année de récolte abondante est suivie par une année de récolte faible. Ce phénomène est fréquent chez les arbres fruitiers.*

## **Alternariose**

*C'est une maladie provoquée par un champignon du genre *alternaria* qui atteint des cultures potagères et ornementales.*

## **Alterne**

*Ce terme définit la position du feuillage de chaque côté de la tige à des hauteurs différentes. C'est l'inverse d'opposé qui signifie que les feuilles sont face à face.*

*BOT\*. Se dit de feuilles qui, sur les tiges ou les branches, croissent à des hauteurs et sur des génératrices différentes, au contraire des feuilles qu'on appelle opposées et qui naissent par deux, l'une en face de l'autre, de points diamétralement opposés. (les feuilles de l'érable sont opposées, celle de l'orne sont alternes).*

## Alterner

**1. se succéder régulièrement dans le temps ou dans l'espace (des ormeaux alternaient avec des tilleuls). 2. Faire se succéder à tour de rôle. AGRIC. Pratiquer l'alternance des cultures sur un terrain. (alterner le blé et la luzerne).**

## Altise

**Elle est également appelée "Puce de terre" ou "Puce des Jardins" du fait de ses nombreux sauts. C'est un petit coléoptère noir ou jaune et noir qui perfore le feuillage de nombreux végétaux.**

**Insecte de l'ordre des coléoptères, parasite de nombreuses cultures , il consomme les feuilles des crucifères en les perforant de petits trous.**

**Plantes touchées :** Bette, Betterave, Navet, Radis.

**Prévention :** Inspecter le feuillage et employer un filet anti -insectes.

**Produit naturel :** Purin d'orties, de fougères ou de prêle , en pulvérisation. Extrait de pyrèthre.

## Altise des crucifères

**Ordre :** Coléoptères

**Famille :** Chrysomélidés

**C'est un insecte sauteur et rapide.**

**Aliments de prédilection :** sont le chou et les autres crucifères : radis, navets, colza

**Symptômes :** on le voit, et on note son passage par des petits trous ronds sur les feuilles.

**Périodes :** Son temps fort se situe en mai juin, par temps chaud et sec.

**Un peu d'altises ça va, mais beaucoup, bonjour les dégâts.**

**Ce sont surtout les semis et les jeunes plants fragiles qui doivent être protégés.**

## Amap

***Sigle créé en 2003 signifiant "Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne". Une AMAP crée un partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et des exploitations locales débouchant sur un partage régulier de récoltes composées des produits de la ferme. L'AMAP propose un contrat solidaire, basé sur un engagement financier des consommateurs, qui paient à l'avance la totalité de leur consommation sur une période donnée. Ce système fonctionne donc sur le principe de la confiance et de la responsabilité du consommateur ; il représente une forme de circuit court de distribution.***

## **Amendement**

***Substance incorporée au sol en vue de modifier les propriétés physiques de celui -ci***

***Action qui consiste à ajouter dans le sol une substance minérale ou végétale permettant de modifier sa composition en l'améliorant. On peut ainsi rendre la terre plus souple, moins acide... Pour améliorer une terre, il faut souvent de nombreux amendements.***

***Produit que l'on ajoute au sol pour en améliorer principalement sa structure et son état physico-chimique ( [ph en particulier](#) ). Il faut distinguer l'amendement de l'engrais, dont le rôle est d'enrichir le sol en éléments fertilisants ( azote, phosphore, potassium ... )***

***Le compost, le fumier, mais également la cendre ou le calcaire sont des amendements.***

## **Ameublir**

***Travail du sol pour faciliter la pénétration de l'air et de l'eau, cet ameublissement de la terre se fait par un labour. Annuel***

***En ameublissant, on travaille le sol pour le rendre plus aéré donc plus perméable et plus facile à travailler. Correspond au labour, bêchage, hersage...***

## **Ameublissement**

***Opération destinée à mettre le sol en état d'être cultivé.***

## **Amibe :**

*Protozoaire de grande taille (jusqu'à 3mm) qui se nourrit de bactéries et de plus petits protozoaires.*

## **Amidon**

*Glucide complexe synthétisé par les plantes comme substance de réserve*

## **Ammonisation ou ammonification**

*Transformation dans le sol ou dans le fumier des matières azotées complexes en sels ammoniacaux par l'action de certains micro -organismes.*

## **Amplexicaule**

*On dit d'une feuille qu'elle est amplexicaule lorsqu'elle "embrasse" la tige.*

## **Ammoniac**

*L'ammoniac : un base pour les engrais de jardin*

*De nombreux engrais (pour votre jardin ou à échelle industrielle) contiennent des sels d'ammonium. L'ammoniac et les sels d'ammonium contiennent de l'azote assimilable pour les plantes. Les engrais contiennent 3 éléments clé : l'azote, le phosphore et le potassium (symbole N, P et K). Concernant l'azote, les nitrates apportent aussi de l'azote. On distingue l'azote ammoniacal et l'azote nitrique. Le nitrate d'ammonium est un exemple d'engrais azoté contenant les deux*

*Engrais riche en nitrate d'ammonium ("ammonitrate")*

## **Ammoniac et Ammoniaque**

*Ammoniac (NH<sub>3</sub> gaz) et ammoniaque (eau, NH<sub>3</sub> dissous, NH<sub>4</sub><sup>+</sup>, HO<sup>-</sup>)*

***L'ammoniac NH<sub>3</sub> est un gaz qui se dissout en très grande quantité dans l'eau. Une fois ce gaz dissous, la solution aqueuse obtenue s'appelle ammoniac. La solution aqueuse s'écrit en "-que" alors que le gaz s'écrit avec "-c". Pour faire une comparaison, l'ammoniac est à comparer à l'eau gazeuse et l'ammoniac est à comparer au dioxyde de carbone gazeux.***

## **Ammonium**

***ion NH<sub>4</sub><sup>+</sup>, représente une forme d'azote minéral soluble et facilement assimilable par les plantes.***

## **Anaérobie**

***Ce sont des micro -organismes qui se trouvent dans le sol, dans les couches plus profondes du sol. Ils utilisent l'oxygène présente dans les matières organiques présent dans le sol. Ces organismes, à l'opposé des Aérobie, n'ont pas besoin d'air.***

***Se dit de micro -organismes qui se développent dans un milieu dépourvu d'air ou d'oxygène; par exemple, ils peuvent utiliser le soufre au lieu de l'oxygène. On les retrouve dans les lieux d'enfouissement. Il existe aussi des bactéries facultatives; elles peuvent vivre aussi bien en présence qu'en absence d'oxygène.***

## Anaérobiose :

*Etat d'un milieu (biotope) trop pauvre en oxygène pour que les organismes qui y vivent utilisent cet élément pour leur respiration.*

*Annélide : Embranchement du règne animal regroupant l'ensemble des « vers à anneaux ». La grande majorité des annélides vit dans l'eau (douce ou marine) mais deux groupes sont toutefois fortement représentés dans les sols, les lombricidés (les vers de terre) et les enchytréïdes.*

## Ananas

### Sa saison

*Même s'il est disponible toute l'année, sa pleine saison court d'octobre à avril.*

### Mais comment ça pousse ?

*Originnaire du Paraguay, l'ananas n'est pas à proprement parler un fruit, mais plutôt un ensemble de fruits (jusqu'à 200) soudés les uns aux autres autour d'un axe central, le cœur. La plante produit un fruit unique 12 à 15 mois après la plantation. Après la récolte, elle émet des rejets qui donneront de nouveaux plants.*

### Ses variétés

*Il en existe plus d'une centaine, mais voici les principales. Le gros sweet Cayenne, à la chair fibreuse, est juteux, sucré et acidulé. Le victoria, petit et croquant, est très parfumé, sucré et peu acide – celui en provenance de La Réunion bénéficie d'une Label rouge. Le caraïbe (ou red spanish), de taille moyenne, a une saveur légèrement poivrée. L'abacaxi (ou Abaka), de forme conique à ronde, a une peau jaune et verte et une pulpe blanche. Sa saveur est sucrée et légèrement acide – il est surtout répandu au Brésil et en Afrique.*

### **Le choisir**

***Une fois cueilli, l'ananas ne murît plus. Plutôt que la couleur de sa peau, qui peut varier suivant son origine, choisissez un fruit lourd et parfumé, aux feuilles bien vertes et vigoureuses. Sensible aux chocs, vérifiez aussi que le fruit n'a ni tache ni meurtrissure.***

### **Le conserver**

***Comme la plupart des fruits exotiques, l'ananas n'aime pas le froid. Conservez-le de préférence à température ambiante, au maximum 5 ou 6 jours. Une fois entamé, enveloppez-le de film alimentaire, placez-le dans le bac à légumes du réfrigérateur et consommez-le rapidement.***

### **Ses bienfaits**

***Il est relativement faible en calories (52 kcal/100 g), renferme de nombreux minéraux – dont le potassium –, des fibres, des vitamines A, B et C, ainsi que de la broméline, une enzyme qui facilite la digestion des protéines.***

## **Andain**

***Alignement en rangées de compost déposé sur le sol en fonction de leur temps de maturation.  
Tas dont la longueur est plus grande que la hauteur et la largeur.***

## **Androcée**

***Partie mâle de la fleur par opposition au gynécée.***

## Anécique

*en zoologie, ver de terre qui vit dans le sol et se nourrit de feuilles mortes*

*Les vers anéciques qui vivent sous terre dans des galeries verticales et qui remontent en surface pour se nourrir.*

*Les anéciques sont généralement des vers de terre de grande taille (pouvant atteindre plus d'1m). Seule leur tête est pigmentée (rouge à noir). Ils ont une durée de vie relativement longue (plusieurs années)*

*Les anéciques sont des espèces qui vivent en permanence dans des galeries verticales qu'ils creusent dans le sol. Ces galeries sont connectées à la surface du sol. Ces vers de terre prélèvent la matière organique à la surface du sol, ils l'enfouissent dans leur galerie, la laisse se décomposer sous l'action des microorganismes avant de l'ingérer avec du sol. Ils rejettent leurs déjections soit à la surface du sol, à l'ouverture de leur galerie, soit dans leur galerie où elles tapissent leur paroi.*

*l'accumulation de débris organiques et de déjections appelées turricules*

*Les anéciques sont de précieux alliés, qui jouent un rôle agronomique majeur. En se déplaçant dans l'ensemble du profil du sol, ils ingèrent et mixent la matière organique (l'herbe) et la matière minérale (terre composée dans notre jardin de sable, de limon et d'un chouia d'argile). Dans leur tube digestif, ces matières sont en contact avec diverses sécrétions et autres micro-organismes et, à la sortie, leurs déjections sont les fameux complexes organominéraux facilement assimilable par les plantes. Ce sont les vers de terre qui fabriquent la nourriture des plantes !*

## Anémophile

*Se dit d'une plante dont la fécondation est assurée par du pollen transporté par le vent et ne nécessitant pas l'intervention d'insectes pollinisateurs (sapins, chênes, chiendent, bouleaux ...)*

*Se dit d'un végétal pollinisé par l'air et le vent.*

## Angiospermes

***Plantes dont les graines sont enfermées à l'intérieur d'un fruit. Les angiospermes comprennent toutes les plantes à fleurs et à fruits ( L'antonyme est : Gymnospermes).***

***La floraison annonce la période de la reproduction sexuée. Elle se poursuivra par la formation des fruits contenant les graines. Cette particularité est à l'origine du nom scientifique des plantes à fleurs, les Angiospermes ou « graine dans un réceptacle ». Ceci les oppose aux Gymnospermes, ou « graine nue », qui comprennent notamment les Conifères. Les angiospermes sont une belle réussite de l'évolution, car ils représentent actuellement 70% du règne végétal.***

## Anguillule ( parasite )

***Appartenant à la famille des nématodes, l'anguillule est un petit ver rond et filiforme qui se plait dans les sols humides. Elles font dépérir les plantes en parasitant leurs feuilles et leurs racines.***

## Animaux utiles au jardin

**Les oiseaux sont parmi les auxiliaires les plus précieux puisqu'ils débarrassent le jardin des insectes et de leurs larves. Nichoirs, mangeoires et petits abreuvoirs sont les bienvenus au jardin, surtout en hiver. Quant aux chouettes qui se chargent si efficacement d'éliminer les petits rongeurs, il est bon de leur laisser accès aux granges, remises et autres bâtiments abandonnés lors des hivers rudes.**

- **Lorsqu'ils creusent leurs galeries, les vers de terre aèrent la terre, la fertilisent et en avalent des quantités énormes qu'ils digèrent et rejettent sous forme d'un humus cinq fois plus riche en azote que la terre d'origine. Si, au cours du bêchage, un vers apparaît à la surface du sol, il faut le recouvrir de terre pour le protéger des oiseaux.**
- **Les hérissons sont gourmands de limaces, d'escargots, de chenilles, de hannetons... On peut attirer ces chasseurs nocturnes avec des morceaux de pomme par exemple et leur offrir un abri dans un gros buisson tranquille que personne ne viendra tailler.**

- Les chauves-souris dévorent nombre d'insectes nuisibles. Pour l'aider à nicher, il faut éviter de boucher les trous dans les troncs d'arbres ou les ouvertures de grenier.
- Les crapauds se nourrissent abondamment de chenilles, limaces, larves et escargots qui ravagent les végétaux. Ils ne demandent qu'une petite mare, des tas de bois et de pierre pour être heureux au jardin.
- Les orvets ne sont pas des serpents mais des lézards dépourvus de pattes. Inoffensifs, ils nettoient le jardin des vers et des limaces.

## Annélide

*Embranchement du règne animal regroupant l'ensemble des « vers à anneaux ». La grande majorité des annélides vit dans l'eau (douce ou marine) mais deux groupes sont toutefois fortement représentés dans les sols, les lombricidés (les vers de terre) et les enchytréïdes.*

## Annuelle

*C'est une plante qui ne vit qu'une seule année. C'est une plante qui fait son cycle végétatif (de la germination jusqu'à sa mort) en un an. Elles sont semées au printemps et meurent à l'automne, comme les cosmos, les pétunias, les soucis, les némophiles, etc ...*

*Une plante est dite annuelle quand dans la même année elle germe, fleurit et meurt. Elle a un cycle végétatif très court d'un an comme par exemple la reine-marguerite ou le souci. Dans les régions froides, il est courant que des vivaces soient cultivées comme des annuelles.*

## **Anthère**

*C'est la partie supérieure et terminale renflée de l'étamine qui renferme le pollen. Correspond à organe mâle.*

*Les étamines produisent le pollen, elles sont constituées de l'anthère qui est la partie terminale contenant le pollen, et du filet plus ou moins long soutenant l'anthère. L'anthère s'ouvre à maturité pour libérer le pollen.*

## **Anthèse**

*Par ce terme, on désigne tout ce qui a rapport avec la floraison et l'épanouissement de la fleur ainsi que tous les phénomènes qui les accompagnent.*

## **Anthonome ( parasite )**

*C'est un petit charançon tout marron qui hiverne dans les écorces des arbres*

## **Anthraxose**

*Appelée aussi "Nuile Rouge" c'est une maladie cryptogamique. Plusieurs champignons sont responsables de cette maladie. Ils ont chacun leurs plantes de prédilection.*

*Champignon microscopique qui se développe sur les feuilles formant des tâches de tailles variables, rondes, brunes qui se creusent, trouent la feuille et finissent par gagner toute la plante et la détruire. Les semences infectées présentent des taches rondes brun rouge : ne surtout pas tenter de les semer et choisir des variétés résistantes.*

## **Anthropisé**

*Se dit d'espaces, de paysages, d'écosystèmes ou d'environnements naturels transformés ou modifiés par l'action de l'homme.*

## Anticipé

*C'est un rameau qui se développe à partir d'oeil axillaire, et le plus souvent après pincement. C'est une deuxième ramification d'une branche secondaire dans la saison de végétation.*

*Qualificatif appliqué à un organe (œil ou rameau) se développant avant l'époque normale de son épanouissement.*

## Anticoagulant

*Groupe de substances chimiques utilisées dans la lutte contre les rongeurs. Ces produits provoquent des hémorragies internes qui entraînent une mort rapide du nuisible.*

## Anticryptogamique

*Le produit destiné à combattre les maladies provoquées par les champignons. On peut dire aussi plus simplement fongicide.*

*Désigne un traitement, un produit utilisé pour détruire les maladies cryptogamiques, les champignons parasites. On parle aussi de produit "fongicide".*

## Aoutage

*Correspond à la transformation d'un rameau souple en rameau ligneux, en bois, généralement au mois d'août. Dans l'ancien français se terme correspondait à la moisson.*

## Aoûtat ou Vendangeurs

*Les parasites externes appelés aoûtats sont en réalité des larves d'acariens mesurant environ 0,6 mm. Les œufs d'acariens sont pondus sur le sol et une fois devenus larve, les aoûtats s'accrochent aux mammifères tels que les chiens, les chats et parfois même les hommes afin de se nourrir de leur sang. Les aoûtats sont d'une couleur orange vif, il est ainsi possible d'apercevoir ces minuscules parasites sur des endroits ciblés de votre chien. Une fois nourrit du sang de l'animal, les aoûtats se détachent et tombent au sol.*

### *Habitat*

*Ces parasites sont présents dans toutes les régions de France et se développent dans la végétation. On peut en trouver aussi bien dans l'herbe des pelouses que dans les prairies ou les champs.*

### *Saison*

*Les aoûtats comme leur nom l'indique prolifèrent plutôt lors de grosses chaleurs comme durant le mois d'août ou les mois d'été plus généralement. Cependant, avec les douceurs que nous avons connues ces dernières années au printemps et à l'automne, il n'est pas rare que les chiens soient également infectés par les aoûtats durant ces périodes.*

## Aoûté

*Les rameaux aoûté. Ce sont les pousses apparues au cours de l'année et qui, sur l'arbuste, ont pris la consistance du bois juste avant l'hiver.*

*C'est la pousse de l'année. Se dit également pour semi-aoutée pousse (branche) de l'année en « bois vert » se transformant en bois, branche ligneuse.*

*Ce sont les pousses d'arbres ou d'arbustes apparues au cours de l'année qui passe de l'état herbacé, qu'elle avait en naissant, à l'état ligneux (bois dur). Cette période coïncide avec la fin du mois d'août.*

## Aoûtement

*Organe (œil ou rameau) conservé momentanément en vue d'attirer la sève jusqu'au niveau où il se trouve placé*

*En fin de saison, en général au mois d'août, les jeunes rameaux de l'année encore tendres et verts deviennent bruns et rigides. Cela leur permet de résister à l'hiver grâce aux réserves rassemblées dans les tissus lignifiés.*

## Apétales

*Désigne une plante sans pétale donc sans corolle et qui a les sépales teintés.*

## Aphidiphage

*Se dit d'un animal qui se nourrit de pucerons.*

## Aphrophore

*Elle est également appelée "Cicadelle Ecumeuse". C'est une sorte de petite cigale, un homoptère qui porte le nom scientifique de *Philaenus Spumarius*. Sa larve secrète une bave mousseuse, nommée "crachat de coucou" qui la protège des prédateurs. Elle s'installe sur les plantes pour prélever leur sève.*

## Aphylle

*Une telle plante est dépourvue de feuilles comme, par exemple, certaines cactées.*

## Apiacées

*Famille de plantes , aussi appelée "ombellifères. On y trouve la carotte, l'aneth, le céleri, le persil, le cerfeuil, le fenouil, et aussi la ciguë. Les fleurs sont disposées en parasol, comme par exemple la fleur du sureau*

## Apical

*Désigne le bourgeon se trouvant à l'extrémité d'une tige, il assure l'allongement de la pousse..  
Vient du latin "apex "qui signifie sommet. Qualifie tout ce qui se situe à l'apex, c'est-à-dire au sommet d'une tige ou d'un végétal. Un bourgeon est dit apical quand il fait le prolongement de la pousse.*

## Appelle-sève

*Le bourgeon que l'on a conservé à l'extrémité d'un rameau pour y attirer la sève.*

## Aptère

*Qualifie un insecte qui ne possède pas d'ailes.*

## Aquaponie

*Contraction des termes aquaculture et hydroponie, cette pratique consiste à coupler la production de poissons à la production de plantes en culture hydroponique. L'eau nécessaire aux poissons et aux plantes y circule en boucle fermée. Ce sont les déjections des poissons, riches en azote, en phosphore et en potassium qui servent d'engrais pour le végétal cultivé. L'eau ainsi enrichie en nutriments dans le bassin des poissons est ensuite filtrée dans les bacs de culture hydroponiques, où les plantes couplées à des bactéries y puisent les éléments nécessaires à leur croissance.*

***"L'aquaponie est une méthode de culture très ancienne qui a été remise au goût du jour et améliorée avec les technologies de notre époque. C'est le couplage de deux techniques de culture et d'élevage approuvées qui sont l'hydroponie et l'aquaculture. Cette synergie entre ces deux modes de culture est très vertueuse voir miraculeuse si je peux me permettre. En effet, en aquaponie on profite des avantages et de la synergie de tous les éléments d'un réel écosystème, chose qu'on ne peut obtenir ni en hydroponie, ni en pisciculture."***

***"L'aquaponie est une technique de culture assez incroyable et aux nombreuses vertus. Elle est clairement plus productive mais ce qui m'intéresse le plus dans celle-ci c'est le fait qu'elle soit accessible à tous, même aux citadins qui vivent dans de petits appartements. A l'heure où le monde change à une vitesse folle et où les inégalités sont au plus haut, je trouve intéressant le fait qu'on puisse enfin reconnecter des citadins avec le jardinage."***

***plus d'infos sur :***

***<http://www.un-jardin-bio.com/aquaponie-methode-culture-ecologique-innovante/>***

## **Aquiculture**

***Procédé de culture dans lequel on substitue à la terre une solution nutritive.***

## **Arable**

***Se dit d'une terre que l'on peut facilement travailler pour la cultiver.***

***Vient du latin "arabilem" qui signifie "labourer". Qualifie la partie supérieure du sol qui sert à la culture. On parle de terre arable.***

## **Arachnide**

***Les arachnides, dont les plus célèbres représentants sont les araignées, les scorpions et les acariens, composent une classe d'arthropodes. Ils sont pour la plupart terrestres et insectivores, mais quelques exceptions existent. En effet, certains acariens sont dulçaquicoles ou marins.***

## Araignées

*Pourquoi provoquent-elles tant de répulsion ? Tranquilles dans leur toile ou dans leur cachette, patientes, elles vont avaler des tas d'insectes principalement volants.*

*Ce sont des arthropodes, comme le sont également les acariens, les scorpions et les tiques : 8 pattes.*

*Les araignées ne sont généralement pas agressives. Elles se cachent et fuient autant que faire ce peut.*

*Elles sont d'excellentes prédatrices, une aide précieuse dans nos jardins. Certaines avec toile, certaines sans toile, courant à la recherche de proies.*

*Elles sont aussi l'aliment de choix d'un certain nombre d'oiseaux qui s'en délectent : ainsi les araignées régulent les insectes et sont régulées elles mêmes : laissons faire.*

*Comme de nombreux autres insectes, elles sont menacées par les activités (et les phobies) humaines.*

*Autre "araignée rouge" le Trombidiidae holosericeum, le trombidion soyeux, à ne pas confondre avec un tétranyque. Il est :*

- nettement visible, atteignant une taille record de 3 mm à 4 mm
- un chouette copain, mange les autres vilains acariens, les larves de bestioles.

*Les araignées : elles sont de redoutables prédateurs pour bon nombre d'insectes ravageurs. pucerons ailés (lorsque vient la saison des vols, entre mai et août), papillons comme les noctuelles ou les piérides dont les chenilles sont redoutées au jardin, mouches en tous genres...Elles sont en effet presque toutes exclusivement carnassières, et se nourrissent d'insectes vivants.*

## Arborescent

*Qui prend la taille et l'aspect d'un arbre, sans en être un au sens strict.*

## Arboriculture

*Culture des arbres, notamment des arbres fruitiers et des arbres d'ornement.*

## Arbre autofertile

*Un arbre autofertile est un fruitier qui n'a pas besoin d'une autre variété pour augmenter sa fructification.*

## Arbre têtard

*L'arbre têtard résulte d'une technique de coupe très ancienne bien particulière, et toujours utilisée aujourd'hui. Elle concerne de nombreuses variétés d'arbres hors des forêts auxquelles elle donne une allure reconnaissable entre toutes.*

*On appelle arbres-têtards ces arbres étêtés de façon très spécifique, c'est-à-dire par recépage en hauteur. Ils sont reconnaissables en hiver à leur tête disproportionnée et nue, qui - dès le printemps - est surmontée de jeunes rameaux. Cette technique de coupe des arbres permet :*

*De protéger les nouvelles pousses contre les assauts des herbivores : l'arbre est étêté à 2 ou 3 m du sol.*

*De ne conserver que les branches principales des arbres afin qu'ils soient plus vigoureux.*

*De prolonger la longévité des arbres.*

*De favoriser le développement de nouvelles pousses végétales sur chaque renflement sommital : pour ce faire, ces arbres sont toujours coupés au même endroit, et de façon périodique - environ tous les 4 à 5 ans.*

*Selon les régions, l'arbre têtard peut être appelé : trogne, trognard, tétiau, chapoule, queue, truisse, ragoisse ou émousse.*

*Bon à savoir : c'est toujours durant la période de repos végétatif que l'on pratique cette technique de taille. Cette période se situe entre novembre et mars.*

## Arbuscule :

*Structure typique de la symbiose MA qui se développe dans les cellules pénétrées par le mycélium du champignon et au niveau de laquelle ont lieu les échanges entre la plante et le champignon. Cette structure doit son à sa forme qui rappelle celle d'un arbuste.*

## Arcure

*Sur un jeune arbre fruitier c'est le courbement des branches afin d'en améliorer la fertilité.*

*Recourbement des rameaux en vue d'en diminuer la vigueur et, partant, d'augmenter leurs possibilités de production (fructification, en particulier).*

*C'est une méthode de culture que l'on utilise principalement pour les rosiers grimpants et les arbres fruitiers. Elle consiste à diriger une branche principale vers le bas pour inverser le sens de circulation de la sève.*

## Are

*C'est une mesure de superficie que l'on utilise beaucoup en culture. Un are correspond à cent mètres carrés.*

## Argile

*Matière entrant dans la constitution de la terre et dont les particules en forme de lamelle retiennent l'eau et les éléments nutritifs. Les sols argileux sont lourds et durs à travailler mais ils ne sèchent pas facilement et stockent mieux les éléments nutritifs.*

## Argiles

*particules minérales de tailles  $< \text{à } 2 \cdot 10^{-6} \text{ m}$  ; les argiles jouent deux rôles importants dans le sol : ils stockent et échangent des nutriments avec la solution du sol et ils forment des liaisons avec l'humus et constituent ensemble la base des agrégats ; les sols argileux ne sont toutefois pas très propices aux cultures car ils sont relativement imperméables, et sont soit trop secs et durs comme la pierre soit trop humides et froids.*

## Argiope frelon

*L'argiope frelon : son camouflage jaune et noir repousse les oiseaux qui la prennent pour une guêpe. Cette araignée, reconnaissable à son abdomen jaune et blanc zébré de noir, est présente dans les champs. La femelle est plus grosse que le mâle (5mm), elle atteint généralement 15 mm. Elle se nourrit d'insectes se prenant dans sa toile, les mâles sont aussi dévorés après la reproduction.*

## Argoussier

*L'argousier est un arbre donc les bienfaits sont extraordinaires pour l'homme. Il pousse facilement et il a une grande résistance au froid. On le redécouvre, il déborde de vitamines par ses feuilles, ses baies et ses graines. En plus, c'est un joli arbre très décoratif.*

### **L'ARGOUSIER, UN ARBRE GÉNÉREUX**

*L'argousier est un petit arbre épineux qui pousse un peu partout en Europe. Longtemps délaissé par les hommes, il est désormais cultivé pour son aspect décoratif et pour ses fruits.*

*Cet arbuste épineux pousse un peu partout en Europe Occidentale, en Asie et en Amérique du Nord.*

*Il mesure de 2 à 4 mètres. Ses feuilles sont vert sombre sur le dessus, avec des reflets argentés dessous. Ses rameaux sont étalés et pourvus d'épines ; d'où l'intérêt de ce petit arbre à utiliser comme haie défensive. Très rustique jusqu'à -40 degrés, il demande une terre très minérale, graveleuse ou sablonneuse, assez pauvre, supportant mal la sécheresse. Il aime un sol normalement frais. Un arbre femelle et un arbre mâle sont nécessaires pour avoir des fruits. Ce sont les rameaux de deux ans qui les produisent. Il fleurit en avril mai et les fruits se récoltent à l'automne.*

### **LES BIENFAITS DE L'ARGOUSIER**

*Les vertus médicinales de l'argousier sont reconnues depuis une centaine d'années. Les médecins tibétains l'utilisent pour soigner les troubles digestifs et circulatoires, les affections pulmonaires et les règles douloureuses.*

### **Les qualités principales :**

**vitamine C est 5 fois supérieure à celle du kiwi et 30 fois à celle de l'orange**  
**fruits, feuilles, graines sont très riches en vitamines C, E,A,F,K,P et du groupe B**  
**des oligo-éléments : azote, phosphore, fer, manganèse, bore, calcium**

**Durant les Jeux Olympiques de Séoul, la boisson « officielle » des athlètes chinois, c'était le jus d'argousier. Il faut savoir qu'en Asie plus de 200 produits alimentaires ou médicinaux sont fabriqués à partir d'argousier.**

### **LE POTENTIEL DE L'ARGOUSIER**

**Son potentiel est encore plus large, il est toujours en étude pour les multiples bienfaits dont l'homme peut bénéficier. Mais en attendant, vous pouvez le planter chez vous comme haie défensive, décorative et fruitière.**

**Confectionnez de la pâte d'argousier pour vous protéger des maladies hivernales. Dans un jardin, il faut penser à cultiver des plantes pour le bien-être et pas seulement pour le visuel.**

**Une pépinière vend des pieds autofertiles, un gain de place pas négligeable :**

**<http://www.mesarbustes.fr/hippophae-rhamnoides-solo-argousier-autofertile.html>**

## **Arille**

**L'enveloppe charnue ou velue qui entoure certaines graines. exemple celles des if, passiflore, fusain, saule.**

**Ce terme désigne l'enveloppe, assez charnue, qui recouvre certaines graines de plantes comme celles de la passiflore.**

## Aromatique

*Plante dont les propriétés odorantes sont utilisées en cuisine ou en parfumerie, en cosmétique et en phytothérapie. Ascomycètes*

*On parle de plante aromatique pour désigne une plante que l'on utilise dans la cuisine pour ses qualités odorantes.*

## Arroche

*L'arroche est une plante ancienne, qui fut très cultivée du Moyen Age au 19e siècle. De culture facile, elle fait partie de ces légumes oubliés qui reviennent au goût du jour. Le petit plus : elle peut être une belle plante ornementale. Du beau et du bon dans le jardin !*

*Belle à croquer !*

*L'arroche, *Atriplex hortensis* L , est également connue sous le nom de belle-dame. Osé, pour une plante potagère dont la finalité est d'être cuisinée « façon épinard » ! Pourtant, du haut de ses 1,50 m (voire plus), ses délicates feuilles hastées, longuement pétiolées et portées par de longues tiges érigées et cannelées, se déclinent en diverses couleurs : vert, jaune, rose, rouge et même violet.*

## Arroser son Jardin

*Comment savoir si une plante a soif ?*

*Car effectivement, pourquoi donner à boire à une plante qui n'a pas soif, et inversement, pourquoi refuser d'étancher la soif d'une assoiffée ?*

*La question est d'autant plus pertinente que nous-mêmes pouvons être victime de déshydratation sans le savoir*

***Attention l'excès d'eau est aussi préjudiciable que le manque, peut-être même pire ! En effet de la même manière qu'un système de goutte à goutte maintient une humidité de surface profitable à certains parasites et préjudiciable à l'enracinement de la plante, une saturation régulière du sol chasse l'oxygène et asphyxie les racines : le développement racinaire étant directement lié à la teneur en oxygène du sol.***

***Que faire , cultiver avec ou sans eau !***

***A chacun de faire la part des choses et d'évaluer les besoins de ses plantes en fonction des variétés et des conditions du milieu où il cultive : son terroir.***

***Et l'expression être à l'écoute de ses plantes n'est pas une volupté de l'esprit, car pour profiter sans stress, les plantes potagères ont besoin à convenance, d'un apport régulier d'eau fait avec discernement.***

***lire l'article sur :***

***<http://www.lejardin vivant.fr/2015/05/21/arroser-son-jardin-potager/>***

## **Arrosoir**

***Indispensable au jardin et pour les plantes d'intérieur car il permet d'apporter de l'eau au pied des plantes sans arroser le feuillage. Suivant l'usage, il en existe de tailles différentes. De plus, ils deviennent décoratifs et ne demandent qu'à être "customisés".***

## **Artichaut**

***Espèce de Composées (Cynara scolymus) cultivée, provenant du cardon de la région méditerranéenne. Le réceptacle et les bases des bractées du capitule sont comestibles. Les feuilles sont diurétiques et cholérétiques.***

***L'artichaut se plaît dans des terres profondes, riches, fraîches mais bien drainées. Les variétés se reproduisant mal par semis, il est indispensable d'utiliser la voie végétative par prélèvement d'œilletons ou drageons. Ceux -ci sont mis en place en avril. La récolte a lieu en automne pour les nouvelles plantations, de mai à juillet puis de septembre à octobre pour les anciennes. La production est de 1 à 1,5 kg de têtes au mètre carré. (Principales variétés: gros vert de Laon, camus de Bretagne.)***

***Plante potagère cultivée pour ses capitules ou têtes. Ce capitule, dont on mange le réceptacle (ou fond) et la base des bractées (ou feuilles). Le foin sur le fond qui donne éventuellement naissance aux fleurs, lui n'est pas consommable. L'artichaut aime les climats doux et humides. Les œilletons prélevés sur des plans adultes sont placés en terre au printemps pour une première récolte l'année suivante. Sur place pendant 2 ou 3 ans, chaque pied donne 5 à 6 capitules par an en moyenne. L'artichaut pousse donc sur une plante qui peut atteindre de 1 à 1,5 m de hauteur et dont les feuilles sont largement découpées. On trouve une quinzaine d'espèces d'artichauts dont la forme et la couleur sont différentes.***

### **Sa saison**

***Vous pouvez vous en régaler de mars à septembre.***

### **Son origine**

***L'ouest du bassin méditerranéen. Les premières traces de ce chardon remontent au milieu du XVIe siècle, en Italie.***

### **Ses variétés**

***L'artichaut est une évolution botanique du chardon. Il existe deux familles cultivées en France, essentiellement en Bretagne et en Provence.***

- Les blancs : ils se consomment de préférence cuits. Le plus connu est le camus de Bretagne, gros et charnu, à la chair fine. Mais vous avez également le castel, le blanc hyérois, le macau, le vert de Laon...***
- Les violets : excellents crus, leur chair tendre et fondante a une saveur subtile. Vous les reconnaissez à leur forme conique et à leurs feuilles à la fois violettes et d'un vert tendre. Violet de Provence ou de Gapeau, salambo...***

### **Le choisir**

***Préférez des têtes à l'aspect dense, des feuilles sans taches et bien serrées, qui doivent être légèrement piquantes à la pointe chez les artichauts violets.***

***Le conserver***

***Rangez-les crus, et avec leur tige, dans le bac à légumes du réfrigérateur. Il est préférable de les consommer rapidement.***

### **Le préparer**

*Ôtez les premières feuilles externes, qui sont plus dures et plus amères que les autres, ainsi qu'un tiers des sommets, qui n'ont aucun intérêt gustatif. De plus, le foin sera ensuite plus facile à retirer.*

*• La queue de l'artichaut est amère et filandreuse. Sauf pour les petits violets, dont vous pouvez conserver 2 à 3 cm de tige. Mais pelez-les.*

*• Cuisez l'artichaut (au dernier moment car il s'oxyde vite) : de 20 à 30 mn, selon la taille, dans une casserole d'eau bouillante salée ; 10 mn à l'autocuiseur ; 8 mn au micro-ondes, pour les plus pressées. Pour savoir s'il est bien cuit, tirez une feuille : elle ne doit pas résister. Et pour lui conserver un maximum de couleur (et éviter l'oxydation), ajoutez quelques gouttes de citron à l'eau de cuisson.*

### **Ses bienfaits**

*L'artichaut est riche en vitamines B et C, en fibres et en potassium. Il offre aussi un bon apport en calcium, fer et magnésium.*

## **Arthropodes**

*Embranchement d'animaux dont le squelette est externe; cet embranchement comprend les insectes, les araignées, les crustacés et les acariens.*

## **Ascidie**

*Terme employé pour les plantes carnivores. Désigne une feuille qui est enroulée sur elle-même pour former une sorte de cornet ou de tube qui est en fait un piège à insectes.*

## **Ascomycètes :**

*Embranchement du règne fongique regroupant des champignons très évolués formant pour certains des fructifications (carpophores) visibles à l'œil nu. Ces fructifications portent les spores dans des structures appelées « asques » qui ont la forme de coupelles (cas des pézizes) parfois repliées sur elles mêmes (cas des truffes et des morilles).*

**Classe de champignons dont les spores se forment dans des cellules mères, ou asques. (Le penicillium, la morille font partie des Ascomycètes).**

## **Asperge**

**Espèce de Liliacées d'Eurasie tempérée et d'Afrique du Nord (*Asparagus officinalis*), cultivée pour ses jeunes pousses (turions) qu'on récolte avant leur sortie de terre. Elle se cultive sur des sols perméables et profonds se réchauffant facilement au printemps. Le rendement est de 0,5 à 1 kg/m<sup>2</sup>. (Principaux cultivars: blanche Alexandra, à pointe blanche, argenteuil, à pointe violette.)**

**Plante potagère dont on mange les pousses ou turions. Elle est cultivée en «buttes» qui permettent aux turions de rester blancs, rosés ou violacés. Le «turion» sort de la tige souterraine nommée «griffe», d'une hauteur de 15 à 20 cm. Depuis quelques années, on trouve des asperges entièrement vertes ou violettes, ce sont des variétés nouvelles.**

**Sa saison : elle est disponible à partir de mars, mais elle est au top d'avril à juin.**

**Son histoire : originaire d'Eurasie, elle est connue depuis l'antiquité, où elle pousse à l'état sauvage, dans des terrains sablonneux. Réputée aphrodisiaque par les Grecs, l'asperge était vouée à Aphrodite, déesse de l'amour. Longtemps réservée aux classes aisées, sa consommation se démocratise à partir du 19<sup>e</sup> siècle, lorsque sa culture se répand. D'abord en région Parisienne (elle a fait la réputation d'Argenteuil) puis dans le Val de Loire. Aujourd'hui, c'est essentiellement en Aquitaine, en Provence et dans le midi de la France qu'elle est cultivée.**

**Ses variétés : toutes les asperges sont issues de la même plante. Leur couleur dépend de leur mode de culture :**

- **L'asperge blanche** pousse entièrement sous une butte de terre et est cueillie dès qu'elle pointe le bout de sa tête. Moelleuse, sa chair est délicate, avec un léger goût de noisette.
- **L'asperge violette** est récoltée dès que sa tête émerge de quelques centimètre de la butte. Elle devient mauve sous l'effet de la lumière. Elle est fruitée et légèrement amère.
- **L'asperge verte**, grandit, s'affine et verdie à l'air libre. Sous l'effet de la lumière, elle synthétise de la chlorophylle. Sa saveur est plus prononcée que les autres.

**La choisir, la conserver :** *une tige bien droite, une tête aux écailles bien serrées, un talon légèrement brillant et humide... tout le secret d'une bonne asperge. Les vertes doivent être colorées sur les  $\frac{3}{4}$  de leur hauteur.*

**Fragile,** conservez-la fraîche 2 à 3 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, enveloppée d'un linge humide. Une fois cuite, évitez de la conserver au frais.

**Seule** l'asperge verte ne nécessite pas d'épluchage. Pour la blanche et la violette, pelez-les à l'aide d'un épluche légumes ou d'un Économe, de la tête au talon.

**Ses bienfaits :** légère et digeste, (à condition de limiter les sauces qui l'accompagnent), elle est riche en potassium, magnésium et vitamines. Elle est diurétique et dépurative, grâce à ses fibres douces, bien tolérées.

## Asque

*Cellule mère allongée où se forment les spores des champignons ascomycètes. Assolement Poche contenue à l'intérieur du corps fructifère (ascocarpe), qui se forme au cours de la reproduction sexuée des champignons ascomycètes. Elle renferme généralement 4 ou 8 spores (ascospores).*

## Association de plantes

*Technique consistant à associer des plantes compagnes pour leur bénéfice mutuel et en fonction de leur forme végétative (racines profondes et racines superficielles). Ces plantes peuvent s'échanger divers services: fertilisation, action répulsive ou toxique sur des insectes ravageurs, lutte contre des maladies, attraction de pollinisateurs ou d'auxiliaires, stimulation de la croissance, etc....*

## Associée

*Désigne une technique de culture par laquelle on associe deux végétaux à temps d'évolution et de croissance différents. On récolte le premier quand la croissance du second est encore en cours ce qui lui laisse de la place.*

...

## Assolement

***C'est un synonyme de rotation des cultures. La technique consiste à ne pas cultiver deux années de suite la même plante au même endroit pour éviter, entre autres, un appauvrissement des sols.***

***Division de l'ensemble des terres cultivées d'une exploitation, en soles, chacune de celles -ci comprenant toutes les parcelles qui, la même année, portent la même culture.***

***(Rotation) — C'est la division du sol en nombre plus ou moins grand et en parties à peu près égales, afin de pouvoir pratiquer une rotation. On nomme ainsi la 'succession ou l'alternance des cultures que l'on échelonne, afin qu'elles produisent suivant la nature du sol, les nécessités économiques, les besoins de la consommation, tout en ayant soin de ne pas trop épuiser le terrain, en faisant succéder des plantes qui n'ont pas les mêmes besoins.***

***Ainsi les plantes à racines pivotantes doivent succéder aux plantes à racines traçantes ou fasciculées, et on doit aussi s'abstenir de semer deux fois de suite les mêmes espèces de graines sur le même terrain, surtout pour les terres sèches qui s'épuisent facilement. De cette manière on épargne tout à la fois les principes nutritifs du sol, une très grande quantité d'engrais et l'on s'expose moins à une mauvaise récolte.***

## Astéracées

***C'est une famille de plantes autrefois appelée "Composées". Quelques exemples : Artichaut, aster, pâquerette, tagète...***

## Astringent

***qui resserre les tissus. Exemple : la prunelle ou l'absinthe .***

## ATP :

***Cigle pour Adénosine Tri -Phosphate, molécule qui intervient dans l'extraction de l'énergie à partir de l'oxydation du glucose dans les cellules des eucaryotes.***

## Atténué

*se dit d'une feuille ou d'un autre organe dont la largeur ou l'épaisseur diminuent progressivement.*

## Aubergine

*Espèce de Solanacées (*Solanum melongena*) originaire du sud de l'Asie, à gros fruits comestibles, ovoïdes, rouge violacé ou parfois blancs, cultivée dans les régions méditerranéennes. Principaux cultivars: violette longue - hâtive, zebrina, nice.*

*Fruit comestible, généralement violet, produit par une solanacée annuelle originaire de l'Inde. L'aubergine est une baie consommée comme légume. La majeure partie des aubergines est cultivée dans les pays à climats chauds, mais certaines se sont adaptées aux climats tempérés. Elle a une couleur pourpre foncé et une forme allongée qui lui donne l'aspect d'une grosse poire. Elle pousse sur une plante de 1 m de hauteur environ qui produit de magnifiques fleurs bleu-violet. Les aubergines d'origine «orientale» ont la peau brillante avec plusieurs sortes de couleurs : pourpre, lavande, crème, blanche, verte ou orange. Leur peau est comestible, la chair d'un blanc jaunâtre est spongieuse avec de petites graines plus foncées, comestibles également. À noter qu'une petite aubergine aura une peau plus tendre et moins amère et moins de graines.*

### Sa saison

*Même s'il est tentant de la consommer dès le début du printemps, elle fait le plein de saveur de juin à septembre.*

### Son origine

*L'aubergine est une plante potagère dont on consomme le fruit. Elle est cultivée depuis près de 3 000 ans dans la région indo-birmane.*

### Ses variétés

***Si la plus consommée reste l'aubergine allongée d'un violet foncé, il en existe de formes multiples : rondes, ovales, fines, longues, demi-longues... et de différentes couleurs : violet foncé ou clair, voire noire, jaune, blanche, striée ou encore verte.***

### **La choisir**

**Elle doit être bien ferme, sa peau lisse, brillante et sans tache, ce qui évitera de vous retrouver avec une aubergine pleine de graines et amère. Choisissez-la avec une collerette et un pédoncule bien verts. Préférez aussi une aubergine jeune, dont la chair dense n'en est que meilleure et sans amertume.**

### **La conserver**

**Jusqu'à 5 jours, dans le bac à légumes du réfrigérateur.**

### **Ses bienfaits**

**Peu calorique (18 kcal/100 g), l'aubergine est très digeste, riche en fibres et en vitamines. Elle contient également de nombreux antioxydants, surtout dans sa peau.**

### **Astuces**

**Le seul inconvénient de l'aubergine, c'est qu'elle est gourmande en matière grasse. Voici quelques astuces afin d'en limiter l'apport, avant de les cuisiner.**

- **Coupez les aubergines en deux, dans leur longueur. Enveloppez chaque moitié de film alimentaire et faites-les cuire 3 à 4 mn au four à micro-ondes. Ou, sans les envelopper, 15 mn au four traditionnel, préchauffé à 200 °C (th. 6/7). Ce qui permet également de réduire le temps de cuisson !**
- **Battez légèrement un blanc d'œuf et enduisez-en les tranches d'aubergine avant cuisson.**
- **Pour de belles tranches grillées et moelleuses, sans abuser du gras, badigeonnez-les légèrement d'huile avec un pinceau. Vous n'avez plus qu'à les cuire au four, à la plancha, au barbecue...**

### **Aubier**

**Ce terme définit la partie ligneuse qui se développe, tous les ans, entre l'écorce de l'arbre et le bois dur, et qui petit à petit se transforme en bois dur. Par opposition au duramen.**

### **Autochore**

**Les semences d'un tel végétal se disséminent d'elles-mêmes.**

## Auto compostage

*L'automne est le temps parfait pour s'initier au concept de l'autocompostage et de mettre en application cette technique paresseuse qui permet d'enrichir le sol, tout à fait gratuitement.*

*Mais qu'est -ce que l'autocompostage? C'est une méthode qui consiste à recycler sur place – aux pieds des plantes, les tiges -feuilles -fleurs, etc.. En fait, c'est tout simple, car on ne fait que copier la nature. On sait tous que dans une forêt, on ne ramasse pas les feuilles ou les branches et pourtant, il n'y a pas de grandes accumulations de débris végétaux. Au contraire, le sol est bien vivant et profite de cette nourriture ou « matière organique » pour se nourrir par le biais de macro et microorganismes. Par le fait même, le sol nourrit indirectement les arbres et les autres végétaux.*

*C'est une forme de recyclage très efficace, rien ne se perd et tout se crée à partir de ce processus écologique. Le résultat : de l'humus, des nutriments pour les végétaux, un haut taux de matière organique qui contribue à la rétention d'eau et de nutriments. Alors, pourquoi continuer de promouvoir le nettoyage des plates -bandes à l'automne? Pour les mêmes raisons qu'on insiste pour ramasser le gazon coupé ! Par ignorance des principes biologiques ou parce qu'on nous a convaincus qu'il faut tout enlever et surtout ... ajouter de l'engrais! Eh oui, car le fait de retirer toute cette matière nourricière (exemple des feuilles au sol dans la forêt), on devra tôt ou tard compenser ces pertes en apportant de l'extérieur de l'engrais et du compost.*

## Auto fécond

*Terme employé parfois à la place d'autofertile.*

## Auto fécondation

*BIOL.\* Mode de reproduction d'un animal ou d'une plante, dans lequel les gamètes qui entrent en conjugaison proviennent du même individu.*

## Auto fertile

*C'est une plante bien souvent une variété fruitière, dont les fleurs sont capable d'assurer elles -mêmes leur fécondation.*

*Qualifie une plante qui est fécondée par son propre pollen. Un arbre fruitier autofertile trouvera facilement sa place dans un petit jardin. On parle également d'autofécondation. C'est le contraire d'autostérile.*

## Autogame

*Plante dont le pistil est fécondé par son propre pollen.*

*Se dit d'une plante dont le pollen féconde les organes femelles d'une même fleur ou d'autres fleurs d'une même plante, on parle d'autogamie*

## Auto stérile

*Inverse d'auto stérile, le pollen ne pouvant féconder la fleur qui l'a produit. C'est le cas fréquemment sur beaucoup d'arbres fruitiers (pommiers et poiriers). Il est nécessaire pour obtenir une production fruitière de croiser entre elles des variétés différentes.*

*Qualifie une plante qui a besoin d'une variété pollinisatrice pour devenir productrice. Un tel arbre fruitier devra être planté à proximité d'un autre compatible pour une interfécondation. C'est le contraire d'autofertile.*

## Autotrophe

*Se dit à propos des plantes qui possèdent la caractéristique de respirer d'une part, et d'autre part d'aspirer le gaz carbonique et de recracher de l'oxygène et aussi de produire du sucre et de la matière constituante des plantes.*

*Les " autotrophes " **exemples** : Algues rouges ou Rhodophycées. / Algue vertes ou Chlorophycées. / Algue brunes ou Phéophycées.*

***Mousses et Hépatiques ou Bryophytes. / Fougères et alliées ou Ptéridophytes. / Cônifères et alliés ou Gymnospermes. / Angiospermes Monocotylédones. Ici une fleur de lys.***

***Angiospermes Dicotylédones. Ici une plante herbacée, la primevère. / Angiospermes Dicotylédones. Ici un arbre, le chêne***

***C'est grâce à la photosynthèse que les plantes sont généralement vertes, et c'est cette photosynthèse qui leurs permet d'être autotrophe, et qu'elle produit sa propre matière organique qui permet sa croissance.***

## **Auvent**

***abri mobile utilisé pour la protection des arbres fruitiers conduits en espalier ou en contre-espalier.***

## **Auxiliaire**

***Élément très connu dans la culture biologique. Il désigne un animal qui est l'allié du jardinier et que l'on doit laisser vivre au jardin comme la coccinelle.***

***Ce qui qualifie les insectes utile au jardin, comme les coccinelles. On parle aussi d'auxiliaire pour les plantes utilisées par greffage lors de la formation des tiges des arbres fruitiers ou même certains rosiers. Sur un jeune arbre fruitier c'est le courbement des branches afin d'en améliorer la fertilité.***

***Au jardin, les organismes auxiliaires servent à la protection des végétaux contre les ravageurs, maladies et autres parasites ennemis des cultures, ils peuvent aussi contribuer à la pollinisation. Les auxiliaires peuvent être des mammifères, des reptiles, des amphibiens, des oiseaux, des insectes, des arachnides, des micro -organismes (bactéries, champignons...) ou encore des plantes.***

***Animal ami du jardinier. Il peut être prédateur ou parasite des ravageurs des cultures. Ils peuvent également participer à la pollinisation des fleurs ainsi qu'à l'amélioration des qualités du sol. Parmi ces animaux on retrouve par exemple la coccinelle, les vers de terre, les abeilles. L'action de ces auxiliaires représente une alternative respectueuse de l'environnement à l'utilisation de pesticides.***

## Avances

**Apports de matières fertilisantes fournis au sol, en prévision des prélèvements imprévus d'éléments fertilisants, opérés lors de la formation des récoltes**

## Avocat

**Fruit en forme de poire, pesant jusqu'à 1 kg, l'avocat est originaire d'Amérique où il est connu depuis de très nombreuses années. D'origine tropicale, l'avocatier s'adapte à différents climats. Il peut atteindre 20 m de hauteur. Ses feuilles ovales et cireuses sont persistantes. On trouve environ une dizaine d'espèces qui produisent des grappes de petites fleurs blanchâtres ou jaune verdâtre très odorantes. La floraison s'effectue en deux périodes et ne donne que peu de fruits. L'avocat peut varier de forme, couleur et poids suivant les variétés. Le poids de ces différentes variétés varie donc entre 250 g et 1 kg. La chair de l'avocat est onctueuse, de couleur jaune verdâtre, avec un léger goût de noisette. La peau n'est en aucun cas comestible. À l'intérieur de l'avocat, on trouve un gros noyau qui se détache facilement.**

**À noter également que le stade de maturité est déterminé par la teneur en huile du fruit.**

**Sa famille :** fruit de l'avocatier, il fait partie de la famille des Lauracées, comme le laurier.

- **Le Fuerte est la variété la plus commercialisée dans le monde. Ce fruit vert, de petit calibre, a une peau fine qui se retire facilement. Sa chair jaune pâle, allant au vert près de la peau, est parfumée. Très résistant au froid, on le trouve surtout de novembre à mars.**
- **Le Hass est un petit fruit en forme de poire, à la peau granuleuse, tirant sur le noir. Sa chair est ferme et sa saveur fine. Il est produit de février à avril en Israël et de mars à juillet en Espagne et en Corse.**
- **L'Ettinger, importé d'Israël en automne, est un avocat très vert et brillant, le Lula, importé d'Afrique noire et de Martinique au printemps et le Nabal, importé d'Israël, presque rond à la peau lisse, d'un vert sombre, sont moins présents sur nos étals.**

**La conserver :** contrairement à de nombreux fruit, l'avocat ne mûrit qu'une fois cueilli. Souple au touché, consommez-le dans les 2 jours. Pour accélérer la maturité d'un fruit trop ferme, placez-le à côté d'autres fruits, comme la pomme ou la banane. Au contraire, pour la ralentir, réservez-le au frais. Si vous voulez conserver un demi avocat, citronnez la chair et enveloppez-le de film alimentaire.

**Ses bienfaits :** montré du doigt à cause de sa richesse en graisse, (138 kcal/100g) ses lipides, essentiellement mono-insaturés, sont bénéfiques à notre cœur. Bien pourvu en vitamine C, B, E et provitamine A, il est également riche en potassium, magnésium, fer, zinc et cuivre.

## **Axillaire**

*Se sont les poussent qui se développent latéralement sur un axe. Les rameaux secondaires sont axillaires. Les yeux axillaire se sont les bourgeons latents situés à la base des feuilles.*

*Qualificatif donné au bourgeon - encore appelé œil latéral - situé à l'aisselle des feuilles, ce bourgeon donnant naissance à un rameau de développement moindre que celui sur lequel il se trouve implanté.*

*Naissant à l'angle d'une tige et d'un rameau ou d'un rameau et d'une feuille. Par exemple, un rameau secondaire est dit axillaire. On parle aussi d'œil axillaire pour désigner le bourgeon latent qui est situé à la base d'une feuille.*

## **Azote : symbole " N "**

*N désigne l'azote , car l'ancien nom était nitre ( c'est toujours le cas en anglais : nitrogen.*

*Cet élément fertilisant est indispensable au bon développement et à la croissance des plantes.*

*Un des éléments fertilisant primordial désigné par lettre "N" dans les engrais. L'azote agit essentiellement sur la croissance des tiges et des feuilles. La forme nitrique de l'azote est seule assimilable par les plantes.*

**Corps simple et gazeux, incolore et inodore. Bien qu'il constitue 80 % de l'air atmosphérique, l'azote gazeux n'est assimilable que par quelques bactéries et cyanophycées. Mais l'azote des composés organiques subit, dans le sol, une série de transformations bactériennes desquelles résultent les nitrates, facilement assimilables par les racines des plantes. Ainsi se ferme le cycle de l'azote.**

**L'Azote (N) : c'est un des acteurs principaux de la synthèse chlorophyllienne (ou photosynthèse) Son manque se manifeste par la décoloration ou le jaunissement des feuilles et un arrêt progressif de la croissance Son excès entraîne une plus grande sensibilité aux maladies, une croissance exagérée et, comme chez la tomate, une formation des feuilles qui se fait au détriment de celle des fruits. Les principales sources d'azote: la poudre d'os et le sang desséché (tous deux à action lente), l'engrais animal, l'émulsion de poisson, les composts de feuilles et les tontes de gazon.**

## **Azote minéral**

**dans le sol et dans l'eau, on parle d'azote minéral en ce qui concerne les nitrates ( $\text{NO}_3^-$ ), les nitrites ( $\text{NO}_2^-$ ) et l'ammonium ( $\text{NH}_4^+$ ) ; cet azote est directement assimilable par les plantes, il peut être fourni sous forme d'engrais chimique ou résulter de l'activité des organismes du sol ; dans un sol, l'azote minéral représente quelques % de l'azote totale, le reste étant sous forme organique (intégré à la matière organique du sol).**

## **Azote ( immobilisation de l'Azote du sol )**

**lorsque, stimulés par un apport excessif en carbone facilement assimilable, les micro -organismes du sol prolifèrent, ils risquent de consommer tout l'azote disponible ; l'azote "immobilisé" dans les cellules bactériennes est alors hors de portée des plantes pour un temps.**

### **Matériaux qui immobilisent l'Azote**

**Ce sont ceux qui proviennent de plantes ligneuses ( le bois raméal , les feuilles ... ),soit de plantes herbacées ayant accompli tout leur cycle végétatif ( paille de céréales notamment )**

**Leurs apports s'avèrent souvent très intéressants pour préparer un sol enherbé avant mise en culture.**

*Ils sont également bien adaptés pour enrichir en humus un sol qui en est insuffisamment pourvu.*

## Azotobacter

**Azotobacter** définit un genre de bactéries libres du sol, aérobies et capables de fixer l'azote de manière non symbiotique. La population peut varier dans le sol mais ne dépasse que très rarement 10<sup>2</sup> à 10<sup>3</sup> par gramme de sol. **Généralement connus comme des organismes présents dans des bioengrais.** Le genre *Azotobacter* est composé de 6 espèces: *Azotobacter armeniacus*, *Azotobacter beijerinckii*, *Azotobacter chroococcum*, *Azotobacter nigricans*, *Azotobacter paspalii* et *Azotobacter vinelandii* pour la nitrogénase. La fixation associative fait référence à la fixation de l'azote non symbiotique principalement par le groupe *Azotobacter*.

## Baccifère

*Désigne un végétal qui porte des baies.*

## Bacille de thuringe

**Technique de culture :** le bacille de thuringe, une bactérie - en abrégé *Bt*, est employé comme insecticide naturel dans l'agriculture biologique et dans l'industrie des plantes transgéniques (OGM). Il produit une toxine qui ingérée par les chenilles des lépidoptères et les larves des coléoptères les tue. Une variété de ce bacille est en utilisé contre les moustiques. Les effets de son accumulation dans le sol ne sont pas encore tout à fait connus à l'échelle où le *Bt* est désormais utilisé, spécialement à travers les OGM. De plus, il détruit sans distinction les auxiliaires des familles concernées.

*Très utilisé, notamment pour lutter contre les chenilles.*

## **Une bactérie courante mais redoutable**

***Bacillus thuringiensis*, ou Bt, est l'insecticide le plus utilisé au monde en agriculture biologique : il représente à lui seul près de 95% des biopesticides. Découvert au tout début du XXe siècle, et utilisé en agriculture et en viticulture depuis les années 50, le *Bacillus thuringiensis*, ou bacille de Thuringe, est une bactérie aérobie naturellement présente dans le sol, l'eau, l'air et sur le feuillage des plantes (c'est-à-dire un peu partout dans la nature : on parle alors de bactérie ubiquiste). Le bacille se présente sous la forme d'un bâtonnet de 5 micromètres de longueur pour 1 micromètre de largeur, muni de flagelles. Il s'avère mortel pour de nombreux insectes (lépidoptères, coléoptères et certains diptères) : *Bacillus thuringiensis* est ainsi un allié de choix pour le jardinier désireux d'éviter les insecticides chimiques, tant au jardin d'ornement qu'au potager bio.**

## **Comment agit *Bacillus thuringiensis* ?**

***La particularité de *Bacillus thuringiensis* tient à sa capacité à synthétiser et excréter des cristaux protéiques toxiques pour certains insectes. Ces cristaux, composés de protéines, sont également appelés toxines Bt ou Cry : une fois ingérés par les insectes (généralement lors des stades larvaires), les cristaux rencontrent, dans l'intestin moyen des insectes, un milieu alcalin qui entraîne la dissolution des cristaux et leur transformation en protéines toxiques. Ces protéines réagissent avec la paroi intestinale de l'insecte : en détruisant les cellules qui la composent, elles creusent des trous dans la paroi. Deux conséquences pour l'insecte : il cesse de s'alimenter dans les heures qui suivent l'ingestion, et les bactéries naturellement présentes dans l'intestin (=la flore intestinale de l'insecte), ainsi que les bactéries Bt, se répandent dans l'organisme et entraînent une septicémie, c'est-à-dire une infection généralisée. L'insecte meurt en quelques jours.***

***À l'état végétatif, *Bacillus thuringiensis* a la forme d'un bâtonnet de 5 µm de long sur 1 µm de large, pourvu de flagelles.***

***Il se distingue des autres bacilles du groupe *cereus* par sa capacité à synthétiser et excréter des cristaux mortellement toxiques pour certains insectes. Ces cristaux ne sont pas minéraux, mais protéiques (formés de l'association de plusieurs protéines qui, ensemble ont une propriété insecticide sur les lépidoptères, les coléoptères et/ou les diptères).***

*Elles agissent en détruisant les cellules de l'intestin moyen de la larve d'insecte atteint par ces toxines, ce qui aboutit à la mort de l'insecte, qui peut alors être consommé par le bacille.*

## **Bactérie**

*Micro -organisme unicellulaire, généralement sans chlorophylle, qui se reproduit par simple division.*

*Dans un gramme de sol vivant, on compte un milliard de bactéries, et des milliers d'espèces, dont la plupart sont encore inconnues. Elles forment des communautés, dont chacune a des missions différentes dans la remise à disposition des nutriments de la plante. Il y a celles qui s'occupent du carbone, de l'azote, qui produisent des hormones de croissance pour le développement des racines...*

*Celle qui permet de libérer davantage de phosphore organique se nomme *Bacillus amyloliquefaciens*. Il y a aussi *Bacillus megaterium* qui intervient dans le cycle du phosphore... Ce monde de l'infiniment petit, ces bactéries à l'origine de la vie sur Terre, à partir desquelles elle s'est petit à petit organisée pour se diversifier dans ses formes et se complexifier, sont celles par qui les plantes sont arrivées. N'en doutons pas, elles sauront utiliser au mieux les feuilles d'automne.*

## **Bactéries dénitrifiantes**

*bactéries qui changent l'azote minéral en azote atmosphérique (N<sub>2</sub>).*

## **Bactériorhize :**

*Symbiose associant une plante et une bactérie, le contact ayant lieu au niveau des racines. La bactériorhize la plus connue est celle associant les légumineuses aux rhizobium, bactéries fixatrices d'azote.*

## **Bactériose**

*Maladie causée par l'infection d'une bactérie.*

## Baie

*Petit fruit charnu dont les graines sont disposées en désordre à l'intérieur de la pulpe. Ce fruit est dit "indéhiscant" car il ne s'ouvre pas. Comme le raisin, les myrtilles, la groseille.*

*C'est un fruit charnu à pépins ou à graines. Il est en général indéhiscant, ce qui veut dire qu'il ne s'ouvre pas, comme la myrtille.*

## Baissière

*Sorte de fossé peu profond et large, végétalisé, qui recueille provisoirement de l'eau, soit pour l'évacuer via un trop-plein, soit pour l'évaporer ou l'infiltrer sur place. Une baissière (ou noue) peut résulter d'un relief naturel ou être un aménagement créé par l'homme, généralement dans le cadre de dispositifs de lutte contre le ruissellement urbain ou agricole.*

*Son principal objectif est la gestion de l'eau, voire une gestion restauratoire de l'eau. Cette technique permet de limiter l'érosion du sol, mais surtout de stocker l'eau pour en faire bénéficier la végétation avoisinante.*

## Balanin

*Ce coléoptère, du genre Curculio, était autrefois appelé "Charançon des Noisettes". Il s'installe dans les fruits secs pour pondre ses œufs.*

## Baliveau

*Désigne un jeune arbre d'environ trois ans qui n'est pas encore formé mesurant moins de deux mètres de haut. N'ayant encore jamais reçu de taille il possède quand même des branches latérales bien réparties.*

*C'est un arbre de 3 ou 4 ans non encore formé, mesurant entre 1,50 et 2 m de hauteur. Le tronc possède des branches latérales régulièrement réparties.*

## Barbe

*La barbe est le terme utilisé pour parler des poils ou soies qui sont disposés sur certaines parties d'une plante comme les pétales d'iris ou les épis de blés "barbus (glumes de graminées).*

## Basicité

*La qualité d'un sol dont le pH est supérieur à 7,5 indiquant, en général une forte présence de calcaire. Se dit aussi terre alcaline ou basique.*

## Basidiomycète :

*Embranchement du règne fongique regroupant des champignons très évolués formant pour la plupart des fructifications (carpophores) visibles à l'œil nu et se présentant souvent sous forme de « pieds chapeau » (cèpes, girolles,...). Ces fructifications portent les spores dans des structures appelées « basides »*

## Basilic

*Avec près de 150 variétés de basilic (également appelé « pistou » dans le Midi), vous avez le choix des formes, des couleurs et des parfums :*

- **À grandes feuilles** : en salade, sauce... « grand vert », « genovese » idéal pour le pesto, « marseillais » avec un léger parfum d'estragon, « feuille de laitue », « romain » ou « thaï ».
- **À petites feuilles** : « grec » très aromatique, « fin vert » légèrement épicé, « el greco »... à parsemer juste effeuillé sur vos salades.
- **Les colorés** : le « pourpre » à la saveur poivrée, « osmin » aux parfums de cannelle, anis et menthe, « dark opal »...
- **Les parfumés** : « citron » à petites feuilles en salade ou infusion, « cannelle » en sauces, « anis » en tisanes ou infusions, « réglisse » pour vos desserts...

**Fragile, le basilic se conserve 2 à 3 jours, enveloppé de papier absorbant humide, dans le bac à légumes du réfrigérateur. Une fois ciselé, vous pouvez le congeler ou le placer dans un bocal d'huile. Pour en profiter tout l'été, achetez-le en pot et placez-le dans votre cuisine, jardin, balcon ou terrasse. Arrosez-le régulièrement et prélevez les feuilles suivant vos besoins. D'autres apparaîtront rapidement !**

### **Ses bienfaits**

**Riche en vitamines C et A, en calcium, en phosphore et en fer, il est réputé pour ses vertus digestives, antiseptiques, toniques et laxatives.**

## **Basse-tige**

**Désigne un végétal greffé sur une tige qui mesure moins d'un mètre de haut, comme par exemple certains arbres fruitiers qui seront alors buissonnants.**

**Un végétal greffé sur une tige d'au moins 1 m de hauteur. C'est le cas de nombreux arbres fruitiers qui présentent un port buissonnant et sur lesquels on récolte plus facilement. Mais ils sont moins vigoureux.**

## **Bassinage**

**Arrosage superficiel en pluie fine destiné, suivant le cas, à humecter, soit tout ou partie d'un végétal, soit une planche de semis ou de plantation venant d'être établie, soit encore de jeunes plants issus de semis.**

**Le bassinage est un léger arrosage en pluie fine qui mouille superficiellement les plantes sans atteindre le compost et qui se fait à l'aide d'un vaporisateur.**

**Les bassinages sont bénéfiques car en plus de bien humidifier les plantes, ils leur permettent de les débarrasser des insectes nuisibles qui n'aiment pas pour la plupart l'humidité. En effet, le bassinage sert aussi au traitement de maladies lorsqu'il s'agit de les prévenir par application de doses faibles de produits phytosanitaires et insecticides.**

**Cette technique est aussi employée sur les semis comme méthode d'arrosage car il évite le déchaussement des plantules aux racines peu importantes.**

**Ne pas mouiller les feuilles soumises aux rayons chauds du soleil ce qui pourrait causer des brûlures.**

## Bassiner

*Arroser légèrement des plantations. Bassiner, c'est simplement arroser en plus fine. En bassinant, on vaporise en fines gouttelettes de l'eau sur une plante pour rafraîchir son feuillage.*

## Bâtonnet

*Présentation d'un engrais ou d'un insecticide sous forme d'un petit bâton que l'on pique dans la terre et qui diffuse lentement son principe actif.*

## Battance

### **Définition : Croûte de battance**

*C'est la croûte superficielle compacte formée par l'action des gouttes de pluie et le fractionnement des agrégats à la surface du sol. La formation de croûtes entraîne une baisse de l'infiltration de l'eau dans le sol et ainsi une augmentation du ruissellement. Une croûte de battance a aussi pour conséquence des problèmes de germination et de levée des cultures.*

### **La formation d'une croûte de battance**

*La battance se forme sous l'action des gouttes de pluie (énergie cinétique). Elles cassent et ainsi fragmentent les agrégats du sol. Ces fragments d'agrégats sont déplacés, et comblent les espaces inter -agrégats du sol par accumulation. La porosité à la surface du sol est ainsi comblée, et une croûte de battance apparaît.*

*Les mécanismes de désagrégation des agrégats sont principalement les mécanismes d'éclatement des agrégats en sol sec et d'éclatement par arrachement mécanique. La fragmentation couplée au déplacement des fragments d'agrégats est due à l'action des gouttes de pluie, que l'on nomme l'effet splash*

***Tous les sols ne réagissent pas de la même façon à l'action des gouttes de pluie. L'intensité de désagrégation et de fractionnement est conditionnée par une propriété physique des sols : la stabilité structurale. Plus les agrégats sont stables, moins ils seront désagrégés, et inversement.***

## **Batte**

*Un outil formé d'une pièce de bois plate emmanchée en oblique, cet outil permet de tasser la couche superficiellement et légèrement de la terre, juste après un semis.*

## **Bêchage**

*action de bêcher ou retourner le sol à l'aide d'une bêche, d'une fourche-bêche ou d'un loucher. Il existe un débat sur le bêchage et son efficacité car cette technique bouleverse l'équilibre biologique du sol (en tuant une grande partie des micro-organismes notamment).*

## **Bêche**

*Outil formé d'une lame métallique rectangulaire ou trapézoïdale tranchante à l'une de ses extrémités, portant un manche et une sorte de repose-pied qui sert à labourer la terre. La pleine-bêche est utile pour les sols légers.*

## **Bêcher**

*Labourer la terre pour la préparer à la culture d'une profondeur correspondant à la hauteur de la lame de la bêche.*

## **Béquiller**

*C'est labourer superficiellement la terre, avec une fourche -bêche, une bêche, sans toucher les racines des végétaux. On peut béquiller lorsque l'on aérer le sous -sol et enfouir un engrais dans un massif d'arbustes déjà planté.*

*Le béquillage est une sorte de bêchage très superficiel ayant pour but de décompacter le sol qui a été piétiné autour des plantes, notamment autour des massifs et des arbres fruitiers. On utilise une fourche pour retourner très légèrement la terre, en prenant soin de ne pas abîmer les racines. Cela permet d'aérer la terre à la fin de l'hiver et de favoriser la pénétration des arrosages. On peut également profiter de cette opération pour incorporer un peu d'engrais vert.*

## **Berce indésirable**

*Une plante présente dans les jardins **envahit les espaces naturels et provoque de graves blessures.***

*Pendant plusieurs siècles, les explorateurs ont rapporté des pays lointains des espèces végétales inconnues qui rencontraient un immense intérêt. La mode était en effet à l'exotisme et les riches propriétaires se disputaient les arbres, arbustes et plantes qui pouvaient constituer une présence insolite dans leurs parcs ou sous leurs serres. Les botanistes anglais ont largement contribué à enrichir les collections mais ils ont aussi joué aux apprentis-sorciers.*

*En introduisant en 1817 la berce du Caucase (*Heracleum mantegazzianum*), ils étaient loin d'imaginer les capacités invasives de cette grande ombellifère. Dix ans plus tard, elle s'était déjà échappée des jardins pour se développer dans la nature. Les graines échangées avec les jardins botaniques et les passionnés de plantes ont fait en sorte qu'avant 1900, la plante se répandait un peu partout en Europe.*

### **Cinq mètres de haut**

*Le berce du Caucase est une géante. Elle peut atteindre cinq mètres de haut et porter des feuilles larges de trois mètres. La tige creuse au diamètre impressionnant soutient aussi d'immenses inflorescences. Un pied peut former jusqu'à 8000 fleurs. On peut donc comprendre pourquoi des jardiniers sont sous le charme de ce végétal à la silhouette de sculpture. **Mais la berce figure sur la liste rouge des plantes dangereuses pour la biodiversité.***

**Les 8000 fleurs par pied donnent naissance à autant de graines. Germant au printemps avant le développement de la végétation locale, elles permettent aux berces de tuer par manque de lumière toutes les plantes voisines. Bien vite, au départ d'un seul pied, la plante est capable de couvrir un large territoire, bouleversant son équilibre naturel. Véritable « Alien » par rapport à nos chaînes écologiques, la plante prive d'abri et de nourriture nombre d'espèces animales.**

### **Brûlures**

**Les cas se multiplient. Durant l'été, quand la peau transpire, il suffit de frôler la berce du Caucase pour être gravement brûlé. La plante contient une substance qui rend la peau photosensible : les rayons ultraviolets du soleil peuvent alors provoquer de larges cloques. Comme le contact avec la plante est indolore et comme les dommages n'apparaissent que plus tard, un jardinier peut poursuivre son travail pendant plusieurs heures à proximité de la berce et amplifier les conséquences avant de ressentir les premières douleurs. Les enfants qui transforment les tiges creuses en sarbacanes ou longues-vues sont aussi gravement touchés, la peau affectée pouvant rester sensible aux rayons ultraviolets pendant des années.**

### **Une lutte indispensable**

**Il vivement déconseillé de semer des graines de berce dans son jardin. Toute plante qui s'y serait semée via le vent, un cours d'eau ou le trafic doit être éliminée avant la formation des graines. Pour cela, il faut sectionner la racine dix centimètres sous le niveau du sol et arracher la plante en veillant à porter des gants et des vêtements couvrant les jambes et les bras. L'opération doit être répétée à chaque repousse. La plante finira par s'affaiblir et disparaître. Une lutte contre la berce du Caucase est maintenant menée par les pouvoirs publics. En Allemagne, un budget de 12 millions d'euros est consacré chaque année aux arrachages...**

### **Brochure gratuite**

**Le programme européen « Giant Alien » a uni les efforts de 40 scientifiques de 7 pays différents pour étudier la berce du Caucase. Toutes les informations sont présentées dans une brochure à télécharger gratuitement [sur le site www.giant-alien.dk](http://www.giant-alien.dk).**

## **Biaugerme**

**Amis jardiniers, maraichers bio, bienvenue au Biau Germe, notre petite maison de production grainière lot et garonnaise! Quelques mots pour nous présenter. Nous sommes un groupe de 19 agriculteurs et agricultrices fondé il y a plus de 30 ans, sur les coteaux de l'Agenais et spécialisé dans la multiplication de semences biologiques potagères, florales et aromatiques. Chez nous, tout est cultivé en bio depuis nos débuts ! Ainsi nos variétés sont très bien adaptées au "jardinage au naturel", sans engrais, ni traitements chimiques. Soucieux de conserver la biodiversité cultivée, vivante, nous avons choisi de produire des graines de variétés anciennes, qui vous donneront des légumes goûteux, fins et rustiques.**

**Pour certaines de ces variétés nous sommes mainteneurs officiels et donc garants de leurs caractéristiques. Leur diffusion au plus grand nombre d'entre vous permet d'assurer leur sauvegarde. Nous vous proposons d'associer à ce potager des fleurs aussi belles qu'utiles, certaines classiques, d'autres plus sauvages. Enfin, cultiver des engrais verts vous permettra de fertiliser vos plates-bandes naturellement, ou encore d'attirer les insectes pollinisateurs. Nos cultures et semences sont contrôlées et certifiées bio selon les réglementations en vigueur. Elles sont produites et bichonnées sur nos fermes, selon un mode de production biologique : une agriculture durable, à faible impact environnemental !**

**site : <http://www.biaugerme.com/>**

## **Bilabié**

**se dit d'une corolle composée de deux lèvres. C'est l'une des caractéristiques des lamiacées (Lamiaceae).**

**Une fleur est bilabée lorsque son calice ou sa corolle forment deux lèvres : l'une supérieure, l'autre inférieure. Au coeur des deux, la gorge est grande ouverte.**

***La sauge, le muflier ou la némésie par exemple ont des fleurs bilabiées, comme beaucoup de labiées.***

## Billes d'argile

*ce sont des billes qui ne se décomposent pas d'eau que l'on place au fond des pots pour améliorer le drainage.*

- *Allègent les terreux et autres substrats.*
- *Limitent la venue des maladies en évitant l'asphyxie des racines, elles l*
- *Servent de paillage limitant les apports d'eau et la venue des mauvaises herbes.*

*Avant d'utiliser les billes d'argile, il faut les rincer abondamment sous l'eau courante. Ce lavage permet d'éliminer tous les résidus et poussières provoqués par le frottement des billes entre elles dans les sacs.*

- *Les billes d'argile peuvent être réutilisées plusieurs fois. Il suffit de les rincer de nouveau à chaque réutilisation.*

*Assurer un bon drainage : C'est son utilisation première. Pour garantir un bon drainage il faut déposer, au moment des repotages, au fond des pots ou des jardinières une couche de 2 à 5 centimètres de billes selon la taille du pot.*

*Les billes évitent la stagnation de l'eau au niveau des racines, donc l'asphyxie et la pourriture des racines.*

*Attention le pot doit quand même toujours avoir des trous de drainage.*

## Billon

*C'est l'action de faire un réhaussement de terre, on dit également disposer la terre en dos d'âne. En fait il s'agit de répartir la terre de manière à former des lignes de terre plus haute, elle recevront les légumes. Quand aux lignes plus basses, elle seront réservée à votre passage. C'est une action que peut se faire à la main (à la fourche bêche) si la surface est petite. Un engin de type motoculteur pourrait être utile si la surface à travailler est importante.*

## Binage

*consiste à casser la croûte en surface du sol pour une meilleure pénétration de l'eau  
Ameublissement et aération de la couche superficielle du sol à l'aide d'une binette ou d'une houe la plupart du temps. Il s'agit de briser la croûte formée sous l'effet de l'arrosage et de la pluie. les racines des plantes respirent alors mieux, l'évaporation par capillarité est limitée et la pénétration de l'eau dans le sol est facilitée, évitant le phénomène de battance.*

## Biner

*Soumettre un terrain cultivé et planté à une façon superficielle pour l'ameublir et en retirer les mauvaises herbes.*

*Vieux mot qui signifie refaire deux fois. Le binage sert à ameublir la couche supérieure du sol en cassant la croûte. Il permet à l'eau de mieux pénétrer et évite des arrosages. Le binage s'effectue avec une binette ou une serfouette.*

*Technique de culture : Il s'agit à l'aide d'une binette ou d'une griffe à dents d'ameublir la terre quand elle forme une croûte en surface. Le binage se fait sur environ 2 cm de profondeur sur une terre de préférence un peu humide. Il aère la terre, empêche le dessèchement et tue des mauvaises herbes. "Un binage vaut deux arrosages"*

## Binette

*C'est une sorte de petite pioche coudée qui sert à biner la terre et à désherber.*

## le BIO est-il durable ?

*Le discours actuel tend à diaboliser les produits chimiques ( ou à les passer sous silence ) et à idéaliser les solutions bio. Malheureusement, il ne faut pas être naïf : " bio " n'est pas synonyme de durable.*

***Car si on pouvait espérer un retour au bon sens le marché en a décidé autrement. Certaines enseignes abusent éhontement de la sympathie du public vis-à-vis du bio pour l'entraîner dans un gaspillage dont la finalité écologique sert de cache-misère.***

***Outils de jardin factices, mini-serres inutilisables, suremballages de produits bio sont autant d'exemples où l'étiquette écologique sert à encourager une consommation qui n'est pas durable.***

***Ce phénomène est très destructeur. D'abord parce qu'en prônant des valeurs ( le dévoyé " respect de la planète " on atteint l'inverse ( le gaspillage et la production de déchets ).***

***Ensuite parce que les détracteurs d'un retour au naturel trouvent là un effet de mode dont ils n'auront qu'à souligner le caractère éphémère. Ne vous laissez pas séduire par le discours de nombreuses enseignes justifiant leur marketing d'un couvert écologique injustifié.***

***Extrait d'un livre remarquable : JARDINER DURABLEMENT de Jean-Michel GROULT - Editions Ulmer - 25 €***

## **Bioaccumulation**

***La bioaccumulation désigne la capacité de certains organismes (végétaux, animaux, champignons, microbes) à absorber et concentrer dans tout ou une partie de leur organisme certaines substances chimiques, éventuellement rares dans l'environnement (oligoéléments utiles ou indispensables, ou toxiques indésirables).***

## **Bioagresseur**

***Organisme vivant tel qu'un virus, une bactérie, un champignon ou tout organisme nuisible, portant atteinte à l'état de santé de leurs organismes hôtes.***

**Bioagresseurs - liste éditée par : SNHF, Société Nationale d'Horticulture de France,**

**<http://www.jardiner-autrement.fr/fiches-techniques/plantes-potageres>**

**[Ail - Pourriture blanche](#)**

**[Ail - Rouille](#)**

**[Artichaut - Apion](#)**

**[Asperge - Criocère](#)**

**[Carotte - Alternariose](#)**

**[Carotte - Mouche de la carotte](#)**

**[Carotte - Pourriture blanche](#)**

**[Chou - Hernie](#)**

**[Chou - Piéride](#)**

**[Chou - Puceron cendré](#)**

**[Cucurbitacées - Oïdium](#)**

**[Cucurbitacées - Virus de la mosaïque du concombre](#)**

**[Haricot - Anthracnose](#)**

**[Haricot - Puceron](#)**

**[Laitue - Mildiou](#)**

**[Laitue - Sclérotiniose](#)**

**[Melon - Cladosporiose](#)**

**[Melon - Puceron vert](#)**

**[Navet - Mouche](#)**

**[Oignon - Botrytis](#)**

**[Oignon - Mouche de l'oignon](#)**

[Poireau - Mouche mineuse](#)

[Poireau - Rouille](#)

[Poireau - Teigne](#)

[Pomme de terre - Doryphore](#)

[Pomme de terre - Mildiou](#)

[Pomme de terre - Taupin](#)

[Radis - Altise](#)

[Tomate - Aleurodes](#)

[Tomate - Alternariose](#)

[Tomate - Mildiou](#)

[Tomate - Racines liégeuses \(Corky-root\)](#)

[Tomate - Tuta absoluta](#)

## Biocénose

*L'ensemble des animaux (insectes, oiseaux, mammifères...) et des plantes (qui peuvent servir de refuge ou de nourriture aux animaux) dans un biotope constitue la biocénose.*

*La biocénose floristique est l'étude des relations des plantes avec les espèces du milieu de référence.*

*Il existe un ou plusieurs phytotypes pour chaque plante ou arbre selon leur milieu de référence.*

*Dans les bases de données phytosociologiques, les relevés sont réalisés à l'hectare par des botanistes, des écologues ou des amateurs d'associations nature dans plusieurs stations de France et sont cartographiées.*

*Le père de la phytosociologie en France est Emile Château.*

*Lichens, mousses, lycopodes, fougères, champignons sont des spécificités.*

***La biocénose désigne l'ensemble des organismes vivants qui vivent et se reproduisent dans un écosystème donné. La biocénose désigne donc l'ensemble des êtres qui vivent dans les mêmes conditions de milieu, dans un espace donné.***

***La biocénose se compose de trois groupes écologiques fondamentaux d'organismes : les producteurs (végétaux), les consommateurs (animaux), et les décomposeurs (bactéries, champignons, ...).***

## **Biocoherent**

***Être bio-cohérent, c'est faire attention aux conséquences de chacun de nos actes, mais aussi comprendre l'importance de respecter à la fois la planète, les humains et les animaux.***

## **Biodégradable**

***On parle ainsi d'un produit que les éléments naturels, l'air, l'eau ou certaines bactéries peuvent détruire.***

***Produit qui peut être détruit par des agents naturels, comme la pluie, l'air, les bactéries. Par exemple : papier, carton, épiluchures....***

***Qualificatif d'une matière ou d'une substance qui se décompose sous l'action d'organismes. Dès qu'elles sont décomposées, on obtient des produits organiques ou élémentaires assimilables et utilisables par le monde vivant.***

## **Biodiversité**

***Diversité du vivant, des espèces, des genres, des milieux...***

***caractérise la diversité des espèces vivantes en présence ; une pelouse présente une faible biodiversité (monoculture de ray -grass) par rapport à un bord de chemin de campagne fleuri.***

***La biodiversité désigne la diversité des organismes vivants, qui s'apprécie en considérant la diversité des espèces, celle des gènes au sein de chaque espèce, ainsi que l'organisation et la répartition des écosystèmes. Le maintien de la biodiversité est une composante essentielle du développement durable (Journal officiel du 12 avril 2009).***

***la biodiversité recouvre l'ensemble des formes de vie sur Terre, les relations qui existent entre elles et avec leurs milieux. Elle se décline à plusieurs niveaux, diversité des gènes, des espèces et des écosystèmes. Elle prend aussi en compte toutes les échelles de taille, d'espace et de temps : des micro-organismes aux éléphants, de la flaque d'eau à la forêt amazonienne ou même à l'ensemble de la biosphère, de quelques secondes aux ères géologiques. Dans l'univers du vivant, tout est relié, tout est interdépendant tout est relié, tout est interdépendant.***

## **Biodynamie**

***appelée aussi agriculture biodynamique. Méthode de culture biologique développée par Rudolph Steiner. Axée sur la complémentarité des cultures, le calendrier lunaire, l'emploi de préparations « dynamiques ». Les produits en biodynamie reçoivent la certification « Démeter ».***

## **Biodynamistes**

***Agriculteurs pratiquant la biodynamie, méthode agricole issue de la pensée du philosophe Rudolf Steiner ( Cours aux agriculteurs, 1924 )***

## **Biofumigation et Allélopathie**

***Technique de désinfection des sol avec un gaz tuant les micro-organismes du sol. Ce gaz est issu de la dégradation de végétaux enfouis dans le sol. Les végétaux sont choisis pour leurs propriétés insecticides, ainsi, les brassicacées (choux, radis, moutarde, colza, choux fleurs...) peuvent être utilisées. L'enfouissement est complété par une solarisation.***

***Les fumigants sont des insecticides qui pénétrant dans les voies respiratoires des insectes vont les détruire.***

***Tenter la biofumigation : en enfouissant des plantes qui vont libérer des fumigants "naturels": essentiellement de la famille des crucifères , choux, moutarde***

***La biofumigation est une méthode biologique visant à contrôler le développement de bio-agresseurs (agents pathogènes et ravageurs du sol, adventices en germination) dans le sol par l'utilisation de certaines plantes ayant des effets allélopathiques.***

***Ces plantes produisent des substances qui agissent après biodégradation de la matière organique de la plante concernée.***

***Cette technique nécessite donc d'installer une culture intermédiaire pour avoir un effet sur la culture suivante. Le choix de cette culture intermédiaire est donc influencé par le bio-agresseur à combattre.***

## **Biogaz**

***Gaz combustible produit par la fermentation de matières organiques animales ou végétales en l'absence d'oxygène. Cette fermentation appelée aussi méthanisation se produit naturellement (dans les marais) ou spontanément dans les décharges contenant des déchets organiques, mais on peut aussi la provoquer artificiellement dans des cuves appelées digesteurs. Le biogaz est un mélange composé essentiellement de méthane (50 à 70 %) et de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>), avec des quantités variables de vapeur d'eau et de sulfure d'hydrogène (H<sub>2</sub>S).***

## **Bioindicateurs**

***Le sol est une ressource non renouvelable, qui doit être protégée car l'ensemble de nos activités en dépend. Actuellement, sa dégradation s'accélère.***

***La protection et la gestion de la qualité des sols nécessitent de disposer d'une série d'indicateurs capables de renseigner sur leur dégradation et/ou la restauration de leurs propriétés et de leurs fonctions.***

***Face au constat d'un manque d'indicateurs biologiques (bioindicateurs) pour décrire la qualité du sol, un programme national de recherche a été mis en place par l'ADEME pour les développer : le programme **BIO indicateurs**.***

***Ses principaux objectifs sont :***

***de développer des méthodes pour mesurer la biodiversité et les fonctions des sols,***

***d'utiliser les bioindicateurs des sols pour surveiller la qualité des sols, et d'identifier des bioindicateurs pertinents pour l'évaluation des risques écologiques de la contamination des sols.***

## **Biologique**

***Produit d'une substance ou élément d'origine naturelle, obtenu sans transformation artificielle. La culture biologique, on parle beaucoup à l'heure actuelle dicte à l'utilisation exclusive d'éléments naturelle dont l'efficacité peut être médiocre.***

***Un tel produit est naturel et n'a subi aucune transformation chimique. On parle aussi de culture biologique pour désigner une méthode de culture qui utilise uniquement des produits naturels***

## **Biomasse**

***soit il s'agit de la masse d'un ensemble d'organismes vivants (p.e : la biomasse du sol) ; soit on entend par biomasse une production végétale destinée à devenir la matière première d'un processus industriel visant généralement la création de "bio -fuel" ou d'électricité.***

***Masse totale des organismes vivants présents à un moment donné dans un biotope (Bourguignon)***

## **Bioponie**

***La bioponie est une méthode de culture biologique hors sol sur substrat neutre, bénéficiant d'apport d'éléments nutritifs par goutte à goutte.***

***A force de mener des recherches dans plusieurs pays pour parvenir à faire de la culture hydroponique parfaitement biologique, William Texier a découvert, en 2004, le concept de la culture bioponique, contraction d'hydroponique et biologique.***

## Biotope

***Milieu naturel déterminé qui offre à un type de végétation des conditions de cultures stables et adéquates.***

***Le milieu naturel, à l'intérieur duquel vont se développer des espèces spécifiques.***

***Ensemble des paramètres physico-chimiques d'un écosystème (température, hygrométrie, concentration en oxygène, azote, matière organique...)***

***Milieu déterminé offrant à des organismes vivants des conditions stables leur permettant de se développer.***

***Le biotope est un milieu vivant, un habitat, un écosystème à part entière. Ce milieu héberge un ensemble d'êtres vivants composant la biocénose: flore, faune, fonge et des populations de micro-organismes. Un biotope et les biocénoses qu'il accueille forment un écosystème caractéristique et dynamique.***

***Milieu indispensable à l'existence des espèces de la faune et de la flore défini par une aire géographique bien délimitée, dont les conditions particulières (géologiques, hydrologiques, climatiques, sonores...) sont nécessaires à l'alimentation, la reproduction, le repos de certaines espèces. Ces biotopes sont la plupart du temps des formations naturelles : mares, marécages, marais, haies, bosquets, landes, dunes, pelouses ou toutes autres formations naturelles « peu exploitées par l'homme ». Mais il peut arriver que le biotope d'une espèce soit constitué par des lieux artificiels comme les combles d'une église ou une carrière par exemple.***

***Un biotope désigne une aire géographique caractérisée par des conditions climatiques et physicochimiques homogènes permettant l'existence d'une faune et d'une flore spécifiques.***

***Un biotope désigne une aire géographique de dimensions variables, souvent très petites, offrant des conditions constantes ou cycliques aux espèces constituant la biocénose. L'ensemble des facteurs physiques et chimiques de l'environnement reste sensiblement constant.***

## Biotransformation

*néologisme qui qualifie les processus physiques et chimiques en des molécules plus complexes faisant place au terme de décomposition , inapproprié dans le cas de la pédogenèse à partir de BRF.*

## **Bioturbation des vers de terre**

*L'activité de bioturbation des vers de terre consiste en une modification de la structure du sol.*

*Le creusement du sol et le rejet des déjections modifie fortement la porosité et l'agrégation du sol.*

*L'action des épigés sur la structure du sol est relativement limitée. Celle des anéciques et des endogés qui creusent le sol est particulièrement importante. C'est une des raisons pour laquelle ils font partie des « ingénieurs du sol » car ils modifient leur habitat et celui des autres organismes.*

*Les vers de terre sont capables de modifier la porosité du sol à différentes échelles, de la micro à la macroporosité du sol.*

*Les vers de terre participe à la création de microporosité (inférieur 0,006 mm de diamètre) du sol dans leurs turricules et ainsi améliorent la rétention en eau dans le sol. En creusant des galeries, ils créent aussi de la macroporosité (de 2,5 à 11 mm de diamètre) et favorisent ainsi l'infiltration de l'eau dans le sol, la pénétration des racines et l'aération du sol.*

*Les galeries de vers de terre endogés et anéciques sont relativement similaires, les deux grandes différences sont que les galeries d'anéciques sont, d'une part connectées à la surface du sol (car ils se nourrissent de matière organique en surface) et souvent plus profondes dans le sol.*

*Ces deux caractéristiques sont intéressantes pour l'infiltration de l'eau et des racines en profondeur dans le sol.*

## **Bisannuelle**

*C'est une plante qui a une durée de vie qui s'échelonne sur deux ans, la fructification ou la floraison se produisant la deuxième année. Par exemple, les fleurs qui ont été semées au printemps ou en été, repiquées en automne, fleuriront dans le cours du printemps ou de l'été suivant. De nombreuses bisannuelles se ressèment toutes seules comme le myosotis et les giroflées.*

*Se dit de plantes qui meurent après avoir accompli leur entière évolution en deux ans.*

***Une plante bisannuelle est une plante qui accomplit son cycle de végétation complet sur une durée comprise entre un et deux ans.***

- ***La plante développe ses racines, ses tiges et ses feuilles, son « appareil végétatif », puis en entre en sommeil pendant les mois d'hiver et plus largement les mois froids.***
- ***Avec le printemps, la plante se développe là encore fortement, tiges, feuilles, puis fleurs ou fruits. En fin de cycle, la plante produit sa montée en graine et meurt.***

## **Black-rot**

***C'est une maladie cryptogamique provoquée par un champignon appelé "Guignarda". Elle est parfois confondue, à tort, avec le mildiou.***

## **Blanc**

***Terme utilisé pour désigner chacune des maladies cryptogamiques du genre oïdium ou des genres voisins.***

## **Blanchiment**

***Action consistant à placer un végétal à l'abri de la lumière pour qu'il s'étiole et perde sa couleur naturelle pour enfin blanchir. Cela se réalise sur la salade frisée, les chicorées, les cardons , les endives, les pissenlits...***

## **Blanchir**

***C'est une technique utiliser pour certaines cultures, endives ou asperges... Cette technique consiste à faire que les plantes ne reçoivent pas de soleil ou de lumière : On les place sous un film noir per exemple, ou bien on les recouvre de terre.***

***Le blanchiment consiste à mettre, généralement les endives ou les scaroles, à l'abri de la lumière, par exemple avec une cloche, pour lui faire perdre sa coloration en bloquant la formation de chlorophylle.***

## **Blet**

*Fruit dont la maturité est dépassé. La chair est ramollit et la couleur change. Bois Partie formant l'écorce d'un tronc. On appelle "Oeil à bois" un bourgeon qui produira un rameau lignifié ou aouté.*

*Qualifie un fruit plus que mûr, dont la maturité est dépassé. Certains fruits comme les kakis ou les nèfles ne se consomment que blets.*

## **Bois**

*Désigne la partie qui constitue l'écorce du tronc.*

## **Bonsai**

*Arbre, nanifié, miniaturisé par la main de l'homme.*

## **Borate**

*Sel de l'acide borique*

## **Borax**

*Borate de soude*

*Sel de l'acide borique, agit de façon similaire, en affaiblissant les insectes qui en sont aspergés. Ce produit, comme le précédent, se trouve dans les drogueries traditionnelles.*

*C'est aussi un herbicide ( imparfait ) qui était très répandu avant l'arrivée du glyphosate.*

## **Bordure**

*Association de végétaux herbacés ou semi -ligneux, plantés de front sur une seule ligne aux abords immédiats des voies de circulation intérieures (sentiers, allées), ou des massifs.*

## **Bordures de champs**

**Les bordures de champs sont des bandes végétalisées en couvert admissible, spontané ou implanté, différenciables à l'oeil nu des parcelles qu'elles bordent. Elles sont situées entre 2 parcelles ou entre une parcelle et un chemin. Il n'y a aucun mode de gestion obligatoire des bordures de champs et pas de contrainte d'entretien.**

## **Bore**

*Dérivé dégressif de borax (les composés du bore sont abondants dans la nature).*

## **Borgne**

*Qualifie un végétal qui ne possède pas de bourgeon terminal. Ce phénomène est généralement dû à une maladie.*

## **Bornage**

*Opération consistant, lors de la plantation, à appliquer la terre par pression sur les racines, afin de mettre celles-ci en contact étroit avec les particules du sol.*

## **Borner**

*C'est tasser la terre au pied d'un végétal au moment de son repiquage.*

## **Botrytis - pourriture grise**

*Maladies et attaques : champignon attaquant de nombreux légumes et fruits. On le reconnaît par des nécroses sur les feuilles et les tiges, des tâches brunes et grises (sous la feuille). Il profite le plus souvent des blessures des plantes pour s'installer et ensuite se développe partout. Au potager bio : veiller aux mesures préventives. Il existe des fongicides chimiques, mais le champignon s'y adapte et devient résistant. En bio : les études sur des champignons antagonistes sont en cours.*

## **Bouillie**

*Produit antiparasitaire, phytosanitaire dilué dans l'eau que l'on applique, généralement, en pulvérisation. La plus connue est la bouillie bordelaise qui est une solution de sulfate de cuivre avec de la chaux.*

## Bouillie bordelaise

*Fongicide : préparation à base de sulfate de cuivre et de chaux, destinée à combattre les cryptogammes parasites, en particulier ceux de la vigne, et de nombreux champignons parasites.*

*Mélange de chaux et de sulfate de cuivre, ce classique bien connu des jardiniers est un fongicide efficace. La bouillie bordelaise permet de circonscrire des maladies cryptogamiques comme le mildiou de la pomme de terre et diverses maladies du verger. Elle est vendue sous forme de poudre mouillable, à pulvériser.*

***Attention :** la bouillie bordelaise (à cause du soufre qu'elle contient) est toxique pour les poissons, elle est dangereuse pour certaines plantes et ne doit pas être employée sur des plantes en état de choc.*

## Bouillie nantaise

*La bouillie nantaise ou bouillie sulfocalcique (BSC) est un fongicide polyvalent avec effet insecticide et anti-acariens. Elle a été créée en 1860 pour lutter contre les cochenilles des arbres fruitiers. La bouillie est obtenue par chauffage d'un mélange de lait de chaux et de soufre.*

*Ce produit agit par absorption foliaire , utilisé pour les vignes et en arboriculture. Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du RCE n° 834/2007 "*

## Bouquet de mai

*Ce terme désigne un rameau qui est très court et qui possède de nombreux boutons à fleurs. Très fréquent sur les arbres fruitiers à noyaux Un surnombre de bouquets de mai signifie que la terre manque d'azote.*

## Bourdon

*Les scientifiques nomment « bourdon » uniquement des insectes jouant un rôle majeur pour la pollinisation de nombreuses plantes à fleurs de la strate herbacée.*

*Le bourdon des pierres est un insecte commun dans toute l'Europe. On le rencontre dans les jardins mais aussi les friches, les prairies, les champs cultivés et même en lisière de forêt. La meilleure période pour l'observer s'étale d'avril à octobre lorsque son activité est intense.*

*Les bourdons ne manquent pas de lieux où nicher dans les jardins. Ils affectionnent les trous sombres et s'installent souvent dans les terriers de rongeurs et autres micromammifères.*

*Pour les attirer, creusez un trou dans le sol, que vous remplirez de paille, puis couvrez d'un pot de fleur en terre à l'envers, enterré à moitié. Pour protéger le trou du pot de fleur de la pluie, installez par -dessus une petite planchette surélevée sur quelques pierres permettant le passage des futurs occupants.*

*Le bourdon : ils sont indispensables pour assurer une bonne pollinisation des arbres fruitiers, des concombres, tomates et trèfles par exemple. En ouvrant largement les fleurs, ces insectes lourds permettent à des Insectes plus fragiles dont la langue est plus courte d'aller butiner dans les fleurs qui leur seraient inaccessibles sans cette aide. Ce sont les Bourdons qui préparent le passage des Abeilles dans les fleurs.*

## Bourgeon

*Œil des végétaux renfermant des ébauches d'organes qui se développent en donnant des feuilles, des branches, des fleurs.*

*Organe présentant l'ébauche de pousses nouvelles dans lesquelles les éléments constitutifs (en particulier les feuilles et les fleurs) sont à l'état rudimentaire et le plus souvent englobés dans une série d'écailles.*

*Correspond à une pousse au stade embryonnaire. Il peut donner ensuite, une branche, une feuille ou une fleur. Un bourgeon est dit dormant lorsqu'il n'émerge qu'après une taille. Il existe plusieurs sortes de bourgeon, le bourgeon axillaire, à bois, à fruit, dormant ou terminal.*

## Bourre

*C'est une sorte de duvet qui recouvre les bourgeons, principalement ceux de la vigne.*

## Bourrelet de greffe

*Une excroissance des tissus se formant au cours de la cicatrisation d'une greffe.*

*Sorte de grosse boursouflure, peu esthétique, qui se forme au point de jonction du greffon et du porte-greffe.*

## Bourse

*Le renflement charnu au point d'insertion du pédoncule des fruits, très courant sur pommiers et poiriers. Cela constitue bien souvent le départ de nouveaux organes fertiles.*

*Renflement existant chez le poirier et le pommier à l'emplacement des fruits, ce renflement étant dû à la persistance de l'axe des inflorescences.*

*Ce terme désigne le renflement qui se trouve au point d'insertion des fruits, sur les poiriers et les pommiers.*

## Bouton

*Désigne une sorte de renflement qui se développe à l'aisselle des feuilles ou sur des rameaux et qui donnera naissance à une feuille, une fleur, un fruit ou un rameau. C'est un bourgeon axillaire appelé plus communément bouton floral.*

## Bouton à fruit

*Le bourgeon de forme arrondie qui va se transformer en fleur ensuite en fruit. peut se dire aussi bouton à fleur.*

*Organe désigné, tantôt sous le nom de bouton à fleur, tantôt sous le nom de bouton à fruit, dans lequel les fleurs, non encore épanouies, se trouvent groupées.*

## Bouture

*Fragment qu'on a détaché d'un végétal et qui, planté en terre, y prend racine.*

*Fragment de tige, de feuille ou de racine, prélevé sur un végétal donné et susceptible de produire des racines, permettant ainsi l'obtention d'un nouveau sujet, identique au premier.*

## Bouturer

*On bouture pour « multiplier ». L'action consiste à faire enraciner une tige, ou une racine, d'un premier sujet pour créer un deuxième sujet. voire aussi bouture aoutée (ou semi -aouté).*

*Multiplier une plante en prélevant un morceau de feuille ou de tige. Le type de bouturage est différent selon l'espèce végétale et sa facilité d'enracinement. Bouturage en pleine terre, en fosse. Il existe plusieurs types de bouture : simple, à talon, crossette...*

## Bractée

*Bractée : feuille réduite, parfois colorée, accompagnant les fleurs. L'ensemble des bractées forme l'involucre. Exemple : sur les artichauts, les « feuilles » dont nous mangeons l'extrémité sont en fait des bractées refermées autour du capitule, avant que les fleurs n'éclosent.*

*Se dite d'une feuille colorée et spectaculaire, ne pas confondre avec les pétales de fleurs.*

*En botanique, les bractées sont des pièces florales qui en forme de feuille et faisant partie de l'inflorescence. L'ensemble des bractées s'appelle involucre. Par exemple, dans le cas de l'artichaut, les bractées sont des petites feuilles qui entourent les fleurs.*

*C'est une petite feuille qui se trouve à la base de certaines fleurs. Elle est vivement colorée et peut ressembler à un pétale. On en trouve situées à la base des capitules et des ombelles. Le palmier et l'arum présente une grande bractée qui entoure la fleur et que l'on nomme spathe.*

*petite feuille ou écaille située à la base d'un pédicelle, d'une inflorescence, sur un pédoncule ou sur un axe de celui-ci. Elle fait partie de l'inflorescence. . Elle ressemble souvent à une feuille (bractée foliée), mais peut faire penser à un pétale par sa couleur. ....*

*.ex: - le cyathe des Euphorbia est composé de deux bractées le plus souvent jaunes.*

*ex: - la cupule du gland est formée de bractées écailleuses.*

## **Bractéole**

*Petite bractée disposée le long d'un pédoncule ou à sa base.*

## **Branche**

*C'est une division du tronc d'un arbre. Il existe plusieurs types de branche, elle peut être charpentière, secondaire, chiffonne, à fruits, à bois...*

## **Brassicacées :**

*Famille botanique fortement représentée au potager comprenant l'ensemble des choux, les radis, les navets, les colzas, les moutardes, la caméline... Ces plantes sont souvent appelées par leur ancien nom de crucifères dans le langage courant.*

*C'est une famille de plantes anciennement connue sous le nom de "Crucifères". Quelques exemples : Chou, giroflée, radis.*

*Famille de plantes, anciennement connue sous le nom de " Crucifères ", dicotylédones dont : les choux, giroflée, les navets, les radis, le rutabaga, la roquette La fleur est caractéristique à 4 pétales disposés en croix. Cette famille joue un rôle reconnu dans l'alimentation, grâce à ses anti-oxydants (aide à protéger des maladies cardio vasculaire, du vieillissement, de certains cancers)*

## BRF - Bois Raméal Fragmenté

*Abréviation usitée désignant le bois raméal fragmenté, c'est-à-dire les rameaux des arbres et arbustes feuillus de moins de 7 centimètres de diamètre, avec des restrictions pour les Conifères et les Monocotylédones.*

*Il désigne des branchages issus de la taille d'arbustes ou d'arbres fraîchement coupés et broyés.*

*Broyat de branches le plus souvent fraîche et issus d'essences feuillues utilisée par pour le paillage ou l'amendement des sol.*

*Branchages de moins de 7 cm de diamètre broyé au moyen d'un engin prévu à cet effet (broyeur).*

*Broyat provenant de branches dont le diamètre ne dépasse pas 7 centimètres , provenant majoritairement de feuillus, et représentant la partie la plus riche de l'arbre (75% des minéraux, acides aminés et protéines y sont concentrés). Le terme désigne également la technique permettant de cultiver sans labour, sans engrais et avec peu d'eau des végétaux alimentaires ou non en reproduisant les mêmes mécanismes que la forêt (qui est autosuffisante). En utilisant les branches fraîchement broyées et répandues rapidement au sol, toute une pédofaune et pédoflore s'installe. Les BRF sont considérés comme des aggradants (on parle de l'aggradation à l'inverse de dégradation) et présentent donc un matériau de premier choix pour restaurer les sols épuisés.*

### *Densité apparente du BRF :*

*poids du B.R.F. divisé par le volume du B.R.F. et de l'air entre les copeaux*

*Voir « mulch ». C'est une technique de mulch particulière qui vise à recréer très rapidement les qualités d'un sol forestier, c'est à dire aéré et riche en micro-organismes. Ce mulch est constitué des copeaux obtenus par broyage de petites branches de feuillus (7 cm de diamètre maximum).*

*Le BRF est une méthode exploitée depuis longtemps au Canada, mais qui ne fait parler d'elle que depuis peu en France, à la faveur du développement d'un jardinage (et de cultures) éco-responsable(s).*

***A l'aide d'un broyeur de végétaux, le jardinier ou l'agriculteur va broyer les branches encore vertes car fraîchement coupées, et les incorporer au sol. C'est alors un véritable "transfert de fertilité" qui s'opère, avec un grand nombre d'avantages, parmi lesquels l'absence d'apports d'engrais de synthèse dans le sol, et la limitation voire la suppression de l'arrosage.***

### ***Broyat de rameaux et petites branches***

***Le BRF est issu des rameaux de l'arbre qui sont fragmentés (broyés) puis épandus et incorporés aux premiers centimètres du sol.***

***Les rameaux de bois vert (branches de petites sections inférieures à 7cm de diamètre) sont riches en nutriments, sucres, protéines, celluloses et lignines qui ont tous un rôle précis et spécifique dans la constitution et le maintien des sols fertiles.***

***Le BRF est une accélération du processus pédogénétique en oeuvre dans les forêts. C'est une nourriture naturelle pour le sol qui permet de limiter le besoin en eau, le recours aux biocides, et aux traitements phytosanitaires, ainsi que le travail du sol.***

***Les végétaux cultivés avec du BRF sont d'excellente qualité, se conservent plus longtemps et présentent une immunité renforcée.***

***Les chercheurs classent les BRF dans la catégorie des "aggradeurs" , en mesure de contrer la dégradation des sols et d'impulser leur régénération.***

***Lorsque l'on étudie le sol de plus près on se rend compte que l'on a affaire à un écosystème complexe qui se régule lui-même. On se rend compte aussi que les organismes du sol, qui représentent à eux seuls 80% de la biomasse de la planète, jouent un rôle prépondérant dans l'acheminement des éléments nutritifs vers la plante. Dans ce contexte le BRF doit être vu comme un aliment énergétique et structurant pour la vie du sol.***

***Cette technique d'aggradation des sols a été développée par un groupe de chercheurs canadiens dirigé par le professeur Gilles Lemieux de l'Université de Laval au Québec dans les années 80. Le BRF est aujourd'hui pratiqué dans de nombreux pays avec des résultats étonnants, aussi bien sur des sols stériles que des sols déjà fertiles.***

## **Apports du Bois Raméal Fragmenté sur les cultures**

**L'incorporation de BRF apporte de la structure au sol et y entraîne le développement d'une chaîne alimentaire complexe depuis l'apparition de champignons jusqu'aux vers de terre. L'action de ces derniers est très bénéfique : ils remontent tous les ans 2cm de terre à la surface, ils aèrent le sol et augmentent sa capacité de drainage. La formation d'humus est accélérée tandis que l'érosion des sols est fortement réduite.**

**Un mètre cube de BRF stocke 350 litres d'eau comme une éponge. Plus tard, l'humus créé à partir du BRF augmentera fortement la capacité de rétention du sol en eau. Mieux, la faune du sol devient elle-même un réservoir organique. On parle alors d'eau biologique. Résultat : le sol gère lui-même ses réserves d'eau et la plante ne manque de rien.**

**Outre la lignine, le Bois Raméal Fragmenté renferme un apport très équilibré en minéraux dont a besoin la plante. L'humus: c'est la banque à minéraux du sol ! De plus, le BRF favorise la croissance de mycorhizes, champignons qui vivent en symbiose avec les racines des plantes. Ces dernières fournissent des sucres aux champignons qui en échange fournissent à la plante des minéraux et de l'eau. Les champignons ont une action nématocide et secrètent des antibiotiques dont la plante profite.**

**Le BRF restaure les sols de culture épuisés. Votre terre devient fertile, facile à manipuler, souple. Elle ne réclame plus de labourage. Elle n'est plus soumise aux aléas climatiques et elle ne se dessèche plus.**

## **Brindille**

**Rameau court et grêle des arbres fruitiers, généralement fructifère.**

## BRFT / Bois Raméal En Fins Tronçons

**e BREFT "Bois Raméal En Fins Tronçons":** les essais de remplacement de la paille par des rameaux fins (max 1cm de diamètre), se poursuivent et donnent des premiers résultats prometteurs. Il ne s'agit pas de BRF (Bois Raméal Fragmenté) mais de petits tronçons de 10 cm de longueur maximum réalisés avec des rameaux de bois (saule, noisetier, vigne, ...) ou d'herbes sèches (myscanthus, roseaux, paille de lavande, de menthe, ...). Parmi les bois, la vigne est apparue comme la plus difficile à couper car elle ne produit pas de brins bien droits et elle est plus dure que les autres bois.

**Les intérêts de la technique de couverture de sol avec le BREFT sont les suivants :**

**1. Garder une épaisseur de couverture de 2cm maximum** sur une année sans renouvellement durant l'année. Cette épaisseur étant nécessaire à la réussite du semis de surface qui donne une rapidité de mise en culture exceptionnelle. La même épaisseur réalisée avec de la paille demande 2 à 3 renouvellement par an. Renouvellement rendu difficile dès le début par le fait que la petitesse des jeunes plantules qui se sont développés rend l'opération délicate.

**2. Remplace la paille devrait rester dans le champ** qui l'a produite. Au contraire un arbre, prenons l'exemple d'un saule, peut être coupé chaque année sans générer de trouble de fertilité sur plusieurs années. Notez que la récolte se faisant l'hiver, les feuilles de l'arbre sont laissées au sol. Toutefois il est sans doute prudent de réfléchir à une association entre des grands arbres taillés tous les 5 à 10 ans pour produire de la matière nourricière sur le sol des arbres producteurs de BREFT.

Ces grands arbres dont le développement n'est pas gêné pendant une plus longue période pourront aller chercher plus en profondeur des minéraux dans la roche mère. Les arbres producteurs de BREFT auront probablement du mal à descendre en profondeur du fait de le coupe (recépage) chaque année. Le frêne, le hêtre semblent être de bons candidat pour cet usage de grands arbres "pompes à minéraux en grande profondeur".

Le BREFT contient bcp plus d'azote et d'eau que la paille qui arrive sèche et pauvre en azote.

Par ailleurs, il me semble que les rameaux fins sont si tendres et si riches en nourriture assimilables qu'ils pourraient être la base d'une stimulation plus intense de la vie du sol que ne le permet la paille.

Le BREFT garde aussi l'humidité même si l'effet est moins important que 10 cm de paille. 2cm de BREFT me semble avoir l'effet de 5cm de paille environ.

Il maintient une meilleure aération pendant toute l'année : voilà une bonne différence avec la paille qui pour moi possède cet inconvénient de finir par se resserrer par l'effet de tassement de la pluie. Or l'aération permet un meilleur réchauffement du sol au début du printemps et une meilleure alimentation en oxygène de la vue du sol. J'ai vraiment eu l'impression que la paille pose problème.

Le BREFT capte mieux la chaleur au printemps que la paille grâce à sa couleur foncée et à la circulation de l'air facilitée, ce qui est important à cette époque.

extrait de :

[http://aupetitcolibri.free.fr/NOUS\\_AIDER/Nouvellesjuill10.html#BREFT](http://aupetitcolibri.free.fr/NOUS_AIDER/Nouvellesjuill10.html#BREFT)

## Brise-mottes

*Cylindre à disques dentés qui écrase et émiette les mottes de terre soulevées par la charrue (on dit aussi croskill)*

## Brise-vent

*Sorte de barrière permettant de couper, de limiter l'action du vent. Il peut être réalisé avec une haie d'arbustes, une palissade en bambou ou une clôture.*

*"Rideau" disposé perpendiculairement au sens des vents dominants, constitué d'arbres, d'arbustes ou de matériaux inertes (canis, plastique armé) empêchant ainsi le vent de balayer une surface.*

## Brocoli

*Sa saison : la pleine saison s'étend de mai à novembre pour le brocoli français, cultivé en Bretagne, Normandie et Picardie, mais il est disponible toute l'année.*

*il* appartient à la famille des crucifères (comme les choux, le cresson, le navet, le radis...) et a été élaboré par les romains, à partir d'un chou sauvage. Le brocoli est un chou dont on consomme les inflorescences (boutons floraux) avant leur éclosion. Essentiellement vert, vous pouvez en trouver des blancs ou rouge pourpre.

- **Le brocoli Calabrais**, le plus consommé, se caractérise par une tête large et bien pommée.
- **Le brocoli à jet**, aux longues tiges portant de petites bouquets. Il est maintenant assez peu cultivé en France.
- **Le brocoli Asperge** tient son nom du fait que si on le laisse monter, il produit des tiges à la saveur rappelant celle de l'asperge.

*Il ne faut pas le confondre avec le brocoli pommé, de Roscoff ou d'Angers, qui sont des choux-fleurs verts.*

**Le choisir, le conserver :** choisissez un brocoli aux bouquets bien serrés et d'une couleur uniforme. Consommez-le rapidement (dans les 3 à 4 jours) en le conservant, dans du film alimentaire, dans le bac à légumes du réfrigérateur. Pour lui conserver sa couleur verte, plongez-le rapidement dans un bain d'eau glacée juste après la cuisson. Limitez celle-ci au minimum car il est encore meilleur et plus digeste s'il est à peine cuit et encore croquant. Il peut également être consommé cru, râpé ou émincé. Sa tige peut être consommée une fois pelée et cuite, dans une soupe ou coupée en bâtonnet, avec une vinaigrette ou de la mayonnaise.

*Il se congèle très bien* si les bouquets sont blanchis 5 mn à l'eau bouillante salée.

**Ses bienfaits :** de tous les choux, c'est le plus digeste. Peu calorique, il est riche en vitamine C et B9, en fibre, en provitamine A et en magnésium.

## Brosse à pot

*C'est une petite brosse conique qui ressemble à s'y méprendre à une brosse pour les toilettes. Existant en plusieurs tailles, elle permet de nettoyer les pots de fleurs et de les débarrasser de toutes les impuretés.*

## Brouette

***En bois, en métal, en plastique, pliante ou non, elle est indispensable au jardin. De plus une brouette, par exemple en bois, peut être un élément de décoration même dans un petit jardin.***

***Une brouette contient environ 40 kg de Compost***

***Les équivalences outils :***

***1 brouette de 60 litres = 6 seaux environ ( 1 seau de maçon = 10 litres ) = 15 pelles environ***

***Pour vos calculs d'approvisionnement : 1 m<sup>3</sup> de sable 0/4 = 1.6 tonne en moyenne***

***1 m<sup>3</sup> de gravillon 5/20 mm = 1.5 tonnes en moyenne - 1 m<sup>3</sup> de ciment 35 kg = 35 litres***

## **Broussin**

***Correspond à une sorte d'excroissance de nature ligneuse qui vient du tronc de l'arbre.***

## **Broyat**

***Branches, restes de végétaux qui ont été passés au broyeur. Le broyat sert de paillis***

## **Broyeurs à végétaux**

**Comment choisir le meilleur broyeur végétal**

***Chacun aura sa propre méthode pour bien choisir son broyeur végétal. Puissance, prix, facilité d'entretien... Et en général un seul (par définition) de ces critères est jugé comme « le plus important » et on néglige les autres.***

***Nous ne sommes pas de cet avis et de notre côté nous en avons trouvé pas moins de dix !***

***Voici 10 choses à prendre en considération lors de l'achat d'un broyeur végétal :***

***1. La marque*** . Il y a beaucoup de bonnes marques parmi lesquelles choisir, donc mettez de côté directement les modèles chinois à bas prix qui peuvent vous décevoir sur le long terme (quoique certains nous ont surpris !).

***2. Le niveau sonore*** . Si vous pensez que les voisins risquent de se plaindre d'un broyeur à essence bruyant ou que vous-même n'aimez pas les machines bruyantes, rabattez-vous sur les broyeurs végétal électriques.

***3. Les capacités de la machine*** . Cela indique le diamètre des branches qui peuvent être traitées par le broyeur.

**4. Le rapport de réduction** . C'est une mesure qui va vous permettre de savoir de combien le volume de débris à traiter va être réduit, les valeurs classiques vont de 10 pour un à 20 pour un.

**5. Le poids** . Vous devez prendre le poids en considération sauf si vous pensez que le broyeur végétaux va rester dans un seul et même endroit. N'oubliez pas qu'il va falloir tracter cette machine sur un sol parfois inégal.

**6. Centimètre cube et puissance** . La cylindrée du moteur ou la puissance électrique en watts vous donneront une mesure de la puissance du broyeur. Mais gardez à l'esprit que certains fabricants ont tendance à gonfler ces chiffres.

**7. Nombre de lames ou de fléaux** . Plus il y a de lames et de fléaux plus la machine a des chances d'être efficace et les intervalles de temps nécessaires à les aiguiser seront d'autant plus longs.

**8. Entretien** . Les moteurs électriques nécessitent beaucoup moins d'entretien que les moteurs à essence. Vous devez préparer un moteur à essence pour l'hiver si vous vivez dans un climat froid. D'autre part lames doivent être aiguisées et remplacées de temps à autre. Vérifiez donc la disponibilité des pièces.

**9. Les fonctions d'agrément** . Elles incluent les possibilités d'inclinaison des trémies, les démarreurs électriques, l'auto affûtage des lames, ou encore une barre de remorquage.

**10. Garantie** . Les garanties peuvent être un sujet délicat comme la puissance des machines, mais elle donne une idée approximative de la confiance du fabricant dans ses propres produits.

**Vous avez sûrement remarqué que le prix n'était pas une des caractéristiques énumérées.**

## Quel broyeur de végétaux vous conviendra le mieux

**Posséder un broyeur de végétaux vous offre la possibilité de transformer tous les résidus du jardin en précieux paillis.**

**Vous pourrez l'utiliser pour délimiter le jardin, créer des chemins ou même le transformer en compost.**

**Au final celui qui sera le meilleur pour vous dépendra de l'endroit dans lequel vous vous trouvez et du type de végétaux que vous souhaitez transformer en débris et pour quelle utilisation.**

source :

<http://broyeur-vegetaux.com/>

## Bruche

*Ce sont les larves de ce coléoptère qui parasitent les plantes en grignotant la chair des graines de certaines légumineuses comme les pois. Il existe plusieurs espèces de bruches.*

## **Brumisation**

*C'est un synonyme de bassinage. Signifie que l'on pulvérise de l'eau en pluie fine pour accroître l'hygrométrie.*

## Bulbe

*Tige souterraine arrondie, encore appelée oignon, constituée d'un plateau charnu, de tuniques ou écailles fixées au plateau et serrées les unes contre les autres et d'un bourgeon plus ou moins central également fixé au plateau.*

*Les bulbes sont de petites pièces végétales qui possèdent des racines. C'est à partir de ces bulbes que certaines plantes se développent leur tige. Elle ont un sens. généralement, elle possède une forme arrondie du côté des racines, et légèrement pointue là où poussera la tige. Lors du repiquage, on mettra le côté racine vers le bas, et le côté pointu vers le haut.*

## Bulbille

*Un petit bulbe en formation sur les tiges à l'aisselle des feuilles. Il sert à multiplier la plante. Ne pas confondre avec les caïeux qui eux se développent à l'intérieur du bulbe.*

*Petit bulbe prenant naissance à l'aisselle des feuilles ou à l'emplacement des fleurs, chez certains végétaux*

## Buissonnant

*Un tel végétal présente un port trapu et est bien ramifié semblable à un buisson.*

## Buttage

*Opération consistant à accumuler un volume de terre variable, au pied de certains végétaux, et parfois, à recouvrir complètement ceux-ci dans le dessein, suivant le cas, de provoquer la multiplication d'organes souterrains, de protéger la plante ou de permettre le blanchiment du système aérien de celle-ci.*

## Butte

*Petite élévation de terre. En horticulture, petit monticule de terre au pied d'une plante. Culture en buttes.*

*Buttes : amas de terre formant un relief par une légère élévation du terrain. En permaculture, créer des buttes présentent plusieurs avantages: plus d'espace disponible pour cultiver pour la même emprise au sol, plus de substrat disponible pour un développement racinaire plus important, moins besoin de se baisser pour le jardinier, l'eau ne stagne pas et la température du substrat est améliorée car le soleil la réchauffe plus rapidement ....*

*La largeur idéale d'une butte est 1,20m car au-delà d'1m40, il est difficile de travailler au milieu et moins d'1m n'est pas suffisant pour créer un écosystème. La largeur conseillée des allées est de 30 à 50cm mais tout cela s'ajustera bien sûr en fonction des besoins et des sensibilités de chacun...*

## Butter

*Technique de culture : Rapporter de la terre contre les plants en formant une butte. Le buttage doit être fait délicatement pour ne pas abimer les plants. La terre doit être exempte de mauvaises herbes. On procède lorsque la terre est légèrement sèche après pluie ou arrosage.*

## Butte lasagne

*butte composée d'une superposition de couches de diverses matières organiques.*

***Une pratique de plus en plus prisée des jardiniers et en particulier de ceux qui comme vous sont sensibilisés à l'importance de la vie dans le sol est la butte Lasagne. Concrètement, il s'agit d'une butte composée non pas de terre, mais d'une succession de couches de matériaux divers et variés et pour la plupart organiques. L'intérêt d'une telle pratique consiste en la valorisation de toutes sortes de matières organiques qui sont souvent considérées comme des déchets et aussi de pouvoir mettre en culture des terre très peu fertile, voire complètement artificialisées (tassées, goudronnées, bétonnées...), ce qui est particulièrement intéressant dans un contexte urbain notamment, mais qui peut aussi tenter les jardinier ruraux !***

***Pour faire vos lasagnes, il vous faut :***

***Matériaux bruns*** (matériaux riches en carbone et secs) : cartons, journaux, papier, paille et foin, feuilles mortes, aiguilles de conifères, orties, fougères ou prêles sèches, marc de fruits (raisin, pomme, poire), terre des pots de fleurs, sciure ou copeaux de bois, litières des animaux, BRF (bois -raméal -fragmenté), terre d'alluvions (dépôts de rivières), terreau et compost ,etc ;

***Matériaux verts*** (matériaux riches en azote et en eau) : tonte fraîche d'herbe, laine brute, épluchures, mauvaises herbes (ne pas mettre les coriaces : chiendent, potentille rampante et liseron), petits morceaux de taille d'arbustes, marc de café, algues déposées sur la grève, plumes, fougères, orties ou prêles fraîches sans leurs racines, fumier frais, etc ;

***Buttes de culture créées selon la technique de la « lasagne » qui est particulièrement appropriée pour les plantations annuelles. Il s'agit, plutôt que de labourer le sol, d'utiliser du papier journal ou du carton humide comme barrière contre les mauvaises herbes sur la future zone de culture. On procède ensuite par superposition de "couches" (d'où le terme "Lasagne") en alternant des matières vertes humides et azotées (déchets de tonte, feuilles vertes, déchets de cuisine...) avec des matières brunes sèches et carbonées (paille, feuilles mortes...). On termine par une couche de compost et de terre pour accueillir les plantations. Enfin on recouvre de mulch pour aider à retenir l'humidité.***

***Garnir de terre le pied d'un arbre, d'une plante. Butter des betteraves. On butte le céleri pour que ses branches soient blanches. Butter une terre, faire de petites buttes pour faciliter l'écoulement des eaux.  
C'est l'action de relever la terre qui entoure une plante, pour la protéger du froid, pour maintenir les tiges droites, ou bien encore pour les blanchir.***

## Calcium

*Etant naturellement dans le compost, dans les sols calcaires et dans certaines eaux, il est rare de devoir en rajouter au jardin. S'il venait à manquer ( sols acides ou cultures gourmandes telles que la tomate, par exemple ), on peut compléter par des cendres de bois ou des coquilles d'oeufs écrasées.*

**LE CALCIUM(Ca)** : *c'est, sous la forme de pierre à chaux, grossièrement broyée (action lente) ou broyée finement et hydratée (action rapide, mais à contrôler), l'agent correcteur par excellence des sols acides; il favorise la croissance des tiges et un bon développement des fleurs; son manque provoque la malformation des feuilles nouvelles, le brunissement et la chute des bourgeons et des boutons floraux et un dépérissement général de la plante. Les principales sources de calcium sont, outre celles indiquées plus haut, la cendre de bois, les coquillages et les coquilles d'oeuf broyées (qui enrichissent le sol de ce sel sans modifier son pH) et les composts à base de feuilles de bardane, de bouleau, de bourse à pasteur, de bouillon-blanc (molène), de camomille matricaire, de chicorée, de lupin, de peuplier, de plantain, de prêle, d'ortie, de tilleul, de melon (feuilles) et de sarrasin*

### Calcicole

*se dit d'une plante qui apprécie les terres calcaires*

### Calcifuge

*se dit d'une plante qui ne supporte pas les sols calcaires. Les plus connues sont les plantes de terre de bruyère. On dit aussi acidophile.*

### Calcul du rapport Carbone / Azote

*Les ingrédients du compost :*

*Azote et carbone sont (avec l'hydrogène et l'oxygène) les deux principaux constituants des plantes :*

*L'azote est abondant dans les jeunes plantes, dans l'urine et les déjections.*

**Le carbone est abondant dans les plantes âgées.**

**Dans la réussite du compost, la proportion entre ces deux éléments, c'est à dire le rapport carbone / azote, joue un rôle essentiel. La valeur optimale de ce rapport se situe autour de 30 (entre 25 et 35), car les micro-organismes consomment environ 30 fois plus de carbone que d'azote.**

**Les déchets riches en azote :**

**Avantages :** Ils stimulent fortement l'activité bactérienne et permettent d'activer le démarrage du processus de compostage. Laissés à la surface du sol en paillis ou légèrement incorporés à la surface de la terre du jardin, ils provoquent une prolifération de micro-organismes du sol qui améliore la structure de la terre.

**Inconvénients :** Ces déchets fournissent peu d'humus. Ils sont souvent trop humides et trop mous et ne contiennent pas assez de matières fibreuses pour fournir le carbone (source d'énergie) nécessaire aux micro-organismes et pour maintenir l'aération du tas. Ils ne doivent pas être mis seuls dans un tas de compost.

**Les déchets riches en carbone :**

**Avantages :** Ils peuvent fournir une quantité élevée d'humus stable (20% de leur poids de matière sèche), à condition de les mélanger à des matières complémentaires riches en eau et en azote lors du compostage.

**Inconvénients :** Ces matières se décomposent très lentement et de manière incomplète, faute d'azote. Incorporé dans la terre à un stade trop jeune, le compost obtenu à partir de matières trop riches en carbone utilise l'azote du sol pour finir sa transformation, au détriment des plantes cultivées qui risquent d'en manquer, provoquant une "faim d'azote".

**Il faut donc mélanger différents matériaux, les uns riches en azote, les autres riches en carbone pour arriver à un équilibre satisfaisant.**

**Dans la pratique, on apprécie le rapport C/N au jugé, en fonction des déchets que l'on possède et de son expérience. Plus les apports de déchets sont variés, plus on a de chances de réussir le bon cocktail. Un compost bien équilibré mûrit plus vite.**

**Calcul du rapport C/N d'un mélange :**

**Afin de vous aider à calculer au plus juste le rapport C/N d'un mélange, vous trouverez ci-dessous une formule, et un tableau dans l'onglet document reprenant le rapport C/N de différents composants :**

$$R_m = [(n_1 \times R_1) + (n_2 \times R_2)] / (n_1 + n_2)$$

**Avec :**

**$R_m$  = Rapport C/N du mélange**

**$R_1$  = Rapport C/N du composant 1**

**$R_2$  = Rapport C/N du composant 2**

**$n_1$  = quantité de composant 1**

**$n_2$  = quantité de composant 2**

**Par exemple :**

**J'ai 10 kg de tontes de pelouse dont le rapport C/N (en référence au tableau) est de 12 et 15kg de feuilles mortes dont le rapport C/N est de 50.**

**Je calcule  $R_m = [(10 \times 12) + (15 \times 50)] / (10 + 15) = 34,8$  donc l'équilibre est satisfaisant**

**Autre exemple avec 3 matières et une unité de mesure différente :**

**J'ai 1 brouette de déchets de cuisine (C/N = 25), 1/2 brouettes de paille de blé (C/N = 130) et 1/2 brouette de tontes de pelouse sèches (C/N = 15).**

**Je calcule  $R_m = [(1 \times 25) + (1/2 \times 130) + (1/2 \times 15)] / (1 + 1/2 + 1/2) = 48,75$ .**

**Le Rapport C/N de mon mélange est trop élevé, je dois rajouter du déchet azoté.**

## **C/N : Rapport Carbone sur Azote**

**Plus la quantité de carbone est faible vis-à-vis de l'azote, plus le produit est rapidement biodégradable et peut fournir des minéraux aux plantes.**

**C'est le cas de l'urine, dont le rapport C/N est égal à 1 environ.**

**A l'inverse, le bois est lentement biodégradable, car son C/N est de 200 .**

**Les déchets domestiques ont un C/N autour de 20. Ils sont compostables, mais l'azote reste immobilisé dans le compost final pendant une année au moins et n'est totalement libéré qu'au bout de quelques années.**

***A retenir, d'un point de vue pratique : un engrais bio classique ( nourrir la plante ) a un C/N inférieur à 4, un amendement organique ( nourrir le sol ) a un C/N supérieur à 8 et est d'origine végétale à 50% au moins.***

## C/N : Rapport C/N de différents produits organiques

### **Azote rapidement assimilable = engrais organique**

Urine : 0.8

Jus d'écoulement de fumier : 2 à 3

Déchets d'abattoirs mélangés : 2

Sang : 2

### **Intermédiaires engrais amendements**

Matières fécales : 6 à 10

Matières végétales vertes ( non ligneuses ) :

### **Procurent de la " nourriture " à la faune du sol et de l'humus = amendements organiques**

Humus : 10

Compost de fumier âgé de 8 mois : 10

Compost de fumier âgé de 4 mois : 15

Déjections d'animaux domestiques : 15

Fanes de légumineuses : 15

Fumier frais pauvre en paille : 20

Déchets de cuisine : 23

Fanes de pommes de terre : 25

Fumier frais avec paille : 30

Tourbe : 30 à 50

Paille : 50 à 150

Sciure de bois : 200 à 500

## Caduc

**Qui tombe et se renouvelle à intervalles réguliers (un arbre à feuilles caduques).**

**qui perd ses feuilles en automne et en hiver. Terme utilisé pour qualifier les parties végétales (feuilles en particulier), qui tombent aussitôt après avoir rempli leur rôle.**

## Caïeux

*Petit bulbe se développant à l'intérieur d'un bulbe ancien, servant à multiplier la plante. L'ail et l'échalote produisent des caïeux. A l'inverse les bulbilles se développent à l'extérieur du bulbe.*

*Bourgeon qui se forme à l'aisselle des écailles chez certains bulbes (par exemple : l'ail) et qui présente lui-même tous les caractères du bulbe dont il émane.*

## Calcicole

*Plante qui apprécie les terres calcaires.*

## Calcifuge

*Plante ne supportant pas les sols calcaires. Les plus connues sont les plantes de terre de bruyère, se dit aussi acidophile.*

## Campagnol terrestre ou Rat taupier

*Un campagnol terrestre (*Arvicola terrestris*) est un rongeur souterrain appelé communément rat taupier ou « quatre dents ». **A ne pas confondre avec les mulots** dont le régime alimentaire est en partie des graines, jeunes plantes, fruits secs, baies, champignons, mousses... ni les taupes qui se nourrissent de vers blancs mais pas de végétaux. Alors que les campagnols consomment exclusivement de produits frais (pas de grains) racines et fruits (pommes tombées). Leurs galeries dont le diamètre est de 15 à 25 cm sont à plusieurs niveaux au ras du sol et sur une profondeur d'1m. Elles peuvent mesurer 60 m de long parfois empruntées aux taupes. Comme cette dernière, il monte de petits monticules de terre mais contrairement à la taupe, il laisse une ouverture en haut de la « taupinière »*

*Avec leurs 4 dents, ils détruisent la plupart des végétaux, en particulier les racines charnues (bulbes, rhizomes...) mais aussi les arbustes et arbres en tout genre. Une vraie calamité*

***Si vous avez des campagnols qui ont élu domicile dans votre jardin ou qui le visitent, vous allez rapidement vous en apercevoir compte tenu des dégâts qu'ils peuvent faire. Le campagnol terrestre (*Arvicola terrestris*) ou rat taupier est le plus fréquemment rencontré.***

### ***La fiche d'identité du campagnol terrestre***

***Comme la taupe, il vit essentiellement sous la terre où il creuse des galeries mais il est plus grand puisqu'il mesure entre 12 et 20 cm sans la queue, avec un poids n'excédant pas 300 grammes. Leur pelage est brun foncé dessus, plus clair en dessous, et leur queue assez courte (6 à 7 cm de long). Leur corps est ramassé, trapu, avec des oreilles et des yeux relativement petits, sur un museau arrondi. Ses pattes comptent 4 doigts et 5 orteils, et il est doté d'incisives redoutables.***

***Sa taupinière qui apparait dans les prairies, pelouses, vergers ou potagers, se distingue de celle de la taupe puisque son entrée est oblique. Par toutes les galeries qu'il creuse avec ses dents, il s'attaque au collet et racines des carottes, navets, céleri, poireaux, pommes de terre, bettes, ainsi qu'aux racines des arbres fruitiers ! Ce rongeur fait partie des nuisibles compte tenu des dégâts qu'il cause en agriculture, notamment en grignotant les racines de tous les végétaux, puisqu'il est végétarien.***

***Le Campagnol terrestre, qui vit environ 2 ans, peut infester une zone. En effet, la femelle peut avoir jusqu'à six portées par an de quatre à cinq petits chacune ! Avec une gestation de 3 semaines et une maturité d'adultes à 4 semaines, on comprend que les pullulations peuvent causer des soucis, surtout s'il n'y a pas de prédateurs.***

### ***Lutter contre les campagnols et rats taupiers***

***Les prédateurs naturels ne sont pas forcément faciles à introduire près de chez soi puisqu'il s'agit du loup, du lynx, du renard, de la belette, du putois, de l'hermine et des rapaces. Toutefois, vous pouvez installer des nichoirs à rapaces et garder un tas de bois ou de pierre au fond de votre jardin afin que des petits mustélidés viennent y loger, mais tondez bien la pelouse autour afin de les repérer, d'une part, et d'autre part, pour éviter qu'ils s'y réfugient. Ne laissez pas non plus de paille au pied des arbres. Un chat sera aussi un bon chasseur de campagnols terrestres.***

***Vous pouvez planter de la fritillaire impériale qui a aussi des vertus répulsives contre les campagnols.***

***Pulvériser du purin de sureau autour de vos légumes racines et de vos fruitiers pourra être une piste à suivre. Il agit aussi comme un répulsif à l'égard des campagnols. Pour préparer une décoction de sureau :***

***100 g de feuilles de sureau fraîches***

***1 l d'eau***

***Mettre les feuilles à tremper dans l'eau durant une journée, puis faites bouillir une demie heure. Laisser refroidir avant de le pulvériser pur.***

***Le tourteau de ricin, répulsif et toxique, peut être utilisé en l'enfouissant dans la terre de sorte qu'il soit au plus près des galeries des campagnols et qu'il ne soit plus à disposition des animaux qui se promènent au dessus.***

***Enfin, si vous n'en venez pas à bout, installez des pièges-guillotines qui se posent verticalement dans la galerie ou des pièges à ressort à disposer à l'entrée des galeries. Les deux tuent le rongeur sur le coup, ils sont assez efficaces en cas de pullulation.***

## **Canneberge**

***Plante d'ombre, d'origine américaine, acidophile, rampante et couvre-sol. Gros fruits fermes et ronds, rouge brun à maturité en octobre.***

***Appelées airelles américaines ou encore cranberries.***

***Pour jus, purées, confitures, fruits confis, ou encore en accompagnement de viandes et gibiers.***

## **Canopée**

***Etage supérieur de la forêt, directement influencée par le rayonnement solaire. Elle est parfois considérée comme un habitat ou un écosystème en tant que tel, notamment en forêt tropicale où elle est particulièrement riche en biodiversité.***

## Capillarité

*Mouvement de l'eau à travers les pores très fins ( micro et mésoporosité ) depuis les zones les plus humides vers les zones les plus sèches.*

*Phénomène physique permettant aux liquides de remonter dans des tubes très fins. La sève remonte par capillarité dans les vaisseaux des tissus de la plante. Capitule Sorte d'inflorescence composée d'un réceptacle portant de toutes petites fleurs serrées les uns contre les autres, entourées de bractées souvent colorées et formant l'involucre. Carence C'est l'absence d'une substance vitale dans le sol, et qui va entraîner un grave dérèglement de la végétation. Cépée c'est l'ensemble de rejets sortant d'une souche. On appelle souvent cépée, un ensemble de plantes serrées pour donner l'impression d'une touffe.*

## Capitule

*Forme d'inflorescence composée d'un réceptacle portant de minuscules fleurs serrées les unes contre les autres et entourées de bractées souvent colorées, formant l'involucre. Les plantes appartenant à la famille des Composées présentent des fleurs en capitules.*

*Le capitule est un type d'inflorescence. Il s'agit de fleurs sans pédoncules regroupées sur un réceptacle, entourées de bractées.*

*Cette inflorescence caractérise la famille des Asteraceae (les Composées). La marguerite est un exemple type de capitule, qui ressemble à première vue à une fleur simple, au cœur jaune, bordé de longs pétales blancs, et qui est en réalité « composée » de nombreuses petites fleurs sessiles ou fleurons.*

*Capitule (masc.) : inflorescence caractéristique des Astéracées (anciennement Composées) où toutes les fleurs, démunies de pédoncule (= sessiles), sont réunies les unes contre les autres sur la tige, dont le sommet élargi forme un plateau. Exemple : l'inflorescence du souci .*

## Capsule

*Fruit sec contenant plusieurs graines.*

## **Carabes ( un ami du jardinier )**

*Les carabes sont des coléoptères prédateurs de nombreux ravageurs du jardin, réels alliés du jardinier. Il existe plus de 50 espèces de carabes en France et les plus rencontrés au jardin sont le carabe doré (Carabus auratus) et le carabe des bois (Carabus nemoralis).*

*Les carabes adultes mesurent entre 8 et 50 mm. Une de leurs caractéristiques est leur carapace à reflets souvent sombres (verts, bronzes, violets ou bleus) et les sillons sur leurs élytres. Leurs mandibules sont acérées et leur tête est plus étroite que le thorax. Comme tous les coléoptères, ils ont deux paires d'ailes : la première, appelée élytres, est transformée en carapace allongée, tandis que la deuxième est atrophiée si bien qu'ils sont incapables de voler. En revanche, ce sont des insectes terrestres très rapides*

*Les carabes peuvent se confondre avec des scarabées. Leur forme est cependant plus allongée et le fait qu'ils ne peuvent pas voler est une caractéristique essentielle pour les identifier. Les scarabées ont d'autre part des antennes courtes en forme de massues alors que les carabes ont des antennes longues.*

*De nombreuses espèces de carabes sont présentes en France et les larves comme les adultes consomment des mollusques (limaces et escargots) ainsi que des pucerons, des larves de taupin, des vers ou encore des chenilles.*

*Laissez aussi pousser les herbes sauvages, notamment au pied des haies, et disposez une vieille souche de bois et des pierres. Les carabes pourront s'y réfugier pendant la journée (ils chassent la nuit) et durant la mauvaise saison.*

**Un coléoptère assez commun**

***Il existe plusieurs espèces de carabes, toutes faisant partie du vaste ordre des coléoptères et de la famille des Carabidae. Le carabe est un insecte de 15 à 30 mm de long qui se déplace très rapidement au sol. Son corps est divisé en trois parties distinctes : la tête, le thorax et l'abdomen. La première est dotée de deux grands yeux, de deux antennes et d'une puissante mandibule. Sur la seconde, deux élytres plus ou moins colorés, voire métallisés selon les espèces, cachent des ailes très réduites et souvent inaptées au vol. L'abdomen de couleur noire est entouré de 3 paires de pattes très mobiles et griffues qui lui permettent de s'accrocher aux végétaux.***

### **Cycle de vie**

***Le carabe sort de la terre au printemps suite à un hiver passé bien à l'abri; après avoir repris quelques forces en se nourrissant abondamment de proies diverses, il va pouvoir se reproduire. La femelle pondra alors une cinquantaine d'œufs qui passeront par plusieurs stades larvaires avant de se transformer en une nymphe qui réapparaîtra sous sa forme adulte au printemps suivant.***

### **Mode de vie et alimentation**

***Le carabe apprécie les sol argileux, la présence de haies, et de cultures diversifiées. Il aime se cacher sous les tas de feuilles ou parfois même les pierres. Redoutable prédateur tout au long de sa vie, le carabe n'attend pas de se transformer ni de sortir du sol pour être vorace. Majoritairement carnivores, les larves se régalent de vers, d'œufs, de larves et de petits insectes.***

***Les adultes quant à eux, adorent se nourrir de limaces, d'escargot, de vers de toutes sortes, de pucerons, d'acariens ou même de diptères. Inutile de souligner l'importance de cet auxiliaire pour le jardinier qui sera alors débarrassé de façon naturelle de ses ennemis les plus communs.***

***Certaines espèces mangent aussi des graines, comportement qui a motivé une étude conjointe de l'INRA et du BBRSC au Royaume-Uni sur la présence de carabes dans les champs cultivés. La conclusion est étonnante : le carabe se nourrissant majoritairement de graines de plantes adventices, donc considérées comme des mauvaises herbes faisant de la concurrence aux cultures, serait un moyen de lutte biologique efficace qui éviterait l'emploi massif d'herbicides.***

***Une bonne nouvelle pour l'environnement !***

## Carbone

***Élément atomique très répandu dans la nature, qui se présente sous forme minérale ou organique. Monoxyde de carbone (CO) : gaz toxique résultant de la combustion incomplète du carbone. Carbone organique : hydrocarbure, glucide, lipide, protide.***

## **Carbone et Azote**

*Pour croître et se développer, les organismes décomposeurs utilisent surtout l'azote et le carbone contenus dans les matières à composter. Le carbone sert principalement comme source d'énergie et l'azote comme source de protéines.*

## **Carbone et Matière organique**

*Le carbone est un élément essentiel des molécules du vivant et on le retrouve dans tous les compartiments des écosystèmes. L'assimilation photosynthétique du carbone atmosphérique par les plantes constitue le processus écologique le plus fondamental des écosystèmes terrestres, car la matière organique ainsi créée est ensuite le carburant utilisé par tous les organismes hétérotrophes, microorganismes ou animaux : nous -mêmes, mais aussi les insectes auxiliaires et ravageurs des cultures, les organismes symbiotiques et pathogènes, les ruminants, les prédateurs... sans oublier les organismes décomposeurs qui bouclent le cycle du carbone en le renvoyant dans l'atmosphère.*

*-> Les transformations que subissent le carbone au cours de ce cycle, et notamment au cours de son passage par le sol, sont à la base du fonctionnement des agro écosystèmes.*

## **Cardon**

*Le cardon, *Cynara cardunculus*, est un légume vivace au feuillage grisâtre très découpé porté par de larges pétioles charnus. Ses fleurs estivales en capitules ressemblent à des artichauts mauve bleuté.*

*Les parties comestibles du cardon sont ses pétioles charnus et bien développés. Le cardon a des propriétés apéritives, rafraichissantes et laxatives.*

### **Variétés de cardons**

*Il existe peu de variétés de cardons, on distingue les cardons à côtes blanches comme le Cardon Plein Blanc Inerme et les cardons à côtes vertes comme le "Plein vert inerme" qui est plus long à blanchir mais qui se conserve mieux.*

**A savoir** : les cardons sont sujets aux montées de graines anticipées, évitez ce risque en ne le semant qu'après le 10 mai.

*Mettez à profit la végétation lente du cardon (4-6 semaines après la levée) pour occuper le sol avec des cultures intercalaires (radis, laitue, épinard, carotte primeur).*

*Proche cousin de l'artichaut, le cardon vient lui aussi d'un chardon sauvage des pays méditerranéens. Il a été domestiqué pour la consommation de ses côtes. Sa culture reste peu fréquente dans les potagers, elle est pourtant très simple. Cultivez-le dans un sol richement amendé et aéré (au croc) et sous une situation bien exposée du jardin. Le cardon venant du bassin méditerranéen a besoin de soleil.*

*source* : <http://mag.plantes-et-jardins.com/conseils-de-jardinage/fiches-conseils/semer-et-planter-les-cardons>

## Carence

*indique un manque d'un élément indispensable à une plante.*

*Insuffisance, dans le sol, de la teneur d'un élément constitutif secondaire tel que : bore, manganèse, fer, zinc, etc., cette insuffisance se traduisant, notamment, par le dépérissement et même la disparition des végétaux qui en souffrent (maladie de carence}, elle se traduit souvent par l'apparition de taches blanchâtres sur le feuillage.*

## Carène

*On appelle carène l'ensemble formé par les deux pétales inférieurs d'une fleur papilionacée de la famille des fabacées. Elles rappellent la forme d'une carène de bateau, ce qui explique le nom.*

## Carotte

**Genre (Dauca) d'Ombellifères groupant une soixantaine d'espèces, surtout eurasiatiques. L'espèce *Dauca carota* a fourni les carottes cultivées pour leur racine comestible. Celle -ci, riche en carotène et en pectine, est, de ce fait, anti diarrhéique. Principaux cultivars: la davantura, à racine courte et conique, utilisée surtout pour la conserverie; la nantaise améliorée, à racine demi -longue, la plus répandue; la carotte de Frise, à racine longue, tardive.**

**Disponibles toute l'année, les différentes variétés de carottes sont classées par saisonnalité.**

**En primeur :** cueillie avant sa complète maturité, dès la mi-mars ou début avril, elle est disponible jusqu'au mois de juillet. Vendues avec leurs fanes, nanda, nansen, presto et yukon sont les variétés les plus courantes, appréciées pour leur fraîcheur et leur saveur sucrée. Elles ne nécessitent pas d'épluchage : brossez-les simplement sous un filet d'eau froide.

**De saison :** elle prend le relais de la carotte primeur, jusqu'au mois d'octobre. Boléro, dordogne, laguna, maestro, romance ou texto sont tendres, croquantes, au goût délicat. Nous vous conseillons de les peler, avant de les préparer.

**De garde :** elle se conserve facilement et est commercialisée en automne et en hiver. Comtadine, major, scarla, senior... ont une saveur légèrement moins sucrée que les variétés primeur ou de saison. Il est également préférable de les éplucher.

**Et les colorées :** la colmar à cœur rouge ou la rouge sang, la jaune obtuse du Doubs, la purple dragon à la peau violette et à la chair jaune-orangée, la blanche de Küttingen... La carotte de sable de Créance bénéficie d'un label rouge depuis 1967. Juteuse, douce et agréable, ce qui en fait une carotte de qualité supérieure.

**Les primeurs se conservent 2 à 3 jours au réfrigérateur. Celles de saison et de garde, au moins 8 jours.**

**Ses bienfaits**

**Une portion de carottes (soit 100 g) couvre 200 % des besoins quotidiens en bêta-carotène. Elle est également une bonne source en fibres, vitamines C & B, ainsi qu'en minéraux (calcium, magnésium, potassium et fer).**

## **Carpelle**

***Le carpelle est la partie femelle d'une fleur comprenant un style, un stigmate et un ovaire.  
Ainsi, le pistil est formé d'un ou plusieurs carpelles qui peuvent être soudés ou libres.  
Par exemple, la carambole est constituée de cinq carpelles soudés.***

## Carpocapse

*Le carpocapse des pommes et des poires ( Cydia pomonella ) attaque le pommier, le poirier, le cognassier, l'abricotier, et parfois le pêcher et le prunier. Les larves, de 16 à 20 mm, attaquent le cœur et les pépins du fruit.*

## Carpophore

*Organe de reproduction des champignons permettant la dispersion des spores. Lorsque deux mycéliums compatibles se rencontrent dans des conditions favorables, un carpophore se développe. En gastronomie, le carpophore est appelé "champignon" (morille, girole, champignon de Paris)*

## Carré potager

### *Leur taille idéale*

*est de 1.20 x 1.20 m / et ( 0.90 x 0.90 m pour les enfants )*

*1 seul carré est suffisant pour s'initier au potager, 4 carrés permettent de cultiver tomates, aubergines et poivrons, salades, radis et herbes aromatiques.*

### *Quelques idées de carrés potager*

- *Le carré des enfants : tomates cerise, salade, radis, fraises, quelques haricots, petits pois et fleurs*
- *Le carré des aromates : Coriandre, ciboulette, basilic, persil, estragon, romarin, thym...*
- *Le carré oriental: Courgettes, tomates, poivrons, menthe, basilic, cumin, coriandre.*
- *Le carré crudités : Jeunes pousses de cèleris, épinards, blettes, mesclun, roquette, mâche*
- *Le carré paysan : Pommes de terre, haricots, poireaux, choux.*
- *Le carré des géantes: Concombres, haricots d'Espagne, petits pois grimpants, artichauts*
- *Le carré des fleurs comestibles : Capucine, bourrache, ciboulette, coquelicot, souci.*
- *Le carré infusions et tisanes: Verveine, sauge, thym, origan, camomille, citronnelle.*
- *Le 1er carré potager : Tomates, salades, basilic, persil, ciboulette, fraises, fleurs utiles.*
- *Le carré barbecue et plancha : Laurier, persil, thym, estragons, tomates, poivrons, oignons*

- *Le carré d'hiver : Céleri, épinards, poireaux, navets, choux.*

## Cassis

*La valeur nutritive du cassis(alias la groseille noire): cet « élixir de vie », plein de grandes qualités, contient toujours pour 100 grammes*

1. *de la vitamines C (200 milligrammes). Il bat le kiwi 100 milligrammes et l'orange environ 60 milligrammes.*
2. *du potassium (600 mg)*
3. *du calcium (60 mg), du magnésium (17 mg)*
4. *des vitamines PP (30 microgrammes (µg)), B9 (40 microgrammes (µg)) et E (1 mg).*

## Catabolisme enzymatique

*Les matières organiques particulières sont également la source d'énergie pour les micro -organismes saprotrophes du sol. Ces microorganismes : bactéries, champignons, archées, se trouvent dans le sol sous forme de filaments, colonies isolées ou bio films à la surface des matières en décomposition.*

*Pour se nourrir, ils absorbent à travers leur membrane cellulaire de petites molécules solubles (sucres simples, acides aminés) qui sont ensuite utilisées dans leurs réactions métaboliques, menant au rejet d'une partie du carbone sous forme de CO<sub>2</sub>. Les petites molécules directement assimilables étant rapidement épuisées dans les matières organiques en décomposition, les micro-organismes produisent des enzymes extracellulaires capables d'hydrolyser certaines liaisons chimiques des molécules plus complexes des MOP, et donc d'en détacher des sucres solubles et autres petites molécules. Après diffusion dans le sol ces molécules pourront être absorbées à leur tour par un micro-organisme, ou subir de nouvelles réactions en se liant à d'autres molécules organiques ou aux minéraux du sol. Différents micro-organismes sont capables de produire différentes enzymes, et donc de dégrader différents types de matières organiques. On appelle tous ces micro-organismes les « décomposeurs ».*

## Catalogue

*Le Catalogue officiel des espèces et variétés regroupe les variétés ayant subi avec succès une série d'épreuves et pouvant être commercialisées. Le Catalogue européen est la somme des Catalogues nationaux. Les variétés qui y figurent peuvent être librement commercialisées dans tous les pays de l'Union.*

## Caudex

*Chez les plantes à souche ligneuse, le caudex est la base renflée de la tige.*

*Les palmiers, les cycas, le palmier hawaïen ou encore le Beaucarnea (pied d'éléphant) par exemple, ont un caudex.*

## Cécidogène

*Qualifie un ravageur causant des galles.*

## Céleri

*Espèce d'Ombellifères (*Apium graveolens*), dont deux variétés comestibles sont cultivées pour leurs feuilles charnues (céleri en branche) ou leur tige tubérisée (céleri-rave).*

*Le céleri est composé d'eau dans une proportion de 95%. Parmi les vitamines et minéraux qui le composent, notons qu'il contient un peu de potassium et de vitamine C.*

*Sa faible teneur en calories en fait un favori des régimes hypocaloriques. Pour 100 grammes de céleri, vous n'aurez que 15 calories. À titre de comparaison, une tablette de chocolat de taille moyenne contient autant de calories que 1,6 kg ( 3 1/2 lbs ) de céleris!*

***Sa saison :** légumes d'hiver par excellence (d'octobre à mars), il est disponible toute l'année, suivant ses variétés et sa provenance.*

**Son histoire :** *originale du bassin méditerranée, le céleri est longtemps considéré comme plante médicinale et aphrodisiaque. Il ressemble alors plus à du persil (ils font partie de la même famille) et seules les feuilles et les graines sont consommées. Il est cuisiné à partir de la Renaissance, mais ce n'est encore qu'un condiment. C'est au XIXe siècle, après avoir été perfectionné en Allemagne, qu'il devient un légume couramment utilisé en cuisine.*

**Ses variétés :** *le céleri-rave et le céleri branche sont issus de la même plante, la ache des marais ou apion, qui à force de sélection, a donné deux variétés distinctes. En effet, le céleri branche n'est pas la partie feuillue du céleri-rave, mais bien une autre variété, dont seules les branches sont comestibles. Le terme rave désigne une plante potagère dont on mange les racines (céleri-rave, chou-rave...).*

**Le choisir, le conserver :**

• **Le céleri-rave :** *choisissez une pomme lourde et bien ferme (si elle sonne creux, laissez-la de côté) et sans tâches brunes ou jaunes.*

• **Le céleri branche :** *ses branches doivent être droites, fermes et cassantes, bien vertes et brillantes.*

*Très odorant, conservez-le dans des boîtes hermétiques, au réfrigérateur. Pas plus de 3 à 4 jours pour le céleri branche et jusqu'à 10 jours pour le céleri-rave, non épluché.*

**Ses bienfaits :** *constitué de 95 % et 88 % d'eau, il est peu calorique (11 kcal/100 g pour le céleri branche et 18 kcal/100 g pour le céleri-rave). Riche en fibre, il a des propriétés diurétiques et fournit une bonne quantité de minéraux (potassium, calcium et magnésium), mais également de vitamines B, C et E.*

**Sel de céleri maison :**

• *Faites sécher au four, soit des feuilles de branches de céleri, soit de fines tranches de céleri-rave. Puis, réduisez-les en poudre, avec du gros sel. Idéal pour parfumer des jus de tomate, des œufs coques, une salade...*

## Cellulaire

*Qui est divisé en cellule. (structure cellulaire). Biol.\* Qui concerne les cellules vivantes. (La division, la multiplication cellulaire. Qui est composé de cellule).*

## Cellule

**SC. NAT\* anciennement cavité, compartiment constitutif d'un tissu vivant. BIOL. Unité de structure fondamentale de la plupart des organismes vivants.**

**Élément autonome le plus petit du vivant. Les êtres vivants sont constitués d'une ou plusieurs cellules qui réalisent les processus de la vie (fabrication de protéines, respiration, transfert d'influx nerveux) en utilisant le code génétique contenu par l'ADN.**

## Cellulose

**Glucide (sucre) résultant de la polymérisation du glucose. C'est l'un des principaux constituants de la cellule végétale.**

## Cendre

**Les cendres contiennent de la potasse et rendent la terre fertile. Les cendres de bois et la tourbe servent à amender les terres.**

**Il faut en moyenne 15 litres de cendres pour amender un espace de cent mètres carrés.**

**Dans les terres chaudes, les cendres sont trop excitantes ; elles conviennent plutôt aux terres siliceuses et schisteuses et à certaines plantes telles que : betteraves, haricots, pommes de terre, céréales et autres plantes qui demandent des engrais potassiques.**

**Lorsqu'on veut éloigner les limaces, on répand de la cendre en fortes proportions aux endroits qu'elles fréquentent.**

**La cendre de bois est-elle bénéfique pour les plantes ? Qu'apporte-t-elle au sol ?**

***La cendre, un engrais***

**La cendre de bois est riche en minéraux. Elle apporte notamment aux plantes :**

***Du calcium : la cendre est ainsi un excellent amendement calcaire. Elle permet de diminuer l'acidité du sol.***

*Du potassium : la potasse étant l'un des composants des engrais (c'est le K dans le trio N-P-K), la cendre est bénéfique à tous les végétaux à fleurs ou à fruits et aux légumes.*

*Du magnésium, dans une moindre mesure : ce minéral intervient dans la photosynthèse, il est donc utile à toutes les plantes.*

*De la silice, appréciée par les bambous.*

*A utiliser avec parcimonie*

*Cet engrais minéral naturel doit cependant être utilisé avec parcimonie : répandue en excès, la cendre déséquilibre le sol et perturbe l'assimilation des différents minéraux et oligo-éléments par la plante. Il ne faut pas dépasser 100g par mètre carré et par an, soit deux bonnes poignées. Il faut également bien disperser la cendre, voire griffer le sol pour favoriser son incorporation.*

*Notez par ailleurs que les plantes acidophiles (dites "de terre de bruyère") ne supportent pas les apports de cendre.*

*Enfin, évitez de l'utiliser en barrière anti-limace : l'efficacité est très limitée et le sol souffre de ces apports répétés et trop importants.*

*Cendres de cheminée*

*Conservez les cendres dans un sac étanche pour les utiliser au printemps comme engrais riche en calcium et éléments nutritifs.*

*Notez que les cendres sont à bannir en sol calcaire car elles augmenteraient encore le taux de calcium.*

*Utilisez-les comme barrière protectrice contre les escargots et les limaces.*

**Centaurée**

*La plus populaire des centaurées est incontestablement le bleuet à la couleur d'un bleu si profond. Cependant vous pourrez cultiver aussi de nombreuses autres variétés aux coloris divers qui vous serviront d'agréable couvre-sol fleuri en été.*

**Appartenant à la vaste famille des Astéracées et au genre *Centauria*, les centaurées comptent plus de 400 espèces à travers le monde. Vivaces, annuelles ou bisannuelles, ces plantes herbacées de culture très facile, même sur sol pauvre, sont prisées pour leurs nombreuses fleurs délicatement ciselées et colorées permettant de constituer de beaux bouquets.**

***Plante sauvage, commune, rustique et champêtre, la centaurée -appelée plus communément bleuet, jacée ou barbeau- pousse spontanément dans les prés et les montagnes. C'est une jolie fleur mellifère, de culture facile au jardin comme en pot, comestible, médicinale et décorative...***

***La centaurée, une plante champêtre et facile à vivre***

**La centaurée, dont il existe plus de 400 espèces dans le monde, est une jolie fleur sauvage dont la couleur va du rose au bleu en passant par le pourpre et le violet, plus quelques espèces exceptionnelles jaunes ou blanches. Simple et ornementale, la centaurée est une fleur belle au jardin, utile au potager et idéale en bouquet :**

***Belle, rustique, vigoureuse et facile de culture, c'est une plante ornementale en massif comme en bordure, qui peut aussi être utilisée en pot sur une terrasse ou un balcon. Elle a aussi l'avantage d'attirer les papillons et de bien tenir en bouquet.***

**La centaurée est un atout au potager car c'est une plante facile à vivre et mellifère qui se ressèmera l'année suivante pour colorer vos rangées de légumes là où vous la laisserez pousser**

**Côté cuisine, ses fleurs sont comestibles et peuvent être utilisées en décoration ou en colorant pour des sorbets ou salades et en ingrédient dans des mousses, thés et gâteaux. On utilise aussi parfois ses racines.**

## **Centipèdes**

**Arthropodes ayant une paire de pattes par segment alors que les mille-pattes (millipèdes) ont deux paires de pattes par segment ; les premiers sont prédateurs alors que les deuxièmes sont saprophages.**

## **Cépée**

***Ensemble de rejets sortant d'une même souche. Par extension, on appelle souvent cépée, un ensemble de plantes placées assez serrées pour donner l'impression d'une même touffe ( cépée de bouleaux par ex.***

## Céphalique

*Chez l'insecte, la tête et le thorax sont le plus souvent soudés pour former le céphalothorax. Cette pièce importante est parfois recouverte par une partie rigide et protectrice, qui forme le bouclier céphalique.*

## Cerisiers

*Si leur choix est d'abord affaire de goût, tenez compte aussi de l'espace dont vous disposez : tous les cerisiers n'ont pas le même développement. On distingue plusieurs types de cerises :*

***Les guignes***, de taille moyenne à chair sucrée mais molle, sont les plus précoces : on les récolte dès la mi-mai. Revers de la médaille, les guigniers fleurissent précocement et demandent à être protégés des gelées printanières. Plantez-le dans un endroit bien abrité du jardin. Ces cerises sont produites par des arbres à développement moyen.

***Les bigarreaux***, gros fruits à la chair sucrée et ferme, se récoltent entre juin et juillet. Ces cerises sont les plus courants au jardin. Les arbres sont très vigoureux : jusqu'à 8 à 10 m de haut et presque autant de large.

***Les cerises vraies*** sont petites, leur chair acidulée se révèle, selon les variétés, noire ou presque transparente. Ce sont les cerises du plein été, récoltées entre fin juin et début août. Elles sont parfaites pour les clafoutis ! Mais cela ne vous empêche pas de les savourer crues également. Elles sont produites par de petits arbres. Parfait si vous manquez de place.

***Les griottes*** ressemblent beaucoup aux précédentes en terme de taille, de type d'arbre et de période de récolte, mais possèdent une saveur plus acide. Elles sont davantage employées pour les confitures, les conserves, les eaux-de-vie et les clafoutis, que croquées crues.

***Le cerisier, un arbre qui aime la compagnie !***

*Les cerisiers sont généralement greffés sur un autre arbre, appelé porte-greffe. Ce dernier est essentiellement choisi pour permettre une bonne adaptation du futur cerisier à la nature de votre sol: lourd, calcaire, sec.*

***En pot aussi !***

**La culture du cerisier en pot est plus rare, mais elle enchantera les gourmands citadins. Il existe des variétés naines, ne dépassant pas 1,20 mètre de haut, bien adaptées à la situation : « griotella », pleureur et autofertile, aux cerises acides, ou « maynard » à fruits doux et sucrés, à la silhouette élancée, qui aura besoin d'un « griotella » à ses côtés pour une bonne pollinisation. Plantez votre cerisier nain dans un mélange de terre de jardin et de compost à parts égales. Arrosez très régulièrement, surtout au printemps, lors de la formation des fruits. Raccourcissez l'extrémité des rameaux de quelques centimètres tous les 2 à 3 ans.**

### **5 VARIÉTÉS POUR LES GOURMANDS :**

**« Early Rivers » (guigne) : les premières dégustées, sucrées et tendres**

**« Summit » (bigarreau) : de très gros fruits bien croquants.**

**« Montmorency » (griotte) : autofertile. Les cerises de l'été, petites et acides.**

**« Bigarreau de la Saint-Jean » : autofertile. grosses cerises, très parfumées.**

**« Sweetheart Sumtare » (bigarreau) : autofertile. Les fruits sont peu sensibles à l'éclatement.**

## **Cernage**

**Opération consistant, dans les arrachages en mottes, à couper les racines du végétal intéressé à la limite de la motte à extraire.**

## **Cerner**

**Opération consiste à faire une tranchée autour d'un arbre, plus souvent à l'aplomb de la ramure, afin de remplacer la terre qui ne convient, pour couper les racines et provoquer le développement d'autres racines plus proche de la base du tronc, en vue de la transplanter ou pour modifier la végétation d'un sujet trop vigoureux.**

## Cétoine dorée

***La cétoine dorée (Cetonia aurata) est un coléoptère charmant, très commun en Europe centrale et méridionale qui appartient à la famille des Cetoniidae.***

***Le corps, forme un rectangle arrondi aux extrémités et mesure entre 10 et 20 mm. La taille des mâles et des femelles diffère peu, on ne les reconnaît que grâce au sillon ventral présent sur l'abdomen du mâle.***

***La couleur varie considérablement d'un sujet à l'autre mais on rencontre plus fréquemment des individus noirs ou verts métallisés. La couleur métallisée peut aussi prendre des nuances de mauve, de rose, de doré ou même de bleu. Parfois la cétoine est maculée de petites taches blanches.***

***La tête, très petite par rapport au reste du corps porte deux antennes, deux petits yeux et une bouche. Les pattes sont au nombre de six comme chez tous les insectes.***

***La cétoine dorée a pour particularité de porter des élytres soudés qui ne peuvent pas s'ouvrir pendant le vol. Les ailes membraneuses, translucides et brunes se déploient latéralement sous les élytres pour permettre le vol.***

### Mode de vie

***Ce coléoptère, aime le soleil et la chaleur, il n'apparaît donc que lorsque le printemps est bien installé et disparaîtra avec les premiers frimas.***

***Il a pour mets de prédilection les fleurs sauvages comme les chardons, les aubépines ou les ombellifères mais visite aussi le jardin d'ornement avec une préférence pour le Lilas, les troènes et bien sûr, les roses qu'il adore.***

***La cétoine pond ses œufs fin mai/début juin. Ils sont sphériques et blancs et donneront naissances à des larves quelques jours plus tard.***

### **Différence entre larve de cétoine et de hanneton**

**Lors du rempotage des plantes cultivées en pots sur la terrasse, mais aussi dans les vieilles souches ou même dans le compost, il n'est pas rare de trouver ses larves blanches qui mettront plusieurs années à se développer. Pas d'affolement ! Elles ressemblent aux larves de hanneton mais sont très utiles car elles participent activement à l'élaboration du compost. La larve de hanneton quant à elle, se nourrit de racines et peut causer quelques dégâts dans les plantations.**

**Pour les reconnaître, rien de plus simple : la larve de cétoine est plus trapue, son corps est bien dodu alors que sa tête est toute petite, ses pattes sont très courtes et l'extrémité de son abdomen est très rond. La larve de hanneton présente une grosse tête munie de larges mandibules et de grandes pattes, le corps est plus allongé et de couleur crème. En y regardant de plus près il est donc facile d'éviter la confusion !**

### **Cespiteux**

**Se dit d'une plante qui produit des rejets. Et d'un végétal touffu qui s'étend sur le sol grâce à des rhizomes courts et serrés. On dit aussi gazonnant. C'est le cas de nombreuses plantes utilisées en couvre-sol.**

**Se dit d'une plante qui forme une touffe compacte.**

**Il s'agit bien souvent de plantes de la famille des Poacées (anciennement Graminées).**

**Concernant les bambous, lorsqu'ils sont cespiteux, cela indique que leurs rhizomes ne sont pas traçants.**

### **Chaleur de fond**

**Expression qui désigne le chauffage du sol d'un coffre couvert d'un châssis ou d'une tablette à multiplication dans une serre.**

## Champignon

*Un champignon est un eucaryote hétérotrophe placé actuellement dans les Opisthochontes, assurant sa nutrition par absorption et produisant des spores après une phase à dicaryon. Il contient deux groupes principaux, les **Ascomycètes** (dont environ 40% sont lichénisés) et les **Basidiomycètes**. En latin, fungus donne l'ordre Fungi auquel appartiennent les champignons.*

*Le cèpe de Bordeaux est un champignon apprécié en cuisine :*

*Le champignon comme le cèpe de Bordeaux peut être confondu avec d'autres espèces de champignons (le bolet par exemple) et peut donc générer, à ce moment des intoxications au champignon dans le Sud-Ouest.*

*L'eusporium désigne l'ensemble des deux couches les plus internes de la paroi des spores des champignons supérieurs.*

## Champignon de Paris

***Sa saison :** il est disponible toute l'année.*

***Son histoire :** ce champignon de couche est né à Versailles, sous le règne de Louis XIV, développé par le jardinier La Quintinie. La culture s'intensifie sous Napoléon 1er, dans les catacombes et carrières parisiennes désaffectées. C'est à cette époque qu'il prend le nom de champignon de Paris. Lors de la construction du métro parisien, ces champignonnières deviennent gênantes. Elles sont alors transférées à Saumur, qui possède de nombreuses galeries creusées dans une pierre blanche, appelée tuffeau. C'est le champignon le plus consommé au monde. Le champignon café, rosé et bouton, sont des déclinaisons du champignon de Paris.*

***Le choisir :** sa couleur doit être parfaitement uniforme, blanche, dorée ou légèrement rosée. Le chapeau doit être ferme et bien attaché au pied. Sans sa racine terreuse, la coupe du pied doit être récente et fraîche.*

***Choisissez sa taille en fonction de son utilisation :** les plus gros à farcir (utilisez les pieds pour un potage), ceux de taille moyenne, en salade ou poêlés et les plus petits, dans des plats mijotés.*

**fragile**, consommez-le rapidement ou placez-le jusqu'à 2 à 3 jours, au réfrigérateur, dans un sachet en papier ou dans un linge, mais surtout pas dans un sachet en plastique, où il risquerait de moisir. Comme tout champignon, c'est une véritable éponge et ne doit donc pas tremper dans l'eau. L'idéal, coupez le bout terreux et nettoyez-le avec un linge humide. Ou, passez-le rapidement sous un filet d'eau et essuyez-le aussitôt.

**Ses bienfaits** : faible en calories (15 kcal/100 g), le champignon de Paris est riche en minéraux (phosphore, potassium), oligo-éléments (sélénium, fer, cuivre...) ainsi qu'en vitamines B et D. Pour une digestion facile, ne le faites pas cuire trop longtemps, ni avec trop de matières grasses.

## Champignon lignivore

*Un champignon lignivore est un champignon qui se nourrit de bois humide, en causant sa décomposition*

*Dans les activités forestières, les champignons sont divisés en catégories artificielles qui ne sont liées ni à la systématique ni à la morphologie des organismes, mais au type de dégâts qu'ils occasionnent. On considère généralement différentes appellations dont les plus connues comprennent :*

**la pourriture fibreuse** (provoquée par des champignons s'attaquant uniquement à la lignine, par exemple *Coriolus versicolor* ou *Phellinus megaloporus*),

**la pourriture molle** (*Chaetomium globosum*),

**la pourriture cubique** (provoquée par des champignons s'attaquant uniquement à la cellulose, par exemple *Serpula lacrymans* - un mэрule - ou *Lenzites seiparia*).

*Tout d'abord, existe la (ou le) mэрule, qui se nourrit de bois et adore se répandre dans des habitats humides et non aérés. Celle-ci peut atteindre 12 centimètres en 1 semaine. Sa présence doit être détectée très rapidement, car elle se répand facilement et le manque d'aération, d'inoccupation, favorisent sa propagation.*

## Chancre

***Maladie bactérienne affectant les arbres. Elle se traduit par des plaies sur l'écorce et finit par affecter tout l'arbre en stoppant la circulation de la sève (Ne se traite pas).***

***Les chancres sont des maladies cryptogamiques (provoquées par un champignon) ou d'origine bactérienne qui touchent différentes espèces d'arbres ou plantes.***

## CHARBON de Bois : Propriétés

***Le charbon de bois est un produit naturel et peu coûteux susceptible de rendre bien des services au jardinier. Taille et division des plantes, boutures, semis, autant de circonstances où ses propriétés purifiantes s'avèrent utiles !***

***Des propriétés assainissantes et purifiantes***

***Le charbon de bois est le produit de la combustion incomplète du bois (la combustion complète donnant de la cendre). Sa structure très poreuse lui confère des propriétés adsorbantes : il a ainsi la capacité de fixer et donc neutraliser de nombreuses substances, en particulier les molécules toxiques, les bactéries et les champignons microscopiques. En matière de santé, il est particulièrement efficace sous forme activée : le charbon de bois actif est utilisé pour ses propriétés thérapeutiques (assainissement du tube digestif, traitement des ballonnements intestinaux, etc.). Au jardin, on utilise plutôt du charbon de bois classique (non activé), moins onéreux mais cependant efficace contre les développements bactériens (action antibactérienne) et les champignons (action antifongique).***

## Charançon

***Insecte coléoptère muni d'une trompe dure à l'aide de laquelle il perce les graines pour s'en nourrir. (Les charançons forment l'immense famille des curculionidés, avec près de 100 000 espèces : calandre, balanin, rynchite, etc. La larve est souvent aussi nuisible que l'adulte.)***

## Chargement

***Opération consistant à compléter les coffres ou les bâches, au moyen d'un volume de terre ou de terreau suffisant pour permettre le développement normal des racines des végétaux à cultiver.***

## **Charpentière**

***Branche principale d'un arbre qui constitue l'ossature, c'est-à-dire la charpente de cet arbre. Ce terme est très utilisé dans les formes fruitières où elles sont soumises à la taille.***

## **Chassis froid**

***Mini serre composée d'un cadre qui s'ouvre par le dessus (par ex. un cadre de bois de 50cm de côté et de 20 cm de haut avec une vitre sur le dessus). Utilisée pour accélérer la germination grâce à l'effet de serre, qui augmente la température en journée et protège contre le gel la nuit.***

## **Chaton**

***Inflorescence unisexuée en épi pendant, où les organes de reproduction sont enfermés dans des écailles. On rencontre des chatons sur les noisetiers, les bouleaux, les saules, etc ...***

***Le chaton d'une plante, synonyme de iule en botanique, désigne un assemblage de fleurs, une inflorescence sur un axe souple en forme d'épi pendant à géotropisme négative, ressemblant à un épi de blé inversé ou à une queue de chat (d'où le mot chaton). Les chatons des arbres comme les noisetiers, les hêtres, les chênes, les aulnes, les noyers, les saules, les peupliers, etc., sont parmi les plus connus. On dit alors que l'arbre chatonne. Les chatons sont inodores et ne proposent pas de nectar aux insectes pollinisateurs ; d'ailleurs, la reproduction est anémophile.***

***Les chatons jaunes d'un noisetier sont visibles en début de printemps :***

***Le noisetier qui porte des chatons si graphiquement visibles dans la forêt est qualifié d'amentifère. Il existe des chatons mâles (avec seulement des étamines) et des chatons femelles (avec seulement des ovaires).***

## **Chaulage**

***Incorporation de chaux dans un sol pour en réduire l'acidité (de nombreux légumes préfèrent les sols alcalins aux sols acides).***

***Le chaulage corrige le PH des terres acides, décoagule les sols argileux ou fertilise les terrains silicieux.***

***le chaulage correspond à l'action d'apporter à un substrat, ou à un sol, un amendement calcique (maërl par exemple) ou calcimagnésien pour en prévenir l'acidification.***

## **Chauve souris**

***Nos amies les Chauves-souris :***

***Nous nous efforçons de ne pas déranger l'hiver nos amies les chauves-souris installées dans notre grenier. Les chauves souris sont des chasseurs de nombreux insectes , mais surtout les papillons crépusculaires comme les pyrales et les phalènes très nuisibles. Mammifère nocturne, la chauve souris prend le relais la nuit des oiseaux, elle consomme plusieurs centaines d'insectes à l'heure, une Pipistrelle commune peut consommer jusqu'à 3 000 insectes par nuit. Une colonie de 50 individus consommera au moins 15 kg d'insectes au cours de la période estivale.***

***D'où l'importance de ne pas les déranger dans leur hibernation.***

***Quant aux chauves-souris qui ne sortent de leur cachette (soutentes de toits, granges, cavités diverses) qu'au crépuscule pour la regagner à l'aube, elles chassent activement tous les insectes volants nocturnes et complètent donc la nuit l'action diurne des oiseaux.***

***Leur protection est impérative d'autant que la vie moderne a tendance à éliminer tous leurs abris normaux. Il faut donc sauvegarder les cavités où elles peuvent s'abriter et nicher ; à défaut il est aussi possible de confectionner et de poser des nichoirs (on en trouve dans les commerces spécialisés).***

## **Chaux**

***Cette matière est un produit du calcaire calciné. Elle est excellente pour amender les terres fortes ou argileuses. On l'emploie plus facilement en poudre ou à l'état cuite. On la répand sur le sol en petits tas ; lorsqu'elle a été réduite en poussière par l'humidité de l'air, on la mélange à la terre.***

***La chaux a la propriété d'assainir et d'absorber l'humidité. On empêche la pourriture des pommes de terre en les saupoudrant avec de la chaux vive en poudre.***

***La chaux en pierre se conserve assez difficilement. Il faut, dans ce cas, l'enfermer dans un tonneau ou dans tout autre récipient bien recouvert, à l'abri de l'air et de l'humidité.***

***La chaux s'emploie pure ou mélangée avec de l'eau. Le lait de chaux est répandu avec un pinceau pour détruire la mousse des arbres. Il est bon d'y ajouter 3 à 4% de sulfate de fer en solution.***

***La chaux s'emploie aussi pour la destruction des limaces, chenilles et autres insectes, mais à l'état pulvérulent.***

## **Chaux vive**

***La chaux vive (CaO - Oxyde de calcium) est un antibactérien puissant. C'est un produit très avide d'eau. Se rappeler qu'on l'utilise sur les charniers, lors des épidémies, pour juguler toute dissémination.***

***Le fumier est une matière organique qui doit se décomposer et/ou s'humifier (se transformer en substances humiques), sous l'action des organismes du sol. Comme cela, en l'état, c'est une matière organique comme une autre...***

***La chaux vive est très brutale. Elle n'est pas homologuée en agriculture biologique.***

***La chaux éteinte (Ca(OH)<sup>2</sup> - hydroxyde de calcium) est beaucoup plus "douce" dans son action.***

***A noter : l'usage de chaux n'est intéressante que dans des terrains trop acides. Une légère acidité est favorable.***

**Étant par ailleurs très attentif à ménager les organismes du sol comme B A BA d'une agriculture (ou maraichage) sensée, il va de soi que je ne recommande pas la chaux vive, même en cas de terrains acides. Il vaut mieux remonter très progressivement le pH, pour l'amener vers 6,5, par des chaulages modérés successifs, sans "matraquer" les organismes du sol et sans tout chambouler "chimiquement" en un temps très court (c'est un "cataclysme" chimique pour les organismes du sol). En cas de terres acides, cela est raisonnable (sur les "vieux socles granitiques", dans les landes sableuses, dans les zones schisteuses, etc... qui sont des terrains naturellement décalcifiés de par leur origine géologique)**

**[avis de Didier Helmstetter sur : " éconologie.com "](#)**

**La chaux éteinte est de la chaux hydratée  $\text{Ca(OH)}_2$ , on obtient ce résultat en ajoutant de l'eau sur de la chaux vive.**

## Chenille

*Toutes les chenilles ne deviendront pas de jolis et gracieux papillons. Mais elles ont un solide appétit, et certaines espèces ont jeté leur dévolu sur des végétaux délicieux du potager : les feuilles de nombreux légumes, notamment les choux, sont régulièrement dévorées avec voracité, seules les nervures témoignent du feuillage disparu.*

## Chenopode

*Si vous avez effectué dans votre jardin un apport de fumier important, ne vous étonnez pas de voir pousser une «mauvaise herbe», le chénopode.*

*Les petites pousses d'un joli vert tendre teinté de violet du mois de mars donnent, malgré la sécheresse, des feuilles de forme palmée. Je les laisse pousser sous mes cerisiers. Les pucerons apprécient ce feuillage. Le chénopode, en attirant à lui les pucerons, évite l'invasion de ces indésirables sur les cerisiers.*

*Cousin de l'épinard, le jeune chénopode, cueilli dans un terrain exempt de pesticides, fongicides ou engrais chimiques, a une saveur très douce et peut donc se consommer cru en salade, seul ou accompagné d'une laitue.*

*Les feuilles plus âgées, cuites à la vapeur, gardent une saveur très fine.*

*Le chénopode peut également être préparé en gratins ou en quiches! La tige, cueillie lorsqu'elle se casse entre les doigts, cuite à l'eau peut devenir « l'asperge du pauvre »*

## Chénopodiacées :

*Famille botanique fortement représentée au potager comprenant les épinards, les blettes, les betteraves, la quinoa, l'arroche, et la salicorne*

## Chevelu

***Ensemble des racines fines , des radicelles ou des dernières divisions de la racine d'un végétal, chaque ramification ayant l'apparence d'un cheveu.***

***Chevelu racinaire*** : touffe de racines.

## Chiffonne

***Branche grêle rencontrée sur les arbres fruitiers à noyaux ( souvent sur le pêcher ) Elle porte des boutons à fleurs, mais est dépourvue d'œil à bois.***

## Chignon racinaire

***certaines plantes à enracinement puissant forment ce qu'on appelle un "chignon racinaire": de longues racines tournent au fond du pot et doivent être coupées avant plantation, sinon il y a un grand risque d'auto-étranglement ultérieur.***

***Lorsqu'une plante reste trop longtemps dans un pot sans rempotage, un amalgame de racines formant un chignon se créé. Il est important de défaire ce chignon lors du rempotage en coupant dedans ou en le démêlant.***

## Cholagogue

***qui active l'écoulement de la bile contenue dans la vésicule biliaire. L'un des rôles de la bile est d'éliminer les toxines. Exemple : le pissenlit et le radis noir .***

## Chlorophylle

***Pigment de couleur verte que l'on trouve dans la plupart des végétaux. Elle capte l'énergie lumineuse pour synthétiser les matières minérales puisées dans la terre par les racines, en les combinant avec l'eau et le gaz carbonique pour en faire des éléments organiques assimilables par la plante.***

## Chlorose

***Carence en éléments minéraux qui se traduit par une décoloration plus ou moins prononcée des feuilles (les nervures principales restant relativement vertes, alors que le limbe devient uniformément vert clair/jaunâtre).***

***Dérivé du latin chloro signifiant jaune, la chlorose, dite chlorose ferrique chez les plantes, indique une disparition, partielle ou totale, de la chlorophylle et en particulier, une diminution radicale des chloroplastes. Sans la chlorophylle, de couleur verte, les feuilles prennent une teinte jaune. Ce jaunissement est un symptôme des chloroses.***

## Chou

***Genre de Crucifères (Brassica) regroupant une cinquantaine d'espèces croissant en Eurasie et dans les régions méditerranéennes. V. Encycl. / Chou marin: Crucifère (Crambe maritima) qui pousse sur les côtes d'Europe occidentale et dont les feuilles sont comestibles; Convolvulacée (Convolvulus soldanella) des bords de mer. Syn. liseron de mer. / Chou palmiste: bourgeon comestible du palmier (Rostonea oleracea).***

***Le chou potager (Brassica oleracea) croît à l'état sauvage sur les côtes rocheuses de l'ouest de la France et du nord de l'Espagne, et peut atteindre 1 m de haut. Il a permis la sélection de nombreuses variétés alimentaires: le chou de Milan (var. sabauda) à feuilles cloquées; le chou cabus (var. capitata) à feuilles lisses; le chou rouge (var. rubra); dits pommés, ils sont consommés jeunes, alors qu'ils forment un bourgeon terminal de grandes dimensions. Le chou-fleur (var. botrytis) et le brocoli fournissent leur inflorescence tubérisée. Le chou de Bruxelles (var. gemmifera) est cultivé pour les petits bourgeons qui prennent naissance à l'aisselle des feuilles. Le chou-rave (var. gongylodes) possède une grosse tige tubérisée, consommée en hiver. Chou-navet: rutabaga. – Jadis considéré comme une panacée, le chou est surtout riche en vitamine C; certains lui accordent encore une efficacité contre les engelures, brûlures et plaies cutanées.***

***En général, les choux demandent une terre substantielle ; arrosages copieux et binages fréquents. Très exigeants de fumures, ils réclament de l'azote et de la potasse ; se développent très bien par des arrosages au purin et à l'eau d'égout (voir aux Engrais). Dans les terres tourbeuses on appliquera 2 kg de plâtre par are. En fumant en conséquence, on peut répéter tous les 2 ans la culture des choux sur le même terrain.***

***Variétés : Chou pain de sucre. — Chou d'Etampes très hâtif. — Chou express très hâtif. — Chou cœur de bœuf. — Chou Joanais ou Nantais. — Chou Baccalan, etc.***

## **Choux**

### **Brocoli**

**Plantation : mai - juillet**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Corvet, Extra hâtif d'Angers, Marathon, Emperor**

**Récolte : de juillet à novembre**

**Distance de plantation : 50 x 50 cm**

### **Chou-fleur**

**Plantation : avril - juillet**

**Culture en pleine terre et sous abris**

**Variétés intéressantes : Merveille de toutes saisons, F1 Stella**

**Récolte : de juillet à octobre**

**Distance de plantation : 50 x 50 cm**

### **Chou-rave (variété de serre chaude)**

**Plantation : mai - juillet**

**Culture sous abris**

**Variété intéressante : Blanc hâtif de Vienne**

**Récolte : de juin à juillet**

**Distance de plantation : 30 x 25 cm**

**Chou blanc (variétés d'été et d'automne)**

**Plantation : mars - juin**

**Culture en pleine terre et sous abris**

**Variétés intéressantes : Lanro blanc, Blaro bleu, Superschmelz**

**Récolte : de juillet à septembre**

**Distance de plantation : 30 x 30 cm**

**Chou blanc (variété précoce et moyennement précoce)**

**Plantation : mars - juin**

**Culture en pleine terre et sous abris**

**Variété intéressante : Hidena**

**Récolte : de septembre à novembre**

**Distance de plantation : 50 x 50 cm**

**Chou chinois (ne supporte pas la chaleur)**

**Plantation : août**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Vert Mei Qing Choi, Nippon, Granat, Chorus**

**Récolte : d'octobre à novembre**

**Distance de plantation : 35 x 35 cm**

**Chou de Bruxelles (légume d'hiver résistant bien au gel)**

**Plantation : juin - août**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Jade Cross, Diabolo, Hossa, Content**

**Récolte : d'octobre à janvier**

**Distance de plantation : 50 x 60 cm**



### **Chou de Milan (variétés précoces)**

**Plantation : mars - juillet**

**Culture en pleine terre et sous abris**

**Variétés intéressantes : Savoy King, Aubervilliers**

**Récolte : de septembre à décembre**

**Distance de plantation : 50 x 50 cm**

### **Chou rouge (variété précoce)**

**Plantation : juin - août**

**Culture en pleine terre**

**Variété intéressante : Rubra**

**Récolte : de septembre à novembre**

**Distance de plantation : 50 x 50 cm**

### **Chou vert (légume d'hiver à récolter après les premières gelées)**

**Plantation : mars - mai**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Vert demi-nain du Nord, Frosty**

**Récolte : d'octobre à janvier**

**Distance de plantation : 50 x 40 cm**

## **Chrysopes**

*On peut rencontrer plusieurs espèces de chrysopes au jardin, notamment la chrysope dorée qui est élevée pour la lutte biologique. Les larves de chrysopes se nourrissent de pucerons mais aussi de thrips, d'acariens, de mouches blanches et de cochenilles. Il s'agit donc d'alliés précieux pour le jardinier !*

*En hiver, les chrysopes adultes se réfugient dans les abris de jardin, les dépendances des maisons, les tas de bois, sous les feuilles mortes, etc.*

***Vous pouvez également fabriquer une boîte en bois percée de nombreux trous (de différents diamètres allant de 8 à 15 mm) et garnie de paille ou de lamelles de papier journal chiffonnées. Accrochez ensuite cette boîte à un arbre ou dans un buisson à l'abri du vent et de la pluie. Une fois l'hiver arrivé, rentrez la boîte à l'abri (garage, abri de jardin) puis ressortez-la au printemps.***

***Installez ou conservez les plantes fréquentées par les chrysopes : bourrache, capucine, aneth, carotte sauvage ou encore fenouil.***

## **Cicadelles**

***Le cycle de vie des cicadelles permet trois générations par an lorsque les conditions climatiques sont clémentes. Outre la production de miellat et la décoloration due aux piqûres sur les feuilles et les fruits, ces petits insectes sauteurs causent la très large majorité (80%) des maladies virales transmises par les arthropodes aux plantes.***

## **Cil**

***Chez les bactéries, les insectes et tous les autres êtres vivants, il existe des excroissances soyeuses qui ressemblent à des poils et qui sont nommées cils. Seuls les mammifères possèdent à proprement parler des poils.***

## **CIPAN :**

***Abréviation de « Culture Intermédiaire Piège A Nitrates ». Couvert végétal dont le but est de prélever les nitrates non utilisés par la culture précédente afin qu'il ne partent pas dans les eaux souterraines. L'azote ainsi retenu sera alors disponible pour la culture suivante***

## **Citron**

***Son origine***

***L'Asie, plus précisément la région du Cachemire (entre la Chine et l'Inde). Dès le xe siècle, il s'implante autour du bassin méditerranéen. Pendant des siècles, le citron était très présent sur les bateaux, car il était un excellent moyen de lutter contre le scorbut (manque de vitamine C).***

### **Ses variétés**

***Le jaune : l'eureka, à la chair parfumée, juteuse et acide. Le verna, très juteux et presque sans pépins, comme le fino. Le citron de Menton, issu de 3 variétés anciennes, est très parfumé et plus ou moins juteux.***

***Le vert : ce n'est pas un citron jaune cueilli avant maturité. D'ailleurs, il n'est pas à proprement parler un citron, mais une lime, fruit du limettier.***

***Mais encore : le combava, petit citron vert foncé, à l'écorce granuleuse très parfumée ; le yuzu, croisement entre une mandarine et un citron ; le citron caviar, d'un vert foncé dont la chair referme de petites billes croquantes...***

### **Le consommer**

***Le fruit doit être lourd et ferme, son écorce brillante et sans tache. Si vous voulez utiliser le jus, préférez un fruit à peau fine. Par contre, si ce sont les zestes qui vous intéressent, choisissez-le avec une peau épaisse.***

### **Le conserver**

***Il se garde une semaine à température ambiante et une dizaine de jours au réfrigérateur (parfois près d'1 mois pour certaines variétés), dans le bac à légumes. Une fois coupé ou cuit, mieux vaut le consommer rapidement, car il s'oxyde vite.***

### **Ses bienfaits**

***Ce fruit est très riche en vitamine C et bien pourvu en vitamines A, en fibres et en minéraux. En stimulant les papilles gustatives, il facilite la digestion.***

## **Claie**

***Treillage en bois ou en plastique servant à ombrer une serre ou une véranda, ou comme étagère à claire-voie pour conserver les fruits dans un local.***

## Classification des Végétaux

*se fait selon six niveaux : le règne, l'embranchement, la classe, l'ordre, le genre et l'espèce. Le genre et l'espèce sont des noms latins universellement utilisés qui permettent aux spécialistes d'échanger quelque soit sa langue sans confusion possible.*

## Clémentine

### *Sa saison.*

*Elle bat son plein dès la mi-octobre et jusqu'en février. Mais certaines variétés, plus précoces, sont disponibles dès la mi-septembre.*

### *Son origine*

*Cet agrume est découvert au début du xx<sup>e</sup> siècle, à Oran, par le père Clément, un missionnaire agronome. Il est issu du croisement d'un mandarinier et d'un oranger. Avec sa saveur douce, sucrée et son déficit de pépins, la clémentine supplante vite la mandarine, plus acide. Elle commence à être cultivée en Corse dès 1925 et bénéficie d'une IGP (Indication géographique protégée) en 2007. Une partie de la production bénéficie d'un Label Rouge depuis 2014.*

### *Ses variétés*

*Dans l'Hexagone, nous trouvons surtout trois catégories de clémentines, venant de France, du Maroc et d'Espagne. Elles sont reconnaissables à l'épaisseur de leur peau et à leur calibre :*

- Les fines* sont des fruits de petit calibre et à la peau fine. Comme celles de Corse, vendues avec leurs feuilles, gage de fraîcheur, les précoces Caffin et Bekria, disponibles dès la mi-septembre, ou l'Hermandina et la Nour, sur les étals de janvier à février.
- Les Oroval*, aux fruits plus gros et à la peau rugueuse d'un orange vif, sont légèrement acides et disponibles de novembre à décembre.
- Les Nules*, de gros calibre, ont une peau rugueuse et sont reconnaissables à leur forme légèrement aplatie. Ce fruit acidulé et sans pépin est sur les étals de novembre à fin janvier.
- De nouveaux fruits hybrides, issus de croisements, se font une belle place en rayon, comme la Clémenvilla, juteuse, parfumée et dépourvue de pépins.*

### **La choisir**

***Même mûre, la clémentine peut avoir une peau encore légèrement verte. Le fruit doit être ferme au toucher, avec une peau adhérente à la chair et un pédoncule fermement attaché.***

## **La conserver**

**6 jours à température ambiante et une dizaine de jours dans le bac à légumes du réfrigérateur pour éviter le dessèchement. Mais veillez à la sortir 1 h avant de la déguster, pour retrouver les parfums du fruit.**

## **Ses bienfaits**

**Peu calorique (autour de 45 kcal/100 g), c'est un concentré d'énergie avec sa haute teneur en vitamine C, vitamines du groupe B, en fibres, calcium, fer et magnésium, par exemple.**

## **Climactérique**

**Un fruit climactérique est un fruit qui continue à mûrir après sa récolte.**

**C'est le cas des pommes, des poires, des tomates, de l'avocat, du kiwaï notamment.**

## **Climat continental**

**La partie Est de notre pays est soumise à ce climat avec des saisons bien marquées, des écarts de températures importantes entre l'hiver et l'été, contrairement au climat océanique dont la pluviométrie est répartie sur l'ensemble de l'année. Dans les régions au climat continental, les précipitations sont plutôt concentrées sur l'automne / hiver. Ces hivers sont assez rudes avec par exemple dans la ville de Nancy des températures pouvant atteindre – 15 degrés, voir – 20 degrés. En clair, mettez votre écharpe ! Cependant, comme je vous le disais, l'écart thermique entre l'été et l'hiver est assez important avec des températures estivales assez agréables avoisinant les 28-30 degrés (d'un point de vue historique et statistique). Si vous jardinez dans ces conditions, il sera important de protéger les végétaux sensibles durant l'hiver et / ou de sélectionner des variétés potagères résistantes au froid (poireaux, mâche ...) variétés potagères résistantes au froid (poireaux, mâche ...)**

## **Climax**

**Etat final d'une succession écologique, il représente l'équilibre durable atteint par l'ensemble d'un sol et de la végétation qu'il porte. C'est l'état le plus stable dans les conditions existantes.**

## Cloche

*Abri mobile en forme de cloche de 30 à 60 cm de haut, traditionnellement en verre, destiné à protéger individuellement les plantes contre le froid.*

## Clonage

*technique consistant à dupliquer un individu*

**Clone** : *plante multipliée par voie végétative, reproduisant systématiquement les mêmes caractères génétiques que la plante-mère dont elle est issue.*

*technique consistant à dupliquer un individu pour en faire une copie conforme : le bouturage, le marcottage, la division de touffes, le greffage sont des méthodes de clonage.*

## Cloportes

*Ce sont des crustacés qui sont habituellement nocturnes et sont détritophages c'est à dire qu'ils se nourrissent de matière végétale morte, contribuant ainsi au recyclage de la nécromasse. C'est donc , entre autres, grâce à ces petites bêtes que vos résidus végétaux sont digérés puis transformés en une précieuse matière organique.*

*Les cloportes font partie des petits animaux décomposeurs de la matière organique. Ils fragmentent les déchets de feuilles et de bois en morceaux plus petits.*

*Ils n'abiment pas les cultures et contribuent au processus de recyclage des nutriments dans le sol, nutriments nécessaire à la croissance des plantes.*

*Ce sont les rares crustacés à s'être adaptés à la vie terrestre.*

## Cloque du pêcher

**Maladie cryptogamique (champignon) affectant les pêchers, nectariniers, amandiers et brugnioniers. Elle se manifeste par des gonflements spectaculaires des feuilles accompagnés de coloration rouge. Plus spectaculaire que grave, elle peut néanmoins fragiliser un arbuste au point de provoquer son déclin. Les traitements à la bouillie bordelaise sont exclusivement préventifs et doivent être réalisés à l'automne à la chute des feuilles et au printemps lors du gonflement des bourgeons. Disparaît dès que la température dépasse 25 °.**

## Cloportes :

**Proches cousins des crabes et des crevettes, ils sont pratiquement les seuls crustacés à s'être acclimatés à la terre ferme. Ils sont très présents riches en matières organiques en décomposition.**

## Coccinelle

**Dévoreuse de pucerons bien connue, la petite bête à pois est l'allié parfait dans votre jardin. Vous pouvez attendre de trouver une coccinelle et la déposer délicatement devant une colonie de pucerons pour qu'elle s'en régale. Elle pourra aussi trouver refuge dans la maison à insectes que vous aurez installée. Si vous pensez que la venue de coccinelles est trop aléatoire, la solution peut consister en l'achat en jardinerie.**

**La coccinelle, outre une voiture allemande, est un petit insecte souvent rouge à pois noirs, qui se balade dans le jardin et qui volète de plante en plante. L'espèce la plus commune en France a sept points noirs sur le dos, les autres peuvent en avoir 2, 5, 10, 14, 22 ou 24.**

**Depuis un siècle, une espèce de coccinelle, venue d'Asie, a peu à peu envahi l'Europe, surtout depuis une trentaine d'années. Elle a été classée dans la catégorie des nuisibles envahissants récemment, en raison de sa gloutonnerie excessive. Certains individus sont facilement identifiables : noirs aux points rouges ou jaunes aux points noirs.**

***La reconnaissance des autres est plus épineuse : rouges aux points noirs, comme les coccinelles communes. Le péril que cette espèce représente repose sur le fait qu'elle dévore la première, qui est déjà en danger à cause des insecticides que certains agriculteurs et industriels déversent sur les champs et qui empoisonnent ces petits coléoptères pourtant bien précieux pour la nature.***

***Les coccinelles hibernent à l'état adulte et se cachent pour se préserver du froid. Certaines espèces le font individuellement sous les mousses, écorces, volets (c'est le cas de Coccifly®). D'autres se regroupent par milliers sur des sites réguliers comme notre bête à Bon Dieu, la coccinelle à 7 points (Coccinella 7-punctata).***

***Les protéger c'est d'abord ne pas utiliser d'insecticides même s'il y a une apparition importante de pucerons car quelques coccinelles sont peut-être déjà là et en traitant contre les pucerons, on détruirait inmanquablement leurs ennemis. C'est aussi permettre aux coccinelles d'hiverner correctement ; elles passent la mauvaise saison abritées sous des amas de feuilles, de brindilles, dans la litière des haies : il est donc nécessaire d'avoir des espaces non cultivés à proximité.***

## **Cochenilles**

***Insectes piqueurs suceurs de petite taille qui se fixent sur les tiges des végétaux dont ils pompent la sève. (Traitement: Savon noir insecticide)***

***Insecte suceur cousin des pucerons muni d'une carapace cireuse qui se présente sous la forme d'une petite protubérance collée à la plante et dont il est difficile de se débarrasser.***

***Ces insectes piqueurs-suceurs sont adeptes du camouflage, ce sont les cochenilles. Elles se repèrent souvent au miellat qu'elles produisent. Cachées sous une carapace laineuse ou coriace elles consomment la sève des plantes. Par mimétisme, la larve de la coccinelle de Montrousier, utilisée en Protection Biologique Intégrée, ressemble comme deux gouttes d'eau à une cochenille farineuse, mieux vaut la reconnaître pour ne pas l'éradiquer.***

***Les cochenilles dites farineuses attaquent fréquemment les plantes vertes (orchidées par exemple) :***

***L'une des solutions est de pulvériser du savon noir. Utiliser si besoin une éponge à passer au-dessus et au-dessous des feuilles avec une solution plus concentrée.***

***Tamponner directement les cochenilles avec un coton tige imbibé d'alcool à brûler.***

***Si l'attaque est très importante, chauffer de l'eau à 45 degrés avec une solution de savon noir à 10 % et plonger ensuite la plante quelques minutes. Les cochenilles devraient être asphyxiées.***

***La solution la plus simple est de sortir les plantes au mois de mai et de les exposer à l'ombre avec beaucoup de lumières: Naturellement les guêpes, les coccinelles et les syrphes viendront se délecter des cochenilles.***

## **Coffre**

***Ensemble de quatre planches posées en carré ou rectangle que l'on recouvre d'un châssis.***

## **Coléoptère**

***Ordre d'insectes se caractérisant par des ailes antérieures coriaces. Ces insectes ont une métamorphose complète c'est à dire que la larve ne ressemble pas à l'adulte. Dans cet ordre, on trouve : les coccinelles, les doryphores, les capricornes, les hannetons, les charançons...***

***Les coléoptères sont caractérisés par des ailes antérieures, les élytres, épaisses et cornées, couvrant le plus souvent la totalité de l'abdomen, des ailes postérieures (si elles existent), membraneuses et repliées au repos sous les élytres et des pièces buccales broyeuses. L'ordre des coléoptères est l'ordre des animaux qui rassemble le plus grand nombre d'espèces.***

***Insectes : dont les [scarabés](#), [cétoines](#), [carabes](#), [coccinelles](#), [charançons](#), [bousiers](#) etc. (arthropode)***

***Ils sont les plus nombreux et depuis longtemps. Déjà présents, il y a plus de 250 millions d'années, les Coléoptères ont connu le début et la fin des dinosaures et ont été les premiers insectes pollinisateurs.***

***Les adultes sont très souvent de gros consommateurs de pollen et certaines espèces, comme la Cétoine dorée, ont des pièces buccales adaptées à ce régime alimentaire. Quelques longicornes ont le thorax et la tête très effilés ce qui leur permet de s'alimenter plus facilement en nectar. Mais les Coléoptères sont généralement considérés comme des pollinisateurs généralistes peu performants. Leur rôle semble plus important sous les tropiques. Cependant, ils ne doivent pas être négligés notamment les petites espèces comme les nitidulides capables de pénétrer dans les fleurs fermées. Ce sont eux par exemple qui transportent le pollen des magnolias. Ce sont des angiospermes qui présentent une structure florale très primitive.***

## **Collet**

***Point idéal de jonction entre la tige et la racine principale.***

***Extrémité inférieure de la tige. Il se trouve au niveau du sol et sépare la tige de la racine.***

***Partie de la plante comprise entre la tige et les racines ; la plupart du temps cette partie se situe au niveau du sol ou légèrement enterrée.***

## **Colonne**

***élément spécifique de la fleur d'orchidée portant l'organe mâle et femelle***

## **Collemboles :**

***Ensembles d'arthropodes proches des insectes très fréquents dans les sols riches en matières organiques, ils ont trois paires de pattes, ne présentent pas de phase larvaire et sont systématiquement dépourvus d'ailes. De nombreuses espèces possèdent une « furca », sorte de catapulte située à l'arrière de leur corps leur permettant de faire des bonds de plusieurs centimètres afin d'échapper à un prédateur.***

***Ordre d'insectes sans ailes de petite taille (1 mm) se nourrissant de matière organique en décomposition.***

***Insectes dépourvus d'aile, mesurant moins de 3 mm. Ils se nourrissent de champignons, de spores, de matière végétale.***

*Dépourvus d'ailes, les collemboles, insectes longs de quelques millimètres, sont capables de sauter grâce à leur queue repliée sous leur ventre. Ils se nourrissent de débris végétaux et participent ainsi au cycle de la matière organique*

## Compagnonage

*Méthode de culture qui consiste à cultiver à proximité les unes des autres des plantes qui s'apportent des bénéfices mutuels. Ainsi, l'œillet d'Inde éloigne les nématodes des racines de tomates.*

## Compétition

*La compétition désigne en écologie, l'interaction des organismes vivants, pour l'accaparement des ressources limitées d'un milieu donné, et qui entraîne, le plus souvent, la domination d'un individu ou d'un groupe d'individus, d'une espèce ou d'un groupe d'espèces.*

## Compost

*Mélange de débris d'origine végétale ou d'origine animale, mis en tas et soumis à une transformation lente, en vue d'augmenter l'assimilabilité, par les végétaux, des matières fertilisantes que renferment ces débris.*

*Résidus putrescibles décomposés par l'action d'organismes décomposeurs en présence d'oxygène et qui atteint un état de stabilité plus ou moins avancé. De couleur brun foncé, le compost a l'apparence et l'odeur d'un terreau. Il s'utilise pour fertiliser le jardin, les plantes d'intérieur, etc.*

*Matières fertilisantes composées principalement de combinaisons carbonées d'origine végétale, fermentées ou fermentescibles, destinées à l'entretien ou à la reconstitution du stock de la matière organique du sol. Les composts fabriqués à partir de déchets sont définis par la norme AFNOR NFU 44051.*

## Compostage

*Méthode de traitement biochimique qui consiste à utiliser l'action de micro-organismes aérobies pour décomposer sous contrôle (aération, température, humidité), et de façon accélérée, les matières putrescibles en vue d'obtenir un amendement organique stable d'un point de vue biologique et hygiénique. Cet amendement est riche en humus.*

## Compostage Bokashi

*Bokashi est un terme japonais qui signifie « **matière organique fermentée** ».*

*En compostage Bokashi, un « EM inoculant », avec EM= micro-organismes efficaces, (on appelle aussi cela du « son Bokashi ») est saupoudré sur les déchets alimentaires dans un récipient hermétique, un seau généralement.*

*Un EM inoculant est un support inerte, comme des balles de riz, du son de blé ou de la sciure, infusé avec des Micro-organismes Efficaces ou EM.*

*Les Micro-organismes Efficaces ou EM, ce sont des bactéries naturelles lactiques, des levures et des bactéries phototrophes qui agissent comme une communauté de microbes dans les déchets de cuisine, la fermentation et l'accélération de la répartition de la matière organique.*

*Une fois la fermentation terminée, le compost peut être enterré ou placé dans un tas de compost modifié pour compléter sa décomposition. Le produit final est un compost foncé, prêt pour le jardin.*

*En Asie et dans un nombre croissant de pays, de plus en plus de gens pratiquent ce type de compostage soit en collaboration avec leur service municipal de récupérations des ordures ménagères soit pour leurs propres besoins au jardin.*

## Compost de déchets verts

**Compost de déchets verts maison , soit 1 litre d'or noir pèse 500 g environ**  
**C'est un minimum par m<sup>2</sup>, à incorporer dans les 5 premiers centimètres du sol à chaque début de culture.**

**Rappel : 1 litre d'or noir = 500 g environ , il apporte au minimum : 50 g d'humus au sol, 1 g de phosphore ( P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ) et 4 g de potassium ( K<sub>2</sub>O ) assimilable par les plantes.**

## **Compost paramètres physico-chimiques**

**les propriétés du compost varient tout le long de l'état d'avancement du processus.**

### **La température**

**La température du compost va évoluer pour atteindre jusqu'à 60-80°C (pour le compostage domestique). Elle est due à une forte activité bactérienne.**

**Cette montée de température est importante car elle a un effet d'assainissement sur compost.**

**De telles températures ne sont atteintes que si un certain volume de matières est constitué en une fois, avec un bon rapport C/N et un bon taux d'humidité. Il faut également que l'aération soit suffisante.**

**Le retournement du compost est important. Il sert à homogénéiser les matières et à redonner une bonne aération au compost. En effet, sous leurs propres poids, les matières ont tendance à se compacter.**

**Suite à un retournement, la température va de nouveau remonter. Attention de ne pas brasser le compost pendant une phase de montée de température, cela risque de lui donner un "coup de froid" et de perturber le processus.**

### **L'acidité (pH)**

**On ne cessera jamais de le crier : UN COMPOST MÛR N'EST PAS ACIDE !**

**Même dans le cas où il est composé principalement de conifères.**

**Le compost va passer par une phase acide du fait de l'activité microbienne., c'est tout à fait normal Cette phase peut être +/- longue selon les paramètres de base du compost (composition, humidité) et les conditions atmosphériques.**

***Dans des conditions optimales, un compost acide est un compost trop jeune qui n'est pas encore arrivé à maturité !***

***Le processus évoluant normalement, le pH va redevenir neutre et se stabilisera à maturité avec un pH avoisinant les 7,5-8,5.***

## **Le rapport Carbone/Azote**

***Pour faire un compost, il ne suffit pas de mettre n'importe quelles matières organiques dans un fût ou sur un tas. Il faut faire attention aux quantités de Carbone et d'Azote apportés. Pour que le compostage se fasse dans des conditions optimales, le bon rapport Carbone/Azote doit être de 20-30.***

***Les chaînes chimiques carbonées sont utilisées par les organismes comme source énergétique, qui donnera du CO<sub>2</sub> gazeux et de la chaleur. Pour leur croissance (synthèses protéiniques), ils utiliseront les dérivés azotés.***

## **Les matières carbonées (C)**

***Ce sont principalement les déchets Bruns, Durs et Secs, comme par exemple les branches, feuilles mortes, la paille, les branches broyées, le papier, le carton. Ils contiennent beaucoup plus de carbone que d'azote.***

***Les chaînes carbonées (glucose, cellulose, lignine,...) constituent la source d'énergie des décomposeurs et sont pour la plupart transformées en eau et en dioxyde de carbone, en produisant de la chaleur :***

***(ex: Glucose:  $C_6H_{12}O_6 + 6xO_2 \rightarrow 6xCO_2 + 6xH_2O + 694Kcal$  par môle).***

***On pourrait croire que, comme ils sont riches en énergie, ils vont être vite transformés. Mais comme ces matériaux ne contiennent pas beaucoup d'azote, les décomposeurs n'y trouvent pas tous les éléments nécessaires à leur croissance ainsi qu'une humidité suffisante. Leur décomposition sera donc assez lente. C'est la raison pour laquelle ils seront mélangés avec des matériaux azotés.***

## **Les matières azotées (N)**

***Ce sont principalement les déchets Verts, Mous et Mouillés, comme les épluchures de fruits, les restes de légumes et tonte de gazon.***

***Ils sont facilement digérables, les micro-organismes y trouvent sucres et protéines en abondance pour se nourrir, se développer et se reproduire. Ils sont suffisamment humides (avec parfois un taux d'humidité supérieur à 80%). Ils posent de ce fait un problème important : étant donné qu'ils sont sans structure, ils ne laissent pas circuler l'air et n'assurent pas bien l'élimination de l'eau excédentaire. Si on travaille uniquement avec des matières azotées, on risque d'obtenir une substance visqueuse et la formation d'odeur désagréable (processus anaérobiques). Elles seront donc mélangées avec des matières carbonées, structurantes.***

***Notons qu'il est possible de n'utiliser que des déchets azotés et sans odeurs grâce au lombricompostage.***

***Il faut donc mélanger judicieusement ces deux types de matériaux pour avoir un bon rapport Carbone/Azote; ce rapport doit être théoriquement entre 20 et 30. Il faut que la quantité de l'élément chimique carbone (C) soit 20 à 30 fois plus importante que la quantité que l'élément chimique azote (N) en fonction de leur composition chimique [voir Tableau]. Cela ne veut pas dire qu'il faille 20 à 30 fois plus de matières carbonées que de matières azotées ! !***

***En pratique, en mélangeant une à deux parts de matière azotées pour une part de matières carbonées, on évite les problèmes de déséquilibre C/N.***

### ***L'aération***

***Comme pour nous, l'oxygène est indispensable à la vie des organismes. Une bonne aération engendrera une bonne décomposition des matières organiques (si les autres paramètres sont présents). Par contre, une mauvaise aération déclenchera des processus anaérobiques qui produiront de mauvaises odeurs !***

***L'aération sera assurée principalement par des matériaux structurants. C'est le second rôle des matières carbonées qui sont plus sèches et plus dures que les matières azotées. La présence de lignine plus dure dans leur composition fait qu'ils gardent une certaine granulométrie, importante surtout en début et milieu de processus. En fin de processus, quand les éléments seront déstructurés, les vers de compost se chargeront de l'aération interne.***

***Pour garder une bonne oxygénation, les retournements sont importants. Ils permettront de mélanger les matériaux (pour qu'ils soient tous bien "attaqués") et d'entretenir l'aération (qui diminue à cause du tassement). Le retournement redonne un coup de feu au compost, le processus biologique redémarrera et la température va de nouveau augmenter. Les relevés de température dans un tas l'illustrent bien (graphique ci-dessus).***

***Dans un fût, l'aération se fera à l'aide de la tige aératrice.***

***Dans un lombricompost, le brassage des vers suffira à assurer l'aération.***

### ***Parmi les matières compostables***

***Les pommes de terres, achetées en magasins, sont souvent aspergées d'anti-germinatifs. Les agrumes sont eux traités avec des produits tel que le biphényl. Il faudra donc éviter d'en mettre trop en un fois dans un compost dont la température ne montra pas assez (comme le fût ou le bac avec apport journalier de matière).***

***Remarquons que les tontes de pelouses, les feuilles, déchets de jardin ou de fleurs, tailles de haies perdent de l'azote en séchant...***

#### ***Attention :***

***Poussières de sac d'aspirateur : non compostable car elles sont d'origine synthétique***

#### ***Comment choisir ma technique ?***

***La réponse est simple : en fonction de la quantité de matière à composter...***

***Si vous avez quelques centaines de litres par an, vous choisirez le compostage en fût. Vous avez de 1 à quelques m<sup>3</sup> par an, vous irez vers le compostage en silos. Vous avez plus, le compostage en tas est pour vous.***

***Bien entendu, la quantité de matières à composter dépendra principalement... de la taille de votre terrain.***

***Selon la superficie, il est conseillé de s'orienter vers :***

***Jusque 300m<sup>2</sup> (3 ares) : le Fût***

**Jusque 1000m<sup>2</sup> (10 ares) : le Silo**  
**Plus de 1000m<sup>2</sup> (>10 ares) : le Tas**  
**Pas de jardin : le Vermicompost**

**source :**

<http://www.compostage.info/index.php>

## **Compost en tas**

**Lorsque votre jardin est important (> 10 ares), cette technique s'avère la plus adaptée. Vous pouvez monter un tas et le compléter ensuite avec des apports quotidiens. Mais vous pouvez aussi le combiner avec un fût, utilisés pour les déchets organiques quotidiens et placé par exemple près de la cuisine.**

**La technique en tas est celle qui demande le moins d'aménagement.**

### **L'aspect général du tas**

**Le tas doit être monté en forme tratézoïdale. Il aura 1.5-2.2 m de côté, 1-1.5 m de haut (trop haut, il sera difficile à retourner à la fourche). Votre tas devra avoir minimum 2-3 m<sup>3</sup> pour que la température monte bien et pour qu'il résiste aux conditions extérieures, la matière n'étant pas "protégée" contrairement aux autres systèmes.**

**Si vous avez beaucoup de matière, il est intéressant de le faire en andain.**

**L'aspect général du tas n'est pas toujours très beau, si vous risquez des problèmes de voisinage, placez-le à l'abri des regards. Le recouvrir d'un plastique troué, de géotextile, de paille ou de feuilles peut améliorer l'aspect visuel et limite le lessivage.**

### **L'aération**

**Elle est bien évidemment très importante. Elle sera assurée par les matières structurantes et les retournements. Le tas étant volumineux, pour avoir une bonne aération, la composante carbonée est très importante, ne la négligez pas.**

**Une couche de broyat avant le monter le tas empêchera la putréfaction du fond du tas.**

**Et une bonne composition en matériaux structurant laissera passer l'air dans tout le tas.**

**Les retournements à la 'fourche légère' entretiendront cette aération. En effet, certaines parties se tassant plus, il se crée des zones plus humides et anaérobioses.**

**Le retournement homogénéisera ces parties quise composent moins bien et les matières structurantes réguleront de nouveau l'aération.**

**Deux à trois retournement sur 9 mois, un an suffisent.**

### **L'humidité**

**L'eau sera apportée par les éléments humides incorporés (importance ici des matières azotées), ainsi que par l'arrosage. Vous rectifierez si nécessaire la présence d'eau au moment de l'apport de déchets et particulièrement lors des retournements. C'est le moment idéal pour vérifier l'humidité.**

**Si vous montez le tas en une fois, arrosez tous les 20 cm (environ 1-2 arrosoir pour 1 m2).**

**Vous vérifierez de temps à autre l'humidité du tas en y enfonçant une tige métallique ou par le test de la poignée (prenez dans ce cas précautionnement un échantillon en profondeur dans le tas et pas en surface !).**

**Si le tas est couvert (conseillé mais pas indispensable), il n'y aura que peu de dessèchement par ventilation.**

**Le surplus d'eau sera évacué par gravité dans le sol.**

### **Le rapport Carbone/Azote**

**Très important !**

**Il ne suffit pas de mettre nos déchets ménagers dans un tas pour que cela fonctionne. Un bon rapport Carbone/Azote est de 20-30. Or les déchets organiques ménagers ont une tendance à être riches en azote. Gardez donc une réserve de matière riche en carbone à côté de votre tas (feuilles mortes, broyat,...). Quand vous mettez des déchets organiques ménagers (riches en azote), incorporer la même quantité de matière carbonée afin d'avoir un bon rapport C/N.**

**Les déchets de jardin ligneux(fleurs avec tiges, plants de haricots ou de tomates,...) sont assez équilibrés en C/N. Les tailles de haies (broyées) sont également un très bon apport au compost. Ces matériaux possèdent des feuilles à tendance azotée et des tiges à tendance carbonée.**

## **L'installation**

**Le tas sera placé dans un endroit ombragé. Si son aspect n'est pas toujours très esthétique, néanmoins il ne doit pas ressembler à une décharge à ciel ouvert ! Pour éviter d'éventuels désagréments avec les voisins, essayez de le disposer à l'abri des regards. (Par exemple le long d'une haie d'arbres indigènes tels que sureaux, noisetiers, charmes,...)**

**Le tas doit être monté en forme de cône ou en forme tronconique. Il aura 1.5-2 m de côté, 1-1.5 m de haut (trop haut, il sera difficile à alimenter et à retourner à la fourche). Votre tas devra avoir minimum 2-3 m<sup>3</sup> pour que la température monte bien.**

**Le tas sera monté sur le sol grossièrement travaillé ou tout au moins dégagé des éventuelles grosses pierres et vieilles racines. Ne faites pas de trou dans le sol pour y entasser vos matières organiques! Le jus du compost va stagner dans ce trou, une fermentation anaérobique va s'installer et des odeurs vont se dégager de votre tas !**

**Placez un paillage ou du fin branchage sur le sol et entassez vos déchets organiques.**

**Et les petits prédateurs comme les taupes, mulots, musaraignes ?**

**Si le tas est homogène, suffisamment humide et chaud, que les déchets de cuisine ne sont pas jetés sur le dessus, vous aurez peu ou pas de rongeurs dans votre tas.**

**Eviter de placer un treillis sur le sol comme dans les autres techniques. Le tas n'étant pas protégé, cela n'arrêtera pas les petits animaux et sera plutôt gênant pour les retournements futurs ...**

**Sachez que les hérissons, musaraignes et sans une moindre mesure le mulot, sont insectivores et mangent les petits invertébrés. Donc vous débarrassent des limaces et limaçons du jardin... Campagnols et loir par contre apprécient les jeunes légumes, bulbes, racines...**

**Placer pour finir votre couverture (voir plus loin) .**

## **Une bonne gestion**

**Comme pour le silo, 2 gestions peuvent être envisagées :**

**1. Le tas peut être monté en une fois. Vous récoltez 1 m<sup>3</sup> de matières (avec un bon équilibre C/N), vous mélangez bien pour avoir une bonne aération et vous montez le tas. L'avantage de cette technique est que la montée de température sera plus importante et plus longue.**

**Cette technique sera utilisée si une quantité de déchets est importante à une certaine période (par exemple lors de la taille des haies, ces matériaux ayant un excellent équilibre C/N).**

**2. Le tas est monté par de petits apports réguliers. Géré comme dans un silo ou un fût, il faudra alors veiller à l'apport de matière carbonée et mélanger de temps en temps. La montée de température sera moins importante.**

**Il est bien entendu important de respecter les trois paramètres du compostage: rapport C/N, humidité, aération.**

**Pour éviter les odeurs et les prédateurs (mouchettes, rats, souris,...) il faudra toujours couvrir le dernier apport de matières organiques venant de la cuisine par une couche de carboné (feuilles, broyat,...).**

### **Couvrir le compost**

**Nous conseillons de placer une couverture sur le tas car elle réduit le dessèchement, limite le lessivage par la pluie et garde la chaleur. Elle sera composée de paille, de broyat ou de feuilles mortes.**

**Lors d'un apport important de matière, la couverture permet à la température de monter plus vite et plus fort. Une couche de couleur foncée absorbe même la chaleur du soleil.**

**Elle dissuade aussi les oiseaux à venir retourner le dessus du tas.**

**Cette couverture peut également être réalisée avec un plastic troué, un géotextile ou une bâche en nylon tressé,...**

**Remarque : la toile de jute a pour effet de pomper l'eau du tas par sa face intérieure et de la faire s'évaporer à sa surface extérieure, évitez donc de l'utiliser comme couverture...**

### **Le retournement**

**Le retournement est important. Il se fera avec la technique dite 'de la fourche légère'. Le premier retournement se fera environ après 1 mois, le deuxième environ après 3 mois, le dernier (normalement le dernier...) après six mois. Si vous avez du temps à consacrer à votre compost, retournez-le tous 1 ou 2 mois. Il sera toujours bien aéré et sera plus vite décomposé.**

**Le retournement se fera à coté du tas. La surface de réception pourra éventuellement être légèrement travaillée avant. Dans le cas d'un tas en andain, refaites un tas à côté, parallèlement au premier ou, plus pratique et prenant moins de place, retournez le tas dans son alignement d'origine.**

**Dans tous les cas, mettez les matières les plus fraîches et les couches périphériques dans le fond et à l'intérieur du nouveau tas pour qu'elles puissent subir elles aussi une bonne décomposition.**

**Recouvrez !**

**Le processus est fini !**

**Si la température monte bien (50-70°C voir plus), le processus complet dure environ de 6 mois à 9 mois. Mais laissez-le se faire sur 1 an. Du compost mi-mûre étallé sur le potager n'est pas toujours apprécié de certains légumes.**

**Il faut maintenant récupérer le compost mûr.**

**La technique la plus aisée est la suivante :**

**Placez éventuellement une bâche au sol à coté du tas. Retirez les parties extérieures (généralement moins compostées) et placez-les de côté. Dans la partie intérieure, récupérez le compost mi-mûr ou mûr et mettez-le à sécher. S'il en reste, retirez les brindilles du fond ou réaérez-les si vous refaites le tas à cet endroit. Rechargez éventuellement cette couche de broyat ou de brindilles, ensuite remettez le compost non fini, terminez par la couverture. Et voila...**

**Le compost obtenu peut éventuellement être humide, mettez-le dans ce cas à sécher en le couvrant d'une bâche pour éviter son lessivage par la pluie. Si vous avez l'occasion en journée, retirez la bâche pour activer l'évaporation et retournez-le de temps en temps. Une fois l'excédent d'eau éliminé, tamisez le compost; les gros morceaux pourront être remis au compostage. Etendez-le dès que possible sur les surfaces désirées.**

**Le compost mûr peut être gardé plusieurs années, mais il perd évidemment de ses propriétés au cours du temps. Les micro-organismes quittant cet élément favorable dans lequel la nourriture va se raréfier. Nous conseillons de l'utiliser au plus vite, dans les six mois de préférence.**

**source :**

**<http://www.compostage.info/index.php>**



## Concombre

*Famille des Cucurbitacées.*

*Fruit d'une plante herbacée annuelle originaire du Sud de l'Asie, le concombre est apparenté aux courges et aux melons. Il pousse sur une plante qui mesure de 1 à 3 m de hauteur et dont les tiges rampantes sont munies de vrilles qui leur permettent de grimper. Dès que ses grandes feuilles jaunes apparaissent, le fruit arrive. Sa forme est allongée et cylindrique et il mesure de 8 à 60 cm. La couleur de la peau varie du vert au blanc, elle est brillante, lisse, parfois rugueuse. La chair est blanchâtre et fraîche, légèrement amère. Elle contient une quantité variable de graines comestibles selon les variétés.*

## Conditions de sol

*il s'agit essentiellement de la portance, c'est-à-dire la capacité du sol à supporter le poids des engins ; elle est directement liée à l'humidité du sol.*

## Cône

*Fruit de forme conique constitué d'écaillés renfermant les graines, que l'on trouve sur les conifères, le houblon ou certains palmiers ( cycas )*

## Conidie

*Une conidie (ou conidiospore) est une spore assurant la multiplication asexuée des champignons et non capable de mobilité autonome.*

## Conservation

*Conservation des tubercules et des racines. — Toutes les racines avant d'être rentrées doivent être exposées à l'air, pour qu'elles évaporent leur excès d'humidité.*

*Les fruits, racines, tubercules, que l'on désire conserver en parfait état, doivent être placés de manière à éviter tout contact entre eux.*

***Un local à température régulière, froide et sèche leur convient plus spécialement. La lumière ne doit y pénétrer que très modérément.***

## **Consoude**

***(De russie 'Bocking 14'): Plante à usage médicinal, traditionnellement employée pour réduire les fractures. Elle est aujourd'hui appréciée au jardin pour ses qualités fertilisantes (plus riche que le compost ou le fumier) et la richesse du purin de consoude (calcium, fer, magnésium, cuivre, potassium, bore, manganèse, et zinc)***

### ***Paillez avec de la consoude***

***Le paillage permet d'économiser l'eau d'arrosage au potager et évite les phénomènes de lessivage des éléments nutritifs.***

***En paillant avec des feuilles de consoude, une plante particulièrement riche en potasse mais aussi en phosphore, azote et autres minéraux, vous enrichirez également de manière significative la terre de votre jardin.***

***Vente de plants de Consoude : <http://www.b-actif.fr/plantez-la-consoude.html>  
<http://www.b-actif.fr/videos-consoude.html>***

## **Contamination et pollution des sols**

***la contamination des sols correspond à l'introduction dans les sols de substances chimiques ou d'agents biologiques (virus, bactéries pathogènes...) par les activités humaines. Lorsque ces substances ou agents ont des effets préjudiciables sur le fonctionnement du sol ou sur la santé de l'homme et des écosystèmes, du fait de leurs propriétés ou de leur quantité, on parle alors de pollution des sols***

## **Contenant**

***Terme générique utilisé pour désigner les pots, les bacs, les jardinières servant à la culture des végétaux.***

## Conteneur

*Récipient en plastique dans lequel une plante est continuellement élevée, subissant des rempotages successifs au fur et à mesure de sa croissance.*

## Coquelicot

*Habitat naturel: Terrain remaniés lors des crues des fleuves et des rivières. Clairières forestières en microclimat chaud. Le coquelicot est une espèce qui aime la chaleur, d'origine méditerranéenne.*

*Indications sur l'état du sol: Brusque remontées de pH, quel qu'en soit le niveau initial (acide ou alcalin).  
Contraste hydrique: humidité hivernale et sécheresse estivale.*

## Coqueret du Pérou , ou Physalis

**Le coqueret (ou physalis [qui signifie en grec «vessie», par allusion au calice gonflé qui entoure la baie], ou encore alkékenge) est une plante annuelle de 70 centimètres à 1 mètre de hauteur. On le cultive pour ses fruits ronds, jaunes et orangé entourés d'un calice à la peau fine qui se dessèche à maturité. Il ressemble à une tomate cerise. Le fruit est enveloppé dans des feuilles d'apparence séchées. Il a un goût légèrement acidulé; sa saveur rappelle celle des groseilles à maquereau. On dit souvent de ce fruit qu'il ressemble à une lanterne, d'où son surnom de "baie dorée".**

### Quels sont les bienfaits du coqueret du Pérou ?

**C'est une mine de vitamines:**

- 1. il possède la même teneur en vitamine C que l'orange (50 milligrammes/100 grammes).**
- 2. il est riche en vitamine A (6 fois plus que la tomate !).**
- 3. c'est une source de vitamines B, K et P qui possède des propriétés antivirales, anticancérigènes, anti-inflammatoires et antihistaminiques.**

**Il soulage donc les douleurs rhumatismales liées aux articulations, à l'arthrose ou à l'arthrite.**

**Il aide à soulager les allergies grâce à sa propriété antihistaminique.**

**Il est diurétique et rafraîchissant.**

## Quel est le meilleur choix de coqueret du Pérou ?

*On trouve principalement trois espèces de physallis couramment cultivés pour leurs qualités gustatives:*

- 1. Le coqueret du Pérou (*Physallis peruviana*)**, que l'on appelle également groseille du Cap.  
C'est une grande plante d'environ 1 mètre de haut qui produit des fruits jaunes acidulés enfermés dans un calice.
- 1. Le coqueret violet (*Physallis philadelphica*)**, que l'on retrouve également sous le nom de tomatillo, produits des fruits violets, un peu plus gros que ceux de la groseille du Cap, le goût est également plus prononcé.
- 2. Le physallis de terre (*Physallis pruinosa*)** est une annuelle rampante qui produit des fruits verts sucrés et acides dont le goût rappelle un peu celui de l'ananas, voire de la mandarine.

## Peut-on le cultiver en pot ?

*C'est une plante qui se développe très bien en pot, sur une terrasse ou un balcon, pour peu que l'on apporte ces 2 soins:*

- 1. leur offrir beaucoup de soleil et d'eau.**
- 2. leur apporter de l'engrais tous les 15 jours pour leur garantir une bonne croissance.**

*Comment cultiver le coqueret du Pérou ?*

*Il préfère les terres humides et apprécie les expositions chaudes et ensoleillées. Les variétés à conseiller : 'Goldie' ou 'Peruviana'.*

## Le semis

- 1. Semez 2 graines en godets de tourbe, en mini-serre chauffée ou à la maison à 20°.**
- 2. La levée s'opère en 10 jours environ. Quand les plantules atteignent 5 centimètres, ne gardez que le plant le plus fort par godet.**

- 3. Installez les plants en pleine terre au jardin après les dernières gelées, en les séparant de 40 centimètres. Cultivez-le sous tunnel pour encourager sa croissance.**
- 4. Pincez la tige principale quand elle dépasse 30 centimètres, afin de stimuler le départ de nouvelles ramifications porteuses de fruits.**
- 5. Tuteurez avec un bambou, si nécessaire.**

### **L'entretien**

**1. Le sol ne doit jamais se dessécher . Sa culture est assez similaire à celle de la tomate, sa cousine botanique. Des arrosages abondants et réguliers surtout au beau milieu de l'été permettent d'assurer une bonne production.**

**2. Il est gourmand en chaleur. C'est pourquoi, vu ses exigences, la culture sous serre est toute indiquée.**

**Les fleurs apparaissent en juin (faites alors un apport d'engrais bio pour rosiers ou géranium) et sont suivies par les fruits que l'on récolte de la fin août au début des gelées soit 5 mois environ après le semis, dès que les calices sont bien formés. Consommez les fruits dans la journée.**

**L'amour-en cage, que l'on appelle également la lanterne japonaise, est aussi un physallis ('Physallis alkekengii), mais les fruits sont beaucoup plus acides que chez les autres espèces. Néanmoins, ses qualités ornementales en font une bonne plante de jardin.**

**Pensez aux couronnes de Noël, si vous avez des lanternes japonaises. Ces cousines non comestibles du coqueret du Pérou gardent leurs couleurs très longtemps.**

### **Quels est l'intérêt écologique de cette plante ?**

**Toutes les plantes du genre physallis constituent un excellent couvre-sol et protègent les terres à nu contre l'érosion.**

## **Coquille d'œufs**

**a laisser au fond d'un arrosoir comme engrais...**

**Fabriquez de l'engrais bio avec des coquilles d'œufs**

***Les coquilles d'œufs sont très riches en minéraux, particulièrement en calcium, ce qui en fait un excellent engrais au jardin d'ornement comme au jardin potager.***

***Pour faire profiter vos plantes de leurs bienfaits, procédez de la manière suivante :***

***Avant de les stocker, faites sécher les coquilles vides (qui peuvent avoir été cuites sans inconvénient auparavant, par exemple pour la cuisson d'œufs durs).***

***Écrasez-les le plus finement possible avec un rouleau à pâtisserie.***

***Avec une griffe, incorporez la poudre obtenue au pied de vos plantes, en griffant légèrement pour la mélanger à la terre.***

***Note*** : cet engrais est excellent pour les plantes d'appartement également.

## **Corbeille**

***Association, sous une forme régulière, de plantes ornementales annuelles ou vivaces***

## **Cordon**

***Forme frutière constituée d'une ou deux branches charpentières coudées à l'horizontale et maintenues sur un support. Courant chez le pommier.***

## **Cormus**

***Appellation donnée au bulbe de certaines plantes, comme le crocus ou le glaïeul, entouré d'une enveloppe dont l'épaisseur est variable.***

## **Corne broyée**

***La corne torréfiée ( ou corne broyée )***

***ces copeaux sont riches en azote ( rapport NPK : 12-2-1 ) mais celui-ci est libéré très lentement, sur plusieurs années.***

***Cet engrais comporte aussi un peu de magnésie. La corne doit donc être employée au pied des cultures pérennes, comme les arbres et arbustes, asperges, etc ... Dose : 1 kg pour 15 m<sup>2</sup>***

***La corne ressemble à des copeaux lourds : la version torréfiée est plus facilement assimilable par le sol***

## Corolle

*Enveloppe interne de la fleur formée par les pétales, souvent très colorée et décorative.*

## Corridor biologique

*Espace reliant des écosystèmes ou des habitats naturels entre eux, il permet le déplacement des espèces ainsi que le brassage génétique des populations qu'elles soient animales, végétales ou fongiques.*

*La plupart des corridors écologiques sont donc aussi des sites de reproduction, de nourrissage, de repos, etc...*

## Corymbe

*C'est l'inflorescence constituées de pédoncules qui sont disposées à différentes étages, mais se terminant tous à une hauteur identique. Il est caractéristique de la floraison des Rosacées.*

*Des fleurs en corymbes sont les inflorescences dont le sommet est aplati ou en dôme, avec des pédoncules partant de différents niveaux mais finissant tous à la même hauteur.*

*Les fleurs de la famille botanique des Rosacées sont souvent en corymbes*

## Cosmos

*Les cosmos sont réputés éloigner les altises, coléoptères ravageurs des crucifères.*

*Les cosmos sont des fleurs à la mode dans les jachères fleuries. Mise en place avant les choux elles les protégeront de la chaleur et du soleil avant leur plantation. Plante idéale pour attirer les auxiliaires comme les chrysopes. Les cosmos perturbent la piéride du chou de leur cible. A Tester également, les cosmos avec les tomates.*

## Cosse

***BOT.\* Capsule formée de deux valves enfermant des graines***

***Autre nom de la gousse des Légumineuses ( petits pois, haricots ... )***

## **Côtière**

***Planche de culture, à surface légèrement inclinée, située au pied d'un mur, d'une palissade ou d'une haie, et aménagée en vue de l'utilisation maximum de la chaleur solaire.***

## **Cotylédon**

***feuille primordiale des plantes à graine, contenant des réserves nutritives, qui apparaissent à la germination de la graine (plantule). On distingue les plantes monocotylédones, à un seul cotylédon, comme les graminées, et les plantes dicotylédones, à deux cotylédons.***

***Organe primordial présent chez toutes les plantes à graines et ressemblant à une feuille (mais souvent de forme différente que les feuilles apparaissant ensuite). Les cotylédons peuvent accumuler des réserves et permettent à la jeune pousse de réaliser la photosynthèse et donc de se développer jusqu'à l'apparition de vraies feuilles.***

## **Couar**

***fibres de coco***

## **Couche arable**

***couche superficielle du sol ou se mélange des matières organiques, des organismes vivants et des particules minérales, c'est dans cette couche d'approximativement 40 cm de profondeur que la culture est possible et que le sol est vivant.***

## Couche

**Mélange de fumier de cheval et de feuilles en fermentation, qui produit de la chaleur sous des cultures faites en coffre sous châssis. Couleure Non fécondation d'une fleur, entraînant sa chute prématurée et bien sur l'absence de fructification. Coursonne Branche secondaire, taillée très court tous les ans, elle est située sur la branche mère ou charpentières et qui porte les fruits ou de nouvelles poussent de l'année. Crampon Des racines aériennes produite par certains végétaux grimpants comme le lierre, servant à assurer le maintien de la plante sur son support. Croisement Se dit aussi hybridation, lorsque l'on marie entre elles deux espèces d'un même genre en vue d'obtenir une descendance portant tout ou partie des caractéristiques des parents. Croisette Une bouture, que l'on prend sur un rameau secondaire, et l'on conserve un fragment à la base.**

## Couche chaude

**Le semis sur couche chaude consiste à utiliser la chaleur émise par la fermentation d'une couche de fumier disposée sous le semis.**

**La couche chaude est une technique qui permet de démarrer des cultures plus tôt dans l'année, grâce à la chaleur dégagée par la décomposition.**

**De nombreuses plantes ont en effet besoin d'une température supérieure à 18°/20° pour que la graine germe et que le jeune plant se développe, comme les tomates, le piment, les aubergines, les poivrons...**

**On utilise pour la couche chaude du fumier ou du BRF (Bois Raméal Fragmenté) associé à une matière azotée (fumier, feuilles...).**

**Elle peut être enterrée ou surélevée. On peut semer dans la couche chaude (si on a ajouté une couche de terreau) ou simplement poser les godets sur la couche.**

**Pour en savoir plus sur comment réaliser une couche chaude :**

<http://www.un-jardin-bio.com/la-couche-chaude/>

[Vidéo de Terre & Humanisme](#)

## Coulant

*Appelé aussi stolon, c'est une tige émise par la plante et qui s'étend en rampant sur le sol pour donner naissance à une nouvelle plante (Ex. : le fraisier).*

## Couloir de vent

*Espace délimité par lequel passent des courants d'air plus ou moins rapides et confinés un peu comme un fleuve avec des méandres et des rapides qui serpenterait dans l'atmosphère.*

## Coulure

*Résultat de la non-fécondation d'une fleur entraînant sa chute prématurée et l'absence de fructification.*

## Coup de feu

*Moment où la fermentation et la température des couches, après avoir atteint leur niveau le plus élevé, restent stationnaires, avant de commencer à décroître.*

## Courgette

*légume/fruit d'été par excellence, elle est délicieuse de Juin à Septembre/Octobre, même si vous en trouvez toute l'année, elle est sans réelle saveur.*

### *Ses variétés*

- *Les vertes : précoce maraîchère, longue de Saumur, Diamant... d'un beau vert, ou la Grisette de Provence, l'Adrielle, Grison, Opale à la couleur d'un vert très clair*
- *Les rondes : de Nice, petite à la chair fondante ou la Géode à la peau plus claire.*
- *La reine des noires, vertes noires, à la peau beaucoup plus foncée.*
- *Les jaunes : Papador, Orelia, Gold Rush... à la saveur plus douce que la verte.*

**La consommer** : la courgette est une petite courge, que l'on consomme avant sa complète maturé. Mûre, elle est pleine de pépins, sa peau est dure et sa saveur acide. Crue, choisissez un légume de petit calibre, un peu plus grosse est elle parfaite pour la cuisson et la ronde pour vos farcis. Ne la faites pas cuire trop longtemps afin de préserver au mieux ses qualités nutritives et sa saveur. Légèrement croquante, c'est l'idéal.

**La conserver** : fragile, achetez-la par petites quantités et conservez-la 4 à 5 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, pas plus. Choisissez-la lisse et ferme, d'un vert éclatant.

**Ses bienfaits** : peu calorique (15 kcal/100 g), elle contient des vitamines (surtout B9 et C), des fibres et minéraux (potassium, phosphore, magnésium) ainsi que des oligoéléments (beta carotène et iode). Elle est très digeste et convient parfaitement à l'alimentation des tout-petits.

**La courgette 'Diamant'** est une variété précoce et très productive. Ses fruits sont vert brillant, fins et cylindriques et d'excellente qualité gustative. Très facile à réussir, la plante coureuse possède un port aéré pour une cueillette facilitée de juillet à octobre.

A consommer cuites ou crues (en salade). Les fleurs de courgettes se consomment également en beignets.

## Court-noué de la Vigne

Le court-noué est une maladie virale qui peut conduire à l'arrachage prématuré de la parcelle. Il existe deux types de virus responsables de la maladie : le GFLV (Grapevine Fan Leaf Virus), plus souvent mis en évidence, et l'ArMV (Arabic Mosaic Virus). Ils peuvent être identifiés sur vigne par le test sérologique ELISA Il produisent les mêmes symptômes et sont transmis soit par le matériel végétal soit par les nématodes du sol. Les nématodes vecteurs (*Xiphinema index* pour le GFLV et *Xiphinema diversicaudatum* pour l'ArMV) appartiennent à l'ordre des Némathelminthes ou vers ronds, qui vivent parfois à de grandes profondeurs. Pour se nourrir, le nématode pique les racines et transmet le virus s'il est infecté. Il vit dans le sol, jusqu'à plus de 1,50 m de profondeur et peut survivre après arrachage de la vigne pendant 4 à 5 ans sur les morceaux de racines non extirpés. Le nématode ne se déplace pas à plus de 1,50 m de distance par an (évolution lente).

***Le court-noué comme d'autres dégénérescence ou dépérissement infectieux apparaît par petites taches au sein des parcelles. Les nématodes, en piquant successivement deux ceps voisins dont les racines sont proches, inoculent le virus du pied malade au pied sain.***

***Il n'existe aucune méthode de lutte curative contre le court-noué. Il faut impérativement agir en préventif et planter dans des sols "exempts" de nématodes vecteurs.***

## **Coursonne**

***Rameau taillé court et porteur de boutons à fruits que l'on trouve sur les branches charpentières.***

## **Courtilière, Taupe-grillon, Gryllotalpa gryllotalpa**

***En raison de sa morphologie et de ses moeurs, la courtilière semble résulter de l'improbable croisement entre une taupe et un grillon ... d'où le nom de "Taupe-grillon" communément donné à cette étonnante et quelque peu énigmatique bestiole. Vous noterez que son nom scientifique (Gryllotalpa) fait également référence à cette double identité, mais aussi que la bestiole affectionnait les "courtils" d'antan (sortes de jardins clos en vieux français) ... d'où le nom de courtilière ... CQFD !***

***En terme de classification la courtilière relève des Orthoptères, tout comme les sauterelles, criquets, et grillons. Totalement inoffensive, mais particulièrement imposante et impressionnante en raison de sa taille et de sa morphologie, la bestiole apparaît fort peu "sympathique" pour qui ne la connaît pas. L'activité est nocturne, et à l'instar de la taupe la courtilière est parfaitement adaptée au fouissement, d'où une vie pour l'essentiel souterraine, ce qui ne facilite pas son observation.***

***La présence de courtilières est décelable par le chant ( sous réserve de le connaître ! ), et surtout par la formation de très typiques galeries superficielles, plus ou moins linéaires, tendant à entrouvrir ou craqueler le sol, parfois sur plusieurs mètres. J'ajouterais que les courtilières sont attirées par la lumière, et que la nuit venue elles peuvent s'aventurer "à pattes" hors de leurs galeries, le cas échéant avec une très étonnante vélocité, qu'il s'agisse de fuir ( vidéo ! ) ... ou de retourner au bercail !***

***La Taupe-grillon affectionne les terrains meubles, plus ou moins sablonneux et bien drainés, d'où sa fréquence dans les cultures maraîchères d'antan, où elle pouvait d'ailleurs s'y montrer nuisible. Cette époque est bien sûr révolue, les insecticides et autres biocides ayant eu raison de sa résistance et de sa prolificité. L'espèce est considérée comme présente dans toute la France, mais sa régression tend à se généraliser, comme celle de nombreux insectes. Outre l'Europe, cette courtilière est connue d'Afrique du Nord, et de l'Ouest de l'Asie.***

***Les courtilières se nourrissent volontiers de racines et tubercules, mais plus encore de vers de terre et d'insectes et larves terricoles. Concernant ces dernières, cela vaut notamment pour les vers dits "blancs" (hannetons en tous genres) ou "gris" (tipules), ô combien honnis des jardiniers. Ces "bienfaits" passant totalement inaperçus, là où les dégâts sont par contre bien visibles, la mauvaise réputation de cet insecte mérite donc d'être nuancée. Reste à savoir si les avantages ou les inconvénients prévalent, mais là il n'est que la bestiole pour vous le dire !***

***Non contente d'exceller dans l'art de fouir et s'enfouir, ( vidéo ! ), la courtilière sait quasiment tout faire. Comme vous le verrez, elle vole, nage, fait du "sous-l'eau", chante, "communique" .... et sans doute plus encore! Dans l'immédiat, comme titré ci-dessous , "un peu de morphologie" s'impose !***

## **Couverture**

***Dispositif de protection (châssis, paillasons, paille, feuilles, etc.) utilisé pour les végétaux sensibles au froid ou cultivés hors de la saison normale.***

## **Couvert Végétal :**

***Culture composée d'une ou plusieurs plantes dont le rôle est de préparer le terrain à la culture suivante. Un couvert végétal n'a pas pour vocation d'être récolté. Voir aussi engrais vert et CIPAN.***

***Couverts végétaux : couverture du sol par des plantes vivantes. Les engrais verts sont une forme de couverts végétaux.***

## Crampon

*Racine aérienne produite par certains végétaux grimpants comme le lierre, servant à assurer le maintien de la plante sur son support.*

## Crapaud commun

*Un batracien utile pour votre jardin.*

*saviez-vous que cet hôte de la terre, des forêts, des jardins, des marécages, des fossés, des étangs, de la plaine comme de la montagne, de la ville comme de la campagne, est tout ce qu'il y a de plus utile pour la protection de vos salades?*

*Il joue un rôle capital dans la destruction, la régulation d'invertébrés de toute sorte tels les vers de terre, les limaces, les chenilles, les coléoptères, les fourmis et j'en passe et des meilleurs dont vous ne pourriez imaginer l'existence. Il peut vivre 35 ans, seul le mâle émet un coassement*

*Les crapauds et les grenouilles :* sont des grands dévoreurs d'insectes, chenilles et de mollusques

## Croisement

*On dit aussi hybridation. Action de marier entre elles deux espèces d'un même genre en vue d'obtenir une descendance portant tout ou partie des caractères des parents.*

## Crosne

*Importé Japon, le crosne ont connu un siècle de gloire avant d'être oublié. Heureusement, depuis quelques années, nous les retrouvons dans nos jardins et sur les étals des marchés . En France, il est maintenant cultivé dans le Val de Loire, en région parisienne, en Bretagne, en Bourgogne et en Picardie.*

*Le crosne est une plante rhizomateuse, de la famille des Lamiacées, formant une touffe de feuillage haute de 60 cm.*

*Les tiges carrées sont couvertes de poils raides au toucher. Cette plante qui ressemble à la menthe ne fleurit pas.*

*Chaque touffe possède de nombreux rhizomes ivoire de très petite taille, formés de renflements successifs ayant la forme d'un tire-bouchon, groupés en chapelets.*

*C'est un légume-racine d'hiver par excellence, à la saveur très fine, entre le topinambour et l'artichaut.*

*Peu calorique, le crosne est riche en protéines et en sels minéraux (potassium, phosphore, calcium...)*

*Il contient aussi du fer et des vitamines A et C.*

*Avec sa bonne teneur en glucides, il donne de l'énergie, bienvenue en période hivernale.*

### **Croûte de battance :**

*Horizon plus ou moins imperméable créé par une compaction de la surface sous l'effet de l'irrigation ou des précipitation.*

### **Crucifères :**

*Voir Brassicacées.*

*Famille botanique fortement représentée au potager comprenant l'ensemble des choux, les radis, les navets, les colzas, les moutardes, la caméline... Ces plantes sont souvent appelées par leur ancien nom de crucifères dans le langage courant.*

*Les crucifères se reconnaissent aisément dès la levée de leur cotylédons double leur donnant un peu l'aspect d'un minuscule trèfle à quatre feuilles. Par la suite, leurs fleurs ont également toujours quatre pétales.*

*Liste des crucifères : brocoli, chou cavalier, chou de bruxelles, chou laitue , chou rouge, chou-rave, cresson , navet, radis chinois, raifort , roquette , chou , chou chinois, chou frisé, chou marin , chou-fleur, choucroute , moutarde, radis, radis noir , rapini, rutabaga*

## Cryoturbation

*La cryoturbation est le remaniement du sol sous l'action du gel et du dégel : variations de volume, solidification différentielle, apparition et disparition d'eau, etc.*

*Ce mécanisme est l'un des processus de la pédogenèse et de la formation des paysages en milieu froid (montagne, arctique).*

## Cryptogame

*se dit d'un végétal aux organes reproducteurs cachés ou peu apparents : algues, champignons, lichens... Opposé à Phanérogame.*

## Cryptogamique

*Maladie cryptogamique, casée par un cryptogame, le plus souvent un champignon. Le mildiou est une maladie cryptogamique*

*(maladies): Maladies dues à des champignons parasites dont les spores sont transportées par le vent et se fixent sur le feuillage en attendant d'être humidifiées pour se propager. Les mesures de prévention sont la rotation des cultures, des plantations aérées pour permettre un séchage rapide des feuilles et ne pas mouiller les feuilles en arrosant. Ces maladies se traitent à l'aide de fongicides ( Bouillie bordelaise et soufre).*

## Crysopes

*Les chrysopes (Névroptères) sont des petits insectes au corps frêle, surmonté de grandes ailes verdâtres en toit, à l'avant duquel dépasse une petite tête portant 2 gros yeux dorés et 2 longues antennes. Ces insectes se rencontrent souvent pendant la mauvaise saison dans les maisons et dans les endroits protégés (abris de jardin, granges...)*

***L'adulte, bien que partiellement carnivore, n'est pas destructeur de pucerons : c'est la larve. Les oeufs pondus souvent à la face inférieure des feuilles, sont aisément reconnaissables car ils sont suspendus, isolément ou groupés, par de petits pédoncules de 1 cm de long. La larve, qui ressemble un peu à celle de la coccinelle et se déplace à l'aide de ses 3 paires de pattes, dévore activement les pucerons autour d'elle grâce à de puissantes mandibules.***

## **Cucurbitacées**

***Famille de plantes comportant le concombre, les courges, les melons.***

***La famille des Cucurbitacées est une famille de plantes dicotylédones qui comprend environ 800 espèces réparties en 120 genres. Ce sont des plantes herbacées (très rarement des arbustes), plus ou moins rampantes ou grimpantes grâce à des vrilles spiralées, annuelles ou pérennes des régions tempérées chaudes à tropicales. Chez certaines espèces les parties souterraines peuvent être charnues, permettant à la plante d'être vivace.***

***Les cucurbitacées constituent une famille de plantes à tiges rampantes ou volubiles, essentiellement issues des régions tropicales et subtropicales, puisqu'elles apprécient l'environnement humide et chaud.***

***Les fruits des cucurbitacées sont plus ou moins gros et sont appelés des péponides. Citons notamment : courge, courgette, citrouille, potiron, melon, concombre, cornichon, pastèque, coloquinte...***

## **Cuivre**

***Le cuivre est essentiellement un traitement d'hiver et de pré floraison. Son action anti-cryptogamique a été découverte tout à fait par hasard par des vigneron du bordelais qui aspergeaient les bordures de leur parcelle avec un mélange de chaux et de sulfate de cuivre pour ... rendre les raisins immangeables et dissuader les voleurs ! Depuis cette époque les propriétés fongicides de la célèbre bouillie bordelaise ont été bien étudiées et son emploi étendu à d'autres domaines que celui de la vigne.***

*Son utilisation en traitement d'été est malheureusement limitée du fait que **le sulfate de cuivre est toxique** pour un grand nombre de plantes, et peut causer de graves brûlures du feuillage. En arboriculture, on utilise également un autre sel de cuivre aux propriétés sensiblement identiques, mais un peu moins phytotoxique : l'oxychlorure de cuivre. Ce composé, qui ne nécessite pas de neutralisation par de la chaux, est très bien solubilisé et passe mieux que la bouillie dans les petits pulvérisateurs.*

## **Cultivar**

*C'est le nom donné à une plante venant d'une sélection horticole et non d'une manière naturelle.*

*Les cultivars sont la plupart du temps appelés variétés.*

*Variété de plante qui n'existe pas dans la nature et obtenue par sélection horticole. Par convention, le nom du cultivar est indiqué entre parenthèses: ex Artichaut 'Gros vert de Laon'.*

## **Culture**

*A propos des productions naturelles. Action de cultiver ; amélioration du milieu naturel par un labour méthodique, en vue d'en tirer des fruits. (s'adonner à la culture).*

## **Culture dérobée**

*Culture d'un végétal donné, pratiquée entre deux cultures principales effectuées au cours d'une même année, dont la récolte vient s'ajouter à celle de ces deux dernières et augmenter d'autant le rapport du sol.*

*On parle de culture dérobée lorsqu'elle s'intercale entre deux cultures principales annuelles. Par exemple, après avoir récolté un champ de céréales, on va semer du sarrasin, du trèfle ou de la vesce notamment. Leur croissance rapide permettra de rapidement les faire aboutir en engrais verts ou de les valoriser comme alimentation d'un troupeau. On plantera ensuite des tubercules ou on sèmera une autre plante au printemps suivant.*

## Culture sous-jacente

*Culture pratiquée au-dessous des végétaux d'une autre culture, comme c'est le cas dans le verger agreste*

## Cuticule

*Fine membrane de peau du ver de terre.*

## Cuvette

*Creux aménagé au pieds des arbres que l'on vient de plantés et destiné à recevoir l'eau d'arrosage.*

## Cyanobactérie :

*lignée des bactéries capable de réaliser la photosynthèse.*

## Cyathe

*Terme qui désigne l'inflorescence spécifique des euphorbes : le cyathe est composé d'un groupe de bractées formant une coupe entourant un pistil unique et plusieurs fleurs mâles à une étamine.*

## Cycle biologique

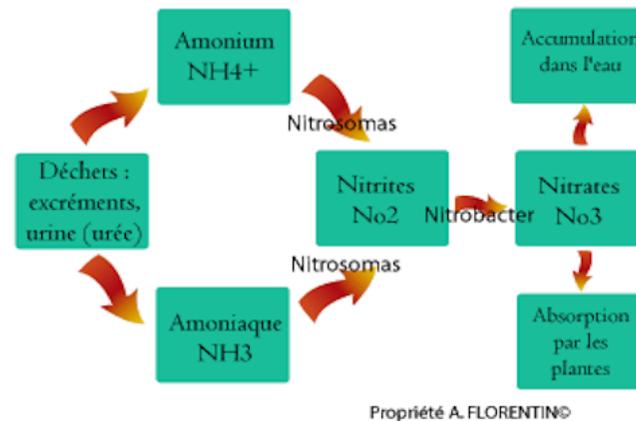
*Le cycle biologique est l'ensemble des stades par lesquels passe un être vivant, depuis l'union des cellules sexuelles (gamètes) jusqu'à sa mort.*

*Chez les végétaux : succession de générations morphologiques (sporophytes et gamétophytes) et de phases nucléaires qui constituent la descendance d'un individu et assurent le retour à un thalle identique celui du départ.*

*En résumé : le cycle biologique d'une plante à fleur est une période allant de la germination à la fructification.*

## Cycle de l'azote

*Le cycle de l'azote, ou cycle azoté, consiste en une succession de processus naturels qui transforment l'azote N en substances organiques, c'est-à-dire en ammoniac, ammoniacque, nitrite et nitrate, puis finalement en azote gazeux N<sub>2</sub>. Le N de vient du mot Nitrogène, le nom scientifique de l'azote. En aquarium, c'est la fin du premier cycle de l'azote qui date la fin du cyclage aquarium, une durée supérieure au passage du pic de nitrite.*



*Le cycle de l'azote consiste en 6 étapes simples et cette définition générale ne concerne pas uniquement le cycle azoté en milieu aquatique, mais s'applique à tous les milieux.*

source :

<https://www.aquaportail.com/definition-3927-cycle-de-l-azote.html>

## Cycle du carbone

*Le cycle du carbone correspond à une succession de phénomènes alternant la photosynthèse ou la chimiosynthèse de carbone organique à partir de carbone minéral, et la production de carbone minéral à partir de carbone organique par respiration, fermentation ou combustion.*



## Cycle végétatif

*Période au cours de laquelle un végétal donné accomplit l'ensemble des fonctions que comporte sa vie.*

## Cyme

*Des fleurs en cymes forment des inflorescences dont l'axe principal est terminé par une fleur : chaque pédoncule porte un ou plusieurs axes secondaires se ramifiant de façon similaire.*

*Les stellaires, certains oeillets, les myosotis, par exemple ont des fleurs en cymes*

## Damier de la sucisse

*Il tire l'origine de son nom d'une de ses plantes hôtes dénommée succise des prés. En France il figure sur la liste des espèces protégées*

## Dard

*Bourgeon intermédiaire entre l'oeil à bois et le bouton à fruit. Il est reconnaissable car pointu et allongé, et ridé à sa base. Le dard doit être accompagné d'un autre oeil, qui sera utilisé comme tire-sève, afin de finir en bouton à fruit. Débourrement Au début du printemps, c'est la période à laquelle se produit l'éclatement du bourgeon. Débroussaillant Produit chimique servant à la destruction des espèces ligneuses, comme les ronces et leurs rejets qui en font des broussailles. Déchaussé Plante qui a été soulevé de terre suite à des mouvements du sol provoqué par le gel.*

## Débourrement

*Appelé aussi débouillage. Période, généralement au printemps, où les bourgeons se réveillent, se mettent à gonfler et éclatent pour développer les feuilles ou les fleurs.*

***Ce terme s'applique aux arbres. Il s'agit du moment où la sève produit une pression si forte sous les bourgeons, que ceux-ci éclatent. Le débourrement se produit au printemps et marque le début de la végétation.***

***Durant le débourrement, il faut être particulièrement attentif aux éventuels nuisibles qui pourraient attaquer l'arbre, car durant cette période, il est beaucoup plus fragile. Il est pareillement plus sensible au froid et au gel, notamment lorsque des gelées tardives ne sont pas exclues.***

## **Débroussaillant**

***substance chimique puissante destinée à la destruction des espèces ligneuses, comme les ronces et les rejets qui constituent les broussailles.***

## **Déchaussée**

***se dit d'une plante qui a été soulevée de terre par les mouvements du sol dus au gel.***

## **Déchet biodégradable**

***Déchet biodégradable désigne un déchet constitué, pour l'essentiel, de composants générés naturellement qui peuvent être décomposés par des bactéries ou des champignons avant d'être absorbés par l'écosystème. La directive 1999/31/CE du 26 avril 1999 prévoit qu'en 2017 la mise en décharge de déchets municipaux biodégradables doit diminuer de 35% de la totalité des déchets municipaux biodégradables produits en 1995. La nature et les caractéristiques du déchet biodégradable ont une influence sur la faisabilité d'un traitement du type compostage, et sur la définition des conditions opératoires. Il s'agit notamment de sa biodégradabilité et de sa granulométrie, de son pH et de son rapport massique carbone/azote/phosphore :***

- **La biodégradabilité du déchet conditionne directement l'activité microbienne et a donc un effet direct sur l'évolution de la température et sur les besoins en oxygène. Les déchets d'industries agroalimentaires, les déchets d'élevage et les déchets de cuisine sont généralement plus biodégradables que les déchets végétaux ligno-cellulosiques (broussailles, bois). On travaille généralement sur des déchets de granulométrie comprise entre 2 et 10 cm environ.**
- **Le pH optimal pour l'activité de la plupart des micro-organismes est aux alentours de la neutralité, ce qui est généralement le cas pour les déchets de biomasse.**
- **Le rapport massique carbone/azote/phosphore (C/N/P) de la fraction biodégradable du déchet est un paramètre important caractérisant la valeur nutritive du déchet. Les micro-organismes hétérotrophes consomment grossièrement 20 à 30 fois plus de carbone que d'azote et environ 100 fois plus de carbone que de phosphore. Le rapport C/N/P optimal est de l'ordre de 100/(4 à 5)/1.**

## **Déchet fermentescible**

**Déchets correspondant à la matière qui constitue les organismes vivants. Ils incluent : les végétaux, les déchets putrescibles de la cuisine et ceux collectés auprès des cantines et restaurants d'entreprises, les papiers et cartons souillés sous certaines conditions. Ces déchets sont utilisables pour la fabrication du compost.**

## **Déchet organique**

**Déchets correspondant à la matière qui constitue les organismes vivants. Ils incluent : les végétaux, les déchets putrescibles de la cuisine et ceux collectés auprès des cantines et restaurants d'entreprises, les papiers et cartons souillés sous certaines conditions. Ces déchets sont utilisables pour la fabrication du compost.**

## **Déchets fermentescibles**

***Les déchets fermentescibles sont les déchets composés de matières organiques biodégradables.  
Un déchet fermentescible est par ailleurs composé exclusivement de matière organique biodégradable.  
Un déchet fermentescible est susceptible d'être traité par compostage ou méthanisation.***

## Déchet vert

*Un déchet vert (DV) désigne un déchet végétal résultant de l'entretien et du renouvellement des espaces verts publics et privés (parcs et jardins, terrains de sports, etc.), des collectivités territoriales, des organismes publics et parapublics, des sociétés privées et des particuliers. Du point de vue réglementaire leur collecte est régie par le décret du 7 février 1977, relatif à la collecte des déchets encombrants, leur élimination par la loi cadre du 15 juillet 1975. Le brûlage est interdit, ainsi que le dépôt sauvage, pouvant entraîner une pollution des sols. Une des voies de valorisation les plus intéressantes reste le compostage sur plate-forme, pouvant relever de la réglementation sur les installations classées (ICPE)*

## Décoction

*Action de faire bouillir dans un liquide des substances pour en extraire les principes actifs*

*préparation dans laquelle les principes actifs sont extraits en maintenant la plante dans une eau à ébullition.*

## Découpe

*opération consistant à couper verticalement une pelouse le long d'une allée, d'un massif, d'un arbre, afin d'obtenir un contour bien délimité.*

## Décurrent

*s'emploie souvent pour désigner une feuille dont le limbe se prolonge par une ou deux petites ailes le long de la tige.*

## Décussé

*(souvent feuilles opposées décussées) : chaque étage de feuilles est placé à 90 ° sur l'axe de la tige par rapport à l'étage immédiatement inférieur et à l'étage immédiatement supérieur. Exemples : la menthe, la sauge et toutes les autres plantes de la famille des Lamiacées .*

## **Défloraison**

*La défloraison distingue la chute des fleurs ou de certaines pièces florales, chez les plantes à fleurs, et la défloraison suit la pleine floraison, mais précède la fructification parmi les étapes de floraison et le cycle de vie d'une fleur ou d'une inflorescence.*

*La défloraison est l'étape ultime de la floraison (ici du pissenlit) :*

*Le cycle de vie d'une fleur finit par la défloraison, étape finale de la floraison. Si la fleur a été pollinisée, la défloraison est suivie de la fructification.*

*Par extension du sens, la défloraison identifie aussi la période à laquelle se produit le phénomène.*

## **Défoliateur**

*Un défoliateur qualifie un organisme qui se nourrit du feuillage des végétaux. Par exemple, certains insectes tels que des chenilles, qui détruisent tout ou partie du feuillage d'une plante pour se nourrir.*

## **Défoncement**

*action de retourner le sol sur une profondeur égale à deux fers de bêche au moins.*

*C'est retourner le sol sur une profondeur qui est égale à deux fers de bêche. Défricher On peut défricher manuellement ou mécaniquement, cela consiste à éliminer une végétation constitué de plantes sauvages.*

## **Dégénérescence**

*Altération progressive de certains caractères, chez divers végétaux, qui se traduit généralement par des anomalies de végétation et l'absence de toute récolte (maladie de dégénérescence).*

***Le vieillissement d'une culture ou plante qui est resté trop longtemps à la même place, elle peut avoir aussi des origine virale. .***

## **Déhiscent**

***se dit d'un fruit sec s'ouvrant à maturité pour libérer les graines. / ex : la faine du hêtre***

## **Démarier**

***Démarier Eliminer les plants en surnombre dans le semis, on peut aussi l'appeler : éclaircissage***

## **Demeter**

***Les produits issus de l'agriculture biodynamique sont certifiés par le label Demeter. L'agriculture biodynamique (ou biodynamie) a été créée en 1924 par Rudolf Steiner, philosophe et scientifique autrichien. Selon ses propos, la biodynamie « assure la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux Hommes. ». Proche de l'agriculture biologique, la spécificité de la biodynamie vient de l'usage de « préparations » à base de produits naturels, utilisées pour dynamiser les sols et soigner les cultures. (source : demeter.ch)***

## **Dentelé**

***Dont le bord est découpé en petites dents fines et serrées. (la feuille de l'orme est dentelée)***

## **Déplantation**

***Opération consistant, le plus souvent, à enlever un végétal se trouvant en pépinière en vue de le planter à son emplacement définitif, c'est-à-dire à demeure. Dans un sens plus général, arrachage d'un végétal pour le replanter ailleurs.***

## **Dépotage**

*Enlèvement d'une plante du pot dans lequel celle-ci était cultivée.*

## **Dépuratif**

*qui favorise l'élimination des toxines de l'organisme. Exemple : le radis noir qui agit sur le foie.*

## Détritivore :

*Se dit d'un animal qui se nourrit de matières organiques en décomposition.*

*Les détritivores sont des êtres vivants, parmi lesquels nous trouvons les bactéries, les champignons, le ver de terre et autres invertébrés. Ils se nourrissent de débris végétaux, de champignons ou d'animaux*

## Diapause

*La diapause est une phase génétiquement déterminée dans le développement d'un organisme où il diminue l'intensité de ses activités métaboliques.*

*On considère que l'animal ou la cellule (bactérie, champignon...) est en vie ralentie selon des processus physiologiques et biologiques complexes en réponse anticipée à des variations de l'environnement.*

*L'hibernation, la dormance ou la quiescence ne sont pas des diapauses : ce sont des mécanismes plus simples répondant directement aux variations de l'environnement.*

*Une classe illustre bien le phénomène de diapause, c'est celle des insectes.*

*Par exemple:*

*Arrêt du développement au cours de la vie d'un insecte. La diapause est déclenchée par un événement extérieur (par exemple la réduction de la longueur du jour en automne) ; elle est levée (le développement reprend) lorsque le temps nécessaire exact est passé : dans ce cas, fréquent, l'insecte passe l'hiver sans avoir besoin de trouver sa nourriture et reprend son activité quand la mauvaise saison est définitivement terminée.*

*Chez les plantes, la diapause concerne essentiellement les vivaces : on emploie préférentiellement le terme de stratification pour les graines. Pour les animaux autres que les insectes (et arthropodes), les termes de dormance ou d'hibernation sont préférés*

*chez le ver de terre*

***Ainsi quand un ver de terre se met en pause, il s'enroule pour limiter sa déshydratation et attendre des jours meilleurs. Et en dehors de la diapause, les 2 moments qui l'obligent au repos forcé sont : quand la " T " est élevée et le temps sec : et quand la " T " est basse et qu'il gèle.***

## **Dicotylédone**

***Les plantes dicotylédones constituent une classe de végétaux dont l'embryon possède deux cotylédons, soit deux feuilles primordiales. Les plantes monocotylédones n'ont qu'un seul cotylédon, soit qu'une feuille primordiale.***

***Les plantes monocotylédone et dicotylédones sont des angiospermes, c'est à dire que leurs graines sont enfermées dans des fruits.***

## **Dicotylédons**

***BOT: Les plantes dont les graines possèdent deux cotylédons. Dioïque Plante dont les pieds portant les organes mâles sont différents des peids portant les organes femelles. Distal Le bout distal c'est le morceau de tige ou de rameau qui se trouve le plus éloigné des racines. Diviser Opération qui consiste à couper l'ensemble d'une touffe de plante à souche vivace afin de multiplier les plants, afin d'obtenir plusieurs morceaux de plantes avec chacun ayant des racines et bourgeons. Dormance Se dit de certaines graines qui ne germent pas immédiatement apres leur semis. Peut se dire aussi des bourgeons qui bien qu'étant formés ne se développent pas. Doucin Pommier sauvage porte greffe***

***se dit de plantes à deux cotylédons, comme le haricot par exemple***

## **Dioïque**

***Les individus d'une plante dioïque sont strictement monosexués, c'est-à-dire que chaque pied ne porte que des fleurs mâles ou que des fleurs femelles.***

***se dit d'une plante dont les fleurs mâles et femelles sont portées par des plantes différentes nécessitant une pollinisation des fleurs femelles par le vent ou les insectes afin que la fécondation puisse se faire***

***se dit des espèces de plantes qui possèdent des individus portant uniquement des fleurs mâles ou uniquement des fleurs femelles.***

## Diplopode :

*Mille patte possédant 2 paires de pattes par segment et spécialisé dans la consommation de résidus lignocellulosiques.*

## Diptères

*Ordre d'insectes se caractérisant par la transformation des ailes postérieures en balancier qui ne portent pas le vol mais le stabilisent. Seules deux ailes sont visibles. Ces insectes ont une métamorphose complète c'est à dire que la larve ne ressemble pas à l'adulte. Dans cet ordre, on trouve : les mouches, les moustiques, les cécidomies*

*Ce sont les mouches et les moustiques mais seules les premières nous intéressent ici. Comme tous les Diptères, elles n'ont que deux ailes, mais pour se déplacer dans l'air, ce sont des pilotes exceptionnels*

*Les syrphes sont les diptères les plus étudiés dans le cadre de la pollinisation. Ils sont facilement reconnaissables en vol car ils font très souvent du surplace. Beaucoup d'espèces ressemblent à de petites guêpes et les adultes sont tous floricoles. Chaque espèce possède une trompe (ou proboscis) adaptée à son régime alimentaire, nectar, pollen ou les deux. Curieusement, les larves de syrphes ont des traits de vie très différents. Les éristales sont des saprophages dont les larves se nourrissent de matières organiques en décomposition. La Milésie faux-frelon vit dans le terreau de très vieux arbres. Les larves du Syrphe ceinturé sont prédatrices de pucerons. Les volucelles parasitent les nids de guêpes et de frelons.*

## Diurétique

*qui favorise la production des urines. Exemple : les feuilles d'ortie en infusion.*

## Diversité biologique

***La Diversité biologique (ou biodiversité) désigne la variété des différentes espèces, variabilité génétique de chaque espèce, et variété des différents écosystèmes formés. Les évolutions actuelles du patrimoine biologique de la Communauté Européenne font craindre pour sa viabilité. Exemples :***

- Plusieurs espèces ou populations d'animaux à grandes exigences spatiales sont menacées d'extinction.***
- La survie d'un certain nombre d'écosystèmes sont précaire : forêts, milieux aquatiques de grande dimension***
- La continuité des massifs boisés n'est pas assurée dans les régions méridionales, etc.***

## **Division des touffes**

***Dissociation partielle ou totale des éléments constitutifs de la souche d'un végétal donné en vue de replanter ailleurs chacun des éléments dissociés.***

## **Dolomie**

***Roche calcaire en poudre entrant dans la composition du milieu de culture de certaines plantes.***

## **Dormance**

***On parle de dormance pour certaines graines qui ne peuvent germer immédiatement après leur semis, ou certains bourgeons, qui bien que formés sur la plante, ne connaîtront pas de débourrement immédiatement.***

***Une période froide est souvent indispensable à certaines graines pour germer. Le froid fait donc partie, entre autres, des évènements nécessaires à la levée de la dormance.***

***Blocage transitoire de la germination chez certaines graines orthodoxes. Même si les facteurs externes permettent la germination, celle-ci n'a alors pas lieu.***

***État de vie ralentie des graines se trouvant dans le sol. Celles-ci ne pourront germer que lorsque tous les facteurs nécessaires à chaque espèce sont réunis. On se sert de ce phénomène pour connaître l'état du sol : voir « Plantes bio-indicatrices »***

***Période de repos végétatif des plantes déclenchée par la baisse de la température ou de la durée du jour.***

***La dormance qualifie un état de vie ralentie. La dormance est le stade de repos, végétatif pour une plante, destiné à lui permettre de passer la période de l'année défavorable d'un point de vue climatique, ou d'une façon plus générale, une période biologiquement défavorable. Chez les insectes, la dormance est une diapause, chez d'autres animaux, la dormance est une hibernation et chez les plantes à graines, le terme de stratification est préférable.***

***En botanique, la dormance est donc un état de vie latente profonde des semences et des bourgeons pour laquelle le retour à la vie active est impossible même si les conditions extérieures sont favorables à cette vie active. Pendant la dormance, l'activité métabolique est très réduite voire non mesurable : il n'y a pas de synthèses, ni d'échanges, ni de croissance ni de respiration ni de production de chaleur et l'activité est limitée au minimum indispensable pour maintenir les structures cellulaires. On distingue les dormances vraies où l'embryon ne se développe pas, même isolé de ses téguments et dans des conditions favorables, et les dormances par inhibition. La dormance permet d'éviter aux plantes de voir leurs graines se développer sur la plante mère, ou avant l'année suivante dans le cas des plantes annuelles pour lesquelles la levée de dormance nécessite le froid hivernal.***

## **Doryphore**

***Ordre : Coléoptères***

***Famille : Chrysomélidés***

***Je les trouve assez beaux, dommage qu'en grand nombre sur les pommes de terre...***

***Aliments de prédilection :***

***Il ne colonise que les solanacées : pommes de terre, aubergines et tomates.***

### **Périodes :**

***Il apparaît au printemps, à bonne température douce et se met immédiatement à manger les jeunes feuilles, se dépêche de se reproduire, pondre, grossir et vivre, recommencer si possible avant d'hiberner dans le sol quand le froid est de retour pour eux : fin août / début septembre.***

***Une fois installé, cet insecte peut avoir jusqu'à deux cycles par an. Une femelle pondra entre 300 et 600 oeufs au cours de l'été....Il se déplace peu et préfère trouver sa nourriture sur place. A plus d'un kilomètre : c'est trop...***

## **Drageon**

***Rejeton qui naît d'un bourgeon situé sur une racine et que l'on peut détacher pour le replanter  
Rameau souterrain présentant les caractères propres à une tige, émis par certaines espèces végétales.***

***Certaines plantes produisent des rejets directement sous le sol, elles sont dites « drageonnantes ». Le drageon ne se forme pas à partir d'une graine, mais par le développement d'un méristème. Il naît non loin de la racine à une certaine distance de la plante et permet une propagation naturelle du sujet qui sera ainsi reproduit à l'identique. Il s'agit là d'un type de multiplication végétative naturelle souterraine qui permet à la plante une propagation périphérique.***

***Le drageon possède un système racinaire qui lui est propre tout en étant lié à la plante mère. Cela peut avoir tendance à « épuiser » cette dernière. La suppression des drageons sera alors nécessaire. Profitez-en pour les prélever avec leur racines et les replanter ailleurs au jardin.***

## **Drainage**

***Action qui permet d'évacuer les eaux des sous sol, à l'aide de canalisations qui rejoignent un collecteur. Dresser  
Niveler un terrain avant de le mettre en culture en éliminant les cailloux et autres objets Dru Un semis épais ou serré. Drupe Fruit charnu à noyau, comme la pêche, la cerise, l'abricot etc .***

***correspond à la manière dont l'eau s'écoule dans le substrat***

## Dressage

*Opération pratiquée en vue de donner une surface plane aux planches de culture, la ligne de repère de cette surface étant représentée par le cordeau, tendu dans le sens de la longueur.*

## Dresser

*Dresser Nivelier un terrain avant de le mettre en culture en éliminant les cailloux et autres objets*

## Dru

*Un semis epais ou serré.*

## Drupe

*Terme botanique qui désigne les fruits charnus à noyau unique ( Cerise, Amande, prune, olive, abricot, pêche ... )  
fruit charnu dont le centre est occupé par un noyau abritant une amande. Par exemple la cerise.*

## Durée germinative

*Période de temps durant laquelle une graine est capable de germer*

## Eau osmosée

*c'est de l'eau qui a été purifiée par un phénomène d'osmose inverse. L'eau est filtrée par une membrane de porc et ne laisse passer que les molécules d'eau pratiquement.*

## Eborgner

- 1. Rendre fécond.*
- 2. BIOL. Inciter au développement une cellule reproductrice femelle.(la fleur fécondée se transforme en fruit).  
Opération qui consiste à supprimer les yeux situés sur une plante ou un rameau et jugés inutiles.*

## Ebourgeonnage

***Ebourgonner*** Eliminer un bourgeon mal placé ou inutile, qui favorisera le développement d'une autre production. ***Eboutonner*** Supprimer des boutons floraux afin de privilégier la croissance pour les autres boutons qui sont mieux placés, pour avoir de plus grandes fleurs. ***Ebrancher*** Supprimer certaines branches, ou même des branches entières. ***Ecaille*** Définie une feuille rudimentaire que l'on rencontre sur certaines parties de la plante, peut définir aussi l'enveloppe rigide des bourgeons. ***Echeniller*** Supprimer les branches les plus hautes des arbres avec un écheloir. Se dit aussi lorsque l'on récolte manuellement des chenilles sur les arbres. ***Ecimer*** Couper la partie supérieure d'une tige afin d'étoffer la plante ou l'arbre.

## Eboutonnage

***L'éboutonnage*** c'est, à peu-près la même chose que l'ébourgeonnage, avec les boutons floraux pour encourager la croissance des autres boutons. C'est également une action qui est pratiquée pour la ramification.

## Ebrancheur - coupe-branches

***Il permet de couper des branches épaisses contrairement au sécateur. C'est un gros sécateur aux bras plus longs et aux lames plus grandes.***

***Les larges poignées et les longs bras du sécateur permettent d'atteindre des branches en hauteur. Avec lui, vous évitez de sortir l'échelle ou de vous griffer dans les ronces.***

## Ecaille

***L'écaille, c'est l'enveloppe rigide qui entoure les bourgeons.***

***terme employé pour définir une feuille rudimentaire rencontrée sur certaines parties d'une plante, d'un rhizome d'une tige aérienne. Il définit également l'enveloppe rigide des bourgeons, les feuilles charnues et libres de certains bulbes ou le calice des fleurs en chaton.***

## Echalote

**Ses variétés : il existe** deux grandes familles

• **Échalote rose (ou de Jersey, ou Bretonne)**

. **La longue** : sa forme allongée est régulière, de couleur jaune cuivrée. Sa chair est plutôt rose. Sa saveur est fine et assez marquée.

. **La demie longue** : également appelée « échalote poire », est la plus consommée. Elle est légèrement plus arrondie que la longue et sa peau va du rose cuivré au rouge. Très parfumée, sa saveur est douce.

. **La ronde** : plus renflée que les autres, sa chair est blanche, sa saveur et son parfum sont doux.

• **Échalote grise** : elle est recouverte d'une peau épaisse d'un gris-brun. Son bulbe est allongé et arqué. Assez rare sur les étals, sa saveur est puissante et marquée.

**Comment la reconnaître** : l'échalote traditionnelle est vendue en tresse ou en filet, avec un logo « échalotes traditionnelle ». De forme oblongue, la tige est asymétrique par rapport à la partie renflée. Coupée en deux, elle est constituée d'au moins 2 bourgeons. Sa saveur est douce et légèrement sucrée. Celle issue d'un croisement ressemble plus à un petit oignon et sa saveur est plus amère. La mention « issue de semi » doit être indiquée.

**La conserver** : 1 à 2 mois dans un endroit sec, sombre et bien aéré.

**Ses bienfaits** : avec 60 kcal pour 100 g, elle est riche en fibre, en minéraux, vitamines C & B ainsi qu'en provitamine A. Sans oublier les minéraux (potassium et phosphore) et oligo-éléments (magnésium, fer, zinc, cuivre, fluor...).

## Echeniller

**action de supprimer les branches les plus hautes d'un arbre à l'aide d'un échenilloir.**

**Se dit également de la récolte manuelle des chenilles sur les arbres.**

## Echenilloir

**Longue perche munie d'un sécateur actionné par une cordelette et destiné à couper des branches en hauteur (Utilisé pour supprimer les nids de chenilles, d'où son nom).**

## Ecimage

*Pincement de l'extrémité ou cime chez certains végétaux, en vue de limiter l'accroissement de ceux-ci en hauteur et de fortifier les organes inférieurs.*

## Ecimer

*Écimer, c'est l'action de couper les plus hautes branches pour favoriser la ramification et permettre à un arbre ou arbuste de se renforcer.*

## Eclaircissage

*Arrachage des plants en surnombre en vue de favoriser le développement de ceux qui doivent normalement exister.*

*L'éclaircissage, une opération triste mais pourtant nécessaire*

*Les semis peuvent être effectués en pleine terre, en terrines ou en caissettes. Qu'importe le lieu, pourvu que les plantules germent dans de bonnes conditions ! Les sachets contiennent généralement un nombre de graines assez important pour que le jardinier sème généreusement... Parfois il n'est pas seul en cause ; les fourmis adorent transporter des graines et en faire des tas rendant le semis hétérogène.*

*Un semis trop dense n'est pas vraiment une bonne chose et l'on constate lors de l'apparition des plantules que des tas se sont formés ou que certaines d'entre-elles sont vraiment collées les unes aux autres. Un problème se pose alors car le développement des plantes ne pourra pas se faire correctement par manque de place. Tout le monde garde d'ailleurs à l'esprit les déformations subies par les carottes ou les radis lorsqu'ils poussent trop serrés.*

*Les racines ne sont pas les seules concernées par ce phénomène, car la concurrence pour les nutriments est alors grande et le feuillage ou les fleurs auront bien du mal à se développer.*

*Comment éclaircir ?*

**Les plantes semées en terrines ou en godets ne seront que très rarement éclaircies puisque dès qu'elles auront quelques vraies feuilles, il sera possible de les repiquer individuellement dans des pots plus grands. En pleine terre par contre, l'éclaircissage devient nécessaire.**

**Il intervient environ 3 semaines à 1 mois après le semis selon les conditions climatiques. Il va alors s'agir d'arracher les plants en surnombre, trop proches les uns des autres pour assurer une pousse optimale.**

**arrosez copieusement pour faciliter l'opération ;**

**repérez les plantules les moins vigoureuses, ou celles qui sont tordues ou qui commencent à jaunir ;**

**saisissez la base des plantules entre le pouce et l'index et arrachez-les d'un geste précis ;**

**laissez un bon écart entre les plantules en place (équivalent à environ la moitié de la hauteur de la plante adulte) pour leur assurer un bon développement ;**

**arrosez en pluie fine pour éliminer les bulles dans le sol et favoriser une bonne reprise ;**

**répétez l'opération 3 semaines après si nécessaire.**

**Afin d'éviter au maximum la corvée d'éclaircissage, il est possible d'avoir recours à certains outils comme le semoir à main, très pratique pour semer les graines de façon homogène.**

**Pour semer des graines très fines, une astuce consiste à les mêler à du sable fin ; le semis sera ainsi moins dense.**

## **Eclaircir**

**Rendre moins compact ou moins serré. En parlant de la végétation la rendre moins touffue**

**Éclaircir, c'est l'action de supprimer des branches ou des tiges d'un arbre ou d'une plante pour dynamiser une plante.**

**• Éclaircir, c'est l'action de supprimer des plants pour obtenir une distance entre eux qui permet leur meilleur développement.**

## **Eclat**

*Ce qu'on appelle « éclat » c'est le résultat de la division. C'est à dire une partie de plante, avec des racines, qu'on peut replanter.*

*Fragment de plante comportant des racines et obtenu par prélèvement sur une touffe ou une souche.*

## **Eclatage**

*Opération consistant à séparer par déchirement une ou plusieurs fractions (éclats) de la souche d'un végétal donné, susceptibles de mener ailleurs une vie autonome, après enracinement préalable, s'il y a lieu.*

## **Ecocert**

*ECOCERT est un organisme de contrôle et de certification intervenant principalement dans l'agriculture biologique.*

## **Ecorce**

*Tissu formant les couches cellulaires externes de toute tige ou racine chez les végétaux supérieurs, qu'ils soient ligneux ou herbacés.*

*Couche extérieure protectrice des végétaux composée de cellules imperméables qui protègent l'intérieur des variations de températures, des maladies, des animaux et des insectes. cf. l'écorce des arbres*

## **Ecosystème**

*unité écologique de base, formée par un ensemble d'organismes dépendant les uns des autres parce qu'ils se mangent entre eux ou qu'ils profitent moins directement de la présence des autres (fleur et abeilles, lions et hyènes,...).*

***Terme qui définit l'ensemble formé par une communauté d'organismes vivants ( végétaux, algues, animaux , champignons, bactéries ... ) et leur milieu de vie ou biotope.***

***Ensemble formé par la communauté des êtres vivants (biocénose) et son environnement géologique, pédologique et atmosphérique (biotope). Les différents éléments de l'écosystème développent un réseau d'interdépendance favorisant le maintien de la vie. Le jardin est un écosystème.***

## **Ectomycorhize :**

***Association mycorhizienne associant une espèce ligneuse avec un champignon supérieur (par exemple : truffe, cèpe, amanite...). Dans ce type de symbiose, le mycélium du champignon forme un manchon qui entoure la racine en la pénétrant légèrement en passant entre les cellules les plus superficielles.***

## **Ecusson**

***Œil à bois ou à fruit comportant une fraction d'écorce et de liber, détaché d'un rameau d'un arbre donné, en vue de le greffer sur un autre arbre.***

***L'écusson est un oeil situé sur l'écorce d'un arbre. C'est à sa place que l'on viendra placer un greffon lors d'une greffe, après l'avoir retiré.***

## **Ecussonner**

***opération qui consiste à pratiquer le greffage simple d'un écusson, c'est-à-dire d'un œil porté par un petit morceau d'écorce, sous l'écorce d'un porte-greffe.***

## **Effet splash**

***L'effet splash est un terme désignant l'érosion d'un sol nu provoquée par l'impact des gouttes d'eau. Le nom provient d'une onomatopée anglaise.***

***Le splash est susceptible de provoquer, même en l'absence de ruissellement, une reptation des particules sédimentaires.***

***Il est aussi responsable de la modification de l'état de surface du sol, et peut provoquer la battance sur les sols limoneux.***

## **Effeuille**

***pratique culturale par laquelle on enlève les feuilles situées au-dessus d'un fruit pour qu'il reçoive un maximum d'ensoleillement.***

## **Egermer**

***Enlever le germe ou les germes d'une plante, d'une semence***

## **Elagage**

***Opération consistant à éliminer les branches charpentières excédentaires ou mal situées se trouvant sur les arbres conduits en formes libres, dans le dessein, notamment, d'équilibrer la charpente.***

## **Elaguer**

***Enlever des branches jusqu'à une certaine hauteur ou éclaircir en coupant une partie des branches (élaguer une haie, un arbre fruitier)***

## **Éléments minéraux**

**L'azote : N** favorise la pousse, le développement des tiges et des feuilles. A trop forte concentration, il diminue la résistance des plantes aux ravageurs et les légumes se gorgent d'eau.

*Fabrication des protéines. Donne aux plantes leur couleur verte et contribue à la croissance des tiges et des feuilles*

**Symptômes de carence :** *plantes à tiges courtes et feuilles petites, de couleur vert pâle.*

*Jaunissement des feuilles plus âgées. Par la suite, ces feuilles se nécrosent et se dessèchent. Faible développement des plantes. Les plantes sont plus sensibles aux champignons parasites.*

**Le phosphate :** *favorise la formation des fleurs et des graines. Il aide les végétaux à résister au froid ainsi qu'aux maladies.*

**Symptômes de carence :** *floraison peu abondante, peu de graine.*

**Le phosphore P :** *Intervient dans la croissance du système racinaire et le développement des*

*Une fois les réserves de la graine épuisées en phosphore, la plante doit tout de suite trouver cet élément dans le sol à proximité de ses racines puisque cet élément n'est pratiquement pas mobile. A ce stade, le phosphore peut s'avérer un facteur limitant majeur et entraîner un retard de croissance et de développement. L'apport de phosphore au semis favorise la vigueur au démarrage et stimule la croissance du système racinaire qui va plus rapidement explorer les réserves en phosphore du sol.*

*Le phosphore joue un rôle physiologique à plusieurs niveaux. Il favorise la croissance de la plante, son action étant conjuguée à celle de l'azote, le développement des racines, la précocité, et la qualité des produits, la rigidité des tissus, la reproduction, la qualité des produits végétaux. Une alimentation convenable en phosphore permet un développement harmonieux des plantes.*

**Symptômes de carence :** *Les feuilles âgées se colorent en bleu-vert. On peut également observer une chute précoce de ces feuilles. Les tiges et les racines se développent peu.*

**La potasse :** *favorise le développement des organes de réserve (tubercules, racines, fruits), la coloration des fleurs et des fruits.*

**Le potassium  $K_2O$  est toujours abondant dans la matière sèche des végétaux. Très mobile dans la plante, il y joue un rôle multiple :**

- il intervient dans l'équilibre acido-basique des cellules et régularise les échanges intracellulaires.**
- il réduit la transpiration des plantes, augmentant la résistance à la sécheresse.**
- il active la photosynthèse et favorise la formation des glucides dans la feuille.**
- il participe à la formation des protéines, et favorise leur migration vers les organes de réserve ( tubercules et fruits )**
- il contribue à renforcer les parois cellulaires, offrant aux plantes une meilleure résistance à la verse et à l'agression des maladies ou parasites.**

***Intervient dans le processus de croissance. Il est nécessaire à la photosynthèse et augmente la résistance des plantes à la sécheresse.***

***Symptômes de carence :*** Le bord des feuilles deviennent jaune- brun. Des taches nécrotiques peuvent apparaître. Une carence, de même qu'un excès en potassium augmente la sensibilité de la plante aux maladies.

***Le magnésium :*** un des principaux constituants de la chlorophylle. Il est important pour l'obtention de fruits et légumes équilibrés. Il contribue à l'absorption du phosphore.

***Symptômes de carence :*** Apparition d'une chlorose (jaunissement) entre les nervures qui débute des bords des feuilles plus âgées. En fin d'évolution les feuilles se décolorent complètement, voire rougissent, sauf au niveau des nervures qui gardent leur coloration verte.

***Le calcium :*** très utile dans les sols plutôt acides. Apports à proscrire dans les sols calcaires ou alcalins.

***Le calcium a un rôle extrêmement important dans la constitution des tissus végétaux et permet aux plantes de mieux se développer. · Augmente la résistance des tissus végétaux, permet une meilleure tenue de la tige · Permet un développement normal du système racinaire · Permet une meilleure résistance aux agressions extérieures · Augmente la valeur alimentaire des fourrages (enrichissement de la plante en calcium)***

***Le soufre :*** important pour certaines cultures (crucifères, bulbes, légumineuses).

***Essentiel à la synthèse des protéines (avec N)***

***Les oligo-éléments :*** fer, zinc, bore, manganèse, etc. Ils sont indispensables, mais à très faibles doses. Les engrais utilisés en jardinage biologique en contiennent, en général, des quantités suffisantes.

**Ce qui doit être écrit sur le sac :**

**Le dosage d'azote (N), Phosphore (P2O5), potasse (P2O).**

**exemple :**

**3-6-9 signifie que l'engrais contient 3 % d'azote, 6 % de phosphate et 9 % de potasse.**

**La composition, c'est-à-dire les matières premières qui entrent dans la fabrication de l'engrais.**

**Exemple : poudre de corne, phosphates naturels, guano ...**

**Lors de la correction de votre sol en éléments nutritifs, évitez les excès. En effet, des apports trop importants en azote, par exemple, vont favoriser le développement de pucerons ou de psylles. La plante, suite à un apport important d'azote, va alors augmenter la production de glucides, substance très appréciée de ces ravageurs.**

## **Elytre**

**Un élytre (du grec ἔλυτρον, « elutron » qui signifie étui) est l'une des deux ailes antérieures, durcies et cornées (partiellement ou totalement sclérifiée), qui recouvrent au repos les ailes postérieures de certains insectes, notamment ceux de l'ordre des coléoptères, à la façon d'un étui. Le nom des coléoptères vient d'ailleurs du latin coleus, étui. Les élytres sont parfois appelées tegmina (ou tegmen au singulier).**

## **Embryon**

*germe d'une plante contenu dans une graine et qui se développe au cours de la germination*

## **Emergée**

*se dit d'une plante aquatique dont une partie des organes se développe au-dessus de la surface de l'eau*

## **Emétique**

*qui fait vomir. Exemple : la saponine du muguet.*

## **Emonder**

*consiste à supprimer les branches mortes ou superflues des arbres, ou à couper l'extrémité des rameaux d'un arbre ou d'un arbuste pour l'aérer ou limiter son développement.*

## **Emmotter**

*Entourer d'une motte de terre la racine d'une plante.*

## **Emotter**

*Briser les mottes de terre après le labour.*

## **Emousser**

*action d'éliminer la mousse qui recouvre le tronc d'un arbre.*

## **Empailler**

*Protéger les végétaux des atteintes du froid en les couvrant de paille (pailler)*

## **Empattement**

*partie élargie d'un végétal à partir de laquelle naît un rameau, une branche ou un pousse.*

## **Empotage**

*Plantation en pot d'un végétal ou d'une fraction de végétal*

## **Empreinte écologique**

*Estimation de la superficie des terres productives et des eaux nécessaires pour satisfaire la consommation humaine.*

## **Emulsion**

*préparation faite avec de l'eau et un produit non soluble mais qui doit être utilisé sous forme liquide.*

## **Encarsia Formosa**

*L'Encarsia Formosa : c'est une micro-guêpe parasitoïde des aleurodes. La grande majorité de ces guêpes sont des femelles; la reproduction se fait donc par parthénogénèse. La guêpe adulte ne mesure pas plus de 0,6 cm. Elle a une tête noire et un abdomen jaune citron. L'Encarsia est capable de réguler la population d'aleurode par parasitisme et prédation. La femelle pond ses oeufs dans les larves d'aleurodes mais s'attaque également aux jeunes larves d'aleurodes en suçant leur contenu.*

## Enchytréides :

*Vers de petite taille (2 à 3 cm de long maximum) qui vivent essentiellement dans les litières à tendance acides de certains sols forestiers.*

## Endémique

*se dit d'une plante dont la présence est limitée à une région donnée.*

## Endive

**Sa saison :** *salade d'hiver par excellence, on la trouve d'octobre à avril. Même si, avec les nouveaux modes de production, on peut la trouver toute l'année.*

**Son origine :** *la Belgique. Pendant la révolution Belge de 1830, un paysan cacha sa récolte de chicorée sauvage dans sa cave, en la recouvrant de terre. À son retour, il découvrit sur les racines, des petites pousses blanche et allongées.*

**Sa culture** *n'est plus due au hasard. Les graines de chicorée sont plantées au printemps, en pleine terre, pour produire des racines. Puis, celles-ci sont récoltées à l'automne. Vient ensuite l'étape du « forçage » qui consiste à repiquer les racines, bien serrées les unes contre les autres, et à les recouvrir d'une vingtaine de cm de terre et/ou de sable pour les maintenir dans l'obscurité.*

**Sa production :** *les principaux producteurs sont la Belgique, le Nord-Pas-de-Calais et la Picardie, où elle est nommée « chicon », et « witloof » (feuille blanche) en Hollande. Elle est également cultivée en Bretagne, au Québec et en Italie, où l'on trouve une variété rouge, la chioggia. En la croisant avec l'endive, elle a donné naissance à la carmine.*

**La conserver :** *elle craint la lumière qui fait légèrement verdigriser ses feuilles et la rend plus amère. L'idéal est de l'emballer dans un papier kraft, un sac en plastique perforé, ou un linge humide et de la placer dans le bac à légumes du réfrigérateur, 6 jours au maximum. Ne la laissez pas tremper dans l'eau, retirez les feuilles abîmées et rincez-la rapidement. L'amertume de l'endive est concentrée dans sa base : creusez un cône dedans ou coupez-la.*

**Ses bienfaits :** *15 kcal pour 100 g, elle fait partie des légumes les moins énergétiques. Elle fournit des fibres très efficaces pour un bon fonctionnement intestinal, surtout lorsqu'elle est cuite. Elle est riche en potassium (bon pour les reins), en vitamines (C, B1, B2, B9, PP) et en zinc (système nerveux et immunitaire)*

## Endogés

**Faune endogée**, faune qui se trouve à l'intérieur du sol. (Les vers de terre en sont les principaux représentants.)

**Les endogés sont des vers de terre qui vivent en permanence dans le sol. Ils se déplacent dans le sol en creusant des galeries et en ingérant la terre dont ils assimilent une partie de la matière organique qu'elle contient. Les déjections sont rejetées dans la terre, rebouchant ainsi partiellement les galeries qu'ils ont creusées. Certains endogés vivent juste sous la surface du sol ou au contact des racines où le sol est plus riche en matière organique, d'autres peuvent vivre profondément dans le sol (à plusieurs dizaines de cm sous la surface).**

**Ils sont généralement dépigmentés n'ayant pas à se protéger des rayons lumineux et sont majoritairement de couleur rose pâle. Les endogés ont des tailles très variables de quelques centimètres à près d'un mètre de long pour certaines espèces tropicales.**

**De manière générale, les espèces endogées** (par opposition à épigées) sont souvent des espèces qui effectuent la totalité de leur cycle de vie sous la terre. Elles sont généralement lucifuges et/ou vulnérables à la sécheresse de l'air (déshydratation).

**Il peut s'agir de champignons (la truffe est un des exemples les plus connus), mais il en existe de nombreux autres, (notamment en zone tropicale) ou d'animaux (invertébrés : vers de terre, insectes...)**

**Nombre d'espèces endogées jouent un rôle important dans le cycle du carbone, les cycles de l'azote, du phosphore, du potassium... ainsi que dans la production et l'entretien de l'humus.**

**Les espèces vivant sous-terre, mais juste sous la surface sont dites « épi-endogées ».**

**Les organismes endogés peuvent régresser en présence de polluants ou sous l'effet du tassement, de l'acidification, de la déshydratation ou de l'engorgement ou ennoiment des sols.**

## Endomycorhize :

**Voir Mycorhizes Arbusculaires**

## Endophyte

*qui se développe à l'intérieur d'une plante*

## **Endurcir**

*Technique de culture : Elle consiste à exposer aux conditions naturelles les plants semés sous châssis en l'ouvrant. L'opération doit être graduelle en ensoleillement, en température et en durée.*

## **Enfouir**

*action d'intégrer dans le sol un produit, une matière ou de recouvrir ceux-ci par un peu de terre.*

## **Engazonner**

*opération qui consiste à ensemençer un terrain avec des graminées en vue d'obtenir un gazon.*

## **Engrais**

*c'est une substance nourrissante que l'on apporte aux plantes pour leur développement.*

*Matière fertilisante susceptible d'améliorer la composition chimique des sols et, partant, de favoriser le développement des végétaux du fait de l'accroissement de la fertilité.*

*Produit organique ou minérale, naturel ou de synthèse, qui est incorporé à la terre pour accroître sa fertilité – Pour accroître ou dans certains cas, pour restaurer la capacité de fertilité de la terre.*

## **Engrais biologiques**

*Avantages des engrais biologiques :*

*Récupération d'éléments organiques : filière de « recyclage » de la matière*

*Décomposition de la matière lentement dans le sol*

*Assimilation progressive par les plantes et les microorganismes, action longue*

## **Engrais de fond ou ( fumure )**

***Un engrais de fond, c'est un engrais ajouté lors de la plantation d'une plante. La particularité de l'engrais de fond, c'est qu'il est nécessaire, bénéfique, à la plante dans le temps. C'est le cas du compost par exemple qui en continuant de se dégrader dans la terre procurera à la plante les nutriments nécessaires à son bon développement.***

## **Engrais de synthèse**

***Inconvénients des engrais de synthèse traditionnels :***

***Forte pollution engendrée par la fabrication de ces engrais***

***Éléments nutritifs de synthèse non directement assimilables en quantité par les végétaux et les microorganismes du sol***

***Forte déperdition des éléments nutritifs par lessivage (pluie,...) et pollution des eaux souterraines et de surface.***

***Les engrais de synthèse n'activent pas les microorganismes du sol, les ions  $\text{NO}_3^-$  - par exemple sont directement ajoutés au sol. Les ions sont donc présents une seule fois en grande quantité et la plante ne peut pas absorber une telle dose. Les risques sont alors de nature environnementale et sanitaire***

***Les risques sont alors de nature environnementale et sanitaire . Les ions nitrates sont emportés par infiltration d'eau jusqu'aux nappes phréatiques ou rivières.***

***En l'absence d'oxygène (dans le système digestif par exemple), les ions nitrate se transforment en ions nitrite ou restent stables. Ces ions sont susceptibles d'être responsables de la méthémoglobinémie (l'hémoglobine ne remplit plus son rôle de transport de l'oxygène dans le sang), de cancers de l'estomac, de malformations,...***

## **Engrais minéral**

***Éléments provenant de la décomposition de roches et exploités sous forme de gisements. Ils apportent les éléments minéraux indispensables à la croissance des plantes (phosphore, potassium, magnésium...). Les engrais organo-minéraux combinent les qualités des engrais organiques et des engrais minéraux.***

***Substance d'origine minérale, produite pour l'industrie chimique ou par l'exploitation de gisements naturels. Ce type d'engrais rend les éléments nutritifs directement assimilables par les plantes mais il est aussi en grande partie responsable de la pollution à grande échelle des sols et des cours d'eau. De plus, il nécessite de grandes quantités d'énergie pour être produit, ce qui alourdit son empreinte écologique.***

## **Engrais organiques**

***Issu exclusivement de la décomposition de matières animales (sang, os, plumes, guano...) et/ou végétales (compost). Les engrais organiques nourrissent les plantes et ont une action de fond sur la qualité des sols.***

***Substance d'origine animale ou végétale, souvent des déchets de l'industrie, comme les déchets d'abattoirs, mais aussi des sous-produits de l'élevage, qui se dégrade lentement dans le sol en libérant progressivement les éléments nutritifs, ce qui limite le risque de brûlure des racines, et les risques de pollution par lessivage des sols. Le jardinier éco-responsable utilise ce type d'engrais.***

***La poudre d'os : Riche en phosphore ce qui favorise l'enracinement en début de croissance ainsi que la fructification. Le mélanger avec de la bonne terre ou avec du compost.***

***La farine d'algue : Riche en oligo-éléments sous forme organique. L'incorporer au compost lors du montage du tas ou directement dans la terre.***

## Engrais végétal

*Cet engrais comprend les débris de plantes qu'on a enfouis à l'état sec ; ces débris deviennent, par leur décomposition, de l'engrais végétal. Un grand nombre de plantes, telles que : **trèfle, lupin, moha, sorgho, vesce, maïs, sarrazin**, fournissent aussi un excellent engrais végétal, par les propriétés fertilisantes qu'elles contiennent. Ce fumier riche en carbone, est principalement utilisé pour les plantes qui servent à nourrir les animaux. Ils conviennent bien pour amender les terres fortes et argileuses.*

## Engrais vert :

*Couvert végétal mis en place dans le but d'apporter au sol des éléments nutritifs, typiquement de l'azote grâce aux légumineuses.*

*Un engrais vert est une plante fourragère, légumineuse, qui capte l'azote atmosphérique dans ses racines. Elle est le plus souvent cultivée à cette effet (trèfle, colza, orge, avoine). Elle sera broyée, puis incorporée au sol pour les cultures suivantes, et libérer ses éléments qui permettent au sol de se reconstituer.*

*Un engrais vert est une plante capable de fixer l'azote atmosphérique ou de libérer des minéraux liés à la roche mère pour son propre développement, mais aussi pour une ou plusieurs espèces d'accompagnement. Une fois la plante détruite, les minéraux contenus dans celle-ci sont libérés pour la culture suivante par minéralisation.*

*Plantes utilisées principalement en cultures intercalaires et destinées à enrichir et protéger le sol. Bourguignon conseille d'utiliser des graminées au jardin et en maraîchage pour assurer une rotation avec les familles de plantes habituellement présentes au jardin, et déconseille les légumineuses et crucifères. On peut y ajouter Sarrasin (polygonacée) et Phacélie (borraginacée). Le Sens de l'Humus teste aussi actuellement le lin.*

## Enherber

*action de semer de l'herbe qui peut être constituée de graminées à gazon, mais aussi d'autres espèces en vue d'obtenir un tapis végétal.*

## **Enjauger**

*Enjauger, c'est l'action de placer des végétaux en jauge, avant leur plantation définitive.*

## **Enracinement**

*L'enracinement, c'est le développement des racines d'un arbre ou d'une plante dans le sol.  
Il peut être pivotant ( les racines s'enfoncent à la verticale ) ou traçant ( les racines sont horizontales )*

## **Enrichir**

*opération destinée à améliorer la qualité d'un sol, par l'apport de matières fertilisantes qui lui font défaut.*

## **Enrobée**

*se dit d'une graine enveloppée dans une gangue d'argile pour augmenter son diamètre et faciliter le semis ou dans un produit phytosanitaire, afin de la protéger des maladies.*

## **Ensachage**

*Mise dans des sacs en matière imperméable ou imperméabilisée, des fleurs ou des fruits de certains végétaux, en vue de les isoler du milieu environnant et, partant, d'assurer leur protection contre toute attaque ou perturbation venant de ce milieu.*

## **Ensacher**

*action de placer un fruit dans un petit sac de papier pour le protéger de l'attaque de parasites, des intempéries et favoriser son développement.*

## **Ensemencer**

*action de mettre des graines dans la terre ou de les épandre sur le sol.  
Le mot " semis " est plus souvent utilisé pour ce geste.*

## **Ensiler**

*action de mise en silo des végétaux, en général des légumes, en vue de les conserver l'hiver.*

## **Entaille**

*incision longitudinale de l'écorce pratiquée sur certains arbres fruitiers, pour leur éviter de former de la gomme, ou limiter la montée de la sève.*

## **Entomophage**

*du grec entomo pour insecte et phago pour manger*

*Qui se nourrit d'insectes. Un certain nombre d'insectes auxiliaires sont entomophages soit au stade larvaire, soit au stade adulte (coccinelle, syrpe, chrysopes) .*

*Parlant des mammifères et oiseaux on dira plutôt insectivores*

## **Entomophile**

*plante pollinisée par l'intermédiaire des insectes.*

## **Entre-nœud**

*partie située entre deux feuilles sur une tige. Des intervalles réguliers sont signe de bonne santé.*

## **Enzymes**

*Une enzyme est une molécule (protéine ou ARN) permettant d'accélérer jusqu'à des millions de fois les réactions chimiques du métabolisme se déroulant dans le milieu cellulaire ou extracellulaire. Dans la fabrication du thé, Les enzymes sont responsables de l'oxydation des feuilles de thé. Dans le thé vert, les enzymes présentes dans les feuilles de thé sont inhibées par chauffage*

*Substance protéinique qui facilite la décomposition organique.*

## **Epannage**

*opération de dispersion très régulière d'un produit sur le sol. S'applique surtout aux engrais.*

## **Epandage en couverture**

*Application d'engrais au moment où les végétaux cultivés se trouvent déjà plus ou moins développés.*

## **Epandre**

*Épandre, c'est l'action de déposer sur le sol un fertilisant, un insecticide sur le sol.*

## **Epaulement**

*méthode de taille d'un greffon consistant à réaliser une encoche pour que celui-ci vienne s'appuyer sur le haut du porte-greffe. Elle est surtout utilisée pour la greffe en couronne.*

## **Epi**

*inflorescence dont tous les constituants sont fixés sur un pédoncule commun et vertical.  
Il peut être simple ( blé ) ou composé ( saule, peuplier, )*

## **Epi-anéciques**

*Les scientifiques du sol classent généralement les vers de terre en 3 catégories écologiques.  
Ces catégories sont basées sur des caractéristiques morphologiques, démographiques, comportementales et fonctionnelles.  
Mais ces catégories ne sont pas strictes, certaines espèces pouvant avoir des caractéristiques de deux catégories. On parle alors d'épi-anéciques, d'épi-endogés, d'endo-anéciques.*

## **Epiderme**

*L'épiderme recouvre les parties aériennes (ou immergées dans le cas particulier des plantes aquatiques), autrement dit, les tiges, les feuilles et organes dérivés (fleurs, fruits,...). C'est un tissu imperméable ouvert aux échanges avec l'air extérieur grâce à des pores nommés **stomates**.*

## Épigé , Epigée

***Se dit des organismes vivant à la surface du sol***

***Les épigés sont des espèces qui vivent dans les premiers centimètres du sol ou dans la matière organique en décomposition à la surface du sol.***

***Il sont généralement de petite taille (inférieur à 10 cm), pigmentés (couleur foncée rouge à brun) pour se protéger des rayons du soleil.***

***Ils ont une durée de vie relativement courte mais ont un taux de reproduction élevé et les jeunes deviennent adultes en peu de temps (de 1 à 2 mois).***

### ***Leurs rôles***

***Ils ont surtout un rôle vis-à-vis de la décomposition de la matière organique à la surface du sol. Ils creusent très peu de galeries. Certaines espèces épigées comme Eisenia fetida (en zone tempérée) ou Eudrilus eugeniae (en région tropicale) sont utilisées pour la fabrication de lombricompost.***

***En botanique, on parle par exemple de germinations épigées pour les arbres (hêtre, érable, résineux divers, etc.) dont les graines germent en étant simplement posées sur le sol.***

***Celles des arbres dont les graines doivent être enfouies (chêne, châtaignier) sont dites hypogées<sup>2</sup>. Le gui qui germe sur des écorces d'arbres, dans la strate arborée sera dit « exogé »***

***Les invertébrés vivant sur le sol (ex : collemboles) sont épigés, et ceux qui vivent dans le sol sont dits « endogés » (ex ; la plupart des fourmis ou termites), ou « épi-endogés » pour ceux qui exploitent la couche la plus superficielle de ce sol.***

***Ceux qui passent leur vie dans l'air plutôt qu'au sol sont dits exogés aériens (ex : Papillons, Sauterelles, Libellules),***

***Chez les vertébrés passant toute leur vie (ex rat-taupe) ou une grande partie de leur vie (ex : blaireau) sous le niveau du sol, on parle plutôt d'animaux fouisseurs (correspondant aux épi-endogés).***

**Remarque :** Chez les espèces cavernicoles, on parle de troglobie pour celles qui se sont adaptées à la vie souterraine et de troglométrie pour les espèces qui effectuent des passages temporaires dans les milieux souterrains.

## **Epinçage**

f

**On parle d'épinçage lorsque l'on ôte les bourgeons ou jeunes tiges qui ont poussé sur le tronc. On les pince entre le pouce et l'index pour les supprimer afin que la sève se concentre sur les branches et pousses que l'on garde.**

**Cette action d'épincer se dit aussi "épincetage".**

## **Epiphyte**

**plante vivant sur une autre plante ou autre support sans le parasiter. De nombreuses orchidées sont épiphytes comme le Phalaenopsis .**

**se dit d'une plante qui vit sur un autre végétal, se servant de celui-ci comme support mais sans se nourrir au détriment de son hôte.**

**L'orchidée peut être épiphyte, ou encore le lierre et les lianes.**

## **Erigé**

**synonyme de dressé verticalement . S'utilise surtout pour les arbres.**

## Erosion du sol

*les sols pauvres en matières organiques sont sensibles à l'érosion : la pluie et les tracteurs détruisent les agrégats, le sol se compacte, l'eau ruisselle en surface et emporte la terre dans les rivières.*

*processus d'altération de la surface du sol et de modification du relief, impliquant le détachement de particules de sol, leur transport et leur dépôt à distance. d'approvisionnement et de régulation (épuration de l'eau et des déchets, purification de l'air, production d'aliments, de matériaux de construction et de fibres, régulation du changement climatique, des inondations et des maladies...) ou immatériels (activités récréatives ou culturelles...).*

## Espacement

*distance à respecter entre deux végétaux dans une culture qui doit tenir compte du développement futur des espèces plantées.*

## Espalier

*La culture des arbres en espalier consiste à les cultiver attachés à des fils pour leur donner une forme plate et régulière. Les branches sont arquées pour favoriser la production de fruits. (Voir "Arquer")  
forme de plantation d'un arbre fruitier palissé contre un mur.*

## Espèce

*C'est une catégorie de base dans le classement des végétaux (genre et sous-genre).*

*Ce sont des plantes qui se reproduisent de manière identique dans la nature. La terminologie latine est généralement constituée de 2 mots (genre espèce)*

*Une espèce est constituée d'un groupe d'individus, animaux ou végétaux, qui se ressemblent et qui peuvent se reproduire entre eux.*

*terme botanique définissant une plante particulière que l'on trouve naturellement. Il suit toujours le nom de genre et précède le nom de la variété.*

## Essence

*L'essence, c'est le synonyme de espèce à propos des arbres fruitiers ou ornementaux ou des arbustes.*

## Essences pionnières

*espèces végétales qui apparaissent en premier lieu sur une terre vierge.*

## Esters

*Les esters sont des composants des arômes de fruits. Les cires végétales et animales, les huiles et les graisses d'origine animale sont souvent des esters. De nombreux polymères (fibres polyester, acétate de polyvinyle) sont également des esters. Les lactones, dont certaines sont utilisés dans l'industrie des parfums pour leur odeur musquée, sont des esters cycliques.*

## Etamine

*Organe contenant ou portant le pollen.*

## Etendard

*chez les fabacées, pétale supérieur de la corolle, en général plus coloré et plus grand que les autres.*

*Ex: fleur de *Lathyrus sylvestris**

## Etêter

*opération qui consiste à couper la tige d'une plante ligneuse pour réduire sa croissance ou la faire ramifier. Pour les plantes herbacées, on utilise plutôt le terme pincer.*

## Etiolée

*se dit d'une plante décolorée, dont les feuilles ont pris une couleur blanche parce qu'elles ont été privées de lumière. On dit aussi blanchiment.*

## Etiollement

***Opération ayant pour but de priver de lumière, pendant un certain temps, tout ou partie des organes aériens de certains légumes, en vue de provoquer la disparition de la chlorophylle et de permettre ainsi le blanchiment des parties intéressées.***

***L'étiollement est un allongement anormal des branches d'un arbre généralement provoqué par un manque de lumière.***

***• Dans le cas du potager, c'est ce qu'on appelle le « blanchiment »***

## **Etouffée**

***technique utilisée pour le bouturage qui consiste à placer la bouture dans un espace complètement fermé avec une atmosphère très humide.***

## **Etouffer**

***Soustraire à l'action de l'air, en les plaçant sous abri vitré, des végétaux venant d'être multipliés (greffe, bouture, etc.), afin de favoriser le développement des racines.***

## **Eutrophisation des sols**

***augmentation du contenu en éléments nutritifs (azote, soufre...), qui se traduit par un développement important de la végétation par rapport à un milieu habituellement pauvre***

## **Evapotranspiration**

***eau consommée par une plante et évaporée au travers des pores de ses feuilles.***

## **Exposition**

***indique l'orientation des plantes par rapport au soleil.***

## **Exsudats racinaires :**

***Composés organiques (sucres essentiellement) libérés par la plante directement dans le sol à travers l'activité des racines. Ces exsudats nourrissent les bactéries, champignons, protozoaires et nématodes de la rhizosphère.***

***Sucres sécrétés par les racines des plantes et destinés à nourrir les micro-organismes de la rhizosphère afin qu'ils prolifèrent et métabolisent ensuite la matière organique du sol et qu'ils libèrent les nutriments qu'elle contient et dont les plantes ont besoin.***

## Fabacées

*Famille de plantes à dicotylédones, connue aussi sous le nom de famille "légumineuses" ou "papilionacées". Les racines portent des nodules qui retiennent l'azote (on s'en sert ainsi comme engrais verts). Toute cette famille apporte des protéines végétales dans l'alimentation. On y trouve : les haricots, les lentilles, les pois, les trèfles, la luzerne, les lupins, le mélilot, les vesces, entre autres.*

### Facteur limitant

*En agriculture :*

*Elle désigne initialement les composants du sol et a été formalisée en 1912 par la Loi de Liebig sur le minimum. Mais elle peut s'étendre à l'ensemble des facteurs externes (ensoleillement, précipitations, prédateurs, etc.) ou internes (espèce, surface racinaire, etc.), et même à l'ensemble des organismes.*

### Faculté germinative

*Capacité d'une graine à bien germer, et qui est contrôlée au niveau des semences dans des conditions normalisées.*

*Sa durée varie selon les espèces, de quelques mois à plusieurs milliers d'années.*

### Faim d'azote

*Etat du sol caractérisé par le manque chronique d'azote assimilable par les plantes suite, par exemple, à l'immobilisation de l'azote minéral par les micro-organismes.*

*Phénomène qui se produit lorsqu'une grande quantité de molécules carbonées est incorporée dans le sol. Pour décomposer ces molécules, les microorganismes du sol doivent puiser une grande quantité d'azote qui sera donc indisponible pour les végétaux.*

***Ce phénomène de faim d'azote a une explication assez simple : les champignons et les bactéries qui décomposent la matière organique fraîche ont besoin, pour "digérer" la fraction carbonée, d'azote. C'est donc dans le sol que ces micro-organismes puisent l'azote minéral qui leur est nécessaire, en début de phase de décomposition.***

***Cet azote n'est momentanément plus disponible pour les plantes, qui souffrent alors de carence : c'est ce qu'on appelle la faim d'azote. Feuillage prenant des teintes vert pâle, voire jaune, retard de croissance, légumes rachitiques ou même récolte réduite à néant : autant de signes qui peuvent laisser supposer une faim d'azote.***

***Tout apport de matière organique "fraîche" (non décomposée) peut occasionner une faim d'azote. Les paillis végétaux sont donc les premiers concernés : paille, feuilles mortes, paillettes de chanvre ou de lin, BRF ou Bois Raméal Fragmenté (les puristes diront que le BRF n'est pas à proprement parler un paillage, mais qu'il s'agit plutôt d'un amendement organique ; toujours est-il qu'il déclenche quasiment à coup sûr une faim d'azote l'année qui suit sa mise en place, et ce même s'il n'est pas enfoui)...***

***Un compost mal décomposé ou du fumier frais peuvent avoir les mêmes conséquences, raison pour laquelle on recommande souvent l'apport de "compost mûr" ou de "fumier bien décomposé".***

***Autre facteur pouvant induire une faim d'azote, sans que le jardinier puisse en être tenu pour responsable : au début du printemps, le sol est encore froid et la minéralisation de l'humus se fait mal. En effet, la minéralisation de l'humus par les bactéries du sol, réaction indispensable à la libération d'azote sous forme de nitrate (= azote utilisable par les plantes), fait intervenir des enzymes.***

***Or, ces enzymes fonctionnent moins bien lorsqu'il fait froid : lorsque le sol ne s'est pas encore bien réchauffé mais que les plantes ont cependant déjà repris leur croissance, l'azote vient à manquer. Cette carence est cependant plus transitoire que dans le cas précédent : il suffit que le redoux arrive pour que la libération d'azote reprenne.***

***Prévenir ou lutter contre la faim d'azote : quelques solutions :***

***Alors, faut-il renoncer à pailler ? Non, heureusement ! Car il serait bien dommage de ne pas faire profiter son jardin des bienfaits du paillage des sols alors que des gestes simples ou de bons réflexes évitent, ou du moins limitent, la faim d'azote et ses effets négatifs.***

### ***Apporter de l'azote au sol avant que les plantes n'en manquent***

***On peut tout simplement apporter de l'azote au sol juste avant d'installer le paillage : compost (bien mûr !), fumier (bien décomposé...), engrais naturels riche en azote (corne broyée par exemple -le sang séché n'est pas recommandé car il libère son azote trop rapidement), purin d'ortie.... On peut aussi, en anticipant suffisamment, semer des légumineuses bien en amont du paillage : elles stockeront l'azote atmosphérique dans les nodosités de leurs racines et le mettront à disposition des cultures suivantes.***

### ***Pailler au bon moment***

***Un paillage à l'automne ou à la fin du printemps est préférable à un paillage de début de printemps. En intervenant à l'automne, on laisse le temps aux micro-organismes de commencer la décomposition sans que les plantes n'en souffrent, soit parce qu'elles n'ont pas encore été installées (dans le cas des annuelles), soit parce que leurs besoins en azote sont faibles (entrée en phase de repos hivernal pour nombre de vivaces ou d'arbustes).***

***Un paillage de fin de printemps est également moins "à risque", parce qu'en cette saison la plupart des plantes ont déjà bien développé leur feuillage (c'est la "fabrication" des feuilles qui requière le plus d'azote, leur simple maintien est moins dispendieux), et aussi parce que le sol est plus chaud et que, comme on vient de le voir, la minéralisation de l'humus et donc la libération d'azote se font mieux.***

### ***Aider le sol à se réchauffer plus tôt au printemps***

*A défaut de douceur printanière, on peut aider le sol à gagner quelques degrés : culture surélevée (potager en hauteur, culture sur ados...), paillage de couleur sombre plutôt que claire (les teintes sombres emmagasinent l'énergie solaire sous forme de chaleur, tandis que les teintes claires réfléchissent la lumière et ralentissent donc le réchauffement du sol). Pour cela, on peut utiliser temporairement du plastique noir ou répandre du compost de couleur naturellement foncée- en surface (coup double : apport d'azote + réchauffement du sol).*

## Faine

*fruit du hêtre, riche en huile, utilisé pour l'alimentation animale.*

## Famille

*il s'agit d'un groupe de plantes qui ont les mêmes caractéristiques botaniques.*

*Classement systématique qui regroupe les espèces ayant des caractères morphologiques communs.*

*Les plantes carnivores ne constituent pas une famille mais un groupe de plantes aux adaptations similaires.*

## Famille de PLANTES

**Plantes RACINES** - **Plantes FEUILLES** - **Plantes FLEURS** - **Plantes FRUITS/GRAINES**

**Alliacées** (ancien nom) - **Amaryllidacées** (nouveau nom)

**Ail** - **Oignon** - **Echalote** - **Echailon**

**Ciboulette** - **Ciboule de Chine** - **Poireau**

**Ail Rocamboles**

**Apiacées**

**Carotte** - **Céleri rave** - **Panais** - **Persil** - **Persil tubéreux**

*Aneth - Angélique - Céleri à couper - Céleri branche - Céleri à couper - Fenouil - Cerfeuil - Coriandre  
Livèche - Persil  
Cumin*

## **Asteracées**

*Salsifis - Topinambour  
Absinthe - Chicorée - Endive - Laitue - Salade à couper  
Artichaut - Camomille - Tournesol*

## **Brassicacées**

*Navet - Radis - Raifort - Rutabaga  
Chou blanc - Chou de Chine ( Pak Choï - Pé-Tsai ) - Chou Fleur - Chou frisé - Chou rave - Chou rouge -  
Chou vert - Choux de Bruxelles - Cresson alénois - Cresson de fontaine - Moutarde  
Roquette sauvage et cultivée  
Brocoli*

## **Chenopodiacées**

*Betterave  
Arroche des jardins - ( Blette, Bette, Cote de Bette ) - Epinard*

## **Cucurbitacées**

*Citrouille - Concombre - Courge - Courgette - Cornichon - Melon - Pastèque - Pâtisson  
Potimaron - Potiron*

## **Fabacées**

*Lucerne ( EV ) - Trèfle ( EV ) - Vesce ( EV )  
Fève - Haricot - Lentille - Petit Pois - Pois chiche - Soja*

## **Hydrophylacées**

*Phacélie ( EV )*



## Labiées

*Basilic - Carvi - Crosne du Japon - Hysope - Mélisse - Menthe - L'herbe à chat - Marjolaine - Romarin - Sauge - Sarriette - Thym*

*Lavande - Lamier blanc - Origan*

## Poacées ( Graminées )

*Avoine ( EV ) - Blé ( EV ) - Seigle ( EV )*

*Avoine - Blé - Seigle*

## Solanacées

*Pomme de terre*

*Aubergine - Baies de Goji - Piment - Poivron - Tomate - Physalis*

## Autres familles - Divers

*Bourrache - Engrais vert - Mâche - Rhubarbe - Vivaces à feuilles - Arbustes à feuilles*

*Bulbes - Roses - Plantes à fleurs - Safran*

*Abricot - Cassis - Cerise - Figue - Fraises - Framboise - Groseille - Groseille à maquereau*

*Kiwi - Maïs doux - Mirabelle - Mûre - Myrtille - Nectarine - Noisette - Noix - Pêche - Pomme*

*Prune*

## Familles Végétales ( les principales )

**Amentacées - Borraginées - Champignons - Composées - Conifères - Crucifères - Fougères - Graminées - Labiées - Légumineuses - Liliacées - Ombellifères - Orchidées - Palmiers - Renonculacées - Rosacées - Scrofularinées - Solanées**

## Crucifères

*Brocoli - Cresson de fontaine - Chou - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Navet - Radis - Roquette*

*Rutabaga - Raifort - Roquette*

## Ombellifères

*Carotte - Céleri-rave - Fenouil - Panais - Angélique - Céleri - Cerfeuil - Fenouil - Livèche - Persil*

## Polygonacées

*Oseille - Rhubarbe*

## Fane

*désigne les feuilles et les tiges de certains légumes comme les carottes.*

## Farine d'arêtes

*Elle possède des propriétés très semblables à la poudre d'os et aux phosphates naturels ( rapport NPK: 3-22-0 ) .  
Dose : 1 kg pour 20 m<sup>2</sup>*

## Farine de plumes

*Ce fertilisant a des propriétés identiques à la corne ( rapport NPK : 13-1-1 ), à ceci près que sa texture est plus fine et qu'elle contient un peu plus de magnésium que la corne.*

*Sa fabrication fait intervenir un passage en étuve qui la rend très fluide.*

*Elle s'emploie de la même façon mais peut être administrée à des cultures moins pérennes, comme les fraisiers, les artichauts ou les plantes bisannuelles à grand développement et même les tomates ou les courges. Dose 1 kg pour 10 m<sup>2</sup>*

## Fasciation

*indique une anomalie de croissance où les tiges d'une plante s'aplatissent en s'élargissant, les ramifications étant soudées dans un même plan.*

## Fastigié

*port d'une plante en forme de pyramide étroite et élancée. Concerne principalement les arbres.*

## Faune

*ensemble des organismes animaux, par opposition à flore ; chez les micro-organismes les différences entre animaux et végétaux s'estompent rendant cette classification quelque peu arbitraire ; dans le sol, l'ensemble des animaux est appelé pédofaune.*

## Faux bourgeon

*nom donné à un rameau né d'un œil axillaire après une taille en vert ou un pincement*

## Faux semis

*Le faux semis consiste à préparer le sol mécaniquement pour faire germer les mauvaises herbes et les détruire dès qu'elles ont germé. Le travail du sol est en effet favorable à la levée des plantes et donc des adventices. En pratiquant le faux semis, rien n'est semé : le sol est simplement finement travaillé environ 1 mois avant le semis . Cela permet de limiter les infestations dans les cultures en réduisant le stock de graines d'adventices, par élimination des graines germées à l'aide d'un croc.*

## F 1

*F1, est une « indicateur » qui accompagne la désignation d'une semence ou d'une plante. En général X Hybride F1.*

*F1 désigne la première génération de plante issue d'une hybridation. Les plantes issues d'hybridation F1 sont toutes identiques et ont une croissance homogène. Ce qui n'est pas le cas des deuxième génération (F2).*

## Fécondation

*Désigne la reproduction sexuée d'une plante, après que le pollen soit entré en contact avec le pistil.*

## **Féconder**

- 1. Rendre fécond.*
- 2. BIOL. Inciter au développement une cellule reproductrice femelle. ( la fleur fécondée se transforme en fruit ) .*

## **Fer**

**LE FER (Fe) :** *essentiel à la synthèse chlorophyllienne, il accroît et renforce la circulation chez les plantes; son manque, qui se produit dans un sol trop alcalin, se manifeste par l'enroulement anormal, puis le jaunissement des feuilles; mais non de leurs nervures. Les principales sources de fer sont : le fer vendu chez les grainetiers ou les fleuristes et les composts à base de feuilles d'absinthe, achillée (mille-feuille ou herbe à dindes), de bardane, de chicorées, de lin, de bouillon blanc, de noyer, d'ortie, d'oseille, de peuplier, de pissenlit et de tilleul.*

## Ferme de Sainte-Marthe

*La ferme de sainte marthe propose depuis plus de trente ans des semences bio de légumes oubliés. le jardinage écologique est une alternative à la hausse des prix et permet de sauvegarder une biodiversité nécessaire à l'équilibre de notre planète.*

**49004 ANGERS CEDEX 01**

*La Ferme de Sainte Marthe est producteur et mainteneur de semences potagères bio depuis 40 ans. Pour des questions de qualité et de suivi, et pour pouvoir offrir toujours plus de diversité, nous produisons des semences sur notre site à côté d'Angers. Pour des raisons d'isolement et de volume nous avons aussi tissé un réseau d'agriculteurs multiplicateurs avec qui nous travaillons sur la mise en place et le suivi des cultures. Et pour compléter notre gamme, nous sommes en partenariat avec d'autres semenciers pour pouvoir proposer notamment des variétés issues d'autres collections.*

[http://www.fermedesaintemarthe.com/CT-7545-semences-et-plants.aspx?tracking=Newsletter\\_S04&utm\\_source=Newsletter\\_S04&utm\\_medium=Newsletter&utm\\_campaign=NewsTV17](http://www.fermedesaintemarthe.com/CT-7545-semences-et-plants.aspx?tracking=Newsletter_S04&utm_source=Newsletter_S04&utm_medium=Newsletter&utm_campaign=NewsTV17)

## Fermentation

*La fermentation est une réaction biochimique consistant à libérer de l'énergie à partir de sucre. Dans le processus du thé, il s'agit d'une oxydation par des enzymes des feuilles de thé. Le mot 'fermentation' est habituellement utilisé pour ce processus.*

## Ferramol

*<< L'anti-limaces Ferramol de Neudorff attire toutes les limaces. Son ingestion a un effet coupe-faim si bien que les limaces cessent aussitôt de se nourrir. Contrairement aux autres produits, les limaces, qui ont consommé du Ferramol, ne bavent pas. Elles se retirent ensuite dans leur abri et meurent. Il ne reste donc pas de cadavres de limaces sur le terrain.*

*L'anti-limaces Ferramol contient du phosphate ferrique, une matière existant dans la nature. Cette matière active sera transformée par les micro-organismes en éléments nutritifs pour les plantes : le phosphate et le fer.*

***Il est sans danger pour les hérissons, les animaux domestiques (chien, chat), les vers de terre et les abeilles.***

***Il est résistant à la pluie grâce à une nouvelle technologie de fabrication des granulés.***

***L'institut biologique pour l'agriculture et la sylviculture a autorisé l'utilisation du Ferramol en culture potagère, fruitière (fraises) et ornementale au jardin ou sous serre. >>***

***Commentaire sur le net :***

***Didier H : Le Ferramol est un sulfate ferreux. Le Souffre et le Fer sont des oligo-éléments dont les plantes ont besoin. Pour beaucoup de plantes, on apporte du soufre (crucifères) ou du fer (en cas de chlorose - jaunissement des feuilles, avec juste les nervures qui restent vertes, signe d'une carence de fer).***

***Je l'utilise avec parcimonie parce que je ne suis pas une adepte des produit qu'ils soient chimiques ou dits bio.***

***Et la bière quand il ne pleut pas trop ça marche aussi alors on alterne les méthodes, et l'un dans l'autre on s'en sort pas mal, en n'oubliant jamais que de toutes façons c'est nous qui avons envahi le domaine des bestioles.....***

***J'utilise un peu le ferramol lorsqu'il y a de grosses quantités de limaces .***

***Mais j'ai constaté que ça décime tout autant les vers de terre que les autres antilimace . Donc ferramol bio, mon oeil***

## **Fertile**

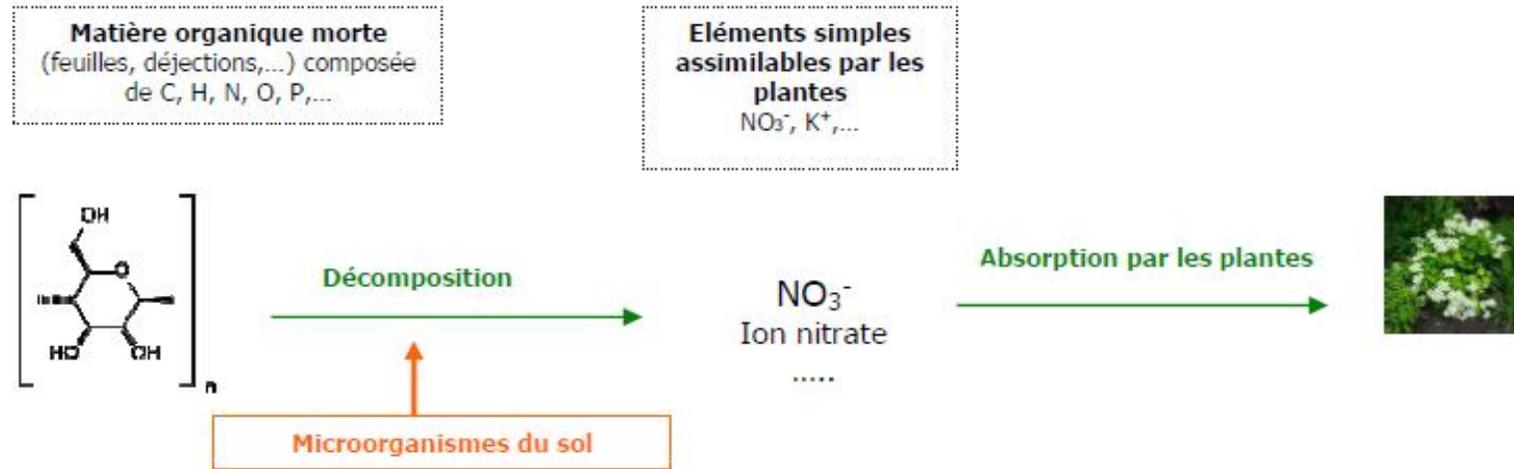
***Qui produit beaucoup, qui donne d'abondantes récoltes  
se dit d'une terre apte à être cultivée et capable de fournir une abondante production.***

## **Fertilisants**

***(ou engrais) : Ce sont des éléments nutritifs immédiatement assimilables par les plantes.***

## Fertilisation

*A l'état naturel le sol est régulièrement enrichi par les éléments organiques (feuilles, racines,...) qui dépérissent. Ces éléments organiques sont des molécules complexes composées*



Puis le cycle continue, la plante en mourant libère la matière organique grâce aux microorganismes du sol, chaînon essentiel. **Mais, l'utilisation de pesticides tue les microorganismes qui ne remplissent alors plus leur rôle de nettoyeur décomposeur.**

## Fertiliser

*consiste à apporter des éléments nourrissant à la plante.  
action d'apporter un engrais pour améliorer la fertilité d'un sol.*

## Feuillaison

*période au cours de laquelle naissent les feuilles sur les arbres*

## Feuille

*Organe végétal, généralement mince et plat, naissant d'un bourgeon à l'extrémité ou sur le côté d'une tige, et présentant selon les espèces, une grande variété de formes.*

## Feuilles caduques

*Caractéristique des feuilles qui tombent durant la saison d'hiver ou la sécheresse et se renouvellent chaque année. Une formation végétale dont la majorité des feuilles sont caduques est dite caducifoliée.*

## Feuilles composées

*Feuille formée de plusieurs folioles rattachés à un pétiole commun.*

## Feuilles mortes

*Les feuilles mortes d'automne sont très utiles pour protéger les buttes du froid. De plus, elles alimentent le sol en se décomposant sous l'action de nombreux organismes vivants.*

*J'ai trouvé dans un livre encyclopédique intitulé *Le sol, une merveille sous nos pieds*, publié récemment chez Belin, une explication détaillée de la manière dont un sol vivant digère une feuille tombée à terre. Ce sont d'abord les bactéries et les champignons qui se ruent sur la belle, lâchant leurs enzymes à découper les glucides et les protéides, pour absorber toutes les molécules solubles dans l'eau. Ils laissent derrière eux une feuille à l'état de squelette sur laquelle on peut voir la structure ligneuse des nervures et les parois cellulaires.*

*C'est alors que les gros collemboles — des arthropodes à l'échelle du millimètre — entrent en scène, entaillent le squelette et permettent à d'autres types de bactéries et de champignons de faire un sort aux derniers éléments solubles, laissant les cloportes, les acariens-oribates, les mille-pattes, les larves d'insectes participer au festin. Et quand tout le monde s'est bien régalingé et s'est bien soulagé, les vers de terre viennent faire le ménage, enfouissant l'humus dans la terre et participant à sa minéralisation.*

## Feuilles persistantes

*Caractéristique des feuilles qui perdurent l'ensemble de l'année, par opposition aux feuilles caduques.*

## Feuilles qui tombent l'Automne

*La nature est décidément bien faite, et la chute des feuilles en automne en est la parfaite illustration ! En effet, si la plupart des arbres perdent leurs feuilles en automne, ce n'est certes pas par caprice mais par nécessité. Le mécanisme de la chute des feuilles est vital pour l'arbre qui met ainsi en oeuvre une mesure de protection naturelle contre les grands froids à venir.*

***Pour mieux affronter les frimas, l'arbre doit se mettre au ralenti.** Tout ce qui brûle de l'énergie est de fait sacrifié. Le tronc, les branches et les racines bien isolés du froid par l'écorce et la terre ne consomment pratiquement pas d'énergie pour subsister. Les feuilles elles par contre consomment de l'énergie en pure perte puisqu'elles ne résisteront pas au froid. L'arbre par souci d'économie coupe donc les vivres à ces feuilles dépensières.*

*Le signal est donné lorsque les températures se rafraichissent et que les jours s'écourtent. Les feuilles munies de capteurs envoient à l'arbre l'information en produisant un surplus d'éthylène. L'arbre sent que le froid va revenir et il sécrète une ribambelle de petits bouchons de liège qui arrivent dans les pédoncules des feuilles pour couper la sève.*

*Les feuilles privées d'eau et de sels minéraux ne peuvent plus produire de chlorophylle par le mécanisme de la photosynthèse. Elles changent de couleur peu à peu en perdant le vert qui masquait le rouge et le jaune d'origine. Quand elles deviennent trop faibles, elles sèchent et tombent naturellement au premier coup de vent. Les cicatrices qu'elles laissent sur les branches sont rapidement colmatées par une fine couche de liège isolante.*

*L'arbre ainsi calfeutré peut dès lors concentrer sa sève sur ses organes vitaux pour mieux supporter les aléas du climat. Ce mécanisme naturel se vérifie chaque automne dans toutes les régions soumises à des variations bien tranchées de température au gré des saisons.*

***Certains arbres comme les conifères sont mieux armés contre le froid. Leurs feuilles ne sont pas tendres et fragiles comme chez les autres arbres puisqu'elles sont recouvertes d'une fine couche de cire isolante. A cette super-isolation s'ajoutent des substances particulières qui permettent à la feuille de mieux résister au froid. Les feuilles étant protégées naturellement, elles ne sont plus considérées comme des dévoreuses d'énergie. L'arbre les conserve donc puisqu'elles ne l'empêchent pas de se mettre en régime ralenti d'hiver.***

## **Feuiller**

***En parlant d'un arbre, se couvrir de feuilles. Les marronniers feuillent***

## **Féverole - Faséole**

***féverole : variété de fève, utilisée pour alimenter le bétail***

***faséole : nom vulgaire pour des fèves ou des haricots***

## Fibre de coco

*la tourbe se faisant rare sur la planète, les horticulteurs ont recours à la fibre entourant les noix de coco pour agrémenter les substrats. Elle s'utilise (sous forme tissée) en paillage de culture contre les herbes indésirables.*

## Fibreuses

*Racines minces, grêles, légèrement ramifiées.*

## Fientes déshydratées

*issu de l'élevage intensif des volailles, cet engrais se différencie des autres par sa composition : ( rapport NPK : 3-4-3 ) et la disponibilité de l'azote qu'il contient. Veillez donc à ne l'utiliser qu'en cours de végétation et ne faites pas d'apport massif. Dose 1 kg pour 15 m<sup>2</sup>*

## Filet

*Rameau aérien rampant sur le sol, donnant naissance, de place en place, à des racines adventives et formant, au niveau de chacun de ces emplacements, un nouveau plant pouvant être séparé du pied mère (exemple : fraisier).*

## Fimbrié

*En botanique, un organe est qualifié de fimbrié lorsqu'il est finement et irrégulièrement découpé, comme s'il était frangé.*

*On utilise aussi le terme pour parler de la marge du chapeau des champignons ou de l'arrête de leurs lames.*

## Fines herbes

*Les fines herbes* désignent de fines plantes aromatiques potagères. Elles comprennent le persil, la ciboulette, le cerfeuil et l'estragon. Autrefois, on y ajoutait des champignons hachés. Vous pouvez également y associer d'autres herbes aromatiques, comme le basilic, le thym, le romarin...

• **Le persil** est originaire d'Europe méridionale où il était utilisé également comme plante médicinale. Préférez le persil plat, beaucoup plus parfumé et qui résiste mieux à la cuisson que le frisé. En persillade avec des pommes de terre, dans une salade, une sauce...

• **La ciboulette** fait partie de la famille de l'ail et de l'oignon. Sa saveur, légèrement piquante, est plus fine et discrète que ces derniers. Excellente avec un fromage frais, une salade...

• **Le cerfeuil** : les Grecs le surnommèrent « feuille qui réjouit ». Plante aromatique et médicinale, il a une légère saveur anisée. Avec un beurre fondu, une crème, une salade...

• **L'estragon** : ce « dragon vert », est une plante vivace à la saveur très prononcée. Quelques pluches suffisent à parfumer un cake, une salade et il est indissociable de la sauce Béarnaise.

**Composez votre bouquet** : nous vous suggérons 5 brins de persil plat, 5 brins de cerfeuil, 2 brins d'estragon et ½ bouquet de ciboulette. Mais, variez-le suivant vos envies ou la recette.

**Les conserver** : une fois coupées, enveloppez-les dans du papier absorbant humide ou placez-les dans une boîte hermétique. Puis, conservez-les dans le bac à légumes du réfrigérateur 3 à 4 jours.

Vous pouvez également les congeler, après les avoir lavées, séchées et ciselées.

Faciles à vivre, il leur faut très peu de place pour s'épanouir jusqu'à l'automne : en pot dans la cuisine, en jardinière sur le balcon, ou réservez-leur un petit coin de jardin.

Et en cuisine les fines herbes supportent difficilement la cuisson, qui altère leur saveur. Consommez-les crues ou ajoutez-les juste à la fin.

**Leurs bienfaits** : riches en vitamine C et bien pourvues en fer. Elles sont diurétiques et facilitent la digestion.

## Fixation d'azote atmosphérique

***'azote N2 est le constituant majeur de l'air, toutefois cet azote n'est pas accessible aux plantes, pour le devenir il doit devenir du NH4+, du NO3- ou du NO2- les seuls êtres vivants capables de réaliser cette "fixation" sont des bactéries, certaines vivent en association avec une plante (rhizobium et légumineuse).***

## **Flèche**

***La flèche désigne le rameau vertical qui se situe à la cime des arbres.  
rameau vertical situé au sommet des conifères, qui constitue la pousse d'allongement de ces arbres.***

## **Flétrissement**

***Le flétrissement est le dessèchement, du feuillage d'un arbre ou de la fleur d'une plante. Ce flétrissent peut avoir plusieurs causes, une raison normale, la saison par exemple, mais ce peut être des accident de jardinage, une branche abimée, ce peut être un parasite, qui altère les racines, et tue la plante, ou bien encore un accident végétatif, comme un manque d'eau ou un excès d'eau.***

## **Fleur**

***partie de végétal servant à la reproduction des plantes.***

## **Fleur simple**

***ayant un ou deux rangs de pétales.***

## **Fleur double**

***les pétales très nombreux cachent le cœur de la fleur.***

## **Fleuron**

***nom donné à chaque élément constitutif d'une inflorescence***

## **Fleurs 10 comestibles**

*Le jardin procure un maximum de joie quand il est tout en fleurs. En plus des herbes aromatiques courantes à floraison décorative, comme le romarin ou le thym, certaines plantes de parterres ou de massifs, cultivées pour leurs qualités ornementales, possèdent les mêmes vertus et apportent plus de couleurs.*

*Découvrons l'intérêt des fleurs comestibles:*

*Pour tirer le meilleur parti de votre jardin, cultivez des plantes à fleurs qui soient à la fois décoratives et comestibles.*

*Des fleurs soigneusement sélectionnées et installées à la bonne place vous donneront satisfaction à la fois sur les plans ornemental et culinaire.*

*Leurs utilisations culinaires sont toujours une source de plaisir et de découvertes à faire partager.*

*Les fleurs sont une source de vitamines et d'oligo-éléments.*

*Elles peuvent s'ajouter aux salades, aux soupes, aux plats, aux desserts, aux boissons,...*

*Certaines fleurs appréciées pour leur couleurs ou leurs parfums et pour leurs vertus peuvent être plantées seules ou mélangées à d'autres espèces.*

*De taille souvent modeste, elles trouvent leur place en bordure d'une allée, d'une plate-bande ou d'un carré de plantes potagères ou aromatiques.*

*Au moment des plantations, ayons à l'esprit que les plantes ne s'épanouissent pas toutes à la même époque, et planifions nos plantations [comme celle de nos arbustes] de façon à avoir un jardin fleuri le plus longtemps possible. En outre*

*A l'instar des grands chefs étoilés, qui n'hésitent plus à agrémenter les menus avec des fleurs (c'est « tendance »), découvrons ensemble:*

### **1. La violette odorante, qui parfume le printemps**

2. **La primevère** , qui égaie la fin de l'hiver.
3. **La pensée**, le goût de ses fleurs égayera les papilles de vos convives.
4. **Le souci** des jardins, en tisane, il apaise les troubles gastro-intestinaux.
5. **La capucine**.
6. **La camomille romaine**, surnommée dans l'Antiquité, « le médecin des plantes »
7. **La grande marguerite** (leucanthème). je t'aime un peu, beaucoup, passionnément, à la folie ...
8. **La bourrache**, cette plante mellifère dont les fleurs sont délicieuses.
9. **Le sureau noir**. A l'état sauvage ou « cultivées, ses fleurs (puis ses fruits) étonneront votre palais.
10. **La rose gallice** (du rosier de Provins), les pétales de cet ancien rosier sont délicieuses.
11. On peut ajouter **l'onagre** dont toutes les parties des plantes peuvent être consommées
12. Citons, pour la bonne bouche, **l'artichaut**, ce légume-fleur qui, outre ses qualités gustatives possède des vertus thérapeutiques, notamment pour le foie. Découvrez tous ses bienfaits pour la santé.

## **La violette odorante (*Viola odorata*) : une fleur comestible**

*C'est la plus parfumée de toutes les variétés de violettes.*

### **Semis/plantation**

*Évitez de la déplacer car ses racines sont fines et fragiles. Elle se resème facilement. Elle prospère dans un sol frais et tourbeux, dans un lieu à l'ombre ou demi-ombragé assurant une bonne humidité.*

*Distance de plantation 10 centimètres*

*Hauteur entre 10 et 20 centimètres.*

### **Quand la récolter ?**

*Les fleurs se récoltent au printemps.*

*Les feuilles pendant toute la durée de vie de la plante.*

### **Comment l'utiliser ?**

*Les feuilles se mangent crues ou cuites.*

*Les fleurs fraîches parfument les salades de fruits et de boissons cristallisées; elles peuvent décorer les gâteaux.*

## **La primevère (Primula vulgaris)**

*Cette fleur comestible est une plante vivace aux jolies fleurs jaune pâle. Très répandue dans la nature, elle vient aussi au jardin.*

### **Semis/plantation**

*Elle apprécie un sol humide et une exposition à moitié ombragée. [Il existe de nombreuses variétés de toutes les couleurs, qui ont besoin de plus de soleil]*

*Hauteur entre 10 et 20 centimètres.*

### **Quand la récolter ?**

*Cueillez les fleurs de mars à juin.*

*Les feuilles sont meilleurs jeunes, au printemps.*

### **Comment l'utiliser ?**

*Utilisez les pétales entiers dans des salades ou hachées dans les farces.*

*Les feuilles se mangent crues dans les salades composées ou cuites dans les soupes.*

***Recette éclair pour parfumé naturellement un yaourt. Il vous faut 1 pot de yaourt nature, 1 sachet de sucre vanillé, 30 grammes de pignons de pin, 1 cm<sup>3</sup> de miel, 1 poignée de fleurs de violette.***

***Mélangez le yaourt et le sucre vanillé dans une coupe.***

***Grillez légèrement les pignons.***

***Répandez-les sur le yaourt avec les fleurs et le miel... et vous m'en direz des nouvelles !***

## **La pensée (*Viola x wittrockiana*)**

*Les pensées des jardins sont hybrides [signalées par le x]. Jolies et colorées, elles font des plantes de bordure très décoratives. Il existe toute une gamme de couleurs.*

### **Semis/plantation**

*Plantez en mars dans un lieu ensoleillé ou à mi-ombre.*

*Distance de plantation 10 à 15 centimètres*

*Hauteur entre 10 et 20 centimètres.*

### **Quand la récolter ?**

*Les fleurs se récoltent à la fin de l'hiver et au printemps.*

*Les variétés à petites fleurs conviennent mieux pour la cuisine.*

### **Comment l'utiliser ?**

*Utilisez les fleurs entières dans des salades de crudités et de fruits.*

*Les fleurs parfument les soupes froides, les sirops; elles viendront renforcer le goût du miel.*

*La pensée était censée agir comme charme amoureux, mais aussi pour consoler les amours contrariées.*

## **Le souci des jardins (*Calendula officinales*): une fleur comestible.**

*Il pousse facilement et se ressème de lui même. [C'est pour cela que certains se font du souci, le considérant comme plante envahissante. J'en parlé du souci dans le plaidoyer pour les plantes sauvages].*

### **Semis/plantation**

*Semez en place au soleil en mars-avril.*

**Hauteur entre 25 et 50 centimètres.**

**Enlevez quelques fleurs pour prolonger la floraison.**

### **Quand le récolter ?**

**Cueillez les fleurs de mai à octobre.**

**Cueillez les fleurs en début de matinée avant qu'elles s'ouvrent complètement.**

### **Comment l'utiliser ?**

**Utilisez les pétales entiers dans des salades ou en garniture, ou hachées avec des œufs, des purées de légumes.**

**Ces pétales peuvent également être incorporés à des soupes ou des sauces.**

**La tisane soulage les troubles gastro-intestinaux.**

**Vous pouvez fabriquer un baume avec 30 grammes de fleur fraîche ou séchée et 250 millilitres d'huile d'olive pour soigner les petites plaies:**

**Hachez les soucis, placez dans un verre et recouvrez d'huile.**

**Laissez macérer 10 jours dans un endroit chaud.**

**Filtrez et gardez dans des flacons en verre fumé.**

## **La capucine (*Tropacolum majus*)**

**La plante se ressème abondamment si le climat n'est pas trop rude. Il existe de nombreuses variétés à fleurs simples ou doubles, grandes, naines ou demi-naines; les couleurs allant du jaune pâle au pourpre.**

### **Semis/plantation**

**Semez en place au début de printemps, au soleil.**

**Distance de plantation 30 à 50 centimètres**

**Hauteur entre 25 et 50 centimètres.**

**Enlevez quelques fleurs pour prolonger la floraison.**

### **Quand le récolter ?**

**Cueillez les fleurs de juin à octobre. Récoltez les capitules fleuris 2 fois par semaine à partir de juin, plutôt vers midi.** [Utilisez des gants à cause du latex collant des tiges].

**Cueillez les boutons floraux frais le matin, les fleurs et les feuilles à tout moment.**

### **Comment l'utiliser ?**

**Utilisez les fleurs dans les salades de fruits ou des salades salées, avec de l'estragon, de la menthe ou du fenouil.**

**Les boutons floraux se conservent dans du vinaigre, comme des câpres.**

## **La camomille romaine (*Chamaemelum nobile*)**

### **Semis/plantation**

**Évitez de la déplacer car ses racines sont fines et fragiles. Elle se ressème facilement. Elle prospère dans un sol frais et tourbeux, dans un lieu à l'ombre ou demi-ombragé assurant une bonne humidité.**

**Distance de plantation 10 centimètres**

**Hauteur entre 10 et 20 centimètres.**

### **Quand la récolter ?**

**Les fleurs se récoltent au printemps, quand le réceptacle des capitules est bombé et les ligules tournées vers le bas, de préférence vers midi.**

**Les feuilles pendant toute la durée de vie de la plante.**

### **Comment l'utiliser ?**

**Les feuilles se mangent crues ou cuites.**

**Les fleurs fraîches parfument les salades de fruits et de boissons cristallisées; elles peuvent décorer les gâteaux.**

**La tisane soulage les maux de ventre avec 3 parts de fleurs de camomille, 1 part de fleurs de souci, 1 part de capsules de fenouil.**

**Hachez les fleurs, broyez le fenouil dans un mortier (ou un petit saladier).**

**Mettez environ 2 cm<sup>3</sup> dans une grande tasse.**

**Versez l'eau chaude et laissez infuser 7 minutes. Buvez une tasse 3 fois par jour.**

## **La marguerite (*Leucanthemum vulgare*)**

**Cette plante vivace forme des touffes très décoratives. Il existe de nombreuses variétés aux fleurs semi-doubles ou doubles, blanches et crème.**

### **Semis/plantation**

*Elle apprécie un sol drainé, de préférence calcaire, au soleil .*

*Hauteur entre 10 centimètres et 1 mètre.*

*Multipliez par division de touffes ou de boutures.*

#### **Quand la récolter ?**

*Cueillez les fleurs de juin à août quand les fleurs viennent de s'ouvrir.*

#### **Comment l'utiliser ?**

*Utilisez les pétales légèrement blanchis (pour en ôter l'âcreté) dans des salades de fruits ou des crudités.*

*Ils peuvent agrémenter les soupes, les sauces ou les gâteaux.*

### **La bourrache (Borago officinales): sa fleur est comestible**

*Les graines de ce « pain des abeilles » se ressemblent toutes seules; cette plante est considérée par certains comme envahissante Je suis son avocat dans le plaidoyer pour les plantes sauvages].*

#### **Semis/plantation**

*Plantez en mars dans un lieu ensoleillé ou à mi-ombre.*

*Distance de plantation 10 à 15 centimètres*

*Hauteur entre 10 et 20 centimètres.*

#### **Quand la récolter ?**

*Les fleurs se récoltent à la fin de l'hiver et au printemps.*

*Les variétés à petites fleurs conviennent mieux pour la cuisine.*

#### **Comment l'utiliser ?**

*Utilisez les fleurs entières dans des salades de crudités et de fruits.*

*Les fleurs parfument les soupes froides, les sirops; elles viendront renforcer le goût du miel.*

## **Le sureau noir (*Sambucus nigra*)**

*Cet arbrisseau porte de nombreuses petites fleurs blanc jaunâtre odorantes, groupées en larges ombelles décoratives.*

### **Semis/Plantation**

*Se multiplie facilement par semis, division de racines ou bouturage.*

*Hauteur entre 1 à 2 mètres.*

### **Quand le récolter ?**

*Cueillez les fleurs de mai à juillet, quand elles sont bien ouvertes, avec un minimum de tiges, de préférence vers midi.*

*Cueillez les fruits à complète maturité, en septembre ou octobre.*

### **Comment l'utiliser ?**

*Les fleurs sont délicieuses en beignets ou tartes (elles remplacent alors les fleurs d'acacia). Voici une recette éclair de beignets de sureau avec 80 grammes de farine, 1 œuf, 175 millilitres de lait, 1 pincée de sel, 50 millilitres de bière, de l'huile pour cuisson et 12 ombelles de sureau:*

*Malaxez farine, œufs, lait, sel et bière pour obtenir une pâte souple.*

*Plongez les fleurs dedans (comme vous procédez pour les fleurs d'acacia) et faites cuire à la poêle avec l'huile.*

*Ajoutez du sucre en poudre, de la compote de pomme... et régalez-vous.*

*Elles parfument agréablement le vinaigre, le vin et diverses boissons.*

*La tisane est idéale contre la toux et les refroidissements. Les fleurs de sureau noir stimulent le métabolisme, d'où leur emploi pour éliminer les impuretés de la peau. Tisane sudorifique avec 2 parts de fleurs de sureau et 1 part de fleurs de tilleul.*

*Hachez les plantes et mettez 2 cm<sup>3</sup> dans une grande tasse.*

*Laissez infuser 5 minutes.*

***En cas de refroidissement, buvez chaud, mettez-vous au lit et transpirez. Idéal également juste avant une séance de sauna !***

***Les baies sont très riches en vitamines, mais légèrement toxiques à l'état cru ! (Évitez de les consommer à ce stade). Les baies se mangent en confiture ou en gelée; elles sont excellentes mais âpres***

***Ajoutez un peu de jus de pomme ou de poire pour l'adoucir.  
Avec quelques épices, on obtient un vin chaud sans alcool.***

### ***La rose gallique [du rosier de Provins] (Rosa gallica)***

***La plupart des espèces du genre ont de jolies teintes rouges ou roses. Elles sont très décoratives et fortement parfumées. La variété 'Versicolor' a des pétales roses et blancs.***

#### ***Plantation***

***Prospère facilement dans un sol riche et profond, au soleil.  
Hauteur 1 à 2 mètres.***

#### ***Quand récolter les pétales ?***

***Cueillez les fleurs de mai à juillet.  
Cueillez les fleurs quand elles ne sont pas complètement écloses.  
Faites sécher rapidement les pétales pour conserver odeur et couleur.***

#### ***Comment l'utiliser ?***

***Utilisez les fleurs dans les salades de crudités ou de fruits.  
Servez-vous des brins pour parfumer le lait, les ragoûts, les grillades, le gibier, les poissons et les sauces.***

***pour voir les images :***

***<http://www.jardineravecjeanpaul.fr/10-fleurs-comestibles>***

## **Fleurs pour le Jardin**

### **Achillée Cerise / Achillea. ..**

*L'achillée est une vivace rustique et robuste qui s'accommode d'une exposition plein sud, avec un soleil parfois brûlant. Facile à réussir et bien adaptée à nos climats, l'achillée donnera un petit air sauvage à votre jardin.*

### **Cosmos Nain / Cosmos bipinnatus**

*De culture très facile et peu exigeant en eau, le cosmos bipinnatus a une floraison spectaculaire d'un rose éclatant. Fleur annuelle courte, elle a toute sa place dans les massifs de vivaces pour assurer la transition.*

## **Fleurs pour le Potager**

### **Consoude / Symphytum Officinale**

*La consoude est fréquemment utilisée comme activateur de compost ou comme un fertilisant naturel en agriculture biologique. La consoude est également une ressource de premier choix pour les pollinisateurs*

### **Valériane Officinale**

*La valériane officinale est un excellent compagnon dont les vertus sont nombreuses. Activateur de compost , tonifiant pour les plantes à fleurs, attraction des lombrics , les nouveaux jardiniers l'utilisent sous forme de purin ou d'extrait végétal pour entretenir le jardin.*

### **Œillet du Potager / Tagete**

*L'oeillet est la fleur indispensable au potager . Connue pour ses propriétés de lutte contre les nématodes , l'oeillet éloigne également les pucerons du potager. Il est le pilier des méthodes préventives.*

### **Capucine Naine / Tropaeolum nanum**

*La capucine naine est un allié des petits potagers hors-sol ou des potagers structurés. Sa petite taille n'enlève rien à sa capacité à fixer les pucerons hors des légumes. La capucine est un moyen naturel de prévention des attaques de puceron .*

### **Souci Jaune / *Calendula officinalis***

*Le calendula officinalis plus connu sous le nom de souci fait fuir les pucerons. Sa couleur vive est très attractive notamment pour les syrphes , les pollinisateurs les plus précieux au potager.*

## **Fleurs pour les Oiseaux**

### **Cosmos Candy / *Cosmos bipinnatus***

*Associée à des vivaces dans des massifs, cette variété très raffinée de cosmos , le candy stripe , d'environ 1 m de hauteur, assure une floraison jusqu'en arrière-saison. Puis, vient le temps des graines de cosmos dont sont particulièrement friands les chardonnerets.*

## **Fleurs pour les Papillons**

### **Zinnia Rouge / *Zinnia elegans***

*En jardinière, massif ou bordure, le zinnia elegans s'adapte ! Sa longue et spectaculaire floraison en fait un incontournable au jardin et une des fleurs préférées des papillons . Sa tige raide et ses couleurs éclatantes le rendent parfait pour les bouquets.*

### **Bourrache / *Borago officinalis***

*La beauté de ses fleurs et sa longue floraison font de la bourrache une plante décorative et attractive pour les papillons séduits par ses couleurs et son odeur. Elle peut sans complexe intégrer les massifs ornementaux , un jardin sauvage ou même un potager .*

### **Marguerite / *Chrysanthemum***

*La marguerite aime les sols pauvres et se contente de peu d'eau. Visitée par de nombreux papillons pour ses qualités nectarifères , cette plante rustique et vivace illuminera le jardin dès le mois de juin et ce jusqu'en septembre.*

## Fleurs pour les Pollinisateurs

### **Coquelicot Sauvage / *Papaver rhoeas***

**De mai à août, les éclatantes fleurs de coquelicot , associées aux bleuets et aux marguerites, donneront un côté champêtre à votre jardin ! Les pollinisateurs apprécieront les qualités nectarifères de cette annuelle.**

### **Bleuet Sauvage / *Centaurea cyanus***

**Pour donner une touche sauvage au jardin ou agrémenter une pelouse, le bleuet est idéal ; il s'adapte à tout type de sol ! Excellente plante mellifère , il offre de très belles fleurs bleues durant tout l'été et se ressème facilement.**

## FleursToxiques

**Cuisiner avec les fleurs, c'est créatif, sympathique et amusant. Mais attention! Toutes les fleurs ne sont pas comestibles! Il existe un vrai danger à cueillir et manger n'importe quoi, que ce soit dans la Nature ou même au jardin. Ci-dessous une liste non exhaustive des principales plantes toxiques.**

### **Fleurs toxiques : un peu, beaucoup...**

**Les plantes toxiques le sont à des degrés différents : elles ne sont pas toutes mortelles, certaines génèrent des troubles divers et plus ou moins graves allant de l'éruption cutanée aux problèmes cardiaques en passant par des dérangements intestinaux... Au fil des millénaires, les humains se sont rendus compte qu'il valait mieux éviter de les consommer car elles occasionnent plus de désagréments que de plaisir, et le choix des "totalement consommables" est vaste. Cependant, certaines sont consommables en petites quantités, comme les narcisses et jonquilles. La plus grande prudence s'impose dans les quantités absorbées...**

**Celles citées comme TRES TOXIQUES peuvent être mortelles à faible dose. Lors de manipulations au jardin (il y en a de très belles) il est prudent de se protéger avec des gants, et d'éviter ces plantations lorsque de très jeunes enfants vont régulièrement dans le jardin.**

**Il est important de mettre en garde les petits enfants qui comprennent très vite et très bien qu'il ne faut pas s'approcher de certains végétaux, qui, même s'ils ne sont pas toxiques à proprement parler, sont irritants pour la peau : par exemple l'Angélique (*Angelica archangelica*) plante alimentaire, consommée de diverses façons... Le soleil aidant elle est photosensibilisante. Son contact peut donner de redoutables brûlures (avec des cloques) et des cicatrices pratiquement indélébiles sur une jeune peau, idem avec la Rue (*Ruta graveolens*).**

### **Liste des principales fleurs toxiques**

**Toutes les toxiques ne figurent pas dans cette liste : seules les plus courantes y sont.**

**Aconit napel (casque de Jupiter) - *Aconitum napellus* Les aconits SONT TRES TOXIQUES**

**Aconit paniculé - *Aconitum variegatum* ssp *paniculatum*,**

**Aconit tue-loup - *Aconitum vulparia***

**Adonis d'été - *Adonis aestivalia***

**Adonis du printemps - *Adonis vernalis***

**Ancolie commune - *Aquilegia vulgaris***

**Anémone du mont Baldo - *Anémone baldensis***

**Anémone pulsatile - *Pulsatilla vulgaris***

**Aristolochie pistoloche - *Aristolochia pistolochia***

**Arnica - *Arnica montana***

**Arum tacheté - *Arum maculatum***

**Atropa belladonna (Belladone) - Fruit toxique**

**Belladone - *Atropa belladonna* - TRES TOXIQUE**

**Bois-joli (*Daphne mezereum*)**

**Bouton d'or - *Ranunculus sceleratus***

**Bryone (navet du diable) - *Bryonia dioica* TRES TOXIQUE**

**Camérisier à balai - *Lonicera xylosteum***

**Chélidoine (herbe aux verrues) - *Chelidonium majus***

**Chèvrefeuille des haies - *Lonicera* Les baies du chèvrefeuille de nos campagnes sont toxiques, les fleurs sont comestibles**

**Chèvrefeuille Etrusque - *Lonicera etrusca***

**Clématites - *Clematis***

**Colchique - *Colchicum autumnale* TRES TOXIQUE**

**Colchiques**

**Corydale solide - *Corydalis solida* et autres corydales**

**Cyclamen - *Cyclamen europaeum***

**Cytise à feuilles sessiles - *Cytisophyllum sessifolium***

**Cytise aubour - *Laburnum anagyroides***

**Cytise de Sauze - *Cytisus sauzeanus***

**Dame d'onze-heure - *Ornithogalum umbellatum***

**Daphnés : Daphné camélé - *Daphne cneorum* , et Joli bois - *Daphné mezereum***

**Datura - *Datura stramonium* TRES TOXIQUE**

**Dauphinelle (pied d'alouette) - *Consolida regalis***

**Digitale à deux têtes : cette curiosité est ... doublement toxique !**

**Digitale à grandes fleurs - *Digitalis grandiflora***

**Digitale pourpre - *Digitalis purpurea* Les digitales sont TRES TOXIQUES**

**Erysimum - *Cheiranthus cheiri***

**Erysimum (giroflée)**

**Euphorbes - *Euphorbia***

**Fritillaire(œuf de pintade) - *fritillaria meleagris***

**Genêt à balai - *Cytisus scoparius***

**Genêt d'Espagne - *Spartium junceum***

**Genêt d'Espagne et lupins mauves**

**Grande ciguë - *Conium maculatum* - toutes les Ciguë sont TRES TOXIQUES**

**Héliotrope - *Heliotropium europaeum***

**Hellébore noire (rose de Noël) - *Helleborus niger*** , toutes les hellébores sont TRES TOXIQUES, attention aux mains lorsque vous faites des bouquets !

**Houx - *Ilex aquifolium***

**Iris des marais - *Iris pseudacorus***

**Laurier rose - *Nerium oleander* TRES TOXIQUE**

**Lupin - *Lupinus angustifolius***

**Mouron rouge - *Anagallis arvensis***

**Muflier - *Antirrhinum majus***

**Muguet - *Convallaria majalis***

**Narcisse ou Jonquille : les bulbes et les tiges sont toxiques, les fleurs sont parfois consommées, mais il ne faut pas dépasser de faibles doses**

**Nivéole - *Leucojum vernum***

**Perce-neige**

**Perce-neige - *Galanthus nivalis***

**Rhododendron - *Rhododendron ferrugineum***

**Sceau de Salomon odorant - *Polygonatum odoratum***

**Sureau Yèble ou petit sureau - *Sambucus ebulus* plante herbacée à ne pas confondre avec le sureau noir arbustif dont on consomme fleurs et baies !**

## Fleurs qui poussent sans eau

*Certes, toutes les plantes ont besoin d'eau pour s'épanouir. Cependant, certaines demandent nettement plus d'arrosages tandis que d'autres se montrent d'une sobriété remarquable. Parmi les fleurs les plus sobres et les plus jolies, mettons en exergue:*

### **1. L'achillée**

*Tombée en désuétude jusqu'au moment où quelques pépiniéristes avisés ont remis plusieurs variétés de cette grande famille en évidence. L'achillée est facile à réussir, se plaît sous nos climats et résiste bien à la sécheresse.*

### **L'aster coréen**

*Idéal pour réussir de magnifiques haies, l'aster est aussi esthétique lorsque la plante est en fleurs que lorsqu'elle ne propose que ses feuilles. Très bonne résistance aux grosses chaleurs.*

### **La joubarbe**

*Les joubarbes sont parfaites pour les rocailles et les murets. Elles apprécient une faible profondeur de sol. en savoir davantage sur la joubarbe*

### **L'iris sitensis : la délicatesse incarnée.**

*Avec son feuillage « hérisson », l'iris sitensis est non seulement beau toute l'année, mais il est aussi très costaud. Il est parfait en bordure et supporte bien la sécheresse, surtout après la floraison.*

### **Le coquelicot d'or**

*Plus de 1000 fleurs par touffe ! C'est ce qu'offre le coquelicot d'or qui est aussi heureux en terre qu'en pot.*

### **Le Pervoskia botanique**

*Originaire d'Afghanistan, il est réputé pour ses feuilles plus larges et plus argentées que celles des espèces plus courantes. Même sans eau, cette plante fleurit de juin à septembre.*

## **La bignone**

***Facile à cultiver, une fois la souche bien établie. Elle doit obligatoirement être plantée le long d'un mur exposé au sud ou d'une clôture généreusement ensoleillée. >> en savoir davantage sur la bignone***

### **Le jasmin étoilé**

**Surtout vivace en extérieur dans les régions bénéficiant d'un climat doux, il a des fleurs superbes, en forme d'hélices, agréablement parfumées. >> en savoir davantage sur le jasmin étoilé.**

### **La bourrache**

**Cette herbe annuelle à tige dressée, épaisse et cylindrique, hérissée de poils raides qui la rendent assez rude au toucher. Cette plante mellifère est très précieuse pour les abeilles tout au long de l'année.>> en savoir davantage sur la bourrache**

### **Le lys rouge**

**Il fleurit en été, mais, même pendant la saison froide, il conserve une rosette de petites feuilles à sa base. Ses bulbes sont des organes de réserve et ne possèdent pas de couche protectrice. Les fleurs apparaissent au bout d'une unique tige verticale.**

**pour voir les Fleurs : :**

<http://www.jardineravecjeanpaul.fr/10-fleurs-qui-poussent-sans-eau>

## **Florifère**

**désigne la capacité pour une plante de produire de nombreuses fleurs.**

## **Foin**

**Mention spéciale pour cet apport que son rapport C/N rend à peu près neutre vis-à-vis de l'azote.**

**Le foin est un amendement formidable, surtout en sol argileux. En effet, étant une nourriture de choix pour les vers de terre, il permet de structurer très efficacement de tels sols.**

**En outre, contrairement au BRF ou à la paille, il ne provoque pas de faim d'azote.**

## **Foliole**

**BOT. Chacune des parties du limbe d'une feuille composée, qui ressemblent elles-mêmes à des petites feuilles. (La feuille du trèfle est formée de trois ou quatre folioles).**

**une foliole est une sous-partie d'une feuille composée. Les feuilles de rosier sont composées de 3 à 5 folioles**

**Chaque division d'une feuille composée. Le trèfle par exemple, possède trois folioles (exceptionnellement quatre).**

## **Follicule**

**fruit sec qui s'ouvre à maturité (déhiscent) et formé à partir d'un seul carpelle. Il s'ouvre généralement par une seule fente. Une fleur peut donner naissance à un ou plusieurs follicules plus ou moins libres entre eux. Ce type de fruit se rencontre principalement chez les renonculacées et les magnoliacées.**

## **Fongicide**

**se dit d'une substance propre à détruire les champignons parasites. (cf les pesticides)**

**Le fongicide est un produit naturel ou chimique utilisé pour détruire un champignon qui attaque les plantes (maladies cryptogamiques).**

**Produit de traitement destiné à détruire les champignons qui provoquent les maladies cryptogamiques. (Bouillie bordelaise et soufre sont des fongicides autorisés en agriculture biologique)**

## **Fongicide écologique**

**La prêle est une plante que l'on peut rencontrer au jardin, surtout dans des lieux humides. Elle se présente sous forme d'une tige segmentée arborant un plumet vert. Cette plante peut être envahissante au point que certaines personnes veulent s'en débarrasser. La prêle peut néanmoins s'avérer utile. Ainsi, la décoction de prêle peut devenir un excellent fongicide préventif pour lutter contre le mildiou, l'oidium ou l'armillaire.**

**Recette : prendre 100 grammes de ce feuillage, placé dans 3 litres d'eau froide, laisser macérer pendant 24 heures. Faire bouillir le tout pendant 20 minutes. Laisser refroidir et pulvériser sur les plantes.**

## **Fongivore :**

*Se dit d'un organisme qui se nourrit de champignons (fungus).*

## **Fonte**

*Anéantissement total des jeunes plants à la levée, dû à la présence de certains champignons dans le sol, ou à un excès d'arrosage.*

## Fonte des semis

*La fonte des semis, c'est le dépérissement des jeunes plants (plantules). En général, la fonte des semis est provoquée par un champignon ou une maladie qui fait pourrir les racines ou la base de la plante.*

*Maladie cryptogamique sévère détruisant les jeunes pousses dès leur germination. De nombreux champignons nuisibles enfouis dans le sol du semis peuvent être à l'origine de cette maladie. Certains jardiniers utilisent du charbon de bois pilé ajouté au terreau pour assainir les semis.*

*Provoquée à un certain stade d'humidité par divers champignons, elle se combat préventivement en saupoudrant le sol de charbon de bois pulvérisé, en aérant les semis et en les éclaircissant.*

## Forçage

*c'est une méthode consistante à faire développer une plante en avance sur son développement naturel.*

*Opération consistant à provoquer, avant la saison normale, la mise en végétation de certaines espèces légumières ou fruitières ou ornementales, notamment au moyen de chaleur artificielle.*

*Le forçage c'est avancer la croissance des plantes dans le but de les cultiver en dehors de la période de végétation normale. C'est un ensemble de technique.*

*méthode consistant à hâter les cultures, en serre, en tunnel horticole...*

## Forêt

*Forêt vient du latin forestis, dérivé de foris, ce qui est dehors, désigne une grande région où domine une végétation arborescente : forêt amazonienne, forêt sibérienne, etc. Selon les essences qui la composent on distingue la forêt caducifoliée à feuilles caduques, la forêt sempervirente à feuilles toujours vertes et la forêt mixte. La forêt est dite dense si les fûts sont proches les uns des autres, et claire si les arbres sont espacés. Elle est dite primaire, si l'homme n'y est jamais intervenu et secondaire si elle a poussé après une ou plusieurs coupes.*

***La forêt se maintient indéfiniment sur le même sol si le climat ne se modifie pas, et si l'homme n'intervient pas. Cette pérennité est due aux sels minéraux absorbés par les racines, à l'humus provenant des débris des herbes et des arbres, et aux aérosols apportant de loin des matériaux nouveaux ; le tout, véhiculé par la sève brute et composant un équilibre écologique, est transformé par la photosynthèse des feuillages en sève élaborée alimentant les divers tissus végétaux.***

## Fougère aigle

*La fougère aigle se développe un système de rhizome rampant à partir duquel chaque année de nouvelles frondes apparaissent. Chaque tige se sépare en plusieurs frondes triangulaires et ramifiées qui penchent joliment vers le sol. Le feuillage vert clair au printemps évolue vers un vert moyen en été et vire au bronze, rouille en automne*

*En hiver, le potager accueille peu de légumes. Pour autant, ne laissez pas la terre nue, elle se tasse sous l'effet des pluies, s'envole si elle est légère ou glisse dans les parcelles en pente.*

**Les avantages :** *un sol couvert de fougères favorise l'action des vers de terre et, en se décomposant, le paillis renouvelle les matières organiques.*

**Notre conseil :** *étalez une bonne couche de fougères, entre 10 et 15 cm d'épaisseur et tassez celles-ci avec vos pieds.*

*Au printemps, vous incorporerez les fougères en décomposition à la terre, à l'exception de l'emplacement où vous allez cultiver des choux car ceux-ci préfèrent un terrain plutôt calcaire.*

*Le purin de fougères peut être utilisé en dilution à 10% dans de l'eau de pluie et vaporisé localement en cas d'attaque sur les végétaux d'ornements, le potager et les fruitiers. Presque toutes les plantes sont concernées, car les pucerons verts comme les pucerons noirs ont été testés et ne s'en sont pas relevés. Si une pulvérisation unique ne vient pas à bout de la colonie, un complément de savon noir dilué à 15g/l peut alors être envisagé, aussi bien qu'un deuxième passage de purin...*

## Fourche-bêche

*outil de labour constitué de 4 dents plates effilées.*

## Fourche écologique

*avec 4 ou 6 dents bien droites, cet outil de jardin destiné plus particulièrement au jardinage écologique, permet de bêcher sans retourner la terre afin de la décompacter et de l'aérer tout en préservant les micro-organismes qui y vivent. C'est aussi un outil ergonomique qui économise les mouvements du dos. Il peut prendre différents noms selon les marques comme, par exemple "biogrif".*

## **Frais**

*se dit d'un sol qui conserve son humidité même par temps sec*

## Fraise

**Sa saison :** les premières fraises arrivent en mars sur les étals et vous pouvez en trouver jusqu'en novembre pour les variétés les plus tardives. Mais le top de la saison se situe d'avril à juin.

**Son origine :** la *fragaria ananassae* (fraise ananas) est à l'origine de toutes nos variétés de fraises. Elle est née, il y a 300 ans, de plans de fraises sauvages, petites et rouges avec de gros fruits blancs, rapportés du Chili par Amédée François Frézier.

**Ses variétés :**

- **Les allongées :** la gariguette (de mars à mi-juin), fondante, sucrée et acidulée ou la ciflorette, (mi-mars à juillet) très parfumée et sucrée, d'où son surnom « le bonbon »
- **Les rondes :** la charlotte (de fin mars à octobre) aux formes généreuses à la fois juteuse et sucrée, rappelant les parfums des fraises de bois, tout comme la Mara des bois (jusqu'en novembre).

**Sa production :** la France produit environ 40 % des fraises consommées dans l'hexagone. Plus chère à l'achat, la fraise Française est de bien meilleure qualité que celles provenant d'Espagne, Belgique... IGP Fraises du Périgord, Fraises Label Rouge du Lot-et-Garonne, AOP Nationale Fraises de France, elles sont cueillies à maturité et soumises à un cahier des charges strict.

**La consommer :** la fraise est un fruit fragile qu'il vaut mieux acheter par petites quantités. Privilégiez des fruits rouges et brillants, sans tâche, avec une collerette et un pédoncule bien vert.

*Pour préserver leur saveur et leurs vitamines, passez rapidement vos fraises sous un filet d'eau, séchez-les puis équeutez-les.*

**La conserver :** pas plus de 2 jours, dans le bac à légumes du réfrigérateur. S'imprégnant facilement des odeurs, évitez de la stocker avec des produits comme les poireaux, les oignons nouveaux... Et, sortez-la au moins 20 mn avant de la déguster. S'il vous en reste, ne les congelez surtout pas, préparez plutôt coulis, confiture, sorbet...

**Ses bienfaits :** composée à 90 % d'eau, la fraise est peu calorique (35 kcal pour 100 g) et, elle est riche en vitamine C et minéraux, comme le potassium, le calcium et le fer.

## Fragmentation

*Les détritiques, qui peuvent être initialement de grande taille, sont fragmentés progressivement par des effets mécaniques (piétinement par exemple) et par l'action de différents organismes de la faune du sol. Ces organismes se nourrissent en ingérant et en assimilant partiellement des fragments de matière organique, qu'ils découpent avec leurs pièces buccales et/ou dans leur tube digestif.*

*Cette activité saprophyte a généralement aussi pour effet de déplacer la matière organique dans le profil de sol et donc de l'incorporer dans le sol, à cause des déplacements des animaux pendant le transit digestif. On peut ainsi retrouver des boulettes fécales de différents animaux, très riches en fragments de matière organique de différente taille, à différents niveaux dans le sol.*

## Framboise

### Sa saison

*Disponible du mois d'avril au mois d'octobre, elle est au meilleur de sa forme et de ses saveurs entre juillet et septembre.*

### Son origine

*Elle provient des zones montagneuses d'Europe centrale. On la trouve encore à l'état sauvage dans les Alpes, les monts d'Auvergne et les Vosges. Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, elle était surtout cultivée pour son parfum et ses vertus médicinales, ou pour confectionner des boissons.*

### Ses variétés

*Habituellement rouge, la framboise peut être jaune, orange, et même noire (à ne pas confondre avec les mûres) ou blanche. Elle est composée de petits grains serrés les uns contre les autres, appelés drupéoles, et qui contiennent chacun une petite graine.*

**Les remontantes :** l'héritage, très parfumée, la belle de Fontenay, la septembre, la souvenir de Désiré Bruneau, l'honorine... Ces variétés robustes fructifient deux fois par an, en juin et avant les premières gelées.

**Les non-remontantes :** la meeker, la plus produite en France, aux fruits assez gros, fermes et rouge brillant, Lulu la sucrée, la rouge de Hollande, la flavi...

### **La consommer, la conserver**

**Évitez de la laver : elle est fragile et délicate, et l'eau a tendance à la ramollir. Choisissez des fruits mûrs, charnus, avec des grains intacts et brillants, car une fois cueillie, la framboise ne mûrit plus. Elle est souvent vendue en barquette de 125 g. Consommez-la le jour de l'achat, ou transformez-la en coulis, sorbet, confiture... Autre façon d'en manger toute l'année, congelez-la : étalez les framboises sur une plaque puis, une fois qu'elles ont durci, placez-les dans un sachet ou une boîte hermétique.**

### **Ses bienfaits**

**Elle n'est pas très sucrée, ce qui en fait un fruit peu calorique (38 kcal/100 g). Elle est riche en antioxydants et en vitamine C. Bien pourvue en minéraux et oligoéléments (manganèse, fer, calcium, magnésium et cuivre), elle fournit un bon apport en fibres grâce à ses petites graines.**

### **La valeur nutritive de la framboise:**

**Elle est riche en vitamine C: 100 g de framboises fournissent plus de 30% de l'apport quotidien recommandé en vitamine C. Pour préserver celui-ci, il faut consommer rapidement le fruit après sa récolte. Une densité minérale élevée. Pour 100 kcal, la framboise fournit 1300 mg de minéraux, dont du magnésium, du calcium et du fer. Elle contient des fibres bonnes pour les intestins: dans 65 grammes de framboises, il y a 4,2g de fibres. Des fibres bénéfiques aux intestins puisqu'elles luttent contre la constipation. Pour les personnes fragiles au niveau intestinal, préférez la framboise cuite en coulis. La framboise est un allié minceur puisqu'une portion de 100g n'apporte que 38 kcal !**

## **Franc (arbre fruitier) :**

**Arbre fruitier issu de semis en pépinière. Un franc de pied est un sujet non greffé.**

## **Franche**

***(terre franche) : Bonne terre qui n'est point mêlée de cailloux ni de sable, et qui convient à la plupart des plantes d'un jardin. Son PH est en général assez neutre.***

## **Friche**

***espace laissé à l'abandon, à la suite de l'arrêt définitif d'une activité agricole, portuaire, industrielle, de service, de transformation, de défense militaire, de stockage, de transport, et en attente d'un nouvel usage.***

## **Fronaison**

***Le frondaison c'est l'ensemble du feuillage d'un arbre.***

## **Fronde**

***Feuillage typique des fougères et des palmiers. Désigne la feuille d'une fougère, porteuse ou non des organes de reproduction ( les spores )***

## Fructifère

*qualifie la capacité d'un végétal de produire de nombreux fruits.*

## Fruit ( donner du Fruit )

*Le fruit est une « coupe » la base plus large que le sommet, pour un arbre ou pour une haie. On utilise parfois également cette expression « donner du fruit » pour un mur.*

## Fumagine

*La fumagine est une maladie cryptogam, provoquée par un champignon. On le reconnaît aux taches noires à la surface des plantes atteintes. Le développement de ce champignon est souvent associé à une invasion de pucerons, par l'intermédiaire du miellat.*

*Taches noires poisseuses provoquées par un champignon microscopique se développant sur les exsudats sucrés recouvrant les feuilles de végétaux parasités par des pucerons, des aleurodes, ou des cochenilles.*

*Maladie cryptogamique causée par un champignon qui se développe dans le sol avant d'être disséminé par le vent. Il se caractérise par un flétrissement et la mort des feuilles basses des tomates, melons, concombres... (Traitement: Bouillie bordelaise)*

*De nombreux champignons se développent dans le miellat produit par des insectes piqueurs-suceurs. Ces champignons forment un feutrage noir appelé fumagine qui occulte la lumière sur les feuilles.*

## Fumer

*action d'apporter du fumier au sol pour améliorer sa fertilité. Par extension, ce terme s'applique à tout apport d'engrais organique ou minéral.*

## Fumier

***On sous-estime souvent la valeur du fumier pour les cultures. Le fumier renferme tous les éléments nutritifs nécessaires aux végétaux, mais pas nécessairement dans les proportions voulues, compte tenu des conditions des sols et des cultures. Le fumier contient de l'azote, du phosphore et du potassium, et aussi de nombreux éléments nutritifs secondaires et oligo-éléments, ainsi que de la matière organique qui contribue à donner au sol sa structure et à la maintenir.***

***Le fumier est un matériau issu d'élevages agricoles ou familiaux. Il est constitué de 2 matériaux distincts :***

***Les déjections animales qui sont riches en azote et divers oligo-éléments et qui favorisent donc le développement des plantes ;***

***La paille, ou un autre matériau fibreux utilisé en litière. De par sa teneur en carbone, ce matériau produira l'essentiel de l'humus issu du fumier.***

***Le fumier est un amendement, dont le rôle est d'améliorer le sol et de permettre ainsi un meilleur développement des plantes cultivées (par opposition aux engrais qui ont pour objectif de nourrir directement les plantes).***

***Concrètement, il enrichit la terre en humus stable, dont les intérêts sont multiples :***

***il constitue un support de culture riche et équilibré ;***

***il rend la terre plus perméable et plus facile à travailler ;***

***il améliore la structure du sol en allégeant les terres lourdes (fumier de cheval) et en donnant plus de corps aux terres légères (fumier de vache) ;***

***il contribue à rendre le sol plus riche en micro-organismes et autres vers de terre.***

***Proportions approximatives d'azote ammoniacal par rapport à l'azote total pour le***

***Fumier solide - volailles (pondeuses) 46 %***

***L'azote organique n'est assimilable par la culture qu'après avoir été minéralisé sous forme ammoniacale par l'action microbienne. L'ampleur de la minéralisation dépend du type de fumier, puisque dans certains cas la matière organique qu'il contient met plus de temps à se décomposer.***

***L'azote ammoniacal, qu'il soit appliqué directement ou provienne de la minéralisation de l'azote organique, est converti en nitrates par l'activité microbienne dans le sol. Contrairement à l'azote ammoniacal qui se lie aux particules du sol, l'ion nitrate peut se déplacer librement avec l'eau du sol.***

## **Fumier de Cheval**

***Il est de notoriété publique que le fumier de cheval est bon pour les rosiers. Mais savez-vous pourquoi on l'utilise ? Connaissez-vous toutes ses vertus potagères et les précautions à prendre lors de son utilisation ? Voici quelques éléments de réponse à ces interrogations.***

## **Fumier et fumure**

**Le fumier est un mélange de déjections animales et de litière végétale, généralement de la paille. Sa composition en fait un allié de choix pour le jardinier :**

**riche en micro-organismes et en paille (ou autres matières fibreuses de la litière), il permet de régénérer l'humus et d'améliorer les qualités du sol.**

**plus ou moins riche en éléments minéraux (azote, phosphore, potassium...), il peut être utilisé comme fertilisant organique, pour nourrir le sol ; c'est le cas essentiellement du fumier de volaille.**

**En résumé, que des bonnes choses pour le jardin ! Il faut être toutefois prudent dans son utilisation. Trop jeune, le fumier peut contenir des germes pathogènes ainsi que des graines d'adventices qui peuvent par la suite germer et envahir le jardin. De plus, sa décomposition nécessite une quantité d'azote importante ; puisé dans la terre, ce dernier peut ensuite se trouver en quantité insuffisante pour assurer le développement des plantes (lire : La faim d'azote). Il est donc important de composter le fumier avant toute utilisation.**

**Le fumier de cheval se démarque des autres fumiers par sa composition ; en effet, il a la particularité de présenter une forte proportion de matière sèche (paille), ce qui le rend très efficace pour améliorer les sols lourds. En revanche, le processus de décomposition s'en trouve ralenti. Son compostage nécessite donc de le mélanger avec d'autres matières organiques comme les déchets verts du jardin et de la cuisine. Ce mélange a, de plus, l'avantage d'équilibrer sa valeur fertilisante, à la base pauvre en phosphore.**

## **Comment utiliser le fumier de cheval ?**

**Le fumier de cheval composté s'utilise de la même façon que le compost classique.**

### **Fumier chaud**

***Une autre particularité du fumier de cheval est qu'il est chaud. En effet, la fermentation produite lors de sa décomposition s'accompagne d'une très forte hausse de température. Cette qualité le positionne en tête des fumiers les plus utilisés pour la réalisation des « couches chaudes », lors de la mise en place des cultures hâtées. 40 cm de fumier frais de cheval recouvert par 20 cm de mélange de terre et de terreau peuvent fournir une température d'environ 25 °C durant 4 à 5 semaines. Une source de chaleur écologique et économique ! (lire « Construire un châssis pour les semis d'hiver »).***

## **Toxicité du fumier de cheval**

**La question de la toxicité du fumier n'est pas anodine. En effet, le fumier de cheval peut contenir des éléments toxiques suivant que la bête soit sous traitement médical ou non. C'est notamment le cas pour les animaux vermifugés. Cependant, il semble que les traces de vermifuges disparaissent au bout de 3 semaines et ne seraient donc présentes que dans du fumier frais. Laissez-le donc vieillir quelques jours avant de l'introduire dans le compost ; les vers pourraient ne pas apprécier le médicament !**

**mûr, il est incorporé au sol lors du bêchage automnal ou bien avant un semis.**

**« demi-mûr », il joue pleinement son rôle « améliorant » de la structure du sol. A l'automne, alors que les températures sont encore douces, épandez-le en surface, sur les espaces du jardin libérés de leurs cultures. Les vers et autres micro-organismes se chargeront de finir le processus de transformation du fumier en humus. Au printemps, il est également possible de l'installer au pied de certaines plantes, en guise de paillage régénérant, mais uniquement pour les gourmandes suffisamment développées : rosiers, fruitiers, tomates, melons, courges et autres cucurbitacées...**

## **Réaliser un compost de fumier**

**Installez le fumier en tas ou en andins selon la quantité disponible. Retournez-le au moins deux fois, à 6 semaines d'intervalle et laissez-le vieillir 3 mois.**

**NB : s'il est trop sec (quantité de paille), arrosez-le lors de la formation du tas.**

## **Fumure**

**La ou les fumures sont un ensemble d'engrais ou d'amendements apports au sol ou une ou plusieurs cultures.**

**Matière organique utilisée pour améliorer la fertilité d'un sol, constitue un amendement.**

*terme qui indique le volume d'engrais incorporé au sol pour le fertiliser.*

*La fumure de fond est enfouie profondément, la fumure de couverture est incorporée par un griffage superficiel.*

## **Fusariose**

*Maladie cryptogamique causée par un champignon qui se développe dans le sol avant d'être disséminé par le vent. Il se caractérise par un flétrissement et la mort des feuilles basses des tomates, melons, concombres... (Traitement: Bouillie bordelaise)*

## **Fuseau**

*forme fruitière dont les branches charpentières sont conduites en oblique, leur longueur diminuant au fur et à mesure que l'on s'approche du sommet.*

## **Fût**

*désigne la partie verticale du tronc d'un arbre exploitée en scierie*

## **Futaie**

*désigne une forêt constituée de grands arbres au tronc bien droit*

## **Gaine**

*base élargie d'une feuille qui enveloppe la tige sur laquelle elle naît.*

## **Gale**

*maladie provoquée par un champignon, se traduisant par l'apparition de taches et de boursouflures sur l'épiderme.*

## **Galle**

*se dit des excroissances sur une feuille ou la partie d'un tronc. Elle est provoquée par l'attaque d'un insecte, d'un acarien, d'un nématode ou d'un champignon.*

## **Gamète**

*Cellule reproductrice mâle ou femelle.*

## **Gaule**

*Grande perche ou long bâton dont on se sert pour gauler : battre un arbre avec une gaule pour en récupérer les fruits ex : les noix*

## Gazon

*Surface de terrain, encore appelée pelouse, généralement située à proximité d'un lieu habité, recouverte de végétaux appartenant le plus souvent à la famille des graminées et à celle des papilionacées, ces végétaux étant associés en mélange de composition variable et fauchés fréquemment, afin de les rendre touffus et de donner au terrain l'aspect d'un tapis.*

## Gazonnante

*se dit d'une plante qui se développe en largeur plus qu'en hauteur. On dit également couvre-sol.*

## Gel et Plantes

*L'effet du gel n'est pas le même sur toutes les plantes*

*Certaines plantes vivaces voient leur feuillage brûlé dès les premières gelées, d'autres gardent leurs feuilles tout l'hiver grâce à leur propre système d'autodéfense.*

*Quand la température extérieure devient négative, c'est uniquement l'eau se trouvant entre les cellules qui gèle. Dans les cellules, l'eau reste liquide et peut même être en surfusion jusqu'à des températures très basses chez les plantes les plus adaptées au froid. L'eau quitte ensuite progressivement les cellules et grossit la glace entre les cellules. Quand le temps se réchauffe, la glace fond et les cellules se réhydratent.*

*Cependant, ce remarquable système d'autodéfense a ses limites et ne fonctionne pas à tous les coups. Quand le gel est vraiment trop intense, la glace envahit les cellules dont les parois peuvent être percées par les cristaux. Si le froid dure trop longtemps, les cellules ne pouvant plus se réhydrater, la plante finit par mourir.*

*La pleine terre offre une certaine masse de chaleur aux racines, mais les bourgeons qui affleurent et les plantes en végétation (arums par exemple) restent exposés. Un matelas aéré, de paille ou de feuilles très sèches, constitue un bon isolant. Lestez-le de tuiles ou fixez-le avec un filet.*

## Gélif

*qualificatif d'un végétal qui ne résiste pas au gel et qui doit être protégé.*

## Gélive

*Plante fendue par la gelée, la sève ayant augmenté de volume par la congélation et ainsi rompu les tissus végétaux.*

*On parle d'une plante gélive lorsqu'elle est sensible au gel. Les géraniums, les agrumes et autres lauriers roses, par exemple, ne supportent pas le gel, et doivent être tenus à une température inférieure à 10°C en hiver. D'autres végétaux en pleine terre devront être protégés avec un voile d'hivernage.*

*Quant aux plantes annuelles, elles disparaissent sous l'effet du gel qui sévit en hiver : il faudra les renouveler au printemps suivant ! Beaucoup de légumes (tomates, laitues...) sont aussi gélifs, c'est pourquoi il convient de les rentrer avant les grosses gelées.*

## Gendarme

*Le gendarme est un insecte qui ne pose pas de problème au potager, il se contente de résidus végétaux sur le sol, et éventuellement d'insectes morts.*

*Pas de peur à avoir donc, le gendarme est même précieux au jardin.*

*A ne pas confondre avec la punaise rouge du chou (Eurydema ornata) qui attaque diverses espèces de crucifères.*

*Plus d'infos ici :*

<http://www.myrmecofourmis.fr/Que-mange-le-gendarme-l-insecte>

## Gemme - Gemmae

*Sorte de bourgeon de petites dimensions produit par la plante et pouvant former une nouvelle plante identique au pied mère.*

## Genre

**Bot : Unité de classification groupant un certain nombre d'espèces ayant des caractères communs subordonnée à la famille.**

**Le genre d'une plante, est une indication dans sa classification entre la famille et l'espèce. C'est un ensemble de plantes proches, avec des caractères communs par exemple, les roses (Genre Rosa)**

## **Géodrilologie**

**Science du ver de terre**

**Le jardinier travaille la terre à la grelinette puis la recouvre de compost tamisé. C'est alors que, si tout va bien, les vers de terre prennent le relais.**

**j'ai appris récemment de la bouche d'une spécialiste en géodrilologie, branche de la zoologie dont l'objet est l'étude des vers de terre, que ces derniers n'aimaient pas trop le compost mûr. Ceux que l'on trouve dans le compost en cours de fabrication – les épigés – disparaissent dès que la matière organique est transformée. Les anéciques, eux, se baladent du sous-sol vers la surface, où ils viennent chercher leur nourriture. Ils préfèrent « brouter » des racines d'herbe ou carrément de l'herbe. Pour leur donner envie de remonter à la surface, j'ai recouvert la butte de toutes les plantes spontanées ôtée en grelinant la terre.**

## **Géophyte**

**Se dit d'une plante dont certaines parties lui permettent de passer l'hiver enfouie dans le sol pour y subsister (fleurs à bulbes, fougères, pommes de terre... ).**

## **Géotextile**

**Il s'agit de textiles, tissés ou non tissés, utilisés notamment en travaux publics, en agriculture et en travaux paysagers. Ils peuvent servir à isoler des couches de matériau, à constituer une couche de protection ou encore à empêcher la pousse de plantes indésirable.**

## **Germe**

***Rudiment de tout être organisé, végétal ou animal. Spécialt Plantule issue d'une graine, et par ext. Première pousse d'une graine, d'un tubercule, d'un oignon.***

## **Germinence**

***Grâce à un réseau d'une quarantaine de producteurs de semences biologiques, dont un tiers pratiquent la biodynamie et sont certifiés Demeter, GERMINANCE propose des semences potagères biologiques, des semences d'engrais verts, de plantes fourragères, de plantes aromatiques et médicinales ainsi que de fleurs.***

**site : <http://germinance.com/>**

## **Germination**

***phénomène qui désigne le développement d'une graine***

## **Germer**

***Pousser son germe en dehors de la graine ; développer une plantule, une pousse.***

## **Gestion différenciée**

***Gestion des espaces verts proche de la nature et respectueuse de l'environnement, qui s'adapte au milieu urbain et diffère selon l'usage des lieux. Cette méthode permet de réduire considérablement l'utilisation des produits phytosanitaires.***

***Nouvelle approche de la gestion des espaces verts qui vise à appliquer à chaque espace le mode de gestion le plus adapté, en fonction de sa situation et de son utilisation. Certains espaces pourront être travaillés de manière très soignés, alors que d'autres, moins fréquentés, seront gérés de manière plus extensive ( en y installant par exemple une prairie fleurie ). Cette approche cherche à favoriser la biodiversité et à réduire l'utilisation des produits chimiques.***

## **Gingembre**

**Sa saison :** on le trouve toute l'année, au rayon fruits et légumes.

**Son origine :** le gingembre est le rhizome (partie souterraine) d'une plante originaire d'Asie, où il est cultivé depuis plus de 3000 ans. Déjà à cette époque, il est utilisé en cuisine et reconnu pour ses vertus médicinales. En Egypte antique, il était employé dans le processus de momification. C'est l'une des premières épices importée en Europe.

**Ses différents « crus » :** on ne trouve plus de gingembre sauvage. Cultivé dans des régions tropicales ou subtropicales, sa provenance détermine une qualité, classée en crus :

- **le jamaïcain** est le plus réputé, avec un arôme délicat. Il est vendu essentiellement frais pour aromatiser plats et boissons ;
- **l'indien**, avec sa saveur légèrement citronnée, est plutôt vendu déshydraté ou en poudre ;
- **l'africain** (Nigeria, Sierra Leone) plus corsé et à la saveur camphrée, est principalement utilisé pour la production d'huiles essentielles ;
- **l'australien**, nettement plus sucré et citronné, est réservé à la confiserie ;
- **le chinois**, produit en très grande quantité est de bonne qualité mais peut être traité au dioxyde de soufre.

**Le choisir, le conserver :** frais, choisissez-le ferme, non fripé car sa chair devient filandreuse en vieillissant. Il se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur, mais pas dans le bac à légumes, trop humide ce qui pourra le faire moisir. Pour préserver les arômes du gingembre en poudre, achetez de petites quantités, à conserver dans un récipient hermétique, à l'abri de la lumière. Vous pouvez le congeler, une fois décongelé, il va ramollir.

**Ses bienfaits :** bien plus qu'une d'épice aphrodisiaque, il est riche en minéraux et pauvre en sodium, idéal en cas de cas de régime sans sel. Réputé pour ses qualités médicinales, il favorise la digestion, a des vertus anti-inflammatoire, lutte contre les nausées et les maux de dents.

## Girobroyer

*Girobroyer, c'est l'action d'affiner un engrais vert. En général on utilise une tondeuse*

## **Girolles**

**Leur saison :** du mois de juin jusqu'à la fin novembre. Parfois même, quand le climat le permet, on peut en trouver jusqu'en décembre dans le sud de la France.

**Les reconnaître :** elles appartiennent à la famille des chanterelles, leurs couleurs varient du crème au jaune intense. Leurs pieds sont charnus et pleins, les chapeaux, dans la continuité du pied, sont pourvus en dessous de plis épais (et non de lames). On les trouve dans les sous bois de feuillus (chêne, châtaigner...) et dans un sol humide, légèrement acide. Baissez la tête car les girolles aiment se cacher sous les feuilles mortes. Par contre, une chance pour les cueilleurs, comme elles n'aiment pas la solitude, elles poussent en bande !

**Les préparer :** ne laissez jamais les girolles baigner dans l'eau pour les nettoyer. Véritables éponges, elles se gorgeraient d'eau et perdraient toute leur saveur. Coupez la base des pieds et frottez-les légèrement avec un linge humide, une petite brosse, ou du papier absorbant. Choisissez-les fermes au toucher, si les chapeaux sont visqueux, ne les prenez pas ! La saveur délicate et légèrement fruitée de la girolle, s'accommode difficilement d'aliments trop parfumés (utilisez l'ail avec parcimonie, fromages, agneau...).

**Les conserver :** elles sont fragiles, consommez-les rapidement après la cueillette ou l'achat (l'idéal : dans les 24 h). Sinon, conservez-les dans le bac à légumes du réfrigérateur, enveloppées dans du papier journal. Vous pouvez également les congeler, après nettoyage. Achetez de préférence des girolles françaises, certes plus chères à l'achat, mais plus fraîches et savoureuses !

**Leurs bienfaits :** elles sont peu caloriques (15 kcal/100 g), riches en fibres, en protéines et en minéraux (potassium,

## **Glabre**

*caractère d'un végétal dont tous les éléments sont lisses, sans poil.*

## **Globuleux**

*qualifie une plante, une fleur, un fruit de forme sphérique*

## **Gloméromycète :**

*Embranchement du règne fongique regroupant des champignons archaïques au mycélium invisible à l'oeil nu et ne formant pas de fructification (carpophore). La totalité des espèces de cet embranchement sont inféodés à la symbiose endomycorhizienne.*

## **Glomaline :**

*Substance collante (glycoprotéine) sécrété par les gloméromycètes, extrêmement résistante à la dégradation, qui est un agent de structuration des sols parmi les plus important. Cette molécule est aussi la plus abondante dans de nombreux sol et serait responsable de plus du tiers de la séquestration de carbone dans les sol !*

*Dans le sol, la glomaline agit comme une colle en stabilisant les agrégats formés de particules minérales (argile, limon, sable) et renfermant du carbone organique.*

*Ces agrégats stables contribuent à la rétention de l'eau et des minéraux, de même qu'à l'infiltration de l'eau et l'aération du sol. Comme la glomaline favorise ces qualités, elle est donc intimement liée à la fertilité des sols.*

## **Gloméromycète :**

*Embranchement du règne fongique regroupant des champignons archaïques au mycélium invisible à l'oeil nu et ne formant pas de fructification (carpophore). La totalité des espèces de cet embranchement sont inféodés à la symbiose endomycorhizienne.*

## **Glomérule**

*En botanique, un glomérule est une forme d'inflorescence. Cette inflorescence, en forme de « boule », est en réalité la proximité de très nombreuses fleurs, aux tiges très courtes, ou sans tige du tout (sessiles), et fixées au même niveau. Ce qui produit cette forme globuleuse, de boule ou de pompon.*

## Glossaire de la botanique

<http://nature.jardin.free.fr/categ.html>

## Glossaire reconnaissance des Végétaux

<http://www.reconnaissancedesvegetaux.org/index.php>

### Glucides

*les glucides regroupent les sucres complexes (lents) et simples (rapides)*

### Glumelles

*bractées entourant la fleur des graminées.*

### Gobelet

*Système de taille des arbres fruitiers destiné à guider les branches en forme de bougeoir ou de verre à pied (gobelet).*

*Forme fruitière, sans tige centrale, dont les branches charpentières sont conduites en forme évasée*

### Godet

*Pot de diamètre réduit, généralement inférieur à 12 cm.*

*utilisé pour la culture de jeunes plantes pendant un temps très court.*

### Goémon

*Algues récoltées sur les grèves en Bretagne et en Normandie et utilisés comme engrais.*

### Gouge

*Outil servant à récolter les asperges en glissant la partie incurvée le long du turion, puis en le sectionnant par un petit mouvement incliné.*

*Peut aussi être utilisé pour déraciner les mauvaises herbes*

## Gourmand

*Un gourmand est une branche (rameau) ou tige. Il se développe à partir d'un oeil. En général il doit être supprimé, car il épuise inutilement la plante porteuse.*

*Nouvelle pousse qui se développe au détriment des branches plus anciennes.*

*La suppression des gourmands est à faire régulièrement sur les pieds de tomates, notamment : opération indispensable pour avoir de beaux fruits.*

## Gousse

*Fruit des végétaux de la famille des papilionacées.*

*Fruit de la famille des légumineuses à l'intérieur duquel toutes les graines sont attachées du même côté*

## Goutte à goutte

*Consiste en un système d'arrosage qui distribue l'eau via un réseau de tuyaux étroits et de goutteurs et/ou aspergeurs répartis dans le jardin, les jardinières, les serres, etc.*

## Graine

*BOT. Organe des plantes spermaphytes qui provient de la fécondation de l'ovule et qui assure la reproduction de la plante après germination.*

## Graines stratifiées

*Faire des graines stratifiées, c'est l'action de protéger des graines dans le sable, de l'automne au printemps, afin qu'elle conservent leur capacité germinatives.*

## Grainothèque

*Si le terme de grainothèques ne vous dit rien, pas la peine d'ouvrir votre dictionnaire car vous ne le trouverez pas. Alors qu'est-ce donc qu'une grainothèque ?*

***La sonorité du mot n'est pas sans rappeler celle de bibliothèque. En fait, il n'en n'est pas si éloigné lorsque l'on sait que les premières grainothèques ont vu le jour dans des bibliothèques. Ici, il n'est point question de livres mais de graines à partager. Une grainothèque est un endroit ouvert à la communauté où l'on trouve une boîte contenant des sachets de graines diverses mis gratuitement à disposition des jardiniers amateurs ou des passionnés de la nature, mais aussi à tous ceux qui souhaitent semer.***

***Cet échange de bonne volonté contribue à maintenir et à préserver la richesse des espèces végétales contre une tendance bien répandue, à savoir : l'uniformisation des semences par l'industrie et l'agriculture monoculturale intensive. Or, cette standardisation met l'héritage de la biodiversité, déjà si fragile en raison des changements climatiques, en péril. 75% de notre patrimoine végétal des semences auraient déjà, selon la FAO, été détruit.***

***En proposant des semences libres de droits et reproductibles, l'initiative constitue un joli pied-de-nez aux grandes firmes semencières (Monsanto, Bayer, Dupont Limagrain, etc.) qui, avec leurs graines hybrides, font disparaître petit à petit bon nombre d'espèces locales et mettent en danger la diversité naturelle autant que notre héritage.***

## **Graminée**

***toute plante à fleurs minuscules groupées en épis, qui compose les prairies (les céréales, l'herbe...)***

## **Granulométrie**

***mesure de la taille des particules minérales d'un sol, réparties en trois classes : sables, limons, argiles.***

## **Grappe**

***assemblage de fleurs ou de fruits situés le long d'un axe central (Ex : grappes de glycine)  
inflorescence sur laquelle toutes les fleurs sont situées le long d'un axe principal sans aucune régularité. Ce terme désigne aussi l'ensemble des grains de raisin réunis sur le même axe.***

## Greffage

*Le greffage est une technique de multiplication végétative, d'un greffon sur une plante déjà enracinée. En générale le greffon possède des qualités particulières : rusticité, vigueur. L'intérêt étant ici de créer un sujet indépendant qui produira plus rapidement un arbre fruitier par exemple de la qualité de l'arbre dont le greffon est issu.*

## Greffe

*HORT. Elément vivant prélevé sur une plante dont on veut obtenir les fleurs ou les fruits, puis inséré sur un autre sujet.*

*Association étroite de deux fractions de végétaux en vue de la reproduction de l'un de ceux-ci, le végétal servant de support étant désigné sous le nom de sujet et le végétal à reproduire, sous le nom de greffon, le résultat de l'opération constituant le greffage.*

## Greffer

*HORT. Insérer un greffon sur une autre plante par une opération de greffe.*

## Greffon

*HORT \*. : Partie d'un végétal qu'on prélève sur une plante pour la greffer sur une autre.*

## Grelinette

*(ou bio-fourche): Fourche à 2 manches servant à décompacter le sol sans le retourner. C'est une invention de Monsieur Grelin et son maniement permet de préserver le dos de l'utilisateur.*

*Outil de jardin d'invention récente et privilégié en agriculture biologique, permettant d'aérer et d'ameublir la terre sans la retourner.*

***La grelinette permet de faire un travail du sol qui aère la couche superficielle sans la retourner. De plus, le double manche rend cette tâche beaucoup plus facile et confortable qu'avec une bêche ou une fourche bêche.***

***Fourche écologique : avec 4 ou 6 dents bien droites, cet outil de jardin destiné plus particulièrement au jardinage écologique, permet de bêcher sans retourner la terre afin de la décompacter et de l'aérer tout en préservant les micro-organismes qui y vivent. C'est aussi un outil ergonomique qui économise les mouvements du dos. Il peut prendre différents noms selon les marques comme, par exemple "biogrif".***

**Cet outil existe au format de 2 à 6 dents ( 2 dents pour les endroits à accès difficile )**

### **Moins de fatigue**

**Munie de deux manches, la grelinette diminue la fatigue en répartissant l'effort sur les deux bras. Deux fois plus large qu'une fourche à bêcher, elle augmente le rendement. Pour la musculation, elle remplace avantageusement le matériel des salles de sport.**

### **Adieu le mal de dos**

**En outre, elle permet de travailler debout sans se faire mal au dos, sans avoir besoin de soulever la terre.**

## **Grenade**

### **Son origine**

***Venue de Perse, la grenade, fruit du grenadier, est récoltée depuis des millénaires autour du bassin méditerranéen. C'est l'un des fruits les plus anciens. Sous sa peau épaisse et non comestible, il cache des petits grains appelés arilles. La grenade symbolise souvent la vie, la beauté et la fertilité.***

### **Ses variétés**

***Il en existe plusieurs, mais les plus répandues sont la wonderfull, cultivée en Israël ou en Californie, la mollar et la tendrar, venant d'Espagne, la hicaz, de Turquie et, de façon plus modeste, le grenadier de Provence.***

### **La choisir**

***Une fois cueillie, la grenade ne mûrit plus. Pour un fruit juteux, choisissez-le bien lourd, avec une écorce lisse et brillante, variant du brun orangé au rouge, sans trace de meurtrissure. Et si en tapotant le fruit vous entendez un son métallique, n'hésitez plus ! Après l'achat, vous pourrez la conserver une dizaine de jours à température ambiante. Vous pouvez aussi prélever les arilles et les congeler.***

### **La préparer**

***À l'aide d'un couteau d'office, entaillez la peau du fruit et séparez-le en quartiers. S'il est bien mûr, il suffit de tapoter sur la peau pour faire tomber les arilles. Sinon, dégagez-les à l'aide du pouce ou d'une fourchette. Afin de préserver toute sa saveur et ses parfums, nous vous conseillons de la consommer crue, ou de limiter au maximum son temps de cuisson.***

### **Ses bienfaits**

***Ce fruit gorgé d'eau (80 %) est peu calorique (environ 62 kcal/100 g). La grenade est riche en antioxydants, en vitamines C, en fibres, en potassium et en minéraux (phosphore, calcium et magnésium).***

## **Griffe**

***Nom donné, en raison de sa forme, à la souche de certains végétaux, constituée de racines fasciculées, courtes, épaisses et charnues (exemple : asperge).***

## **Griffes**

***Les griffes, c'est le nom donné aux racines de certaines plantes, en raison de leur forme qui font penser à des griffes, tout simplement, les asperges, les renoncules...***

## **Griffer**

***Griffer, c'est l'action de griffer le sol pour l'ameublir.***

## **Grimpantes**

***Grimpante, c'est la dénomination de certaines plantes dont les branches s'enroulent ou s'accrochent autour d'un support naturel ou bien un tuteur positionné pour l'occasion. Certaines s'accrochent au moyen de crampons, au moyen de vrilles (feuilles) les dernières avec leurs tiges.***

***Par opposition, les plantes qui demandent à être palissées sont dites " sarmenteuses "***

## **Groseille**

***La valeur nutritive de la groseille: ce fruit contient de tout en quantité moyenne***

- 1. elle est gorgée de flavonoïdes (environ 60mg pour 100 grammes), utiles pour le renouvellement de la peau.***
- 2. elle contient également des fibres (environ 8 g pour 100 grammes), du fer, du magnésium, du calcium, du potassium, de la vitamine C (environ 10 g pour 100 grammes)***
- 3. Riche en pectine et en acide citrique, la groseille vous donnera d'excellentes gelées.***

## **Guêpe parasite**

***Les guêpes parasites sont des auxiliaires précieuses par le fait qu'elles pondent leurs oeufs dans le corps même des espèces nuisibles où leurs larves se développent ensuite en détruisant l'hôte. Il en existe plusieurs espèces, toutes de petite taille (de l'ordre du mm), chacune étant parasite d'un hôte précis : pucerons, chenilles... La guêpe parasite hiverne sous forme de larve à l'intérieur même de la dépouille de son hôte ; la métamorphose s'effectue au printemps en même temps qu'apparaissent les insectes qui vont être parasités par les nouvelles larves de la guêpe, laquelle n'a qu'une vie très éphémère; plusieurs générations de guêpes peuvent se succéder à la belle saison car le cycle est court. Pour protéger les guêpes parasites, il faut donc protéger, pendant l'hiver, les bois et les fanes de plantes où l'on aura repéré l'activité des guêpes (un bon observateur y parvient facilement) en les stockant dans un endroit abrité des fortes intempéries.***

## **Guêpe solitaire**

***La guêpe solitaire une prédatrice de nombreuses larves, chenilles et autres nuisibles.***

***Le corps, long de quelques millimètres à 4 cm, est allongé, le plus souvent fin et gracile, avec un étranglement marqué entre le thorax et l'abdomen, la -fameuse "taille de guêpe".***

***La guêpe solitaire butine pour se nourrir, mais chasse des proies pour ses larves. Elle les para-lyse de quelques coups d'aiguillon afin que les provisions restent fraîches. Ces réserves alimentaires sont accumulées dans des cellules construites en terre ou aménagées dans le sol, dans les trous du bois, dans des tiges creuses.***

***Malgré la mauvaise réputation des guêpes solitaires, elles sont néanmoins très utiles. Elles peuvent capturer jusqu'à 1 500 pucerons durant les quelques semaines de sa vie. Elles adorent tous ce qui fait avec du bois (non traité bien sûr) une bûche de bois percée suffit pour qu'elles fassent leur nid.***

## **Guêpe sphex**

***la femelle pond ses oeufs à l'intérieur d'une chenille de papillon qui servira de garde-manger aux larves de la guêpe avant de mourir.***

## **Gymnospermes**

***groupe botanique à l'intérieur duquel les plantes ont des graines portées par des écailles au lieu d'être enfermées dans des ovaires.***

## **Habillage**

***Opération consistant à éliminer, avant la plantation, les organes superflus ou endommagés se trouvant sur les végétaux à planter.***

***L'habillage, contrairement à ce qu'on pourrait comprendre, c'est la suppression d'une partie des racines accompagnée d'une taille lors de la plantation. C'est une action qui permet de dynamiser la reprise en stimulant la formation de racines et de branches.***

***L'habillage consiste à couper les parties endommagées d'une plante, lors de la plantation. On parle fréquemment d'habillage des racines car il s'agit le plus souvent des racines que l'on taille avec un bon sécateur avant de repiquer ou de planter : racines trop longues, racines meurtries, chevelure racinaire. On fait aussi un habillage des feuilles de plants de salades par exemple, avant de les mettre en terre.***

***Cette action n'est nécessaire que sur les végétaux à racines nues. Selon les anciens, l'objectif est d'endurcir, en quelque sorte, la plante, afin qu'elle ait une meilleure reprise. En réalité, cela supprime une partie des réserves en éléments nutritifs de la plante, ainsi que des éléments de protection contre les maladies. Mieux vaut donc ne pas avoir le coup de sécateur trop fort !***

## **Habitat des Vers de Terre**

***La nature du milieu favorise la présence et la concentration des lombrics. Les particularités les plus importantes du sol sont: la température, l'hydratation, la structure, la texture et la composition physico-chimique.***

***Le pH et la quantité d'eau répartissent la population lombricienne dans les couches du sol. On peut distinguer morphologiquement trois groupes de lombrics.***

***Les petits lombrics, 2 à 5 cm, abondent dans les humus riches en azote et en composés fermentescibles. Ils aèrent la couverture végétale du sol et entraînent les éléments altérables à faible profondeur. Ces vers de surface favorisent la vie microbienne du substrat.***

***Les lombrics de taille moyenne, 5 à 9 cm, vivent dans les sols limoneux ou argilo-sableux. Ils assimilent la terre et les déchets végétaux décomposés et entraînés par infiltration, à une profondeur moyenne de 10 à 40 cm. Ces vers participent activement à la croissance racinaire des végétaux. La matière fécale déposée dans le sous-sol est directement assimilée par les plantes.***

***Les gros lombrics, 9 à 20 cm, vivent jusqu'à 2 mètres de profondeur. La déshydratation des sols l'été et le temps froid d'hiver incitent le lombric à creuser une galerie en profondeur terminée par une chambre. Il forme alors une pelote et tombe en léthargie. La nuit, le lombric remonte en surface. Il bloque l'arrière de son corps à l'embouchure de la galerie, puis rassemble de grands déchets organiques autour de lui avant de les entraîner en profondeur.***

***Les lombrics communs se nourrissent de nombreuses formes de matières organiques du sol, par exemple : les feuilles et les racines décomposées, les organismes vivants ( nématodes, protozoaires, rotifères et bactéries ), les champignons et aussi les animaux en décomposition. Ils peuvent consommer quotidiennement un tiers de leur poids.***

***A la surface, les déjections forment des tortillons (turricules) à l'aplomb des galeries. Les turricules sont les déchets non-digérés des lombrics. Leur composition est un mélange de terre, de matières organiques et de liant produit par les bactéries microscopiques.***

## **Haie**

***Ligne d'arbres ou d'arbustes, plantés de front sur une largeur plus ou moins grande et jouant, le plus souvent, le rôle de clôture. Par extension, nom donné aux plantations d'arbres fruitiers formés en V et entrecroisés, la forme étant désignée sous le nom de losange et la plantation, sous le nom de haie fruitière.***

***Une haie est une unité linéaire de végétation ligneuse continue (à la différence des alignements d'arbres) d'une largeur maximale de 10 mètres et ne présentant pas de discontinuité supérieure à 5 m de long.***

***Elle peut être située en bordures de champ, dans le champ ou en bordures de cours d'eau.***

***Lors de la déclaration, elle doit être incluse dans l'ilot et ouvrira droit aux aides du 1er pilier (découplées et couplées), à l'ICHN et aux aides bio, de la même manière que la parcelle dans laquelle elle est incluse.***

## Haies naturelles

Les haies naturelles sont aussi un bon exemple de lutte biologique. Dans un tel environnement, les arbres et les arbustes protègent les plantes du vent qui charrie souvent des insectes nuisibles. Les oiseaux qui font leur nid dans les arbustes et les arbres autour du jardin mangent de grandes quantités d'insectes et de vers.

## Halophile

*se dit d'une plante adaptée aux milieux salés et au stress hydrique qui en résulte. Exemple : la criste marine et l'oyat.*

## Hampe florale

*Hampe florale, tige sans feuilles, portant une ou plusieurs fleurs en son sommet. Tige de la plante portant les fleurs*

## Hâtif

*qualificatif pour désigner un végétal qui produit tôt en saison. Le synonyme est : précoce*

## Hauban

*Hauban est un terme qui vient des bateaux et de la voile. Les haubans sont des câbles qui soutiennent le mât et l'aide à résister aux forces qui étrille. En jardinage on a repris ce terme. On utilise les haubans pour maintenir un arbre lors de sa plantation, en lui permettant de pousser droit.*

## Haute-tige

*forme fruitière dont le tronc atteint 1.80 à 2 m de hauteur*

## Hectare

*mesure de surface ( ha ) correspondant à 100 ares ( a ) ou 10 000 m<sup>2</sup>*

## **Hélicide**

*Les hélicides sont des produits dont l'action consiste à supprimer les escargots et limaces. Quand il ne sont pas naturels, il sont nocifs pour le sol.*

## **Hémicellulose**

*L'hémicellulose est un des composantes du bois. C'est le deuxième composant d'une paroi pectocellulosique chez les végétaux, après la cellulose. Elle a un rôle de pontage entre les fibres de cellulose, mais aussi avec d'autres composés matriciels.*

*L'hémicellulose est une fibre insoluble dans l'eau et donc peu fermentescible, elle traverse le système digestif sans être transformée. Mais il existe des hémicelluloses fermentescibles comme l'arabinoxylane qui est rapidement fermenté dans le colon, cela dépend de leur nature. L'hémicellulose est contenue dans le son, les céréales complètes, il représente environ 1/3 des fibres des fruits, légumes, légumineuses et noix.*

## **Hémiptère**

*Ordre d'insectes se caractérisant par un appareil buccal piqueur-suceur. Ces insectes ont une métamorphose incomplète c'est à dire que la larve ressemble à l'adulte. Dans cet ordre, on trouve : les punaises, les pucerons, les cochenilles, les aleurodes...*

## **Herbacé**

*Qualificatif applicable aux végétaux dont les tissus sont mous, tendres, aqueux et de couleur verte, comme ceux des végétaux constituant l'herbe des prairies.*

*Herbacée : désigne une plante qui a la texture d'une herbe ; s'oppose aux plantes ligneuses*

## Herbicide

*Les herbicides sont des produits désherbants. Quand ils ne sont pas naturels, on considère qu'ils sont nocifs pour le sol. Le synonyme est : désherbant.*

*Produit ayant la capacité de tuer les herbes. Un herbicide défoliant détruit uniquement les feuilles, un herbicide systémique est absorbé par les plantes et les détruit intégralement. Il n'existe aucun herbicide (classé comme tel) autorisé en agriculture biologique.*

## Herbicyclage ( mulching )

*C'est l'action de recycler l'herbe (gazon). L'herbicyclage consiste à laisser les résidus de gazon sur le terrain après la tonte. Cette méthode simple et efficace permet une gestion plus économique et écologique des résidus verts, comme les feuilles mortes et le gazon. Le gazon est composé à 80% d'eau. C'est aussi un engrais riche en azote qui peut fournir au sol le tiers de l'apport en azote dont il a besoin durant la saison. En pratiquant l'herbicyclage, vous économisez du temps, de l'énergie et de l'engrais.*

## Herbier

*collection de plantes que l'on fait sécher pour les conserver*

***Herboriser** : opération qui consiste à recueillir des plantes dans la nature, en vue de constituer un herbier*

## Hérisson

*Un des prédateurs les plus efficaces (et les plus mignons !) des gastéropodes est le hérisson. Animal nocturne, il est souvent difficilement observable, et sa présence souvent ignorée. Pour forcer un peu le destin, vous pouvez fabriquer vous-même un abri pour ces petits mammifères, ou en acheter dans le commerce.*

*Ce petit animal nocturne possède un vaste domaine puisque son territoire peut atteindre plusieurs hectares. Il chasse la nuit, et est un grand dévoreur d'insectes en tous genre, limaces*

## Hermaphrodisme monoïque

*L'hermaphrodisme (monoïque) combine les fonctions de reproduction des deux genres (mâle et femelle) en une seule fleur.*

## Hermaphrodite ( fleur )

***La plupart des plantes portent des fleurs hermaphrodites. Elles portent des organes reproducteurs, le pistil, organe femelle qui reçoit le pollen et mâle, les étamines qui produisent le pollen.***

## Hernie du Chou

*Maladie cryptogamique due à un champignon parasite des organes souterrains, **Plasmodiophora brassicae**.*

*Elle est fréquente et se développe sur divers cultivars de choux et sur d'autres crucifères comme le navet, etc...*

## Hétérophile

*Se dit d'un végétal ayant des feuilles dissemblables.*

## Hétéroside

*substance composée d'un ou plusieurs sucres et d'une partie non glucidique appelée génine. Les hétérosides sont classés en fonction des caractéristiques de leur génine. Les deux parties de la substance (sucres et génine) sont séparées par hydrolyse. Exemple : la digitale renferme une douzaine d'hétérosides dont les génines, une fois libérées par l'hydrolyse, sont toxiques pour le cœur.*

## Hétérotrophe

*Organisme ne pouvant se nourrir que de matières organiques (c'est le cas des animaux, des champignons).*

**Animaux** : ils absorbent de la nourriture qu'ils digèrent. Ils assimilent ensuite dans leur tube digestif les petites molécules organiques ainsi formées. A gauche, un herbivore (lapin), à droite un carnivore (tigre).

**Champignons** : Ils absorbent directement par la surface de leur mycélium des petites molécules organiques. Ici des carpophores de cèpe de Bordeaux.

*A l'opposé il y a les " autotrophes " exemples : Algues rouges ou Rhodophycées. / Algue vertes ou Chlorophycées. / Algue brunes ou Phéophycées.*

***Mousses et Hépatiques ou Bryophytes. / Fougères et alliées ou Ptéridophytes. / Conifères et alliés ou Gymnospermes. / Angiospermes Monocotylédones. Ici une fleur de lys.***

***Angiospermes Dicotylédones. Ici une plante herbacée, la primevère. / Angiospermes Dicotylédones. Ici un arbre, le chêne***

## Hibernacle

*Bourgeon de certaines plantes se formant pour résister aux rigueurs de l'hiver et en vue du renouvellement de la plante au printemps. Synonyme: turion.*

## Hygrométrie

*indique le taux d'humidité dans l'air*

## Hivernage

*période de repos durant laquelle les plantes se reposent.*

*Mise à l'abri et en sommeil végétatif pendant l'hiver de certains végétaux. L'hivernage est également constitué par la mise en milieu froid de certains végétaux destinés à la culture forcée, en vue d'immobiliser plus ou moins la circulation de la sève et de permettre ainsi l'échelonnement de la production résultant du forçage.*

## Hiverner

*Hiverner, c'est l'action qui consiste à rentrer ou protéger les plantes ou les arbres pour les protéger du froid de l'hiver.*

## Holistique

*du grec holos ' le tout ', la vision holistique considère que le monde et tous les êtres qui le composent sont liés en un grand " TOUT ", où chaque partie est en interaction constante avec les autres. Avec cette vision, le jardin est considéré dans son ensemble, dans sa globalité.*

## Homoptère

*Insectes : Ce sont les cigales, pucerons et cochenilles (arthropode)*

## Horizon (d'un sol) :

*Couche horizontale homogène au vu de ses propriétés physiques, chimiques et biologiques. Un profil de sol est composé d'un ou plusieurs horizons.*

## Hormone

*Substance produite par les plantes qui déclenche le développement de leurs organes. Des hormones de synthèse ont été mises au point afin de faciliter la reprise des boutures des végétaux.*

## Hormone de bouturage

*L'hormone de bouturage est une hormone produite naturellement par un certains nombre d'essences d'arbres, particulièrement le Saule (toutes variétés), bien avant de trouver des produits de synthèse du commerce. Cette hormone de bouturage facilite le développement des racines sur les boutures.*

## Homophylle

*Se dit d'un végétal à feuilles semblables.*

## Hôtel à insectes

*Lieu d'accueil construit par l'homme au jardin pour optimiser la présence, par la survie hivernale, des insectes bénéfiques dans des écosystèmes où la pollinisation et la biodiversité sont recherchées (jardin potager, verger, construction haute qualité environnementale...). L'été, il peut également servir de support de ponte à certaines espèces comme les abeilles maçonnes. Selon les pensionnaires que l'on voudra attirer, un hôtel à insectes pourra être fait de bois sec avec des trous, de tiges à moelle, de pots de fleurs rempli de fibres de bois, de briques creuses remplies d'un mélange de glaise et de paille, de nattes de roseau, etc...*

*Pensez également à installer votre hôtel à insectes auprès de plantes qui fleurissent dès la fin de l'hiver, certains de vos protégés auront besoin de pollen et de nectar à l'arrivée du printemps.*

*site utile :*

<http://www.mon-jardin-potager.com/guide-pratique/hotel-cabane-insectes/>

## Houppier

***désigne l'ensemble des parties aériennes d'un arbre, à l'exception de la base du tronc (le fût). Soit les branches, les rameaux et le feuillage d'un arbre.***

## Huile

*produit liquide et gras utilisé pour le traitement des arbres fruitiers, en dehors de leur période de végétation.*

## Humifère

*sol ou substrat riche en humus et matière organique.*

## Humidification

*opération qui consiste à rendre un substrat humide, par arrosage, par pulvérisation, ou par imbibition*

## Humification

*processus au cours duquel un sol s'enrichit en humus par la transformation (grâce aux micro-organismes) des matières organiques fraîches en humus stable.*

*Processus de décomposition de la matière végétale qui donne à la terre sa couleur caractéristique, variant du jaune-brun au noir. Il existe d'autres processus de décomposition de la matière végétale, qui vont de la fossilisation à la minéralisation, sous forme de charbon, de pétrole ou de gaz.*

## Humique

*Qui a rapport avec l'humus, c'est à dire l'ensemble des matières organiques stables se trouvant dans la couche superficielle d'un sol.*

## Humus

*Matière organique formant la couche superficielles de certains sols, et qui provient essentiellement de la décomposition des végétaux (la terre de bruyère constitue un humus favorable à certaines plantations).*

***L'humus du sol, fraction la plus stable de la matière organique, contient environ 58% de carbone et 6% d'azote.***

***Matière noirâtre résultant de la décomposition des matières organiques végétales et animales. Indispensable au bon équilibre de la terre, l'humus doit être apporté régulièrement car il se décompose. Un jardin régulièrement travaillé et enrichi avec de l'humus sera plus équilibré et plus facile à travailler.***

***L'Humus est un compost naturel, c'est à dire des matières organiques qui lors de leur décomposition sont une source d'apport nutritif. En mélangeant l'humus ou le compost à la terre, on favorise également les échanges d'air et d'eau avec la terre. Certaines plantes bénéficient ou nécessitent ce type de sol.***

***Famille de macromolécules aromatiques résultant de l'activité des organismes du sol, ce sont les acides humiques condensés (ou humus) qui donnent à un sol forestier sa couleur brune, ces molécules organiques jouent un rôle important dans la structure du sol, elles servent de liant entre les particules d'argile, elles sont aussi capables de retenir l'eau et les nutriments.***

***Couche supérieure du sol créée et entretenue par la décomposition de la matière organique, ( MO ) principalement par l'action combinée des animaux, des bactéries et des champignons du sol.***

***L'humus est une matière souple et aérée qui absorbe et retient bien l'eau, d'aspect foncé (brunâtre à noir), à l'odeur caractéristique, variable selon qu'il s'agit d'une des nombreuses formes d'humus forestier, de prairie, ou de sol cultivé.***

***L'humus se distingue du compost par son origine naturelle, c'est lui qui confère au sol sa fertilité.***

***Ensemble de substances (matières organiques) présentes dans le sol, résultant de la décomposition partielle de déchets végétaux (flore) et en plus faible proportion d'animaux (faune).***

## **Hybridation**

***C'est le fait d'effectuer un croisement de deux végétaux pour obtenir une nouvelle variété ayant les mêmes caractères que les deux parents.***

## Hybride

*Se dit de plantes ou d'animaux qui résultent du croisement de deux lignées parentales génétiquement différentes. (Plantes hybrides, issues de lignées appartenant ou non à la même espèce).*

*se dit d'un organisme issu du croisement de deux individus provenant de deux variétés, sous-espèces (croisement intraspécifique), espèces (croisement interspécifique) différents. Il présente ainsi un mélange des caractéristiques des deux parents, en particulier pour le cas des hybrides dits « F1 », correspondant à la première génération (1) d'un croisement entre deux variétés de lignée « pure » distinctes.*

*Un Hybride est le résultat d'un croisement de 2 plantes. Il s'agit soit d'un croisement naturel, soit d'un croisement artificiel provoqué en espèce du même genre, dans le but « d'améliorer » ou de faire évoluer un type de plante. Son nom est toujours précédé d'un " x "  
( Voir hybride F1 – Hybride de première génération )*

*Les hybrides se reconnaissent puisque leur nom qualificatif est précédé de "x". Par exemple, l'orchidée "Phalaenopsis Doris" est "P.Elizabethae x P.Katherine Siegwart" ce qui signifie qu'elle est issue d'un croisement des deux.*

***Ces variétés F1 sont soit stériles, soit impossibles à reproduire à l'identique.***

*Résultat du croisement de deux parents qui peuvent être de nature variée : lignée comme pour le maïs, clone comme pour l'asperge, population comme pour la betterave.*

## Hydrate de carbone

*molécules organiques composées d'eau et de carbone, = sucres.*

## Hydroculture

*technique de culture des plantes hors sol.*

*technique de culture des plantes dans des billes d'argile par exemple pour des plantes vertes.*

***L'hydroculture ou culture hydroponique est une méthode qui permet de cultiver les plantes sans terre, uniquement dans de l'eau à laquelle seront ajoutés quelques nutriments sous forme d'engrais liquides adaptés. Les exemples les plus connus sont le Lucky bambou très présent sur les étals des fleuristes ou le simple bulbe de Jacinthe qui a fait rêver des générations d'écoliers.***

***La solution aqueuse doit contenir suffisamment d'éléments nutritifs essentiels pour nourrir les plantes : l'azote, le potassium et le phosphore, mais aussi les oligoéléments comme le fer, le zinc ou le magnésium leur permettront de croître normalement et sans carences. Des engrais spécifiques sont prévus à cet effet, utilisés à bon escient et correctement dosés ils assureront beauté et longue vie à vos plantes.***

***Convenant particulièrement bien aux plantes d'appartement, la culture hydroponique permet d'éviter les fastidieuses manipulations de repotage, de ne plus avoir de souci d'arrosage lors des départs en vacances et de gagner de la place puisque les plantes sont cultivées directement dans de l'eau sans aucun apport de terre.***

## Hydrolyse

*décomposition d'une molécule en plusieurs nouvelles molécules, au contact de l'eau et d'un ferment. Exemple : l'amidon du pain est hydrolysé par la salive (eau + enzymes) en de très nombreuses molécules de glucose.*

## Hydromorphe

*se dit d'un type de sol se caractérisant par la présence d'eau et des échanges physico-chimiques rapides soit avec l'atmosphère soit avec les horizons inférieurs*

*Les sols hydromorphes se rencontrent surtout dans les régions humides. Ils résultent de l'engorgement permanent des horizons profonds les rendant asphyxiques et réducteurs. L'horizon A1 supérieur est un horizon mixte organique et minéral. Les humus, selon les conditions, sont des hydromulls, des hydromoders, des hydromors ou des anmoors*

## Hydrophile

*Qualifie un végétal pour qui l'eau est indispensable comme le nénuphar.*

## Hydroponie

*(syn. bioponie) : Culture sur une couche neutre et inerte de sable, pouzzolane, billes d'argile ou laine de roche. Les nutriments sont distribués aux plantes par l'eau d'irrigation.*

## Hydroponique

*désigne une technique de culture sans sol, dans une solution nutritive, sur un support inerte.*

*Synonyme de hydroculture.*

*La culture hydroponique ou hydroponie, est une culture de plantes hors-sol, c'est à dire sans le support d'un sol. Elle vient du grec ponos , effort et hydro , eau.*

*Irriguées grâce à une solution riche en sels minéraux et nutriments, les plantes sont disposées sur un substrat inerte tel que du sable, de la pouzzolane, des billes d'argile...*

*Il s'agit d'une culture intensive très utilisée pour les fruits et légumes (fraises, tomates, concombres...), utilisant de très nombreux, produits phytosanitaires, engrais et pesticides chimiques puisque la plante est plus fragile. La quantité est privilégiée à la qualité, au détriment de l'environnement.*

## Hygrométrie

*indique le taux d'humidité dans l'air.*

## Hygrophile

*Plantes nécessitant un milieu en permanence humide (saules).*

## Hyménoptère

*Insectes : ce sont les **bourdons, abeilles, guêpes** (arthropode)*

*Ordre d'insectes phytophages ou entomophages qui ont comme caractéristique quatre paires d'ailes bien membraneuses comme les abeilles.*

*Ordre d'insectes se caractérisant par l'attache des ailes antérieurs et postérieurs du même côté. Ces insectes ont une métamorphose complète c'est à dire que la larve ne ressemble pas à l'adulte. Dans cet ordre, on trouve : **les abeilles, les guêpes, les fourmis, les cynips...***

## Hypogée

*Qualifie un végétal qui se développe sous la terre contrairement à une plante épigée.*

## Ichneumons

*Les ichneumons font partie de l'ordre des hyménoptères. Ils mesurent 15 mm environ.*

***C'est un destructeur de chenilles très efficace: il pond ses larves dans la chenille et ces dernières la dévorent de l'intérieur.***

***Les ichneumons femelles sont dotées d'un long ovipositeur qui leur permettent d'implanter leurs oeufs dans les chenilles.***

***Les ichneumons sont ainsi d'une très grande très utilité au jardin en tuant une quantité importante de chenilles nuisibles.***

***Selon la classification des animaux, cet insecte fait partie de l'ordre des guêpes et des fourmis. Cet auxiliaire est un parasite au stade larvaire. En effet, la femelle pond ses œufs dans le corps d'un autre insecte vivant, ses larves se développent alors en mangeant l'insecte hôte de l'intérieur, en commençant par les tissus non vitaux, laissant ainsi momentanément la vie à l'hôte. La présence de l'ichneumon permet de limiter le nombre de chenilles. Cet insecte aurait permis la disparition de la pyrale (une chenille) de certaines régions viticoles (le Beaujolais entre autres).***

## **Imago**

***insecte adulte parfait, ayant achevé son développement***

## **Imbibé**

***qualificatif d'un sol gorgé d'eau. Le terme détrempe indique que la terre est saturée en eau***

## **Immergé**

***qualifie un végétal qui se développe entièrement sous l'eau***

## **Imperméable**

***Désigne une terre qui, généralement argileuse et collante , ne permet pas à l'eau de circuler.***

## **Inciser**

***En ce qui concerne les arbre, inciser, c'est coupez l'écorce de l'arbre, assez superficiellement, de façon à dynamiser la production de bourgeons en dessous de celle-ci.***

***Opération qui consiste à pratiquer une incision superficielle, horizontale ou verticale, lors d'un marcottage aérien, pour limiter la croissance d'un végétal ou éviter les écoulements de gomme.***

***Dans le cas du marcottage, ou bien encore des boutures, inciser, c'est favoriser l'apparition de racines.***

## **Indéhiscant**

***Se dit des fruits qui ne s'ouvrent pas spontanément en laissant échapper leur graine au moment de leur maturité. C'est le cas des fruits akènes comme le gland ou la noisette des chênes.***

***Le contraire est un fruit déhiscant.***

## **Indice glycémique , exemple la pomme de terre**

***Critère de classement des aliments contenant des glucides, basé sur leurs effets sur le taux de glucose dans le sang, en référence au glucose ( index 100 ).***

***Les sucres LENTS ont un index glycémique faible.***

***Les sucres RAPIDES ont un index glycémique élevé ( plus l'index est proche de 100, plus il est élevé )***

***exemple***

***Vous avez toujours entendu que la pomme de terre était un sucre lent ? Et bien sachez qu'il n'en est rien ! En réalité, la pomme de terre, comme le pain blanc ou les céréales du petit déjeuner type Corn Flakes , induisent une élévation de votre glycémie aussi rapide et brutale que si vous mangiez un paquet de bonbons...***

***Alors, pourquoi une telle idée reçue ?***

***Parce qu'on a longtemps fait l'amalgame entre sucre simple = sucre rapide, et sucre complexe = sucre lent. Il apparaissait en effet assez logique que les sucres simples (comme le glucose), formés de petites molécules, étaient digérés rapidement, tandis que les sucres complexes (comme l'amidon), formés de chaînes de molécules plus longues, étaient digérés plus lentement.***

***En fait, certains sucres simples (comme le fructose, le fameux sucre des fruits) peuvent être digérés lentement, alors que des sucres complexes (comme la pomme de terre ou le pain blanc) sont digérés très rapidement !***

## **Indigène**

***Ce terme qualifie un végétal qui se développe spontanément et naturellement dans une région déterminée.***

***Se dit d'une espèce installée naturellement dans un milieu, sans y avoir été introduite par l'homme.***

## **Indusie**

***chez les fougères, membrane qui recouvre un ensemble de sporanges.***

## **Inerme**

***Se dit d'une plante dont la tige qui n'a pas d'épines, ni d'aiguillons, ni de crochets, ni de piquants. Le contraire d'inerme est, bien sûr, épineux.***

## **Infection**

***L'infection est le terme désignant la contamination par un germe. C'est la conséquence pathologique au niveau d'un tissu ou d'un organisme de la présence anormale et/ou de la répllication d'un germe bactérien, viral ou fongique. La contamination est la pénétration du germe dans l'organisme.***

## **Infertile**

***Qui n'est pas fertile qui donne de faible récolte***

## **Infestation**

***Envahissement d'un organisme vivant par un parasite non microbien; état de l'organisme parasité. C'est le phénomène qui est à l'oeuvre lors des attaques d'insectes ravageurs, qui peuvent rapidement pulluler sur une plante.***

## **Inflorescence**

***se dit des fleurs regroupées en ombelle ou en grappe.***

***Une inflorescence, ce sont des fleurs sur le même axe, ou tige... les capitules, ombelles, chaton, cymes.***

***Organisation des fleurs sur une plante. Il y a l'inflorescence uniflore (les fleurs sont isolées), pluriflore (les fleurs sont regroupées), terminale (au bout de la tige) et axillaire (les fleurs sont à l'aisselle d'une feuille).***

***Disposition des fleurs sur la tige d'une plante, dont l'organisation ressemble à une fractale, et est souvent caractéristique d'une famille de plantes:le spadice des Aracées, l'ombelle des Apiacées, le capitule des Astéracées.***

***ensemble des fleurs voisines les unes des autres sur une même plante. Exemples : les fleurs d'un même épi de blé, les fleurs d'une même ombelle de criste marine ou les fleurs collées les unes aux autres d'une même capitule de pâquerette ou de pissenlit.***

## **Infrutescence**

***ensemble des fruits résultant du développement d'une inflorescence, caractérisé par son organisation en grappe, épi, cyme, corymbe, etc.. Certains "faux-fruits" sont des infrutescences comme par exemple la figue ou l'ananas.***

## **Infusion**

***préparation dans laquelle la plante est plongée dans l'eau bouillante, l'ébullition étant arrêtée ( comme pour le thé )***

## Inoculer

*ensemencer en micro-organismes ( champignons, bactéries ... )*

## Insectes

**Les insectes forment une classe d'invertébrés de l'embranchement des Arthropodes. Les insectes sont les animaux les plus nombreux sur terre, ils représentent 80% des espèces animales.**

## Insectes pollinisateurs

**Sous l'appellation générale « d'insectes pollinisateurs » se cache tout un petit monde discret mais fort vaillant qui assure une fonction vitale sur notre planète : la pollinisation .**

**Par leurs mouvements sur les fleurs, les insectes transportent le pollen de l'une à l'autre et assurent ainsi la fécondation de celles-ci. La reproduction est alors possible et les fleurs ainsi pollinisées pourront produire des graines. Notons que ces insectes participent à la fécondation de 80 % des végétaux qui sans eux ne pourraient se reproduire, c'est dire leur importance !**

**Les principaux insectes pollinisateurs sont les abeilles, notamment « [Apis domestica](#) » notre abeille commune, mais aussi toutes les nombreuses espèces du genre.**

**Cousins éloignés, [les bourdons](#) sont très actifs, notamment en tout début de saison voire même en hiver, car ils supportent mieux le froid que les abeilles et assurent notamment une pollinisation précoce. [Les osmies](#) et [les guêpes](#) jouent aussi un rôle important, tout autant que les [xylocopes](#) , ces insectes robustes aux reflets noirs bleutés vrombissant dans nos vergers !**

**Autre insecte à l'allure gracile et légère : [le papillon](#) . Il trempe sa longue trompe dans le nectar et transporte le pollen sur son corps velu participant lui aussi à la reproduction des végétaux.**

**Les coléoptères, comme [la cétoine dorée](#) font aussi leur part du travail dans le renouvellement de la flore.**

**[Comment aider les insectes pollinisateurs ?](#)**

***Pour aider efficacement les insectes pollinisateurs, il suffit tout simplement de laisser faire la nature. Ménager quelques zones en friches dans le jardin, planter des haies diversifiées, installer un petit point d'eau et surtout éviter l'emploi de produits phytosanitaires seront autant d'action simples à mettre en œuvre mais salutaires***

## **Insectes piqueurs-suceurs**

***Pucerons - Psylles - Cicadelles - Cochenilles - Aleurodes - Punaises - Tigre du platane***

***Maîtrisez les apports d'engrais pour ne pas affaiblir la plante et attirer de nouvelles colonies.***

***Favorisez les auxiliaires en laissant une partie de votre jardin en prairie et cultivez des plantes à fleurs variées.***

***Utilisez des plantes attractives (centaurées, ...) en périphérie du jardin pour canalisez les premiers vols et sédentariser les auxiliaires.***

***Éléments généraux de protection voir sur :***

***<http://www.jardiner-autrement.fr/diagnostiquer/sur-ma-plante-jai-vu/insecte/705-les-insectes-piqueurs-suceurs?start=1>***

## **Insectes protégés**

***Selon la formule consacrée, "nul n'est censé ignorer la Loi", mais la diversité des insectes protégés, et donc des disciplines concernées, requiert des compétences telles qu'il faut pratiquer pour en mesurer toute l'étendue. Concrètement il n'y a pas un seul entomologiste capable de reconnaître "in natura" les 64 espèces protégées en France métropolitaine, et encore moins les 104 qui s'y ajoutent en Ile de France***

***La protection des insectes est "née" avec la Loi du 10 Juillet 1976, la parution de la liste des "élus" (une grosse trentaine d'espèces) faisant suite via l'Arrêté du 3 Août 1979. Au fil des ans et des multiples modifications, la dernière mouture valide fait référence à l'Arrêté du 23 Avril 2007, et sur le très officiel "Legifrance.gouv." un petit logiciel calendaire ( plutôt sympa et bienvenu ! ), vous avise que la version est "consolidée" (sic) ... à la date même du jour où vous la consultez !***

***source : <https://www.insectes-net.fr/protection.htm>***

## **Insecticide**

*Substance phytosanitaire que l'on applique aux végétaux pour détruire les parasites, les insectes nuisibles, les acariens.*

*Il peut être spécifique d'une espèce ou polyvalent.*

## **Insectivore**

*Qui capture des insectes et en absorbe les matières nutritives. Plante carnivore*

*Animal qui se nourrit d'insectes tel que le hérisson ou la taupe.*

*Ce dit d'une plante qui se nourrit avec des insectes, c'est une espèce de plante carnivore. Elle ne mange pas l'insecte mais le dissout grâce à des sécrétions sur ces feuilles. Ces plantes, comme par exemple le droséra nécessitent un environnement très humide. Un insectivore est également un animal qui se nourrit d'insectes tel le hérisson.*

## **In situ**

*Locution latine qui signifie "en place". C'est-à-dire que l'on cultive ou que l'on étudie les végétaux dans leur milieu naturel.*

## **Intensive**

*Le principe d'une telle culture est d'accélérer la succession des cultures afin d'accroître la production sur une surface réduite. Le rendement est très élevé par rapport à la surface cultivée.*

*On parle de culture intensive, lorsque le rendement est très élevé par rapport à la surface occupée.*

*Elle va de paire avec l'utilisation de produits phytosanitaires et pesticides.*

*L'opposé est la culture extensive, généralement bien plus respectueuse de l'environnement et des animaux susceptibles d'y paitre.*

## **Interculture**

*Espace de temps qui sépare la récolte d'une culture du semis de la culture suivante.*

## **Interfécondation**

*phénomène qui nécessite le croisement de deux variétés fruitières distinctes pour obtenir une fécondation et fructification. On dit aussi fécondation croisée.*

## Intergénérique

*Caractérise un hybride résultant du croisement de deux genres différents*

## Intermédiaire

*Végétal interposé entre le sujet et le greffon, lorsque l'affinité entre ceux-ci n'est pas satisfaisante, le résultat de l'association du greffon de la partie supérieure au végétal intermédiaire étant désigné sous le nom de surgreffage.*

## Intercellulaire

*BIOL. Qui est situé entre les cellules d'un tissu animal ou végétal.*

## Intracellulaire

*BIOL. Qui se trouve qui se produit à l'intérieur d'une cellule.*

## Irrigation

*Opération ayant pour but principal d'apporter aux terrains ne disposant pas d'une humidité suffisante, les quantités d'eau nécessaires aux végétaux qui s'y trouvent cultivés.*

## Invertébrés

*Désigne un groupe d'animaux qui, contrairement aux vertébrés, ne possèdent pas de squelette, ni colonne vertébrale. Les acariens et les mollusques sont des invertébrés.*

## Invasive

*Espèce exotique se développant de manière excessive en nuisant à l'écosystème dans lequel elle a été introduite.*

## In vitro

*se dit d'une culture en bocal (ex. la multiplication des orchidées)  
système de propagation des plantes en cultivant des méristèmes dans des tubes à essais.*

## Involucelle

***ensemble de bractées à la base de chaque petite ombelle de fleurs, appelée ombellule, dans le cas d'une inflorescence en ombelle d'ombelles. Exemple : la carotte sauvage a une involucelle à la base de chaque ombellule.***

## Involucre

***ensemble de bractées partant d'un même point qui accompagne les fleurs ou les inflorescences.  
ensemble de bractées rassemblées autour de la base d'une inflorescence, comme chez les Astéracées (anciennement Composées, comme la pâquerette), les Apiacées (anciennement Umbellifères, comme la carotte) ou les Fagacées. Exemple : à la base de l'ombelle formée par les ombellules de fleurs de carotte sauvage, les bractées composant l'involucre sont des feuilles découpées en plusieurs segments allongés et aigus. La bogue contenant les châtaignes et la cupule enveloppant la base des glands sont des involucre très modifiés.***

## Involute

***Ce terme définit une feuille ou un pétale dont les bords sont roulés vers l'intérieur.***

## Irrigation

***action d'apporter de l'eau au moyen de canaux ou de sillons, sur une culture qui nécessite d'en avoir de grandes quantités.***

## Jachère

***Terre laissée au repos, à l'origine dans le but de lui permettre de reconstituer sa capacité de production ; dans le contexte de l'Europe agricole moderne, le but des jachères est de limiter la surproduction agricole.***

***Autrefois, on laissait des terres en jachère afin de leur permettre de se reposer et de se fertiliser.***

***La jachère, en agriculture, est une parcelle de terre qu'on laissera au repos pendant une saison afin que le sol se régénère. A ne pas confondre avec la rotation des cultures qui peut utiliser, une année, la jachère puis revenir à une alternance de culture.***

***Pour les jardins, il existe des mélanges de graines pour "jachères fleuries" permettant d'embellir un espace non cultivé autour de sa maison. En plus, cela permet d'offrir une réserve de pollens pour les insectes pollinisateurs ! On y trouve cosmos, lavatères, bleuets, soucis, marguerites...***

## Jardinage

***Le jardinage est la pratique de la culture de plantes dans un jardin, regroupant les activités de plantation et entretien de végétaux dans un cadre domestique, familial. Le jardinage peut être ornemental et esthétique, pour la décoration et l'art topiaire, ou alimentaire avec la production de fruits et légumes. Le jardinier en est le spécialiste.***

***Le jardinage est la technique et l'art de faire croître des plantes ornementales ou alimentaires dans un espace réduit, le jardin. En général, le terme jardinage fait référence à un ensemble complexe d'actions relatives à la création et l'entretien d'un jardin, le plus souvent privé.***

***Essentiellement pratiqué en milieu terrestre, le jardinage peut aussi être réalisé en milieu aquatique avec l'aquascaping. Les jardins sont des espaces limités de plantes qui y sont jardinées. Historiquement, le jardinage n'était pratiqué qu'entouré d'une clôture pour empêcher les agressions extérieures, que ce soient d'animaux herbivores ou même du climat. Il était le plus souvent destiné à la culture vivrière.***

### ***La création de jardins***

***Le jardinage touche tous les domaines végétaux car les plantes peuvent être annuelles ou vivaces, herbacées ou ligneuses, terrestres ou aquatiques, rustiques ou sensibles au gel, à feuillage persistant ou caduc, en serre ou en milieu extérieur.***

***La conception de jardins est une pratique à la frontière entre la culture, la botanique, l'architecture et le design. Il peut être pratiqué par les mêmes propriétaires du jardin ou par différents professionnels dont la plupart ont une expertise dans le domaine de l'horticulture, de la floriculture, de l'arboriculture ou du maraîchage.***

***Le jardinage traditionnel implique un entretien pratiquement constant et régulier, la suppression des fleurs fanées, des mauvaises herbes, des nuisibles ou toute***

## Jardinage au naturel : les grands principes

***Proscrire les pesticides*** (herbicides, insecticides et fongicides) et engrais chimiques

***Couvrir le sol par des paillages***, des plantes couvre-sol et des engrais verts

***Choisir des plantes*** adaptées au jardin (sol, climat, exposition)

***Entretenir la fertilité du sol*** en développant l'activité des vers de terre et des micro-organismes par des apports réguliers de compost, source d'humus, et par la mise en place de paillis

***Penser à la rotation*** des cultures légumières et aux associations de plantes

***Créer un environnement favorable aux plantes et animaux du jardin*** : haies fleuries et champêtres tapissées de feuilles mortes, fleurs en toute saison, point d'eau permanent dans le jardin, abris à insectes...

***Utiliser des outils adaptés*** et travailler la terre au bon moment

***La notion de jardin écologique***

***Par opposition au jardin cultivé, le jardin naturel implique un jardinage écologique.*** Les travaux d'entretien doivent être réduits au minimum nécessaire pour juste assurer l'accessibilité et l'utilisation de la zone, et de maintenir dans un état de relatif équilibre certains types de végétations intrinsèquement instables comme les mauvaises herbes. Le tout doit maintenir une biodiversité importante, et les déchets doivent être retraités en composteur. L'eau utilisée pour les arrosages vient principalement par récupération de l'eau de pluie. La lutte biologique contre les indésirables remplace la lutte chimique

## **Jardinage avec les enfants**

***Le contact des enfants à la nature est spontané et intuitif. Naturellement portés à aller à la découverte des petites bêtes, des plantes, de l'eau et de la terre, les enfants éprouveront un grand plaisir à jardiner.***

***Les enfants s'émerveilleront devant les possibilités qu'offre la nature et surveilleront de près l'évolution de leurs plantations. Les parents y trouveront un excellent outil pour apprendre à leurs enfants le cycle de vie d'une plante, les soins qu'ils doivent leur apporter, et surtout, l'art de la patience!***

***Dès leur plus jeune âge, ils peuvent les initier aux joies du jardinage, que ce soit en leur attribuant un coin de potager dans le jardin ou une jardinière sur le balcon. Avec des outils adaptés et des activités variées, le jardinage peut devenir un grand plaisir pour toute la famille.***

### **Jardin en trou de serrure - Keyhole Garden**

***Jardin surélevé en forme de trou de serrure dont le centre est composé d'une colonne de compostage. On le construit au plus près de la cuisine, et on y vient pour jeter les épluchures et les restes, l'eau de vaisselle et d'autres eaux grises.***

## **Jardiner c'est bon pour le moral**

***Si la contemplation de la nature possède de multiples bienfaits, la pratique du jardinage en a encore plus. Jardiner, c'est bon pour la santé et pour le moral !***

***Le jardinage permet de pratiquer une activité physique au grand air. Il améliore notamment l'équilibre, la coordination, la souplesse et la force...et permet de brûler des calories.***

***Par ailleurs, le fait de cultiver ses propres fruits et légumes d'une manière naturelle incite les jardiniers à consommer des aliments bénéfiques pour la santé.***

***Le jardin est une fête pour tous nos sens. Non seulement la vue de la végétation nous rend plus optimistes mais les bruits de la nature (chant des oiseaux, bruits de l'eau ou du vent dans les arbres) nous apaisent. D'ailleurs, les citadins n'hésitent plus à se promener dans les parcs pour se ressourcer !***

***Le jardinage sollicite également les sens, la créativité et la mémoire : les souvenirs sont stimulés par les couleurs et les odeurs du jardin. En outre, il permet de vivre au rythme des saisons.***

***Autre bienfait, le jardinage préserve l'individu du repli sur soi et de la solitude, en particulier dans les jardins partagés qui sont de plus en plus populaires en France. Ces jardins se multiplient d'ailleurs dans les centres de soin (hôpitaux, maisons de retraites).***

## **Jardiner écologique**

***Jardiner écologique, c'est prendre le temps d'observer son jardin, de mieux comprendre son fonctionnement pour en prendre soin.***

***Le jardinage écologique permet de renouer le lien entre l'homme et la nature . Avec le respect des équilibres biologiques, nuisibles et adventices sont régulés. La qualité des produits est améliorée, l'environnement est préservé et la santé humaine respectée.***

## Jardiner sans retourner le sol

*Se nourrir plus sainement: de là à cultiver soi-même son potager, il n'y a qu'un pas, mais comment ?*

*Certains, de plus en plus nombreux, s'y mettent. Même en ville.*

*Le secret du Potager du Paresseux peut leur venir en aide.*

*Ciel bleu, grand soleil, une chaise longue. Un homme au chapeau de paille à la Van Gogh est mollement allongé au milieu d'un jardin potager. Des papillons dansent autour de son chapeau. Sur ses vidéos de YouTube, Didier Helmstetter symbolise à la perfection le farniente du jardinier, les doigts de pied (moralement) en éventail. Une sorte d'anti-Angélus de Millet, comme un pied de nez hédoniste et narquois à toutes les notions d'effort indissociables du travail de la terre.*

*On caricature: son message mérite d'être entendu. En substance, l'Alsacien Didier Helmstetter, agronome de profession, dit simplement: "Pourquoi se fatiguer à mal faire ce que la nature fait si bien? Laissons travailler vers et micro- organismes, ils ne demandent que ça!" Cultiver le sol sans le retourner, sans binette ni grelinette, récolter sans efforts, ni engrais, ni pesticides des légumes "plus que bio, c'est ce qu'il fait sur les 600 m<sup>2</sup> de son potager près de Rosheim ( Alsace )*

*Didier a en fait été obligé de faire ainsi, par la nature: la sienne. Relevant d'un infarctus, les efforts physiques du jardinage lui étaient interdits. Un jour, il rencontre Manfred Wenz, un agriculteur autodidacte allemand qui cultive 50 hectares sans aucun travail du sol. Et il se met à appliquer ses principes très simples, avec des résultats remarquables.*

*L'ensemble de ses 23 vidéos , quelques heures d'écoute figurent sur ma clé USB 3.0  
disponible sur demande , **jo schneider 03 89 37 87 25***

## Jardinière

*Désigne un contenant de forme et de taille variables que l'on utilise pour fleurir les balcons, les rebords de fenêtre, terrasse ou en appartement*

## Jaspé

*bigarré, marbré. Se dit souvent des écorces.*

## Jauge

*Trou d'une profondeur de 40 cm environ, creusé dans la terre, dans lequel on entrepose des végétaux dans l'attente de les planter plus tard.*

*On met, par exemple, en jauge des rameaux destinés à être greffés lorsque la saison sera venue.*

*Tranchée ouverte au début du bêchage et conservée pendant toute la durée de l'opération, afin de permettre le déplacement de la terre à ameublir. Par extension, est désignée sous le nom de mise en jauge l'opération consistant à disposer provisoirement certains végétaux ou fractions de végétaux dans une jauge, rebouchée ensuite, en l'attente de la plantation ou de la multiplication des dits végétaux.*

*La jauge, c'est quoi donc ? La jauge c'est une sorte de mise en hibernation.*

*Dans un coin du jardin, un endroit abrité et frais, contre un mur par exemple, on creuse une sorte de tranchée destinée à recevoir des plants qu'on est pas prêt à planter. On dépose y dépose donc les plants qu'on recouvre d'une terre fine légère, de sable ou bien de terreau. Les plants une fois « jaugés » sont à l'abri du dessèchement et de l'excès d'eau et de fait « préservé également du démarrage de la végétation.*

*Une fois les condition réunies pour la plantation, il sera facile d'aller prélever les sujets pour les installer dans le jardin.*

*Mettre un végétal en jauge signifie que l'on l'installe provisoirement, dans une tranchée, avant de le replanter. On dit que l'on "enjauge". C'est également un système de conservation de certains légumes pendant l'hiver.*

## Jaunisse

*Cette maladie est une virose causée par un mycoplasme. La cicadelle et le puceron disséminent la jaunisse.*

## Jaunissement

***Cette décoloration progressivement du feuillage est généralement causée par une carence ou une maladie.***

## **Jet**

***Petite pomme émise en plus ou moins grande quantité par le chou de Bruxelles et répartie tout le long de la tige, sauf au sommet.***

***Pousse verticale non ramifiée, âgée d'un an. Lorsqu'elle est issue d'un greffage on l'appelle **scion**.***

## **Juglone**

***Chez les Juglandacées, le composé chimique qui fait controverse, c'est la juglone, la naphthoquinone juglone. Elle a une action anti germinative sur ses propres graines comme celles des autres, et inhibe la respiration chez les plantes sensibles à ce composé. L'alopathie de cette molécule vient de sa présence permanente, continue et concentrée au dessus du seuil de toxicité. Et on touche là, le coeur de ce phénomène.***

***Car entre le remède et l'antidote, tout est une question de dosage. La juglone a-t-elle des effets nocifs ou positifs dans un milieu sauvage?***

***Notons que, la concentration de juglone dans les noyers n'est toxique que chez les arbres âgées de 8 ans et plus. Les jeunes noyers communs ne sont pas toxiques.***

***Les bactéries dans le sol dégradent également la juglone, d'autres plantes drainent le sol, détoxifient la juglone, la séquestrent ou en apaisent les effets et les blessures. La juglone est donc bien présente et ses effets aussi, mais à quel degré, positif ou négatif?***

## **Kairomone**

***Substance volatile ou mobile, produite dans l'air, l'eau ou le sol par un être vivant (émetteur, qui peut être une plante, un animal, un champignon ou une colonie bactérienne), libérée dans l'environnement, qui déclenche une réponse comportementale chez une autre espèce (récepteur), procurant un bénéfice à ce dernier. Elle permet par exemple à des prédateurs ou parasites de détecter leur proie ou hôte (respectivement) à grande distance.***

## **Kaolin**

**nom donné à une roche de couleur blanche, friable et douce, qui rend les terres collantes et lourdes**

## Keyole ou Jardin trou de serrure

Ce sont des petits potagers circulaires au centre desquels se trouve une colonne qui sert de composteur et de distributeur d'eau, ce qui entraîne une diffusion lente et homogène des nutriments. Le substrat est fait de plusieurs couches de bois, de paille, de cendre et de terre. Parce qu'il est maintenu et entouré par un muret de pierre, le substrat est protégé de l'érosion donc réutilisable à volonté. Il est ainsi possible de cultiver une multitude de différentes variétés de légumes sur un même espace.

au bord du mur pour les plantes qui aiment bien être au sec et dans un sol pas trop fertile

plus près du tas de com-post pour celles qui aiment l'humidité et l'azote

côté Sud pour celles qui aiment la chaleur

côté Nord pour celles qui aiment être un peu à l'ombre des autres

près du bord pour celles qui ont ten-dance à vou-loir déborder

entre les pierres du mur pour des plantes de rocaille

## Kermès

*Nom donné à une cochenille que l'on trouve essentiellement sur les arbres, notamment le chêne et les fruitiers. On lutte contre elle avec des produits huileux appliqués en hiver.*

## Kiwi

**Sa saison :** toute l'année. De décembre à mai, vous pouvez déguster une production française, italienne, grecque. À partir de juin, les fruits proviennent de l'hémisphère sud (Nouvelle-Zélande, Chili...).

**Son origine :** et non, le kiwi n'est pas originaire de Nouvelle-Zélande mais de Chine, où il est consommé depuis plus de 2000 ans. Implanté en Europe au début du XXème siècle, cette plante grimpante est d'abord appréciée pour la beauté de son feuillage, plus que pour ses fruits. Il fait son apparition sur les marchés Français dans les années 1980.

**Ses variétés :** chair verte ou jaune, il en existe des dizaines de variétés.

***L'Hayward est la plus cultivée, donnant de gros fruits à chair verte et acidulée. Le kiwi de l'Adour est le seul à bénéficier d'une IGP (Indication Géographique Protégée) et d'un Label Rouge. On trouve également des variétés à chair jaune, plus sucrée et moins acidulée que les vertes (Zespri Gold, Oscar Gold ou Soreli). En Chine, on en trouve aussi des oranges, rouges, à peau velue ou lisse, petits ou gros.***

***Le Nergi, est un petit kiwi (8 à 15 g) dont la peau verte et lisse, se consomme. Issu du kiwaï (Kiwi de Sibérie, très proche du kiwi) il est produit dans les Landes.***

***Le consommer, le conserver :* pour un fruit sucré, choisissez-le souple au toucher. Pour une saveur plus acidulée, il doit être légèrement ferme. Ou, achetez-le ferme et laissez-le murir une dizaine de jours à température ambiante, ou jusqu'à 3 semaines dans le bac à légumes du réfrigérateur. Pour un murissement express, placez-le dans un compotier avec des pommes ou des bananes.**

***Ses bienfaits :* peu calorique (57 kcal/100 g), il est riche en vitamine C, en fibres, en calcium et en potassium.**

***D'où lui vient son nom ? D'abord appelé « groseilles de Chine », dû à sa saveur acide rappelant celle des groseilles à maquereau, il change de nom pendant la guerre froide. Jugé trop « communiste » pour une exportation vers l'Amérique du Nord, les Néo-Zélandais lui donne le nom de leur emblème national, le kiwi, un petit oiseau brun et duveteux.***

**La valeur nutritive du kiwi:fruit vert exotique, le kiwi est une mine d'énergie, il est riche en**

***1. vitamine C :un seul kiwi par jour (de 110-120 g environ) suffit à couvrir les apports journaliers recommandés en vitamine C, soit 80 g chez l'adulte.La vitamine C qu'il contient fait partie des antioxydants dont nous avons besoin pour mieux lutter contre tout ce qui est agressif pour notre organisme : le froid, la pollution, les infections, les rhumes. Un boosteur d'immunité particulièrement intéressant l'hiver pour mieux se défendre contre les virus.***

***2. vitamines E et B.***

***3. Il contient également du magnésium, du calcium et du potassium.***

***4. et de nombreux oligoéléments.***

**5. Légèrement laxatif et diurétique, c'est donc un fruit appréciable pour l'automne et l'hiver. Il booste le transit et est bon pour notre santé cardio-vasculaire en apportant une quantité de fibres non négligeables. Grâce à sa richesse en fibres, il participe à la prévention des maladies cardiovasculaires en régulant le taux de cholestérol et le taux de sucre dans le sang.**

**6. C'est un allié des régimes: c'est un fruit peu calorique, avec environ 50 calories aux 100g. Il contient plus de 80% d'eau et seulement 0,3 g de graisse aux 100 g. Grâce à ses fibres, il a pourtant un effet rassasiant; grâce à son goût et sa couleur, il amène de la gaieté dans les régimes. On peut l'utiliser en salades de fruits.**

**7. Seule restriction: consommez-le avec modération, 1 par jour, car il peut déclencher des allergies comme la plupart des fruits exotiques. Par précaution, il ne faut jamais en donner non plus à l'enfant avant un an.**

## KOKOPELLI

***KOKOPELLI est une association à but non lucratif, fondée en 1999 par Dominique et Sofy Guillet, et qui a pris le relais de Terre de Semences et du Jardin Botanique de la Mhotte fondés, dans l'Allier, respectivement en 1992 et en 1994. Les militants de l'association œuvrent pour la Libération de la Semence et de l'Humus et la Protection de la Biodiversité alimentaire, en rassemblant tous ceux et toutes celles qui souhaitent préserver le droit de semer librement des semences potagères et céréalières, de variétés anciennes ou modernes, libres de droits et reproductibles.***

***Et en rassemblant aussi tous ceux et toutes celles qui souhaitent continuer à chuchoter, à l'oreille de leurs voisins, les recettes des purins de plantes (ortie, prêle...) et d'autres ingrédients naturels et peu onéreux, sans se voir accusés de concurrence déloyale envers les multinationales vendeuses de poisons, celles qui s'auto-qualifient de "sciences de la vie", celles-là même qui détruisent inexorablement et impunément la biosphère, incluant l'humanité, depuis des dizaines d'années, celles-là même qui ont fait de notre belle planète, la Terre, une poubelle génératrice de cancers. La Semence C'est grâce à notre propre réseau de producteurs et avec la participation active des adhérents, parrains et marraines, que nous maintenons une collection planétaire unique de plus de 2200 variétés, à savoir plus de 650 variétés de tomates, près de 200 variétés de piments, 150 variétés de courges...***

**site : <https://kokopelli-semences.fr/>**

## Kyste

***protection arrondie qui renferme des spores ou des cellules reproductrices en attente de conditions climatiques favorables à leur dispersion.***

## Label AB

**voir la rubrique : " Logo et Label AB "**

## Labelle

*pétale modifié et très développé notamment chez les orchidées en forme de lèvre allongée, utilisé pour la pollinisation*

*Le labelle est un pétale inférieur qui s'est transformé pour prendre la forme d'un sabot ou d'une lèvre. Il est souvent plus grand que les autres pétales et d'une couleur différente.*

*La proéminence que le labelle ressemble parfois à l'abdomen d'une femelle pollinisatrice, ce qui attire les insectes pollinisateurs qui viennent s'y poser.*

*Le labelle est une caractéristique propre aux orchidées.*

## Lacinié

*qualifie l'organe d'un végétal ( une feuille, en général ) qui est découpé en mèches fines irrégulières.*

## Lait de chaux

*Mélange composé, pour parts égales, de lait et de chaux. On étale ce lait sur les troncs des arbres, souvent les fruitiers. C'est le fait de blanchir.*

## Lambourde

*Rameau à bois, gros et court, terminé par un bouton à fleur ou par un œil à bois en cours de transformation en bouton à fleur.*

*S'emploie essentiellement dans le cas des poiriers pour désigner un rameau court et élargi qui porte un bouton à fruit.*

*Ce terme, principalement utilisé pour les poiriers et les pommiers, est synonyme de bouton à fruit ou bouton à fleur. C'est un synonyme de brindille couronnée.*

## Lamiacées

***Famille de plantes avec plein de plantes aromatiques comme : la menthe, la sauge, le basilic, le romarin, la sarriette et le thym. Elles contiennent des huiles essentielles qui leur confèrent le plus souvent leur goût et leur senteur. Un grand nombre d'entre elles ont des usages en phytothérapie. Huiles essentielles : sur avis de spécialistes***

## **Lancéolé**

***se dit d'une feuille, d'une bractée, d'une stipule dont le limbe est 3 à 4 fois plus long que large et rétréci progressivement aux extrémités..***

***se dit d'un organe végétal allongé, ovale et terminé par une pointe***

## Larve de taupin

*La larve de ce petit coléoptère est mince, cylindrique, de couleur brun orange et d'une longueur de 2,5 cm. Elles réalisent des morsures au niveau des racines et creusent des galeries dans les tubercules de pommes de terre et les carottes. Ces dégâts sont fréquents dans le courant des mois de juillet et août. Tout comme la tipule, peu de moyens de lutte existent. Pour les pommes de terre, le mieux est de récolter précocement. Réalisez des rotations avec des crucifères ou des tomates, car ces plantes sont peu attaquées. Elles sont peu attaquées. Pour les autres cultures, réalisez des appâts en enfonçant des pommes de terre coupées en deux (en plaçant la face coupée dans le sol). Récoltez régulièrement les demi-tubercules.*

## Larve du hanneton

*Les larves du hanneton et de l'hépiale dévorent les racines de certains légumes ( salades, pomme de terre ... ) Celle du hanneton est blanche et volumineuse et peut s'apercevoir en travaillant la terre au printemps.*

*La petite larve de l'hépiale est redoutable car elle peut ravager toute une plantation de salades les unes après les autres.*

*Il n'existe pas de traitement pour lutter contre ces larves. Il faut repérer les plantes atteintes et les déterrer pour tenter de trouver les larves et les détruire. En cas de prolifération, prenez votre mal en patience, ces petites larves se transformeront en insectes volants aux premières chaleurs ...*

## Larves dans le Compost

*En voulant récupérer du compost, vous constatez avec effroi, que de gros vers blancs dodus ont élu domicile... Beaucoup de personnes pensent spontanément à des larves de hannetons. En fait, il peut s'agir plutôt de cétoines dorées, parfois appelées « hanneton des roses ».*

**RAPPEL:** Les larves du hanneton commun, du hanneton européen et du scarabée japonais sont communément appelées « **vers blancs** ». Les larves de hanneton se trouvent dans le sol à environ 20 cm de profondeur. Les hannetons pondent, en tas de préférence dans une terre meuble et chaude.

*Ces vers blanc causent des dommages à la pelouse en se nourrissant des racines des graminées à gazon. Les zones endommagées jaunissent ou brunissent. Le gazon atteint se soulève comme une dalle. Ces larves se nourrissent aussi de toutes sortes de racines (arbres fruitiers, arbustes d'ornement...). Quant à lui, le hanneton adulte dévore les jeunes feuilles des arbres.*

*Ainsi, dans le compost, on trouve plutôt des larves de **cétoine dorée**.*

*Il ne faut donc pas confondre larve de hanneton et larve de cétoine dorée. La cétoine étant un insecte utile pour la décomposition du compost et la dégradation des matières.*

*Contrairement aux vers de hannetons, qui sont nuisibles ou alors sans utilité pour le jardinage, les cétoines sont complètement inoffensives, il est donc inutile de les détruire !*

*Pour les différencier : le ver de la cétoine dorée à une petite tête et un gros abdomen, alors que c'est le contraire pour la larve de hanneton :*

- **Larve de cétoine** : petite tête, courtes pattes, gros bout d'abdomen, couleur blanc sale
- **Larve de hanneton** : grosse tête, pattes plus longues, bout d'abdomen plus fin, couleur jaunâtre

## Latent

*caractérise un œil qui ne se développe pas, qui est en attente*

## Latéral

*Désigne un organe végétal, comme un rameau par exemple, qui est situé sur le côté de son support. Pour un œil, on utilise le terme " **axillaire** ".*

## Latex

*suc blanc laiteux, jaune ou orangé de certaines plantes. Exemple : le latex blanc contenu dans tout le pissenlit.*

## Latin

*C'est la langue universelle de la botanique. Le nom populaire, commun ou vernaculaire varie souvent d'un lieu à l'autre, c'est pourquoi le latin permet de définir correctement et universellement un végétal.*

## Laurier

*Il a une action contre les douleurs articulaires et les rhumatismes. Faites chauffer une casserole d'eau avec 15 feuilles de laurier-sauce pendant 5 minutes. Versez ensuite le mélange dans une théière. Laissez reposer pendant 4 à 5 heures. Filtrez. Buvez 1 cuillère à café toutes les 2 à 3 heures pendant 3 jours. [Renouvelez la préparation chaque jour car elle ne se conserve que 24 heures]. Observez une pause d'une semaine entre deux cures.*

## Lavé

*se dit de la couleur d'une fleur lorsqu'elle est de faible intensité. L'antonyme est " saturé "*

## Légume

*Dénomination usuelle des plantes potagères. On consomme différentes parties de ces plantes : bulbes (ail, échalote, oignon), racines et tubercules (carotte, betterave, pomme de terre, céleri, radis), feuilles (chicorée, chou, épinard, bette, laitue, carde, fenouil), fruits (aubergine, tomate, concombre, melon, poivron). / Légume vert ou légume frais, consommé quelques jours après la cueillette. Légume sec : fruits des Légumineuses, contenus dans des cosses, qu'on fait sécher et qui se consomment dans l'année (haricots, pois chiches, lentilles, fèves, etc.)*

## Légumes anciens

### **Leur saison**

**D'octobre à février-mars pour le topinambour et de novembre à mars pour le crosne.**

### **Le topinambour**

**Il nous vient d'Amérique du Nord et on le retrouve dans notre cuisine dès le XVIIe siècle. Surnommé « poire de terre », « truffe du Canada » ou « artichaut de Jérusalem », ce tubercule a une saveur sucrée, se rapprochant de celle de l'artichaut. Afin de le rendre plus digeste, ajoutez 1 pincée de bicarbonate de soude à son eau de cuisson. Il peut être consommé cru, râpé, en salade, ou cuit, en purée, sauté, en gratin... Avec sa forme peu régulière, le peler est un peu fastidieux. Une fois cuit, ce n'est plus une corvée. Ou, comme pour la pomme de terre, vous pouvez consommer la peau.**

### **Le crosne**

**Ce tubercule, qui ressemble à une petite chenille blanche et nacrée, est originaire de Chine, mais domestiqué au Japon. Il est importé et cultivé en France au XIXe siècle, dans la commune de Crosne (Île-de-France), dont il porte le nom. Il a un léger goût de salsifis, d'artichaut et de noisette, qui se révèle à la cuisson. Il se cuisine à la vapeur, rôti, en sauce ou, comme en Chine, préparé dans du vinaigre, comme le cornichon. On trouve le crosne souvent déjà nettoyé, car il est difficile de lui faire la peau. Sinon, placez vos crosnes dans un linge propre avec une poignée de gros sel et frottez l'ensemble en faisant des mouvements circulaires. Puis, rincez les crosnes.**

## **Les choisir**

*Topinambours et crosnes doivent être bombés et fermes. Fragiles une fois récoltés, conservez-les deux à trois jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Vous pouvez également les congeler.*

## **Pourquoi ce désamour ?**

*Ils sont dans la mémoire collective, attachés aux périodes de guerre et de disette. Midi et soir, simplement cuits à l'eau et sans rien pour les accommoder, il y avait vraiment de quoi être dégoûté !*

## **Légumes Détox**

### **10 légumes détox à inviter chez soi toute l'année**

**1. L'artichaut**, particulièrement indiqué en cas de cure détox.

**2. L'asperge** : Cultivée depuis l'Antiquité, l'asperge est un légume qui a la plus grande quantité et la meilleure qualité d'antioxydants parmi les légumes consommés couramment en France.

*Les flavonoïdes et les acides phénoliques qu'elle contient contribuent à sa capacité antioxydante.*

*Elle possède aussi des vertus drainantes pour tous les émonctoires (foie, reins, intestins, poumons et peau).*

*Elle est aussi reminéralisante et fluidifie le sang.*

*En outre, l'asperge contient des quantités élevées de vitamine K, nécessaire à la coagulation du sang.*

**3. La chicorée amère** :

**1. Excellente tonique**, riche en minéraux, on utilise la chicorée aussi bien en cas d'insuffisance biliaire que de fatigue hépatique.

**2. On peut la consommer seule ou mélangée avec d'autres feuilles moins amères. Légèrement laxative, réveillant l'appétit, elle est conseillée aux personnes au foie sensible.**

- 4. L'endive:** *Ce drôle de légume-feuille est en réalité une pousse de chicorée, une variété de salade. L'endive, la chicorée frisée, la scarole sont des variétés issues de la chicorée sauvage. Elles ont des propriétés comparables, quoique plus douces, au niveau du foie et de la vésicule biliaire...*
- 5. Les épinards** *dont l'action détoxifiante pour le foie n'est plus à prouver...*
- 6. Le fenouil,** *ce légume est indispensable pour son action de drainage digestif...*
- 7. L'ortie** *possède une action purifiante sur le foie, la vésicule biliaire et les reins...*
- 8. Le pissenlit,** *comme son nom l'indique, est un très bon diurétique...*
- 9. Le poireau,** *ce légume tonique, très digeste est une diurétique qui draine les cristaux résiduels propres aux terrains arthrosiques ...*
- 10. Le radis noir:** *Derrière sa peau sombre, ce radis à la chair blanche peut se révéler parfois piquant. Mais il nous aide à éliminer efficacement les toxines...*

**Le thym** *regorge de principes actifs.*

*Il soulage les maux de gorge, les rhumes, la toux et facilite la digestion.*

**Utilisé en tisane** contre la toux : Portez au frémissement 1 petite poignée de thym frais ou séché pendant 10 à 15 minutes dans un litre d'eau. Sucrez avec du miel de thym et buvez 1 tasse toutes les 2 heures et au moment des quintes.

**Utilisé en tisane en fin de repas,** *il limite les lourdeurs digestives.* Mettez 1 pincée de feuilles de thym séchées dans une tasse puis versez dessus de l'eau bouillante. Couvrez et laissez infuser pendant 5 à 10 minutes. Filtrez et buvez une tasse à la fin des deux principaux repas. Dans les 2 as, ne dépassez 3 semaines de prise.

**Inhalation d'huile essentielle de thym** : Le thym est un bon décongestionnant naturel., à privilégier donc en cas de rhume. Déposez 5 à 6 gouttes d'huile essentielle de thym dans un bol d'eau bouillante. Enfermez le visage dans une serviette au dessus du bol. Inspirer par le nez puis expirer par la bouche pendant 5 à 10 minutes. (à effectuer de préférence le soir)

## **Pour soulager les insomnies et les états nerveux**

**On utilise la *verveine officinale*. Son action sédative en fait une plante de choix pour combattre les fatigues passagères. Faites des infusions quotidiennes de verveine, le soir de préférence, en comptant deux grammes de plante séchée par tasse d'eau bouillante (le temps d'infusion est d'environ dix minutes).**

**L'*aubépine* pour détendre votre corps. Elle contient des flavonoïdes et des procyanidines qui agissent comme antioxydants et régularisent le rythme cardiaque. Votre corps est alors au repos, ce qui favorise l'endormissement.**

**Le *tilleul* comme sédatif. Depuis toujours, les fleurs de tilleul sont consommées en infusion contre la fatigue nerveuse et l'insomnie. Le tilleul agit, tout comme l'*aubépine*, sur le système cardiaque.**

**La *valériane* améliore la qualité du sommeil. Elle est recherchée pour ses racines. Elle est relaxante, sédative. Elle réduit le temps d'endormissement et améliore la qualité du sommeil. Il est nécessaire de prendre la *valériane* pendant au moins 2 à 3 semaines avant d'en ressentir les effets.**

**La *camomille*: Un bain à la camomille permet de revitaliser les muscles. Versez 5 cuillères à soupe de fleurs de camomille dans 2 litres d'eau bien chaudes et versez dans le bain. L'utilisation de la fleur favorise également la guérison des boutons de fièvre et prévient leur réapparition. Préparez un cataplasme de camomille avec les fleurs séchées, coupées en petits morceaux. Faites chauffer dans une casserole d'eau. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte veloutée puis laissez refroidir. Faites un cataplasme.**

**le houblon.**

## **Pour soulager les maux de ventre**

**Le *basilic* est une plante aromatique aux vertus santé reconnues. Il calme les ballonnements et les spasmes intestinaux . Il a des qualités anti-pathogènes .**

**Le *romarin* diminue les douleurs abdominales. Il améliore les fermentations intestinales et calme les spasmes intestinaux, il est tout à fait indiqué sous forme d'infusion en association avec le fenouil . Il peut être parfaitement préconisé en plus du charbon végétal et de l'argile verte en cas de flatulences.**

***Il possède une action au niveau du foie et de la vésicule biliaire***

***Le romarin stimule le fonctionnement de la vésicule biliaire en activant la sécrétion de bile et en accélérant son élimination. Il est donc parfaitement conseillé en cas d'inflammation chronique de la vésicule mais plus communément en cas de digestions difficiles des graisses, accompagnées de somnolence et de lourdeur après les repas. C'est également l'allié des foies «fatigués».***

***Les feuilles de ronce*** peuvent soigner une diarrhée légère. Faites infuser environ 1 gramme et demi de feuilles séchées dans une tasse d'eau bouillante pendant 10 minutes. Buvez 3 tasses par jour entre les repas.

***Le coing*** est le fruit miracle en cas de diarrhées, grâce à ses fibres. Il est riche en tanins, qui ralentissent le transit intestinal, et en pectines capables de retenir une grande quantité d'eau. Astringent, il lutte aussi contre les bactéries et germes indésirables.

***En cas de problèmes de ballonnements ou de flatulences, misez sur des tisanes qui vont chouchouter nos intestins, comme des infusions de thym, de romarin, d'anis vert, de mélisse, de menthe poivrée, ou encore de camomille.***

***Les épices et aromates ( cumin, la cardamome et le gingembre )*** sont réputés pour leurs effets carminatifs: non seulement ils empêchent la création de gaz dans l'intestin, mais ils aident également à évacuer les gaz qui s'y seraient formés.

***les crucifères*** sont des aliments qui ont tendance à produire beaucoup de gaz en fermentant dans notre tube digestif. Le chou est d'ailleurs le premier légume auquel on pense quand on parle d' « inconfort digestif ». Les légumes de la famille des crucifères contiennent de la raffinose, une substance qui peut être à l'origine de ballonnements chez les personnes sensibles des intestins. Ils contiennent également du soufre. La solution pour pouvoir quand même profiter des bienfaits de la famille du chou : cuire à l'étuvée. Voici tous les bienfaits des choux:

**Leur richesse en vitamines notamment la vitamine C et en fibres et en substances protectrices contre le cancer les rendent précieux pour la santé. La présence de glucosinolates permet l'inhibition des cellules cancéreuses: chou frisé kale, brocoli et chou de Bruxelles: 100%; chou vert: 97%; chou rouge: 94 %. Ils sont riches en anti-oxydants mmol/100 grammes: le chou frisé(kale) 2,76; le chou rouge: 1,57; le chou de Bruxelles: 0,99.**

**Le chou de Bruxelles** est une véritable « bombe » de vitamines pour l'hiver.

**Selon la variété, le chou compte au plus bas 22 kcal et au plus haut 34 kcal pour 100 grammes.**

**Certains sont plus diurétiques que d'autres.**

**Les légumineuses ( lentilles, pois, fèves, haricots blancs, haricots rouges, pois chiches...)** regorgent de bienfaits santé, elles ne sont pas vraiment à conseiller quand on souffre de ballonnements ! Les légumineuses sont des aliments dit fermentescibles, c'est à dire qu'une fois avalés et arrivés dans notre estomac, ils ont tendance à fermenter. Une astuce de grand-mère pour que « légumineuses » soient bien digestes : les faire tremper la veille dans un saladier plein d'eau.

## **Légumes feuilles**

### **Bette (légume similaire à l'épinard)**

**Plantation : en mai**

**Culture directement en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Verte à carde blanche, Blonde à carde blanche**

**Récolte : de juillet à décembre**

**Distance de plantation : 25 x 30 cm**

### **Chicorée (laitue d'automne et d'hiver, goût plus amer)**

**Plantation : en juillet-août**

**Culture directement en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Pain de sucre, Rouge de Vérone**

**Récolte : de septembre à décembre**

**Distance de plantation : 30 x 30 cm**

### **Endive (laitues typiques de plein été et d'automne)**

**Plantation : juillet - septembre**

**Culture directement en pleine terre puis avec bâche contre le gel**

**Variétés intéressantes : Vilmorin 5, Malan, Scarole verte, Diva, Jeti, Chicorée frisée Fabula, Sally, Carla**

**Récolte : de juillet à novembre**

**Distance de plantation : 30 x 30 cm**

### **Epinard (culture de printemps et d'automne, bonne résistance à l'hiver)**

**Plantation : au printemps et en automne**

**Culture directement en pleine terre et sous abris**

**Variétés intéressantes : F1 Lagos, Géant d'hiver**

**Récolte : d'octobre à juin**

**Distance de plantation : rangs distants de 25 cm**

### **Fenouil (à consommer cru ou cuit)**

**Plantation : avril - juillet**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Zefa Fino, Latina, F1 Amigo**

**Récolte : de juillet à octobre**

**Distance de plantation : 25 x 25 cm**

### **Laitue à couper (feuille de chêne à feuilles rouges et vertes)**

**Plantation : mai - août**  
**Culture en pleine terre**  
**Variétés intéressantes : Salad Bowl, Red Salad Bowl**  
**Récolte : de juillet à novembre**  
**Distance de plantation : 30 x 30 cm**

**Laitue à couper (feuilles rouges et vertes très frisées)**

**Plantation : mai - août**  
**Culture en pleine terre**  
**Variétés intéressantes : Lollo Bionda, Lollo Rossa**  
**Récolte : de juillet à novembre**  
**Distance de plantation : 30 x 30 cm**

**Laitue iceberg (très grosse pomme)**

**Plantation : mars - mai**  
**Culture sous abris**  
**Variétés intéressantes : Saladin, Globe, Kelly**  
**Récolte : de mai à juillet**  
**Distance de plantation : 30 x 30 cm**

**Laitue iceberg (très grosse pomme)**

**Plantation : mai - août**  
**Culture en pleine terre**  
**Variétés intéressantes : Saladin, Great Lakes, Sioux**  
**Récolte : de juillet à novembre**  
**Distance de plantation : 30 x 40 cm**

**Laitue pommée (variétés résistantes au mildiou)**

**Plantation : Février - avril**

**Culture sous abris**

**Variétés intéressantes : Reine de Mai, Divina**

**Récolte : de mai à juillet**

**Distance de plantation : 25 x 25 cm**

**Laitue pommée (variétés résistantes au mildiou)**

**Plantation : mars - mai**

**Culture sous abris**

**Variétés intéressantes : Prima, Attraktion, Grosse blonde paresseuse**

**Récolte : de mai à juillet**

**Distance de plantation : 25 x 25 cm**

**Laitue pommée (variétés pour la culture d'été)**

**Plantation : mai - juillet**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Kranager sommer, Mirian, Merveille des quatre saisons**

**Récolte : de juillet à septembre**

**Distance de plantation : 30 x 30 cm**

**Laitue pommée**

**Plantation : juillet - août**

**Culture en pleine terre (à protéger avec une bâche lors des gelées)**

**Variétés intéressantes : Milan, Mona, Brune d'hiver, Barbarossa**

**Récolte : de septembre à novembre**

**Distance de plantation : 30 x 30 cm**

**Mâche (salade d'hiver)**

**Plantation : septembre - novembre**

**Culture en pleine terre (à protéger avec une bâche lors des gelées)**

**Variétés intéressantes : Verte de Louviers, Jade, Gala**  
**Récolte : d'octobre à février**  
**Distance de plantation : rangs distants de 10 cm**

## **Légumes Fruits**

### **Aubergine (aime bien la chaleur pour se développer)**

**Plantation : mai**  
**Culture sous serre**  
**Variété intéressante : Bambino**  
**Récolte : d'août à octobre**  
**Distance de plantation : 60 x 60 cm**

### **Concombre (variétés robustes de pleine terre)**

**Plantation : mai - juin**  
**Culture en pleine terre**  
**Variétés intéressantes : F1 Gynial, Prestige F1**  
**Récolte : de juin à octobre**  
**Distance de plantation : 1 plante par m2**

### **Courgette**

**Plantation : mai**  
**Culture en pleine terre**  
**Variétés intéressantes : Aurore, Ronde de Nice, Gold Rush, Black Jack**  
**Récolte : de juin à octobre**  
**Distance de plantation : 1 plante par m2**

### **Poivron (légume exigeant de la chaleur, enlever les premières fleurs)**

**Plantation : mai**

**Culture sous serre**

**Variétés intéressantes : Doux d'Espagne, Sucette de Provence, F1 Cesario**

**Récolte : d'août à octobre**

**Distance de plantation : 60 x 60 cm**

### **Tomate**

**Plantation : mai**

**Culture en pleine terre et sous serre**

**Variétés intéressantes : Tigerella, Hildares F1, Moneymaker**

**Récolte : de juin à octobre**

**Distance de plantation : 60 x 60 cm**

### **Tomate chair (fruits ronds et grands)**

**Plantation : mai**

**Culture en pleine terre et sous serre**

**Variétés intéressantes : Saint-Pierre, Luxor F1**

**Récolte : de juin à octobre**

**Distance de plantation : 60 x 60 cm**

### **Tomate cerise (petits fruits, goût intense, haut rendement)**

**Plantation : mai**

**Culture en pleine terre et sous serre**

**Variétés intéressantes : Sweet 100, Sweet Cherry F1**

**Récolte : de juin à octobre**

**Distance de plantation : 60 x 60 cm**

## **Légumes racines**

*Plante potagère dont la principale partie comestible est la racine ou la partie souterraine (bulbe, tubercule).*

### **Carotte (culture du printemps à l'automne)**

**Plantation : mars - juillet**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Marché de Paris, Nantaise, De Chantenay**

**Récolte : de juillet à novembre**

**Distance de plantation : rangs distants de 25 cm**

### **Céleri-rave (à protéger des gelées)**

**Plantation : mai - juillet**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Monarch, Niva**

**Récolte : d'octobre à novembre**

**Distance de plantation : 40 x 40 cm**

### **Radis (légume s'associant idéalement aux cultures principales)**

**Plantation : mars - septembre**

**Culture en pleine terre et sous abris**

**Variétés intéressantes : Flamboyant, Cherry Bell, Cerise, Radis Glaçon**

**Récolte : d'avril à octobre**

**Distance de plantation : 10 x 20 cm**

### **Salsifi noir (légume d'automne)**

**Plantation : mars**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Mammouth, Blanc amélioré**

**Récolte : d'octobre à novembre**

**Distance de plantation : rangs distants de 30 cm**

## Légumes Primeurs

*légumes généralement récoltés au printemps, avant leur complète maturité. Carottes, Navets, Petit pois, etc ..  
Peuvent arriver dans nos assiettes dès le mois de mai. Ils se distinguent des légumes de garde par leur chair riche en eau et leur texture tendre et douce.*

## Légumes : classification selon le type ( partie du légume que l'on consomme )

**Fruits/graines** : aubergine, concombre, coqueret du Pérou, courges, haricot, lentille, maïs, melon, piment, poivron, potiron, tomates, fèves, pois

**Fleurs** : artichaut, chou-fleur, chou brocoli,

**Racines/bulbes** : ail, betterave, carotte, céleri-rave, crosne, échalote, fenouil, navet, oignon, panais, pomme de terre, radis, scorsonère, topinambour

**Feuilles** : asperge, cardon, céleri-branche, chicorée, choux pommés, crésson, épinard, laitue, mâche, pissenlit, poireau, poirée (blette), oseille, pourpier, roquette, salsifi, tétragone.

## Légumes : classification des légumes par famille botanique

**Composées (Astéracées)** : artichaut, cardon, chicorée, laitue, pissenlit, salsifi, scorsonère, topinambour

**Ombellifères (Apiacées)** : carotte, céleri, cerfeuil, fenouil, panais

**Liliacées (Alliacées)** : ail, asperge, échalote, oignon, poireau

**Légumineuses (Fabiacées)** : fève, haricot, lentille, pois

**Chénopodiacées** : betterave, épinard, poirée (blette),

**Cucurbitacées** : concombre, courge, melon, potiron

**Solanacées** : aubergine, coqueret du Pérou, pomme de terre, tomate, piment, poivron

**Labiées** : crosne

**Crucifères (*Brassicacées*)** : choux, cresson, navet, radis, roquette

**Autres** : mâche, maïs, oseille, tétragone, pourpier

## Légumineuses :

*Famille de plante ayant en commun de réaliser une symbiose avec des bactéries capable de fixer l'azote de l'air.*

*famille de plantes comprenant les haricots, les petits pois, le trèfle ; ces plantes ont la caractéristique de s'associer à des bactéries (rhizobium) fixatrices d'azote atmosphérique qui vivent dans les racines de la plante.*

*Légumineuses (fabacées, papilionacées) : importante famille de plantes se caractérisant notamment par leur capacité de fixer l'azote de l'air, grâce à une coopération symbiotique avec des bactéries, les Rhizobiums. Cette caractéristique leur donne une place de choix en agriculture naturelle.*

*Plantes appartenant à la famille des Fabacées et dont les racines sont en symbiose avec des bactéries fixatrices d'azote, les rhizobiums.*

*Les légumineuses appartiennent à la famille des fabacées, comprenant des arbres, arbustes ou herbes qui ont en commun d'avoir des fruits en gousses. Les propriétés des légumineuses sont exceptionnelles car elles fixent l'azote dans des nodules situés sur leurs racines, ce qui les dispense d'apport d'engrais, et restituent cet azote dans le sol, venant ainsi l'enrichir.*

*Au niveau nutritionnel, elles sont riches en protéines végétales et en acides aminés essentiels, ce qui en fait une alternative très intéressante aux protéines animales contenues dans les viandes.*

*Pour l'alimentation humaine, citons, parmi les légumineuses, la fève, le haricot, la lentille, le pois, le soja ou l'arachide, et pour la culture ou l'alimentation animale, en font partie, le trèfle, la luzerne, la féverole, le lupin, par exemple. Sans oublier que certaines légumineuses n'ont qu'un intérêt ornemental, et c'est le cas des pois de senteur ou des glycines, notamment.*

### Haricot d'Espagne

Plantation : mai

Culture en pleine terre

**Variétés intéressantes : Painted Lady, Desiree, Butler**

**Récolte : de juillet à octobre**

**Distance de plantation : rames distantes de 1 à 0,8 m**

### **Haricot à rames**

**Plantation : mai**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Roi des conserves, Serpette Guilloteaux**

**Récolte : de juillet à octobre**

**Distance de plantation : rames distantes de 1 à 0,6 m**

### **Haricot nain**

**Plantation : mai - juillet**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Maja, Groffy, proval, Purple Teepee**

**Récolte : d'août à octobre**

**Distance de plantation : rangs distants de 50 cm**

### **Pois (prévoir des tuteurs entre les plants)**

**Plantation : avril - mai**

**Culture en pleine terre**

**Variétés intéressantes : Lancet, progress 9, Kelvex, Markana**

**Récolte : en juillet**

**Distance de plantation : rangs distants de 40 cm**

## **Légumineuse à graines**

*Une légumineuse à graines* qualifie et se définit comme étant des cotylédons secs de légumineuses. Cette expression est utilisée généralement pour les graines comestibles de légumineuses, sauf les graines de légumineuses oléagineuses comme le soja et l'arachide. On peut citer par exemple les pois, les pois chiche, les pois cajan, les haricots, le haricot mungo, les lentilles...

## Légumivore

*Un légumivore* est un animal qui s'alimente exclusivement ou partiellement de légumes crus qu'on distinguera du fructivore (fruit) ou de l'herbivore, mais cela reste un régime végétarien.

## Les Bulbes

### Oignon comestible

Plantation : mars

Culture en pleine terre

Variétés intéressantes : Rouge de Florence, Mulhouse, De brunswick

Récolte : juillet - août

Distance de plantation : 25 x 10 cm

### Oignon comestible (pour l'hiver)

Plantation : février - mars

Culture en pleine terre

Variétés intéressantes : De Barlette, Hâtif de Paris

Récolte : juillet - août

Distance de plantation : rangs distants de 25 cm

### Oignon comestible (à planter profondément puis à butter)

Plantation : août - septembre

Culture en pleine terre

Variétés intéressantes : Senshyu Yellow

Récolte : mars - mai

Distance de plantation : rangs distants de 25 cm

## Légumes riches en Vitamines

### *Provitamines A*

Carotte, épinard, persil, cerfeuil, potimarron, courge, chou, blette, tomate, haricot, asperge, chicorée, endive, laitue, melon, navet.

### *Vitamines B1*

Petit pois, maïs doux, carotte, poireau, asperge, persil, ail, pomme de terre, chou, cresson, oseille, épinard, artichaut, navet.

**Vitamines B2**

Petit pois, persil, épinard, asperge, cresson, chou, laitue, endive, haricot vert.

### **Vitamines B3**

Petit pois, maïs doux, persil, asperge, chou, pomme de terre, cresson, haricot vert, endive, épinard, aubergine.

### **Vitamines B5**

Pomme de terre, céleri, petit pois, asperge, laitue, épinard, concombre, carotte, tomate, chou, oignon, navet, radis, cresson.

### **Vitamines B5**

Choux, pomme de terre, carotte, haricot vert, petit pois, tomate, laitue.

### **Vitamines C**

Persil oseille, poivron, cresson, chou, épinard, fenouil, blette, oignon, mâche, asperge, pomme de terre, navet, petit pois, carotte, radis, laitue.

### **Vitamines E**

Haricot vert, petit pois, chou, persil, céleri, laitue, carotte, épinard, tomate, oignon, poireau, betterave, asperge.

### **Vitamines K**

Épinard, chou, cresson, laitue.

## **Lenticelle**

*petite saillie poreuse, souvent brune, qui se trouve surtout sur l'écorce des plantes ligneuses. Elle permet la circulation de l'air.*

*Chez le bouleau, elles sont fines et horizontales. Chez l'Acer capillipes, elles sont étirées en losanges.*

## **Léonardite**

***Argile shisteuse, riche en acides humiques et fulviques. Elles proviennent d'une dégradation chimique et biologique des résidus de plantes et d'animaux ainsi que des activités synthétiques des micro-organismes.***

## Lépidoptère

*Insectes : ce sont les papillons (arthropode)*

*Ordre d'insectes à métamorphose complète appelés papillons, possédant - en général - à l'état adulte, une trompe en spirale et deux paires d'ailes couvertes d'écailles (du grec "lepidos" : écaille).*

*Ordre d'insectes aux quatre ailes couvertes de minuscules écailles, aux pièces buccales en forme de trompe, qui subissent une métamorphose complète : larve (appelée chenille), nymphe (appelée chrysalide); p. méton., au sing. ou au plur. animal de cet ordre.*

## Lessivage

*Phénomène provoqué par la pluie ou des arrosages abondants ou une porosité trop importante . L'eau en excès dilue et entraîne les éléments nutritifs hors du sol ou dans sa profondeur, créant un appauvrissement du sol en surface. Affecte également les cultures en pots.*

*Transport des éléments du sol sous l'effet de l'écoulement des eaux d'infiltration, responsable d'une baisse de la fertilité du sol.*

*C'est tout simplement l'action de l'eau de pluie sur le sol qui va lessiver, nettoyer ou devrais-je éliminer les éléments nutritifs. Clairement si vous épandez votre compost chaque année courant octobre et que vous le laissez exposer aux intempéries, tous ces éléments ou une grande partie vont disparaître par l'action de la pluie, de la neige ... pendant l'hiver. En gros, votre apport ne servira pas beaucoup à vos plantes l'année d'après.*

*Personnellement, je préfère garder mon compost et l'épandre uniquement sur la future parcelle réservée aux pommes de terre ou alors lorsque je réalise mes plantations, j'ajoute une bonne poignée au fond du trou sur les plantes les plus gourmandes (tomates, poivrons, piments, aubergines ...)*

*Couvrir votre sol permet de limiter le lessivage des éléments nutritifs contenu dans vos apports de matière organique.*

## Lessivé

*qualifie un sol qui a perdu ses éléments minéraux par ruissellement de l'eau ou par porosité importante.*

## Levée

*moment où le germe d'une graine sort de terre / Période où le semis sort de terre après la germination, les plantules apparaissent.*

## Lèvre

*En botanique, et notamment sur une fleur, la lèvre est constituée du lobe inférieur proéminent, formé d'un ou de plusieurs pétales ou sépales soudés.*

*Les Lamiacées ont une corolle qui s'ouvre, en général, sur deux lèvres, l'une supérieure, l'autre inférieure.*

## Lexique étymologique

*Découvrir également la page botanique ou consulter le Glossaire avec les principales définitions des termes utilisés en botanique.*

<http://nature.jardin.free.fr/lexique-etymologique.html>

## Libellules

*Elles comptent parmi les plus dangereux prédateurs des insectes. Elles dévorent chenilles, vers, mites, papillons, cochenilles et tout autre insecte qui auraient le malheur de croiser leur route.*

## Liber

*BOT. Tissu végétal conducteur de la sève élaborée, qu'on trouve chez les végétaux vasculaire  
Correspond au tissu interne des végétaux qui est produit par la sève élaborée et qui est fibreux.  
A base cellulosique, le liber est souvent fibreux.*

## Libéroligneux

*BOT. Constitué de liber et de bois.*

## Lichen

*végétal formé par l'association d'une algue et d'un champignon*

## Liège

*partie externe protectrice, formée par l'écorce de certains arbres comme le chêne-liège, par exemple*

## Ligature

*La ligature est une technique qui relève de l'art du bonsaï : elle consiste à enrrouler un fil de cuivre (ou en aluminium anodisé) autour du tronc ou d'une branche de façon à l'orienter à volonté. Les spires doivent être régulièrement espacées et orientées à 50° environ.*

## Ligaturer

*C'est le fait de réunir ou de serrer deux parties d'une plante avec un lien. Se pratique lors d'une greffe*

## Lignée

*Ensemble d'individus homozygotes identiques entre eux et reproduits identiques à eux-mêmes par autofécondation.*

## Ligneuse

*Une plante ligneuse possède une tige de la consistance du bois (grâce à la lignine qu'elle contient). Toutes les plantes ligneuses sont vivaces.*

## Ligneux

*Caractérise toutes les plantes formant du bois, par opposition aux plantes herbacées. Ce mot vient du latin "lignum" qui signifie bois. Végétal dont les tiges sont des bois ou présentent la consistance du bois. On parle alors de plantes ligneuses. Le contraire de ligneux est herbacé.*

## Lignine

**Famille de macromolécule organique aromatique qui interviennent pour 20% dans la composition du bois ; la lignine, très résistante aux attaques bactériennes, entoure et protège les substances celluloses qui forment les fibres du bois.**

**Un des principaux constituants du bois avec la cellulose, elle assure la solidité de la cellule végétale.**

**Grosse molécule produite qui donne leur rigidité aux végétaux et leur permet de se hisser au-dessus de plantes concurrentes.**

**Les lignines ce sont des biopolymères structuraux incorporés aux parois cellulaires composés de trois alcools cinnamiques: alcools coumarinique, coniférylique et sinapique. Les lignines sont de dissolution difficile, tout comme de biotransformation (biodégradation), d'où leurs caractères structuraux dans le bois et dans le sol. Les Conifères sont caractérisés par une lignine guaiacyle. Les Dicotylédones feuillues, pour leur part, possèdent à la fois une lignine syringyle et une lignine guaiacyle.**

**Substance organique imprégnant les parois cellulaires de certains tissus végétaux (en particulier du bois) ce qui les rends imperméables, inextensibles et rigides. Elle est source d'humus. La lignine représente environ 25 % du poids du bois sec.**

## **Lignification**

**Transformation des tissus herbacés en tissus ligneux, c'est-à-dire constitués par du bois.**

**Ce terme désigne la transformation d'une membrane de certains végétaux qui en s'imprégnant de lignine donne un aspect ligneux. C'est le passage de l'herbacé à l'état ligneux, qui se produit généralement en été, au mois d'août d'où le synonyme **aoûtement**.**

## **Liliacées**

**Les liliacées sont une famille de plantes monocotylédones, à bulbe dans leur grande majorité, appartenant aux plantes arborescentes mais surtout herbacées.**

**On les retrouve au jardin ornemental avec les lys, les narcisses, les tulipes, le muguet, le muscari, la jacinthe, et puis au jardin potager, ce sont les asperges, l'ail, la ciboulette, l'échalote, l'oignon, le poireau...**

## Limaces

**Ordre : Stylommatophores**

**Familles : arionidés et limacidés**

**On les déteste ! on les déteste ! (ça fait du bien), mais elle nourrit beaucoup de monde aussi.. demander donc aux hérissons et aux crapauds, eux aiment.**

**Elles sont de tailles et couleurs différentes selon les espèces.**

**Les limaces sont plutôt nocturnes et aiment la pluie.**

**Elles sentent la nourriture, la goûte et si c'est bon : s'installent.**

**La limace a ses goûts.**

**Les automnes et hivers doux leur sont particulièrement favorables.**

**Autres facteurs de risques : sols lourds et argileux, sols peu travaillés, températures de 5 à 20 ° C avec humidité.**

**Aliments de prédilection :**

**les feuilles vertes et tendres, les jeunes plantules, bulbes et tubercules. Le tout dévoré en deux cycles nocturnes : 1 ou 2 heures après le coucher du soleil, puis, plus tard, en fin de nuit.**

**Symptômes :**

**Des trous entre les nervures, des grignotages importants au bord des feuilles, des galeries dans les bulbes.**

**En complément de l'identification, on trouve les traces brillantes de leur mucus.**

**La limace est un mollusque bien connu et détesté de tous les jardiniers. Trois espèces peuvent être présentes au jardin :**

**La limace grise , Deroceras Reticulatum, de petite taille, elle mesure entre 3 et 5 centimètres.**

**La limace horticole , Arion Hortensis, toute noire elle mesure également entre 3 et 5 centimètres.**

**La grosse limace rouge , Arion Rufus, de grande taille allant jusqu'à une dizaine de centimètres, elle est la moins goulue des trois.**

## Limbe

***BOT. Partie plane et plus ou moins élargie d'une feuille, généralement riche en chlorophylle.***

***Partie élargie de la feuille faisant suite au pétiole.***

***Ce terme désigne la portion plate et large d'une feuille qui fait suite au pétiole. C'est la partie des feuilles qui est située entre les nervures. Le limbe capte toute l'énergie solaire.***

***Le limbe est la partie plate et mince d'une feuille ou d'un pétale.***

***Il est maintenu sur la tige par le pétiole.***

## Limicole

***Se dit d'animaux qui vivent dans la vase (la terre) ou qui y cherchent leur nourriture.***

## Limoneux

***Sol fait de limon, léger et fertile. Plante qui croît dans ce type de terrain***

## **Limon**

*nom donné à une terre très fine, friable, compacte quand elle est humide, fertile, créée par l'érosion de l'eau ou le transport éolien.*

## **Limons**

*particules minérales de taille comprise entre 2 et 50 microns (10E-6 m) ; les sols limoneux sont généralement fertiles et propices aux cultures, terre faite d'argile et de sable.*

## **Lipides**

*les lipides regroupent les matières grasses saturées et insaturées*

## **Lisiers**

*excréments d'animaux (cochons, bovidés, poules) résultant de l'élevage industriel, ces matières sont mélangées à de l'eau de lavage mais pas à de la paille (fumier) ; par les volumes produits et les odeurs et pollutions qu'elles peuvent engendrer, ces matières représentent une nuisance importante.*

## **Lit de semence**

*Par cette expression on désigne la terre très émiettée et affinée que l'on prépare avant le semis des graines.*

## **Lithobie**

*Le lithobie : Ce « mille-pattes » (d'environ 2 cm) nocturne chasse de nombreux insectes...dont des ravageurs*

## **Lithophyte**

*plante se développant sur les rochers ou la mousse.*

## Lithothamme

*se présente sous forme de granules : ce sont des algues calcaires broyées.*

*Le lithothamne est certainement l'engrais foliaire issu d'algues marines qui apporte le plus d'oligoéléments au jardin biologique. Il peut aussi être utilisé en amendement.*

*Le Lithothamne est une algue calcaire, pêchée au large des côtes bretonnes (îles Glénan, Côtes-d'Armor). Il est appelé maërl en breton.*

*Ces algues appartiennent à la famille des Corallinaçées et elles sont connues sous le nom scientifique *Phymatolithon calcareum* ou *Lithothamnium calcareum*.*

*Elles se reconnaissent facilement, à l'état vivant par leur couleur lie-de-vin alors que les algues mortes elles sont blanchâtres.*

*En tant qu'algue calcaire, il peut être considéré aussi bien comme organique que comme minéral, et aussi bien comme amendement que comme engrais simple.*

*Une fois pêchée, l'algue est séchée et pulvérisée.*

***Utilisation du lithothamne et dosage au jardin bio :***

***Il apporte Calcium, Magnésium et la plupart des oligoéléments contenus dans l'eau de mer. (Plus d'une trentaine)***

*Il peut être utilisé comme amendement des sols acides dont il remonte le ph à raison de 3 à 4 kg/100 m<sup>2</sup> tous les 2 à 3 ans (son action est plus longue que les chaulages habituels) selon l'acidité du sol.*

*En culture biologique, il peut devenir un excellent engrais par pulvérisation ou poudrage des végétaux, dont il renforce les défenses naturelles lors des attaques de maladies cryptogamiques.*

*Pour les doses de lithothamne en pulvérisation ou poudrage suivez les indications du fournisseur*

## Litière :

***Couche de matières organiques fraîches recouvrant le sol. En forêt, celle-ci est composée essentiellement de feuilles et de bois mort.***

***En jardinage ce terme désigne les débris de végétation comme des feuilles qui sont tombés sur le sol et qui sont très peu ou pas décomposés***

## **Lixiviation**

***Les flux d'eau qui traversent les litières et le sol peuvent entraîner avec eux des ions minéraux mais aussi des molécules organiques solubles : on parle alors de lixiviation de carbone organique dissous.***

***Percolation lente de l'eau à travers le sol permettant la dissolution des matières solides qui y sont contenues. Le liquide résultant est appelé lixiviat. Par exemple, l'eau peut ainsi se charger en substances toxiques lors de la traversée des sols ayant servi de décharges, ou des sols contenant des nitrates en quantité. C'est une technique utilisée pour décontaminer des terres ou des déchets pollués par des éléments organiques ou minéraux.***

## **Loam**

***terreau fin obtenu par la décomposition de plaques de gazon***

## **Lobe**

***BOT. Chacune des divisions ou des découpures, larges et arrondies, de certaines feuilles (les lobes de la feuille du figuier).***

## **Loge**

***Désigne une sorte de petit compartiment que renferme l'anthere, le péricarpe ou un ovaire. Par exemple les pépins d'une pomme sont contenus dans une loge.***

## **Logo et Label AB**

***AB, agriculture biologique en France, est le sigle, non obligatoire, qui figure sur les produits conformes au cahier des charges***

***Propriété exclusive du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt qui en définit les règles d'usage, la marque AB de certification, comme le logo bio européen, identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.***

***Par déléation du Ministère de l'agriculture, les organismes certificateurs délivrent les autorisations d'utilisation sur les étiquetages (marque AB de certification), l'Agence Bio étant quant à elle en charge de la gestion de la marque AB sur les supports de communication. L'INAO assure globalement la protection et la défense de la marque AB.***

***Si le label AB domine largement les rayons alimentaires bio des magasins, il n'est pas le seul à signaler des produits issus de l'agriculture biologique. D'autres, moins connus mais plus exigeants, défendent une agriculture plus humaine, plus écologique et plus autonome face aux lobbies agro-alimentaires.***

## Logo et LABEL , qui les attribue

*Là encore, les labels présentent des divergences. **AB et Bio Cohérence** reposent sur le système de la certification par un tiers indépendant, le seul mode reconnu par le règlement européen. En France, il existe aujourd'hui huit organismes certificateurs pour l'agriculture biologique : **Ecocert, Qualité France, Agrocet, Certipaq Bio, Certisud, Certis, Qualisud et Bureau Alpes Contrôle** . Ce sont eux qui délivrent les labels après avoir vérifié que la production, la transformation ou la commercialisation répond bien au cahier des charges de l'agriculture biologique.*

*Ils sont rémunérés par le demandeur du label, à qui ils doivent rendre visite au minimum une fois par an. Ce contrôle annuel se fait sur rendez-vous, et porte essentiellement sur une vérification des documents administratifs : factures des semences, des aliments, des engrais, des produits phytosanitaires, etc. Si le contrôleur a un doute, il peut parfois procéder à un contrôle inopiné, voire effectuer des prélèvements pour analyse. Mais ces derniers, coûteux, sont assez rares.*

*De son côté, **Nature & Progrès** a opté pour un « Système participatif de garantie » (SPG) qui implique les producteurs et les consommateurs dans la labellisation. Cette pratique, qui existe dans d'autres pays et est reconnue par certains organismes internationaux (IFOAM, FAO) ne l'est pourtant pas à l'échelle européenne.*

*Chaque année, au moins deux adhérents de Nature & Progrès (un consommateur et un producteur) rendent visite aux agriculteurs du réseau. Ils contrôlent que le travail est fait selon la charte de l'association mais surtout, ils échangent sur les pratiques de production et les conditions de travail afin de faire progresser tous les membres de l'association.*

**Qui contrôle les certificateurs ?**

**Les huit organismes certificateurs sont accrédités par le Cofrac, le Comité français d'accréditation, et agréés par l'Inao. S'il se veut indépendant, le Cofrac est pourtant sujet aux conflits d'intérêts puisque William Vidal, président d'Ecocert (qui détient 70 % du marché de la certification bio), siège au Conseil d'administration du Cofrac.**

**source : <https://reporterre.net//il-y-a-bio-et-bio-Voici-comment-s>**

## Lombric

***Le ver de terre commun ou lombric commun (embranchement des annélides, famille des Lumbricidés) est un grand travailleur, il joue un rôle fondamental dans la biologie de notre sol.***

***Le travail effectué par les lombrics aère et draine le sol. De plus, les résidus végétaux qui sont passés par les intestins des lombrics libèrent des substances nutritives pour les végétaux.***

***Le lombric creuse des galeries dans le sol et participe ainsi à son aération et à son drainage. Ces petits tunnels facilitent l'installation des racines de nos plantes et leur alimentation en eau.***

***En se déplaçant de bas en haut et de haut en bas, il peut descendre jusqu'à deux mètres de profondeur, le ver de terre mélange le sol. Il réduit et apporte au sol en profondeur des éléments présent en surface comme les végétaux morts, d'autre part il remonte du sous-sol des oligo-éléments comme le fer, le soufre, etc... Il ne touchent pas aux racines et aux plantes saines.***

***Un sol normal d'une exploitation peut contenir de 100000 à 1 million de lombrics, soit un poids total de 100 à 1000 kg, à l'hectare.***

## Lombriciens

***famille des vers de terre.***

## Lombricompost

***Le compostage est un procédé biologique qui consiste à traiter des déchets organiques (part fermentescible des déchets ménagers, déchets verts, boues de stations d'épuration) afin de réaliser un résidu solide, riche en humus, semblable à du terreau. Le lombricompost est issu de la digestion de vers de terre, rapidement stabilisé et utilisé en biodynamie.***

## Lombricompostage

**Décomposition de déchets verts par des vers de terre pour obtenir un compost très fertile, riche en micro organismes bénéfiques.**

### ***Lombricompostage : recyclez vos déchets avec un lombricomposteur***

**Actuellement, par l'intermédiaire du lombricompostage, de plus en plus de Français n'hésitent pas à recycler leurs déchets organiques ménagers pour en faire de l'engrais bio destiné au potagers et au jardin d'ornement. Zoom sur cette technique.**

### ***Les principes du lombricompostage***

**Tout comme le compostage classique, le lombricompostage est une technique qui permet, à partir des ordures biodégradables essentiellement issues de la cuisine, d'obtenir un fertilisant sous forme de terreau et de liquide très concentré, les deux étant cent pour cent naturels. Toutefois, alors que pour le traditionnel compost, l'amendement est obtenu des suites d'un processus de fermentation, avec le lombricompostage, la dégradation des ordures organiques est assurée par des vers de compost. Ce procédé est complètement inodore et ne présente pas de danger pour la santé. C'est pourquoi le lombricompost convient également aux personnes habitant dans des appartements.**

**Plus précisément, les lombrics se nourrissent des épluchures des fruits et des légumes, des morceaux de papier ou du marc de café que nous leur apportons. Après digestion, les vers évacuent le lombricompost. Ce sont des matières fécales en forme de grumeaux de couleur noire ayant l'aspect de terreau et l'odeur de l'humus. Sinon, en prolongeant l'entreposage du lombricompost, l'eau présente dans la substance avec l'aide des micro-organismes s'infiltré pour former de l'engrais liquide communément appelé lombrithé ou thé de compost, qui est très concentré.**

### ***Pourquoi lombricomposter ?***

**Nombreuses sont les utilités de cette approche. D'ores et déjà, c'est une manière très économique pour les incondtionnels du jardinage bio de disposer à gogo, et de façon entièrement gratuite d'un engrais naturel et bio. De plus, riche en phosphore, en magnésium et en calcium, la matière obtenue s'avère être un excellent amendement pour enrichir le sol de vos potagers, de vos massifs ou de vos plates-bandes, et cela, dans le respect de l'environnement. À noter d'ailleurs que ce fertilisant est aussi très utile pour les plantations en bacs ou en pots. Sinon, à diluer dans de l'eau au 1/10ème, le thé de compost peut être employé pour l'arrosage des plantes.**

**achat :**

<https://www.lombricomposteureco.fr/>

## **Louchet**

**Sorte de bêche à fer droit, long et rectangulaire.**

## **Lourd**

**Qualifie un sol qui a une forte teneur en argile. Gorgé d'eau, il est très collant et difficile à travailler.**

## **Luciole - ver luisant**

**Également appelée lampyre ou ver luisant, la luciole appartient à la famille des coléoptères dont il existe 2.000 espèces, qui produisent presque toutes une luminosité allant du jaune au vert. C'est un prédateur de la strate herbacée et buissonnante qui limite la pullulation des limaces et des escargots.**

**Les larves, appelées vers luisants à cause de leur caractéristique luminescente, chassent larves, vers et limaçons sous le tapis de feuilles mortes, qu'elles consomment après les avoir paralysés à l'aide d'un venin. Le plus connu sous nos latitudes est le lampyre que l'on nomme plus communément ver luisant ([Lampyris noctiluca](#) Linnaeus 1767)**

**Malgré son nom, le ver luisant n'est pas un ver, c'est un insecte coléoptère. Il tient son nom au fait que la femelle, sous sa forme adulte, conserve un aspect de larve et se reproduit en conservant des caractéristiques juvéniles. Cette particularité est nommée néoténie ou pédogénèse. Incapable de voler, la femelle présente un corps brunâtre, mou, segmenté et aplati.**

## **Lutéine**

**La lutéine et la zéaxanthine sont des caroténoïdes (pigments) que l'organisme utilise comme antioxydants : lutte contre les radicaux libres, effets bénéfiques contre les cancers et les maladies cardiovasculaires. La lutéine, protège également la rétine de l'oeil et protégerait de la dégénérescence maculaire. Elle aide aussi à bronzer. On la trouve dans les légumes verts dont principalement : le chou vert (21 mg pour 100g), les épinards (10 mg pour 100g), le persil (10 mg pour 100g) l'oseille et les feuilles vertes en général.**

## **Lutte biologique**

**Dans un jardin, écologiquement conduit, la très grande majorité des ravageurs des cultures trouve des ennemis naturels que l'on peut distinguer en 3 groupes :**

- . Les petits prédateurs des petits animaux nuisibles (mollusques, insectes et leurs larves), non spécifiques.**
- Les prédateurs spécifiques, en particulier pour les pucerons.**
- . Les grands prédateurs vertébrés.**

**Il s'agit donc là d'auxiliaires du jardinier qu'il faut favoriser. Pour cela il faut les connaître et connaître leur mode de vie.**

**Ce sont toutes les méthodes respectueuses de l'environnement pour lutter contre les parasites et maladies au jardin.**

**toutes les méthodes respectueuses de l'environnement pour lutter contre les parasites et maladies au jardin.**

***C'est l'utilisation d'un organisme auxiliaire pour contrôler d'autres organismes nuisibles.***

***De nombreux insectes parasitoïdes (hyménoptères et diptères essentiellement) sont utilisés en agriculture car ils contribuent efficacement à limiter les populations d'insectes ravageurs sans utilisation de pesticides.***

***L'intérêt de l'utilisation des insectes auxiliaires en protection des cultures réside dans le fait qu'ils sont naturellement présents dans l'écosystème. De plus, cette méthode n'implique l'utilisation d'aucune substance chimique (diminution des risques de pollution).***

***La lutte biologique est une technique permettant de lutter naturellement contre les ravageurs en introduisant son (ou ses) prédateur(s) naturel(s). Le prédateur introduit est alors appelé "insecte auxiliaire" dans le sens où il aide (naturellement) le jardinier. Les avantages de la lutte biologique par rapport aux techniques "dites classiques" sont nombreux : pas de risque de toxicité pour l'homme, la faune et la flore ; ciblage précis des espèces à supprimer (à l'inverse des traitements chimiques qui ne font pas de détail !) ; régulation naturelle des ravageurs ; etc. D'une manière générale, tous les inconvénients des traitements chimiques sont supprimés dans le cas d'une lutte biologique.***

***Lutte biologique contre les parasites du sol : peu de produits disponibles***

***Claude Alabouvette***

***La lutte biologique contre les maladies du sol est relativement limitée, contrairement à celle contre les insectes ravageurs des parties aériennes des plantes. Cependant, les travaux de la recherche progressent. Ils ont permis l'identification des microorganismes antagonistes et la mise au point de préparations microbiennes permettant de lutter contre les champignons responsables de maladies racinaires des plantes. La réglementation française établit deux classes de produits : les microorganismes stimulateurs de croissance et de vitalité des plantes qui relèvent de la réglementation sur les matières fertilisantes ; les microorganismes agents de protection des plantes soumis à la réglementation sur les produits phytopharmaceutiques. A ce jour, seuls quelques produits de lutte biologique sont disponibles pour le jardinier amateur qui devra veiller, parmi les gammes qui sont proposées, à bien choisir des produits officiellement homologués.***



## Lutte curative

*Méthode de lutte visant à soigner une plante déjà malade ou attaquée par un ravageur.*

## Lutte intégrée

*c'est une lutte biologique qui consiste à combattre un ravageur du jardin par son prédateur naturel : un auxiliaire du jardin.*

## Lutte préventive

*Méthode de lutte qui consiste à anticiper pour limiter les risques de maladie ou de ravageur.*

## Lycopène

*Pigment naturel de la famille des carotinoïdes que l'on trouve dans les légumes et fruits de couleur rouge. La tomate (et cuite c'est encore mieux) en est particulièrement riche. C'est l'un des plus puissants anti-oxydants : anti-vieillesse, protège contre les infarctus, et le cancer. Mangez des tomates, cuisinez les !*

## Lys de Bolivie

*Le Lys de Bolivie ne peut pas passer inaperçu. Qu'on le trouve gracieux ou trop voyant, il ne laisse personne indifférent !*

*De la famille des amaryllis, cette superbe plante fleurit de juin à octobre. Elle sera l'attraction de votre jardin ou de votre terrasse. Ses fleurs spectaculaires, pouvant atteindre 17 cm de diamètre, déploient des pétales d'un coloris exceptionnel: un beau rouge carmin entourant un cœur vert tendre*

*Il fait partie des végétaux avec qui on éprouve le désir de rentrer en conversation, pas seulement l'admirer.*

*Le Lys de Bolivie se plante dans un sol bien drainé, à exposition ensoleillée ou mi-ombragée. Mettez-le en valeur, plantez au moins 5 pieds pour créer un effet spectaculaire. Selon les régions, protégez les bulbes l'hiver ou arrachez-les et rentrez-les à l'abri du froid comme les dahlias.*

**MA :**

*Abréviation de « Mycorhize Arbusculaire ».*

## Macération

*préparation dans laquelle la plante macère dans l'eau à température ambiante*

## Macrofaune

*animaux présents dans le sol et facilement observables à l'œil nu (vers de terre, insectes, larves,...).*

## Maculé

*qualifie des feuilles qui portent des taches dont on ne peut définir le contour avec précision*

## Magnésium

*Nécessaire à la formation de la chlorophylle, il favorise l'assimilation des engrais phosphatés et la mobilité des phosphates dans la plante.*

**LE MAGNÉSIUM (Mg) :** *c'est le principal constituant de la molécule de la chlorophylle; son manque provoque la chlorose des feuilles. Les principales sources de magnésium : une trop grande alcalinité du sol empêche l'assimilation du magnésium par les plantes; il faut donc acidifier légèrement celui-ci au besoin avec du soufre en poudre. En sont riches, la potentille, le bouillon blanc, et le noyer.*

## Maille

*Nom donné à certaines fleurs de plantes potagères telles que le pois et les végétaux de la famille des cucurbitacées (melon, potiron, etc.), les fleurs ainsi désignées, dans ce dernier cas, étant les fleurs femelles.*

## Maladies cryptogamiques

***Ce sont des maladies liées au développement de champignons. Comme la majorité des champignons, ils se développent lorsque toutes les conditions sont réunies en terme d'humidité et de température. L'une des maladies potagères les plus connues liée au développement d'un champignon est le terrible mildiou des tomates, des pommes de terre ...***

## Maladie du cul noir

*(nom scientifique: Nécrose apicale): Maladie qui affecte uniquement les tomates et qui se manifeste par la pourriture du "cul" des fruits mûrs ou verts. Elle est due à des arrosages irréguliers qui provoquent des à coups nutritifs. Pour y remédier, arrosez à intervalles réguliers.*

## Maladie des taches pourpres :

*Maladie provoquée par un champignon et qui touche essentiellement les fraisiers au potager. Maladie de faible gravité (Traitement: Bouillie bordelaise)*

*La maladie des taches pourpres sur fraisiers se manifeste sur les feuilles par de petites taches brunes plus claires au centre. Si les tâches se multiplient, traitez avec une solution de cuivre en automne, en dehors de toute présence de fleurs et de fruits. ?????*

## Maladie des taches noires

*La maladie des taches noires est une maladie cryptogamique causée par un champignon minuscule du genre Marsonia. Il hiverne dans les feuilles mortes et les rameaux.*

## Maladie des taches noires des rosiers

*Maladie provoquée par un champignon cousin de celui responsable de la maladie des tâches pourpres du fraisier. Les conséquences sur les rosiers sont plus graves et peuvent provoquer un affaiblissement fatal pour la plante (Traitement: Soufre liquide concentré)*

## Mâle

*se dit d'une fleur qui ne renferme que des organes mâles ( étamines ). Le contraire est une fleur femelle.*

## Manasobu Fukuoka

***agriculteur et conférencier japonais. Il est l'auteur de La Révolution d'un seul brin de paille qui raconte et théorise son expérience en « agriculture naturelle », pratique proche de la permaculture. En laissant faire la nature, mais en agissant quand il le faut pour effectuer des corrections, il réalise que le rendement de sa production de riz est comparable à celui de l'agriculture classique, et surtout que la qualité des sols s'améliore d'année en année.***

## Mange-tout

*terme appliqué aux variétés de haricot et de pois dont les gousses sont dépourvues de matière fibreuse ou parcheminée, ce qui permet de les consommer en l'état.,*

## Mangue

**Sa saison :** *elle est disponible toute l'année en fonction de sa provenance : de l'hémisphère Sud, d'octobre à mars et de l'hémisphère Nord, d'avril à octobre.*

**Ses variétés :** *rien qu'en Inde, son pays d'origine, il en existerait plus d'un millier. Leur poids peut varier de 250 à 800 g.*

- **Tommy atkins**, *la plus commercialisée, est un gros fruit à peau orangée colorée de rouge. Sa chair est juteuse, légèrement fibreuse.*
- **Kent**, *grosse mangue dont l'épiderme jaune/vert est teinté de rouge. Sa chair jaune est tendre et juteuse, sans fibres.*
- **Keitt**, *fruit ovale dont la peau jaune/orangée est légèrement teintée de rose. Sa chair est tendre, fondante et fruitée.*
- **Amélie** *est un fruit rond, moyen à peau verte. Sa chair fondante et très parfumée, est dépourvue de fibres.*
- **La Hadden** *(en forme de cœur et légèrement arrondie), est juteuse et légèrement acidulée.*
- **La Irwin**, *petit fruit de couleur vert/jaune teintée de pourpre, à chair ferme et parfumée.*

**La choisir, la conserver :** *ne vous fiez pas à la couleur de sa peau, certaines variétés peuvent être vertes et mûres. Testez sa maturité d'une légère pression du pouce. Le fruit doit être souple, mais pas mou. Laissez murir votre mangue à température ambiante. Ne la placez surtout pas au réfrigérateur, elle ne supporte pas les températures inférieures à 8 °C. Mais, peut être congelée, pelée et coupée en morceaux.*

**La consommer :** *la mangue contient une enzyme qui décompose la gélatine. Pour fixer la gélatine, incorporez-la à votre purée de mangue, chauffée.*

***Pour la présentation en hérisson : coupez la mangue en deux, en évitant le noyau. Puis, pratiquez un quadrillage avec un couteau pointu, sans entamer la peau. Pressez la peau, pour incurver la mangue et former les « pics ».***

***Ses bienfaits : 60 kcal pour 100 g, la mangue est un fruit peu sucré (12 g/100 g), riche en vitamine C, en carotène et en fibres.***

## Marbrure

*maladie virale des arbres fruitiers à noyau, se traduisant par des traits décolorés sur le feuillage ou par des taches annulaires plus claires.*

## Marcescent

*se d'un feuillage qui fane en automne, pour ne se détacher des branches qu'au printemps suivant, avec l'apparition des nouvelles feuilles.*

*Un feuillage marcescent fane, se recroqueville et brunit en automne mais ne tombe pas. Les feuilles ne se détacheront qu'au printemps suivant, poussées par l'apparition de la nouvelle feuillaison. En latin "marcescere" signifie se flétrir, se faner.*

*Le hêtre et le charme ont des feuillages marcescents très appréciés pour créer des haies.*

## Marcotte

*Rameau sur lequel on a provoqué, au préalable, l'émission de racines adventives en un point donné, alors qu'il était encore relié au pied mère, et que l'on sectionne en vue d'obtenir un végétal indépendant.*

## Marcottage

*Le marcottage est un mode de multiplication des végétaux consistant à provoquer le développement de racines*

*sur de jeunes tiges, puis à séparer ces dernières du pied d'origine afin d'en obtenir une nouvelle plante.*

*Autrement exprimé : mode de multiplication dite végétative, la multiplication végétative, reposant sur la possibilité de certaines tiges aériennes de s'enraciner pour donner un nouvel individu.*

*Ce mode de multiplication végétative des plantes vasculaires repose sur l'enracinement puis l'isolement d'un rameau aérien, ou marcotte.*

*Le marcottage peut être artificiel.*

## Marc de café

*Le marc fait fuir ou empêche l'installation des pucerons. Il faut en mettre au pied des végétaux concernés.*

Bien sec, il se mélange aux graines fines pour bien répartir les semis

Composition:

Azote: 2.28 %

Phosphore: 0.06 %

Potassium: 0.6 %

Rapport C/N = 24 correct pour engager les processus de décomposition et d'incorporation au sol. Pour info, l'herbe est autour de 15 et le fumier entre 15 et 30. / PH : 6.2

L'intérêt du marc de café réside d'abord dans sa teneur importante en potassium et magnésium immédiatement assimilables, puis dans celle également importante de phosphore et de cuivre qui sont pour moitié immédiatement assimilable.

En revanche, il est trop pauvre en calcium, zinc, manganèse et fer pour compenser des carences de ces éléments.

Il contient pas mal d'azote, mais non immédiatement assimilable. Cet azote n'est libéré que progressivement, lors de la dégradation. A noter : seul 0.09% est directement disponible! Le reste est « lié ».

Il représente enfin une source importante de matière organique à court et long terme.

Il peut être utilisé comme d'autres amendements organiques en quantité comparables, soit des apports de 25 à 35 %.

## Marcottage

*Méthode de multiplication des végétaux consistant à provoquer l'enracinement d'une tige d'une plante. Elle se pratique en mettant en contact une tige, incisée ou non, avec un substrat humide (Mousse, terreau ...) pour qu'elle développe des racines. La partie enracinée obtenue s'appelle une marcotte.*

## Marcotter

**HORT.** *Coucher des branches ou des rejetons en terre pour leur faire prendre racine. (marcotter des chèvrefeuilles). Certaines plantes, comme les fraisiers, se marcotent naturellement.*

## **Marronnier**

### **Description**

*Le marronnier ou marronnier d'Inde fait partie de la famille des hippocastanacées (Hippocastanaceae). Cette petite famille (elle ne comporte que 2 genres) est connue des citadins qui apprécient le port majestueux et l'ombrage que procurent aux parcs et avenues les marronniers. Ce grand arbre d'une vingtaine de mètres possède de jeunes rameaux à gros bourgeons bruns, visqueux et luisants, des feuilles composées palmées, 5-7 foliolées, longuement pétiolées.*

*Les fleurs irrégulières et odorantes, sont groupées en grappes. Le fruit est une capsule épineuse. La graine, globuleuse et ovoïde, est pourvue d'un tégument luisant marqué par une large tache blanchâtre correspondant au hile. Il est intéressant de noter que l'on confond régulièrement les marrons, non comestibles, avec les châtaignes, comestibles. Ceci, en raison de l'appellation erronée de « marrons glacés » ou « purée de marrons ».*

*En plus de l'amidon, les fruits contiennent des tanins, des substances amères et un mélange de saponines (aescine). Ces substances toxiques ne sont pratiquement pas résorbées par une muqueuse saine.*

## **Matières brunes / vertes**

*Les maîtres composteurs insistent sur l'équilibre en matières riches en carbone, appelées " matières brunes " ( bois, feuilles mortes, cartons, ... ) et matières riches en azote, appelées " matières vertes " ( épluchures, tontes ... )*

## **Matières compostables ou résidus vert**

***Résidus organiques facilement biodégradables tels que les feuilles, gazon, herbes coupées, plantes, fleurs, sciures de bois et petits copeaux. Les restes de table comme les fruits et légumes, produits laitiers, viandes cuites (sans les os), café et filtres, thé en sachet ou en vrac, coquilles d'œuf et pains, peuvent également être utilisés pour la fabrication du compost.***

## **Matière fertilisante**

***"Tout produit dont l'emploi est destiné à assurer ou à améliorer la nutrition des végétaux ainsi que les propriétés physiques, chimiques et biologiques des sols. Elles comprennent notamment les engrais, les amendements."***  
***Définition de l'article L 255-1 du Code Rural***

## **Matière ligneuse**

***Qui a les caractères et les propriétés du bois. Plante ligneuse (p. oppos. à plante herbacée). La végétation qui couvre les terrains à mettre en culture peut être ligneuse, semi-ligneuse ou herbacée***

***La matière fibreuse ligneuse est une matière ligneuse dont la teneur en nœud, en branche ou en écorce est au moins de 10 % en poids, ou une matière ligneuse dans laquelle la matière extraite, obtenue par extraction des nœuds, des branches ou de l'écorce, a été absorbée.***

## **Matière sèche**

*dans un aliment, c'est tout ce qui n'est pas de l'eau*

## **Matière organique**

*Mélange de matières carbonées d'origine végétale et animale qui se dégrade dans le sol pour former l'humus.*

## **Matière organique dans le sol**

*produit issu de la décomposition d'êtres vivants. La matière organique apporte de l'humus compost, cadavres de petits animaux, excréments, plantes mortes, résultat de l'activité des organismes du sol ; ces molécules originaires du vivant jouent un rôle fondamental dans la structure et la vie du sol, le taux de matière organique représente quelques % (0.5 à 10% en général) de la masse du sol.*

## **Matières organiques fermentescibles**

*déchets organiques susceptibles de fermenter (composter), ils comprennent les déchets de cuisine, les déchets de jardin, les papiers et cartons et représentent plus de 60% d'une poubelle.*

## **Maturité**

*stade atteint par un fruit lorsqu'il devient comestible ou bon à récolter. On distingue la maturité physiologique, stade où le fruit se détache de l'arbre, de la maturité gustative, moment où la saveur du fruit est la meilleure.*

## **Massif**

*Assemblage d'arbres ou d'arbustes plus ou moins serrés et disposés de manière à obtenir un effet ornemental déterminé.*

## Mauvaise herbe

*(Syn. adventices) : Expression commune désignant une plante indésirable, envahissante ou nuisible pour les cultures (Traitement : Vinaigre blanc pur).*

## Mauvaises herbes les plus courantes et les Bonnes

**LES "MAUVAISES HERBES" mais ..... pas si mauvaises que ça**

Avant de les détruire, apprenez à les reconnaître. Celles-ci sont une indication sur la nature de votre sol

### Les Annuelles

**LA BOURSE A PASTEUR:** *Fréquente dans les rocailles mais aussi dans les potagers où le sol est meuble, humifère et riche en azote. Cette plante s'arrache très facilement mais ses graines se dispersent très facilement (une seule plante peut disperser 5000 graines dans la nature.*

**LA VERONIQUE:** Se développe bien dans les terrains pas trop secs et riches en azote. Des binages suffisent à l'éliminer

**LE SENECON:** Se plaît dans les endroits riches en azote. Celui-ci peut germer croître et fleurir en 5 semaines et se réenraciner après binage. Chaque pied peut produire jusqu'à 500 graines. Il vaut mieux donc l'arracher ou le sarcler avant la dissémination des graines. Il est inutile de de les déraciner; il suffit de les décapiter.

**LA MOUTARDE DES CHAMPS** qui se plaît surtout en terrain calcaire et argileux.

Elle se rencontre en plaine et en montagne, dans les champs et aux bords des chemins, dans les terrains vagues mais principalement dans les lieux cultivés calcaires.

**LE PATURIN ANNUEL:** Se plaît dans tous types de sols mais préfère les terres sableuses et riches en azote. Des binages réguliers permettent d'en venir à bout

C'est une plante herbacée annuelle, de petite taille (généralement moins de 20 cm de haut), poussant en touffes denses Très commune, elle est généralement considérée comme une mauvaise herbe.

**LE MOURON DES OISEAUX OU MOURON BLANC** qui aime les terres meubles et fertiles, les sols riches des cultures potagères. C'est une des plantes les plus tenaces au jardin qui fleurit toute l'année. Arracher ou sarcler énergiquement.

Heureux le jardinier qui le voit pousser dans son potager ! Il indique un sol bien équilibré en air, en nitrates, en carbone et une vie bactérienne riche et abondante. Ne changez rien dans vos méthodes de culture, vous êtes sur la bonne voie !

**LE MOURON DES CHAMPS** (ou Faux mouron)

Le mouron rouge ou mouron des champs, parfois à fleurs bleues

Elle aime les sols à la terre humide, fraîche et fertile (riche en azote): C'est une plante biondicatrice, qui permet de déterminer la nature des sols! Il est rare d'en voir en plein soleil et en sol sec ! C'est une plante qui n'aime pas les sols calcaires, alors si vous voulez faire le ménage, ajoutez du calcaire dans votre sol.

**La CARDAMINE HIRSUTE** / la prolifération de cette petite plante annuelle comestible confirme la teneur de la terre de notre jardin : faible capacité de rétention de l'eau et faible proportion d'argile. Il faut favoriser la formation de l'indispensable complexe argilo-humique. En attendant, on peut manger la cardamine, riche en vitamine C. ( Saveur amère presque identique à celle du gresson des fontaines ) Ses graines sont présentes dans les terreaux. Les touffes s'arrachent facilement à la main mais il faut intervenir le plus tôt possible avant la formation des graines.

**LE CHENOPODE BLANC:** Le chénopode peut produire jusqu'à 28000 graines par pied.

Un paillis très épais peut suffire à le combattre

Le chénopode blanc, est une annuelle estivale de la famille des chénopodiacées. De par ses capacités à se multiplier, la plante peut poser de véritables problèmes de compétition vis-à-vis des cultures en maraîchage biologique.

**LE GAILLET GRATTERON:** Apprécie les calcaires et azotés. Il s'arrache tout seul après une bonne pluie.

**LE LAITERON MARAICHER:** Il apprécie les terres bien travaillées, riches en azote et en humus. A éliminer avant qu'il soit adulte car il possède une racine pivotante difficile à extirper.

Le LAITERON MARAÎCHER se rencontre partout en France. Ses fleurs ressemblent un peu à celles du pissenlit A éliminer rapidement par binage car plus tard sa racine pivotante est difficile à arracher.

**L'EUPHORBE REVEILLE MATIN:** Ses graines sont disséminées par les fourmis. Il suffit de les arracher ou de biner superficiellement pour s'en débarrasser.

Toxicité : La plante contient un suc laiteux vénéneux.

### **LA RENOUÉE DES OISEAUX**

Adventice souvent envahissante, elle doit son nom à ses graines particulièrement appréciées par les oiseaux.

**Le TUSSILAGE** C'est une plante sauvage vivace et comestible ( riche en calcium, fer, potassium et vitamines ) à rhizomes au port touffu. Elle peut atteindre environ 20 cm de haut . Elle est typique des sols instables riches en bases : terrains vagues et remués. Elle fait partie des plantes pectorales les plus utilisées en phytothérapie. On l'a rencontre fréquemment au bord des rives et dans les terrains argileux et détrempés.

## **Les VIVACES**

**LE CHARDON :** On le trouve dans des sols fertiles, argileux et humides. Cette plante développe des drageons qui forment ensuite des rosettes à la surface du sol.

Redoutable envahisseur, le chardon use de tous ses atouts, notamment ses racines verticales et horizontales, pour proliférer. Fauchez, arrachez, pour venir à bout de sa résistance...

**L'OXALIS CORNICULE:** Cette plante se multiplie essentiellement par ses petits bulbes qui se disséminent aisément. S'il est une herbe au jardin qui est envahissante et qu'il est difficile d'éliminer, c'est bien l'oxalis.

Cette petite plante est facilement reconnaissable, ses feuilles ressemblent à celles du trèfle.

Elle prolifère grâce à ses racines charnues rhizomateuses ou une multitude de bulbilles.

Deux espèces l'oxalis corniculé et l'oxalis acetosella (petite oseille) produisent des milliers de petites graines.

**LE FUMETERRE:** Apprécie les sols calcaires ou argilocalcaires pas trop secs et meubles. Il s'arrache facilement à la main. Ses graines se dispersent facilement Le fumeterre pousse volontiers sur des sols retournés dans les jardins, et plutôt sur des sols bien drainés. Il peut même pousser sur des sols fraîchement retournés et pas encore colonisés par les graminées. Dans les sols humides et fertiles, le fumeterre devient une grande plante envahissante. Les graines peuvent rester dormantes un certain temps, mais chaque printemps voit germer une partie du stock. Les graines oléagineuses sont consommées par les fourmis.

**L'OSEILLE SAUVAGE ou RUMEX** Celle ci se régénère difficilement si on lui enlève au minimum les 5 cm supérieurs de sa racine

Habitat : Prairies, bords de chemins, parcs, bois de feuillus, bords de sources. Période de floraison : Mai-juillet.

Voici une plante bio-indicatrice qui permet d'améliorer un sol trop tassé. Frotter une feuille de Rumex sur une peau piquée par les orties ou les insectes supprime les démangeaisons. L'oseille sauvage est à consommer avec modération car elle contient de l'acide oxalique qui peut irriter la voie œsophagique.

De nombreuses chenilles à papillon en raffolent : sachez qu'elle favorise les papillons car de nombreuses chenilles à papillon en raffolent !

**LA GRANDE ORTIE:** Sa présence est un signe de fertilité du sol. Marie Treben dit qu'un jour, « un médecin signala un jour dans une émission radiophonique que l'ortie est au nombre des plantes médicinales les plus efficaces que nous possédons. Si les hommes savaient à quel point, elle peut être utile, ils ne planteraient que des orties. La grande ortie révèle un sol où l'état du fer a été modifié soit par pollution, soit par excès de matière organique animale ou de matière végétale archaïque. Le jardinier devra modifier ses méthodes de culture et réduire les apports en fertilisants azotés.

**LA PRELE DES CHAMPS:** Aime les sols acides et argileux, humides et mal drainés, les fossés, les lisières de bois et les marais

Plante des terrains sablonneux, la prêle des champs possède une longue tige fertile qui se fane pour laisser place à des tiges stériles, plus hautes. Également appelée « queue-de-cheval », elle porte de petites feuilles vertes triangulaires.

Cette plante sans fleur apparaît au printemps (mars-avril) sous la forme d'une tige brune (de 20 cm de haut environ), non ramifiée et porteuse de spores. Les spores sont ensuite dispersées et la pousse initiale disparaît. Entre mai et juin des tiges vertes et ramifiées hautes de 30 à 60 cm font alors leur apparition. Ce sont ces tiges qui seront utilisées.

**Le LAMIER BLANC** Plante très commune, le lamier blanc fleurit d'avril à septembre.

Sa ressemblance avec l'ortie est trompeuse. Elle ne possède pas de poils urticants, mais on l'appelle néanmoins parfois ortie blanche.

On la trouve au bord de chemins souvent aux pieds d'arbustes.

Ces fleurs blanches disposées de manière circulaire autour de la tige font le bonheur de nombreux bourdons et abeilles. La tige est quadrangulaire, dressée et creuse. Elles sont aussi utilisées à des fins médicinales. Le lamier blanc a des propriétés diurétiques et dépuratives, hémostatiques, résolutives et astringentes. Vivace, il se propage par des stolons.

**LE LISERON DES CHAMPS:** Apprécie les terrains sablonneux et argileux. Ses racines peuvent atteindre des mètres. Chaque bout de racine oublié peut donner naissance à une nouvelle plante  
Le Liseron des champs est vulgairement dénommé Petit liset, Campanette, vrillée, clochette champêtre, robe de la Vierge

*C'est une adventice qui peut étouffer les plantes qu'elle prend pour support. Elle est cependant utilisée en jardinage écologique pour attirer les syrphes et limiter ainsi les populations de pucerons. Les liserons sont par leur racine un des moyens de maintenir les bonnes mycorhizes dans les parcelles potagères pendant l'hiver, le labour et le sol nu stérilisant le lieu.*

**La CHELIDOINE:** S'arrache facilement mais se reproduit facilement grâce aux fourmis qui dispersent les graines; Plante dicotylédone herbacée, de la famille des Papavéracées, contenant un latex corrosif et dont une espèce, la Grande Chélidoine à fleurs jaunes, à tige velue, à feuilles rappelant celles du chêne, est commune en Europe :  
Herbe papavéracée des murs et décombres, au latex jaune d'or, aux feuilles composées lobées et contenant un latex jaune, de saveur âcre, réputé détruire les verrues.

### **Le GRAND PLANTAIN**

Cette plante pousse en sol asphyxié par un engorgement du sol constant ou saisonnier, le privant d'oxygène. Le sol devra donc être allégé par des amendements et peut être aussi moins piétiné ou travaillé.

Le grand plantain (*Plantago major*) a des feuilles larges et des fleurs allongées. Le plantain lancéolé (ou petit plantain ou herbe à cinq coutures) a des feuilles allongées (en forme de lance) et des petites fleurs au bout des tiges. Quant au plantain moyen (ou langue d'agneau), il possède des feuilles plutôt rondes et des fleurs crème à étamines violettes alors que leurs cousines sont verdâtres ou brunâtres et inodores.

**RENONCULE BULBEUSE (BOUTON D'OR):** C'est une plante vénéneuse ET TOXIQUE qui aime les sols lourds et argileux  
La renoncule bulbeuse (rave de St Antoine) est une plante bulbeuse herbacée de type vivace qui mesure entre une vingtaine à une soixantaine de centimètres environ suivants le sol et le climat où elle se trouve, elle fait partie de la famille des ranunculacées (renonculacées). Elle possède une tige dressée et recouverte d'un duvet qui est placé sur une racine fibreuse, son feuillage est pétiolé avec des feuilles alternées et composées

### COMMENT S'EN DEBARRASSER ?

*Tout d'abord, sachez que ces "mauvaises herbes" sont avant tout des plantes sauvages qui sont nécessaires à l'équilibre d'un jardin bio. En effet, de nombreuses plantes sont nécessaires aux insectes utiles qui contribuent à l'élimination des parasites. Ne vous jetez donc pas sur les desherbants dès qu'une mauvaise herbe pointe son nez. Veillez surtout à éviter que celle-ci monte en graine si celle-ci s'avère trop envahissante.*

### PLANTES HERBICIDES

*Certaines plantes seraient réputées produire des substances toxiques contre le chiendent notamment et autres herbes indésirables. les plus efficaces seraient les oeillets d'Inde, les roses d'Inde et le soucis.*

*Le soja, millet, seigle, sarrasin peuvent servir, en culture, enfoui dans le sol à combattre le chiendent.*

*La tomate peut aussi éliminer le chiendent à condition d'enfouir les tiges et les feuilles en terre une fois la récolte achevée.*

*Les plantes couvre sol ont une action herbicide plus tangible dans la mesure où elles privent d'eau et de lumière les plantes qui germent sous le tapis qu'elles constituent.*

### LE FAUX SEMIS

*Deux semaines avant la date du vrai semis, préparer soigneusement la terre et arroser. Attendre la levée des graines de plantes indésirables. Un coup de râteau suffira à éliminer les plantules*

### LE BINAGE ET ENCORE LE BINAGE....

***Seuls des binages réguliers viendront à bout des herbes indésirables. Pour éviter que les herbes ou racines oubliées sur le sol ne donnent naissance à de nouvelles plantes, biner par temps sec et chaud, le matin de préférence pour favoriser leur dessèchement.***

## LE DESHERBAGE THERMIQUE

*L'écobuage , le traitement à la lance thermique ou à la vapeur bouillante peuvent s'avérer efficaces mais ne sont pas des techniques appartenant à la culture naturelle. Elles détruiraient la microflore de la couche active et altéreraient les caractéristiques chimiques et physiques du sol, ainsi que son PH.*

## LES RECETTES

*Sur les allées, arroser avec de l'eau chaude additionnée de gros sel*

*Le purin d'angélique serait efficace contre les "mauvaises herbes" (faire macérer 1 kg d'angélique dans 10 litres d'eau)*

*L'eau de cuisson des pommes de terre possède des vertus herbicides encore plus efficaces lorsque l'eau est bouillante.*

*Au printemps avant de jardiner, arroser l'endroit que vous souhaitez désherber. Le lendemain, arroser de nouveau avec de l'eau javellisée. Les mauvaises herbes jauniront.*

## LE PAILLAGE

*Après un bon binage, déposer une couche de 10 cm de paillis (tonte de gazon, paillettes de lin etc.)*

*De même, la pose d'un film de plastique noir peut empêcher la prolifération de certaines herbes indésirables.*

## LES BONNES "MAUVAISES HERBES"

***L'ortie** qui non seulement aide les plantes voisines à devenir plus résistantes, mais augmente aussi la teneur en huiles essentielles des herbes qui poussent auprès d'elle: valériane, angélique, marjolaine, sauge et menthe. Il est indispensable de les garder dans un coin du jardin pour la préparation des composts et du purin d'ortie.*

***L'euphorbe** qui aurait la réputation de tenir à distance la taupe, la souris et le mulot*

**La digitale sanguine** aide à la conservation des fruits et légumes qui se sont développés auprès d'elle.

<http://permaforet.blogspot.fr/2013/04/plantes-bio-indicatrices.html>

<http://girard.guilleme.pagesperso-orange.fr/herbes.htm>

## Mégachiles : Abeilles coupeuses de feuilles

*Quelques feuilles de rosiers découpées sur les bords.*

*Les encoches sont soignées, régulières, oblongues ou semi-circulaires.*

**Carte d'identité:**

**Hyménoptère de la famille des** *Megachilidae* qui compte plus de 500 espèces répertoriées.

**Taille : 12 à 18 mm (17 mm mesurée sur le spécimen en photo), les mâles sont plus petit que les femelles.**

**Ces abeilles solitaires se nourrissent de pollen et de nectar de fleurs.**

**Reproduction:** Les mâles meurent peu de temps après l'accouplement.

**Les femelles ont besoin de quelques fragments de feuilles tendres et souples pour leur nid qu'elles installent dans une cavité déjà existante. Chaque nid est constitué d'une série de cellules individuelles**

**Elles façonnent avec ces morceaux de feuilles une sorte de cigare dont elles tapissent leurs cellules.**

**La femelle déposera dans chaque cellule un œuf et une réserve de nectar et pollen qui alimentera la larve. Cette dernière rentrera en hibernation jusqu'au printemps où elle façonnera une pupe dans laquelle elle terminera sa métamorphose. Dès sa sortie du nid, l'abeille cherche un partenaire pour se reproduire.**

**Traitement : inutile**

**Les dégâts de ces abeilles sont insignifiants, en tous cas limités - inutile d'intervenir d'autant que ces abeilles solitaires participent activement à la pollinisation.**

## Mélasses

**Résidus liquides de pressage, les mélasses proviennent de l'exploitation de la betterave ou du raisin. Ces liquides sirupeux et poisseux sont assez riches en potasse ( rapport NPK : 4-2-7 ) et se destinent à de nombreuses cultures. On en tire un extrait potassique concentré ( dit potasse organique ) dont l'action est renforcée.**

## **Mellifère**

**Plantes produisant des substances récoltées par les abeilles (Nectar, Pollen, Propolis.... La phacélie est une des plantes les plus mellifères de nos jardins.**

**Se dit d'une espèce assurant aux colonies d'abeilles un apport de nectar ou de pollen et qui attire les insectes butineurs ( abeilles, papillons ... )**

## **Mélisse**

**Cette plante se cultive dans un endroit un peu ombragé ou ensoleillé. Ses feuilles et fleurs séchées sont utilisées en infusion. Elle soulage les crises d'angoisse, les troubles du sommeil et les problèmes digestifs mineurs.**

## **Menthe**

### **Sa saison**

**Elle est disponible essentiellement de mars à octobre. Pour en profiter également l'hiver, rentrez-la.**

### **Son origine**

**La menthe vient d'Europe méridionale et occidentale. On en a retrouvé des traces dans un tombeau égyptien datant de plus de 3 000 ans ! Les Grecs lui prêtaient des vertus aphrodisiaques, les Romains en aromatisaient leur vin, et les Phariséens payaient une dîme (un impôt) sur la menthe.**

### **Ses variétés**

**Plutôt mentholées, poivrées, douces, parfumées... : voici les plus courantes.**

**- La menthe poivrée est la plus répandue. Sa saveur est légèrement piquante et ses feuilles sont très riches en**

**menthol. Elle est également très prisée par l'industrie pharmaceutique et pour l'élaboration de parfums.**

**- La menthe verte a une saveur douce et délicate. Elle est très utilisée dans la cuisine d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, notamment dans la préparation du fameux thé à la menthe.**

**- On trouve également la menthe noire, aux feuilles pourpres, la pouliot, de petite taille et aux feuilles velues, l'aquatique, l'une des plus rustiques...**

**Et encore des menthes très parfumées comme les menthes pomme, basilic, citron ou bergamote, qui portent toutes très bien leur nom !**

#### **La choisir**

**Préférez-la avec des feuilles toniques et d'un vert uni. Évitez les bouquets avec quelques feuilles tachées ou flétries, cela va vite contaminer tout le bouquet.**

#### **La conserver**

**Pour en avoir toujours à disposition, achetez-la en pot et prélevez les feuilles au fur et à mesure. En bouquet,**

**enveloppez-la de papier absorbant humide et gardez-la 2 à 3 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.**

**Vous pouvez également faire macérer des feuilles pour parfumer une huile ou un vinaigre, ou encore les congeler.**

### **Facile à vivre**

*Pour en profiter tout l'été (et même plus), achetez-la en pot et placez-le dans votre cuisine, en jardinière ou dans votre jardin. Attention, la menthe est très envahissante : confinez ses rhizomes dans une zone bien délimitée.*

### **Ses bienfaits**

*La menthe est réputée pour ses vertus purifiantes, digestives, tonifiantes, antiseptiques... Riche en vitamine A, elle est aussi une bonne source de fer (surtout si elle est séchée).*

### **Méristème**

*tissu cellulaire situé à l'extrémité des tiges qui assure leur croissance en longueur. Il est possible de bouturer ce méristème pour reproduire des plantes identiques au pied-mère.*

### **Merle noir**

*Le merle noir (*Turdus merula*), très commun sous nos régions, est un oiseau sédentaire plein de vivacité. Il fréquente souvent la pelouse à l'affut des vers de terre et insectes. Robuste et doué d'une très grande capacité d'adaptation, cet oiseau maintient sa population nombreuse, notamment en milieu urbain.*

*Les Merles, malgré les prélèvements qu'ils effectuent au potager et au verger, éliminent de nombreux insectes et leurs larves*

### **BIOLOGIE**

*Le merle noir se nourrit de vers de terre, de larves d'insectes, d'escargots mais aussi de fruits, de graines et de baies. Il chasse principalement sur les pelouses en sautillant. Vivant essentiellement dans un environnement « domestique », il peut donc s'alimenter toute l'année en adaptant son régime aux conditions environnementales et climatiques. Il apprécie aussi fruits mûrs ou pourris, raisins secs, fromage, graisse, miettes diverses en hiver.*

***Le couple prépare son nid à base de brindilles, d'herbes sèches, de mousses, de feuilles et de boue dans une haie, un buisson, ou dans du lierre contre le mur. Une fois pondus, les œufs, entre trois et cinq et d'un bleu verdâtre et moucheté de brun, sont couvés pendant deux semaines. Le mâle remplace la femelle lorsqu'elle a besoin de s'alimenter. Jusqu'à 5 nichées sont possibles dans la même année. En dehors de la période de reproduction, de mars à juillet, le merle noir a un comportement grégaire.***

## **ACCUEIL DANS LE JARDIN**

**Plantez des buissons épais qui lui fourniront baies et chenilles (troènes, sureau noir, roncier, aubépines, houx, cotonéaster, pyracantha ...) ou du lierre grimpant pour qu'il ait un abri où confectionner son nid.**

**Conservez des zones de pelouses basses dans votre jardin, sa zone de chasse privilégiée.**

**Laissez des pommes abîmées au sol en hiver.**

**Si vous souhaitez protéger vos fruits (les fraises notamment), installez des filets de protection.**

**N'utilisez pas de pesticides.**

## **Méso-faune**

**organismes animales du sol de taille moyenne, cette classe d'organisme comprend essentiellement les microarthropodes, acariens et collemboles dont la taille peut atteindre le millimètre.**

## **Mésophyte**

**Plante qui affectionne les endroits ni trop secs ni très humides.**

## **Métabolisation**

**digestion au sens large.**

## **Métabolite**

**Un métabolite désigne d'une part une molécule issue du métabolisme d'un organisme. On distingue les métabolites primaires qui sont indispensables aux réactions métaboliques (acides aminés, vitamines...) et les métabolites secondaires qui n'interviennent pas directement dans ces réactions mais remplissent des fonctions importantes (phéromones, pigments...).**

*Ce terme désigne également des composés organiques intermédiaires issus d'une molécule mère, formés par exemple par dégradation par les UV. Ils peuvent servir d'indicateurs d'une pollution ou d'une contamination par une substance toxique.*

## **Métaldéhyde**

*substance utilisée classiquement dans la lutte chimique contre les gastéropodes ( escargots et limaces )*

## **Métazoaire**

*Animal pluricellulaire.*

## **Méthane**

*Gaz incolore, inodore et inflammable formant un mélange explosif avec l'air. Le méthane se dégage des matières en putréfaction par décomposition anaérobie. Sa fabrication à partir de fermentation industrielle peut en faire une source d'énergie.*

## **Meuble**

*se dit d'une terre décompactée, souple , friable , facile à travailler.*

## **Miels Monofloraux**

***Le miel d'acacia** (A tout seigneur, tout honneur! mon préféré) : un régulateur intestinal.*

***Le miel d'arbousier:** recherché pour son amertume par les fabricants de vinaigre.*

**Le miel d'aubépine:** antispasmodique, ce miel est un sédatif nerveux. Il est conseillé en cas de digestion difficile, et de troubles liés au stress comme l'insomnie et les palpitations. Il est parfait dans une tisane pour se détendre avant la nuit.

**Le miel de bruyère cendrée:** aux qualités diurétiques, contient du silicium, du bore et du baryum.

**Le miel de cerisier** secrète des saveurs chaudes et fruitées similaires à celles de la cerise elle-même. Idéal dans les infusions, il ne dénature pas les boissons.

**Le miel de chardon:** Charpenté et très parfumé, ce miel exhale un léger goût de réglisse. La finesse de la texture est surprenante.

**Le miel de châtaignier:** miel aux « mille » vertus: réputé pour ses propriétés cicatrisantes, contient des minéraux tels que le fer et riche en oligoéléments: potassium, magnésium, manganèse et baryum; il améliore le fonctionnement des organes tels que le foie et de l'estomac...

**Le miel de chêne:** un des miels les plus riches en oligoéléments.

**Le miel de clémentinier:** miel délicat, récolté en quantités réduites; un des fleurons de l'apiculture corse.

**Le miel de colza:** sa texture agréable est des plus fines. Il contient des oligoéléments, notamment calcium et bore.

**Le miel d'eucalyptus:** à ajouter en cas de rhume, dans une infusion.

**Le miel de framboisier:** Discrètement aromatisé mais long en bouche et d'un parfum suave. Apprécié pour ses saveurs florales soutenues, ce miel est très prisé des chefs cuisiniers.

**Le miel de lavande:** aux vertus antiseptiques et anti-inflammatoires, lutte notamment contre les infections des voix respiratoires et des poumons.

**Le miel de lierre:** son goût très particulier dégage une certaine amertume.

**Le miel de luzerne:** aux qualités énergétiques particulières.

***Le miel de phacélie:*** comme le miel d'acacia, c'est un miel de dégustation qui se tartine bien.

***Le miel de pissenlit:*** comme la plante, le miel de pissenlit est réputé diurétique.

***Le miel de romarin:*** recommandé aux personnes atteintes d'insuffisances hépatiques, digestives et vésiculaires; riche en oligoéléments (calcium, fer, bore et cuivre).

***Le miel de ronce:*** sa fragrance et sa couleur conviennent particulièrement à l'élaboration de pain d'épice.

***Le miel de sapin:*** très recherché pour ses vertus étonnantes : antianémique, antiseptique, diurétique, ce miel est exceptionnellement riche en oligoéléments.

***Le miel de thym:*** employé pour sucrer les infusions du soir: apaisant, il favorise le sommeil. Antiseptique, recommandé pour la prévention et le traitement des maladies infectieuses, respiratoires ou digestives, riche en cuivre, aide la cicatrisation des plaies.

***Le miel de tilleul:*** contient du potassium, calcium et manganèse, conseillé aux insomniaques, soulage les maux de tête et les douleurs gastriques, apaise le rhume.

***Le miel de tournesol:*** favorise la circulation sanguine, riche en calcium, bore et silicium.

***Le miel de trèfle:*** donne d'énergie, améliore la forme physique des travailleurs, des sportifs et des danseurs, favorise le sommeil.

## Miels Polyfloraux

***Le miel de garrigue:*** fort et racé, très apprécié des amateurs de miel aux saveurs caractéristiques; teneur en oligoéléments variable selon les origines florales.

***Le miel de montagne:*** gorgé du nectar de nombreuses plantes et fleurs sauvages aux vertus reconnues pour la forme et le bien-être, ce miel très nutritif, tonique et reconstituant est idéal pour les sportifs. Il aide en hiver à renforcer les défenses immunitaires, et ses qualités adoucissantes font merveille pour les gorges sensibles.

***Le miel de printemps:*** riche en oligoéléments (le colza apporte bore et calcium).

***Le miel de la Martinique et de la Guadeloupe:*** très riche, la végétation aux floraisons importantes, qui s'étendent de février à septembre, donne un miel surprenant.

***plus de détail sur :***

<http://www.jardineravecjeanpaul.fr/le-miel-un-aliment-tres-riche#miel-acacia>

## Micro arthropodes

***petits organismes du sol comprenant les collemboles et les acariens et appartenant à la méso-faune.***

## Micro climat

***Ensemble des conditions climatiques d'une zone homogène très restreinte qui diffèrent du climat général de la région où se situe cette zone. Ces spécificités locales sont dues en général aux caractéristiques topographiques, géologiques et hydrologiques locales.***

***Conditions climatiques limitées à une zone géographique très restreinte et sensiblement différente du climat de la région. A l'échelle du jardin, une haie ou un mur peut suffire à créer un micro-climat.***

## Micro granulé

***minuscule granulé dont le diamètre est au maximum d'un demi-millimètre. Il permet une meilleure répartition et assimilation.***

## Micromètre

*Division du mètre égale à 1 millionième de mètre et désigné par " $\mu\text{m}$ " ;  $1\ 000\ \mu\text{m} = 1\ \text{mm}$  ;  $1\ 000\ 000\ \mu\text{m} = 1\ \text{m}$ .*

## Micronisé

*qualificatif d'une particule de produit, de l'ordre du micron ( Unité de mesure de longueur équivalant à un millionième de mètre. )*

## Micro-hyménoptères

*Ce sont des insectes de très petite taille, certaines familles font moins de 1 mm. Les femelles pondent leurs oeufs à l'intérieur d'un insecte hôte, qui sera de la même taille que l'adulte. Par exemple, les plus petits parasiteront les pucerons ou les psylles et les plus gros parasiteront les grosses chenilles tels que le sphynx. Les larves se développent à l'intérieur en consommant l'hôte, c'est en cela qu'on peut les qualifier de parasitoïdes.*

## Micro-organismes

*Etre microscopique présent dans le sol. Certains transforment des matières organiques en matières minérales, d'autres sont pathogènes.*

*Pathogène. Qualifie ce qui provoque une maladie, en particulier un germe capable de déterminer une infection.*

*Les protozoaires, nématodes, champignons, actinomycètes, les acariens : ce sont les êtres vivants, parfois invisibles, qui habitent le sol. Il y a jusqu'à cinq tonnes d'organismes vivants qui peuplent un hectare de sol cultivé de façon biologique.*

**Micro-organismes du sol :** Le sol regorge d'une incroyable diversité de micro-organismes (bactéries, champignons, nématodes, invertébrés...) bénéfiques, néfastes ou indifférents pour les cultures. Le jardinier tentera donc de favoriser les micro-organismes utiles au bien-être de ces plantes. De nombreux mélanges d'engrais ou de terreaux organiques enrichis en organismes utiles sont vendus en jardinerie.

C'est le cas des terreaux contenant des rhyzobactéries (bactéries qui fixent l'azote et qui en le redistribuant dans le sol le rendent accessible aux plantes. Des solutions enrichies en mycorhizes (champignons s'associant aux plantes) favorisent la reprise des jeunes plants, les rendent plus résistants au stress hydrique et les protègent de certaines maladies.

## **Miellat**

*Sécrétions émises par de nombreux homoptères dont les pucerons, les aleurodes et les cochenilles ; substance collante et sucrée dont se nourrissent d'autres insectes (dont les fourmis) pouvant être à l'origine de l'apparition de la fumagine.*

*déjection due aux pucerons, cochenilles, et autres insectes piqueurs-suceurs, collante à saveur sucrée qui attire les fourmis et entraîne le développement d'un champignon à texture charbonneuse : la fumagine*

Le miellat est un liquide épais et visqueux, constitué par les excréments liquides, riches en sucres et en acides aminés, des Homoptères (pucerons) ou de cochenilles, déposés sur les feuilles ou projetés par les cornicules.

*Le miellat des pucerons est prélevé par les fourmis dites éleveuses. Ces dernières caressent avec leurs antennes les pucerons qui libèrent le miellat récolté alors par les fourmis.*

***Le miellat est aussi récolté par l'abeille à miel en complément ou à la place du nectar pour produire un miel plutôt sombre, moins humide que le miel de nectar, aussi nommé miellat (miel de sapin, miel de forêt, miel de chêne... ). Quoiqu'il provienne d'excréments de pucerons régurgités par des abeilles, ce miel est particulièrement prisé, en particulier dans les pays anglo-saxons, où on l'appelle honeydew, c'est-à-dire rosée de miel. Le miel de metcalfa est un miellat tirant son nom non pas d'une plante (d'aucuns auront cherché celle-ci dans l'ensemble des flores envisageables... sans résultat, et pour cause), mais directement du *Metcalfa pruinosa*, insecte d'origine américaine ayant colonisé le sud de la France (entre autres).***

***La récolte de ce type de miel est particulièrement aléatoire car de nombreux facteurs (climatiques entre autres) influent la production. En effet, il est indispensable que la plante, le puceron, et l'abeille puissent bénéficier de bonnes conditions, sachant que si la pluie, par exemple, convient à l'arbre, elle est plus que néfaste à l'abeille. Ce qui explique les irrégularités dans les récoltes.***

***La composition du miel de miellat est d'environ 16 % d'eau, 38 % de fructose, 27 % de glucose, 3 % de sucrose, 9 % de dextrose, 5 % de mélézitose, 7 % d'acides aminés et de minéraux.***

***Le miellat est un liquide épais et visqueux excrété par des pucerons. Cette substance riche en sucres et acides aminés est déposée par eux sur les végétaux.***

***Lors de l'excrétion, le miellat est projeté le plus loin possible par le puceron car si celui-ci marche dedans il peut s'engluer et mourir[réf. souhaitée].***

***Le miellat des pucerons est prélevé par les fourmis dites éleveuses. Ces dernières caressent avec leurs antennes les pucerons qui libèrent le miellat récolté alors par les fourmis. Les fourmis profitent donc d'une ressource de nourriture sucrée et abondante et le puceron d'une protection contre les prédateurs et contre les champignons qui se développeraient (fumagine) si le miellat tombait simplement sur les feuilles et branches.***

## **Mildiou**

**Nom donné à plusieurs maladies cryptogamiques des végétaux, causées par des champignons qui vivent dans les tissus des feuilles. Mildiou de la pomme de terre, de la tomate. Traiter des vignes contre le mildiou**

**Champignon se développant sur les pommes de terre, les aubergines, les poivrons les piments et les tomates. Il provoque des grandes taches noires auréolées de vert plus clair sur les feuilles et les tiges. Il gagne progressivement la plante entière qui dépérit, sauf traitement**

**Maladie provoquée par un organisme apparenté à un champignon, particulièrement virulente sur les pommes de terre et les tomates. Les traitements doivent être appliqués en préventif car le mildiou ne se guérit pas une fois installé. Ne jamais arroser le feuillage des plantes sensibles au mildiou car celui-ci se développe exclusivement sur les feuilles mouillées. (Traitement: Bouillie bordelaise)**

**Le mildiou est apparenté à un champignon microscopique qui se fixe sur les feuilles au printemps et attend humidité et chaleur pour germer et envahir la plante puis ses voisines. Il est très contagieux et peut détruire toute une plantation en quelques semaines avant que vous ne récoltiez le moindre fruit. Seules quelques taches sur le feuillage semblables à des taches d'huile sur du papier trahissent sa présence.**

**Le mildiou ne se guérit pas. Pulvérisez un traitement anti-mildiou préventif à base de cuivre à chaque succession de période pluvieuse et de période chaude. ??????**

**Les plantes les plus sensibles sont la pomme de terre, la tomate, les fraisiers et la vigne. Plantez des variétés résistantes et ne mouillez jamais leur feuillage en arrosant.**

**Le mildiou est une maladie cryptogamique (due à un champignon) formant des taches blanchâtres duveteuses sur la partie supérieure des feuilles qui finissent par se dessécher, ainsi que sur les fruits s'il y en a.**

**Le mildiou se déclare surtout dans des conditions humides et confinées de culture. L'origine du mot est anglaise, avec une francisation de mildew signifiant moisissure outre-Manche.**

**Le mildiou s'attaque particulièrement aux tomates, aux pommes de terre, aux courges et surtout à la vigne.**

***La prévention contre le mildiou se fait par la pulvérisation de purin de prêle. Lorsque le mildiou est installé, on le traite avec de la bouillie bordelaise. Evitez d'utiliser des fongicides car le mildiou y devient de plus en plus résistant à trop l'avoir employé.***

## **Mildiousé**

***Se dit d'une plante attaquée par le mildiou. Vigne mildiousée.***

## **Mille-pattes**

***Que mangent les mille-pattes ?***

***Rappelons tout d'abord que les mille-pattes ne sont pas des insectes, mais des Myriapodes. Ils possèdent plus de 6 pattes (de 18 à 752), des antennes mais jamais d'ailes. Il y a des espèces de mille-pattes « végétariens » (feuilles mortes, champignons...), comme les iules ou les polydesmes, et aussi des mille-pattes « carnivores », comme les scolopendres ou les géophiles.***

***Dans presque tous les cas, ils sont très utiles dans un jardin car les végétariens recyclent les végétaux morts et les prédateurs tuent beaucoup d'insectes.***

## **Mimétisme**

***imitation par un insecte d'un autre individu ou de l'aspect de son milieu pour échapper à ses ennemis.***

## **Minéralisation**

***processus au cours duquel les organismes du sol consomment le carbone des matières organiques mortes et libèrent par la même occasion les nutriments dans la solution du sol ; on parle de dogme de la minéralisation pour qualifier la thèse fortement remise en cause qui affirme que le seul moyen pour les plantes de réabsorber les nutriments contenus dans la matière organique morte est la minéralisation de celle-ci par les micro-organismes.***

***indique la transformation de la matière organique en éléments minéraux directement assimilables par les racines des plantes.***

## Minimum

**Nom donné à la règle (Loi du minimum) selon laquelle le rendement des récoltes dépend de l'élément fertilisant (azote, acide phosphorique, potasse) qui se trouve en moindre quantité dans le sol, d'où la nécessité de l'apport de fumures équilibrées.**

## Miscanthus

**Le Miscanthus, aussi appelée « Herbe à Eléphant », « Eulalie » ou « Roseau de Chine », est une plante herbacée vivace de la famille des Poaceae (Graminées) originaire d'Afrique et d'Asie du sud. Issue des marais, pentes et flanc de collines, c'est une plante robuste qui n'est sujette ni aux maladies, ni aux attaques de rongeurs ou autres ravageurs.**

**Il en existe une vingtaine d'espèces aux couleurs et aux caractéristiques très différentes : les plus courtes font à peine 35 cm de haut, alors que les plus grandes peuvent atteindre 3,5m à 4m de hauteur ! Certaines variétés sont stériles à multiplication végétative quand d'autres ont des graines fertiles ou un système racinaire traçant, il faut donc veiller pour ces dernières à ce qu'elles ne deviennent pas trop envahissantes.**

**Cette plante ne nécessite pas de fertilisation**, sauf dans les terres sableuses et très pauvres. Au contraire, un excès de fertilisant risque de le faire s'affaïsser.

**en botanique, plante ornementale de la famille des graminacées**

**Le Miscanthus, aussi appelée « Herbe à Eléphant », « Eulalie » ou « Roseau de Chine », est une plante herbacée vivace de la famille des Poaceae (Graminées) originaire d'Afrique et d'Asie du sud. Issue des marais, pentes et flanc de collines, c'est une plante robuste qui n'est sujette ni aux maladies, ni aux attaques de rongeurs ou autres ravageurs.**

**Il en existe une vingtaine d'espèces aux couleurs et aux caractéristiques très différentes : les plus courtes font à peine 35 cm de haut, alors que les plus grandes peuvent atteindre 3,5m à 4m de hauteur ! Certaines variétés sont stériles à multiplication végétative quand d'autres ont des graines fertiles ou un système racinaire traçant, il faut donc veiller pour ces dernières à ce qu'elles ne deviennent pas trop envahissantes.**

***D'allure proche de la canne à sucre, le miscanthus assure sa pérennité grâce à ses rhizomes, organes de réserve souterrains à partir desquels des bourgeons se forment et se développent en tiges (ou cannes) tous les ans. Il pousse très tard en mai et son feuillage élégant passe de la couleur verte en l'été au jaune, orange, rouge ou chocolat en automne selon le cultivar. Les cannes se développent pendant l'été et ce n'est qu'à l'automne que les fleurs éclatent en épis soyeux pour y persister durant tout l'hiver. A la fin de l'hiver, lorsque les cannes sèchent, il y a déplacement de l'azote des parties aériennes vers les rhizomes, qui constituent ainsi des réservoirs d'azote pour le cycle végétatif suivant. C'est le bon moment pour récolter les cannes qui auront en plus permis à la plante de mieux survivre au froid hivernal (si vous les coupez à l'automne la plante risque de ne pas s'en remettre !). C'est également en fin d'hiver que le miscanthus perd son feuillage. Celui-ci constituera un mulch épais, protecteur et nourrissant pour les futures pousses.***

***Si vous souhaitez en mettre dans votre jardin, il faudra, tout d'abord, bien choisir la variété en fonction de la surface disponible pour les accueillir et de l'utilisation que vous voulez en faire. L'emplacement doit aussi être mûrement réfléchi car une fois bien installé, le miscanthus est très dur à déloger!***

## **Mixed-border**

***plate-bande faite de plantes vivaces dont l'effet décoratif est proche de celui de la végétation naturelle***

## **Mixte**

***produit phytosanitaire composé d'un insecticide et d'un fongicide offrant une grande polyvalence***

## **Molle**

***qualificatif d'une plante, souvent vivace mais non rustique, cultivée comme une annuelle***

## **Molluscicide**

***produit de traitement utilisé pour la lutte contre les mollusques dans le jardin ( limaces et escargots )***

## Monder

*opération qui consiste à couper les haies ou les plantes, en hauteur. Synonymes : écimer ou tailler*

## Monocarpique

*une plante monocarpique est une plante qui ne fleurit qu'une seule fois dans sa vie, et meurt ensuite, comme les annuelles ou les bisannuelles.*

## Monocotylédone

*plante dont la graine ne renferme qu'un seul cotylédon et qui, en général, ne se ramifie pas*

*Les plantes monocotylédones sont une classe de végétaux dont l'embryon possède un seul cotylédon, soit une seule feuille primordiale. Les plantes dicotylédones ont deux cotylédons, soit deux feuilles primordiales.*

*Les plantes monocotylédone et dicotylédones sont des angiospermes, c'est à dire que leurs graines sont enfermées dans des fruits.*

## Monoculture

*La monoculture favorise les nuisibles, ceux-ci trouvent rapidement une nourriture en abondance et prolifèrent. Les cultures mixtes imitent la nature et ne favorisent pas la prolifération d'une espèce d'insecte par rapport à une autre. Les insectes deviennent nuisibles lorsque les populations sont trop élevées.*

## Monoïque

*se dit d'une plante qui porte sur le même pied des fleurs femelles et des fleurs mâles.*

*ex :le chêne (Quercus) , le noisetier (Corylus avellana)*

*Le contraire est : dioïque*

## Monopodiale

*se dit d'une croissance plutôt verticale*

## Montée à graines

*phénomène du à un semis trop précoce, une chaleur excessive ou un temps orageux, aboutissant à la fin d'un cycle végétatif d'une plante.*

## Morphologie des insectes

*Un insecte est un animal invertébré articulé dont le corps est entouré d'une substance spéciale, la polysaccharide, dure, colloïdale, jamais cristallisable et insoluble dans l'eau, sécrétée par la peau, la chitine, souvent recouverte d'une fine couche de cire. Cette cuticule dure sert de squelette externe.*

*Comme la chitine n'est pas extensible, elle est soumise, pendant tout le cours du développement post-embryonnaire de l'individu, à un renouvellement périodique par à-coups : ce sont les mues. Les cuticules ainsi abandonnées s'appellent les exuvies.*

## Mosaïciculture

*technique de plantation permettant de réaliser des motifs décoratifs ou des dessins précis, à partir de plantes différentes, en jouant sur les couleurs des fleurs ou des feuillages.*

## Motobineuse

*Engin motorisé utilisé pour travailler le sol du jardin. Les lames, associées par quatre pour former des fraises, assurent à la fois le travail du sol et la progression de la machine.*

*On dit aussi motohoue ou motobêche.*

## Motte

*Butte, naturelle ou artificielle. Motte de terre, ou simplement morceau compact de terre, comme on en détache avec la charrue, la bêche. Désigne aussi la portion de terre qui tient aux racines des plantes, quand on les lève ou qu'on les arrache. Lever un arbre en motte. Replanter un arbre avec sa motte.*

*Les plantes vendues en motte sont des végétaux dont les racines sont entourées d'une gangue de terre globuleuse et compacte.*

## Mouche - nuisible au potager

***Plus petite encore que la chenille et les mollusques, la mouche est bien plus vile. Les trois premiers nuisibles sont visibles, sur les feuilles ou les tiges, et, mis à part les pucerons, peuvent être éliminés à la main. En revanche, la mouche se terre dans le sol, et grignote discrètement les racines, les collets, les turions et les bulbes.***

## Mouche de la Cerise

*Pour en finir avec les cerises verreuses, la seule solution est de faire la chasse aux mouches de la cerise avant qu'elles ne pondent leurs œufs dans les fruits en formation. Des pièges spécifiques sont vendus dans le commerce pour aider efficacement le jardinier.*

*Dès la fin avril, les mouches de la cerise débarquent dans les vergers pour planter leurs œufs dans les fruits en cours de formation. Les mouches percent la peau de la cerise lorsqu'elle est jaune pour y déposer leurs œufs. En quelques jours, ces œufs laissent éclore des petits asticots blancs fermement installés au cœur du fruit juteux. Ces larves de 5 à 6 mm de long se développent en environ 3 semaines en se nourrissant des fruits qui pourrissent.*

*Lorsque les fruits abîmés tombent au sol, la larve se nymphose pour mieux passer l'hiver dans le sol. Au printemps suivant, les nymphes deviennent des mouches, et tout recommence.*

*Pour éviter que les cerisiers deviennent un el-dorado pour les mouches et les vers, le principal est d'agir avant la ponte. Si des actions préventives peuvent être menées en répandant en fin d'hiver notamment sur le sol du sulfate de fer, cette précaution est rarement suffisante pour éliminer l'éclosion de toutes les futures mouches en hibernation. Lorsque le printemps apparaît, il est donc nécessaire de passer à la pose de pièges spécifiques directement au cœur des arbres.*

*Les pièges les plus efficaces contre ces insectes se présentent sous la forme de disques en carton englués que l'on suspend dans les branches des cerisiers. Ces pièges sont écologiques et conviennent à toutes les variétés de cerisiers. Ils se présentent sous la forme de disques de couleur jaune percés au milieu et découpés sur un côté pour pouvoir être facilement glissés sur les branches de cerisiers.*

*Ces disques sont autocollants. Des films protecteurs permettent d'installer les disques sur les branches sans coller les feuillages. Chaque disque est associé à une plaquette d'attractif que l'on colle. L'association de la couleur jaune et des attractifs attire les mouches qui se retrouvent piégées sur le collant. Pour une efficacité maximale, les pièges doivent être installés sur les branches dans la couronne de l'arbre à raison d'un piège par mètre de feuillage.*

***La meilleure période pour l'installation dépend des conditions météo de la région mais globalement, le moment le plus propice intervient lorsque les cerises commencent à virer au jaune avant de rougir.***

## Mouche de l'Oignon

**DESCRIPTION:** *Adulte: 6 à 7 mm de long, gris jaunâtre avec 5 bandes foncées sur le thorax, ailes jaunâtres, pattes et antennes noires / Larve: vers blanc d'environ 8mm à maturité. / Sa longévité est de 2 mois maximum. / Dans une saison environ 2 à 5 générations se succéderont selon les régions. / Les larves issus de la ponte (jusqu'à 200) vont pénétrer les tissus des bulbes et causer des lésions où vont apparaître des pourritures dont elles se nourriront. / Leur développement sera plus ou moins rapide selon la t°, mais que celui ci peut commencer à partir de 15°C* **SYMPTÔMES:** *Jaunissement des feuilles. / Flétrissement de la plante du à la pourriture du bulbe causée par les attaques des larves. / Diagnostique à l'arrachage. / PLANTES ATTAQUEES: Ail, échalotte, oignon, poireau*

## Mouillant

*produit additif d'un traitement, utilisé pour que celui-ci recouvre mieux les organes des plantes  
produit qui lors d'un traitement par pulvérisation, améliore le contact entre le produit de traitement et le végétal.*

## Mucilage

*substance végétale qui a la propriété de devenir visqueuse au contact de l'eau. Cela lui confère des pouvoirs épaississants et adoucissants. Exemple : la feuille de mauve.*

## Mue

*stade de développement d'un insecte ( larve ou adulte ) quand il grandit.*

## Mulch - couverture du sol

*Couverture du sol par un matériau qui aide à garder l'eau, réduire les écarts de température et protéger la structure du sol de l'impact des gouttes de pluie.*

***pratique agricole qui consiste à couvrir le sol au moyen de paille, de B.R.F., de vieux cartons,... ; le mulching vise à restaurer les équilibres naturels du sol, c'est pourquoi on incorpore pas l'amendement laissé en surface, en cela on imite la nature qui ne laisse jamais la terre nue et qui dépose les débris végétaux en surface sans les incorporer au sol ; le mulch permet aussi de limiter les mauvaises herbes, les plantules qui germeraient sous la couche de mulch n'arrive pas facilement à la traverser et les nouvelles graines qui arrivent au dessus sèchent et ne germent pas.***

***Le mulch est une « couverture de sol » qui remplit de nombreux rôles et peu se présenter sous plusieurs formes. Il peut être minéral, issu de végétaux ou de matières animales, et même être vivant (plantations). Il y a deux types de mulch : ceux qui vont fertiliser le sol, et les autres (bâches plastiques, pierres...).***

***Le mulch : pas très français me direz vous ! Ce nom est en effet d'origine anglo-saxonne, les anglais ayant inventé cette méthode. En français, on pourrait parler de "paillis" ou "paillage". Quel que soit le terme employé, l'intérêt reste le même, il s'agit de recouvrir le sol avec différents matériaux, afin de stopper la levée des mauvaises herbes.***

***Le mulch permet également de protéger le sol contre les intempéries et contre l'érosion. Il aide à préserver l'humidité du sol, et à retenir l'azote.***

***On parle du "mulching" pour la tonte de la pelouse qui est broyée et laissée en place, mais le mulch peut être constitué d'écorces d'arbre, de copeaux de bois, de brisures d'ardoises, d'écorces de pin, etc. En plus d'être efficace, ce paillage fait très joli dans un parterre ou une rocaille de jardin***

## **Mulching**

***Broyage grossier d'herbes et autres feuillages, obtenu en utilisant une tondeuse équipée d'une lame spéciale. Le mulching est utilisé en paillis puis se désagrège sans pourriture de surface.***

*Opération qui consiste à étaler de la paille, des écorces de pins ou de la tourbe aux pieds des végétaux dans un massif. Synonyme : paillage.*

*Qualifie aussi certains modèles de tondeuses qui coupent l'herbe très finement, ce qui ne nécessite pas de ramassage.*

## **Multicaule**

*qui a plusieurs troncs ou plusieurs tiges.*

## **Multiplication**

*Système de reproduction d'une plante par des techniques autres que la reproduction sexuée (Bouturage, marcottage, greffes...).*

## Multiplication végétative

*Mode de reproduction asexuée lors duquel une plante reconstitue un individu identique à lui-même (un clone) à partir de ses organes, par exemple des rhizomes (tiges souterraines), des tubercules (organe de réserve)...*

## Mûre

*Les apports nutritifs de la mûre: Riche en vitamine C et K, la mûre est une source de magnésium, de potassium, de fer, de fibres et d'antioxydants. Ses feuilles séchées, font d'excellents tisanes pour éliminer les toxines, soigner la diarrhée et calmer les inflammations de la gorge.*

## Musaraigne

*Les musaraignes : elles sont dotées d'un appétit féroce, elles mangent en une journée leur propre poids d'insectes, de larves, de limaces et de vers en tous genres. Elle n'occasionne pas de dégâts aux cultures, puisque carnivore.*

*La musaraigne par contre est souvent confondue avec la souris ; elle s'en distingue cependant nettement par une taille légèrement plus petite et surtout par un long museau en forme de trompe muni de longs poils... donc regardez bien avant de décider de leur sort si vous en trouvez dans un recoin.*

*Distinction campagnol / souris / musaraigne :*

*a - campagnols : museau court, arrondi, oreilles latérales accolées, queue plus courte que le corps.*

*b - souris, rats : museau conique, oreilles supérieures bien décollées, queue plus longue que le corps et écailleuse.*

*c - musaraignes : museau long et pointu avec longues vibrisses, oreilles latérales très accolées, queue plus courte que le corps avec poils hérissés*

## Mustélidés

**Les Mustélidés : la Belette, l'Hermine ou la Fouine sont les représentants les plus connus des Mustélidés. Malgré leurs dégâts dans les poulaillers, les mustélidés éliminent un grand nombre de Rats, Campagnols et Mulots.**

## **Mutation**

*indique une variation brutale de la descendance d'une plante, ou dans sa végétation. Elle peut être utilisée pour créer de nouvelles variétés.*

## **Mutualisme**

*est une interaction entre deux espèces qui trouvent un avantage (+) à leur association : protection, apport de nutriments, dispersion, pollinisation, etc.*

## **Mycélium**

*ensembles d'hyphes qui constitue le corps du champignon.*

*Les champignons sont formés d'un ensemble de filaments, le " mycélium ", qui se développe dans le milieu sur lequel ils se nourrissent. Ces filaments sont le plus souvent blanchâtres.*

*Le mycélium est la partie végétative des champignons. Il est composé d'un ensemble de filaments, plus ou moins ramifiés, appelés hyphes, que l'on trouve dans le sol ou le substrat de culture.*

## **Mycélium sénescent**

*vieux mycélium qui n'est plus actif.*

## **Mycétophage**

*être vivant mangeur de champignons*

## **Mycorhize :**

***Symbiose rencontrée très fréquemment dans la nature association une plante et un champignon, le contact ayant lieu au niveau des racines. La plante fournit au champignon du carbone et en échange le champignon lui offre des nutriments (azote, phosphore...), de l'eau et divers autres avantages (protection contre certaines maladies, amélioration de la structure du sol environnant...).***

***Association symbiotique entre une racine et un champignon, le champignon s'introduit dans ou autour de la racine, lorsque la plante prospère elle nourrit le champignon, lorsque le champignon prospère au dépend de matière organique morte, c'est lui qui nourrit la plante ; la plupart des plantes peuvent être mycorhizées, celles qui le sont se développent nettement mieux que les autres.***

***Association bénéfique entre les champignons et les racines des plantes qui vivent en symbiose. Les champignons échangent minéraux (azote et phosphore principalement) et eau du sol contre les sucres synthétisés par les plantes.***

### **Mycorhize Arbusculaire (MA) :**

***Forme de mycorhizes très archaïque (elle est apparue lors de la colonisation des continents par les végétaux au Dévonien, voici 450 millions d'années) associant un champignon de l'embranchement des glomérromycètes avec un végétal. La particularité de cette symbiose est que le mycélium du champignon pénètre à l'intérieur même des cellules de la plante hôte (d'où son autre nom d'Endomycorhize). Les échanges de nutriments et de carbone ont lieu dans les cellules ainsi occupées par le champignon au niveau de petites structures appelées arbuscules du fait de leur forme qui rappelle des arbustes. Aujourd'hui cette symbiose a fort bien vieilli puisque plus de 85% des espèces végétales forment des symbioses de ce type.***

### **Mycose**

***maladie provoquée par des champignons. On parle plus souvent de maladie cryptogamique.***

### **Myriapodes**

***Les myriapodes forment un groupe d'euarthropodes communément appelés mille-pattes. Ils se caractérisent par la présence de nombreux segments postcéphaliques (jusqu'à 180 pour certains chilopodes). Si la tête est bien différenciée, il n'est en revanche pas possible de distinguer un thorax ou un abdomen. Ces animaux aiment l'humidité et l'obscurité. Ils vivent donc dans l'humus, sous des pierres ou sous des écorces, pour la plupart.  
ex : iule ou mille-pattes avec beaucoup de paires de pattes***

## **Nain**

***qualifie un végétal plus petit que la taille normale. Les plantes peuvent être nanifiées artificiellement à partir de produits réducteurs de croissance.***

## Nappes phréatiques

*l'eau qui s'infiltré dans le sol remplit la porosité des roches. Le sous-sol étant hétérogène, certaines roches accueillent plus facilement l'eau que d'autres et abritent ainsi des réserves d'eau, les " nappes phréatiques " ( exemples : hétérogène : L'eau et l'huile, l'eau et le pétrole, l'eau et la terre, l'eau et la farine sont des mélanges hétérogènes. Le liquide le moins dense est toujours au dessus de l'autre.*

## Naturalisation

*opération qui consiste à acclimater une espèce étrangère aux conditions climatiques d'un pays. Par extension, toute plante qui arrive à se propager dans un jardin est dite naturalisée.*

## Naturalisée

*Se dit d'une plante qui a été introduite par l'homme et qui en toute liberté se développe si bien qu'elle ressemble à une plante naturellement sauvage...*

## Navet

*Disponible toute l'année, c'est d'octobre à mai qu'il nous régale le plus. Sa saveur est plutôt douce au printemps, en version primeur. En automne et en hiver, il a plus de caractère et est légèrement piquant.*

*Ce légume racine appartient à la famille du chou.*

*Ses variétés*

***En France, il en existe une trentaine. Les précoces et primeurs sont le plus souvent forcés et récoltés jusqu'en juin. La plupart du temps, ils portent le nom de leur localité d'origine : navets nantais, de Croissy, des Vertus Marteau (navets blancs demi-longs et cylindriques) ou de Milan (avec un collet rose vif à rouge violacé et de forme ronde et aplatie). De saison, ils sont récoltés à la fin de l'été et au début de l'automne. De forme ronde, leurs couleurs sont variées. Le navet de Nancy a un collet violet et sa chair est fine. Le Norfolk et le Tokyo F1 sont tout blancs. Le boule d'or, jaune, a sa chair jaune et légèrement sucrée.***

### **Le choisir**

***Quelles que soient sa forme et sa couleur, il doit être exempt de tache et de meurtrissure, brillant et ferme au toucher. Un gros navet est souvent creux et dur. Si vous l'achetez avec des fanes, celles-ci doivent être vertes et vigoureuses. Vous pourrez les ajouter à vos soupes de légumes. Si vous aimez le navet cru, préférez les petits calibres.***

### **Le conserver**

***Il aime bien les endroits frais et sombres, comme la cave. Sinon, vous pouvez le conserver environ une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur, avant qu'il ne se déshydrate, ramollisse et devienne filandreux.***

### **Ses bienfaits !**

***Composé essentiellement d'eau et de fibres, il est peu calorique (18 kcal/100 g) et efficace pour un bon transit. Il est riche en vitamines C et B, potassium, calcium et oligoéléments (zinc, fer, cuivre).***

## **Nécrose**

***Atteinte évolutive d'un tissu ou d'un organe d'une plante (Ex.: Nécrose apicale de la tomate).  
Affection des tissus végétaux provoquée par la mort des cellules.***

## **Nectar**

***Liquide sucré sécrété par une glande dite nectaire ou nectarifère située dans les fleurs ou certaines feuilles.***

## **Neem / Huile**

***Le neem, également appelé margousier (Melia azadirachta ou Azadirachta indica), est un arbre très répandu en Inde. On le rencontre sous tous les climats chauds. Ses graines sont pressées pour donner une huile à l'odeur forte, et dont la principale substance active est l'azadirachtine. L'huile de neem est utilisée de manière traditionnelle par les agriculteurs indiens, en tant que fertilisant et insecticide naturel.***

***L'huile de neem est biodégradable, ne crée pas de résistance chez les insectes et elle est très économique. L'huile de Neem est également un insecticide naturel pour protéger les plantes des insectes parasites. Elle peut être utilisée pendant toute la période de végétation. On obtient de très bons résultats contre les chenilles, les larves de coléoptères, et les sauterelles, les araignées rouges, les cochenilles et les pucerons.***

***Utilisable en agriculture biologique, horticulture, culture maraichère, jardinage, l'huile de Neem est écologique pour les animaux et la nature, tout en étant non toxique pour l'homme, les animaux et les insectes utiles. Avec 1 seul litre d'huile, vous obtenez environ 50 litres de produit à pulvériser.***

***L'huile de neem est un régulateur de croissance : il agit sur les insectes comme une hormone juvénile : l'azadirachtine, la principale substance active, ingérée par la larve, empêche la mue. L'insecte reste au stade larvaire et meurt.***

***site : <http://www.aujardin.info/fiches/huile-neem.php>***

## **Nématicides**

***Les nématicides ou nématocides sont des biocides contenant une ou plusieurs substance(s) active(s) ou une préparation ayant la propriété de tuer les nématodes.***

## **Nématodes :**

***Petits vers ronds microscopique très abondants dans les sols. Ce sont des organismes très simples composés d'un simple tube digestif.***

***Petit vers du sol qui peuvent être des parasites redoutables des racines des plantes***

***Ver microscopique, cylindrique vivant dans la terre, les eaux douces ou marines.***

***Vers microscopiques vivant dans le sol. Il existe des variétés indésirables aux effets nuisibles, et des variétés utiles utilisées pour lutter contre les limaces par exemple.***

***Les nématodes sont des vers microscopiques qui vivent dans le sol. Un nématode rencontré fréquemment est le Méloidogyne, responsable du développement de galles sur les racines des tomates, de pommes de terre, laitues, céleris,... il s'en suit une diminution de croissance de la plante et un jaunissement du feuillage. Les plantes sont alors extrêmement sensibles à la sécheresse. Les nématodes se déplacent dans le sol grâce à la fine pellicule d'eau qui recouvre les particules de terre. Les œufs, quant à eux, peuvent résister au froid et à la sécheresse. Le froid de l'hiver ne suffit donc pas à s'en débarrasser.***

#### ***Moyens de lutte :***

***Réalisez un semi de tagètes (demandez dans votre jardinerie les variétés possédant cette action nématicide) ou de moutarde et laissez la culture passer l'hiver. Incorporer les tagètes à la sortie de l'hiver.***

## Neonicotinoïde

*Insecticide de synthèse à base de principes actifs de la nicotine, utilisé contre les insectes ravageurs, mais dangereux également pour leurs prédateurs et pour les pollinisateurs. responsable du déclin des populations d'abeilles et des pollinisateurs sauvages,*

## Nervure

*La nervure est le filet saillant qui vient en prolongement du pétiole ou du pédoncule dans le limbe foliaire formant la charpente des feuilles, ou la colonne vertébrale. La nervure médiane est celle qui prolonge le pétiole et partage la feuille en deux parties. Et l'ensemble des nervures d'une feuille est appelée la nervuration.*

## Nettoyage

*Opération désignée encore sous le nom de toilette, consistant, notamment, à débarrasser les végétaux cultivés en pleine terre ou à l'abri, de tout élément inutile, gênant ou même nuisible (feuilles mortes, bois mort, etc.).*

## Neutre

*sol qui n'est ni acide ni alcalin. Sur l'échelle des pH, la neutralité est située à 7 . On dit qu'une terre est neutre quand son pH est entre 6.5 et 7.5*

## Névroptère

*Insectes : dont les chrysopes et les fourmi-lion (arthropode)*

## Niche écologique

***Une niche écologique est une place occupée par une espèce dans un écosystème. Le terme concerne aussi bien l'habitat de cette espèce que le rôle qu'elle joue sur le plan trophique (régime alimentaire).***

***Elle distingue également l'ensemble des facteurs constituant le milieu qui permettent à une espèce de vivre dans un biotope, s'y nourrir, survivre, se reproduire et ainsi assurer le maintien de l'espèce dans le biotope (et non pas de chaque individu de l'espèce en particulier).***

***La niche écologique est donc un concept de l'espace occupé par une espèce qui comprend non seulement l'espace physique mais également le rôle fonctionnel joué par l'espèce. Une espèce donnée peut occuper différentes niches à des stades différents de son développement.***

***Terme faisant référence à la place et la spécialisation d'une espèce dans un peuplement. La niche écologique regroupe les caractéristiques de l'ensemble des paramètres du milieu (climatique, alimentaire) spécifique à une espèce et qui la différencie d'autres espèces du même peuplement. Il ne faut pas confondre la niche écologique (spécialisation dans un habitat donné) et l'habitat (lieu de vie). Deux espèces ne peuvent appartenir à la même niche écologique au même endroit (principe d'exclusion). Une espèce équivaut à une seule niche écologique.***

***C'est ainsi une partie d'un écosystème occupée par une seule espèce qui est parfaitement adaptée aux conditions écologiques qui y règnent. Une niche écologique ne se définit pas par l'emplacement géographique occupé par l'espèce mais par l'emplacement fonctionnel au sein de l'écosystème.***

## **Nid**

***Le nid constitue un abri construit par certains animaux comme les oiseaux, certains reptiles et insectes, et quelques poissons, pour la ponte, l'incubation, la couvaison et, parfois, l'élevage de la progéniture, la nichée ou le couvain, lorsque les espèces sont nidicoles. Chez les insectes, comme les abeilles et les guêpes, les nids servent de logement en plus de ses fonctions de reproduction. Chez les mammifères, le nid ne sert pas à la ponte (puisqu'ils sont vivipares) mais seulement à la protection des jeunes, notamment dans des terriers.***

*Pour la nidation et la nidification, les oeufs sont pondus dans ce refuge protecteur contre les prédateurs. Les matériaux utilisés, très variables, pour la fabrication d'un nid diffèrent selon les groupes d'animaux, et même entre espèces.*

## **Nitrate**

*Un nitrate est un composé constituant l'ultime étape de la dégradation des substances azotées par des bactéries dans la filtration biologique. Les nitrates sont assimilés par les végétaux, sont relativement peu dangereux pour les poissons mais peuvent être toxiques pour les invertébrés.*

*Le nitrate est de formule chimique  $\text{NO}_3^-$ . C'est aussi le sel de l'acide nitrique.*

*Ce sont des bactéries du genre *Nitrobacter* (par exemple) qui reprennent l'acide nitreux et les nitrites pour les oxyder en acide nitrique qui forme, avec les bases qu'il rencontre, des nitrates de Sodium, de potassium, de Calcium. Cette seconde étape d'oxydation biochimique de l'acide nitreux en acide nitrique constitue la nitratisation.*

*Le nitrate ( $\text{NO}_3^-$ ) est un ion produit au cours du cycle de l'azote, particulièrement soluble dans l'eau et responsable d'une pollution des eaux. La principale source d'azote réside dans l'atmosphère sous forme de diazote ( $\text{N}_2$ ) qui représente un peu moins de 80% de la composition de l'air. Des ions nitrates sont formés au terme d'un processus complexe de transformation de l'azote par des bactéries. Ils sont ensuite assimilés par les plantes.*

*La consommation de légumes et de végétaux constitue ainsi, pour les animaux, dont l'homme, la base de l'alimentation en azote.*

*Le nitrate se prête à de nombreuses utilisations industrielles sous forme de nitrate de potassium, de sodium ou d'ammoniac notamment.*

*Le nitrate est dangereux par sa capacité à se transformer en nitrite aux effets toxiques reconnus.*

## Nitrate de Potassium

*Le nitrate de potassium* définit un engrais NK contenant 13% d'azote et 44%  $K_2O$ . Formule:  $KNO_3$ . On l'appelle aussi salpêtre ou nitrate de soude. Voir aussi nitrate de soude.

## Nitrate de Soude

*Le nitrate de soude* est principalement du nitrate de Sodium et de potassium (sel de l'acide nitrique). Il contient au minimum 15% d'azote sous forme nitrique et 10% de potasse (sous la forme de  $K_2O$ ). Voir aussi nitrate de potassium.

## Nitrification :

*Transformation des ions ammonium ( $NH_4^+$ ) en nitrites ( $NO_2^-$ ) puis en nitrates ( $NO_3^-$ ) sous l'action de bactéries spécialisées, dites nitrifiantes.*

*Stade de transformation de l'azote organique en azote nitrique sous l'action de bactéries. On parle également de cycle de l'azote.*

## Nitrite

*Les nitrites  $NO_2^-$  sont un composé intermédiaire de l'azote entre l'ammoniac et les nitrates, apparaissant lors de la dégradation des substances azotées par des bactéries dans la filtration biologique. Les nitrites sont toxiques pour la majorité des animaux et l'ion nitrite  $NO_2^-$  est testé en aquariophilie par un test nitrite.*

## Nivellement

*opération qui consiste à aplanir un sol pour le mettre de niveau*

## N P K

*Ce sont les trois éléments nutritifs de base pour les plantes, engrais chimique classique composé de :*

**N** pour l'azote,  
**P** pour le phosphore  
**K** pour le potassium.

*Composition des engrais en éléments nutritifs : **N** pour l'azote (favorise le feuillage), **P** pour le phosphore (résistance + racines) et **K** pour le potassium (floraison + fruits).*

*L'indication NPK suivi de 3 chiffres précise la répartition de ces 3 éléments en grammes pour 100 g d'engrais.*

## **Noctuelle ou Ver gris**

*La noctuelle, ou plutôt sa chenille, aussi appelée "ver gris", est un ravageur redouté du jardinier. Ce parasite se délecte en effet de nombreuses plantes, tant potagères qu'ornementales. Comment reconnaître une attaque de noctuelles, et quel traitement appliquer ?*

## **Savoir identifier les noctuelles**

**Les noctuelles forment une très vaste famille de lépidoptères (papillons) : celle des Noctuidae. On estime qu'il existe environ 25.000 espèces de noctuelles dans le monde, dont 750 en France métropolitaine ! Il s'agit essentiellement de papillons nocturnes ; leur couleur et leur aspect est assez variable, mais le plus souvent, les noctuelles sont d'assez grande taille (jusqu'à 4 ou 5 cm d'envergure) et leurs ailes sont plutôt ternes, dans des tons de brun, de beige et de noir. Les chenilles sont en général dodues, sans poils, de couleur grise ou brun clair, parfois verte, et assez grosses au dernier stade de leur développement (3 à 5 cm). Elles sont actives durant la nuit, tôt le matin et en début de soirée (aux heures fraîches) ; pendant la journée, elles se cachent dans la couche superficielle du sol ou au pied des végétaux, ou encore dans le coeur de la plante (noctuelle du chou).**

## **Quelles sont les périodes à risque pour les noctuelles ?**

**Les premières attaques de chenilles sont généralement observées au printemps, parfois plus tard, jusqu'en juillet pour certaines espèces de noctuelles. Au moins deux générations de chenilles se succèdent souvent entre le printemps et l'automne, on peut donc observer plusieurs vagues d'attaques. La dernière génération d'automne effectue sa nymphose (=transformation en papillon) dans le sol, après y avoir passé tout l'hiver sous forme de cocon. Elle émerge au printemps suivant, et les femelles adultes, en pondant leurs oeufs, marquent le coup d'envoi d'une nouvelle "saison"...**

## **Dégâts occasionnés par la chenille de noctuelle**

**On distingue deux groupes de noctuelles : celles qui se nourrissent des feuilles, parfois aussi des fleurs et des fruits (noctuelles défoliatrices) ; et celles qui vivent dans et sur le sol (noctuelles terricoles). Ces dernières peuvent causer d'importants dégâts, notamment au potager, car elles grignotent le collet des plantes, la base des jeunes tiges et les racines : les plantes atteintes se flétrissent et meurent. Les noctuelles défoliatrices, elles, perforent les feuilles : le feuillage endommagé semble avoir été attaqué par des escargots ou des limaces, à cette différence près qu'il n'y a nulle trace de mucus, et que des déjections noirâtres ou verdâtres sont retrouvées sur la plante parasitée. Les deux espèces terricoles les plus fréquentes au jardin sont *Agrotis ipsilon* (noctuelle ipsilon) et *Agrotis segetum* (noctuelle des moissons).**

### **Quelles plantes sont concernées par le ver gris ?**

**Les noctuelles sont polyphages pour certaines espèces, c'est-à-dire qu'elles sont peu regardantes quant à la plante nourricière, d'autres sont au contraire inféodées à une plante en particulier. De très nombreux végétaux peuvent être touchés par les attaques de noctuelles :**

**Au potager, carottes, choux, épinards, tomates, salades, pommes de terre, oseille, radis, céleris, artichauts, fraisiers...**

**Au verger, certains arbres, notamment l'abricotier, peuvent être parasités, de même que la vigne;**

**Les plantes du jardin d'ornement ne sont pas épargnées : annuelles comme vivaces, elles peuvent subir les assauts de ces chenilles voraces, en particulier les péléargonium et les phlox.**

**Les arbres comme le frêne, le pin ou l'érable (pour ne citer qu'eux) sont également concernés.**

**source :**

**<http://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/noctuelle.php>**

## **Nodosité**

**Excroissance de la racine dans laquelle sont abritées les bactéries fixatrices d'azote.**

**renflement observé sur les racines des légumineuses, du à la présence de bactéries vivant en symbiose avec la plante : les rhizobium. Ces dernières aident à fixer l'azote de l'air.**

## Nœud

*renflement situé sur une tige et placé au niveau d'une ramification ou au point d'articulation d'une feuille.*

## Nom botanique

*Le nom botanique permet de caractériser la plante. Le premier des deux noms décrit le genre, le second indique l'espèce, et parfois de la variété ou du cultivar.*

*Le nom complet d'une plante se compose du genre, de l'espèce, et parfois de la variété ou du cultivar comme : *Juniperus sabina* ' *Tamariscifolia* '.*

*Le genre *Juniperus* s'écrit en italique avec une initiale en majuscule. L'espèce *sabina*, est en italique avec une initiale en minuscule.*

*La variété ou le cultivar ' *Tamariscifolia* s'écrit en caractère droits, entre guillemets anglais, avec une initiale en majuscule.*

## Nom latin

*Le nom latin c'est en quelque sorte la carte d'identité des plantes. Tous les pays du monde utilise la même appellation.*

## Non remontant

*qualifie une plante qui ne fleurit ou ne fructifie qu'une seule fois dans l'année.*

## Nouaison

*époque végétative où le fruit se forme, avec un grossissement du pédoncule et un gonflement de l'ovaire.*

## Nu

*qualifie en général les racines d'un végétal commercialisé dont le système racine est à l'air libre.*

## **Nuisibles**

*Organismes vivants dont l'activité est considérée comme négative pour l'homme ou ses activités. Il peut s'agir de plantes, d'animaux, de virus, de bactéries ou autres agents pathogènes. Par exemple un insecte ravageur est un nuisible pour les cultures agricoles, pour les arbres et la végétation en général. C'est une conception anthropocentrique.*

*Certains parasites appelés à tort nuisibles, comme les taupes ou les vers, sont en réalité de précieux auxiliaires pour le jardinier.*

## **Nutriment :**

*Composé minéral que les plantes prélèvent dans l'eau du sol pour se nourrir. Ils représentent 2 à 3% de la nutrition d'une plante.*

*Molécules présentes dans la solution du sol et indispensables à la croissance des plantes principalement N, l'azote qui est un constituant essentiel des protéines ; K, le potassium qui intervient dans les équilibres membranaires ; P, le phosphore qui permet le stockage intermédiaire et l'utilisation de l'énergie dans les cellules.*

## **Nymphe**

*stade de développement des insectes qui suit l'état larvaire. Durant le stade nymphal, l'insecte ne se nourrit pas et*

*ne grandit pas mais son organisme subit des transformations à l'issue desquelles l'imago est constitué.*

## **Nymphose**

***En biologie, la nymphe représente le stade du développement intermédiaire entre la larve et l'imago lors des mues de métamorphose des insectes holométaboles. Le stade nymphal commence donc par la mue d'une larve en nymphe (mue nymphale ou nymphose) et se termine par la mue de la nymphe en imago (mue imaginale ou mue adulte). Une des caractéristiques de la nymphe est qu'elle ne se nourrit pas (ses pièces buccales et son tube digestif subissent aussi une métamorphose importante) et qu'elle vit sur ses réserves.***

***La nymphe des lépidoptères est souvent appelée chrysalide. Chez les mouches, l'équivalent de la nymphe est la puppe, avec une différence importante toutefois, puisqu'elle reste à l'intérieur de la dernière cuticule larvaire (absence d'exuviation nymphale). La nymphe peut, selon les espèces, être protégée par un cocon.***

## **Oblonge**

***Une feuille oblongue est une feuille de forme allongée, qui est plus longue que large.***

## **Obovale**

***Se dit des feuilles qui ont une forme plane devenant plus large vers l'extrémité, comme un ovale renversé ou comme un oeuf.***

***Généralement, la longueur d'une feuille obovale fait deux à quatre fois la largeur.***

## **Ocellé**

***qualifie une plante marquée de taches circulaires ressemblant à des yeux. On dit aussi oculé.***

## **Odonate**

***Insectes : Ce sont les libellules et les demoiselles (arthropode)***

## **ŒIL**

***L'œil est un petit bourgeon dissimulé. C'est à partir de l'œil que la branche va se former.  
Terme sous lequel les bourgeons des arbres fruitiers et des arbres d'ornement sont généralement désignés.***

***Nom communément utilisé par les jardiniers pour désigner un bourgeon.***

## **ŒIL DORMANT**

***C'est un tout petit bourgeon. A la différence de celui ci dessus, l'œil dormant ne se développera qu'à la suite d'un accident végétal, branche cassée ou taille.***

## **ŒILLETON**

***L'œilleton est un œil de rejet. il se développe généralement à la marge de la touffe principale.  
Pousse émise par la souche de l'artichaut, la séparation de ce rejet, du pied mère, étant désignée sous le nom d'œilletonnage.  
Bourgeons spécifiques qui se forment à la base d'une plante et qui donnent naissance à des rejetons de cette plante. On prélève, par exemple, les rejetons d'artichauts munis de quelques racines pour multiplier la plante mère.***

## **ŒILLETONNER**

***opération qui consiste à détacher les rejets se développant à la base de la touffe principale d'une plante, les œilletons, pour la multiplier.***

## **Officinal**

***Qualifie une plante utilisée en pharmacie (Ex.: Sauge officinale).***

## **OGM**

**Les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) recouvrent des plantes et des animaux aux substances génétiquement modifiées par le biais d'interventions scientifiques. Un organisme est "génétiquement modifié" lorsque son matériel génétique a été modifié de manière artificielle, par fécondation croisée ou par recombinaison naturelle. Une plante peut recevoir, par exemple, le matériel génétique d'un poisson pour augmenter sa résistance au gel. Les OGM sont interdits en agriculture biologique.**

**(source : [www.fondationpierreraabhi.org](http://www.fondationpierreraabhi.org))**

**Organisme issu des techniques du génie génétique, c'est-à-dire dans lequel l'homme a introduit des gènes porteurs d'un caractère d'intérêt, gènes provenant d'un autre organisme. Les cellules de cet organisme sont dès lors dotées de ce gène nouveau (dit transgène), et peuvent produire une protéine spécifique.**

## **Oïdium**

**maladie caractérisée par un feutrage blanc des feuilles.**

**L'oïdium est une maladie cryptogamique (champignon). Des tâches blanches se forment à la surface des feuilles, avec une texture duveteuse, sans traitement, l'ensemble de la plante peut être atteinte.**

**Maladie due à un champignon et qui s'attaque dans les jardins amateurs aux courgettes, concombres, melon... Il se manifeste par des tâches couvertes de poudrage blanc envahissant le feuillage (Traitement : Soufre).**

**Maladies et attaques : champignon de la famille des érysiphacées fréquent par temps chaud et humide. Il se signale par un poudrage blanc sur les feuilles. Au potager bio : il est possible de prévenir et guérir**

### **En arboriculture**

**L'oïdium, ou blanc, peut causer des dégâts très graves et détruire totalement une récolte. Il se manifeste par un feutrage blanc caractéristique qui recouvre parfois complètement les feuilles, et endommage les jeune rameaux. Ce champignon microscopique s'attaque à un grand nombre de plantes, et n'a pas besoin d'un temps particulièrement humide pour proliférer.**

### **Que faire :**

- **Traiter préventivement en hiver avec du permanganate de potassium à 1g/l, pour décaper les formes hivernantes.**
- **Planter des variétés résistantes (demandez conseil à votre pépiniériste)**
- **Eviter les zones mal aérées, propices au développement de la maladie.**
- **Ramasser les feuilles mortes et les brûler.**
- **Traitez avec du soufre, en pulvérisation ou en pou**
- **Traitez avec du soufre, en pulvérisation ou en poudrage. Le soufre est efficace entre 18 et 30°, au delà de 30° il y a risque de toxicité pour les plantes.**

### **Œillet du potager**

voir la rubrique : **TAGETE**

### **Oignon**

*autre nom donné au bulbe*

### **OIGNON**

**Sa saison :** l'oignon sec est disponible toute l'année ; frais, il est récolté au printemps pour une consommation estivale.

**Ses variétés :** les oignons secs ou de garde sont enveloppés d'une fine enveloppe, appelée « tunique ». Ils sont récoltés mûrs pendant l'automne, une fois les feuilles fanées. Le jaune se consomme de préférence cuit, car il est difficile à digérer. En tarte, en soupes, en plats mijotés... Doux des Cévennes (protégé par une AOC et une AOP), Trébons, Paille des vertus, Doré de Parme... Le rouge est doux est légèrement sucré. Préférez-le cru en salade ou rôti, farci, à l'étouffée. Rosé de Roscoff (protégé par une AOC), Rouge de Brunswick, Red Baron...

Le blanc, plus doux que le jaune, se conserve mal et se consomme de préférence cru. Blanc de Rebouillon, Snowball... Grelot ou saucier, c'est un petit oignon jaune qui se consomme comme condiment (au vinaigre) ou légume, en privilégiant les cuissons lentes (gratins, confit ou caramélisé). L'oignon frais nouveau ou primeur est récolté avant complète maturité, quand le bulbe est encore petit. Il est utilisé cru et la saveur de sa tige rappelle celle de la ciboulette. En salade, tartare... Cébette, blanc de Paris, Barletta...

**Le choisir, le conserver :** il doit être ferme, brillant et sans taches. Frais, gardez-le jusqu'à 1 semaine, dans le bac à légumes du réfrigérateur. Sec, il se conserve dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, 1 à 2 mois.

**Ses bienfaits :** riche en vitamines A, B et C, il est un concentré de minéraux et d'oligoéléments (potassium, phosphore, calcium, fluor...). Il est composé de substances soufrées, responsables de nos larmes lorsqu'on l'épluche. Pour y remédier, faites-le dans un saladier d'eau froide ou portez des lunettes de piscine ou de ski !

## Oiseaux au Jardin

*Les oiseaux sont des auxiliaires utiles et charmants pour le jardinier. Grands dévoreurs d'insectes et de larves, leurs chants égayent le quotidien du jardinier surtout à la morte saison. Pour les inciter à rester au jardin, quelques conseils.*

*Les oiseaux sont des petits êtres charmants et enjôleurs qui apportent la joie dans le jardin. Si certaines espèces comme les pics verts ou les nuées d'étourneaux par exemple peuvent devenir de véritables fléaux, dans la très grande majorité des cas les oiseaux sont des alliés du jardinier. En effet, malgré quelques dégâts limités sur les fruits rouges et les graines à lever, chacun d'entre eux dévorent de grandes quantités de nuisibles au jardin comme des insectes et des larves, des escargots et des limaces, et bien d'autres choses.*

***Pour les attirer au jardin et les faire s'installer, il est indispensable de leur fournir à la fois le gîte et le couvert. Selon les espèces, le gîte est tout naturel. Une haie, un arbre haut, un dessous de toit, une cavité dans un tronc ou un mur, chacun de nos hôtes ailés a ses habitudes. Pour améliorer le confort de ces hôtes, le jardinier peut ajouter ici et là des nichoirs dans les arbres qu'il fabrique de ses mains ou qu'il achète « tout fait » dans le commerce.***

***Outre les nichoirs, le jardinier veillera aussi à procéder à des tailles tardives des haies pour mieux attendre que les oisillons soient tout à fait opérationnels en vol. Côté couvert, les oiseaux se débrouillent seuls pendant le printemps, l'été et l'automne si le jardin est laissé « nature », sans pesticides ni engrais chimiques. Ils y trouvent de nombreux habitants à croquer comme des insectes, des chenilles, des larves...***

***En ajoutant un point d'eau, la chasse est encore plus fructueuse et aisée pour nos amis ailés. Libellules et autres araignées d'eau viennent améliorer dans ce cas l'ordinaire. C'est en hiver par contre que les choses se complexifient pour les oiseaux. Les insectes étant à l'abri du froid, les oiseaux n'ont plus grand chose à se mettre sous le bec. L'option de fournir des graines et de la graisse aux oiseaux en hiver est bien évidemment importante mais elle peut utilement être complétée par la plantation au jardin d'espèces d'arbres, d'arbustes, de plantes grimpantes et d'herbacées spécifiques (lieries, sureaux, houx, chardons, tournesols...) qui offriront aux oiseaux des fruits rouges, des baies, et des graines en quantité au creux de l'hiver.***

***Dernière précaution : Les compléments d'alimentation et l'eau fraîche doivent être mis à disposition des oiseaux hors de la portée des chats !***

***Les oiseaux : la majorité des oiseaux est insectivore comme les Mésanges, les Martinets, les Hirondelles, le Tarier pâtre et les Roitelets. Par exemple, une Mésange mange presque son poids par jour en insectes, elle dévore ainsi des centaines d'insectes et des chenilles, des larves, limaces, pucerons, vers noctuelles, charançons pour nourrir ses petits.***

**Les oiseaux : la majorité des oiseaux est insectivore comme les Mésanges, les Martinets, les Hirondelles, le Tarier pâtre et les Roitelets. Par exemple, une Mésange mange presque son poids par jour en insectes, elle dévore ainsi des centaines d'insectes et des chenilles, des larves, limaces, pucerons, vers noctuelles, charançons pour nourrir ses petits.**

**Les oiseaux sont sympathiques, ils sont aussi utiles bien souvent mais certains peuvent causer des dégâts. C'est un problème d'espèce, de nombre et de saison, donc de conscience écologique des aspects du problème.**

**Il n'y a pas de problèmes pour les petits passereaux : mésanges, pinsons, rouges-gorges, moineaux, hirondelles, sittelles, troglodytes, fauveltes, pouillots... Ils se nourrissent d'insectes, de graines, de vers.**

**Mais ce régime alimentaire est sans nuisance pour le jardinier : il est même plutôt utile. Il est toutefois à noter que, parmi les insectes recherchés et consommés, il peut y avoir des coccinelles, des syrphes et autres auxiliaires précieux de nos jardins car l'oiseau ne fait pas la distinction et c'est un fait naturel qu'il faut accepter.**

**Mais ces oiseaux sont de bons compagnons du jardinier. Non seulement il faut les accepter comme ils sont, mais il faut les protéger et les favoriser, en particulier par la pose de nichoirs appropriés, lorsqu'ils sont cavernicoles, ou par la présence de haies et bosquets, s'ils se reproduisent par nids à l'air libre (dans les branchages ou au sol).**

**Les oiseaux à problèmes sont les gros passereaux (pies, étourneaux, grives, merles...) et les colombidés (pigeons et tourterelles). Ces oiseaux sont certes agréables à voir, ils ont aussi quelques aspects utiles par leur régime alimentaire, au moins à certaines époques de l'année, mais ils peuvent faire beaucoup de dégâts :**

- consommation des petits fruits du jardin (fraises et groseilles), grattage des semis,**
- consommation des jeunes pousses (ex. : cotylédons des pois et haricots à la levée des graines, donc élimination du germe).**

**Il n'y a qu'une solution : il ne faut pas les détruire, mais s'en protéger. Le meilleur moyen est sans conteste, la pose de filets au dessus des semis et cultures, filets soutenus par des arceaux ou autres supports\_ C'est évidemment un travail supplémentaire et parfois une difficulté pour la cueillette (par exemple dans le cas des fraises), mais c'est à la fois la bonne protection du jardinage et la conservation du voisinage de nos amis les oiseaux. Les filets peuvent servir de nombreuses années si l'on en prend soin, le coût en est négligeable dans le bilan global.**

## OLIGOELEMENTS

*Oligo : signifie " petit ". Ils sont essentiels à faible dose, pour nous comme pour les plantes et la faune du sol. En général les amendements organiques fournissent ces éléments.*

*Ce sont des éléments minéraux qui se trouvent à l'état naturel dans le sol et qui sont indispensables à la bonne croissance des plantes.*

*Éléments minéraux (molécules) présents à de faibles concentrations, certains de ces éléments, présents dans la solution du sol, sont nécessaires à la vie, même s'ils ne doivent pas être présents en concentrations aussi importantes que les nutriments essentiels.*

*Éléments nutritifs présents dans les sols fertiles ou apportés sous forme d'engrais naturels (bore, chlore, cuivre, fer, manganèse, molybdène, zinc). Ils sont utilisés par les végétaux pour leur croissance. Ces éléments sont stockés par les plantes et une fois consommés, ils constituent la principale source de nos apports journaliers.*

*Les oligo-éléments sont aussi indispensables que les éléments nutritifs principaux. Ce sont par exemple le magnésium (nécessaire à la formation de chlorophylle), le zinc (facteur de croissance), le cuivre (qui favorise l'assimilation de la potasse et de l'azote), le bore (qui contribue à la formation cellulosique)*

*Les oligo-éléments sont aussi indispensables que les éléments nutritifs principaux. Ce sont par exemple le magnésium (nécessaire à la formation de chlorophylle), le zinc (facteur de croissance), le cuivre (qui favorise l'assimilation de la potasse et de l'azote), le bore (qui contribue à la formation cellulosique)*

## OLIVE

### *Leur saison*

*Elles sont cueillies à partir de septembre et jusqu'en décembre, pour les olives à huile. Et, vous pouvez profiter de leurs variétés et saveurs toute l'année.*

### *L'origine*

**L'olive est le fruit de l'olivier, originaire du bassin méditerranéen. Les premières traces de consommation d'olives de table datent du I<sup>er</sup> siècle.**

### **De l'arbre à la table**

**La récolte des olives de table se fait essentiellement de façon manuelle, dans l'arbre ou au sol, à la main, avec des peignes ou par gaulage, à l'aide d'une longue perche, sinon des machines secouent les arbres.**

**Les olives sont triées, lavées et plongées dans une solution alcaline (l'ovine) pour en retirer l'amertume. Rincées plusieurs fois à l'eau claire, elles sont placées dans une saumure une dizaine de jours avant d'être aromatisées (thym, laurier, herbes aromatiques...).**

### **Les variétés**

**La couleur des olives indique un stade de maturité et non pas une variété. Verte, elle est récoltée à maturité ; violette, avant la pleine maturité et noire, à maturité complète.**

**Les vertes : la picholine, la plus répandue en France, la savoureuse Lucques, la grosse amellau ou la ronde verdalle... pour les variétés françaises. La gordal charnue et juteuse ou la manzanille, originaires d'Espagne.**

**Les violettes (ou tournantes) : cayet-roux, ou la tunisienne meski.**

**Les noires: en France, l'olive de Nyons ou tanche, fondante et fruitée, la cailletier ou olive de Nice, petite et savoureuse, la grecque kalamata, très parfumée, la petite espagnole coquillos ou la beldi marocaine...**

### **Les bienfaits**

**L'olive noire est plus riche en sels minéraux (phosphore, calcium, potassium, fer...) que la verte mais est bien plus calorique (360 kcal contre 150 kcal/100 g). C'est une excellente source d'acides gras mono-insaturés.**

## **OMBELLE**

**Certaines plantes disposent de fleurs en forme d'Ombelle, c'est à dire en forme de parapluie.**

*inflorescence dont les fleurs sont portées par des pédicelles qui s'insèrent tous au même point de la tige principale.*                    *Ex : ombelle de Daucus carota*

## **Ombellifère**

*Les Ombellifères sont aussi appelées les Apiacées : elles font partie de la famille des plantes dicotylédones ayant pour principale caractéristique l'ombelle, c'est à dire que la disposition des fleurs de ces plantes forme comme un parasol ou une ombelle.*

*La plupart des ombellifères sont des plantes aromatiques : le cerfeuil, le persil, la coriandre, le cumin, l'aneth, l'anis mais vous y trouverez également des légumes : carotte, céleri, fenouil.*

## OMBORAGE

*Opération consistant à protéger des effets des rayons solaires, certains végétaux cultivés sous abri vitré, le plus souvent au moment de la reprise ou lorsque les plants sont jeunes.*

## Ombrager

*action qui consiste à placer un matériau au-dessus d'une plante pour lui apporter de l'ombre*

## ONGLET

*Fraction de tige ou de rameau conservée après certaines opérations de greffage, lors de la réduction du sujet, en vue de servir de support au rameau émis par le greffon, situé plus bas, et de permettre l'apparition d'appels-sève.*

## Opposé

*qualificatif utilisé pour indiquer une position face à face*

## Opus

*assemblage utilisé pour constituer un dallage. L'opus incertum est fait de dalles non taillées et de formes irrégulières. A l'inverse, l'opus romain est constitué de dalles taillées, aux formes régulières, carrées ou rectangulaires.*

## ORANGE

**Sa saison :** *même si on peut en trouver toute l'année, c'est de décembre à avril, qu'elle est réellement parfumée et gorgée de vitamines.*

**Ses variétés :** *on trouve essentiellement 3 variétés d'orange sur nos étals*

• **L'orange blonde à chair, Navel** : elle est reconnaissable à son excroissance située sur sa partie inférieure (navel signifie nombril en anglais). On en trouve plusieurs sortes, la Washington Navel ou Naveline, la plus précoce, et la tardive Navel Late : leur écorce est assez épaisse et se retire facilement. Leur chair juteuse, sucrée et parfumée a peu de pépins. Cette variété est idéale en cuisine ou en fruit à croquer.

• **L'orange blonde à jus** : la Valencia Late, de taille moyenne à la peau fine et très juteuse. La Salustiana, riche en jus et douce en goût, elle n'a pas de pépin. Elles sont essentiellement consommées pressées.

• **L'orange sanguine** : Maltaise, Moro, Tarocco ou Sanguinello... leur chair, tirant sur le rouge (dû à un pigment naturel, l'anthocyanine) offre un jus abondant légèrement acidulé et très parfumé.

**Et l'orange amère ?** Elle est le fruit du Bigaradier et non pas d'un oranger. Appelée également « orange de Séville », elle est surtout utilisée en marmelade ou en fruits confits, car sa chair amère est peu juteuse. Son zeste entre dans la composition du Cointreau, Grand-Marnier et Curaçao.

**La choisir, la déguster** : l'épaisseur de la peau ainsi que sa couleur n'est pas un critère de qualité, car, les pigments verts de la peau se transforment en orange et rouge, sous l'action du froid. Choisissez des fruits lourds et fermes. Si vous les consommez dans la semaine, laissez-les à température ambiante. Pour prolonger leur conservation et éviter la déshydratation, placez-les dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Si vous utilisez les zestes d'orange, préférez des fruits non traités ou bios. Sinon, brossez-les sous l'eau chaude afin de retirer le maximum de résidus de pesticides.

**Ses bienfaits** : une orange peut assurer les besoins quotidiens en vitamine C. Elle fournit un bon apport en calcium, en vitamines B, provitamine A, phosphore, potassium et magnésium. Ainsi que des fibres.

## Ordre

*division du classement botanique, placée entre la classe et la famille*

## Organique

*qualifie une matière provenant de la décomposition d'un être vivant et qui forme de l'humus*

## **I'Organisme JARDIN**

*Ce qui fait la spécificité, la dignité d'un jardinier biologique, ce n'est pas tant qu'il utilise uniquement des amendements ou des produits de traitement réputés bio, c'est qu'il considère le jardin dans son ensemble comme un organisme vivant, où toutes les parties interagissent les unes avec les autres et avec l'extérieur. C'est pourquoi, parallèlement aux méthodes directes d'intervention, il est important de vivifier l'organisme jardin. Conserver des zones sauvages pour offrir un refuge aux auxiliaires, planter des haies, semer des fleurs parmi les légumes, mettre des nichoirs, des abreuvoirs pour les oiseaux, en bref favoriser la diversité, le naturel est au moins aussi important que de traiter "bio pur et dur".*

## **Ornitophilie**

*se dit de la pollinisation d'une plante par l'intermédiaire d'oiseaux*

## **Or bleu**

*L'eau étant le premier nutriment des plantes et de la faune du sol : par an une personne peut générer 30 m<sup>3</sup> ( au minimum ) d'eaux usées riches pour la faune du sol et les plantes ; ainsi qu'un m<sup>3</sup> d'eau de pluie par m<sup>2</sup> de toiture ( soit 30 m<sup>3</sup> pour un toit moyen abritant 1 personne ) sous nos latitudes tempérées.*

## **Or liquide au jardin : l'Urine**

***L'urine riche en minéraux essentiels pour les plantes, et dont l'assimilabilité de l'azote se fait sous 15 jours au printemps et en une semaine en été, est un engrais fertilisant.***

***C'est un engrais rapidement assimilable par les végétaux, car son taux en azote et en minéraux est élevé par rapport à la quantité de carbone qu'elle contient.***

***C'est la ressource la plus simple et la plus rapide à mettre en œuvre pour récupérer des nutriments agronomiques essentiels et disponibles pour les plantes. L'urine contient 80 % des minéraux sur le total recyclable.***

***Le rapport " Carbone sur Azote " ( C/N ) : Plus la quantité de carbone est faible vis-à-vis de l'azote, plus le produit est rapidement biodégradable et peut fournir des minéraux aux plantes.***

***C'est le cas de l'urine, dont le rapport C/N est égal à 1 environ.***

## **Or noir du jardin**

***L'or noir : de la couleur du compost ou du lombricompost***

***Le compost est véritablement l'or noir du jardin. C'est le produit de la décomposition des végétaux. Dans le milieu naturel, en particulier en forêt, on l'appelle terreau. Au jardin, le compost permet le recyclage des déchets organiques. La matière organique produite est incorporée au sol et sert de nourriture pour de nouvelles plantes.***

***Un amendement " organique " est de l'or noir. Il consiste à apporter des matériaux issus de la décomposition d'êtres qui ont été vivants.***

***L'or noir procure des molécules contenant du carbone et d'autres substances, qui seront appréciées par la faune du sol, et, pour les plantes, des minéraux " essentiels ".***

***Les amendements les plus connus sont le compost, le lombricompost et le fumier . La plupart apportent entre 0.5 et 1.5% de potassium, soit 5 à 15 g de K<sup>2</sup>O par kilo. 1 litre d'or noir ( brut ) pèse 500 g environ. 1 kg d'or noir brut occuper un volume de 2 l environ.***

## Orthodoxe

*Graine à faible teneur en eau, supportant la dessiccation et une conservation au froid. La plupart des plantes cultivées produisent des graines orthodoxes.*

## Orthoptère

*Insectes : Ce sont les criquets, grillons et sauterelles (arthropode)*

## Orties

*Plantes utilisées en jardinage pour la fabrication d'un purin aux vertus fongicide, insecticide et activateur de croissance des végétaux (témoignages de jardiniers). Le purin d'orties est délicat à préparer (contrôle de la fermentation pour éviter la putréfaction) et ne conserve ses propriétés que quelques jours.*

*Un tapis d'ortie au fond du jardin est une réserve pour la biodiversité ; de nombreux insectes s'y intéresseront de près comme les papillons et autres coccinelles.*

## Osmie

*L'Osmie ou l'abeille maçon est une abeille solitaire qui fait son apparition en mars-avril selon la région et les températures, et bien avant l'abeille domestique. Velue noire et rousse, elle vole dès le début du printemps à la recherche de petits trous pour y installer ses oeufs.*

*Sitôt un emplacement trouvé, comme un trou d'aération d'une fenêtre, elle fait des allers et retours sur le sol pour y ramasser de la terre pour fabriquer un ciment pour constituer les différents compartiments dans lesquels elle installe ses oeufs et du nectar pour les futures larves.*

*C'est une abeille inoffensive qui est très utile au jardin potager ou au verger car bien avant l'abeille et d'autres insectes butineurs, l'Osmie pollinise les premières fleurs des arbres fruitiers. A la différence de l'abeille domestique, elle ne colle pas de pollen sur ses pattes postérieure et ne fait pas de miel.*

## Osmose

***terme utilisé pour indiquer un échange entre deux solutions de densité différente, séparées par une membrane, la plus concentrée allant toujours vers la moins concentrée.***

## Ovaire

*Bot. / Partie du pistil qui contient les graines en formation (ovules).*

*Partie souvent renflée située en bas du pistil et contenant les ovules. Après fécondation, les ovaires donnent les fruits ; et les ovules, les graines.*

## Ovicide

*produit de traitement destiné à détruire les œufs des insectes*

## Oviposition

*Fait de déposer les œufs à un certain endroit.*

## Ovisac

*Chez certains insectes, comme les cochenilles, les femelles forment un sac pour contenir les oeufs et les maintenir sous leur corps. Cette structure est appelée ovisac.*

## Ovoïde

*Se dit d'une feuille ou d'un fruit qui a une forme ovale, comme celle d'un oeuf.*

## OXALATES

*C'est le sel que forme l'acide oxalique qu'on retrouve dans l'oseille.*

## Oxygénant

*qui apporte de l'oxygène. C'est le cas de certaines plantes mises dans les bassins pour favoriser la vie de la faune aquatique.*

## OXYGENANTE ( plante )

***Se dit de certaines plantes aquatiques, en grande partie immergées. Sous l'action de la photosynthèse elle produit de l'oxygène qu'elle rejette dans l'eau. Ce sont des plantes très intéressante pour les bassins.***

## **Paille**

*Est un matériau riche en cellulose mais au C/N bien plus élevé que les feuilles mortes.  
La paille de céréales a un C/N minimum de 50 (avoine, orge) et maximum de 150 pour le blé.*

## **Paillage**

*Le paillage est un mulch composé uniquement à base de paille.  
Fait de couvrir la terre entre les plantations avec une protection organique ou minérale.*

*Pratique culturale qui consiste à placer au pied des végétaux, une couverture faite de paille, d'écorces de pins, de tourbe, de feuilles mortes, etc, en vue de les protéger temporairement du froid ou de la sécheresse. On appelle cette couverture paillis, à ne pas confondre avec le mulch qui est une protection permanente.*

*Technique de culture consistant à poser une couche de matériau protecteur (le paillis) sur le sol. Le paillis peut-être synthétique(bâche), minéral (ardoise, gravier), ou organique (paille, BRF, tontes de gazon, ...). Lorsqu'il est organique, il nourrit le sol en se décomposant progressivement.*

*Opération consistant à étaler sur le sol cultivé, en un lit continu de faible épaisseur, de la paille ou du fumier plus ou moins décomposé.*

## **Paillason**

*matte de paille tressée utilisée pour protéger les cultures d'une forte insolation en été, du gel en hiver*

## **Pailler**

*Recouvrir le sol avec une couche de paillis pour protéger des excès de chaleur, de froid, limiter l'évaporation, empêcher les mauvaises herbes. (Paillis : compost, tourbe, écorces de pin broyées, feuilles mortes, déchets de cacao...)*

***Technique de culture : le paillage est constitué d'un tapis de feuilles, de compost assez frais ou de déchets du jardin (exemple tonte) d'une épaisseur variable (de 4 à 8 cm) que l'on place sur le sol (humide) entre les rangs de culture au potager. Avantages : conserve la fraîcheur et l'humidité, enrichit la terre de composés organiques, empêche la pousse des mauvaises herbes. Inconvénients : il abrite aussi les escargots et les limaces donc à surveiller.***

## Pailletis

*Couche de paille ou de fumier disposée à l'occasion du paillage*

## Paillis

*Matériau naturel épandu en couche de 5 à 10 cm pour maintenir l'humidité de la terre autour des plantes. Les paillis les plus fréquents sont la paille de blé, la paille de chanvre, un compost grossier ... Cette opération appelé paillage protège également la terre contre le tassement dû à la pluie (voir battance)*

*Toute substance destinée à recouvrir le sol pour décourager la pousse des mauvaises herbes, retenir l'humidité et protéger les racines des changements de température. Les paillis végétaux sont composés, entre autres, de gazon coupé, de vieux foin, de feuilles mortes, d'aiguilles de conifères, de copeaux de bois, etc.*

## Pallisade

*Assemblage de planches ou de végétaux coupés et plus ou moins secs, établi en longueur et destiné, notamment, à jouer le rôle de clôture et d'abri contre le vent.*

## Palisser

*attacher les branches d'un arbre ou d'un arbuste sur un support (mur, clôture..) pour leur imposer une forme ou une direction déterminée.*

*Opération consistant à attacher une plante pour la guider sur un support (treillage, fils, palissade...).*

*Le palissage est une action qui consiste à orienter de façon voulue les branches ou tiges d'une plante dans une direction donnée, en les accrochant sur un support.*

*Cette opération est très usitée en arboriculture, notamment pour les pommiers, les poiriers et la vigne bien sûr, mais aussi dès que l'on veut habiller un mur avec une plante grimpante qui n'a pas de ventouses pour s'accrocher elle-même.*

## Palmatifide

*Se dit d'une feuille découpée en lobes ou segments réguliers et disposés, à partir du centre, comme les doigts d'une main et suivant les nervures divergentes qui partent du centre du limbe. Ces échancrures atteignent environ le milieu du limbe .*

## Palmatilobée

*Des feuilles palmatilobées sont celles qui sont découpées en lobes réguliers, disposés comme les doigts d'une main ouverte et n'atteignant pas le milieu de la feuille.*

## Palmé

*qualifie une production végétale ( en général une feuille ) disposée comme les doigts d'une main ouverte, aux bords lobés et légèrement découpés.*

## Palmette

*forme fruitière palissée pour être conduite à plat le long d'une armature ou d'un mur. Il existe de très nombreuses formes de palmettes.*

## Panaché

*dont le feuillage comporte des taches, rayures d'une autre couleur. Le terme 'Variegata' désigne d'une manière générale les plantes à feuillage panaché. Il peut s'accompagner d'un préfixe qui indique la couleur pour devenir 'Albovariegata' (panaché de blanc ou de crème), 'Argenteovariegata' (panaché de blanc argenté) ou 'Aureovariegata' (panaché de jaune). On retrouve aussi ces préfixes avec les 'Maculata' 'Marginata', 'Punctata', 'Striata' et 'Reticulata'. Le terme 'Pulverulenta' désigne un poudrage de blanc crème, 'Marmorata', la même panachure mais dorée.*

*qualifie une production végétale qui présente deux couleurs différentes. A ne pas confondre avec panachure, maladie virale se traduisant par une décoloration de la plante.*

## **Panicule**

*inflorescence de forme triangulaire dont les ramifications se raccourcissent vers le sommet.*

*Des fleurs qui s'épanouissent en panicules sont celles qui forment des inflorescences en grappes de forme irrégulière ou triangulaire avec des ramifications qui se raccourcissent vers le sommet.*

## **Paon du jour**

*Le paon du jour : pollinisateur amateur de nectar, est un papillon commun qui fréquente assidûment les orties, et pour cause, sa chenille noire est strictement inféodée à l'urticante plante. Pas d'ortie, pas de chenille et donc pas de paon du jour.*

## **Papillons au jardin**

*Il y a deux façons d'obtenir que les papillons fréquentent et colorent votre jardin tout l'été :*

*leur procurer la nourriture dont ils ont besoin : le nectar*

*leur procurer les plantes indispensables à leur reproduction, c'est à dire à leurs chenilles*

*Voici quelques espèces de plantes et leurs papillons associés :*

**ombellifères : persil, carotte (Daucus carotta), fenouil / Machaon (Papilio machaon)**

**aubépines, prunelliers, cerisiers, arbres fruitiers / Flambé (Iphiclides podalinius)**

**sedums, jubarbes / Apollon (Parnassius apollo)**

**choux et brassicacées (crucifères) / Piéride du chou (Pieris brassicae)**

**crucifères : gousses mûres de l'alliaire (Alliariae officinalis) et la cardamine des prés (Cardamine pratense) /  
Aurore (Anthocharis cardamines)**

**bourdaine (Rhamus frangula) / Citron (Gonepteryx rhamni)**

**oseille et petite oseille** / Bronzé (*Lycaena phlaeas*)

**orties** / Carte géographique (*Araschina levana*)

**orties** / Paon du jour (*Inachis io*)

**orties** / Robert le diable (*Polygonia c-album*)

**orties** / Petite tortue (*Aglais urticae*)

**orties** / Vulcain (*Vanessa atalanta*)

**graminées** / Demi-deuil (*Melanargia galathea*)

**légumineuses (lotier corniculé, bugrane rampante, trèfle blanc..)** / Argus bleu (*Polyommatus icarus*)

***N.B. : Comme vous pouvez le constater, beaucoup de chenilles de papillons se nourrissent d'orties, ces plantes, souvent éliminées à cause de leur caractère urticant, se révèlent très utiles au jardin (fabrication du purin d'orties), voire même à la cuisine où leur goût délicat vous surprendra! Si vous possédez un grand jardin, réservez en donc une partie, dans le fond, à ces "mals-aimées" et apprenez à les utiliser.***

***Si vous effectuez les deux opérations ci dessus, vous serez assuré de pouvoir observer tout au long de l'été de multiples espèces de papillons, virevoltants de fleurs en fleurs, dans un jardin rempli de couleurs !***

## Parasitoïde

*insecte vivant aux dépens d'un autre organisme végétal ou animal ( hôte ) sans le faire périr.*

*Un parasitoïde est un organisme qui se développe sur ou à l'intérieur d'un autre organisme dit « hôte », mais qui tue inévitablement ce dernier au cours de ce développement ou à la fin de ce développement, alors que de nombreux parasites ne tuent pas leur hôte. Les parasitoïdes peuvent être des insectes, des nématodes, des champignons, des protistes, des bactéries ou des virus. Cependant, la majorité des parasitoïdes étudiés et répertoriés sont des insectes.*

## Parasite

*Animal ou végétal vivant au détriment d'un autre, lui portant préjudice, mais sans le détruire. Le parasite entraîne l'affaiblissement de son hôte.*

*Un parasite est un organisme non libre. Il vit aux dépens de son hôte qui lui fournit habitat et nourriture. Il est lié à son hôte au moins à un stade de son développement.*

*Exemple :* De nombreux nématodes sont des parasites de végétaux.

Un *parasite* est un organisme vivant sur (ectoparasite) ou dans (endoparasite) un autre organisme qui se nourrit aux dépens de l'hôte sans le détruire, quoique, dans certains cas, la détérioration progressive de l'hôte puisse entraîner sa mort au bout d'un certain laps de temps. Le parasite peut être animal, végétal ou bactérien. Les antiparasitaires sont employés pour lutter contre ces organismes.

**Les acariens sont souvent des parasites :**

En tant qu'adjectif, parasite (comme ces acariens) qualifie un tel organisme, lequel pratique le parasitisme. Le parasite est tributaire de son hôte!

**Le parasitisme est une relation non réciproque entre des organismes de différentes espèces où un seul des deux, le parasite, bénéficie d'avantages au détriment de l'autre, l'hôte. Traditionnellement, est appelé parasite tout organisme qui a besoin d'un hôte. Ceux-ci sont maintenant appelés macroparasites (généralement les protozoaires et les helminthes, des vers comme le ver de feu), mais un parasite se réfère également aux microparasites, qui sont généralement plus petits (tels que les virus et les bactéries) et peuvent se propager directement entre hôtes de la même espèce. Pour exemples de parasites : le gui et la cuscute chez les plantes, et des organismes tels que les sangsues ou les planaires.**

**Contrairement aux prédateurs, les parasites sont généralement beaucoup plus petits que leur hôte, les deux sont des cas particuliers en interaction de la consommation de ressources. Les parasites montrent un haut degré de spécialisation et se reproduisent à un rythme plus rapide que leurs hôtes. Des exemples classiques de parasitisme comprennent les interactions entre les vertébrés et les animaux hôtes divers tels que le ténia, les douves, les espèces de Plasmodium et les puces.**

**En botanique, une plante, comme la ronce, peut être un parasite végétal lorsque la plante envahit une autre au point de l'empêcher de se développer.**

## **Parcelle cadastrale**

***La parcelle cadastrale peut être subdivisée. On nomme subdivision fiscale, la partie d'une parcelle ayant une même nature de culture ou une même affectation. Les subdivisions fiscales sont délimitées sur le plan cadastral par des tirets et désignés par des lettres minuscules distinctes (a, b, ...). Les natures de cultures sont divisées en classes qui figurent dans les relevés de propriété de la matrice cadastrale. Les bâtiments sont hachurés sur le plan cadastral et identifiés par des lettres majuscules (A, B, ..) à l'intérieur d'une même parcelle.***

<https://www.geoportail.gouv.fr/donnees/parcelles-cadastrales>

## **Parchemin**

***Paroi interne dure des gousses de légumineuses. Chez le petit pois, elle n'est pas consommable. Chez le haricot, les gousses doivent être récoltées jeunes, avant que le parchemin ne durcisse ou elles ne seront plus consommables.***

## **Parthénocarpique**

***Du grec parthenos signifiant "vierge" et karpos "fruit", un fruit parthénocarpique a la particularité de se développer sans fécondation. En outre, le fruit est dépourvu de graines ou pépins.***

***Si les bananes sont des fruits parthénocarpiques naturellement, certains autres sont génétiquement modifiés pour être parthénocarpiques, sans pépins ni graines gênant le consommateur.***

## Parthénogenèse

*mode de reproduction sans fécondation, sans l'intervention d'un mâle ( puceron )*

*La parthénogenèse semble utile dans des occasions particulières. Les abeilles et les fourmis l'utilisent pour produire des mâles. Beaucoup d'animaux marins y font appel pour accélérer la croissance de la population afin de coloniser rapidement des milieux qui ne sont que temporairement favorables. Des formes de résistances (œufs à coque plus épaisse par exemple) sont alors produites.*

*reproduction sans association d'un ovule et d'un spermatozoïde. Les femelles peuvent se reproduire sans la présence de mâles. il en résulte selon les cas des individus mâles comme les faux bourdons chez les abeilles, ou uniquement femelles comme chez le puceron.*

*La parthénogenèse est une reproduction asexuée sans fécondation chez des espèces sexuées. Cette reproduction est exclusivement assurée par des femelles, sans intervention du gamète mâle et avec le développement d'un ovule sans qu'il soit fécondé. La divers types de parthénogenèses existent avec une certaine fréquence chez les plathelminthes, rotifères, tardigrades, crustacés, insectes, amphibiens et reptiles, plus rarement avec certains poissons, et exceptionnellement chez les oiseaux.*

## Parer

*couper avec un outil très tranchant une plaie inégale pour permettre sa cicatrisation rapide et empêcher le développement de parasites.*

## Passe-pieds

*Sentier dont. la largeur n'excède pas celle de deux pieds placés au même niveau*

## Patate douce

### *Sa production*

*Elle est produite dans les pays tropicaux en général, pendant la saison sèche, à l'inverse de notre été.*

## **Ses origines**

***Ce tubercule est aujourd'hui cultivé dans toute la zone Pacifique. Mais des chercheurs ont établi que son ancêtre est la kumara du Pérou. Les explorateurs du Nouveau Monde, venus d'Espagne et du Portugal, l'ont rapportée en Europe au XVe siècle. Puis les Européens l'ont ensuite emportée dans la majorité de leurs colonies successives.***

## **Une multitude de variétés**

***Ces tubercules à la peau fine peuvent être de couleur beige, brune, jaune, orange, rouge et violette. La chair varie du blanc au beige, en passant par le jaune, l'orange, le rouge, le rose et le violet. Presque toutes les combinaisons de peau et de chair peuvent se rencontrer.***

## **Sa saveur**

***Les patates douces à la chair blanche ou jaune pâle sont moins sucrées et leur taux d'humidité est inférieur à celles qui sont rouges, roses et orange. Leur saveur est sucrée et leur texture farineuse rappelle un peu celle de la châtaigne.***

## **La consommer**

***Elle s'utilise couramment en version salée et se cuisine comme la pomme de terre : à l'eau, au four, frite ou sautée. Son petit goût sucré permet de la consommer aussi en dessert, en compote, confiture, gâteaux. Elle peut encore être consommée crue, en carpaccio et en rémoulade. Dans certains pays, en Afrique et aux Caraïbes notamment, elle est broyée et transformée en farine.***

## **Sa valeur nutritive : une corne d'abondance**

***Cette plante est pratiquement un remède contre la famine et la malnutrition dans les pays pauvres où elle est cultivée. Sa valeur nutritive est élevée, elle pousse facilement et mûrit vite. Elle produit une nourriture abondante alors qu'elle ne nécessite pas beaucoup d'espace. Après la récolte, on peut la consommer ou la conserver. Du reste, elle se conserve bien, même après des cyclones ou des inondations.***

## **Pathogène**

*Organisme qui cause une maladie*

## **Pathovar**

*Les souches de pathogènes ont été classés en fonction des symptômes qu'ils causent et de leurs plantes hôtes. Ces différents groupes homogènes sont nommés "pathovars".*

## **PCB**

*polychlorobiphényles, ou biphényles polychlorés forment une famille de 209 composés aromatiques organochlorés dérivés du biphényle. Ils sont industriellement synthétisés pour être utilisés comme isolants électriques, conducteurs thermiques, etc.... Ces molécules, polluantes ubiquitaires et persistantes sont notamment connues pour leurs propriétés toxiques, écotoxiques et reprotoxiques.*

## **Pêche**

### **Sa saison**

*On commence à la trouver sur les étals dès le mois de mai. Mais patientez jusqu'au mois de juin pour vraiment vous régaler, et ce jusqu'à fin août.*

### **Son origine**

*La Chine, il y a plus de 2 500 ans. En passant par la Perse, l'Arabie, la Mésopotamie et l'Égypte, elle arrive en France vers le VI<sup>e</sup> siècle. Jean-Baptiste de La Quintinie, le jardinier de Louis XIV, en cultivait une trentaine de variétés.*

### **Ses variétés**

*Contrairement aux idées reçues, les pêches à chair blanche (40 % de la production française) ne sont pas meilleures ou plus parfumées que celles à chair jaune (60 % de la production). Tout est une affaire de goût et de variété.*

**Les jaunes :** belle angevine, spring lady, caroline, délice, sensation... Les fruits sont un peu plus gros et résistants que ceux à chair blanche.

**Les blanches :** alexandra, manon, gladys, ivoire, valentine... Elles sont légèrement plus juteuses que les jaunes.

**Les pêches de vigne :** cette variété tardive est disponible en septembre et octobre. Sa peau se teinte de beige rosé, pouvant tirer sur le violet. Sa saveur est douce, sa chair, légèrement violacée, est fondante.

### **La choisir**

Fragile, préférez les pêches vendues en cagettes alvéolées, plutôt qu'en vrac. Respirez leur parfum (si elle n'a pas d'odeur, méfiance !) et palpez-les délicatement avec le pouce, elles doivent être souples. Leur peau ne doit pas être tachée ni meurtrie.

### **La conserver**

**Évitez le réfrigérateur,** le froid altère sa saveur et rend sa chair farineuse. Mieux vaut acheter les pêches par petite quantité et les consommer dans les 2 jours. Pas assez mûres ? 2 à 3 jours à température ambiante, sans les coller les unes aux autres. Vous pouvez les congeler crues, une fois pelées et dénoyautées. Pour les peler facilement, ébouillantez-les 30 s et plongez-les aussitôt dans un bain d'eau froide.

### **Ses bienfaits**

*Autour de 40 kcal pour 100 g, la pêche est bien pourvue en vitamines C, B et E, en provitamine A, en sélénium (oligo-élément) et en fibres.*

### **Pêche de vigne**

*Elles se nomment pêches, amandes, prunes, cerises... et toutes naissent d'un noyau qui contient une amande. C'est cette amande qui va germer pour donner naissance à un nouvel arbre.*

*Une exception notable : la pêche de vigne. On en trouve peu sur les étalages des commerces, mais beaucoup dans les campagnes et même en altitude où sa rusticité et son goût unique en font un arbre fruitier très prisé dans les vergers. Pourquoi alors se priver de les reproduire, alors que c'est si simple et gratuit ?*

*prélevez les noyaux de pêches bien mûres. Remplissez un pot d'un mélange de sable et terre du jardin. Enfoncez-y les noyaux (tête vers le haut), puis recouvrez-les de sable.*

*On enterre le pot pour offrir aux amandes une protection contre les extrémités climatiques : un réchauffement printanier précoce pourrait faire germer trop tôt notre sujet qui serait alors à la merci des dernières gelées printanières. L'idéal est un emplacement abrité, de préférence au nord. Ici nous enfouissons le pot contre un mur situé au nord du jardin et à l'abri de la végétation environnante. Attention toutefois, le printemps venu, à ce que celle-ci ne s'accapare pas toutes les ressources (lumière et eau) dont vos jeunes pêcheurs ont besoin pour continuer de s'épanouir.*

### **Pédofaune :**

*Ensembles des animaux du sol depuis les protozoaires unicellulaires jusqu'aux vers de terres et aux taupes.*

### **Pédicelle**

*nom donné au support d'une fleur sur la hampe florale, dans les inflorescences composées.*

## Pédogénèse

*La pédogénèse est l'ensemble des processus physiques, chimiques et biologiques responsables de la transformation au cours du temps d'une roche-mère en sol, puis de l'évolution de ce sol.*

*En fonction des caractéristiques de la roche-mère, du climat local et de la végétation, différents types de sols se forment. Chacun a des caractéristiques physico-chimiques et donc agronomiques particulières.*

*Il existe plus d'une vingtaine de processus de pédogénèse, parmi lesquels on peut citer :*

*L'hydromorphie (saturation des sols en eau) ;*

*La ferralisation (dégradation des minéraux et concentration du fer et de l'aluminium) ;*

*La cryoturbation (remaniement du sol sous l'action du gel et du dégel) ;*

*La salinisation (accumulation de sels) ;*

*La podzolisation (dégradation des argiles par des acides organiques et remaniement des métaux) ;*

*Etc.*

**Pédogénèse:** ensemble des mécanismes et des acteurs biologiques, chimiques et physiques qui constituent un sol, dont la principale caractéristique est la vie soumise aux contraintes physiques. Ainsi, la gestion chimique des constituants est assurée par la relation des lois de la physique et celles de la biologie à travers la biodiversité tellurique

## Pédoflore :

*Ensemble des organismes non animaux du sol : bactéries, champignons, algues, myxomycètes.*

## Pédologue

*Scientifique dont l'objet d'étude est le sol ; du grec Pedon qui signifie " sol ". Il étudie la formation des sols, leurs propriétés, leur évolution et leur utilisation.*

## Pédoncule

***Tige primaire ou axe de la hampe florale.***

***petite tige qui porte un fruit, une ou plusieurs fleurs ou un bourgeon***

***nom donné au support d'une fleur ou d'un fruit, lorsqu'ils sont solitaires. On parle aussi de hampe pour la fleur et de queue pour le fruit.***

## **Pellets de Neem**

***Engrais bio obtenu par séchage puis broyage des fruits du Margousier ou Neem. Répulsif naturel des limaces et escargots. Action contre les nématodes du sol et certains insectes nuisibles. Restructure le sol et stimule la microfaune du sol. Sans danger pour les animaux domestiques.***

## **Pelté**

***qualifie un organe végétatif en forme de pelle ou de bouclier***

## **Pennatifide**

***Se dit d'une feuille simple qui est découpée de façon symétrique de chaque côté de la nervure centrale, atteignant la moitié de la largeur du limbe.***

## **Pénicillium roqueforti**

***Qu'y a-t-il de commun entre le roquefort et la tuberculose ? Le sol ! L'arôme si particulier du roquefort provient d'un champignon originaire du sol, le *Penicillium roqueforti*. Et le médicament qui a permis de lutter efficacement contre la tuberculose, la streptomycine, a été extrait en 1943 d'un autre champignon du sol, le *Streptomyces griseus*.***

## **Pennatifide**

***Se dit d'une feuille simple qui est découpée de façon symétrique de chaque côté de la nervure centrale, atteignant la moitié de la largeur du limbe.***

## **Penné**

*qualificatif qui s'applique aux feuilles composées dont les folioles sont bien réparties autour de l'axe*

## **Pépinière**

*Emplacement de terrain réservé à la multiplication des végétaux ( plantes d'ornement : arbres, arbustes, conifères ) et au développement de ceux-ci jusqu'au moment de la mise à demeure.*

## **Perce-oreilles ou Forficules**

*Les forficules, également appelés perce-oreilles, sont des auxiliaires souvent méconnus. En effet, leur régime alimentaire intègre des pucerons, des psylles et des carpocapses.*

*Pour les accueillir, utiliser un pot en terre cuite troué au fond et le remplir de paille, sans trop tasser. Il est préférable de le fermer par un grillage qui permettra de retenir la paille. Retourner le pot et le mettre dans le bas de l'hôtel pour capter les insectes. La paille, avoir pris l'humidité hivernale, doit être changée tous les ans fin avril. Un tel abri, réalisé avec un pot de diamètre 18 cm, peut abriter jusqu'à une vingtaine de perce-oreilles, ce qui est suffisant.*

*Au bout de quelques jours, déplacer le pot à proximité d'une colonie de pucerons, puis en fonction de la nourriture à disposition. Le placer de façon à ce que les forficules puissent circuler, suspendu à un arbre par exemple.*

## **Pérenne**

*qualifie une plante dont la durée de vie s'étale sur plusieurs années.*

## **Péricarpe**

*partie du fruit qui entoure et protège la graine*

## Perlite

*c'est un substrat utilisé pour sa légèreté.*

*Silicate naturel en particules. C'est une roche volcanique vitreuse et riche en eau utilisée pour alléger les mélanges tourbeux*

## Permaculture

*Ensemble de pratiques et de modes de pensée visant à créer une production agricole durable, très économe en énergie et respectueuse des êtres vivants et de leurs relations réciproques. Elle vise à créer un écosystème productif en nourriture ainsi qu'en d'autres ressources utiles, tout en laissant à la nature "sauvage" le plus de place possible.*

*Elle utilise des notions d'écologie, de paysagisme, d'agriculture biologique, de bio mimétisme, d'éthique, de philosophie et de pédologie. La permaculture invite à mettre ces aspects théoriques en relation avec les observations réalisées sur le terrain.*

*La base de la permaculture n'est pas uniquement d'analyser les éléments constitutifs d'un système individuellement, mais aussi de prendre en compte leurs interactions, dans le but de produire une compréhension de l'écosystème dans l'optique d'une utilisation par l'homme.*

*Le principe est de concevoir des cultures agricoles inspirées de l'écologie naturelle, autrement dit le bio mimétisme. La permaculture prend en considération la biodiversité de chaque écosystème et est respectueuse des êtres vivants. L'objectif est de maintenir au maximum l'état sauvage tout en étant productif.*

*La permaculture, c'est une démarche, une philosophie. Le but est de prendre soin de la nature et des hommes.*

***Autrement dit : concevoir des cultures, des lieux de vie autosuffisants et respectueux de l'environnement et des êtres vivants. Comment ? En s'inspirant du fonctionnement des écosystèmes et des savoir-faire traditionnels. Une éthique, et beaucoup de bon sens.***

***En permaculture, on va s'inspirer de la forêt, on va travailler à recréer un sol fertile, et à l'améliorer au fil du temps. On nourrit le sol (en apportant du compost par exemple), et c'est le sol qui nourrit la plante. On ne laboure plus le sol car le labour détruit la faune qui a besoin d'oxygène en surface. On n'utilise plus d'engrais chimiques qui polluent les nappes phréatiques et détruisent l'humus. On ne laisse pas le sol à nu, on le couvre avec de la matière organique qui le protège du soleil, de la pluie et du vent, et l'agrade progressivement.***

## **Perméable**

***s'applique à un sol quise laisse traverser par l'air et l'eau***

## **Permissif**

***se dit d'un sol et ici du B.R.F. lorsqu'il permet l'implantation, soit la germination et la croissance, de telle ou telle espèce végétale.***

## **Persil tubéreux**

***Le persil tubéreux est également appelé persil à grosse racine. Et pour cause, à la différence de son proche parent, le persil commun, c'est essentiellement pour sa racine qu'on le cultive. Facile de culture, rustique et insensible aux maladies, l'essayer c'est l'adopter... d'autant que vous aurez quelques difficultés à le trouver sur les marchés ou chez le primeur !***

***Un persil pas (tout à fait) comme les autres***

***On n'a plus besoin de présenter le persil plat, ou le persil frisé, réputés pour la saveur de leurs feuilles ; mais connaissez-vous le persil tubéreux ? Très proche parent des deux persils cités précédemment, et bien que son feuillage soit également aromatique, le persil tubéreux (*Petroselinum crispum* var. *tuberosum*, famille des Apiacées) est cultivé essentiellement pour sa racine, que l'on consomme crue (râpée) mais également cuite (sautée, à la crème ou dans une soupe).***

***Plante vivace (conduite comme une annuelle), le persil tubéreux possède une grosse racine pivotante, longue d'environ 15 cm, de couleur blanchâtre, ressemblant à celle du panais. Le feuillage, quant à lui, pourrait se confondre avec celui du persil plat : ce sont de petites feuilles vertes et palmées, également parfumées. Elles s'utilisent, d'ailleurs, de la même façon.***

## **Persillage**

***Opération consistant à débarrasser les graines de certains végétaux (carotte, en particulier), des barbes qu'elles comportent***

## **Persistant**

***Arbre ou arbuste dont le feuillage se renouvelle progressivement tout au long de l'année.***

***Terme utilisé pour qualifier les parties végétales (feuilles, notamment), qui subsistent en restant vertes, après chaque cycle végétatif annuel.***

***Se dit d'un feuillage constitué de feuilles restant vertes en toutes saisons ou bien dont le renouvellement est permanent. (Par opposition à un feuillage "caduc")***

## **Pesticides**

***On entend par pesticide, dans le cadre du plan Ecophyto, les produits phytopharmaceutiques également appelés phytosanitaires, relevant du L253-1 du code rural. Les produits de protection des plantes utilisables en Agriculture Biologique et les produits naturels font aussi partie des pesticides.***

**Les pesticides regroupent les produits destinés à lutter contre les herbes indésirables, les animaux ravageurs et les maladies dues à des champignons, des bactéries ou des virus.**

**se dit d'une substance propre à détruire les nuisibles. cf. les pesticides**

**Terme générique utilisé pour désigner toutes les substances naturelles ou de synthèse capables de contrôler, de détruire ou de s'opposer au développement des organismes vivants (microbes, animaux ou végétaux) considérés comme indésirables pour l'agriculture. Il regroupe donc à la fois les insecticides, les fongicides et les herbicides.**

**Les pesticides sont classés en familles, selon leur cible, ou leur structure chimique.**

**Il existe 3 grandes familles de pesticides (classement par cibles) :**

**Les fongicides** : destinés à éliminer les moisissures et parasites fongiques des plantes ;

**Les insecticides** : destinés à la lutte contre les insectes. Ils interviennent en les tuant ou en empêchant leur reproduction. Ce sont souvent les pesticides les plus toxiques et c'est dans cette famille que l'on trouve la plupart des polluants organiques persistants, dont le DDT et le lindane ;

**Les herbicides** : destinés à lutter contre certains végétaux entrant en concurrence avec les plantes cultivées. Leur mode d'épandage est différent puisqu'ils sont déposés directement sur le sol, tandis que les autres produits sont plutôt pulvérisés sur la plante en croissance. Les herbicides constituent aujourd'hui la famille la plus importante en nombre de molécules et la plus utilisée.

**La meilleure façon de réduire l'usage des pesticides est de cultiver la bonne santé de son jardin.**

## **Pesticides état des lieux**

**De l'anglais « pest » =ravageur. Les pesticides sont des substances chimiques utilisées pour lutter contre les parasites animaux ou végétaux nuisibles aux cultures et accroître les rendements. Les principaux sont les herbicides, les fongicides et les insecticides.**

**Chaque année, la France utilise pas moins de 65000 tonnes dont 90% concernent l'agriculture.**

***Le terme pesticide désigne les substances ou les préparations utilisées pour la prévention, le contrôle ou l'élimination d'organismes jugés indésirables, qu'il s'agisse de plantes, d'animaux, de champignons ou de bactéries. A l'échelle globale, environ 5.000 pesticides différents sont utilisés régulièrement en agriculture. Les pesticides ont mauvaise réputation notamment parce qu'on en fait d'une utilisation inappropriée qui nuit à l'environnement (impact négatif sur la biodiversité, pollution des sols,...). De plus, ils sont susceptibles de porter atteinte à la santé des personnes exposées***

### **Le rayon d'action des pesticides**

***Selon une étude américaine publiée dans la revue Environmental Health Perspectives, les pesticides ont un impact nocif encore plus long et de plus longue portée qu'on ne le pensait : des pesticides peuvent se faire sentir dans un rayon d'un kilomètre autour du lieu de dispersion et contaminer l'air ambiant. Il peut même imprégner l'intérieur des habitations, jusqu'aux moquettes !***

### **Pesticides risques pour la santé**

***Explosion des taux de cancers chez les adultes et les enfants, augmentation des allergies, infertilité croissante, malformations congénitales ...***

***Les pesticides sont des produits toxiques par nature*** qui, en se dispersant dans l'environnement, sont susceptibles de contaminer les milieux et les chaînes alimentaires. La France est le 1<sup>er</sup> pays européen pour l'utilisation de pesticides avec 78 000 tonnes de produits phytosanitaires répandus dans les champs.

***Dans le cordon ombilical d'un nouveau-né, on trouve 200 substances toxiques en moyenne.*** Un professeur du CHU de Montpellier a trouvé 300 substances polluantes dans le sang du cordon ombilical de 30 bébés.

***Les agriculteurs, eux, ont un risque de contracter la maladie de Parkinson accru de 1,9 du fait de leur exposition longue de plus de 15 ans aux pesticides, selon la Mutualité sociale agricole.***

**Malgré les réticences des industries chimiques, notamment en Allemagne, le nouveau texte européen REACH vise à protéger les consommateurs en obligeant les industriels à prouver l'innocuité des substances qu'ils mettent sur le marché. Pourtant, rien ne les oblige à retirer du marché les produits cancérigènes, mutagènes ou ayant des effets sur la stérilité, qui sont déjà sur le marché**

## **Pesticide systémique**

**Un pesticide systémique est un pesticide qui est absorbé par la plante pour ensuite être acheminé dans les tissus (feuilles, fleurs, racines et tiges/troncs, pollen et nectar). Ce qui n'est pas le cas des autres pesticides, qui restent à la surface des feuilles traitées.**

**les pesticides systémiques sont de plus en plus utilisés à des fins de prévention pour se garder des invasions d'organismes nuisibles, plutôt que pour traiter un problème dès que celui-ci se manifeste.**

**Les métabolites (les éléments en lesquels ils se dégradent) des néonicotinoïdes et du fipronil sont fréquemment tout aussi toxiques, voire plus que les matières actives elles-mêmes envers les organismes non cibles. Le composé parent tout comme certains de leurs métabolites sont capables de persister et de s'accumuler dans le sol, pendant des mois ou des années. Cela augmente leurs impacts toxiques et les rend encore plus nocifs pour les espèces non cibles.**

## **Pesticides : les paysans sont les premiers touchés**

**Les pesticides perturbent de nombreuses fonctions vitales : systèmes endocrinien, nerveux, immunitaire, hormonal... Et entraînent de nombreuses maladies chroniques : cancers, malformations congénitales, système immunitaire affaibli, problèmes neurologiques, troubles de la reproduction...**

**Les deux tiers des cancers des paysans sont attribuables aux pesticides**

**Interdire les pesticides systémiques**

*Particulièrement utilisés en traitement de semences, ils constituent une action préventive sans attendre l'apparition du risque. Or leur caractère systémique se traduit par la présence de matières actives dans la totalité de la plante, et ce pendant toute sa vie. Ils génèrent ainsi une contamination permanente du pollen et du nectar, mais aussi des sols dans lesquels ils persistent plusieurs années, favorisant l'apparition des résistances.*

*plus d'infos sur :*

<http://www.amisconfalsace.lautre.net/spip.php?article386>

## **Pétale**

*En botanique, un pétale est une pièce florale qui entoure le système reproducteur des fleurs. Constituant l'un des éléments foliacés dont l'ensemble compose la corolle d'une fleur, il correspond à une feuille modifiée.*

## **Pétiole**

*nom donné au support d'une feuille. On dit aussi queue*

*Bot : Partie inférieure de la feuille qui relie le limbe à la tige.*

*support d'une feuille par lequel elle s'accroche à la tige. Suivant la taille du pétiole on parle de feuilles longuement pétiolées, courtement pétiolées ou sessiles.*

## **Petits carnassiers**

*Les petits carnassiers de nos régions : **fouines, belettes, putois, hermines sont des auxiliaires précieux du jardinier**. Ils se nourrissent en effet essentiellement de petits rongeurs, campagnols et lapins de garenne ; ils consomment aussi, plus rarement des fruits et des oeufs ou des oisillons. Mais ces quelques écarts ne représentent qu'un infime pourcentage de leur nourriture et ils jouent là un rôle naturel de régulation. Ils sont donc beaucoup plus utiles que nuisibles. Ce sont ainsi de bons auxiliaires de l'agriculture et du jardinage.*

*Ils sont donc à préserver, et il faut leur laisser ou leur fournir des abris : tas de pierres ou de fagots, haies, fourrés et surtout prohiber tout piège et toute destruction par quelque moyen que ce soit. La régulation de leurs populations dépend essentiellement de la disponibilité des proies : il n'y a donc aucune crainte à avoir sur une possible et dangereuse prolifération\_*

*Ces petits carnassiers, les mustélidés, sont des mal-aimés dont l'utilité est méconnue. Il est indispensable de les faire reconnaître en qualité d'auxiliaires.*

*Les chats errants constituent aussi d'excellents régulateurs des populations de rongeurs variés et de lapins de garenne en particulier. Sans doute quelques jeunes merles, étourneaux ou grives risquent-ils d'être aussi leurs 0 victimes, mais là encore, c'est une loi de la nature qu'il faut accepter.*

## **Petit-pois**

**Ses variétés :** choisissez des cosses d'un vert tendre uniforme, ferme et légèrement humide. Si la cosse est jaune, passez votre chemin, les grains risquent d'être farineux.

• **À écosser :** sa cosse, ou gousse, ne se consomme pas

-à grains ronds : c'est un petit pois précoce (dès la mi-avril) dont la saveur est fine mais peu sucrée.

-à grains ridés : les grains sont tendres et sucrés. Ils sont pauvres en amidon.

• **Mangetout ou pois gourmand** on consomme les cosses, avant que les grains ne grossissent.

• **Le pois cassé** est un petit pois cueilli à maturité complète puis séché.

**Le conserver :** la saison étant très courte, l'essentiel de la production est réservée à l'industrie agroalimentaire soit en conserve, soit en surgelés.

**Fragile**, ne le conservez pas plus de 2 jours, bien protégé par sa cosse, dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Ou, une fois écosés, congelez-le.

**Très jeune**, vous pouvez le déguster cru à picorer à l'apéritif ou dans une salade.

**Comptez par personne 350 g de pois à écosser, pour obtenir environ 150 g de grains**

**Sa saison :** vendu frais, sa saison est très courte et court de mai à mi-juillet. Sec, surgelé ou en conserve, toute l'année.

**Son histoire :** c'est l'un des plus vieux légumes potager, cultivé en Europe et en Asie. Il y a 10 000 ans, les Iraniens, Palestiniens, Grecs... le consommaient comme le pois chiche, sec et concassé.

**Ses variétés :** choisissez des cosse d'un vert tendre uniforme, ferme et légèrement humide. Si la cosse est jaune, passez votre chemin, les grains risquent d'être farineux.

• **À écosser :** sa cosse, ou gousse, ne se consomme pas

-à **grains ronds :** c'est un petit pois précoce (dès la mi-avril) dont la saveur est fine mais peu sucrée.

-à **grains ridés :** les grains sont tendres et sucrés. Ils sont pauvres en amidon.

• **Mangetout ou pois gourmand** on consomme les cosse, avant que les grains ne grossissent.

• **Le pois cassé** est un petit pois cueilli à maturité complète puis séché.

**Le conserver :** la saison étant très courte, l'essentiel de la production est réservée à l'industrie agroalimentaire soit en conserve, soit en surgelés.

**Fragile**, ne le conservez pas plus de 2 jours, bien protégé par sa cosse, dans le bac à légumes du réfrigérateur. Ou, une fois écosés, congelez-le.

**Très jeune**, vous pouvez le déguster cru à picorer à l'apéritif ou dans une salade.

Comptez par personne 350 g de pois à écosser, pour obtenir environ 150 g de grains.

**Ses bienfaits :** riche en fibres, ils favorisent le transit intestinal. Il est également bien pourvu en protéines, fer, vitamine B. Il fournit plus de calories que les autres légumes verts : 80 kcal pour 100 g cru et 60 kcal une fois cuit. Plus il est jeune, plus il est riche en eau, donc moins calorique.

## PH

signifie potentiel Hydrogène. Il s'agit d'une échelle de notation pour indiquer le taux d'acidité ou d'alcalinité d'un sol. Elle va de 0 ( le plus acide ) à 14 ( le plus alcalin ) .

La valeur 7 correspond à une terre neutre

Echelle de mesure pour déterminer si un sol est acide ou alcalin. La plupart des plantes nécessitent un pH égal ou supérieur à 7.

***Echelle de notation pour indiquer le taux d'acidité ou d'alcalinité du sol. Elle varie de 0 à 14 (le plus alcalin), le 7 correspondant à une terre neutre***

***Mesure du degré d'acidité ou d'alcalinité d'une solution, d'un sol. Il s'agit du logarithme décimal inverse de la concentration en ions H<sup>+</sup>.***

***Indice de la concentration des ions d'hydrogène contenus dans une solution. Au-dessus de pH 7 la solution est alcaline; au-dessous elle est acide.***

## **Phacélie**

***La phacélie est une plante très étonnante. Elle possède de nombreuses qualités qui vous intéresseront sûrement ! Comme les légumineuses, elle synthétise et fixe très bien l'azote dans ses racines, ce qui lui donne un statut d'excellent engrais vert. Elle est également très efficace pour empêcher le développement des adventices. Ses jolies fleurs mauves donneront du charme à votre potager et attireront également une faune riche en insectes pollinisateurs.***

## Phénoculture

*Phénoculture: nom officiel "scientifique" du **Potager du Paresseux***

*Après mures réflexions et brainstorming, Didier a tranché: la technique du "Potager du Paresseux" dont il parle longuement depuis 2014 ici: [agriculture/jardiner-plus-que-bio-en-semis-direct-sans-fatigue-t13846.html](http://agriculture/jardiner-plus-que-bio-en-semis-direct-sans-fatigue-t13846.html) aura pour nom la phénoculture!*

*C'est un mélange qui rappelle d'une part la racine latine du foin ("faenum" en latin) et "phén...oména!" à la vue des légumes et résultats obtenus, il vient naturellement phénoculture!*

*Pour les nouveaux arrivant je rappelle les bases: [http://www.econologie.com/potager-pares ... avec-foin/](http://www.econologie.com/potager-pares...avec-foin/)*

## Phéromones

*Les phéromones sont des substances émises par la plupart des animaux et certains végétaux, et qui agissent comme des messagers sur des individus de la même espèce. Placées sur des végétaux, elles sont destinées à attirer les insectes mâles d'une espèce nuisibles pour la culture.*

*Substance chimique, qui, émise par un animal en quantité infinitésimale dans le milieu extérieur provoque chez un congénère des réactions comportementales spécifiques.*

*A noter également l'utilisation des phéromones pour la confusion et la désorientation sexuelle. Ces procédés, qui permettent d'empêcher ou de réduire les possibilités de reproduction des insectes, peuvent être assimilés à la Lutte Biologique.*

## Phloème

*Le phloème est un tissu conducteur de sève élaborée chez les végétaux vasculaires.*

## Photopériode

***Durée quotidienne d'éclairement ou de longueur du jour considérée quant à ses effets sur le développement des organismes animaux et végétaux. Différents rythmes biologiques sont provoqués par la photopériode***

## Phosphore / P

***P*** représente le phosphore, cet élément nutritif renforce la résistance des plantes et contribue au développement racinaire. Le phosphore se retrouve dans la poudre d'os ou dans les fientes.

***Participe aux transferts d'énergie, est présent dans l'ADN et certaines protéines.***

***Elément chimique qui stimule le développement des racines, la floraison, et la fructification des végétaux (symbole P). Il est assimilé par les plantes sous forme de phosphate.***

***C'est le constructeur du "système nerveux" des plantes qui assure une bonne formation des racines, des tiges et des fruits (parties dures de la plante) et de ce fait accroît la résistance de la plante au froid et aux maladies***

***Son manque se manifeste par un retardement de la croissance générale et une coloration intensifiée du feuillage avec jaunissement et dessèchement de l'extrémité des feuilles.***

***Les principales sources de phosphore sont : la poudre d'os (à action lente), le phosphore broyé (qui se vend comme tel) et surtout, pour les plantes d'extérieur, les composts à base de feuilles de bouleau, camomille, bourse-à-pasteur, fraisier et pissenlit.***

## Photosynthèse

***Processus biologique qui permet aux plantes de fabriquer de la matière organique (glucides) à partir de composés minéraux en utilisant l'énergie lumineuse.***

***C'est le phénomène d'échange entre les feuilles des plantes et l'air. En présence de lumière, les feuilles absorbent du gaz carbonique et libèrent de l'oxygène. On dit aussi assimilation chlorophyllienne.***

***Permet aux plantes de synthétiser des sucres à partir du gaz carbonique et de l'eau en utilisant l'énergie lumineuse.***

***Mécanisme mis en œuvre par les plantes, utilisant la lumière et les pigments (chlorophylle) pour produire carbone, oxygène et éléments nutritifs. Ce mécanisme nécessite un feuillage dense et maintenu en bonne santé.***

**Processus qui utilise l'énergie lumineuse pour fabriquer une substance nutritive, le glucose, à partir de molécules d'eau et de gaz carbonique et rejette de l'oxygène. Avec le glucose elles fabriquent de l'amidon ( réserve énergétique ) et de la cellulose avec lesquelles sont constituées les parois cellulaires.**

**Chez les végétaux et certaines bactéries, en présence de lumière, réaction biochimique qui, à partir de molécules minérales simples (CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O ...), produit des molécules organiques glucidiques de relativement faible masse molaire. (Certaines de ces molécules sont polymérisées en glucides de masse molaire élevée [amidon], d'autres se transforment en lipides, d'autres enfin s'unissent à des molécules azotées. Le phénomène est caractérisé par une absorption de dioxyde de carbone et par un dégagement d'oxygène.)**

**La photosynthèse est une réaction biochimique énergétique qui se déroule chez les plantes.**

**La photosynthèse a pour but de créer de l'énergie (sous forme de glucide) à partir de l'énergie lumineuse provenant du soleil. Les organismes qui utilisent le mécanisme de photosynthèse sont autotrophes car ils fabriquent des matières organiques à partir de matières inorganiques.**

### **Mécanisme de la photosynthèse**

**L'énergie solaire est utilisée pour oxyder l'eau et réduire le gaz carbonique afin de synthétiser des substances organiques (glucides). Ce phénomène a lieu dans les chloroplastes, un organite spécifique des plantes, au niveau des membranes des thylacoïdes où se situent les photosystèmes I et II et les cytochromes.**

### **Bilan énergétique de la photosynthèse**

**Il faut six molécules de dioxyde de carbone et six molécules d'eau pour synthétiser une molécule de glucose, relâchant six molécules de dioxygène, grâce à l'énergie lumineuse.**



**Mais ce bilan est en fait décomposé en deux étapes successives :**

**les réactions photochimiques (phase claire) :  $12 \text{ H}_2\text{O} + \text{lumière} \rightarrow 6 \text{ O}_2 + \text{énergie chimique (24 H)}$  ;**

**le cycle de Calvin (phase sombre) :  $6 \text{ CO}_2 + \text{énergie chimique (24 H)} \rightarrow \text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 + 6 \text{ H}_2\text{O}$ .**

***La photosynthèse est permise par la chlorophylle des plantes, pigment vert qui fait office de catalyseur dans une réaction produisant du glucose à partir des matières premières indispensables que sont le gaz carbonique et l'eau.***

***La plante utilise le gaz carbonique absorbé par les pores situés à la surface inférieure des feuilles (appelés stomates). Les stomates sont constitués de deux cellules qui ménagent entre elles un orifice, l'ostiole, par où circulent les gaz. L'ostiole peut être ouvert ou fermé, et les stomates contrôlent ainsi les échanges gazeux de la plante. Quand les stomates sont ouverts, le gaz carbonique nécessaire à la photosynthèse peut entrer dans la feuille.***

***L'eau est puisée dans le sol, absorbée par les racines.***

***Sous l'effet de la lumière***

***De l'énergie est nécessaire :***

- pour briser les liaisons du gaz carbonique et de l'eau ; il y a libération de l'oxygène,***
- pour recréer les liaisons entre les mêmes atomes, cette fois, à l'intérieur du glucose.***

***Cette énergie vient du soleil, plus précisément des particules qui constituent la lumière, les photons. En absorbant les photons solaires, les molécules dégagent l'énergie nécessaire aux réactions chimiques qui se produisent dans les plantes.***

***La nouvelle énergie se trouve alors emmagasinée dans les liaisons de la molécule de glucose. En cas d'ingestion par des herbivores et autres végétariens, cette réserve d'énergie dans la plante passera dans le corps de ces animaux et de l'homme. La digestion l'isole des autres éléments, dont la plupart seront rejetés, et les transporte dans les cellules. C'est là – et non dans les poumons – qu'a lieu la respiration, réaction entre le glucose et l'oxygène transporté jusqu'à la cellule par le sang, plus précisément l'hémoglobine des globules rouges.***

***Grâce à la photosynthèse :***

*- les plantes captent l'énergie solaire, et par un processus biochimique, la transforme en matière organique. Les plantes sont les seuls organismes à fabriquer leur propre nourriture.*

*- l'énergie est emprisonnée dans des molécules à base de carbone, lesquelles la libèrent ensuite à l'intérieur des organismes des animaux, dont l'homme. La nourriture végétale est la base des chaînes alimentaires jusqu'à l'homme qui en a un besoin vital.*

*Il y aurait donc apparemment avantage à éclairer les productions la nuit.*

**Grâce à la fonction chlorophyllienne :**

*les plantes sont les seuls organismes à produire de l'oxygène sur la Terre .*

*Les forêts en accroissement rééquilibrent ainsi le milieu en oxygène (un hectare de futaies fixe chaque année 6 à 10 tonnes de carbone et libère dans le même temps 12 à 20 tonnes d'oxygène). Les forêts sont les « poumons de la Terre », tous les animaux qui la peuplent inspirent de l'oxygène dont ils ont un besoin vital. Il y aurait donc apparemment avantage à un éclairage nocturne qui empêcherait le déficit d'oxygène dû à l'interruption de la photosynthèse la nuit.*

**suite de l'article :**

<http://www.univers-nature.com/durable-co/flore/influence-jour-nuit-plante-1-51308.html>

## **Phototoxicité**

*caractère toxique pour les plantes, empêche leur croissance ou leur germination.*

## **Phréatique**

*qualifie une nappe d'eau souterraine alimentée par les ruissellements de l'eau de pluie.*

## **Physiologique**

*Se dit des fonctions et des réactions normales de l'organisme.*

## Phytophage

*du grec phyto pour plante et phago pour manger*

*Un organisme phytophage est un organisme dont le régime alimentaire est constitué de végétaux.*

*Qui se nourrit des plantes. Les insectes phytophages soit sucent la sève, soit grignotent les tendres feuilles. Le puceron est piqueur suceur, les insectes de la familles des chrysomèles "grignotent" .*

*Pour les autres animaux on parlera d'herbivores.*

## Phytophasme

*Type de bioagresseurs proches des bactéries. Ils se différencient de celles-ci par l'absence de paroi protectrice. Ces agents sont des parasites obligatoires c'est à dire qu'ils ne se multiplient qu'à l'intérieur d'un hôte. Ils sont transmis par des insectes vecteurs (cicadelles, pucerons...)*

## Phytophanitaire

*tout ce qui concerne la santé des plantes, leur défense contre les maladies et parasites.*

*produit qui protège les plantes. Les insecticides, les fongicides et les herbicides entrent dans cette catégorie. On dit aussi produit de traitement.*

## Phytotoxicité

*Dégât physiologique que provoque une substance phytophanitaire sur la plante cultivée qu'elle est sensée protéger.*

## Pic vert

*Les Pics-vert : ils se nourrissent d'insectes et de larves cachés sous l'écorce des arbres.*

## Pied

*indique la partie de la plante située juste au-dessus du collet. Par extension, on applique ce nom à toute jeune plante à repiquer.*

## Pied mère

*Touffe ou souche d'un végétal, destinée à fournir les éléments nécessaires à sa reproduction autrement que par la graine. Dans ce dernier cas, le végétal intéressé est désigné sous le nom de porte-graines.*

## Piège à phéromones

*Piège saturé en hormones sexuelles et dont on se sert pour appâter les insectes, notamment ceux qui provoquent des ravages sur les cultures.*

*Exemple : Le piège à phéromones est principalement utilisé par les viticulteurs et les arboriculteurs.*

## Piège chromatique

*Lutte biologique dans le jardin : les plaque engluées jaunes pour attirer la majorité des insectes dont mouches, aleurodes, mineuses, noctuelles, pucerons...*

*Ces pièges collants et colorés vous permettent d'attirer et capturer les insectes ravageurs mais ils permettent aussi leur identification, leur suivi, et le contrôle des populations d'insectes dans les cultures.*

***Les insectes attirés par la couleur sont retenus par la glue des pièges chromatiques. Ce piège risque-t-il d'attraper aussi les abeilles ? Non, il n'y a aucun risque. Les fréquences lumineuses émises par la couleur jaunes des plaques engluées sont étudiées pour attirer exclusivement les ravageurs des plantes. Il s'agit d'une gamme de fréquences spécifique qui attire principalement les aleurodes, les diptères (c'est-à-dire les mouches, en p...***

## **Pincement**

*Opération, encore appelée ébouquetage, consistant à couper, soit avec les ongles, soit avec un sécateur, l'extrémité des jeunes rameaux, en vue de concentrer la sève à la partie inférieure de ceux-ci et, partant, de favoriser le développement des éléments qui s'y trouvent Implantés (bourgeons, rameaux ou fruits).  
Action qui consiste à supprimer une partie d'une tige ou d'un rameau pour les faire fructifier*

## **Pincer**

*consiste à couper les pousses terminales pour forcer une ramification.  
Couper certaines jeunes tiges avec les ongles. Ce pincement à pour but de réduire le nombre de fruits ou branches pour favoriser le grossissement de ceux qui restent.*

## **Pionnière**

*Une espèce pionnière est une espèce capable de coloniser un milieu aux conditions difficiles, pauvre en matières organiques. Ce sont les espèces apparaissant en premier dans les milieux venant d'apparaître (île volcanique, ...) ou d'être perturbés (après un incendie, ...).*

## **Piqueter**

*opération qui consiste à poser des piquets pour réaliser un alignement ou obtenir un niveau précis.*

## **Pissenlit**

*Famille des Composées.*

***Plante à feuilles dentelées, dont les petits fruits secs sont surmontés d'une aigrette qui facilite leur dissémination par le vent. Son action fortement diurétique lui a valu le nom de «pisse-en-lit». Ses feuilles sont d'un vert vif ou alors blanchâtres pour les endives et les asperges. Elles ont de longues et minces tiges blanchâtres. Le pissenlit est obtenu par forçage de la racine en hiver.***

***Voici un cadeau de la terre ! Rappelons que mère Nature est généreuse toute l'année: nous pouvons cueillir en hiver les racines riches en amidon et en soufre, au printemps les jeunes pousses riches en vitamines, en été les fleurs qui donnent des touches de couleur à nos plats (ajoutés aux fleurs de bourrache par exemple), à la fin de l'été et en automne les fruits comme les mûres.***

***Le pissenlit, plante amère, va stimuler le foie. Les jeunes pousses sont un véritable concentré qui renferme toute la puissance de la future plante. Elles sont remplies d'une force vitale dynamisante. C'est un véritable draineur hépatique.***

***Les feuilles sont riches en provitamine A, en vitamines du complexe B comme la B2 , de la vitamine C, D et K.***

***Il contient des flavonoïdes et des caroténoïdes.***

***Il contient une bonne quantité de potassium, de calcium, de fer, de cuivre, de silice et de manganèse.***

***Il renferme aussi des acides gras, de la choline (un nutriment important pour le foie),***

***Vous les consommerez de préférence crues en salade, accompagnées de harengs, de sardines ou encore de lardons.***

## **Pistil**

***Organe femelle de la fleur comportant l'ovaire le style et le stigmate, situé au centre des fleurs.***

## **Pivot**

***Nom donné à la racine des végétaux qui, par son importance par rapport aux autres racines, constitue la racine principale et s'enfonce plus ou moins verticalement dans le sol.***

***La racine pivotante, ou racine pivot, est la racine principale s'enfonçant à la verticale dans le sol et souvent en profondeur***

## **Pivotant**

***qualifie le système racinaire d'une plante qui s'enfonce profondément dans le sol, à la verticale***

## **Placage**

***opération consistant à poser des plaques ou des rouleaux de gazon sur un sol pour réaliser une pelouse***

## **Planche**

***se dit d'une surface déterminée, destinée à une culture précise***

## Plant (s)

*Jeune végétal Issu d'une graine, d'un semis et destinée à être repiquée ou replantée. Par extension, végétal planté ou destiné à l'être.*

*En agriculture, maraîchage et jardinage, le plant désigne l'état d'un végétal destiné à être mis en terre. Selon les espèces, les plants peuvent se présenter sous différentes formes : tubercules, griffes, caïeux ou végétaux en début de croissance. Les plantes sont souvent proposées sous forme de plants lorsque cela correspond au mode de reproduction de l'espèce. On utilise également les plants pour gagner du temps par rapport à un semis et pour une mise en place définitive du végétal. Les plants issus de multiplication végétative destinés à la commercialisation sont auparavant contrôlés et certifiés pour des raisons sanitaires (problèmes de nématodes, champignons ou virus par exemple). C'est le cas pour les pommes de terre, les fraisiers, les asperges, l'ail et l'échalote...*

## Plantes dépolluantes

### *Pourquoi choisir des plantes dépolluantes ?*

*La pollution de l'air à l'intérieur des maisons est à l'origine de nombreuses maladies, dont l'allergies et l'asthme. Pour assainir l'air, il suffit de cultiver des plantes aux vertus dépolluantes. L'air extérieur et l'air intérieur ne sont pas pollués de la même manière.*

*Dans nos logements, les polluants se cachent dans les appareils à combustion (chaudières, poêles, chauffe-eau...), dans le mobilier, dans les produits d'entretien et de consommation courante (bougies parfumées, bâtons d'encens...). Les animaux de compagnie et le tabagisme passif participent également à l'altération de l'air.*

*Des polluants chimiques tels que les composés organiques volatils, le monoxyde de carbone, ou les phtalates.*

*Des bio contaminants : moisissures, allergènes d'acariens, d'animaux domestiques et pollens...*

### *Comment assainir l'air avec des plantes ?*

***L'utilisation des plantes pour assainir l'ambiance d'une maison était déjà une pratique courante dans les villes romaines et grecques de l'Antiquité.***

***Le mécanisme d'absorption et de transformation des polluants par les plantes n'est pas encore clairement expliqué par des études scientifiques.***

***Mais il combine trois vertus des plantes :***

- 1. la conversion du gaz carbonique en oxygène par photosynthèse,***
- 2. l'augmentation de l'hydrométrie ambiante par la « transpiration » des plantes,***
- 3. la captation des polluants volatils par leur feuillage On parle alors de phytoremédiation.***

***Les plantes ont ainsi la capacité de capter certains produits chimiques et de les stocker (de les séquestrer) dans leurs tissus.***

***Voici une sélection de 16 plantes d'intérieur dépolluantes... et une nouvelle approche: les plantes sont classées en 4 types de « familles ».***

***les plantes qui luttent contre les ondes électromagnétiques.***

***celles qui luttent contre le monoxyde de carbone.***

***celles qui luttent contre le formaldéhyde.***

***enfin celles qui luttent contre une ou plusieurs sources de pollution intérieure.***

***voir le détail sur :***

**<http://www.jardineravecjeanpaul.fr/16-plantes-depolluantes>**

**Voici d'autres articles sur les plantes dépolluantes:**

**les plantes dépolluantes**

**30 plantes dépolluantes**

**qu'est-ce que la phytoremédiation?**

**plantes dépolluantes pour le séjour**

**plantes dépolluantes pour la cuisine**

plantes dépolluantes pour la salle de bains  
plantes dépolluantes pour la chambre des adultes  
plantes dépolluantes pour la chambre des enfants  
plantes dépolluantes pour le bureau  
plantes dépolluantes pour l'atelier et/ou le garage

## Plante-piège

*Plante servant à attirer certains insectes ravageurs, dans le but de les détourner des cultures principales.*

## Plantules

*Jeune plante, ne comportant que quelques feuilles, obtenue peu de temps après la germination de la graine.*

*Jeune plante destinée à être replantée.*

## Plante annuelle

*Plantes qui ne vivent qu'une seule année. Elles disparaissent en hiver, ne laissant que leur graines derrière elles.*

## Plante grasse

*végétal dont les tissus sont gorgés de suc et que l'on cultive dans le jardin ou la maison*

## Plantes bio-indicatrices

*Plantes dont la présence (ou l'état) renseigne sur certaines caractéristiques écologiques (physico-chimiques, microclimatique, biologiques et fonctionnelle) de l'environnement, ou sur l'incidence de certaines pratiques.*

## Plantes bisannuelles

*Plantes qui accomplissent leur cycle de vie en deux années. La première année, la plante développe un appareil végétatif : racines, tiges et feuilles. Puis elle entre en dormance pendant les mois froids. Au printemps/été suivant, la tige de la plante croît fortement, la plante monte en graine. Des fleurs, fruits et graines sont produits. Enfin la plante meurt.*

## Plantes carnivores

*La plante carnivore est un végétal très particulier qui n'a pas les mêmes besoins que nos plantes de salons, ce qui rend parfois son entretien légèrement plus difficile lorsque l'on est mal informé.*

*Il existe à ce jour plus de 700 espèces connues de plantes de ce type qui ont la faculté de piéger et de digérer leurs proies.*

*Celles-ci peuvent être de petits insectes, des grenouilles ou des petits poissons selon le lieu d'habitat et la taille de la plante. Leurs origines et leurs types de pièges sont divers et variés.*

*voir site : <http://www.plantecarnivore.fr/>*

## Plantes couvrantes

*Aussi appelées plantes couvre-sol ou plantes tapissantes, ce sont les végétaux qui s'étalent sur le sol sans prendre de hauteur ou peu. Elles permettent de limiter la progression des mauvaises herbes et de garder le sol humide en évitant l'évaporation.*

## Plantes de sol Acide

*Bruyère - Fougère Aigle - Prêle - Petite Oseille - Châtaignier - Myrtillier*

## Plantes de sol Alcalin

*Buis - Centaurée - Lavande - Cytise - Tussilage Pas-d'Ane - Sureau*

## Plantes pièges et Engrais vert

*L'engrais vert (tagètes, moutarde de,...) est une culture qui n'est pas destinée à être récoltée, mais à enrichir votre sol en éléments organiques. Les engrais verts jouent également un rôle important dans la régulation des mauvaises herbes. En effet, leur développement est généralement rapide, ce qui a pour conséquence d'étouffer rapidement les plantes indésirables. Certains engrais verts tels que la moutarde ou les tagètes ont une action contre les nématodes. Le nématode pénètre les racines de ces plantes, mais il n'arrivera pas à terminer son cycle, ce qui entraînera sa mort. Au fur et à mesure des années, on arrive à assainir le sol.*

## Plants de pomme de terre : Allians

*Catégorie: Pomme de terre à chair ferme, recommandée pour les pommes de terre en robe des champs, en salade ou sautées.*

*Maturité: demi-précoce 90/120 jours.*

*Qualité culinaire: Très bonne tenue à la cuisson. Pomme de terre à chair fine, peu ou pas farineuse.*

*Aptitude à la conservation: Assez bonne.*

*Caractères généraux: Variété de pommes de terre moderne, de culture facile et réputée pour sa bonne résistance aux maladies. Elle produit des tubercules à la chair ferme au goût savoureux.*

## Plants de pomme de terre : Bintje

*Catégorie: Pomme de terre à chair tendre, à récolter à pleine maturité, idéale pour frites, purées, potages, ragoûts et pommes au four.*

*Maturité: Demi-précoce 90/120 jours.*

*Proportion de gros tubercules : Assez forte.*

*Qualité culinaire: Assez bonne à bonne tenue à la cuisson. Pomme de terre à chair fine, à tendance farineuse.*

*Aptitude à la conservation: Bonne.*

**Caractères généraux:** *Variété productive et polyvalente en cuisine, s'adaptant très bien à diverses préparations culinaires (pommes vapeur, frites, chips, purée, etc...)*

## **Plants de pomme de terre : Charlotte**

**Catégorie:** *Pomme de terre à chair ferme, parfaite pour les pommes de terre en robe des champs, en salade ou sautées.*

**Maturité:** *Demi-précoce 90/120 jours*

**Proportion de gros tubercules:** *Moyenne.*

**Qualité culinaire:** *Très bonne tenue à la cuisson. Pomme de terre à chair fine, peu ou pas farineuse.*

**Aptitude à la conservation:** *Bonne.*

**Caractères généraux:** *Variété de pomme de terre précoce et rustique, offrant un très bon rendement. Charlotte produit de nombreux tubercules de forme oblongue aux excellentes qualités gustatives.*

## **Plants de pomme de terre : Désirée**

**Catégorie:** *Pomme de terre à chair tendre, à récolter à pleine maturité, idéale pour frites, purées, potages, ragoûts et pommes au four.*

**Maturité:** *Moyenne à demi-tardive (115/145 jours)*

**Proportion de gros tubercules:** *Forte.*

**Qualité culinaire:** *Assez bonne tenue à la cuisson. Pomme de terre à chair assez fine.*

**Aptitude à la conservation:** *Très bonne.*

**Caractères généraux:** *Variété très appréciée par les jardiniers pour sa bonne résistance aux maladies, sa bonne production même sous climat sec, et son excellente conservation.*

## **Plants en godets**

***Plantes enracinées dans des pots ou en mottes de terreau compressé, destinées à être repiquées à leur emplacement définitif (pot ou pleine terre). Ces plants enracinés ne subissent pas de souffrances lors du repiquage.***

## **Plantes grimpantes**

***Plante capable de s'élever verticalement en s'appuyant, en s'accrochant ou en s'enroulant sur ou autour d'un support vertical comme un autre végétal, un grillage, un mur, un treillage etc...***

## **Plantes légumineuses**

***Plante dicotylédone (dont la graine possède deux cotylédons, généralement égaux) de la famille des Fabacées dont le fruit est une gousse, exploitée comme légume (pois, haricot), fourrage (trèfle, luzerne), pour l'ornement (acacia) ou pour le bois (palissandre).***

## **Plante ligneuse**

***plante dont les tiges sont constitués de bois***

## **Plante nourricière**

***Plante servant d'alimentation à une espèce donnée.***

## **Plantes vagabondes**

***ce sont les plantes issues des graines transportées par le vent, les animaux ou autre et qui poussent spontanément dans votre jardin. Ce ne sont pas toujours des mauvaises herbes, elles peuvent venir du jardin de votre voisin.***

## **Plantes vivaces**

***Aussi appelées plantes pérennes, ce sont des plantes pouvant vivre plusieurs années. Elles subsistent en hiver sous forme d'organes spécialisés souterrains protégés du froid et chargés en réserve (racines, bulbes, rhizomes...).***

## **Plantule**

***embryon végétal , qualifie une jeune plante issue de la germination d'une graine***

## **Plaque de culture / matériel**

***Plaque généralement en plastique constituée d'alvéoles permettant de faire des semis.***

## **Plateau**

***Partie du système racinaire où viennent s'insérer la racine principale et tout ou partie des racines secondaires.***

## **Plate-bande**

***planche plane et décorative dans laquelle sont plantées des fleurs saisonnières, en général de plusieurs espèces différentes. Elle est adossée à un mur ou placée le long d'une allée.***

## **Plathelminthe ( Ver plat )**

***Un Plathelminthe (ver plat) terrestre, prédateur de lombrics (ver de terre), vient d'être détecté cet hiver dans trois localités françaises (Finistère, Alpes-Maritimes, Corse). Ce genre de ver n'existe pas naturellement en Europe. Dans les quelques pays où des espèces proches ont été récemment détectés, comme en Angleterre, on observe une quasi disparition de sa proie (les lombrics), causant des pertes agronomiques et des déséquilibres majeurs sur les milieux naturels. Son origine serait l'hémisphère sud, le plus probablement la Nouvelle-Zélande.***

***Dans son aire de répartition naturelle, les lombrics ont développé des stratégies d'évitement qui leur permettent de se maintenir malgré ce prédateur. Mais en Europe, les lombrics ne sont pas préparés à cette menace. Or les lombrics sont des « espèces ingénieurs » : ils creusent des galeries qui aèrent le sol et permettent la circulation de l'eau, elles réassimilent la matière organique du sol, la rendant disponible et exploitable par les végétaux. L'impact de leur disparition, autant pour les systèmes agricoles que naturels, serait un désastre. Les lombrics sont par ailleurs considérés dans beaucoup d'écosystèmes comme la biomasse animale la plus importante. Ils sont donc une ressource déterminante dans les chaînes alimentaires, permettant à de nombreux prédateurs naturels d'exister (insectes, oiseaux, mammifères, amphibiens...). Leur disparition pourrait provoquer la disparition de ces autres espèces.***

***Le ver plat invasif est assez facile à reconnaître. Il est un peu aplati, noir avec deux vagues bandes dorées. Il arrive qu'on le rencontre en amas emmêlé. C'est un organisme d'apparence anodine, mais d'un impact majeur pour l'environnement. Il n'est pas venimeux, mais peut être toxique si on l'ingère (et ne peut donc se substituer au lombric dans la chaîne alimentaire).***

## **Plein vent**

***Terme employé pour désigner les arbres des espèces fruitières, notamment ceux conduits sur tige, loin de tout abri. Ce terme qualifie un arbre qui est planté hors de tout abri et sans support.***

***Forme fruitière naturelle, haute tige ou demi-tige, dont la ramure est laissée libre et non taillée.***

## **Pleine terre**

***Terme utilisé pour désigner la culture pratiquée en plein air sans qu'il y ait besoin d'abri. Ce terme est également utilisé pour désigner la culture à même le sol, par opposition, notamment, à la culture en pot ou en bac.***

## **Plombage**

*Opération consistant à tasser le sol par divers moyens : rouleau, batte, pelle, voire même les pieds, en vue d'augmenter sa consistance et de mettre les graines épanchées lors des semis en contact plus étroit avec les particules de terre.*

## **Plomber**

*Tasser légèrement la terre à l'aide d'une planchette ou d'un rouleau immédiatement après le semis pour favoriser le contact entre les graines et la terre.*

*On plombe la terre, après un semis, par exemple avec le dos du râteau, pour la tasser légèrement et assurer le contact entre le semis et la terre pour favoriser le développement.*

## **Pluie en Alsace**

*En Alsace, le relief agit fortement sur la répartition géographique des précipitations : les Vosges présentent une pluviométrie supérieure à 1 000 mm/an alors que, sur la majeure partie de la plaine, il tombe moins de 700 mm/an à l'exception du Sundgau (situé face à la trouée de Belfort, n'étant pas protégé par les Vosges) et de la partie septentrionale au nord de la Zorn (là où la protection des Vosges gréseuses devient plus faible).*

*Nulle part en France on ne trouve un gradient pluviométrique aussi important, de l'ordre de 1 100 mm/an sur 25 km à l'ouest de Colmar.*

*La carte des précipitations fait ressortir des hauteurs pluviométriques moyennes annuelles très contrastées.*

*La zone de Colmar, située à l'est de la ville, bénéficie d'un micro-climat ensoleillé et sec car l'effet de foehn y joue à plein : Colmar est la deuxième ville la moins pluvieuse de France après Perpignan, avec 550 mm de précipitations par an. La région de Colmar connaît, en moyenne, entre 95 et 100 jours de pluie par an.*

*L'effet de foehn a une influence importante sur une vaste zone qui s'étend du nord de Mulhouse jusqu'à Molsheim. Dans cette zone, on compte en moyenne entre 95 et 110 jours de pluie par an.*

***À l'ouest, sur une partie du massif vosgien, le nombre annuel de jours avec précipitations (supérieur ou égales à 0,1 mm) atteint 170 à 200 jours. La différence est donc d'environ 80 jours de pluie par an dans les zones les plus influencées et ce, à seulement vingt kilomètres de distance.***

***L'importance de la nappe phréatique alsacienne combinée à la proximité du Rhin et de rivières importantes évitent toutefois à la région les conséquences d'éventuelles sécheresses.***

## **Pluviomètre**

***Le pluviomètre permet de mesurer la quantité de précipitations (la pluie) tombée en une journée et d'ajuster, en fonction les arrosages. Gradué en millimètres, il indique le nombre de litres d'eau tombés par mètre carré : 1mm d'eau dans le pluviomètre correspond à 1 L d'eau par mètre carré dans le jardin.***

## **Pneumatophore**

***Excroissance produite par les racines des plantes marécageuses pour capter l'air.  
ex: le cyprès chauve (Taxodium distichum)***

## **Poils absorbants**

***Organes filamenteux émis par les racines et par l'intermédiaire desquels s'effectue, notamment, l'absorption des éléments nutritifs du sol.***

***Cette expression désigne une fibre unicellulaire qui se situe à l'extrémité des racines des végétaux. Il sert à l'absorption des sels minéraux et de l'eau.***

## **Poil racinaire**

***Un poil racinaire est une cellule de racine qui absorbe l'eau et les sels minéraux su sol, notamment en raison de sa grande surface d'échange avec le sol et grâce à sa paroi fine et hydrophile.***

## **Point de greffe**

***Désigne l'emplacement où le greffon et le porte-greffe se sont soudés.***

## Poire

**Leur origine :** originaires de l'Asie Centrale, les poires se cultivent depuis fort longtemps. On trouve, sur certaines plaques d'argile, datant de plus de 3000 ans des dessins de poires. Ce sont les Romains, qui mirent au point (grâce à des greffes), une soixantaine de variétés et qui assurèrent leur diffusion en Europe. La légende raconte, que l'on offrait aux rois sacrés à Reims, une coupe de champagne et une poire. Aujourd'hui, il existe un très grand nombre de variétés de poires mais seulement une dizaine sont consommées.

**Leur saison :** *grâce aux nombreuses variétés qui existent, les poires peuvent être consommées toute l'année. Mais c'est durant la saison automne-hiver que l'on peut trouver le plus grand choix sur les étalages.*

**Bien les choisir :** *elles doivent être lourdes en main, sans meurtrissures, avec une bonne odeur. Pour une dégustation immédiate choisissez des poires dont la chair se dérobe légèrement sous la pression du doigt.*

**Les conserver :** *elles se conservent 2 à 3 jours, dans le bac à légumes. Sortez-les 1 h avant la dégustation. Si vos poires sont encore très fermes, conservez-les à l'air libre, pédoncule vers le haut, mais sans les entasser car elles sont fragiles. Vous pouvez les congeler mais uniquement cuites (en compote par exemple). Une fois épluchées et découpées, elles ont tendance à noircir. Pour éviter cela, arrosez-les de jus de citron.*

**Les bonnes associations :** *les poires sont excellentes cuisinées en farce ou en sauce. Vous pouvez également les poêler et les servir en accompagnement à côté des viandes, des gibiers et des poissons (lieu ou lotte).*

*Leur saveur sucrée adoucit le tempérament fort du fromage (roquefort, gorgonzola, chèvre ou comté). N'hésitez pas à les saupoudrer de fruits secs (amandes, pistaches, noix et noisettes).*

*En version sucrée, les épices (cannelle, clou de girofle, vanille, gingembre ou cardamome) et herbes (sauge, romarin ou menthe) subliment leur goût, tout comme le chocolat ou le caramel salé.*

**Atouts forme** : leur richesse en fibres, en fait un excellent coupe-faim. Si vous faites attention à votre ligne, n'hésitez pas à les déguster en cas de fringale. La poire est riche en minéraux variés, oligo-éléments, glucides et vitamines C et E. Les poires sont également des fruits désaltérants. Elles sont composées à 80% d'eau. D'où l'expression « garder une poire pour la soif... »

## Poivron

Tous les poivrons sont à l'origine verts, mais tous ne changent pas de couleur. Celle-ci indique un stade de maturité. Vert, il n'est pas tout à fait mûr, puis il devient jaune, orange et rouge à pleine maturité. Sa saveur devient également moins amère, plus douce et sucrée.

### Ses variétés

- Le carré court : le plus répandu, il a le format idéal pour vos farcis. Sa chair est épaisse, sa saveur douce et parfumée.
- Le demi-long : doux ou piquant suivant sa maturité. Cru en salade, rôti au four ou confit.
- Le trois-quarts long : sa saveur est très douce et ses fruits sont allongés, étroits et minces, presque plats. De préférence à faire frire.

### Le choisir, le conserver

Il doit être ferme au toucher, brillant, avec un pédoncule bien vert. Conservez-le entier dans le bac à légumes du réfrigérateur. Cru ou cuit, il se congèle très bien. Ou, une fois rôti au four, pelé et épépiné, conservez-le dans un bocal d'huile d'olive avec ail, thym...

### Le préparer

Pour qu'un poivron soit plus digeste, choisissez-le de préférence mûr. Et retirez la peau soit à l'aide d'un couteau éplucheur, soit en le plongeant 5 mn dans une casserole d'eau bouillante, ainsi la peau se retirera facilement. Et surtout, n'oubliez pas de retirer tous les pépins et les membranes blanches.

### Ses bienfaits

Avec plus de 90 % d'eau, le poivron est peu calorique (20 kcal/100 g) et bien pourvu en vitamines C, B (6 et 9), en minéraux et en oligo-éléments : fer, cuivre, calcium, potassium, phosphore...

## Polyphénols

***terme générique de vulgarisation désignant l'ensemble des composés phénoliques des végétaux contenant plus de deux fonctions phénoliques. Parmi ceux-ci, on note les phénols simples, les acides phénoliques, les acides cinnamiques, les coumarines, les tanins hydrolysables et condensés, etc***

## **Pollen**

***De couleur jaune et d'aspect granuleux, il est produit par les étamines qui sont les éléments mâles d'une fleur. Il féconde les ovules. C'est une sorte de poussière fécondante produite par les anthères.***

***Microspore des angiospermes, généralement jaune, renfermant des gamètes mâles destinés à féconder un ovule au cours de la pollinisation.***

## Pollinie

*agglomérat de pollen*

*C'est une agglomération très compacte faite de nombreux grains de pollen qui se trouve dans certaines orchidées.*

## Pollinisateur

*Ce terme qualifie un insecte qui en butinant d'une fleur à l'autre transporte le pollen assurant ainsi la fécondation des végétaux.*

## Pollinisation

*reproduction chez les plantes; c'est la rencontre entre le pollen et les ovaires. (cf. la pollinisation)*

*Processus de fécondation par transfert d'un grain de pollen depuis l'organe mâle d'une plante (étamine) vers l'organe femelle pistil (stigmate). Les abeilles et les bourdons sont des insectes pollinisateurs.*

*processus par lequel le pollen d'une étamine est porté sur le pistil d'une fleur pour la féconder*

*Transport du pollen de l'étamine sur les stigmates. Elle est faite, principalement, par le vent et les insectes.*

*C'est la reproduction de la plante par autofécondation.*

## Pollution

*La pollution désigne l'introduction directe ou indirecte, par suite de l'activité humaine, de substances ou de chaleur dans l'air, l'eau ou le sol, susceptibles de porter atteinte à la santé humaine ou à la qualité des écosystèmes aquatiques ou des écosystèmes terrestres, qui entraînent des détériorations aux biens matériels, une détérioration ou une entrave à l'agrément de l'environnement ou à d'autres utilisations légitimes de ce dernier : Directive Européenne 2000/60/CE du 23 octobre 2000. La pollution, ou contamination, atteint un niveau seuil où elle produit des dommages, des déséquilibres ou des effets nocifs et interfère avec le bien-être des organismes vivants.*

## Polyphage

*Un polyphage est un organisme dont le régime alimentaire consiste à se nourrir d'aliments variés.*

*Un polyphage est également un parasite qui se développe sur plusieurs espèces, par exemple l'Ergot du seigle*

*La polyphage est le nom donné à la chenille d'un papillon appelé Bombyx de la ronce.*

*Les polyphages sont des insectes coléoptères qui font partie du sous-ordre des Polyphaga.*

## Polyphénols

*Molécules que les plantes produisent en petite quantité pour se protéger contre les attaques de parasites.*

## Polypode

*Fougère des vieux murs du genre Polypodium. On utilise le chevelu des racines de cette plante débarrassé des rhizomes pour certains composts.*

## Pommé

*Terme concernant certains légumes, comme une salade ou un chou et qui signifie qu'il a le cœur bien formé et compact.*

*qualifie un végétal dont les feuilles constituant le cœur sont très serrées les unes contre les autres et forment une masse arrondie comme une pomme.*

## Pomme de Terre

***La pomme de terre que nous mangeons n'est qu'un organe de la plante également nommé " pomme de terre ". Elle a été baptisée par les scientifiques Solanum tuberosum. On la classe dans la famille des Solanacées, comme la tomate, l'aubergine, le coqueret du Pérou ... Il y a d'ailleurs un petit air de famille.***

***Ce que nous mangeons n'est ni une racine, ni un bulbe, mais un tubercule.***

***Il s'agit d'une tige souterraine renflée renfermant les réserves nutritives de la plante, essentiellement de l'amidon ( la féculé de la pomme de terre )***

***Cet amidon est un glucide ( sucre ) fabriqué par les parties vertes de la plante à partir d'eau et de dioxyde de carbone puisés dans l'atmosphère, grâce à l'énergie du soleil. C'est la photosynthèse.***

## Poquet

*Trou de faible importance pratiquée dans le sol, en vue d'y déposer des graines ou des tubercules.*

*Les poquets sont de petits trous dans lesquels sont déposés 4 à 5 graines. On parle alors de semis en poquets par opposition au semis en ligne. Cette technique s'applique essentiellement aux graines de petits pois, haricots et fèves et permet de planter légèrement en excès pour s'assurer d'un minimum de plantes germées.*

*Semer en poquet c'est effectuer un petit trou dans la terre pour mettre plusieurs graines ensemble. En général, un maximum de 7 grosses graines comme pour les haricots d'Espagne ou les pois de senteur.*

## Porosité (du sol) :

*Proportion d'espace vide dans un horizon. L'eau et l'air circulent au sein de cette porosité.*

## Port

*désigne la silhouette générale d'un végétal  
il peut être étalé, rampant pleureur, fastigié, grimpant, retombant, boule*

## Porte-graines

*C'est un végétal choisi pour ses qualités remarquables et qui doit assurer la pérennité de l'espèce.  
Il est cultivé uniquement pour produire des graines qui seront récoltées et semées par la suite*

## Porte-greffe

*Végétal choisi pour sa robustesse et sa vigueur sur lequel on effectuera la greffe en écusson en lui fixant un greffon. Ce terme s'applique surtout aux arbres et aux arbustes.*

## Porte-greffe nanifiant

*porte-greffe produisant des fruitiers peu vigoureux et de faible développement*

## **Potager du Paresseux**

### **Partage d'expériences**

*Bonjour , je suis à quelques dizaines de kms du 44 ( proche de Muzillac ).*

*Je débute dans les concepts du " jardin du paresseux et la phénoculture " développés par Did67.*

*De plus, je suis d'origine parisienne et connu comme tel par les agriculteurs et autres jardiniers amateurs. C'est dire si la première livraison de foin a interpellé mes voisins. J'ai eu plus de chance avec mon élagueur qui est aussi employé par un maraîcher bio. Il pratique la permaculture, la couverture par engrais verts.....le BRF et le foin l'intéressent, il va suivre mes expériences et les relater surtout si elles sont encourageantes.*

*Pour le moment, j'ai épandu sur 4 parcelles de 10 m2 environ chacune en moyenne :*

- une avec BRF de 3 cm + foin 20 cm,.... pour cultures futures de légumineuses,*
- une avec 30 cm de foin, salades, tomates, courgettes, .*
- une de 15 cm de BRF ( à alléger selon les conseils ) arbustes à baies,*
- une où j'ai semé de la phacélie fin septembre et j'y poserai des pdt recouvertes de foin.*

## **Potager du Paresseux / Comment démarrer ?**

### **1) Faut-il faire un premier labour ?**

*Non. Un premier labour, ce serait partir d'un bien mauvais pied : commencer par un massacre de vers alors qu'on veut les élever, les mettre en forme et les faire bosser !*

*Ce serait mettre les micro-organismes sens dessus dessous...*

*Et ce serait "travailler pour rien", puisque la terre s'ameublisse d'elle-même.*

*En cas de besoin de dépenser ses calories, je recommande de faire du bois plutôt !*

### **2) S'il ne faut pas, à combien faut-il couper l'herbe avant de mettre le foin ?**

**Je coupe ras : en fait, je passe avec ma tondeuse autoportée (eh oui, je pousse parfois le "moindre effort" un peu loin). Mais après une fauche cela va aussi...**

### **3) Combien de cm minimum de foin ajouter pour la 1ere année, c'est à dire l'amorce ?**

**Il n'y a pas de différence : il faut mettre assez pour "étouffer", comme on dit dans le langage courant. En fait, on prive de lumière. Et cela doit "tenir", en couche suffisante, jusqu'à la récolte du premier légume planté. Donc environ 6 mois. Mon expérience est qu'environ 20 cm "pas trop aérés", juste déroulé du rouleau, font l'affaire.**

**Il ne faut pas en mettre trop non plus, sinon, on va s'enquiquiner pour semer. Et l'air aura de plus en plus de mal pour passer quand c'est humide. Donc risque d'anaérobiose. Toujours se rappeler que tous les "bons" processus de décomposition sont une oxydation du C et de l'H de la matière organique, donc aérobies. En anaérobiose, on va vers de la méthanisation !**

### **4) La qualité du foin est-elle importante ?**

**Cela n'a pas une grande importance. On peut parfaitement recycler du "vieux foin", qui n'est plus très appétissant pour les animaux. Ou du foin qui a pris l'eau et n'a plus de valeur comme fourrage...**

**En revanche, ne pas prendre de "regain" (deuxième coupe). L'herbe est trop tendre. Pas assez cellulosique. Cela risque de se compacter et former "comme du carton"... On irait vers l'anaérobiose.**

**Donc si on a le choix : plutôt du "vieux" foin, au sens d'herbe coupé plutôt trop tard (qui est un moins bon fourrage).**

### **5) Doit-il être bien sec ou des déchets frais de tontes peuvent convenir ?**

**Il doit être cellulosique. Les tontes ne conviennent pas. Elles fermentent, ce qui est tout à fait autre chose : une action bactérienne vive, avec échauffement rapide, conduisant à une liquéfaction. Seules les bactéries se multiplient à cette vitesse (une division toutes les 15 mn, c'est explosif). Elles se décomposent aussi beaucoup trop vite. On les utilisera plutôt comme fertilisant organique ensuite...**

**Mais tu peux utiliser des "vieilles herbes", cellulosiques, sans passer par la phase séchage...**

**Le séchage sert juste à le conserver.**

**6) Aussi il y avait pas mal de graminées en graines, d'orties et de chardons en fleurs dans la partie laissée "sauvage" durant des années. Comment gérer ceci afin que cela ne contamine pas la nouvelle parcelle ?**

**La parcelle est contaminée ! Trop tard pour se poser de telles questions. Même si les graines présentes ne germent pas, en l'absence de lumière, il te suffirait de "griller" le couvert actuel pour voir ta friche "exploser" de toutes ces adventices !**

**Donc rajouter les graines du foin, cela ne change guère la donne. Allez, cela en rajoute un peu ! Mais comme il y en a déjà énormément, ce n'est pas un "vrai" problème... "Énormément" et "énormément et un peu plus", c'est kif-kif !**

**La couverture permanente et épaisse, maintenue en continuité, va "bloquer" la germination.**

**Restent des "vivaces" qui sont déjà en place : orties, liseron, ronces, plantain et ...pissenlits ! [cités à titres d'exemple ; chaque prairie, chaque friche, a sa propre composition floristique, en fonction du climat, du sol, de l'exposition, de ce qu'il avait avant...]. Les vivaces sont des plantes qui survivent d'une année sur l'autre. La plupart ont un organe de réserve souterrain, qui permet de repartir après l'hiver : rhizomes, racines charnues... Donc ainsi armées, elles vont "transpercer" le foin. Le pissenlit "blanchi" qu'on mange n'est rien d'autre ! Donc là, il faudra, la première année, assez régulièrement passer et... arracher avec l'organe de réserve. Cela sera de plus en plus facile, au fur et à mesure que le sol s'ameublisse de lui-même. La première saison, cela régresse très vite. Il faut juste ne pas se décourager au début. Ou croire que cela ne marche pas !**

**Et après, tant que c'est couvert, cela restera "naturellement assez propre" : pas de levée des annuelles (contrairement à ce qui se passe quand on bine, bêche, etc : on "remonte" toujours des graines ; si on ne touche pas le sol, les 3 premiers cm se nettoient tout seul ; au-delà, cela ne germe plus).**

**Les graminées ("herbes"), bien que vivaces, survivent grâce à leur souche. Celle-là, on "l'étouffe" avec le foin. Donc l'herbe disparaît la première année.**

**L'exception, car il en faut une, c'est le liseron. Aucune forme de jardinage, pas même celle avec le Roundup, n'a de solution. Autre que celle que je préconise : un arrachage impitoyable, sans laisser se développer, pour épuiser le rhizome . En 2 ou ....3 ans de travail sans faille !**

### **7) Enfin est ce la bonne période (fin de l'été) pour le faire?**

**Non.**

**La bonne période est normalement dès que les organismes du sol se sont un peu calmés et que l'herbe ne pousse plus.**

**Si les organismes sont encore actifs, le foin étant vite humide, va se décomposer. Cela va libérer des éléments nutritifs, dont certains sont lessivables. Ce serait dommage de "charger" les nappes.**

**Quand l'herbe pousse encore, elle a plein d'énergie et arrive à soulever le foin, à le percer. En hiver, rien de ça. L'hiver, elle végète et là, elle se fait étouffer comme un rien. Elle pourrit (se décompose donc) alors très vite.**

**Chez moi, cela correspond à la deuxième semaine de novembre. Chez toi dans les Ardennes, je situerais plutôt fin octobre / début novembre ?**

### **8) A partir de combien de temps peut-on semer ?**

**La première année, je conseille de planter (des plants en petits pots). On ouvre un tout petit trou. Les plants ont de l'avance et ferment l'espace aérien... Cela facilite le nettoyage (vivaces !).**

**Cela peut se faire tout de suite. Mais bon, avant l'hiver, c'est pas le moment.**

**Après, il m'arrive de convertir des prairies naturelles (assez "propres" ; pas des friches) au printemps (mars - avril). Là, je plante directement.**

**Sinon, sur des planches traitées à l'automne, j'ai déjà semé sans problème au printemps...**

<http://www.econologie.com/forums/agriculture/comment-commencer-un-potager-du-paresseux-les-etapes-et-conseils-t14895.html>

**Phénoculture: nom officiel "scientifique" du **Potager du Paresseux****

**Après mures réflexions et brainstorming, Didier a tranché: la technique du "Potager du Paresseux" dont il parle longuement depuis 2014 ici: [agriculture/jardiner-plus-que-bio-en-semis-direct-sans-fatigue-t13846.html](http://www.econologie.com/forums/agriculture/jardiner-plus-que-bio-en-semis-direct-sans-fatigue-t13846.html) aura pour nom la phénoculture!**

*C'est un mélange qui rappelle d'une part la racine latine du foin ("faenum" en latin) et "phén...oména" à la vue des légumes et résultats obtenus, il vient naturellement phénoculture!*

*Pour les nouveaux arrivant je rappelle les bases: [http://www.econologie.com/potager-pares ... avec-foin/](http://www.econologie.com/potager-pares...avec-foin/)*

## **Potasse / symbole K**

*Symbole K. Il aide à la fructification, permet l'enracinement et la solidité des tiges.*

*Elle est appréciée des légumes racines et fruits*

*Si elle manque : des nécroses brunes apparaissent à la pointe, sur les bords et entre les nervures des feuilles. Les*

*plantes sont sensibles aux maladies. Les fruits sont peu sucrés et les légumes racines se conservent mal.*

*Carence en potassium se manifestant d'abord sur les feuilles du bas par le jaunissement et le brunissement de la pointe puis des pourtours des feuilles.*

## **Potassium K**

*Le potassium est souvent appelé, par abus de langage, potasse. La potasse est en fait un carbonate de potassium*

*Élément chimique important pour la circulation de la sève et l'assimilation des éléments nutritifs (symbole K).*

*Il assure une bonne formation du "système musculaire" des plantes, accroît leur résistance aux maladies et favorise l'accumulation de substances de réserve (sucre et amidon). Le Potassium améliore également la couleur, le format, le goût et permet une meilleure conservation.*

*Une carence en potasse peut se manifester par une coloration brun-rouge des feuilles à l'extrémité et entre les nervures.*

*Les principales sources de potassium sont : la cendre de bois (qui agit aussi comme insecticide souterrain), les algues, et les composts à base de feuilles d'absinthe, bardane, chêne, chicorée, noyer, pissenlit, plantain, tanaisie, tussilage et tournesol.*

## Potée

*Ce nom désigne une culture en pot de plusieurs plantes.*

## Potentiel Hydrogène pH

*Échelle numérique inventée en 1909 par Sorenson (scientifique danois) indiquant l'acidité ou la basicité d'une solution. La valeur du pH se définit de 0 à 14, par référence à une échelle logarithmique indiquant la concentration en ions d'hydrogènes :  $pH = -\log[H^+]$ .*

## Potiron

***Sa saison :** symbole de l'automne par excellence, le potiron est devenu également la star des fêtes d'Halloween. On le trouve dès le mois de septembre, et il peut se conserver, s'il n'est pas entamé, plusieurs mois, dans un endroit sec et frais.*

***Sa famille :** les cucurbitacées, donc des courges. C'est une grande famille qui comprend : la citrouille, le butternut, la courge spaghetti, la sucrine du Berry, le pâtisson... et la courgette.*

*Le potiron est souvent confondu avec la citrouille, alors qu'il s'agit de deux variétés différentes. La chair du potiron est plus fine et sucrée, celle de la citrouille est filandreuse et dure.*

*Les variétés les plus courantes :*

- **Le Potimarron :** de petite taille et en forme de poire, sa chair, au goût de châtaigne, est légèrement farineuse. Sa peau, une fois cuite, peut se consommer.*
- **Le Rouge vif d'Étampes :** gros fruit côtelé orange à rouge, à la chair orangée et sucrée. C'est le potiron le plus cultivé en France et son poids peut atteindre 20 kg.*
- **Le Bronzé de Montlhéry :** fruit arrondi, brun/vert, bien côtelé. Sa chair épaisse est jaune vif et parfumée.*
- **Le Jaune gros de Paris :** son écorce est jaune saumon et sa chair jaune, est très sucrée.*
- **L'Atlantic Giant :** cette variété à chair jaune/orangée, peut atteindre facilement les 200 kg. Le record mondial est détenu par un fruit de 767 kg, cultivé aux USA.*

***Bien le choisir :*** préférez les petits modèles pour préparer vos recettes et réservez les gros pour la décoration.

***Ses bienfaits :*** c'est l'un des fruits les plus riches en bêta-carotène. Riche en eau et en fibre, il est également une bonne source de provitamine A.

## **Poudre d'os ( ou coraille )**

***Ce produit se distingue par son contenu riche en phosphore ( rapport NPK : 2-22-0 ) , le rapprochant des phosphates minéraux. La poudre d'os s'emploie de la même façon que ces derniers. Dose 1 kg pour 20 m<sup>2</sup>***

## **Pourpier**

***Famille des Portulacacées***

***Plante vivace à petites feuilles charnues, croquantes et savoureuses, dont une espèce est cultivée comme légume dans les régions chaudes d'Europe Centrale où elle pousse le long des routes et sur les terrains vagues, et une autre, originaire d'Amérique du Sud, pour ses fleurs à coloris variés. Le pourpier mesure de 5 à 10 cm de haut. Ses tiges ramifiées ont une consistance caoutchouteuse et absorbent l'eau. Il en est de même quant à ses feuilles épaisses, gorgées d'eau, de forme arrondie et de couleur vert jaunâtre. Sa saveur est légèrement piquante.***

***Le pourpier existe depuis plus de 3 500 ans. Il a toujours été apprécié (déjà à l'époque médiévale) tant pour ses qualités médicinales que comme légume.***

***À l'achat, le choisir de préférence avec des tiges et feuilles fermes. Quant à sa conservation, elle est délicate puisque le pourpier est très fragile, il faut donc le consommer très rapidement.***

***Le pourpier se consomme cru ou cuit. Ses tiges tendres s'apprêtent comme l'épinard, la bette ou le cardon. Ses feuilles également tendres se cuisinent comme le cresson. On l'incorpore dans les soupes, sauces, mayonnaises, ragoûts et omelettes. Il est très appréciée avec une purée de pommes de terre, des carottes râpées, des salades (laitues) ou des tomates. On peut mariner ses tiges et feuilles dans du vinaigre comme les câpres.***

***Pour 100 g de pourpier : 15 calories.***

***Le pourpier contient du potassium, du magnésium ; de la vitamine A et C, du calcium, du fer, des mucilages et des antioxydants. Riche en eau, il soulage la soif. Il est diurétique, vermifuge, dépuratif et émollient.***

***pour compléter votre info : article à lire sur :***

***<http://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/34410/pourpier-plante-ne-surtout-pas-pietiner>***

## **Pourridié**

***Maladie mortelle de la vigne et de certains arbres fruitiers provoquée par un champignon qui envahit les racines. Il se signale par la présence d'un feutrage blanchâtre très dense, à forte odeur de champignon, sous l'écorce proche des racines. Aucun traitement n'est possible.***

***Le pourridié est aussi appelé "Pourriture des Racines". Laineux ou agaric le pourridié est une maladie causée par un champignon appelé armillaire, de nom scientifique *armillaria Mellea*, qui vit dans le sol.***

## **Pourriture grise**

***C'est une maladie cryptogamique causée par un champignon, le *Botrytis Cinerea* et qui est parfois appelée "Moisissure Grise" ou "Botrytis". Les endroits humides favorisent le développement du botrytis, donc les plantes de serre sont également concernées du fait de la condensation.***

## **Pousse**

***Définit un jeune rameau en cours de développement, et plus généralement pour tous ceux nés dans la même année.***

## **Pouvoir absorbant**

***Possibilité que présente un sol de pouvoir retenir plus ou moins longtemps, dans sa couche supérieure, les éléments fertilisants qui lui sont fournis lors de la fumure.***

## **Pouvoir germinatif**

***indique la quantité de graines qui se développent dans un échantillon donné***

## **Pouzzolane**

***roche volcanique à structure alvéolaire, très intéressante comme substrat pour les orchidées par exemple ou comme élément de filtration pour les bassins et les aquariums***

## **Prairies fleuries**

***type de pelouse où la tonte est moins fréquente afin de favoriser l'apparition de fleurs sauvages et des insectes auxiliaires associés (bourdon, papillons).***

## **Pralin**

***Le pralin est un mélange de terre du jardin, de bouse de vache et d'eau, qui forme une boue liquide. Elle sert à praliner, ou enduire, les racines des arbres, arbustes ou rosiers à racines nues, juste avant la plantation, pour permettre une meilleure reprise.***

## **Pralinage**

***Enrobage des racines et, exceptionnellement, de la tige au moment de la plantation, dans un enduit consistant comportant des matières fertilisantes rapidement assimilables, en vue de diminuer la transpiration des sujets et de favoriser la reprise.***

***Opération que l'on fait subir aux racines avant la plantation en les trempant quelques secondes dans une bouillie à base d'argile ou dans un mélange de bouse de vache, de terre et d'eau pour favoriser son implantation.***

## **Praliner**

***Opération consistant à tremper dans une terre argileuse liquide enrichie d'engrais naturel, les racines d'une plante destinée à être installée en pleine terre afin de protéger les racines et de lui offrir un bon départ. Cette opération s'appelle le pralinage et la boue liquide le pralin (traditionnellement constitué de bouse de vache). Le pralinage consiste à tremper les racines dans un mélange nutritif épais de terre et d'eau ou d'hormones d'enracinement pour faciliter la reprise et l'enracinement. Ainsi enrobées les racines ne se dessècheront pas et reprendront mieux.***

## **Précoce**

***Plante qui a la faculté de se développer et de produire plus rapidement, plus tôt en saison que les autres variétés de son espèce.***

## **Prédateur**

***Un Prédateur est un organisme libre qui se nourrit aux dépens d'un autre.***

***Exemple : la coccinelle à deux points Adalia bipunctata se nourrit de pucerons : c'est un prédateur de pucerons. Un herbivore est donc considéré comme un prédateur de végétaux.***

***Insecte ou acarien qui dévore, pique ou suce d'autres insectes ou acariens pour s'en nourrir (le prédateur "dévore sa proie de l'extérieur").***

## Préfloraison

*Désigne la disposition des pièces florales du périanthe à l'intérieur du bouton floral.*

## Préfloral

*On utilise ce terme, pour les arbres et les arbustes, pour désigner un traitement qu'il faut effectuer avant que les fleurs apparaissent. C'est donc, une période hors de la période de végétation.*

## Préfoliation

*chez les graminées, partie de la tige située juste au-dessus du limbe de la feuille. C'est en fait la base de la feuille supérieure. Elle peut être enroulée ou pliée.*

## Presse motte

*Outil utilisé par les maraîchers pour réaliser les mottes de terreau compressé dans lesquels sont cultivés de nombreux plants potagers. Cette technique évite l'emploi de pots en plastique. Elle nécessite l'emploi d'un terreau spécifique ou simplement tamisé très fin, abondamment humidifié et malaxé.*

## Préventif

*Qualifie un traitement permettant d'éviter les maladies et les parasites. Il est donc à utiliser avant l'apparition des symptômes.*

## Primeurs

***On parle de "primeurs" pour des fruits ou des légumes commercialisés avant la période normale de production. Cette précocité peut être due à des conditions naturelles particulières comme dans le cas des pommes de terre de l'île de Ré. Elle peut aussi être liée aux qualités intrinsèques des variétés et / ou à la mise en œuvre de techniques spécifiques : paillage du sol, protection des plantes...***

## Processionnaire ( parasite )

*C'est un lépidoptère, du genre **Thaumetopoea**, qui commence à apparaître à partir du mois d'avril. Le **Thaumetopoea Processionea** a une prédilection sur le chêne tandis que le **Thaumetopoea Pityocampa** se plaît dans les pins.*

## Processus écologique

*Les écosystèmes sont le siège d'une extraordinaire biodiversité qui reste pour l'essentiel mal connue. Les rôles écologiques joués par ces organismes dépendent des interactions entre ces organismes et avec leur environnement. Par exemple, les activités microbiennes dépendent de l'environnement abiotique, de l'accessibilité à la matière organique à décomposer, de la prédation par les micro régulateurs mais aussi de régulations non trophiques assurées par les ingénieurs du sol : de nombreux travaux récents montrent que les vers de terre (les principaux ingénieurs du sol) affectent les cycles du carbone, du phosphore et de l'azote en modifiant, stimulant ou inhibant les microorganismes impliqués dans ces cycles.*

*D'autres travaux ont montré que la prédation de bactéries (capables de dégrader le phosphore organique) par les nématodes favorisait le prélèvement de phosphore par les plantes.*

## Prolongement

*Rameau de l'année situé à l'extrémité de la tige et des branches charpentières.*

*Il désigne un rameau qui est situé au bout d'une branche principale et qui assure son allongement.*

## Propagule

*Organe qui permet la reproduction végétative, non sexuée, ou la multiplication d'une plante, comme par exemple une bulbille.*

## Prostré

***qualifie la forme d'une plante plaquée au sol et qui épouse la forme du substrat, et du port correspondant.***

## Protection biologique intégrée PBI

*La protection biologique intégrée résulte de la combinaison de la lutte biologique (utilisation d'organismes vivants). La PBI est donc une démarche de protection combinant toutes les techniques disponibles issues de méthodes de contrôle, si possible biologique.*

## Protéine :

*Ensemble de macro-molécule composé de l'assemblage un grand nombre d'acides aminés et entrant dans la composition des tissus de l'ensemble des êtres vivants, depuis les bactéries jusqu'aux plantes et animaux. Chaîne d'acide aminé (riche en azote), la protéine est à la fois la brique et l'usine du vivant. Produits organiques azotés (contenant de l'azote) formés d'acides aminés.*

## Protocorme

*stade entre l'embryon et le plantule (cf. la reproduction des orchidées)*

## Protophytes

*Définit l'ensemble des végétaux unicellulaires tels les champignons et les algues.*

## Protozoaire :

*Organisme microscopique unicellulaire se nourrissant de bactéries ou de plus petits protozoaires. Ils sont extrêmement nombreux dans les sols et influencent fortement les équilibres qui y règnent. Les plus connus d'entre eux sont les amibes et les paramécies.  
Bot : Etre unicellulaire à noyau distinct sans chlorophylle souvent muni d'une bouche.*

## Pruine

***Vient du latin "pruina" qui signifie givre. C'est la fine pellicule qui est cireuse et qui recouvre certaines feuilles comme pour les choux ou certains fruits comme pour les prunes. C'est également la poussière qui recouvre le chapeau et le pied de certains champignons.***

## Pruneau

***D'où vient-il ?*** de Chine, les pruniers sont implantés dans le bassin méditerranéen par les Grecs et les Romains. Au XIIIe siècle, les moines Bénédictins de l'Abbaye de Clairac (Lot-et-Garonne) greffent des pruniers locaux avec ceux importés de Damas. Naît alors le prunier d'Ente, dont les fruits séchés sont les pruneaux d'Agen, protégés par une IGP (Indication Géographique Protégée).

***De la prune au pruneau :*** la récolte des prunes, pour le pruneau d'Agen, s'étend de mi-août à mi-septembre, selon la maturité des fruits, à la différence des pruneaux venant des USA ou du Chili, cueillis une seule fois à différents stades de maturité. Si la prune est récoltée trop tôt, elle donnera un pruneau acide. Une fois cueillies, les prunes sont étuvées (séchées) 24 h et se transforment alors en pruneaux. Ils sont ensuite triés, calibrés puis stockés en chambres froide, dans des caissons en bois appelés « palox ». Pour obtenir une texture souple et moelleuse, le pruneau est partiellement réhydraté.

***Pourquoi d'Agen ?*** c'est de son port que les caisses de pruneaux, chargées sur des gabarres, étaient autrefois expédiées. La production actuelle se concentre essentiellement autour de Villeneuve-sur-Lot, des départements de la Dordogne, de la Gironde, du Tarn-et-Garonne, du Gers et du lot.

***Les différentes sortes :*** le pruneau est calibré selon sa taille et indique le nombre de fruit par 500 g :

- **Géant** (calibre 33/44) et dénoyauté, il est idéal à grignoter ou à farcir.
- **Très gros** (calibre 44/55), préférez-le entier (avec noyau) pour apporter plus de saveur dans les plats cuisinés. Le pruneau dénoyauté est parfait pour des brochettes, entouré de poitrine fumée ou avec du fromage de chèvre.
- **Gros** (55/66) ou moyen (66/77) excellent pour des petits plats mijotés, des flans, fars et clafoutis, compote...

***Ses bienfaits :*** véritable concentré d'énergie mais assez calorique (210 kcal pour 100 g) il est riche en fibres, en potassium, en cuivre, en fer et en magnésium. Mais également en provitamine A et vitamine E.

## Pruineux

***couvert d'une pellicule cireuse (ex. : prune)***

## Pseudo-bulbe

*c'est une partie de la tige qui est enflée, qui souvent contient des réserves d'eau. Se rencontre sur certaines orchidées comme chez les cymbidiums.*

*Le préfixe latin "pseudos" signifiant "faux", ce terme définit une partie boursouflée, située à la base de certains végétaux, qui bien qu'ayant la forme d'un bulbe n'en est pas un. C'est le cas chez les orchidées.*

## Pseudomonias

*Les Pseudomonias sont des bactéries qui vivent dans le sol et l'eau. Ce sont des bactéries aérobies strictes, quelques espèces sont nitratophiles. Elles dégradent le glucose par respiration aérobie, c'est à dire par voie oxydative et non par fermentation anaérobie. Elles jouent un rôle dans la biodégradation de la matière organique. Une variété est pathogène, *pseudomonias syringea*, chez le Marronnier d'Inde. Elles agissent dans les processus d'association bactéries-champignons en cas de surinfection. Elles jouent aussi un rôle dans la dépollution des eaux aux hydrocarbures. Elles se reproduisent entre 4°C et 42°C, avec un optimale entre 30 et 32°C. Elles digèrent donc la majorité de la matière organique de l'été au début de l'hiver*

## Psylle ( parasite )

*Surnommé autrefois "Faux-puceron", c'est un insecte suceur très proche du puceron qui apprécie les printemps chauds. C'est un homoptère, une sorte de minuscule cigale, du genre psylla. Les larves s'installent en formant des sortes de colonies sur les rameaux et plus rarement sur les feuilles.*

*Les psylles ressemblent grandement aux pucerons par leur petite taille. Cependant, en y regardant de plus près, elles ressemblent à des cigales miniatures. Certaines causent des dépérissements de feuilles et de branches : sur *albizia*, *éléagnus* ou *arbre de judée* par exemple.*

*Il y a environ 1 génération par an , provoquent le dépérissement de feuilles et de rameaux.*

## Pubescent

***Signifie que tout ou partie du végétal est recouvert d'une sorte de fin duvet comme la pêche.  
Qualifie un organe couvert de poils fins et doux formant un duvet***

## **Puceron ( parasite )**

***Ce petit aphidien se reproduit très rapidement et vit en communauté. Il existe des espèces suceuses et des espèces piqueuses, des cendrés, des noirs, des verts... et la famille est très nombreuse avec plus 8000 espèces. Minuscule insecte, le puceron est un nuisible très commun dans l'ensemble du jardin, et notamment dans le potager. Il s'attaque aux feuilles, qu'il ravage à force de les manger. Vert, marron, brun, jaune, il mesure moins de 5mm mais est dévastateur. Et, comme il est protégé par la fourmi, il vous faudra également limiter la présence de celle-ci.***

***Ce petit insecte consomme la sève des jeunes pousses de nombreuses plantes du jardin. Lorsque les conditions sont favorables, il se reproduit très vite. C'est lors de ses piqûres que le puceron peut transmettre des maladies aux plantes.***

**Très nombreuses générations par an , **Dégats :****

**Dépérissement de feuilles et boutons - Transmission de maladies virales - Production de miellat - Présence inesthétique sur la plante**

## **Pulvérisateur**

***De plusieurs tailles, il permet de traiter de manière préventive ou curative les végétaux. Il existe maintenant des modèles qui se branchent sur les tuyaux d'arrosage.***

## **Pulvérulent**

***Ce terme qualifie un produit qui a l'aspect de la poudre.***

## **Pulvérisation**

*C'est le fait de vaporiser de l'eau, de l'engrais ou un traitement sur les plantes.*

## **Punaise ( parasite )**

*C'est un petit insecte coléoptère qui s'attaque à de nombreuses plantes. Les punaises constituent un groupe très important d'insectes suceurs.*

## **Punaises anthocorides**

*(Anthocoris et Orius) sont des prédateurs importants. Tout d'abord, elles sont polyphages, c'est-à-dire qu'elles se nourrissent d'une large gamme de proies. Ceci leur permet de se maintenir au jardin facilement, même en l'absence des proies principales, puisqu'elles trouvent toujours de quoi manger. Ensuite, elles sont voraces et les larves peuvent manger chaque jour 100 à 200 pucerons et jusqu'à 600 acariens. Les adultes, au moment de leur pic d'activité, continuent à manger une centaine d'acariens chaque jour. Ces punaises ont deux à trois générations annuelles, ce qui leur permet de s'adapter aux populations de proies (ravageurs) et de contenir efficacement les pullulations.*

## Pupe

*Nom donné à la nymphe chez une mouche.*

*Désigne un stade intermédiaire entre la larve et l'adulte chez certains diptères comme les syrphes.*

*Enveloppe du stade nymphal, intermédiaire inactif entre la larve et l'imago*

## Purin

*Appelé aussi extrait fermenté. Il s'obtient en macérant dans un récipient non métallique de l'eau, de préférence de pluie, et des plantes, par exemple des orties. Après filtrage, il est utilisé pur ou dilué.*

*Produit issu de la macération, de l'infusion ou de la décoction de certains végétaux.*

## Purin d'Ail

*Usage : essentiellement fongicide contre le mildiou, l'oïdium et la rouille, mais il débarrasse aussi des pucerons*

*Hachez 2 à 3 gousses d'ail, jetez le hachis dans litre d'eau bouillante. Couvrez et laissez infuser 12 h. Filtrez et vaporisez recommencez 3 fois à 3 jours d'intervalle.*

*La préparation ne se conserve pas.*

## Purin de Consoude

*Favorise la croissance et la floraison des plantes.*

*Laisser macérer 1 kg de feuilles une semaine dans 10 litres d'eau . Puis filtrer*

*Fertilisant*

*Dilution à 1/20 : Pulvériser le feuillage*

*Dilution à 1/4 : Arroser le pied des plantes*

*Riche en éléments nutritifs, en particulier azote et potasse*

## Purins organiques

***Variante des purins de plantes, ils ont une vocation strictement fertilisante.***

***Vous n'en trouverez pas dans le commerce et il faudra fabriquer vous-même votre purin de plumes, de corne ou de poils de chiens !***

***Laissez ce matières fermenter durant 6 mois dans un seau empli d'eau et maintenu couvert, à l'ombre.***

***Utiliser directement ce produit en arrosage sur les cultures. Il ne présente aucun risque de brûlure.***

## **Purin d'Orties**

***Engrais naturel***, antiparasitaire, diurétique, etc., l'ortie est une plante dont les multiples propriétés feront des merveilles dans les jardins et les potagers.

***De la famille des Urticacées, l'ortie est une plante herbacée qui pousse sur des sols riches. Elle a pour nom latin « Urtica ». On compte plus de 30 espèces et celles les plus communes sont la grande ortie ou ortie des jardins (Urtica dioica) dont la taille varie entre 50 cm à 1 mètre et la petite ortie ou ortie brûlante (Urtica urens) qui a moins de 50 cm.***

***Laisser macérer 1 à 1,5 kg d'orties, non montées en graines, pendant 15 jours dans 10 litres d'eau de pluie. Mélangez tous les 2 jours environ, puis filtrer plus ou moins grossièrement.***

***Mélanger chaque jour tant que de petites bulles sont présentes (signe de fermentation active) soit pendant une à deux semaines selon la température extérieure. Le temps peut être réduit de moitié en cas de temps particulièrement chaud ;***

***L'absence de bulle témoigne de la fin du processus de fermentation, il est alors temps de filtrer pour pouvoir conserver le produit plus longtemps ;***

***Recycler les parties contenus dans le filtre comme activateur de compost .***

***Conserver le liquide filtré dans des récipients opaques en verre ou en plastique, au frais et dans un endroit sombre. Utilisez-le de préférence dans un délai de 6 mois.***

## **Fertilisant**

***Pour répandre la préparation à l'arrosoir, une filtration grossière est suffisante. Mais à cause des résidus végétaux, la conservation pendant plusieurs semaines est impossible.***

***Par contre, pour la conserver pendant plusieurs semaines ou pour pouvoir la pulvériser sur les plantes, une filtration très fine est nécessaire.***

***Le produit obtenu est très concentré. Il nécessite d'être dilué à raison de :***

***5% pour les traitements foliaires (des feuilles)***

***10-20% pour l'arrosage au pied des plantes***

## **Pustule**

*Excroissance en forme de bouton ou de vésicule qui apparaît sur les plantes suite à une maladie ou une attaque parasitaire.*

## **Putrescible**

*Qui peut pourrir et se décomposer.*

## **Putrivore**

*Qui se nourrit de substances en décomposition.*

## **Pyrèthre**

*Le pyrèthre ou pyrèthre de Dalmatie (*Tanacetum cinerariifolium*) est une plante herbacée vivace de la famille des Asteraceae (Composées), cultivée pour ses fleurs dont on tire une poudre insecticide.*

### ***La roténone et le pyrèthre***

*Pour lutter contre les insectes prédateurs, on dispose principalement de deux insecticides naturels dont l'utilisation est aujourd'hui largement répandue, et qu'on ne devrait pas avoir de difficultés à se procurer chez n'importe quel marchand de graines. Ils agissent par ingestion, par inhalation et par contact, et sont rapidement dégradés par les ultra violet. Pour cette raison, on doit traiter de préférence en fin de journée pour une efficacité maximum.*

*On peut les utiliser quasiment jusqu'à la récolte, mais si ils sont sans danger pour les animaux à sang chaud et pour les abeilles, ils peuvent faire d'importants ravages parmi les insectes auxiliaires. A n'utiliser donc qu'avec discernement, ce n'est pas parce que c'est "bio" ou "naturel" que c'est sans inconvénient pour l'environnement.*

*Le pyrèthre donne quant à lui des insecticides naturels qui ne sont pas non plus anodins. Si l'on tire la pyréthrine d'une plante, de nombreuses variétés de cette molécule ont été synthétisées.*

*Vous les reconnaîtrez à leur nom en - thrine : deltaméthrine, alphaméthrine, bifenthrine, etc ..*

*Les molécules de synthèse ont la même action que les molécules naturelles, à savoir une action insecticide très marquée. Les pyréthrines de synthèse, que certains considèrent comme faisant partie de la pharmacie du jardinier bio sont plus stables que les extraits de pyrèthre.*

*Las, tous deux ont le fâcheux inconvénient de traverser les membranes et de s'accumuler dans le sang de l'utilisateur. Nous ne conseillons donc pas l'emploi de pyréthrines de synthèse. En revanche, les pyréthrines naturelles pourront être utilisées, moyennant de grandes précautions et uniquement dans les cas où la survie de la culture est menacée ( et qu'elle mérite, bien entendu, d'être préservée !)*

## **Pyréthrines**

*ensemble de substances dérivées de plantes ( pyrèthres et certains chrysanthèmes ) . Lorsqu'elles sont naturelles, les pyréthrines sont autorisées en agriculture biologique. C'est un insecticide qui présente l'avantage d'être facilement biodégradable.*

## **Pyriforme**

*qui est en forme de poire*

## **Pyrolyse**

*transformation par la chaleur en milieu pauvre en oxygène*

## **Quadrangulaire**

*qui possède quatre angles. Ce terme est utilisé pour les plantes de la famille des Labiées dont les tiges ont une section carrée.*

## **Qualité de l'Eau**

**En France, l'eau propre à la consommation humaine doit remplir 63 critères principaux, répartis en sept groupes de paramètres :**

- 1 - Paramètres organoleptiques concernant les qualités sensibles de l'eau comme la couleur, la saveur, l'odeur, la transparence.**
- 2 - Paramètres physico-chimiques concernant la structure naturelle des eaux avec les limites de concentrations des éléments minéraux, la température, la conductivité, le pH.**
- 3 - Paramètres concernant des substances indésirables (substances dont la présence est tolérée si elle est inférieure à un certain seuil).**
- 4 - Paramètres concernant des substances toxiques.**
- 5 - Paramètres microbiologiques concernant l'absence de bactéries et de virus pathogènes.**
- 6 - Paramètres relatifs aux pesticides et produits apparentés concernant les contaminants des eaux de surface par ruissellement, et les eaux souterraines par infiltration.**
- 7 - Paramètres concernant les eaux adoucies livrées à la consommation humaine.**

**La qualité des eaux est divisée en quatre classes :**

- 1 - l'eau est claire et saturée en O<sub>2</sub> et le nombre d'espèces est élevé,**
- 2 - l'eau est faiblement polluée et les espèces y sont encore nombreuses,**
- 3 - l'eau est fortement polluée par des substances étrangères et le besoin en O<sub>2</sub> est élevé,**
- 4 - l'oxygène est totalement absorbé par les bactéries qui y prédominent.**

## **Quenouille**

**forme frutière basse-tige ressemblant à un fuseau mais avec des branches plus étalées.**

## **Queue**

**C'est un synonyme de pédoncule pour les fruits ou de pétiole pour les fleurs.**

## **Quiescence**

***Arrêt de développement d'un animal hétérotherme (dépourvu de régulation de sa température corporelle) dépendant directement de la température (et de l'hygrométrie) ambiante.***

***le temps durant lequel la cellule arrête de se diviser et sort du cycle cellulaire. la quiescence ou écodormance désigne aussi un type de dormance dépendant exclusivement des conditions du milieu de vie de l'organisme ou de la cellule considérée.***

## **Quinconce**

***Disposition de plantation de cinq végétaux. Quatre sont disposés au carré et un est au centre de ce carré.***

## Rabattre

*Couper de façon sévère les branches, tiges ou rameaux afin de provoquer l'émission de branches nouvelles et vigoureuses. Syn. Recéper.*

*Rabattre, c'est généralement l'action de tailler un arbre, ou une plante : on rabat une branche, par exemple pour stimuler la ramification. Quand il s'agit d'une plante, c'est le plus souvent une action pour la « redynamiser », soit pour la préparer à « passer l'hiver », généralement quand les feuilles commencent à jaunir, on les coupe juste au dessus du sol, laissant toute l'énergie à la souche de la plante pour reconstituer ses forces.*

## Race

*Dans la classification botanique elle correspond à une subdivision de l'espèce et regroupe les variétés et les cultivars qui ont des caractéristiques communs.*

## Rachis

*Synonyme de colonne vertébrale ce terme désigne, chez les végétaux les nervures d'une feuille ou chez les graminées l'axe principal et central.*

*nom donné à l'axe qui porte, de chaque côté, des ramifications courtes ou les folioles d'une feuille composée*

## Racines

*Chez les végétaux, c'est la partie qui pousse en sens inverse des tiges et qui absorbe et emmagasine les éléments nutritifs nécessaires à la plante. Les racines peuvent être pivotantes, rampantes...*

*Deux catégories : racines pivotantes ou racines traçantes (radicelles).*

*Racine pivotante : fixe la plante, recherche l'humidité en profondeur.*

*Radicelles : cherchent en surface du sol (10-15 cm) la nourriture.*

**Attention : ne pas labourer trop profondément au pied des arbres : bris des racines, maladies (armillaire !) -> léger griffage de surface (5 cm max.).**

**Le système racinaire de l'arbre est à peu près de la même dimension que la ramure. Pour mettre de l'engrais on peut faire des trous à l'aplomb de la frondaison (30-40 cm de profondeur, on y met de l'eau, de l'engrais). On peut envisager une tranchée circulaire, remplie de déchets !**

**La coiffe en extrémité permet le développement (idem bourgeon terminal). Les poils sont absorbants (osmose). La sève brute (eau + nutriments) remonte par capillarité et évaporation (au niveau des feuilles).**

## **Racines fasciculées**

**Ensemble de racines plus ou moins de même taille se développant sans présence de pivot et dont l'aspect global forme une touffe étalé.**

## **Racines nues**

**Se dit d'un arbre ou arbuste qui est vendu racines nues. Généralement, les arbres vendus dans cet état de conditionnement doivent être replantés pendant la période de repos. Généralement la plantation s'accompagne d'un pralinage, c'est à dire que les racines sont trempées dans un « bain » de boue particulier.**

## **Racine pivot**

**c'est la racine centrale la plus développée en général, qui file droit en profondeur. La carotte est un exemple de racine pivot.**

**certains arbres ont un système racinaire pivotant, d'autres racinaire.**

## **Racines : les fonctions cachées**

***Le système racinaire, bien que constituant la partie cachée des végétaux, est une composante essentielle pour la vie de la plante (Barlow 2003). Les racines assurent plusieurs fonctions vitales et permettent principalement la nutrition en eau et en éléments minéraux ainsi que l'ancrage du végétal dans le sol. Par ailleurs, les racines sont le lieu de synthèse de phytohormones transportées vers les parties aériennes qui conditionnent la réponse de la plante entière aux stress. Le système racinaire est une structure clé dans les interactions plantes-micro-organismes intervenant dans la protection de la plante contre les stress biotiques et abiotiques.***

***Ces différentes fonctions sont attribuées à des régions précises de la racine. Les méristèmes sont responsables de l'élaboration des nouveaux tissus racinaires, tandis que l'accroissement en volume des cellules a lieu dans la zone d'élongation. L'alimentation en eau et en sels minéraux se fait dans des cellules différenciées en poils absorbants dans la zone pilifère (Jones and Dolan, 2012). La coiffe racinaire située à l'extrémité de la racine est un organe vital permettant d'orienter la croissance racinaire en fonction des conditions environnementales (Barlow, 2003). Darwin (1880) avait déjà souligné dans son livre l'importance de la coiffe racinaire agissant comme le « cerveau » de la plante. La coiffe est également à l'origine de la formation de cellules particulières appelées « cellules bordantes », véritable interface physique, chimique et biologique entre la racine et le sol (Hawes et al., 2000 ; Driouich et al., 2010).***

## **Radical ( e )**

***Se dit pour les éléments de la plante qui ont rapport à la racine, qui grandissent à partir de la racine, par exemple : les feuilles « radicales » sont des feuilles qui se développent à partir de la racine***

## **Radicant**

***Qualifie un végétal qui possède des tiges extérieures engendrant des racines adventives comme par exemple le fraisier ou le lierre.***

## **Radicelles**

***Les racelles d'une plante sont les plus petites de ses racines situées à l'extrémité, couvertes de poils absorbants et faisant partie du chevelu. Elles sont extrêmement importantes car elles assurent l'absorption des sels minéraux et de l'eau apportant la matière première à la plante par la production de sève.***

***Une racelle est une petite racine secondaire apparaissant sur la racine principale et désigne ainsi chacune des ramifications très fines des racines, mais surtout de la racine principale.***

***Un organisme radicicole vit sur des racines et racelles.***

## **Radiculaire**

***qui a un rapport avec les racines : système radiculaire***

## Rafrâichir

*Rafrâichir une plante est en quelque sorte une action de soin de la plante. On procède à un rafraichissement lorsque la plante est abimée par exemple à la sortie de l'hiver ». Pour lui redonner des forces, on taille les branches d'un arbre par exemple. Il est parfois nécessaire de tailler les racines pour lui redonner un « coup de fouet » et stimuler la production de nouvelles. Elle se complète avec la pose d'un cicatrisant.*

## Raisin

### Sa Saison

*Le raisin de table français est à savourer d'août à octobre. En provenance d'Italie, du Chili, de Chine... vous pouvez en consommer toute l'année.*

### Son origine

*Même si on le dit originaire du Caucase, des empreintes fossiles de feuilles de vigne ont été retrouvées dans des sédiments calcaires du Languedoc, remontant de la fin de l'ère tertiaire (- 2,6 millions d'années)*

### Les variétés

*En fonction de leur aspect (forme, couleur, calibre, etc.), ils sont classés par catégories : extra, catégorie I ou II.*

**Les noirs** : Le muscat de Hambourg, reconnaissable à ses petits grains « bleuté-noir », sucrés, légèrement musqué. Ce muscat, dit aussi du Ventoux, est protégé par une AOC (appellation d'origine contrôlée). L'Alphonse Lavallée (ou Ribier), aux gros grains ronds, fermes et juteux. Le Cardinal et le Prima se conservent bien, mais leur saveur est assez neutre.

**Les rouges** : Les flame et crimson ont de gros grains sans pépins, l'italia rubi, le red globe...

**Les blancs** : Le chasselas, aux petits grains dorés et ronds, très sucré, rappelant le miel. Avec du fromage ou de la charcuterie, c'est une merveille. Celui de Moissac est protégé AOC.

*L'italia, aux gros grains croquants, sucrés et juteux, se conserve bien.*

*L'orla, danlas, centennial, aux fruits plutôt gros mais à la saveur neutre.*

### **Le choisir**

**Certaines variétés peuvent être recouvertes d'un léger dépôt blanchâtre, la pruine. Elle est produite par le fruit pour se protéger de la chaleur. Choisissez des grains fermes, non ridés et sans taches, avec une tige verte et souple.**

### **Le consommer**

**L'idéal est de le déguster le jour de l'achat. Ou, conservez-le maximum 4 jours, dans le bac à légumes du réfrigérateur, enfermé dans une boîte hermétique. Sortez-le 1 h avant de le consommer, le froid neutralise sa saveur. Rincez-le simplement à l'eau froide.**

### **Ses bienfaits**

**Désaltérant, riche en minéraux et oligo-éléments (potassium, cuivre, phosphore, manganèse...), il est aussi bien pourvu en vitamines B et C. Même si c'est un fruit assez calorique (70 kcal/100 g), il donne tonus et énergie.**

## **Rajeunir**

**C'est l'action de supprimer les tiges anciennes d'un arbre, avec l'objectif de stimuler les branches les plus jeunes. Quand il s'agit d'une vivace par exemple, on ira donner quelques coups de sécateurs au centre de la plante. Cette action aura pour effet de stimuler les repousses en périphérie.**

## **Rame**

**Branchages munis de rameaux, traditionnellement utilisés pour servir de support à une plante grimpante (haricots ou pois à rame ...).**

## **Raméal**

**L'adjectif raméal qualifie un organe porté, naissant ou qui est l'équivalent d'un rameau. Qui est de même nature qu'un rameau.**

## **Rameau**

***Les rameaux sont des branches secondaires qui poussent sur une branche principale. Quand il s'agit des arbres fruitiers, il est important de distinguer les rameaux à bois, ils portent des feuilles mais pas de fruits, les rameaux à fruits, ils portent des feuilles, des fleurs et des fruits.***

## **Ramification**

***La ramification c'est le départ de plusieurs tiges à partir d'une première tige. La ramification se produit après une taille pour un arbre ou un arbuste, ou un pincement, pour une plante.***

## **Ramille**

***pousse fine et grêle située à l'extrémité d'un rameau***

## **Rampant**

***qualifie un végétal qui s'étale sur le sol. Synonyme de couvre-sol***

## **Ramure**

***ensemble constitué par toutes les branches d'un arbre***

## **Rapaces**

***Ils sont de grands prédateurs de Souris, Mulots, Campagnols, Rats, etc. Certains chassent de jour, tels que le Faucon crécerelle,***

## **Rapport C / A**

***Rapport Carbone sur Azote qui est très élevé pour la matière végétale fraîche (< à 100 pour une paille) et diminue tout au long de sa décomposition en se stabilisant autour de 10 pour l'humus. C'est la valeur de ce rapport qui permet de juger du degré d'évolution de la matière organique et de son aptitude à se minéraliser :***

- $15 < C/N < 30$  : besoin en azote couvert,
- $C/N > 30$  : consommation d'azote prélevé dans les réserves du sol.

## Rapport C / P

*Paramètre utilisé pour caractériser les matériaux à composter (rapport carbone sur phosphore). L'optimum se situe entre 75 et 150.*

## Raticide

*produit utilisé pour la lutte contre les rats et, par extension, contre les rongeurs. Synonyme de rodenticide.*

## Ravageurs

*animal (insecte, ver,..) détruisant les cultures*

*animaux ( notamment des insectes, des mollusques et des rongeurs ) qui parasitent ou consomment les plantes cultures.*

## Rayon

*synonyme de sillon, c'est une raie que l'on trace dans le sol pour y effectuer un semis en ligne*

## Récalcitrante

*Les graines récalcitrantes ne tolèrent pas les températures négatives ni une teneur faible en eau. Le chêne, le noyer et le cocotier appartiennent à cette catégorie.*

## Recépage

*Opération consistant à rabattre tout ou partie d'un végétal ligneux en un point de la tige ou des branches charpentières, suivant le cas, de telle sorte qu'il puisse bénéficier d'une végétation renforcée, soit au moyen des nouvelles pousses émises, soit par voie de greffage.*

*Coupe d'un arbre au niveau de la partie basse de son tronc pour lui permettre de repartir en de nombreuses pousses appelées cépées. Seules certaines variétés réagissent bien à cette opération (châtaigniers, acacias...)*

*Le recépage d'un arbre est l'acte de couper l'arbre à sa base, directement à la partie la plus basse du végétal, le plus proche possible du sol. Le recépage, au même titre que l'émondage ou l'étêtage pour la partie supérieure d'un arbre, est destiné à une réutilisation du bois obtenu par cette coupe sévère, ne laissant que la souche et quelques décimètres du tronc.*

*Suite à un recépage, sans dessouchage (ou dessouchement), de nouvelles pousses, nombreuses et non uniques, vont apparaître à la base (naissance) du tronc, donnant des rejets latéraux. L'émondage est une coupe à blanc lorsqu'il touche un groupe d'arbre, un taillis, en sylviculture et arboriculture.*

## Recéper

*Recéper, c'est l'action de couper (rabattre) toutes les branches d'un végétal près de sa souche, ou près du tronc pour un arbre, pour le rajeunir.*

## Réceptacle

*cf. la structure des fleurs*

## Réchaud

*Fumier frais incorporé à une couche ou placé sous forme de muraille d'épaisseur variable à la limite des coffres, en vue, suivant le cas, d'apporter un regain de chaleur à la couche initiale ou d'éviter des pertes de chaleur plus ou moins importantes qui diminueraient les effets et la durée de ladite couche.*

## Rechausser

*action de replacer dans le sol, en appuyant légèrement dessus, une plante qui a été soulevée par les mouvements successifs du gel et du dégel.*

## Régénération

*action qui consiste à faire des entailles dans un vieux gazon pour éliminer le feutrage constitué par l'enchevêtrement des racines et des feuilles. On dit aussi scarification*

## Régulateur

*produit destiné au ralentissement de la croissance des végétaux*

## Rejet

*pousse vigoureux venant sur la souche d'une plante ou à proximité. On dit aussi drageon ou gourmand Rameau, encore appelé rejeton, qui naît sur la souche des plantes ligneuses ou vivaces. ;*

*Un rejet est une jeune plante issue de la multiplication naturelle. Généralement les rejets poussent à proximité de la plante mère.*

*pousse vigoureuse émergeant sur la souche ou à proximité d'un végétal*

## Rejeton

*jeune pousse venant sur la souche ou la tige principale d'une plante, utilisée pour la multiplication. Synonyme de Œilleton*

*si dit d'une pousse qui se développe à partir de la souche de la plante.*

## Rémanence

*terme utilisé pour indiquer la durée d'action d'un produit incorporé au sol ou absorbé par une plante*

## Remontant ( e )

*qualifie un végétal dont la production de fleurs ou de fruits est étalée dans la saison. A ne pas confondre avec le terme grimpant.*

*Les plantes remontantes produisent plusieurs fois fleurs ou fruits pendant la même saison.*

*Qui produit des fruits ou des fleurs plusieurs fois dans l'année (fraisiers, rosiers...)*

## Rempotage

*Opération consistant à enlever une plante donnée du pot où elle se trouvait placée, et à la mettre dans un pot de calibre supérieur.*

## Rempoter

*Consiste à remplacer le pot d'une plante par un pot de taille supérieure.*

*Enlever une plante d'un pot devenu trop petit pour l'installer dans un pot de taille supérieure. Opération nécessaire pour permettre le développement de nouvelles racines et la croissance des plantes. A réaliser graduellement pour contenir la croissance des plantes trop dynamiques.*

## Repiquage

*opération qui consiste à transplanter une plante issue d'un semis.*

*Opération consistant à transférer des végétaux issus de semis, éclaircis ou non préalablement, afin de les planter à un autre endroit, dans le dessein de les endurcir et de renforcer leurs possibilités d'absorption et d'assimilation jusqu'à leur plantation à demeure.*

***Le repiquage, c'est le passage des jeunes plants, de l'endroit où on les a fait pousser – semis ou bouture – vers leur place définitive au jardin. Le repiquage se fait à un endroit précis qui tient compte des caractéristiques de la plante, sol, exposition...***

***Cette opération consiste à déterrer une plante issue d'un semis pour la transplanter dans son espace définitif. Le repiquage entraîne un arrêt de la végétation et ne doit se faire que sur des plantes de petite taille afin de ne pas abîmer les racines (3 à 15 cm suivant les variétés).***

## Repos

*période d'arrêt de la végétation qui coïncide avec l'hiver pour la plupart des végétaux, mais qui peut aussi se situer après la floraison comme chez les bulbes ou les plantes d'appartement.*

*Désigne la phase phénologique qui survient entre la chute des feuilles et le réveil végétatif (débourrement).*

## Reprise

*indique le stade où une plante manifeste sa croissance après avoir été transplantée, bouturée, repiquée, greffée ou rempotée.*

*Moment physiologique à partir duquel les végétaux ou fractions de végétaux placés en terre par voie de plantation ou même de repiquage, sont à même de reprendre leurs fonctions végétatives, interrompues au moment de la déplantation.*

*La reprise est un moment clé où une plante fraîchement repiquée (plant, bouture, greffe...) reprend sa croissance, se remet en route après un temps d'adaptation à son nouvel environnement au jardin.*

## Reproduction d'une plante à fleurs

*La reproduction d'une plante à fleurs se décompose en plusieurs étapes. Trois phases sont décisives :*

- 1. Le grain de pollen est transporté d'une étamine au stigmate d'un carpelle, c'est la pollinisation.*
- 2. Si le grain de pollen est compatible avec le stigmate, il fabrique un tube pollinique qui transporte, à travers le style, les gamètes mâles vers l'ovaire.*
- 3. La fécondation a lieu et donne un embryon qui donnera la future graine.*

## Reproduction sexuée

*Mode de reproduction aboutissant à un nouvel individu et au cours duquel il y a fécondation d'un gamète femelle par un gamète mâle. Chez les végétaux, les deux gamètes peuvent provenir de deux parents différents (allogamie) ou d'un seul (autogamie).*

## Reptiles , Lézards, Serpents

*Tous les reptiles, par leur alimentation en insectes, mollusques et petits rongeurs, sont des animaux utiles.*

*Dans les jardins ou à leurs abords, ce sont surtout les lézards et l'orvet (qui est aussi classé parmi les lézards malgré son apparence de serpent) qui sont à considérer ; les couleuvres sont également utiles mais elles fuient souvent les zones fréquentées par l'homme.*

*Tous sont inoffensifs ; seule la vipère, quoique utile par son régime alimentaire, peut être dangereuse mais elle fuit les endroits régulièrement travaillés.*

*Les lézards sont des animaux diurnes ; il en existe plusieurs espèces et le plus connu est le lézard gris des murailles. Ils chassent en plein jour dans des endroits secs alors que les orvets sont crépusculaires et préfèrent les lieux humides.*

*Il est donc nécessaire de favoriser les habitats de ces reptiles : amas de pierrailles, de bois morts, haies... , qui leur servent d'abris et de lieux de reproduction.*

## Répulsif

*produit utilisé pour éloigner les animaux de certaines cultures ou de produits phytosanitaires qui sont dangereux pour eux*

### *Répulsive*

*Plante possédant des propriétés qui tiennent éloignés certains ravageurs.*

## Résidu

*Substance présente dans un végétal ou un produit issu de végétal, un produit comestible d'origine animale, l'eau potable ou ailleurs dans l'environnement, et constituant le reliquat de l'emploi d'un produit phytosanitaire, y compris les métabolites et produits issus de sa dégradation ou de sa réaction.*

## Résidus domestiques recyclables au jardin

**Engrais naturels : en se décomposant, ils apportent des minéraux assimilables par les végétaux :**

**Avec apport AZOTE :**

**Urine , Cheveux , Sang , Os broyés , Plumes , Laine , Déchets de poissons, Fientes de volailles**

**Avec apport CALCIUM**

**Coquilles d'œufs écrasées , Cendre de bois, Coquilles d'huîtres broyées**

**Procurent de la nourriture à la faune du sol. Enrichissent le sol en matière organique et créent de l'humus.**

**Avec apport AZOTE et CARBONE**

**Marc de thé ou de café , Fumier frais , matières fécales , Gazon ( tonte jeune ) , Déchets de jardin non ligneux**

**Avec apport CARBONE**

**Résidus de cuisine , Résidus de récolte , Fumier pailleux , Déchets verts ligneux, Paille , Sciure de bois, coques de cacao**

## **Résidus de Cuir**

**Les Fruitiers d'antan sans coup de pompe**

**Toutes les matières animales peuvent servir d'engrais de fond. Les résidus de cuirs n'y échappent pas et se décomposent lentement en terre, apportant une source d'azote bienvenue.**

**Les anciens le savaient bien, puisque les vieux souliers, usés et maintes fois réparés, n'étaient pas jetés. On les incorporait au pied des arbres fruitiers !**

## **Résilience**

*De manière générale, il s'agit de la capacité d'un organisme, un groupe ou une structure à s'adapter à un environnement changeant. En écologie et en biologie, la résilience est la capacité d'un écosystème, d'une espèce ou d'un individu à récupérer un fonctionnement ou un développement normal après avoir subi une perturbation. Qui a la capacité de s'adapter aux chocs. Un jardin diversifié, peu consommateur d'énergie et dans lequel de nombreuses interactions existent, résistera mieux aux maladies, aux ravageurs et aux caprices de la météo. On parle alors de jardin résilient.*

## Résistance

*phénomène rencontré chez certains parasites qui deviennent moins sensibles à l'action des produits de traitement utilisés contre eux*

*Phénomène par lequel des organismes parviennent à supporter un agent qui leur est normalement défavorable,*

*par exemple un produit phytosanitaire. Ces résistances peuvent être génétiques et transmises à la descendance.*

## Résistance systémique

*résistance à une maladie liée au système de défense propre à la plante, l'activation d'un gène rend l'ensemble de la plante résistante ; à l'opposé on trouve certaines substances et micro-organismes capables de protéger une partie de la plante, la feuille par exemple.*

## Résistivité

*indique la teneur en matières fertilisantes et en éléments minéraux d'un terreau. Elle s'exprime en ohms/cm (  $\Omega$  /cm ). Elle doit être faible*

## Respiration fongique

*respiration des champignons ; la mesure du CO<sub>2</sub> produit permet d'estimer leur activité dans le sol.*

## Ressource génétique

*La Ressource génétique désigne les composantes de la biodiversité utilisées par l'homme à des fins agricoles ou industrielles. Elles possèdent donc une valeur économique. S'il s'agit plus précisément de plantes, on parle alors de ressources phytogénétiques.*

## Ressuiement

*Retour progressif à un état de siccité normale des terres humides fraîchement remuées ou des sols ayant bénéficié d'arrosages plus ou moins abondants, ainsi que des parties végétales extraites du sol (tubercules, par exemple).*

## Ressuyage

*action de laisser sécher sur le sol des végétaux que l'on vient d'arracher, pour que la terre qui les entoure puisse s'éliminer rapidement.*

*Se dit d'un sol qui s'assèche suffisamment après une période de pluie pour permettre de le travailler.*

## Ressuyée ( terre )

*Une terre ressuyée a évacué l'eau tombée en abondance. Elle est toujours largement humide, mais n'a plus la texture de boue.*

*Une terre ressuyée peut être travaillée car elle est de nouveau aérée et n'est plus collante.*

## Retardée

*On parle d'engrais retard pour désigner un engrais qui libère progressivement les éléments fertilisants. Une culture retardée est une culture qui est faite à contre-saison.*

*Se dit d'une culture pratiquée à contre-saison grâce à des techniques de mise au froid ou de dosage d'éclairage. On parle également d'engrais retard lorsque ses éléments fertilisants se libèrent progressivement et offrent une durée d'action prolongée.*

## **Rétention**

*qualifie la capacité d'un sol à retenir l'eau qu'il contient*

## **Réticulé**

*qualifie un organe végétal couvert de lignes entrecroisées comme les mailles d'un filet*

## **Retombant**

*qualifie le port descendant d'une plante aux rameaux souples. Synonyme de pleureur*

## **Rhizobium :**

*Ensemble bactéries capable de fixer l'azote de l'air et d'élaborer des symbioses avec des plantes de l'ordre des*

*Fabales (plus couramment appelées légumineuses) ou du genre tropical Parasponia (famille des Ulmacées).*

## **Rhizodéposition :**

*Libération de composés organique dans la rhizosphère par les racines vivantes des végétaux.*

*Sécrétion de composés organiques par les racines vivantes des plantes afin de modifier en leur faveur le sol environnant.*

## **Rhizomanie**

*c'est une maladie virale due à un virus transmis par un champignon, Polymyxa Betae.*

## Rhizome

*Racine se développant horizontalement sous le niveau du sol pouvant produire de nouvelles plantes.*

*Tige souterraine charnue, constituée généralement d'une succession de petits renflements ayant plus ou moins l'apparence d'un chapelet.*

*Les rhizomes sont en quelques sortes les racines de certaines plantes. ils peuvent se développer à la surface du sol ou dans le sol,*

*C'est à partir des rhizomes que partent les tiges des plantes vivaces comme l'iris par exemple.*

## Rhizosphère :

*Zone du sol qui est directement influencée par les racines vivantes des végétaux. On considère souvent qu'elle correspond à la terre qui reste accrochée aux racines lorsqu'on secoue vigoureusement une plante déracinée. Cette zone reçoit en abondance de la part de la plante des exsudats, ce qui rend cette zone biologiquement très active, mais en revanche très élective du point de vue des espèces en présence (la biodiversité y est faible au regard de celle du sol « distant »). Les organismes qui s'y développent sont surtout des bactéries, mais aussi des champignons, des protozoaires, des nématodes...*

*La terre immédiatement en contact avec les racines des plantes contient plus de micro-organismes et d'autres espèces par rapport au sol en général ; ces bactéries et ces champignons forment la rhizosphère, ils vivent une relation d'interdépendance vis à vis de la plante : la plante fournit des sucres assimilables facilement (exsudats racinaires) et les micro-organismes rendent disponibles les nutriments contenus dans la matière organique du sol, on parle d'interactions rhizosphériques.*

## Rhubarbe

*Même si vous la trouvez d'avril à septembre, elle est vraiment meilleure au printemps, car les tiges sont plus tendres et moins acides.*

*Son origine*

**L'Asie du Nord. Elle est utilisée en Chine depuis 5 000 ans comme plante médicinale (ses racines traitent notamment les hémorragies et les troubles hépatiques). Officiellement classée parmi les fruits en 1947, les botanistes continuent de la considérer comme un légume (de la même famille que l'oseille), dont seules les tiges (les pétioles) sont consommées. Les feuilles, contenant de l'acide oxalique, sont toxiques.**

### **Ses variétés**

**Il en existe plusieurs, classées par couleurs et dont les saveurs sont sensiblement les mêmes.**

**• Les vertes, comme la victoria, la potagère et la commune. Elles sont assez acidulées et conviennent bien en confiture, chutney et pâtisseries.**

**• Les rouges : la red champagne, la canada red ou la macdonal, plus tendres et moins acides que les vertes. Idéales en compote, tarte et confiture.**

**Verte ou rouge, elle accompagne également très bien les poissons grillés et les volailles, simplement revenue dans un filet d'huile d'olive ou rôtie au four.**

### **La choisir, la conserver**

**Prenez des tiges épaisses, bien fermes et sans taches. Fraîchement coupées, une goutte de suc perle au niveau de la cassure. Une rhubarbe cueillie trop mûre est plus acide, avec des tiges creuses et filandreuses.**

**Même si vous appréciez son acidité, vous pouvez l'atténuer en plongeant les tiges 20 mn dans de l'eau froide salée. Cela vous permettra également de diminuer la quantité de sucre de votre recette.**

**Conservez-la 2 ou 3 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, ou congelez-la.**

### **Ses bienfaits**

***C'est un fruit peu calorique (15 kcal/100 g), qu'on a tendance à trop sucrer pour en retirer l'acidité. La rhubarbe est riche en vitamine C et en fibres (qui accélèrent le transit intestinal) et elle est un bon laxatif. Elle est également pleine de minéraux : potassium, phosphore, calcium et magnésium.***

## **Riz**

### **Son origine**

***Les traces les plus anciennes ont été retrouvées en Chine centrale et au Nord de l'Inde, il y a plus de 7000 ans. Il fait son apparition dans le sud de la France, près de Perpignan, au XIIIème siècle. Henri IV ordonne sa culture en Camargue, en 1593 mais elle ne se développera vraiment qu'au XIXe siècle. Le riz de Camargue est protégé depuis 2000, par une IGP (Indication Géographique Protégée)***

### **Du champ à l'assiette**

***Les grains de riz récoltés (paddy) sont usinés, car à l'état brut, ils sont impropres à la consommation. Les grains sont séchés, triés et nettoyés. Ils sont ensuite décortiqués pour retirer son enveloppe extérieur, « la balle ». À ce stade, on obtient du riz cargo, complet ou brun. Le riz blanc est un riz auquel on a retiré toute son enveloppe de son.***

### **Ses variétés**

***Le riz rond, tendre et riche en amidon, il absorbe bien les liquides. Il est idéal pour préparer un risotto (Arborio ou carnaroli), une paëlla (de Valencia), des sushis ou un riz au lait.***

***Le riz long, le plus répandu : il subit presque toujours un étuvage (pré-cuisson), ses grains se détachent bien les uns des autres. Pour une cuisson à l'eau ou à la vapeur.***

***Le riz complet ou brun, à peine décortiqué, il conserve la plus grande partie de ses nutriments. Sa cuisson est longue. Mais, vous pouvez trouver des riz étuvés, qui limitent cette durée. Il se cuit à l'eau et se marie avec presque tous les plats à base de viande ou de poisson.***

***Le riz naturellement parfumé, comme le basmati, provenant d'Inde et du Pakistan ou le thaï de Thaïlande, pour des curry***

***Le riz rouge, cultivé notamment en Camargue ou en Espagne, est un riz complet naturel.***

***Le riz sauvage, originaire du Nord de l'Amérique, n'est pas du riz mais une graminée.***

### **Le consommer**

*En accompagnement, comptez 50 à 60 g par personne. • Cuisson créole : le riz est cuit dans une grande quantité d'eau ou de bouillon. Une fois égoutté, on y ajoute de la matière grasse.*

*Cuisson pilaf, le riz est d'abord revenu dans une matière grasse, on verse 1,5 fois son volume en eau et on le laisse l'absorbé, à couvert.*

### **Ses bienfaits**

*Il est une bonne source d'énergie. Le riz complet contient plus de fibres, de magnésium, de fer et de vitamines (B1 et B) que le blanc*

## **Rodenticide**

*produit utilisé pour la lutte contre les rongeurs*

## **Rogner**

*Correspond au fait de gratter et de supprimer l'écorce sur les bords d'une plaie d'un arbre pour accélérer la formation de la callose.*

## **Ronce**

*Les Mures sont les fruits des Ronces - rubus fruticosus. Ce sont les baies sauvages les plus connues et les plus appréciées avec les framboises (rubus idaeus) et les myrtilles (vacinium - éricacées).*

*Selon qu'on affectionne leurs fruits ou que l'on redoute leurs piquants, leur caractère envahissant nous pose problème.*

*Luttez contre les ronces ? Les brûler ? les arracher ? les tailler ? Vous ne ferez qu'accentuer « le phénomène » et dynamiser leur croissance. Les ronces sont armées pour résister aux assauts du jardinier. Alors comment apprivoiser notre comportement pour apprendre à cultiver avec les ronces?*

***Une plante fruitière comestible, pionnière, mellifère, hyper productive et qui se gère toute seule : tous les atouts sont réunis pour être une favorite de nos cultures. Les ronces renferment même une substance particulière qui pourrait bien vous intéresser pour vos semis et vos bouturages: une hormone de croissance. Que d'avantages à découvrir pour cette plante pionnière extra+ordinaire.>>>***

***Plutôt que de déclarer la guerre aux ronces, et si on s'y intéressait ? Une fois de plus dans ce blog, je vous propose d'aimer les ronces plus que de les détester en apprenant à mieux les connaître. Découvrez des astuces théoriques et pratiques pour cultiver avec les ronces et non contre elles. Au verger, je vous propose d'apprendre à gérer et à créer des designs avec les espèces ligneuses épineuses comme les ronces, les rosiers, les rejets de pruniers etc... Mais au fait, à quoi servent les ronces dans la Nature?***

**source :**

<http://breuilletnature.blogspot.fr/2015/05/comment-cultiver-avec-les-ronces.html>

## **Rond de sorcière**

***On trouve également cette maladie sous le nom de "Cercle de Sorcière" et "Cercle de Fée". C'est une maladie cryptogamique qui atteint principalement les graminées du gazon.***

## **Roquette**

***Ses variétés :*** elle fait partie de la famille des crucifères, comme la moutarde, le cresson, le chou, le radis...

***• La sauvage (que l'on peut semer) :*** ses feuilles sont plus élancées et découpées que sa variété cultivée, et ses fleurs sont jaunes. Sa saveur est également plus piquante, légèrement soufrée. Utilisez-la crue, avec parcimonie, dans un mélange de pousses de salade.

***• La cultivée :*** ses fleurs sont blanches et ses feuilles plus larges. Sa saveur relevée est moins épicée, plus douce que la sauvage.

**La consommer :** choisissez de jeunes feuilles tendres d'un beau vert sans tâches et non flétries. Si vous préférez une saveur plus poivrée et amère, préférez des feuilles plus matures. Elle est indissociable du mesclun provençal et peut se cuisiner juste poêlée, comme les épinards, émincée dans une salade, à la place d'herbes aromatiques. En Inde, ses graines sont transformées en huile de massage et en savon.

**La conserver :** assez fragile, enveloppez les feuilles dans un linge humide et placez-les dans le bac à légumes du réfrigérateur. Vous pouvez également la congeler, après l'avoir blanchie, rafraîchie et égouttée.

**Ses bienfaits :** tonifiante et diurétique, elle est riche en vitamine K, B et C, ainsi qu'en calcium, fer, magnésium, potassium.... Contenant de l'acide érucique, elle peut se révéler toxique à hautes doses. Cet inconvénient est supprimé une fois cuite.

## Rosier liane

*rosier grimpant à tiges souples ou semi-rigides, pouvant devenir rapidement très haut.*

## Rosier grimpant

*mutation spontanée grimpante d'une variété arbustive. Le nom de la variété est alors suivi de Gt ou Gpt pour "grimpant" ou Clg pour "climbing".*

## Rosier sarmenteux

*rosier grimpant à tiges souples.*

## Rosier couvre-sol

*rosier à tiges fines plutôt souples s'étalant sur le sol.*

## Rostre

***Le rostre est un prolongement rigide de la tête chez les charançons. C'est également le nom donné à la pièce buccale modifiée pour percer et aspirer chez des insectes suceurs (Hémiptères) et chez certains parasites (puceron).***

## **Rotation des cultures**

***La rotation des cultures est nécessaire et correspond à un cycle, celui de la plante cultivée et la façon dont elle épuise le sol. La rotation des cultures est également importante pour éviter les attaques de parasites ou la transmission de maladies.***

***On alterne donc les cultures en faisant en sorte de ne pas mettre 2 fois la même culture au même endroit de la parcelle.***

***Rotation culturale :* Technique culturale en agriculture très importante pour le maintien ou l'amélioration de la fertilité des sols et donc pour l'augmentation des rendements. On organise la rotation culturale pour que différentes cultures se suivent dans un certain ordre sur la même parcelle, la même succession de cultures se reproduisant dans le temps en cycles réguliers. La rotation peut être de courte durée (2 ou 3 ans) ou s'étaler sur plusieurs années (5 ou 6 ans). Ainsi on ne laisse pas sur un cycle de culture se suivre deux fois la même plante ou des plantes de la même famille sur une parcelle.**

***La rotation préserve la richesse du sol et empêche l'installation durable d'insectes et maladies liées à une culture.***

***La rotation des cultures empêche les insectes nuisibles de réaliser la totalité de leur cycle de vie. En faisant pousser différentes cultures d'une saison à l'autre, les habitudes alimentaires des insectes sont dérangées. En modifiant la période des semences ou des récoltes, on échappe aussi aux périodes de prolifération intense de certains insectes nuisibles.***

## **Roténone**

***Substance insecticide provenant de la racine d'une légumineuse d'Asie tropicale.***

## ***La roténone, un insecticide naturel désormais interdit***

***La roténone est un insecticide végétal organique, naturel et biodégradable. Sa matière active se trouve dans les racines séchées et moulues de quelques 68 plantes tropicales (famille des Fabacées ou légumineuses). Dans le commerce, on le trouvait sous forme de poudre ou de liquide. On l'utilisait pour lutter contre les pucerons, les chenilles, et d'autres petits parasites : tenthrèdes, ver des framboises, acariens...***

***Elle est la plus connue des substances naturelles. Il s'agit d'un poison pour les animaux à sang froid, qui voient leurs système respiratoire bloqué à son contact. Cette molécule est extraite de plusieurs végétaux tropicaux et est biodégradable.***

***Elle a été employée massivement jusqu'à l'émergence des pesticides de synthèse, comme le DDT ou le lindane. La roténone aurait bien des avantages sur le plan environnemental, si elle ne présentait pas une toxicité avérée pour les organismes à sang chaud.***

***En effet, elle provoque, à long terme, une dégradation irréversible du système nerveux conduisant à la maladie de Parkinson. Pour cette raison, et parce que son innocuité environnementale reste à établir, la roténone doit être écartée.***

## **Rotifères**

***Les rotifères sont en majorité des animaux aquatiques qui mesurent moins de 2 mm de long. Ils sont dits triblastiques et bilatéraux, car ils disposent au niveau embryonnaire de trois feuilletts (endoderme, mésoderme et ectoderme), et que leur corps possède une symétrie bilatérale.***

***La grande majorité des espèces de cet embranchement vivent en eau douce, où elles composent une part importante du zooplancton, et servent donc de nourriture pour de nombreux autres organismes. Cependant, certaines espèces sont des parasites de crustacés, de mollusques ou d'annélides, tandis que d'autres peuvent vivre dans des mousses ou des lichens, voire sur la terre ferme, où elles participent alors à la décomposition des sols.***

## Rotogrif

*Drôle de nom pour un outil de jardin ! Avec sa fourche à 4 dents, il sert à ameubler, aérer et sarcler la terre en effectuant un mouvement rotatif qui est moins pénible pour le dos.*

## Rouille

*La rouille est une maladie cryptogamique (provoquée par un champignon). Elle se caractérise par l'apparition de tâche couleur rouille (jaune – orange) sur le dessus des feuilles de la plante attaquée et de « pustules » sur le dessous. La plante est affaiblie et ses feuilles finissent par tomber.*

## Roulage

*Opération consistant à passer un instrument appelé rouleau sur un sol ameubli dans le dessein, soit de l'égaliser en brisant les mottes superficielles, soit de provoquer le tassement de sa partie supérieure afin de lui donner plus de cohésion.*

*Le roulage est le terme qui désigne le passage d'un rouleau sur le sol. Le roulage est fait pour tasser la terre et limiter l'apparition d'adventices dans un gazon par exemple. Le roulage est indiqué une à deux fois par an en ce qui concerne le gazon.*

## Roundup

*Herbicide toxique le Roundup, est un célèbre pesticide, un des pesticides les plus vendus dans le monde. C'est aussi le pesticide le plus contesté*

*Cependant, il est montré que le mélange de différents composants mélangés au Roundup amplifie l'action de son principe. L'action de l'herbicide, est amplifié par le composant appelé glyphosate; c'est pourquoi un des produits de transformation du principe actif du Roundup peut être encore plus polluant.*

## Rubanée

*En botanique on utilise le terme de rubanée pour désigner la forme des feuilles, rubanées en forme de ruban, se dit pour les plante comme l'hémérocalle qui produisent des feuilles longues fines et pointues.*

## Rudologie

*La science des déchets s'appelle la rudologie.*

## Rumex

*Le rumex, l'amarante et le chénopode sont des variétés d'adventices qui se développent très rapidement*

*La gouge à asperges est la seule méthode que je connaisse pour se débarrasser du rumex . Couvrir le sol avec des cartons pendant des mois doit marcher aussi .*

*Technique que j'emploie avec les chardons mais qui fonctionne aussi avec le Rumex: Couper le rumex à la base et y mettre dessus une boîte de conserve. Laisser quelques mois, et y'a plus rien*

*C'est pas esthétique mais efficace...*

## Rusticité

*Capacité des plantes à résister aux conditions extrêmes du climat, le gel*

## Rustique

***Une plante rustique est une plante qui résiste aux conditions météorologiques/climatiques à l'endroit où elle est cultivée. Généralement une plante est dit « rustique » quand elle résiste au période de grand froid et au gel en particulier. Certaines plantes sont capables de résister à des températures légèrement négatives, par fois même pendant une période limitée, on dit que ce sont des plantes semi-rustiques.***

***Plante ne craignant pas les intempéries, qui est robuste et résistante, surtout face au gel.***

## **Rutabaga**

***Le rutabaga (brassica napus )***

***Cette plante herbacée, annuelle, dont la racine se développe hors du sol, appartient à la famille des brassicacées (crucifères). Il ressemble au navet, dont il diffère par une forme plus allongée, renflée sur la partie supérieure.***

***Le rutabaga est riche en vitamines, calcium et magnésium. On l'utilisait autrefois dans la marine, car sa teneur en vitamine C est proche de celle de l'orange !***

## **Sables**

***particules minérales de taille inférieure à celle des gravillons mais supérieure à 50 microns (10E-6 m) ; les sols sableux sont très perméable et permettent de bons échanges gazeux et liquides, ils se réchauffent vite ce qui est propice aux cultures mais ils ne savent pas retenir les nutriments et l'eau ils sont donc peu fertiles et vulnérables à la sécheresse ainsi qu'au lessivage.***

## **Safran**

***Surnommé « l'or rouge », quelques milligrammes de ses filaments relèvent et parfument subtilement toutes vos recettes.***

***Son origine***

***Probablement le Cachemire, où sa présence est avérée depuis plus de 4 000 ans. Puis, la culture s'étend en Perse et en Grèce, avant de se propager à l'Europe, vers le XIe siècle. L'Iran est le principal producteur de safran (jusqu'à 60 tonnes par an), ce qui représente les deux tiers du safran mondial. En France, sa culture dans des safranières remonte au Moyen Âge. Après une baisse de production lors de la Première Guerre mondiale, celle-ci reprend peu à peu, un peu partout sur le territoire.***

### ***De la fleur à l'épice***

***Le safran est une épice constituée des stigmates (ou filaments) d'une plante : le Crocus sativus. Cette plante vivace comporte trois étamines jaunes et un pistil rouge se terminant par trois stigmates qui, une fois séchés, constituent le safran. La cueillette matinale des fleurs et le prélèvement des filaments (l'émondage) se font à la main. Une fois séchés, les stigmates ont perdu jusqu'à 80 % de leur poids. Ils sont ensuite conservés 1 mois dans des pots hermétiques, avant d'être commercialisés, ce qui permet de développer les arômes. Il faut compter environ 200 000 fleurs pour obtenir 1 kg de safran.***

### ***Le choisir***

***Préférez le safran en filaments, plus parfumé que celui en poudre (parfois mélangé à des épices moins chères). Conservez-le dans un pot hermétique, au placard.***

### ***La bonne dose***

***Comptez pour un plat sucré 2 à 3 filaments par personne et 4 à 6 pour un plat salé : 0,1 g en contient une quarantaine. En poudre, 1 dose de 0,1 g suffit à parfumer un plat pour 4 à 6 personnes. Cette épice étant onéreuse, vous pouvez remplacer 1 dose de safran par 1 c. à café de curcuma, surnommé « le safran du pauvre ». Cela n'aura pas la même saveur, mais au moins la couleur.***

### ***Ses bienfaits***

***Dans l'Antiquité, il était essentiellement utilisé pour ses vertus médicinales, mais également en parfumerie et en teinturerie. On lui prête aussi des vertus antibactériennes, antivirales, digestives et antidépressives.***

## **Sagitté**

***Se dit des feuilles qui ont un sommet étroit qui s'élargit à la base en deux lobes pointant vers le bas, comme le bout d'une lance.***

***Le lierre a des feuilles sagittées ou encore l'alopecia.***

## **Sainte Catherine , planter à la Ste Catherine**

***Célèbre est le dicton : « à la Sainte Catherine, tout bois prend racine » ! Fêtée le 25 novembre cette journée devrait permettre au jardinier n'importe quelle plantation sans risque et avec l'assurance d'une réussite parfaite. Voyons ce qu'il en est vraiment.***

### ***Faut-il respecter le fameux dicton ?***

***Avant de suivre une croyance populaire, encore faut-il en comprendre le sens réel. Dans le dicton, il s'agit bien « de bois qui prend racine », par extension on peut en déduire que les anciens avaient remarqué qu'aux environs de cette date, les boutures ligneuses avaient beaucoup de chances de reprises.***

***Avec le temps, le dicton qui, pris au pied de la lettre, semble bien faire référence au bouturage, s'est transformé peu à peu en une incitation à planter tout et n'importe quoi au jardin, quels que soient les végétaux et les conditions climatiques. Les jardiniers s'exposent alors à de nombreuses désillusions car nombreux sont les paramètres à prendre en compte avant de planter en cette saison.***

### ***Le choix des plantes***

***Fin novembre, les risques de gelées sont importants, il est donc hors de question de planter des végétaux non rustiques et des plantes tropicales. Sainte Catherine ou pas, ils ne prendront pas racines longtemps !***

***Choisissez des arbres, arbustes et plantes vivaces rustiques adaptés à votre région et à votre sol, qui auront toutes les chances de se développer parfaitement dès le retour des beaux jours.***

### ***Nuances pratiques***

***En novembre la sève a déjà quitté les parties supérieures des végétaux. C'est une période de repos favorable aux plantations d'arbres et d'arbustes qui se prolongera jusqu'à début mars pour les sujets à racines nues. Les végétaux en conteneurs pourront quant à eux être plantés tout au long de l'année excepté en été surtout dans les régions du Sud, où la reprise ne serait pas assurée à cause de la sécheresse et des fortes chaleurs.***

***La qualité du sol est aussi une notion fondamentale pour le choix de la période de plantation. En sol léger vous pouvez sans souci suivre les conseils ci-dessus, mais en sol humide, détrempé et argileux, la donne sera tout autre. A moins de drainer le sol en profondeur et de faire un ajout conséquent de sable, il faudra attendre début mars pour planter, car des gelées constantes sur des racines nouvellement installées risqueraient de compromettre la reprise.***

***Un sol humide et mal drainé accentue l'effet du gel et favorise l'apparition de pathologies, autant le savoir...***

### ***Les conditions météorologiques***

***Si le jour de la Sainte Catherine, il pleut, il vente ou il gèle, abstenez-vous de planter ! D'une manière générale, les opérations de plantations doivent toujours être réalisées hors gel et ce quelle que soit la nature du sol. Il est préférable aussi de ne planter que quelques jours après une pluie afin de faciliter la mise en place de l'arbre ou de***  
***Tout n'est que question de pertinence et d'observation en mettant un gros bémol sur les dictons !***

## **Saints de Glace**

***Dans l'expression les saints de glace, le mot saints (au pluriel) désigne trois saints de la religion catholique : **saint Mamert, saint Pancrace et saint Servais.*****

***Ici, ce ne sont pas leurs histoires ou leurs noms qui importent, mais la date à laquelle on célèbre leurs fêtes. L'expression les saints de glace désigne en effet la période de l'année qui correspond à ces fêtes.***

***Cette période, c'est la même tous les ans, toujours en mai. Il s'agit des trois jours consécutifs correspondant aux fêtes respectives de Mamert, Pancrace et Servais, les 11, 12 et 13 mai.***

***Selon une croyance populaire qui daterait du Moyen Âge, aux saints de glace, il peut se produire en France un retour du froid qui provoque des gelées tardives. Un "ultime sursaut de l'hiver", comme le dit joliment Météo-France. Après cette période, donc après le 13 mai, le gel ne serait plus à craindre. Les saints de glace intéressent ainsi tout particulièrement les agriculteurs, les viticulteurs et les jardiniers, à la campagne mais aussi en ville.***

***Et en vrai, ces saints de glace, ils apportent vraiment un sursaut de froid ? Selon Météo-France, cela varie d'une année sur l'autre, sans que l'on puisse vraiment conclure qu'il gèlera toujours en plaine à ces dates (donc que les saints sont bien de glace), et surtout qu'il ne gèlera plus après.***

***Parfois, comme en 2013, on a pu observer des gelées en plaine bien plus tard, entre le 24 et le 27 mai. Et même le 1er juin en 2006 ! En 2014, de rares gelées en plaine ont été observées entre le 14 et le 17 mai. Pour 2015, l'institut météo indiquait un peu avant la date fatidique qu'on ne devrait "pas trouver de traces des saints de glace". Le début de mois de mai s'est révélé ensuite sans gel, mais il avait tout de même gelé en plaine du Limousin à la Champagne le 21 mai.***

## **Sagitté**

***qualifie des feuilles en forme de fer de lance ou de flèche***

## **Saint Fiacre patron des Jardiniers**

***Quand fête-t-on Saint Fiacre ?***

***Le 30 août. D'ailleurs un dicton de cette fin de mois d'août affirme: «A la Saint-Fiacre, soleil ardent, pour huit jours encore du beau temps!»***

***Qui était-il, cet écolo ?***

***Moine irlandais, il arriva en France vers l'an 600, à la recherche d'un ermitage discret. Il obtint de saint Faron de Meaux un terrain pour un ermitage, où il passa le reste de sa vie, se consacrant au jardinage.***

***Suivant une coutume de l'époque, l'évêque lui dit qu'il lui accorderait toute la terre qu'il pourrait bêcher en une nuit ! Selon la légende, Fiacre prit aussitôt sa bêche et obtint ainsi un terrain suffisamment vaste pour y créer, un jardin merveilleux où poussaient, sur une terre bien bêchée, légumes, fleurs, fruits, arbustes ornementaux suscitant l'admiration des jardiniers, maraîchers, maraîchers préoliers (paysagistes décorateurs), bouquetiers et même « potiers de terre ».***

***Il construisit un hospice pour les voyageurs de passage. Les pauvres s'y pressent ; il les soigne, les nourrit essentiellement avec les produits naturels de son jardin qui leur redonnent une bonne santé.***

## **Samare**

**nom donné à un fruit sec dont le péricarpe est allongé et se termine par une graine.**

***fruit sec (akène), qui ne s'ouvre pas à maturité (indéhiscent), contenant une seule graine et garni d'une aile membraneuse.***

## **Sang de bœuf séché**

***vendu en pépinière et magasins spécialisé sous forme de poudre à déposer au pied des plantations. Cet engrais est présenté comme un "Coup de Fouet Naturel et Spectaculaire" voire Biologique. Ça me paraît douteux car il doit provenir de bœufs (plutôt de vaches) d'élevages industriels, donc surement alimentées avec des cochonneries et soignées à grands coups d'antibiotiques.***

***Résidu de l'abattage du bétail, cet engrais est intéressant par sa très fine texture et sa teneur en azote ( rapport NPK : 10.1.0 ) . On notera que son emploi au jardin, identique à celui de la farine de plumes, ne pose aucun problème sanitaire, puisque les plantes ne peuvent transmettre un éventuel prion : pour cela, il faudrait qu'elles aient un systèmes nerveux; Dose 1 kg pour 15 m<sup>2</sup>***

## **Saprophyte**

**Qualifie un élément qui se nourrit de matières en décomposition**

***Plante sans chlorophylle, tirant de l'humus les substances nécessaires. Souvent elle les puise par l'intermédiaire de filaments mycéliens, de mycorhizes.***

***Par exemple le Monotropa hypopitys***

**Qualifie un champignon se nourrissant uniquement de tissus végétaux morts.**

## **Saprotrophe :**

***Se dit d'un organisme qui se nourrit de matières organique morte ou en décomposition.***

## **Sarclage**

***consiste à couper les jeunes mauvaises herbes à la racine, avec un sarcloir, une binette ou une subraclette***

## **Sarcler**

***Technique de culture consistant à gratter la terre sur environ 5 cm de profondeur. Le sarclage s'effectue à la binette ou au sarcloir . Le sarclage ou le binage aère la terre, enlève les mauvaises herbes (à faire environ une fois par semaine, si réguliers, cela va vite et n'est pas pénible )***

## **Sarmenteux**

**qualifie le port volubile d'une plante aux longs rameaux souples.**

***se dit d'un végétal qui a besoin d'un support pour grimper***

## Sativa - production semencière

### *Production propre à Rheinau*

*Notre production semencière trouve son point de départ à Rheinau, dans les jardins de l'ancien monastère. Les cultures de multiplication et de sélection de semence sont conduites selon les principes de l'agriculture biodynamique, en rotation avec les cultures de la ferme partenaire du Gut Rheinau.*

### *Maintien et adaptation à Rheinau*

*Les plantes sont le reflet des conditions de vie et de croissance qu'offre leur environnement. La méthode biodynamique a sur les cultures un effet harmonisant, équilibrant. La plupart de nos variétés sont régulièrement multipliées à Rheinau, afin d'assurer leur maintien et leur adaptation à notre climat d'Europe centrale (> sélection de maintien). A ces multiplications de maintien s'ajoutent un certain nombre de productions délicates et exigeantes demandant un soin particulier (p.e. fleurs, cultures sous abri).*

## **Pureté variétale**

*La plupart des espèces potagères sont allogames, ce qui signifie qu'une plante a besoin d'une autre plante pour être fécondée. Afin d'éviter que deux variétés de chou ou de chicorée se croisent entre elles, nous isolons les cultures au moment de la floraison grâce à des tunnels recouverts d'un filet anti-insectes. La fécondation est alors prise en charge par les colonies de bourdons que nous installons dans chaque unité isolée.*

## **Cycle bisannuel**

*Beaucoup d'espèces potagères sont aussi bisannuelles. Les carottes, betteraves ou poireaux, par exemple, ne produisent leurs semences que la seconde année. L'hivernage des porte-graines qui ne résistent pas au gel requiert une attention et des soins particuliers. Nous prenons donc en charge cette étape délicate pour de nombreuses variétés. Au début du printemps, nous distribuons ensuite à nos multiplicateurs les porte-graines prêts à être plantés pour la deuxième année de culture.*

*site :*

*<http://www.sativa-rheinau.ch/fr/maraichage/production/rheinau.html>*

## **Sauvageon**

*rejet du porte-greffe, il démarre sous le bourrelet de la greffe et se reconnaît à son feuillage différent.*

*nom donné à un jeune arbre qui pousse naturellement et dont on ne connaît pas l'origine*

*Il s'agit d'une pousse indésirable car elle prend naissance sur le porte-greffe et non sur la greffe. Elle doit être coupée car sa croissance se fera au détriment de la greffe.*

## **Scarieux**

*membraneux, translucide, ou transparent*

## **Scarification**

*c'est l'action de griffer le sol pour retirer la couche de feutrage et de mousse qui se forme tous les ans au niveau des racines et qui asphyxie le gazon.*

**Scarifier :** *couper l'amas des racines et des feuilles d'une pelouse et éliminer une partie de la mousse qui l'a envahie = régénérer*

## Scion

*Pousse de l'année émise par un végétal issu de semis ou par le greffon dans les opérations de greffage. On appelle scion un tout jeune arbre à peine sorti de terre et ne présentant pas encore de ramifications. Tige unique, rarement ramifiée, d'une plante greffée depuis un an*  
*Désigne un jeune arbre greffé à la fin de la première année de végétation du greffon.*

## Sclérotiniose

*La sclérotiniose est également appelée "Pourriture du Collet" et "Pourriture Blanche". Cette maladie est causée par un champignon du genre Sclerotinia qui peut rester plusieurs années dans la terre.*

## Secondaire

*qualifie une production qui vient sur un organe principal*

## Secrétion

*produit liquide et visqueux émis par certains végétaux, comme le latex ou la gomme*

## Sélectif

*qualifie un produit qui n'agit que sur une certaine catégorie de plantes ou de ravageurs, en préservant les autres*

## Sélection

*méthode de tri de sujets présentant des caractères bien précis dans une lignée de végétaux*

## Semence

*terme utilisé pour désigner les graines ou les tubercules. On parle aussi de graines de semence, lorsqu'il s'agit de graines spécialement destinées au semis.*

## **Semences hybrides**

*un hybride est issu du croisement de deux plantes ayant des caractéristiques différentes, l'objectif étant d'obtenir les qualités des deux lignées parentales*

## **Semi-aoûté**

*qualifie un rameau qui se trouve à un stade intermédiaire entre l'état herbacé et l'état lignifié.*

## **Semi-double**

*qualifie une fleur dont le nombre de pétales est supérieur à la moyenne mais qui possède encore ses organes sexuels ( étamine et pistil )*

## **Semis en poquets**

*consiste à regrouper plusieurs graines ( 4,5 ou 6 ) lors d'un semis, afin de leur faciliter la levée, celles-ci étant plus nombreuses pour percer la croûte superficielle du sol. Cette technique peut également s'avérer pratique pour le tuteurage de certaines grimpances ( haricots à rames par exemple ).*

## **Semis sous abri**

*Le semis sous abri est une méthode très pratique pour démarrer les cultures en avance quelles que soient les conditions météorologiques et ainsi gagner du temps. On l'utilise pour les espèces frileuses, dont le cycle de développement est long, notamment les légumes, les plantes annuelles... Mais ce procédé demande une surveillance attentive et un peu de technique.*

*En pots ou en godets*

**Le semis en pot ou en godet est idéal pour préparer les plantes dont les graines sont suffisamment grosses pour être aisément installées seules dans un petit contenant individuel. Il permet aussi d'éviter les repiquages donc des manipulations délicates pas toujours supportées par certaines espèces comme la majorité des annuelles grimpantes, des légumes tels que le melon, le concombre, la courgette... et aussi des plantes d'appartement comme les kentias, les aralias... Les graines sont alors semées à raison de 3 ou 4 par godet.**

### **En terrines**

**C'est souvent la première étape, avant la mise en godet, sous abri ou en pleine terre. Utilisez cette technique pour obtenir une grande quantité de plants. Prenez une terrine de 5 à 7 cm de profondeur. N'oubliez pas de percer le fond pour que l'eau s'écoule. Répandez un lit de gravier ou de billes d'argile. Mettez votre terreau pour semis et plombez à l'aide d'une batte.**

**Pour semer, mélangez les graines à du sable, si elles sont très fines, ou utilisez un semoir. Cette méthode s'emploie pour les plantes aux graines fines comme les pétunias, les impatiens, les salades...**

### **4 points-clés**

#### **1 - Chaleur**

**Les graines ont généralement besoin de chaleur pour germer. Sous abri la température de germination varie entre 18 et 25° C. Les plantes d'intérieur, bégonias, sauges... ne germent pas en dessous de 20° C. À l'extérieur, peu de graines germent aux alentours de 0° C. C'est pourquoi, elles attendront naturellement le réchauffement de la terre, au printemps, pour germer dans le jardin.**

#### **2 - Humidité**

**L'humidité est nécessaire à la germination, mais en excès, elle est aussi un danger car la pourriture peut détruire le semis. Il faudra doser pour trouver le juste milieu. Ne semez jamais dans une terre collante, attendez qu'elle se ressuie. Vous pouvez favoriser ce ressuiement en la couvrant d'un film en plastique ou d'une cloche. Idéalement, pour être apte au semis, la terre doit être fraîche et s'émietter finement entre les doigts. Une fois les graines en place, arrosez à l'aide d'un pulvérisateur.**

### **3 - Aération**

*Les graines sont vivantes et en dormance pendant l'hiver. Elles ont besoin d'air. Ce dernier est absent quand le sol est trop lourd, trop tassé, trop argileux ou compact. Il faut que la graine soit placée à la bonne profondeur dans une terre correctement travaillée. Pensez à ajouter des éléments allégeants tels que *vermiculite* ou sable.*

### **4 - Lumière**

*La lumière est un élément très important, surtout durant la phase de germination. Si les plantules viennent à en manquer, elles s'étiolent et ne pourront pas être repiquées.*

*Sous châssis ou tunnel, il n'y a généralement pas de problème ; encore faut-il veiller à protéger les jeunes semis du soleil direct. Mais, à l'intérieur, mettez toujours vos terrines près d'une fenêtre ou installez une lampe à incandescence type "lumière du jour".*

*Enfin, pour une réussite assurée, le semis doit être réalisé environ 10 semaines avant la plantation au jardin ou sur le balcon, soit dès la fin janvier début février*

*source :*

<http://www.aujardin.info/fiches/reussir-tous-semis.php>

## **Sémiochimique**

*Qualifie une substance chimique émise par une plante ou un animal dans l'environnement et qui a valeur de signal entre les êtres vivants.*

## **Sénescence**

*chez la plante, la sénescence correspond au vieillissement de son organisme.*

*Aussi appelé vieillissement, c'est un processus physiologique qui entraîne une lente dégradation des fonctions de l'organisme.*

## **Sépale**

**En botanique, un sépale est l'un des éléments foliacés, généralement verts, dont la réunion compose le calice et supporte la corolle de la fleur.**

***pièce du calice qui sert de protection au bourgeon floral avant l'éclosion de la fleur.***

## **Serre de jardin**

***Avant de se lancer dans la construction d'une serre il faut en connaître les nombreux avantages : productivité triplée, confort de travail évident, plaisir de consommer des légumes tout au long de l'année (tomates de juin à décembre), économies conséquentes pour le budget de la famille et surtout plaisir constant pour le jardinier ! Le seul inconvénient est l'investissement de départ, mais il est vite rentabilisé***

<http://serrefacile.over-blog.com/>

***Il existe deux possibilités en terme de vitrage : le verre, plus fragile, qui garantit une plus forte luminosité ou le***

***polycarbonate, plus résistant et plus isolant, mais qui s'altère avec le temps et doit être remplacé tous les 10 ans.***

***Attention : veillez à assurer une ventilation de votre serre pour offrir à vos cultures une bonne ventilation et permettre la pollinisation de vos fruits et légumes.***

***Les serres tunnels sont composées d'arceaux en métal sur lesquels vient se poser une bâche en plastique. Particulièrement utilisées pour les maraîchages et pour protéger les cultures du froid, les serres tunnels sont appréciées de par leur facilité d'installation et de déplacement.***

***L'entretien nécessite un changement de la bâche tous les 4 ans environ.***

## Services écosystémiques ou écologiques

*bénéfices que les humains retirent des écosystèmes pour assurer leur bien-être. Ils sont le résultat des fonctions écologiques. Il peut s'agir d'avantages matériels d'approvisionnement et de régulation (épuration de l'eau et des déchets, purification de l'air, production d'aliments, de matériaux de construction et de fibres, régulation du changement climatique, des inondations et des maladies...) ou immatériels (activités récréatives ou culturelles...).*

## Sessile

*Caractère d'une feuille d'une fleur ou d'un organe dépourvu de tige et fixé directement. se dit d'un organe inséré directement sur la tige, sans pédoncule.*

## S'étioler

*se dit généralement d'une jeune plantule qui devient grêle et dont la tige blanchit et s'allonge par manque de lumière. Les semis réalisés en intérieur s'étiolent souvent, fragilisant la plante pour le repiquage.*

## Seuil de tolérance

*C'est le niveau d'infestation d'un ravageur à partir duquel il est nécessaire d'intervenir.*

## Sève brute

*Désigne la sève formée d'eau et de sels minéraux qui monte depuis les racines. Circule dans les vaisseaux conducteurs du xylème ou bois.*

## Sève élaborée

*Désigne la sève sucrée redistribuée à toute la plante à partir des feuilles. Circule dans les vaisseaux conducteurs du liber.*

## Sevrage

*Opération consistant à séparer le rameau relié au pied mère, de ce dernier, dans le mode de multiplication par marcottage, lorsque ledit rameau est à même de poursuivre une végétation autonome.*

## Sevrer

*Les stolons ou les marcottes bien enracinées peuvent être séparées de la plante mère en sectionnant la tige qui les y rattachait. Cette opération s'appelle le sevrage.*

## Sexe chez les plantes à fleur

*En regardant les fleurs, on est souvent fasciné par la diversité des formes et des couleurs des pétales. Mais chaque fleur renferme aussi les organes reproducteurs de la plante. Les étamines fabriquent les grains de pollen et constituent la partie mâle ou androcée. Les carpelles forment la partie femelle ou gynécée. Ces derniers sont formés d'un stigmate, où ira se fixer le grain de pollen, et d'un ovaire qui renferme l'ovule. La partie qui relie le stigmate à l'ovaire s'appelle le style. Ces pièces florales étaient à l'origine des feuilles qui se sont spécialisées au cours de l'évolution. Parfois, certaines d'entre-elles, deviennent des nectaires. Ce sont des glandes qui sécrètent le nectar, très recherché par les pollinisateurs.*

## Silique

*fruit sec à deux loges qui, à maturité, s'ouvrent (déhiscent) de bas en haut par quatre fentes, pour libérer les graines attachées à une cloison médiane. Celle-ci persiste souvent après la chute des deux valves. Les siliques sont généralement allongées, plus de trois fois aussi longues que larges, (sinon, il s'agit de silicules) et sont caractéristiques des Brassicacées.*

## Silo

*construction formée par l'entassement de légumes racines recouverts de paille, de terre et d'une feuille plastique pour empêcher l'eau de s'infiltrer*

## Simple

*qualifie une fleur qui possède un nombre normal de pétales. Lorsqu'elle en a davantage elle est dite semi-double ou double. On utilise également ce mot pour désigner une plante sauvage utilisée à des fins médicinales.*

## **Sinus**

*échancrure, creux. Par exemple, les sinus qui séparent les lobes de la feuilles de chêne.*

## **Soie**

*sorte de poil rigide et assez long que possèdent certaines plantes.  
Par exemple, les soies des épis des *Setaria viridis*.*

### **Soies**

*Poils minuscules situés de chaque côté du corps du lombric.*

## **Sol**

*Partie supérieure de la croûte terrestre dont la particularité est d'être meuble et d'abriter la vie. Le sol est à la fois le support des végétaux et leur produit, car il contient de la matière organique sous forme d'humus.*

*Le sol représente la couche superficielle de la croûte terrestre, résultant de la transformation de la roche mère, enrichie par des apports organiques. C'est une interface entre biosphère et lithosphère. Le sol est aussi un des puits de carbone planétaires (il absorbe le carbone de l'atmosphère et donc contribue à diminuer la quantité de CO2 atmosphérique).*

*On le différencie de la croûte terrestre par la présence significative de vie. Le sol est vivant et il évolue avec la biodiversité. La science qui étudie les sols, leur formation, leur constitution et leur évolution, est la pédologie.*

***Terre dans laquelle les plantes développent leurs racines pour y puiser des éléments nutritifs. La relation sol plante n'est pas seulement mécanique. Les plantes développent une relation complexe avec le sol, similaire aux mécanismes mis en œuvre dans le tube digestif humain (Enzymes, anticorps, relations neuronales ...). La bonne santé du sol et le maintien d'une vie organique équilibrée sont les clés de la réussite en jardinage bio.***

## **Sol biologiquement actif**

***sol dans lequel les micro-organismes prospèrent et transforment la matière organique.***

## **Sol le connaître**

### ***Les indices tactiles***

***L'une des meilleures astuces pour connaître un sol est bien évidemment de le toucher. Cela permet d'avoir une petite idée de la structure du sol, telle que : la densité du sol, la porosité du sol. En effet, la terre limoneuse est celle dont recherche la majorité des jardiniers. Ce type de sol est très riche nutritionnellement et reste très fertile. Il est donc conseillé de chercher ce type de sol en le palpant.***

### ***Les plantes bio-indicatrices***

***Utile est de savoir que les plantes sont très révélatrices du type de sol dont vous possédez. Il est intéressant de savoir que les plantes ne poussent pas par hasard sur une terre donnée. Il est donc plus astucieux de prendre en compte cet élément en observant les végétaux qui poussent dans votre jardin.***

## **Sol vivant**

***Comprendre qu'un sol vivant fonctionne comme un corps vivant est fondamental.***

***La nature est bien faite puisque l'urine est un engrais directement assimilable par les plantes quand nos matières fécales nourrissent l'écosystème. Et c'est pareil pour le ver de terre, il ne fonctionne pas autrement. ( source : <http://www.lejardin vivant.fr/2017/02/18/fertilisants-naturels-humus/> )***

## Solanacées

*Famille de plantes comportant la tomate, la pomme de terre, les aubergines, les piments et les poivrons. Appartiennent à cette famille quelques plantes toxiques comme les datura, le tabac, la belladone et la mandragore*

*Les solanacées sont une famille de plantes. Ce sont des plantes herbacées, des arbustes, des arbres ou des lianes des régions tempérées à tropicales. Elle a une grande importance économique. En sont issus bon nombre de légumes et de fruits comme les pommes de terre, les tomates, les aubergines, les physalis, les piments et poivrons, les lyciet de Barbarie et lyciet de Chine ou des plantes ornementales et industrielles telles que le tabac, les pétunias ou les morelles faux jasmin.*

*Beaucoup de plantes de cette famille sont riches en alcaloïdes et certaines sont très toxiques : belladone, morelle, brugmansia, datura, mandragore, tabac.*

## Solanine

*La solanine est un glycoalcaloïde présent, comme la chaconine, dans de nombreux légumes de la famille des Solanacées.*

*C'est une substance au goût amer, généralement toxique, qui a un effet phagostimulant sur le *Leptinotarsa decemlineata* (doryphore)*

*Les pommes de terre (comme les tomates ou les aubergines) en contiennent de petites quantités concentrées principalement dans les fleurs, les germes et l'épiderme des tubercules ainsi que juste en dessous, ce qui a pu provoquer des intoxications. La solanine est inoffensive à faible dose pour l'homme mais peut être toxique si l'on en consomme en excès.*

*De mauvaises conditions de stockage, ainsi que des délais trop longs entre les opérations d'épluchage, de tranchage et de cuisson, sont très favorables à la synthèse de la solanine.*

## Solarisation

***Technique de désinfection thermique des sols. Elle se pratique en été grâce à une bâche en plastique transparent étendue sur le sol pendant 4 à 6 semaines. Le soleil chauffe fortement le sol sur plusieurs centimètres et tue les spores de champignons et d'autres ravageurs. Cette méthode est d'autant plus efficace que la période d'utilisation est chaude et ensoleillée.***

## **Sole**

***Groupe de planches de culture qui, dans une exploitation donnée, portent la même culture, une même année.***

## **Sol**

***Le sol connaît d'autres acceptions. Pour l'agronome, le sol se limite souvent aux horizons labourés. En génie civil, le sol correspond au matériau meuble situé en surface (sol, roche altérée ou matériau artificiel). Au sens hydrogéologique, le sol est la couche comprise entre la surface et le niveau de la nappe phréatique.***

## **Sol acteur clé des territoires et du climat**

***La ressource sol est limitée, fragile et difficilement renouvelable alors même que les sols rendent de nombreux services : ils nous nourrissent, nous habillent, nous chauffent, ils régulent et filtrent nos eaux, sont le socle de nos paysages...***

***Le sol a également un rôle majeur dans la lutte contre le changement climatique.***

**Les sols stockent plus de carbone que l'atmosphère et les forêts et nous avons les moyens d'agir sur ce niveau de stockage. Avec l'année internationale des sols, la prise de conscience va croissante. Le 12 mai prochain, l'ADEME convie élus, responsables et agents des services de l'urbanisme, des espaces verts, de l'agriculture, de l'environnement, du climat..., acteurs du monde agricole et de la forêt (coopératives, chambres d'agriculture, services de l'Etat...), des secteurs agro-alimentaire et énergétique à s'informer et à échanger sur ces questions à l'occasion de la journée technique « Le sol acteur-clé des territoires et du climat », Espace Saint-Martin, Paris 3è.**

**[A consulter également www.ademe.fr/sols-portent-avenir](http://www.ademe.fr/sols-portent-avenir)**

ADEME/ImageClé©

## **Sol minéral**

**sol comprenant essentiellement des particules minérales grossières (sables et gravats) à l'exclusion des matières organiques qui servent de support à la vie du sol.**

## **Sol vivant**

**imaginez que 90% de la vie souterraine est dans les 10 premiers centimètres du sol ! Il apparaît alors clair que tout travail, même peu profond la perturbe profondément. Or qui mieux que les vers de terre travaillent le sol en creusant tout un réseau de galeries qui structurent et aèrent jour après jour, nuit après nuit la terre que nous cultivons ? Qui, mieux que les champignons mycorhiziens aident les plantes à se nourrir en utilisant le plus efficacement possible les ressources en eau et nutriments qui lui sont difficiles d'accès ? Qui, mieux que les animaux du sol peut recycler les matières organiques pour créer une fumure idéale pour nourrir nos cultures ? Qui mieux que les légumineuses et les bactéries qu'elles abritent dans leurs racines sait fixer l'azote de l'air pour l'amener dans le sol ?**

**<http://jardinonssolvivant.fr/les-bases-du-jardinage-sol-vivant/>**

## **Souche**

***En botanique, ce terme désigne la base d'un arbre (située sous le collet) d'où partent ses racines, mais aussi la partie souterraine d'une plante vivace.***

## **Souci**

***Cette plante embellit le jardin. Récoltez les fleurs au fur et à mesure de leur floraison, et les laisser sécher sur une grille. On peut le consommer tout simplement en agrémentant nos salades de quelques grammes de fleurs séchées, ou préparer des infusions – sans dépasser deux semaines de traitement –, pour soulager les problèmes digestifs ou hépatiques. Un gargarisme effectué avec l'infusion refroidie permet de soulager les inflammations des muqueuses de la gorge et de la bouche.***

## Sous-espèce

*Subdivision de l'espèce formant un nombre d'individus qui occupent à l'intérieur de l'espèce leur propre aire de répartition et qui possèdent un nombre de caractères communs par lesquels ils se distinguent des sujets typiques de l'espèce.*

*Abréviation : ssp.*

## Soufre

*C'est le second produit de base de notre armoire à pharmacie anticryptogamique. Cette substance naturelle, utilisée principalement contre l'oïdium, a également une action efficace contre les acariens (araignée rouge) et contre la tavelure. Contrairement au cuivre, il n'est pas phytotoxique, à condition de l'utiliser quand la température est inférieure à 30°, mais on lui reproche de causer des dommages à la faune auxiliaire, entre autres acariens prédateurs et larves de coccinelles.*

*Se présentant également sous forme de poudre mouillable, le soufre peut être pulvérisé seul ou mélangé avec la bouillie bordelaise pour un traitement plus complet, des arbres fruitiers et de la vigne, notamment. A utiliser en traitement curatif mais surtout préventif principalement contre l'oïdium et la tavelure du pommier.*

***Le Soufre :** comme remède polyvalent pour de nombreuses maladies, insectes et autres parasites des plantes... Ce phyto-remède serait presque "**l'aspirine**" du jardin, tant son action est large et efficace !*

## Spadice

**Inflorescence dont le rachis charnu, simple ou ramifié, présente des fleurs directement insérées sur lui.**

**Le spadice est une inflorescence particulière formée d'un épi entouré d'une grande bractée appelée spathe. C'est l'inflorescence caractéristique de la famille des Aracées (les arums) et des Arécacées (les palmiers), formant un pseudanthium.**

## Spathe

*En botanique, une spathe est une grande bractée membraneuse ou foliacée enveloppant plus ou moins une inflorescence, et ouverte latéralement par une fente. bractée qui entoure les fleurs de certaines espèces.*

## Spécifique

*qui a une action précise et bien déterminée. On parle de produit ou de parasite spécifique*

## Sphagnum - Sphaigne

*Mousse calcifuge de sites humides.*

*La sphaigne est une mousse sèche végétale, ses capacités de rétention d'eau (soit 20 fois son poids pour 50 fois son volume), ainsi qu'une légère acidité (pH 4,5 env.). La sphaigne représente l'un des meilleurs substrat pour vos plantes. Attention : la sphaigne doit être obligatoirement hydratée avant utilisation. L'idéal est de la faire tremper la veille dans un récipient pour un gonflement maximal. Ce gonflement est très rapide. La sphaigne permet de réduire considérablement la fréquence d'arrosage. Semis: mettez les graines directement dans la sphaigne bien humide. Son acidité attaque l'enveloppe des graines et les aide à germer plus rapidement*

## Spirale aromatique

*Plate-bande en trois dimensions formant une spirale pour la culture des herbes aromatiques. La spirale d'aromatiques est un exemple de conception permaculturelle. Sa construction permet de répondre, sur un minimum d'espace, aux exigences climatiques de différentes plantes. C'est une construction en pierres sèches. Le bas de la spirale commence souvent avec un petit étang sur le côté sud pour créer un microclimat humide et réfléchir la lumière et la chaleur sur la paroi sud. La partie centrale correspond à des conditions de croissance typiques d'Europe centrale. La partie supérieure est une zone sèche avec un bon drainage. Ce sont des conditions idéales pour de nombreuses plantes méditerranéennes.*

## Spontanée

*qualifier une plante qui pousse naturellement, sans qu'on l'ait semée. On dit aussi indigène.*

## Sporange

*Organe dans lequel se forme les spores.*

## Spores

*" semence " des micro-organismes, les spores peuvent donner naissance à un nouvel individu*

*Spore : être unicellulaire issu de la réduction des chromosomes et germant en un individu haploïde, le gamétophyte.*

*En biologie, une spore est une cellule ou un organe (pluricellulaire) de multiplication végétative ou de reproduction. Elle constitue une des étapes du cycle de vie de nombreuses bactéries, plantes, algues, champignons, voire de certains protozoaires. Les spores peuvent donner naissance à un nouvel individu sans fécondation.*

## Sport

*transformation d'origine génétique d'un végétal permettant de découvrir de nouveaux types de plantes*

## Spp.

*abréviation de **species plurima**, signifiant qu'il y a plusieurs espèces dans un même genre.*

## Spur

*mutation d'un arbre fruitier produisant des boutons à fruits directement sur les branches charpentières.*

## Stabilité structurale d'un sol

*capacité d'un sol à conserver ses agrégats et donc sa porosité.*

## Staphylins

*Ce sont des coléoptères : mais oui ! comme les carabes et les coccinelles.*

*Comme eux ils ont des élytres, mais très courtes, et des ailes. Ils volent d'ailleurs bien.*

*Petits, cachés : ils sont difficiles à observer, même s'ils sont assez communs.*

*Il en existe de nombreuses espèces dont l'un des plus courants et des plus grands est le staphylinus olens - staphylin odorant -*

*Les adultes se réveillent au printemps, cherchent compagnons et compagnes. Puis ces dernières pondent dans la terre. En quelques mois (2 à 3) on a de nouveaux adultes, mais une seule génération par an.*

*Tout ce petit monde (de 8 mm à 30 mm selon l'espèce) participe au grand nettoyage d'un jardin bio de jour ou de nuit selon l'espèce.*

*Au boulot du printemps à l'automne.*

**Le staphylin :** ce coléoptère noirâtre (20 à 25 mm) qui relève son abdomen comme un scorpion quand il se sent agressé est un bon prédateur qui chassent les larves (asticots) de Diptères ; au stade larvaire, ils en sont parasitoïdes. En effet, la femelle pond ses oeufs dans le sol et, à l'éclosion, les larves cherchent des pupes de Diptères à parasiter. Parmi leurs hôtes, on trouve principalement des mouches (du chou, de l'oignon, des semis).

## Stère

*Une stère de bois représente 1m3 de bois stocké en bûches fendues d'une longueur d'1m*

## Stigmate

**Bot . / Partie supérieure du pistil qui reçoit les grains de pollen lors de la fécondation.  
extrémité collante et visqueuse du pistil qui reçoit les grains de pollen lors de la fécondation**

## **Stipe**

**nom donné au tronc de certains végétaux, dont le diamètre reste constant sur toute la hauteur**

## **Stipulaire**

**qualifie les yeux ou les organes disposés à la base des feuilles. On dit aussi *axillaire***

## **Stipule**

**petite feuille ou écaille située à la base de certaines feuilles et qui, parfois, se transforme en épine**

## **Stolon**

**Tige rampante qui prend naissance sur le pied mère et qui produit de nouvelles plantes et qui en s'enracinant reproduit une nouvelle plante (Ex.: Stolons de fraisiers).**

**Tige grêle naissant de la base d'une plante et qui s'allonge donnant naissance à des feuilles susceptibles de se constituer en individus distincts.**

## Stratification

*Disposition par lits successifs de certains éléments végétaux (graines, bulbes, tubercules, greffons, boutures, etc.), avec intercalement d'une couche de matière isolante (terre sèche ou légèrement humide), en vue de conserver la vitalité nécessaire à ces éléments en l'attente de leur utilisation normale.*

*Bot : Méthode appliquée aux graines qui par une exposition au froid pendant un certain temps permet leur bonne germination.*

*opération qui consiste à placer des graines dans du sable humide pour faire ramollir le tégument afin qu'elles germent plus facilement.*

## Stress hydrique

*Il s'agit des dommages que subissent les plantations soumises à la sécheresse durable, cela entraîne un retard de croissance et une récolte médiocre.*

*Les plantes optimisent leur croissance en se « souvenant » du stress hydrique qu'elles ont subi pour ajuster les mouvements d'eau dans les racines. C'est ce que révèlent pour la première fois des chercheurs de l'Inra et de l'Université catholique de Louvain grâce à un dispositif de mesures précises de la croissance d'un grand nombre de plantes en conditions naturelles. Publiés dans Nature communications le 5 novembre 2014, ces travaux constituent la première explication physiologique d'un mécanisme participant à l'avantage évolutif des plantes associé aux rythmes circadiens.*

## Structure d'un sol

*entre les agrégats, les espaces libres forment ensemble une porosité qui permet le passage de l'eau et des nutriments qui y sont dissout, et des gaz tels que le CO2 et l'oxygène ; on dit d'un sol qu'il a une bonne structure lorsqu'il a une porosité suffisante grâce à la présence de nombreux agrégats.*

*État de l'équilibre existant entre les différentes phases (solide, liquide, gazeuse) d'un sol de culture et résultant des actions multiples du climat, des animaux et de l'homme.*

## Style

*en* botanique le style est la partie effilée qui prolonge l'ovaire du pistil et se termine en stigmate.

## Substance de base

*Les substances de base sont des produits déjà commercialisés pour d'autres fins, par exemple des aliments, et qui peuvent également servir pour la protection des cultures.*

## Substances organiques

*S'oppose aux substances minérales ; les substances organiques sont issues du vivant et sont construites autour du carbone, elles sont essentiellement composées de carbone, d'oxygène, d'azote, de soufre et de phosphore.*

## Subspontané

*qualifie un végétal qui a été introduit artificiellement dans un lieu donné et qui s'y comporte ensuite comme une plante indigène*

## Substance active

*agent efficace à la base des produits phytosanitaires, utilisé pour lutter contre les maladies virales ou cryptogamiques, et les insectes. Anciennement appelée **matière active***

## Substrat

*C'est un support de culture composé de différents matériaux permettant aux racines des plantes de se fixer.*

*Nom donné à tous les supports de culture composés de différents matériaux permettant aux racines des plantes de se développer.*

*support de culture d'une plante composé de différents matériaux (terreau, tourbe, billes d'argiles ...) permettant aux racines de prospérer.*

## Suc

***Un suc est un liquide susceptible d'être extrait d'un tissu végétal ou animal. Les sucs digestifs par exemple sont des liquides sécrétés par l'appareil digestif des animaux.***

## Succulente

*plante à tiges et feuilles épaisses, charnues, gorgées d'eau et de suc. Synonyme de plante grasse*  
*Une plante succulente se dit d'un végétal conçu pour vivre dans un environnement aride, qui a la capacité à stocker l'eau. On pourrait aussi dire que ces plantes charnues sont pleines de sucs, comme étymologie latine de *suculentus* le signifie.*

*Les succulentes sont fréquemment appelées à tort plantes grasses, car cette appellation peut aussi correspondre à des cactus qui, eux ne sont pas des succulentes !*

*Le crassula ou arbre de Jade, la joubarbe, font partie des succulentes, tout comme les euphorbiacées.*

## Sucre

### *Le sucre, c'est quoi ?*

*Il est produit par photosynthèse de certains végétaux riches en saccharose, comme la canne à sucre et la betterave sucrière, mais aussi la sève de l'érable à sucre (Canada), l'agave (cactus mexicain), le palmier à sucre...  
En France, le terme sucre est légalement réservé au sucre de canne et de betterave.*

*La couleur du sucre n'est pas liée à la plante, mais à la pureté en saccharose. De betterave ou de canne, on recueille le jus sucré qui est filtré, concentré par évaporation avant la cristallisation. À cette étape, le sucre de betterave est naturellement blanc. Par contre, celui de canne se colore du blond au brun, grâce à des pigments présents dans la canne. Pour devenir blanc, il est raffiné.*

### *À chaque sucre, son usage*

*- Les sucres blancs contiennent 99,8 % de saccharose et peuvent être issus de la betterave (la très grande majorité) ou de la canne.*

***Cristallisé** ou cristal, le sucre provient directement de la cristallisation du sirop. Il est idéal pour les confitures, les pâtes de fruits...*

***En poudre** ou semoule, c'est un sucre cristallisé broyé en fins cristaux. On l'utilise essentiellement en pâtisserie, desserts, glaces...*

*- Les sucres roux contiennent entre 96,4 et 97,4 % de saccharose.*

**La cassonade** est extraite du jus de canne (d'où sa couleur). C'est un sucre parfumé, avec un fort pouvoir sucrant. Elle est utilisée dans de nombreuses pâtisseries, mais elle est délicieuse aussi pour sucrer un yaourt ou un fromage blanc.

**La vergeoise** est obtenue par la cuisson prolongée des sirops de sucre de betterave. Elle est traditionnellement consommée dans le nord de la France et en Belgique, dans de nombreux desserts, comme la tarte au chuc.

- **Les autres sucres** : en morceaux, c'est un sucre cristallisé moulu, humidifié à chaud, puis séché. Le sucre gélifiant est additionné de pectine et d'acide citrique, pour faciliter la prise des confitures. Le sucre candi subit une cristallisation lente et prolongée (environ 10 jours) d'un sirop de sucre concentré. Il est utilisé dans la préparation des fruits à l'eau-de-vie, des liqueurs... Et le sucre glace est obtenu par broyage très fin de sucre cristallisé et d'amidon ou de silice. C'est le compagnon idéal des crèmes chantilly, pâtes sablées... et il décore de nombreux desserts.

#### **Le conserver**

Dans une boîte hermétique, à l'abri de la lumière.

## **Suffrutescent**

*nom donné à un végétal de petite taille ou au port rampant*

## **Suie**

*La suie à petite dose, délayée dans l'eau et répandue sous forme d'arrosage, éloigne les insectes et sert en même temps d'amendement pour améliorer certaines terres argileuses.*

## **Sujet**

*Terme sous lequel est désigné le végétal servant de support au greffon, dans l'opération du greffage, ce végétal étant encore appelé **porte-greffe**.*

## **Support de culture**

*appelation officielle des amendements, terreaux et substrats divers vendus dans le commerce*

## **Sureau noir**

*Le sureau noir est un arbuste ( c'est a dire un machin avec des branches et de l'écorce) tandis que le yèble est une grande plante sans branches ni bois .Il disparaît complètement en hiver*

***Les feuilles** : divisées en folioles de 5 à 7 folioles pour le S.noir ,tandis que le S.yeble en à plus ( de 7 à 10)*

*Les feuilles sentent très mauvais pour l'un comme pour l'autre.*

***Les fleurs** : blanches à crème à forte odeur ,je dirais pas agréable l'odeur ,mais c'est une question de goût . Vous voyez sur la photo la forme en ' pomme d'arrosoir". La floraison dure de mai a juillet selon les régions. le sureau Yèble fleurit plus tard à partir de juillet . les corymbes ( c'est à dire les groupes de petites fleurs ) sont plutôt blanc rosé.*

*Enfin, par la suite, viennent les fruits : les petites baies sont noires à maturité et ils "pendent" vers le sol pour le S.noir.*

***Les fruits** sont semblables pour le S.Yeble mais ils se dressent vers le ciel .*

*Alors si avec tout cela vous confondez encore ....( je mange mon chapeau comme dirait l'autre) ( Et je ne prends pas beaucoup de risque vu que j'en mets jamais ah,ah...)*

***Alors pourquoi le sureau est il si intéressant ?***

*En vrac ...quelques idées avec les fleurs et feuilles ...mais je ne saurais tout dire . pour cela se reporter à l'excellente monographie de Bernard Bertrand " sous la protection du sureau"*

*D'abord, c'est une plante mellifère que tout apiculteur devrait avoir dans sa haie*

*au jardin: ajoutez des feuilles à votre compost pour une meilleure décomposition*

***Vous avez des mulots ?** versez leur un bon purin de feuilles de sureau noir , bien puant dans leurs galeries . refaire l'opération tous les 2 jours jusqu'a fuite retraite et drapeau blanc !!*

**Mais comment faire du purin ? très simple : 1 kilo de feuilles fraîches dans 10 l d'eau ,laisser macérer une semaine et verser tel quel dans les galeries**

**A la cuisine : ce que je fais le plus souvent c'est le sirop de fleurs parce qu' on peut l'utiliser dans d'autres préparations comme sorbets, kir...**

**pour faire le sirop : portez 2 litres d'eau a ébullition, plongez y 10 ombelles et laisser infuser 24 h avec le jus de deux citrons..filtrer. ajoutez 1 kilo de sucre de canne. faire à nouveau bouillir et garder l'ébullition 10 min.**

**Enfin, verser dans des petites bouteilles ou pots préalablement stérilisées ou ébouillantées. fermer avec une fermeture hermétique**

**Quand les enfants étaient petits ,ils aimaient bien la limonade de sureau très simple à faire :**

**Dans un grand bocal on met 5 litres d'eau,10 ombelles de fleurs sèches, un citron entier coupé en tranches, 500 gr de sucre de canne, un demi verre de vinaigre de cidre.**

**Il faut protéger d'une étamine pour les mouches et laisser au soleil trois jours. filtrer. et remplir des bouteilles récupérées de champagne. fermer avec un muselet car ça va pétiller !!**

**Avec les fleurs sèches, on peut aussi parfumer son vinaigre ( 5 ombelles dans un litre de bon vinaigre de cidre tiède ,laisser macérer une semaine puis filtrer.)**

**source :**

**<http://mangedesfleurs.skynetblogs.be/fleurs-sauvages/>**

## **Surfaçage**

**Régénération de la partie superficielle de la terré, notamment dans les cultures pratiquées en pot.**

**Technique qui consiste à enlever l'ancienne couche de terreau en surface des pots puis de la remplacer par une couche de terreau neuf plus nutritif.**

## **Surfacier**

*consiste à retirer la terre de surface pour la remplacer par une nouvelle.  
opération qui consiste à remplacer la terre de surface dans un contenant, lorsqu'il est impossible de retirer la plante de ce contenant*

## **Surgreffage**

*Opération consistant à greffer deux fois le même sujet, en utilisant un sujet intermédiaire (voir ce mot).  
ou technique utilisée pour remplacer une branche cassée.*

## **Sureau : Arbre à Coccinelles**

*La présence d'arbres et arbustes « maternité » et « cantine » comme le sureau qui très tôt au printemps attire les pucerons noirs sur les jeunes pousses. Dès la sortie de l'hiver, les coccinelles affamées recherchent de la nourriture. La cantine est tellement copieuse qu'elle permet d'agrandir la famille des coccinelles qui se reproduisent pour assurer la descendance. Une ponte sous chaque colonie de pucerons de 25 à 50 œufs au revers des feuilles permet d'anéantir 10 jours plus tard les pucerons. En effet les larves consomment par jour une cinquantaine de pucerons. Une fois le garde-manger vide les larves transformée en coccinelles ailées se posent sur les rosiers infestés de pucerons et ainsi de suite. Sous réserve de ne pas utiliser d'insecticide.*

## Sylvagraire

*néologisme désignant tous les attributs techniques ou caractéristiques conférés à un agroécosystème, en fonction des qualités forestières de son sol par apports de BRF. Ainsi, on parlera de sol ou de milieu sylvagraire par rapport à un sol agricole organiquement simplifié ou un sol forestier non aménagé en vue d'une production agricole. On parlera également de technique ou de méthode sylvagraire.*

## Symbiose

*association de plusieurs êtres vivants pour le bénéfice de ceux-ci*

*Association à bénéfice réciproque de deux organismes d'espèces différentes comme par exemple le lichen : association entre une algue et un champignon.*

*exemple :*

*La majorité des conifères vivent en relation avec un champignon plus ou moins spécifique. Un manchon mycélien se forme au niveau de leurs jeunes racines. Le champignon facilite l'absorption d'eau et de sels minéraux pour l'arbre, tandis qu'il peut puiser les éléments nutritifs dont il a besoin dans la sève élaborée qui circule dans les racines. Cette association, dont les deux partenaires tirent avantages, est appelée une symbiose.*

## Sympodiale

*se dit d'une croissance plutôt sous forme de touffe*

## Syndrome d'allergie orale

***Terme médical : il s'agit d'une réaction aux protéines contenues dans certains fruits et légumes. Elle est souvent croisée avec des allergies aux pollens qui furent à l'origine de la défense immunitaire et forment ainsi des associations : pollen du bouleau > amande, noisette, pomme de terre, carotte, navet, céleri, poivron, lentilles, pois, haricots... ; pollen d'ambrosie > melon, banane, famille des courge. Les symptômes se manifestent autour de la cavité buccale bouche, lèvres, gorge : démangeaisons, œdèmes, érythème et prurit. A noter : la cuisson élimine suffisamment les protéines responsables.***

## Syrphe

**Comme les abeilles et guêpes solitaires, les syrphes sont des insectes pollinisateurs. Leurs larves quant à elles sont des auxiliaires qui se nourrissent de pucerons.**

**Insecte :de la famille des diptères, (mouches) Plusieurs de leurs représentants sont de précieux auxiliaires du jardinage biologique dont les larves mangent les pucerons et les adultes pollinisent les fleurs. Experts dans l'art du camouflage, ils sont souvent confondus avec des guêpes et des bourdons, mais ne piquent pas.**

**Laissez se développer ou plantez des plantes sauvages. Achillée millefeuille, bouton d'or, pâquerette, etc. sont riches en nectar et en pollen et nourrissent les adultes. Associez plusieurs espèces sauvages et horticoles afin d'étaler la période de floraison et ainsi d'offrir des ressources aux syrphes dès la sortie de l'hiver et jusqu'à son entrée (centaurée, lotier corniculé, pimprenelle, tournesol, chardon, pissenlit, cosmos, ageratums, asters etc.).**

**Les syrphes sont parfaitement inoffensives, et on les voit souvent voler autour des fleurs car elles se nourrissent de pollen et de nectar. Ce sont les larves qui sont utiles, ce sont elles qui se nourrissent de pucerons. En effet, des œufs pondus généralement par la mouche isolément au milieu des colonies de pucerons, naissent des larves qui sont des sortes d'asticots qui se déplacent lentement à la surface des feuilles en absorbant les pucerons dont on aperçoit les restes au travers de leur corps semi-transparent.**

**Vous pouvez également conserver ou installer des abris pour les syrphes : vieux bâtiments, rochers, tas de feuilles, creux des écorces, feuillage épais du lierre, fagot de tiges creuses, et le même type de pot rempli de paille que pour les forficules, etc.**

## Systematique

**Bot : Science qui classe les êtres vivants selon différents critères. La systématique des végétaux se fonde surtout sur les caractères des fleurs et des fruits.**

## **Systeme enzymatique**

*Pour se nourrir les champignons secrètent dans leur environnement des substances, appelées enzymes, qui digèrent leurs aliments. Ils n'ont alors plus qu'à absorber une nourriture prête à être assimilée.*

## Systemique

*Produit phytosanitaire qui, absorbé par la plante, est véhiculé par la sève et diffusé dans tout le végétal (Ex.: anti pucerons systémique. Produits interdits en jardinage bio).*

*Très utile contre les insectes piqueurs ou suceurs et certaines maladies cryptogamiques*

## Taches noires ( maladie des )

*Maladie des taches noires, voire Marsonia (maladie cryptogamique), est une maladie qui touche les rosiers.*

## Tagète / Œillet du potager

*Œillet du Potager / Tagete patula nana*

*Plante à fleurs en pompons, de couleur jaune ou orange, dont l'Œillet d'Inde est l'espèce la plus connue.*

*L'œillet est la fleur indispensable au potager.*

*Connu pour ses propriétés de lutte contre les nématodes, l'œillet éloigne également les pucerons du potager. Il est le pilier des méthodes préventives.*

*Sa présence est souhaitable car son odeur repousse presque tous les insectes indésirables. Ses racines produisent des substances qui éloignent les nématodes. La fleur attire les syrphes.*

## Tagètes

*Ce genre comprend de nombreuses espèces annuelles d'une trentaine de centimètres environ.*

*Les tagètes sont parfaites pour les cultures dérobées, au pied des tomates, concombres ou autres plantes à fort développement.*

*Les racines de tagètes sécrètent une substance inhibant la croissance des nématodes, sources de gros dégâts dans les cultures.*

*Les tagètes peuvent également être cultivées comme engrais vert.*

## Tallage

*Marques plus ou moins profondes existant sur les fruits à la suite de pressions anormales de l'épiderme, en cours de cueillette ou de transport, la meurtrissure des tissus qui en résulte entraînant généralement la pourriture des fruits atteints.*

*Phénomène de croissance en largeur et en épaisseur des graminées vivaces qui constituent la pelouse. Il est favorisé par les tontes successives.*

## Taille

*Opération consistant à réduire méthodiquement certains éléments constitutifs du système aérien des végétaux (tige, branches charpentières, coursonnes, etc.) dans le dessein d'obtenir un meilleur équilibre végétatif ainsi qu'une utilisation rationnelle des éléments fertilisants du sol et, partant, d'améliorer la fonction du végétal. .*

*On parle de taille légère lorsqu'on coupe moins du tiers de la croissance des tiges de la saison, et de taille sévère lorsqu'on coupe au moins la moitié de la croissance des tiges de la saison.*

*Il existe de très nombreuses techniques de tailles. Pour les plantes ligneuses, il s'agit de les maintenir dans un bon état sanitaire en éliminant le bois mort ou abîmé, afin de favoriser l'émergence de pousses nouvelles et vigoureuses qui offriront des fleurs et/ou fruits plus beaux et plus nombreux.*

## Taille de formation

*C'est une taille qui touche la silhouette, dont l'ambition peut être simplement esthétique, ou bien avec objectif de ramification ou encore pour aider à fructifier plus en abondance.*

## Taille de nettoyage

*C'est un mode de taille dont le but est de supprimer les branches abimées, malade ou mortes. C'est aussi l'occasion de supprimer les inflorescences fanées. Elle est pratiquée après la période de végétation.*

## Talon

*Le talon est un empâtement situé à la base d'un rameau, il est recherché pour produire une bouture. Pour cette opération, on récupère le talon plus le rameau.*

*Certaines boutures sont prélevées avec un petit morceau de la branche qui les portait (le talon) afin d'en favoriser la reprise.*

## Tamisage

*Passer au tamis. Le tamis est un instrument formé d'un réseau plus ou moins serré ou d'une surface percée de petits trous et d'un cadre. Il sert à séparer les éléments d'un mélange, selon la dimension des particules.*

## Tanins

*substances polyphénoliques d'origine végétale qui précipitent avec les protéines. Ainsi, ils empêchent la perte d'azote lors de la biotransformation des débris végétaux lors de la pédogenèse.*

## Tanins condensés

*ce sont des polymères catéchiques qui sont des constituants des écorces, des feuilles et du bois, polymères que l'on ne peut extraire à l'eau ou à l'aide de solvants organiques.*

## Tanins hydrolysables

*Tanins hydrolysables: sont des esters de l'acide gallique ou de l'acide ellagique ou de monosaccharides comme le glucose. Ce sont des constituants du bois de chênes, de châtaigniers et des eucalyptus. »*

## Tardif

*se dit de ce qui est en retard par rapport à la moyenne de végétation*

## Taupes

***Dans le gazon ras, un dôme de sol se soulève et de la terre finement émiettée ruisselle sur les flancs de ce mini volcan en formation. Quelques centimètres plus bas, une taupe redouble d'efforts pour constituer le réseau de galeries où elle chassera les vers de terre de passage. La taupe creuse une galerie d'une seule patte, plaquant son corps contre la paroi du boyau pour rejeter la terre derrière elle.***

***Elle se retourne pour évacuer les déblais. Elle assène des coups de butoir qui ont vite fait de pousser la terre vers l'arrière de la galerie. Le convoi est dirigé dans une cheminée verticale creusée auparavant. Direction : la surface où la taupinière, ainsi alimentée de l'intérieur, ne tarde pas à s'élargir.***

***un mammifère à problème : la taupe.***

***Les taupes sont incontestablement par leur régime alimentaire des animaux très utiles : elles consomment des vers, des insectes (dont les vers blancs et courtilières) et divers parasites du sol. Mais elles creusent des galeries, soulèvent la terre des semis et jeunes plantations et commettent donc par là des dégâts dans les jardins.***

***Il faut donc les tolérer si les dégâts sont peu importants. Si elles se révèlent trop néfastes, le meilleur moyen est de les faire fuir, pas de les tuer. Pour cela la meilleure technique est de dégager une galerie, introduire à l'intérieur un chiffon imbibé d'un produit à odeur forte (essence de térébenthine, trichloréthylène,...) et recouvrir d'une tuile ou d'une pierre. Les taupes iront alors chasser ailleurs; 2 ou 3 jours plus tard, vous enlevez le chiffon, quitte à recommencer ultérieurement ou plus loin si c'est nécessaire.***

## Taupin

***Les taupins sont des coléoptères dont la larve jaunâtre appelée "ver fil de fer" en raison de sa dureté, vit dans le sol pendant 3 à 4 ans. Elle ravage les racines et rhizomes de nombreuses plantes cultivées, à commencer par la pomme de terre mais aussi la carotte, le melon, la laitue, le navet, l'artichaut, la tulipe, le dahlia, l'asperge, la tomate...***

***Capable de voler sur 1 à 2 km, l'adulte ne commet pas de dégâts. Les femelles semblent rechercher les sols légers et précédemment enherbés. Les prairies constituent en effet un excellent refuge pour ces petits insectes.***

## **Tavelure**

***La Tavelure est une maladie cryptogamique qui atteint particulièrement les pommiers et les poiriers. elle produit des taches sur les feuilles puis les fruits dépérissent.***

***ARBORIC. Maladie cryptogamique des arbres fruitiers, caractérisée par l'apparition de taches sur les rameaux, les feuilles et les fruits***

## **Taxon**

***Un taxon est un groupe de plantes (plus généralement un groupe d'organismes vivants) qui ont un même ancêtre, donc des caractéristiques communes. Une même famille de plantes, ou d'espèces sont donc des taxons.***

## **Technique culturale simplifiée**

***En agriculture, les techniques culturales simplifiées (TCS) sont des méthodes de travail limitant le travail du sol suite au constat que des sols travaillés mécaniquement deviennent rapidement très pauvres en matière organique et que la couche arable se réduit.***

***Les deux piliers des TCS sont l'absence de labour et l'organisation de rotations de cultures performantes.***

***Ces techniques agricoles cherchent à valoriser la diversité des agro écosystèmes pour proposer des solutions adaptées aux situations locales. L'activité biologique du sol est favorisée. Elle remplace en partie le travail de l'agriculture et l'énergie injectée dans le système. Cette démarche est soutenue par la FAO.***

## **Tégument**

***Enveloppe parfois très dure des graines. On dit aussi **périsperme*****

***BOT. Membrane protectrice qui entoure un organe végétal. Tégument dur, rugueux; téguments séminaux. L'orge imparfaitement dépouillée de son enveloppe prend le nom d'orge mondée, et quand ses grains sont complètement dépouillés de leur tégument propre, elle prend celui d'orge perlée. La fabrication de la moutarde en pâte comporte (...) un mouillage ou trempage à l'eau pour ramollir les téguments, puis un broyage humide sous meules en présence d'un verjus***

***C'est en général le tissu protecteur qui recouvre le corps des vers : peau, cuticule.***

## **Teneur du sol en matière organique**

***Les matières organiques regroupent l'ensemble des matières d'origine végétale ou animale, qui vont se décomposer petit à petit dans le sol sous l'effet combiné des animaux et des micro-organismes et mettre ainsi à la disposition des plantes les éléments nutritifs qui les composent. Le fumier et le compost en sont des bons exemples.***

***Les matières organiques d'origine végétale décomposée forment l'humus.***

***Les matières organiques d'origine animale contribuent à l'enrichissement du sol en azote organique.***

***La matière organique en décomposition et l'humus jouent un rôle primordial dans l'équilibre du système sol-plante :***

***ils agissent comme liant entre les particules du sol et améliorent sa structure,***

***ils constituent des réserves d'éléments nutritifs qui seront progressivement mises à disposition des plantes (rôle de « garde-manger »),***

***ils stimulent l'activité biologique du sol (micro-organismes présents),***

*ils améliorent la capacité de rétention en eau et éléments fertilisants du sol, ils agissent directement sur la croissance des plantes.*

*Un sol de couleur foncée est en général riche en matières organiques, alors qu'un sol clair en est plutôt dépourvu.*

## **Terminal**

*qualifie ce qui est placé à l'extrémité d'un rameau*

## **Terre arable**

*couche du sol qui peut être travaillée et cultivée.*

## **Terre de diatomée**

*c'est une roche naturelle composée de squelettes calcaires de plancton. Cette poudre très fine agit sur les insectes de façon mécanique, en les gênant et en les affaiblissant.*

*On l'applique directement, sans dilution préalable dans l'eau ( une fois mouillée, elle perd de son efficacité ) , par exemple sur les feuilles des plantes infestées d'acariens ( araignées rouges ) pour lesquels une pulvérisation d'eau n'a pas eu d'effet.*

*La terre de diatomée n'est en principe pas toxique pour l'homme et les animaux domestiques mais peut entraîner une irritation lorsqu'elle est inhalée. Portez des gants et un masque lors de l'application.*

## **Terre franche**

*se dit d'une terre contenant de manière idéale les quatre éléments de base que sont le sable, le calcaire, l'humus et l'argile.*

## **Terreau**

***substrat résultant d'un mélange de terres diverses.***

***Support de culture complet et spécifique présentant des qualités propres à un usage déterminé (semis, repotage, plantation etc...)***

***Produit provenant de la décomposition de matières organiques. Il est utilisé comme matériau de base dans les substrats et les amendements.***

## **Terreautage**

***consiste à étaler du terreau ou du compost bien décomposé sur la pelouse afin de lui apporter des matières organiques (cf. le terreautage d'une pelouse)***

***Opération consistant à recouvrir la surface d'un terrain de culture, après un semis ou un éclaircissage, d'une couche de terreau de plus ou moins faible épaisseur, en vue d'améliorer la partie superficielle du sol, tant au point de vue physique que chimique, et de fournir ainsi aux graines semées ou aux plants subsistant après l'éclaircissage, de meilleures possibilités de développement.***

## **Terre battante**

***Terrain compact superficiellement ayant tendance à se glacer après chaque chute de pluie ou chaque arrosage, ce qui nécessite l'exécution de binages nombreux.***

## **Terre creuse**

***Terrain constitué de grosses molécules, à cohésion insuffisante de ce fait, qui nécessite l'exécution d'un roulage ou d'un plombage avant les semis ou les plantations.***

## **Terre franche**

***Terrain dont la teneur en éléments constitutifs de base (argile, silice, calcaire, humus) est satisfaisante pour chacun de ces éléments.***

## **Terre ressuyée**

*terre dont l'excès d'eau en surface suite à une période humide s'est infiltré en profondeur*

## **Terrine**

*récipient rectangulaire en terre cuite, peu profond, utilisé pour les semis ou le repiquage de plantes fragiles.*

## **Test de la germination du cresson**

*test classique permettant de déterminer la phytotoxicité d'une substance, évaluée par sa capacité à inhiber la germination du cresson.*

## Testeur de PH du sol

*Voici un ph mètre : mesurer le pH sert à connaître le degré d'acidité de son compost, de sa terre et choisir ses végétaux à planter en fonction du pH (potentiel Hydrogène) de votre sol. Votre sol est-il acide ( $\text{pH}<7$ ), neutre ( $\text{pH}=7$ ) ou alcalin ( $\text{pH}>7$ ) ?*

*Si vous souhaitez augmenter le pH de votre terre, vous pouvez le faire en épandant de la chaux sur votre sol. Cette opération se fait sur sol sec, au printemps ou à l'automne. Pour rendre votre sol un peu plus acide, vous pouvez y déposer de la tourbe.*

## Tesson

*Morceau de poterie cassée utilisé pour constituer un drainage au fond d'un contenant*

## Tête

*extrémité de la pousse terminale d'une plante ou cime d'un arbre*

## Texture

*désigne aussi bien la consistance d'un aliment que la composition d'une terre en sable, limon et argile*

## Thalle

*forme végétale n'ayant ni tige ni racines, ni axe ni appendice quelconque, comme les algues ou les lichens*

## Thé de compost

***C'est un moyen efficace de fournir des nutriments de compost aux plantes d'intérieur ou de fertiliser certains semis. Trempez un sac de toile ou une vieille taie d'oreiller de compost dans un seau d'eau jusqu'à ce que le liquide soit de la couleur du «thé». Une autre méthode consiste à mélanger une partie de compost et trois parties d'eau, puis de verser le «thé». Si vous utilisez ce liquide pour arroser les plantes, vous constaterez une grande différence, surtout au milieu de la chaude saison de croissance.***

## Thé jiaogulan appelé le thé des centenaires

*Le thé jiaogulan est une plante grimpante qui a des vertus considérables, dont une des premières ressentie est l'énergie. En effet, le thé des centenaires est un excellent tonique pour le corps et l'esprit. Le cultiver est une urgence, avoir à disposition une plante qui donne autant la patate lorsqu'on veut passer des journées entières au jardin sans se fatiguer.*

### COMMENT CULTIVER LE THÉ DES CENTENAIRES

*Le gynosthemma pentaphyllum est une plante herbacée grimpante (rampante). En Asie, il pousse dans des lieux frais et ombragés et résiste à des températures de -18 degrés. Il est conseillé de bien nourrir le sol pour que le thé des centenaires se développe harmonieusement et exprime toutes ses propriétés innombrables.*

*Si l'envie vous prend d'en planter chez vous, une adresse où vous procurer des graines.*

<http://www.leaderplant.com/acheter-jiaogulan-herbe-de-l-immortalite-1800.html>

## Thorax

*Chez les insectes, le thorax est un des trois grands segments de l'anatomie de l'insecte. C'est la deuxième section du corps, située entre la tête et l'abdomen. Il porte les trois paires de pattes et les ailes éventuelles.*

## Tigre du platane

*Le tigre du platane par exemple, est une petite punaise qui se reconnaît facilement au motif de ses ailes. Il décolore les feuilles mais surtout produit énormément de miellat, ce qui peut endommager le mobilier urbain et les voitures présentes en-dessous.*

## Tire-sève

*pousse située en extrémité de rameau, souvent laissée lors de la taille, et servant à faciliter la circulation de la sève dans les organes végétaux qui sont placés en dessous.*

## Tissu

*nom donné à l'ensemble des cellules ayant une même fonction*

## Tomates

**Sa saison :** *même si vous pouvez la trouver toute l'année (mais avouez-le, sans trop de saveur) elle est au top de Mai à Octobre.*

**Ses variétés :** *rouge, jaune, noire, verte, orange... une multitude de couleurs, de tailles et de formes pour que chacun trouve son bonheur. Privilégiez les Françaises, qui voyagent moins et sont cueillies à maturité (Savéol, Tomates de nos régions).*

- **Les rondes :** *Solarenn, Saint-Pierre, fournaises sont charnues et se consomment crues, en salade, soupe froide, mais aussi cuites en garniture, sauces, jus et coulis.*
- **Les côtelées :** *cœur de bœuf, Verona, marmande sont de gros fruits parfumés. Elles ont une bonne tenue à la cuisson (farci, en sauce ou grillées), mais sont également délicieuses en salade, carpaccio ou soupe froide.*
- **En grappe :** *de taille moyenne et très parfumées, elles sont idéales en salade ou à la croque au sel.*
- **Les allongées :** *Cornue des Andes, Romana, Torino sont peu juteuse et se prêtent plutôt à la cuisson. À la provençale, séchées et marinées à l'huile, sur des pizzas ou tarte...*
- **Cocktail, cerises, cœurs de pigeon, rubis...** *à croquer à l'apéritif, dans une salade ou poêlées 2 à 3 mn dans un peu d'huile d'olive.*

• **Les belles d'autrefois** : ananas, green zebra, noire de Crimée, pour une salade haute en couleur et en saveur. Ou la Téton de Vénus, à la forme évocatrice, juteuse et parfumée à consommer de préférence crue.

**Sa consommation** : ce fruit, préparé comme un légume, est le plus consommé en France, avec 13 kg/an et par personne. La vente des tomates rondes régresse, alors que celle des petites, des colorées ou des variétés anciennes augmente.

**La conserver** : elle craint le froid qui altère sa saveur et son parfum, conservez-la donc à température ambiante. Choisissez un fruit odorant et souple au touché.

**Ses bienfaits** : elle est peu calorique (15 kcal/100 g), elle est riche en vitamines C et E, en bêta carotène, potassium et magnésium. En cas de système digestif fragile, pelez-les et épépinez-les.

## Tomates greffées

On trouve de plus en plus de pieds de tomates greffées sur les étals des jardinerie ou des producteurs. Elles sont généralement vendues à l'unité dans des contenants plus grands et à un prix bien plus élevé que les tomates classiques. Quelles différences existe t-il entre un plant de tomate greffé et un plant non greffé ?

L'écart de prix en vaut-il la chandelle ?

Une tomate greffée est une variété souvent hybride que l'on a "montée" sur un pied de solanacée sauvage. Concrètement, on distingue donc trois parties :

Le porte-greffe comporte le système racinaire. C'est celui d'une solanacée sauvage, résistante, vigoureuse et bien adaptée aux aléas climatiques.

La partie aérienne est celle qui va produire les fruits. Dans les plants de jardinerie, ce sont souvent des variétés de tomates hybrides, globalement plus résistantes et productives que les variétés traditionnelles mais aussi malheureusement moins goûteuses. Du moins, c'est mon avis. Le jardinier qui greffe lui-même peut choisir la variété qui lui plait.

Le point de greffe est le « point de fusion » entre les deux parties précédentes. Lors de la réalisation de la greffe, une pince spéciale maintient les deux morceaux en contact le temps qu'elle prenne. L'opération se réalise au chaud en avril, certaines années dès le mois de mars.

### Quels avantages à greffer des tomates ?

D'une part, les plants obtenus sont beaucoup plus résistants aux maladies ( au mildiou par exemple) et à la sécheresse que les plants non greffés. Rappelez-vous que le système racinaire puissant est désormais celui d'une plante qui n'a nul besoin de l'homme pour s'épanouir et se survivre.

D'autre part, parce que les plants de tomates greffés sont supposés être bien plus productifs que leurs homologues non greffés. Le jardinier peut théoriquement espérer une récolte allant jusqu'à 20kg par pied suivant la variété (Maestria, Andine cornue, Noire de Crimée...). Chacun des mots est ici pesé et le « théoriquement » a toute son importance car pour ma part, après plusieurs années d'essais de variétés greffées achetées, je vous avoue ne pas avoir noté de différences significatives entre plants greffés ou non greffés. Libre à chacun de se faire sa propre opinion en essayant un pied greffé au jardin.

Attention ! La plus grande différence se trouve peut-être au moment de la plantation. Quand avec les variétés classiques, on avait pris l'habitude d'enterrer la tige pour forcer l'enracinement; dans le cas de la tomate greffée, le point de greffe doit rester à l'air libre. Autrement, la partie au-dessus produit aussi des racines et l'effet du porte-greffe s'atténue ou s'annule.

*source, site :*

<http://www.jardipartage.fr/tomates-greffees-ou-non/>

## Tomate : est-elle un fruit

La question de savoir si la tomate est un légume ou un fruit est classique et commune. Très largement cultivée dans nos potagers, les jardiniers la nomme la "pomme de l'amour". Quelques explications s'imposent pour mieux comprendre cette distinction :

**Un fruit** : le fruit, botaniquement parlant, est le produit de la reproduction de la plante – la partie avec les graines. Le fruit prend naissance au niveau des fleurs des plantes pollinisées. Cela ne s'applique pas seulement aux tomates, mais aussi aux petits pois, aux avocats et aux cacahuètes.

**Un légume** : les autres plantes qui ne sont pas des fruits sont végétales c'est-à-dire qu'elles se multiplient naturellement sans passer par la reproduction sexuée. Les épinards, les pommes de terre, les choux de Bruxelles et les carottes sont des légumes par exemple. En suivant cette simple logique, l'origan et la cannelle sont donc aussi des légumes, tout en étant classées parmi les herbes aromatiques et les épices.

La confusion provient de nos pratiques culturelles et de la classification des plantes comestibles en fonction de leur goût. Ainsi, confiture = fruit et le reste = légume. La tomate est évidemment un fruit puisqu'elle porte des graines. Étant donné qu'elle est aussi largement mangée comme plat principal salé, on peut aussi la considérer comme un légume.

## Tomenteux

*qualifie un organe végétal, bouton, feuille, tige, etc ... couvert de poils denses, doux au toucher*

## Tontine

*La tontine est une pièce de tissus utilisée pour permettre à une motte de terre qui entoure les racines d'un arbre de rester en place. Elle peut être de plusieurs matériaux : paille, toile de jute, matière plastique en maille. Enveloppe faite de paille, de toile de jute ou d'un filet plastique à mailles très fines, destinées à maintenir la motte de terre autour des racines d'un arbre qui vient d'être arraché.*

## Topiaire

*L'art "topiaire" est le nom donné à la taille de certains arbustes de parcs afin de leur donner une forme figurative (formes géométriques, animaux, décors...)*

## Topinambour

***Le topinambour est un légume racine. Peu calorique avec seulement 72 kcal pour 100 g, il a des propriétés intéressantes pour la santé. Le topinambour contribue à la santé intestinale, notamment grâce à sa teneur en fructanes, des glucides qui contiennent de l'inuline, un mélange de polysaccharides. Ces fructanes permettent de soulager la constipation et ont l'avantage d'équilibrer la flore intestinale. Enfin, l'inuline contenue dans le topinambour facilite l'absorption du calcium et du magnésium, des minéraux essentiels à la prévention de l'ostéoporose. [Il peut se consommer cru, râpé sur une salade, ou cuit, au four, sauté dans un wok ou en potage.***

## **Touffe**

***plante en rosette émettant plusieurs rejets pour former une masse compacte et homogène.***

## **Tourbe**

***Matière organique, issue de l'accumulation, dans des conditions très humides, de plantes mortes dont la décomposition est incomplète. Matériau très utilisé comme amendement dans l'horticulture, c'est un substrat qui retient très bien l'eau.***

***Matière spongieuse issue de la décomposition de végétaux dans l'eau de marécages, à l'abri de l'air. La tourbe est utilisée pour sa très forte capacité de rétention d'eau.***

## **Tourbière**

***Marécage souvent acide et pauvre en matière organique où se développent habituellement les sphaignes et les plantes carnivores.***

***Ecosystème engorgé en eau dans lequel les matières organiques ne se décomposent pratiquement pas et s'accumulent dans le sol sous forme de tourbes.***

## **Tourteaux**

*ce sont les résidus de pressage de graines de ricin et de colza, contenant surtout les téguments des graines oléagineuses. De tous les engrais organiques, ce sont les plus doux ( rapport NPK : 5-1-1 ) . Ils peuvent être épandus directement à la surface du sol ou mieux, dispersés sous un paillis. Dose : 1 kg pour 10 m<sup>2</sup>*

**Bon à savoir :**

*Renseignez-vous attentivement sur le produit que vous achetez, même dans le cas d'une matière tout à fait naturelle. Dans l'état actuel de la réglementation, Il est difficile de savoir l'identité exacte de la matière contenue dans le sachet qui se cache derrière un nom commercial.*

*De plus, chaque enseigne possède sa propre utilisation des matières naturelles. Le tourteau de ricin est par exemple commercialisé, selon les fournisseurs, comme répulsif, paillis ou fertilisant !!!*

## **Toxicité**

*degré d'action d'un produit, d'une substance, destinés à empoisonner*

## **Toxine**

*substance toxique émise par certaines plantes vénéneuses*

## **Traçant**

*Végétal qui produit des rhizomes ou des stolons pour se développer.  
qualificatif attribué à un végétal qui pousse uniquement en largeur et émet des stolons, des rhizomes.*

## **Trame Verte et Bleue**

*réseau formé de continuités écologiques terrestre ( trame verte ) et aquatiques ( trame bleue ). En préservant ces continuités écologiques ( haies, réseau de mares, bois, fossés ... ) la trame verte et bleue vise à enrayer le déclin de la biodiversité. Elle constitue un outil d'aménagement durable du territoire.*



## Transgénique

*Un organisme transgénique contient dans son génome un ou des gènes « étrangers », introduit(s) par intervention humaine. Souvent, mais pas toujours, le transgène provient d'une espèce différente de celle du receveur.*

## Transplantation

*La transplantation c'est l'action de déplacer une plante d'un point à un autre du jardin, ou lorsqu'on re-planté une plante cultivée en godet dans la terre, à son emplacement définitif.*

## Trèfle incarnat

*Engrais vert annuel, le trèfle incarnat réunit de nombreux atouts : en plus d'enrichir et de décompacter le sol, sa magnifique floraison rouge grenat intense est à la fois ornementale et très mellifère. Il convient très bien en fleur à couper et en massif. On l'évitera en sol calcaire et sec.*

## Treille

*Cordon de vigne conduit sur une tige élevée et établi soit en espalier, soit en contre-espalier.*

## Trigemme

*qualifie le principe de taille à trois yeux des arbres à pépins*

## Trilobé

*qualificatif attribué aux feuilles qui possèdent trois lobes*

## Triploïde

*qualifie un végétal dont les cellules ont 3n chromosomes au lieu des 2n chromosomes habituels.*

## Trisannuel

*Qualificatif applicable aux végétaux dont le cycle végétatif excède deux années sans toutefois dépasser trois ans.*

## Tropisme

*phénomène de déplacement des organes d'une plante en fonction des conditions ambiantes. On distingue le géotropisme qui caractérise les racines attirées vers le bas en raison de la pesanteur et le phototropisme indiquant l'inclinaison des tiges vers la lumière.*

## Tubercule

**c'est excroissance qui se forme sur les racines ou sur une autre partie de la plante.**

**Tige souterraine renflée et gorgée de matières nutritives de réserve, rencontrée chez certains végétaux, tels que la pomme de terre.**

**Renflement souterrain de tige contenant des substances de réserve muni d'un oeil ou de plusieurs bourgeons utilisés pour la multiplication ou la consommation.**

**Excroissance renflée d'une racine, d'un rhizome ou d'une partie aérienne végétale qui constitue une réserve nutritive de la plante.**

**Le tubercule sert à la multiplication (les dahlias notamment) ou à la consommation (pommes de terre, manioc, igname ou topinambours par exemple)**

## Tubéreux

**qualifie un organe végétal renflé comme un tubercule**

**Un légume tubéreux forme des tubercules. Parmi les légumes anciens, citons le cerfeuil tubéreux.**

## Tubérisation ( racines )

**La tubérisation correspond à la transformation d'un élément végétal – racines, feuilles ou encore tiges – en organe de réserve comme un tubercule, rhizome, cormus, racine tubérisée.**

**La tubérisation permet la survie de la plante lors de la mauvaise saison ou mauvaise condition de culture.**

## Tubulé

qualifie une production végétale qui a la forme d'un tube.

## Turion

pousse souterraine naissant sur la souche des plantes dont la partie aérienne n'est pas vivace, comme chez les asperges. Sur les espèces ligneuses, on parle de **rejet ou de drageon**

## Turion

*Concerne certaines plantes comme l'asperge dont les parties aériennes meurent chaque année. Le turion est un bourgeon souterrain qui se développe à partir de sa souche.*

*Bot : Bourgeon de certaines plantes se formant pour résister aux rigueurs de l'hiver et en vue du renouvellement de la plante au printemps. Synonyme: hibernacle.*

## Turricules :

*Les turricules sont les déchets non digérés des vers de terre.*

*Rejets des lombrics présents à la surface du sol. Les turricules jouent un rôle important dans la structuration des sols car elles sont un mélange de matière organique et matière minérale.*

*« Tortillon » de terre rejeté en surface ou au sein du sol par l'activité des vers de terre anéciques. La terre qui compose ces turricules est fortement modifiée par le passage dans le tube digestif des ces animaux et en ressort fortement enrichie en bactéries, protozoaire et nutriments.*

*excréments de vers de terre de forme spiralée.*

*Une des différences principale entre les vers de terre anéciques et endogés est que les anéciques ingèrent du sol qu'ils ont au préalable fortement enrichis en MO. En conséquence, les turricules d'anéciques plus riches en MO que le sol environnant. A l'inverse les turricules des endogés sont moins riches en MO que le sol environnant.*

***Le rejet de déjections sous forme de turricules participe à l'agrégation du sol (formation d'agrégats). L'agrégation due aux vers de terre est très dépendante des espèces de vers de terre (quantité de terre consommée, taille des turricules)***

***Les agrégats de sol formés par les vers de terre sont en général très stables par rapport aux désagrégations due à l'eau.***

***Dans les champs qui contiennent suffisamment de résidus à la surface, on peut observer des turricules (mélanges de résidus de plantes, d'excréments de vers et de petits cailloux), formés par les vers au-dessus de l'entrée de leurs tunnels. Ces petits monticules protègent les tunnels et servent de garde-manger.***

### ***Les turricules des lombrics : une incroyable source de fertilisants***

***Les turricules ( déjections ) rejetés par les vers de terre contiennent davantage d'humus et de sels minéraux que la terre environnante ( 4 fois plus d'azote, 7 fois plus de phosphore, 11 fois plus de potasse, 3 fois plus de calcium et de magnésium ). La forte activité bactérienne qui règne dans les turricules rend ces éléments très disponibles pour les plantes, qui s'y approvisionnent en priorité. Les innombrables vers de terre, laboureurs infatigables, travaillent la terre bien mieux que n'importe quelle bêche ou motoculteur. Ils creusent des galeries et des cavités dans le sol, remuent la terre, rejettent leurs déjections , sous forme de turricules de structure grumeleuse, à la surface du sol et surtout dans des cavités et dans leurs galeries ( de 9 à 80 kg rejetés par m2 et par an , selon la richesse du sol en lombrics ).***

## **Tuteur**

***pièce de bois, de métal ou plastique destinée à servir de soutien***

## **Tuteurage**

***Opération consistant à fournir un support rigide à un végétal donné ou à une fraction de végétal en vue, suivant le cas, de le consolider dans le sol (arbres fruitiers, par exemple) ou d'assurer le maintien de sa tige (exemple : végétaux sarmenteux ou grimpants). Le support est, d'une façon générale, désigné sous le nom de tuteur, sauf pour la vigne où il est connu sous le nom d'échalas et pour des végétaux tels que le pois où le tuteur est appelé rame.***

## **Type ( espèces )**

**nom donné à une plante qui réunit l'ensemble des caractères qui ont servi à définir une espèce particulière.  
*Une plante appartient à une espèce type si elle remplit les caractéristiques qui définissent l'espèce type.***

## **Ubiquiste**

***s'oppose à endémique, se dit d'une plante que l'on peut trouver dans différents endroits.  
qui est présent partout à la fois ou en plusieurs lieux en même temps, notamment dans des milieux très différents***

## **Uniflore**

***qualifie une plante qui ne porte qu'une seule fleur***

## **Unilatéral**

***qualifie un organe qui n'est situé que sur un seul côté***

## **Unisexué**

***qualificatif attribué aux fleurs qui ne portent qu'un seul sexe***

## **Urcéolé**

*Une corolle est urcéolée lorsqu'elle est renflée comme un grelot ou une petite outre, avant de se rétrécir au bout...*

## Urne

*feuille parfois très décorative, ayant pris la forme d'un récipient conique ou cylindrique chez certaines plantes carnivores. Synonyme de [ascidie](#)*

## Urée :

*Composé organique de formule  $CH_4ON_2$  , composant essentiel de l'urine des mammifères.*

## Urine au jardin

*Au cours d'une vie, chaque être humain produit environ 38.000 litres d'urine, soit l'équivalent d'un gros camion-citerne. Ce fluide qui jouit d'une très mauvaise réputation possède pourtant de multiples vertus pour votre jardin ! En effet, notre urine possède les trois plus importants nutriments dont une plante a besoin : l'azote (N), le phosphore (P), et le potassium (K). L'utilisation de l'urine comme engrais permet d'économiser de l'argent, des combustibles fossiles (largement utilisés dans la production d'engrais chimiques) et de l'eau (pas besoin de tirer la chasse d'eau) !*

*L'urine humaine est riche en éléments fertilisants, si riche qu'elle peut brûler les jeunes racines quand elle est apportée pure. Une dilution dans de l'eau est donc nécessaire; 1 volume d'urine dans 10 volumes d'eau permet d'alimenter les plantes sans prendre de risques. Vu que le pipi est stérile quand on est en bonne santé, on peut l'utiliser au potager, au jardin d'ornement, au verger et sur le balcon. Il faut cependant éviter de recycler notre urine au jardin lorsqu'on a une infection urinaire et surtout lorsqu'on est traité aux antibiotiques.*

***L'urine riche en minéraux essentiels pour les plantes, et dont l'assimilabilité de l'azote se fait sous 15 jours au printemps et en une semaine en été, est un engrais fertilisant.***

***C'est un engrais rapidement assimilable par les végétaux, car son taux en azote et en minéraux est élevé par rapport à la quantité de carbone qu'elle contient.***

***C'est la ressource la plus simple et la plus rapide à mettre en œuvre pour récupérer des nutriments agronomiques essentiels et disponibles pour les plantes. L'urine contient 80 % des minéraux sur le total recyclable.***

***Le rapport " Carbone sur Azote " ( C/N ) : Plus la quantité de carbone est faible vis-à-vis de l'azote, plus le produit est rapidement biodégradable et peut fournir des minéraux aux plantes.***

***C'est le cas de l'urine, dont le rapport C/N est égal à 1 environ.***

## **Urine un engrais**

***Nous consommons des protéines d'origine végétale et animale ; ce sont des substances azotées. Notre corps renouvelle ses cellules en permanence et ne peut pas stocker ces composants azotés, ni le résultat de leur dégradation.***

***Ce qui n'est pas utilisé, ainsi que les déchets, va être éliminé par notre organisme, en grande partie par l'urine, sous la forme d'urée, d'ammoniaque, de créatine et d'acide urique.***

***Dans le sol, ces molécules vont ensuite se transformer en azote assimilable par les plantes.***

***L'urine contient également du phosphore, du potassium, du magnésium, du calcium, du soufre, du sodium, du chlore, etc ... qui ont séjourné et transité par notre corps.***

***L'urine d'une personne pendant une année suffit à fertiliser 300-400 m<sup>2</sup> de cultures à hauteur d'environ 50-100 kg N/ha. L'urine est un engrais liquide à action rapide bien équilibré, riche en azote. La teneur en éléments équilibrés, riche en azote. La teneur en éléments équilibrés, riche en azote.***

***La teneur en éléments nutritifs de l'urine dépend de l'alimentation. Si la teneur en azote de l'urine n'est pas connue alors en règle générale, il faut prévoir une concentration de 3-7 grammes d'azote par litre d'urine.***

**Le phosphore dans l'urine est sous une forme disponible pour les plantes faisant ainsi de l'urine un engrais phosphoré également.**

**Tableau 2: Proposition de valeurs par défaut pour la masse et les éléments nutritifs excrétés.** Vinnerås et al., 2006

Paramètre	Unité	Urine	Fèces	Papier Hygiénique	Eaux noires (urine + fèces)
Masse humide	kg/personne, par an	550	51	8,9	610
Masse sèche	kg/personne, par an	21	11	8,5	40,5
Azote	g/personne, par an	4000	550		4550
Phosphore	g/personne, par an	365	183		548

## Utricule

**sorte de petite outre remplie d'air, flottant sur l'eau, et qui sert de support à certaines plantes aquatiques.**

## Vaporisation

**consister à projeter de l'eau en fines gouttelettes sur le feuillage des plantes.**

## Variation

**indique une modification des caractères d'une plante. On parle aussi de mutation lorsqu'elle est brutale.**

## Variété

**désigne une forme qui diffère de l'espèce type. La variété se note à l'aide de l'abréviation var. Ex: *Deutzia crenata* var. *nakaiana***

**Plantes qui diffère des individus de la même espèce par exemple, par la forme de ses fleurs ou bien encore par sa couleur.**

**Lorsqu'elle est obtenue artificiellement on parle de **cultivar**. Si elle ne peut être multipliée que par mode végétatif, on l'appelle **clone****

**En agriculture, on emploie le terme de race pour les animaux et de variété pour les plantes. Au sein d'une espèce, une variété est un ensemble homogène de plantes clairement identifiées par des caractères morphologiques, physiologiques et génétiques qui les distinguent des autres plantes de la même espèce.**

## **Variétés disparues**

**Dans le monde, et ce depuis plusieurs décennies, le nombre de variétés de plantes, notamment de légumes, diminue inexorablement. Dès le lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, des industriels et certains agriculteurs ont décidé, tout en abusant de produits chimiques et notamment de pesticides, de concentrer leurs exploitations et cultures intensives sur les espèces qui présentaient le meilleur rendement. En conséquence, de nombreuses variétés se sont retrouvées délaissées et ont peu à peu été oubliées et presque disparues. Cette tendance est malheureusement toujours d'actualité : en un siècle, soixante-quinze pour cent des espèces cultivées de légumes, de céréales et de fruits ont été perdus, ce qui est considérable. Et avec elles une grande partie de la biodiversité végétale mondiale.**

**suite sur : <http://www.mon-jardin-potager.com/des-varietes-disparues-revivent-grace-a-une-banque/>**

## **Vasculaire**

**qualifie un organe qui possède des vaisseaux**

## **Végétatif**

**se dit de tout ce qui a rapport avec la vie des plantes. Le système végétatif est l'ensemble des organes servant à la croissance du végétal. La multiplication végétative désigne les méthodes ne faisant pas intervenir les sexes, comme dans le bouturage, le marcottage, la division, etc ..**

## Végétation

*Indique l'ensemble des végétaux réunis dans un même lieu. On parle aussi de la période de végétation qui est celle durant laquelle les plantes se développent.*

*La période de végétation, c'est le moment où les plantes se développent.*

## Végéter

*on le dit d'une plante qui ne se développe pas complètement, absence de floraison par exemple. Elle est souvent plus sensible aux maladies*

## Vénéneux

*qualifie les végétaux qui possèdent des caractères toxiques*

## Vernaculaire

*qualifie les appellations locales de certaines plantes. On parle de nom vernaculaire*

## Verruqueux

*qui porte des verrues*

## Vers de terre, mieux les connaître

*Les vers de terre vivent en nombre dans les sols de nos régions tempérées. Imaginez que les scientifiques estiment que l'on peut en rencontrer de 1 à 3 tonnes à l'hectare suivant les milieux. Il en existe ainsi 5000 espèces et chaque individu peut vivre, en moyenne, de 2 à 8 ans.*

***Le lombric ne respire pas avec des poumons. C'est plutôt sa peau qui facilite les échanges gazeux. C'est aussi la raison pour laquelle il a besoin d'un milieu de vie humide car l'eau est un facilitateur de ces échanges gazeux.***

***Les vers de terre sont hermaphrodites et atteignent leur maturité sexuelle à environ 3 mois. Ils peuvent alors donner naissance chaque année jusqu'à 80 petits.***

***Des prédateurs, le ver de terre n'en manque pas : la taupe bien sûr mais aussi les oiseaux, les petits mammifères et de manière plus anecdotique, les pêcheurs à la ligne. Depuis peu de temps, un tout autre prédateur, le platheminthe, un ver venu de Nouvelle-Guinée, inquiète le monde scientifique car ses ravages dans les populations de vers de terre indigènes sont conséquents.***

***Les prédateurs naturels du ver de terre sont nombreux : la taupe, le merle, le crapaud, le blaireau, la musaraigne, le hérisson, les poules ...***

***Le ver de terre est un bio indicateur de l'état de santé du sol. Les lombrics travaillent le sol et le rendent accueillant pour les plantes.***

***En résumé, les différents vers de terre sont très utiles car ils aèrent le sol, favorisent la circulation de l'eau et accélèrent la décomposition des déchets. Leurs déjections constituent un très bon engrais.***

## **Comment favoriser la présence de vers de terre ?**

**De manière très simple : en installant d'abord au jardin de la biodiversité, c'est-à-dire en jouant sur rotation des cultures et l'alternance des plantes. L'utilisation de paillis est également une pratique très favorable à la présence de vers de terre : mulch, bois raméal fragmenté, broyats... Les paillis limitent le dessèchement des sols et apportent une matière organique source de nourriture pour eux. Enfin, la présence des vers de terre est aussi conditionnée par notre manière d'agir sur le sol : supprimons les bêchages (manuels ou pire, à l'aide d'un motoculteur). Préférons par exemple couvrir le sol du potager en hiver pour limiter les pousses d'herbes indésirables et simplement griffer au printemps.**

## **Compter les vers de terre...**

**En comptant le nombre de vers de terre de chacune des catégories, il est possible de dresser une carte précise de la santé du sol. Et donc d'agir en conséquence pour rétablir un équilibre si besoin.**

## **Observatoire Participatif des Vers de Terre OPVT**

### **Pourquoi étudier les lombriciens ?**

**Les vers de terre, ou lombriciens, sont indicateurs de la qualité des sols. Ils sont parmi les auxiliaires du sol les plus reconnus de par leur contribution à la fertilité des sols.**

**En effet, les vers de terre jouent un important rôle dans la dégradation et le recyclage des litières et de tout résidu organique disponible dans le sol ou à sa surface. Ils créent des réseaux de galeries qui assurent un transfert et un stockage du carbone dans les sols ou de l'eau.**

**Cela favorise l'aération du sol via la diffusion des gaz et facilite le développement et la progression des racines.**

**Cet outil d'autoévaluation de la biodiversité du sol permettrait aux animateurs de groupes techniques ou formateurs d'illustrer, par exemple, l'impact des pratiques agricoles d'aujourd'hui et de leur évolution.**

## **SOURCE /**

[https://ecobiosoil.univ-rennes1.fr/OPVT\\_accueil.php](https://ecobiosoil.univ-rennes1.fr/OPVT_accueil.php)

<https://ecobiosoil.univ-rennes1.fr/page/je-decouvre-les-vers-de-terre>

## Vers de terre , Laboureurs par milliers

**Véritables « ingénieurs du sol. Ce sont d'insatiables et inépuisables tubes digestifs. Les vers de terre peuvent avaler jusqu'à 400 tonnes par hectare et par an ! En dix ans, ils sont capables de digérer l'intégralité de la couche arable d'un sol sur 25 centimètres de profondeur (très écolos, car ne mélangeant pas les différents horizons de sol). Ils aèrent et drainent le sol en creusant leurs galeries et d'autre part, pour creuser ces galeries, ils ingèrent de la terre qu'ils restituent ensuite sous forme de déjections qui contiennent de **l'azote, de la phosphate et de la potasse.****

**Aimez-vous les vers de terre ? La question suscite plus de grimaces que de sourires. Serait-ce parce qu'ils rampent comme les serpents que les lombrics sont mal-aimés ? Même des jardiniers qui cultivent un contact étroit avec la nature n'osent pas les prendre en main.**

**Voilà pourtant des animaux essentiels pour la qualité du sol. Une parcelle de jardin contient en moyenne 2 500 vers de terre par are. À raison d'un demi-gramme par lombric, cette population souterraine représente une masse d'un bon kilo. Un kilo de vers sans cesse en train de creuser des galeries en tous sens, grâce à une belle puissance musculaire et de minuscules poils.**

**La capacité des sols à absorber l'eau peut être réduite de 90 % s'ils ne contiennent pas de vers de terre.**

### **Des vers à soies**

**Il suffit de passer le doigt sur le corps du ver pour les sentir. Les nombreux segments annulaires du lombric portent des soies solidement implantées dans la peau. C'est sur ces soies que le ver prend appui pour ramper. Comment un lombric parvient-il à voyager dans le sol ? Il écarte des particules de terre avec sa tête et en avale d'autres grâce à sa bouche suceuse. La terre transite par le tube digestif avant d'être rejetée à l'arrière du corps. Au passage, la matière organique aura été digérée.**

***On peut souvent observer, dans les pelouses rases, de fins boudins de terre enroulés sur eux-mêmes. Ce sont des déjections de lombrics qu'il suffit de balayer avec une brosse de rue si elles sont esthétiquement gênantes. En voyageant dans le sol, le lombric n'accomplit pas seulement un travail d'aération. Le fait de venir rejeter ses déjections à la surface crée un mouvement ascendant de la terre. Les lombrics rapportent ainsi à la surface les nitrates de nos engrais qui sont progressivement lessivés par les pluies.***

### ***Demi-vers***

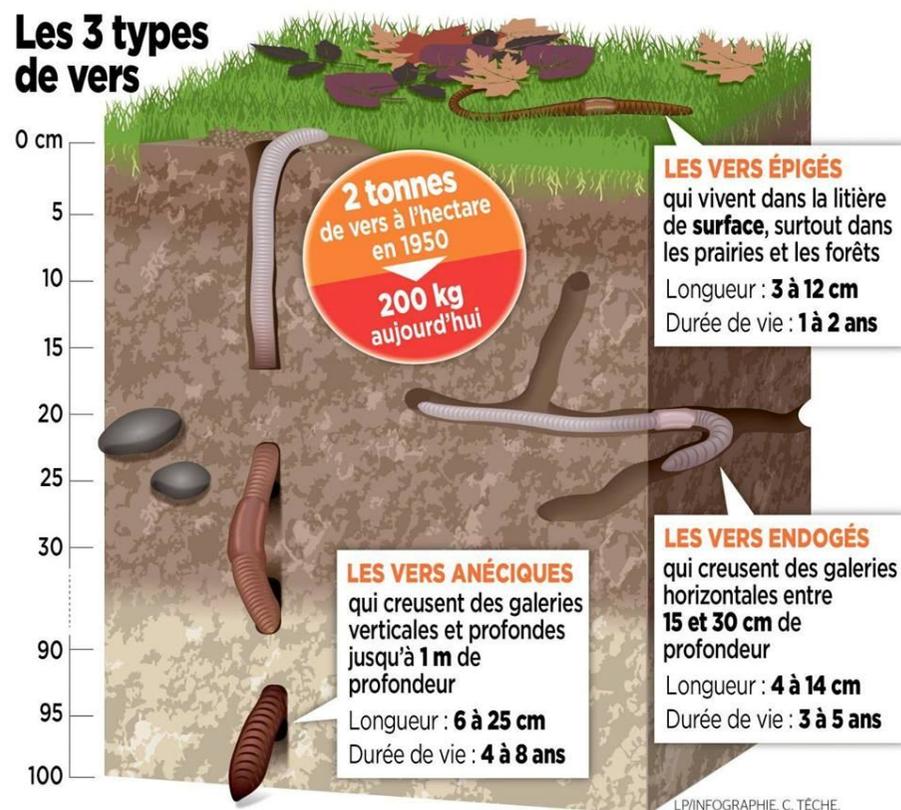
***Lorsqu'on les coupe en deux lors d'un bêchage, les demi-lombrics forment-ils de nouveaux individus ? Pas du tout. Contrairement à la croyance populaire, les lombrics n'ont pas le pouvoir de se multiplier comme une plante se bouture. Ils ont un devant et un derrière. La partie qui contient la tête pourra peut-être survivre mais l'autre est inexorablement vouée à la mort. Tous les jardiniers qui pensent multiplier leurs lombrics à coups de bêche ne font en fait qu'appauvrir leur sol.***

### ***Délicieuses feuilles mortes***

***Les jardiniers qui étendent au potager et dans les parterres une couverture de paille, de feuilles mortes ou de tontes de gazons entre les plantes ne limitent pas seulement l'assèchement du sol et le développement des herbes indésirables. Ils favorisent aussi le travail des vers de terre qui viennent incorporer petit à petit cette litière. Les lombrics sont en effet des gourmands. S'ils se nourrissent de matière organique au passage en creusant leurs galeries, ils aiment aussi venir récolter des végétaux en décomposition à la surface du sol.***

***Avec l'extrémité du corps toujours ancrée dans sa galerie, le ver de terre vient attraper un morceau de feuille morte pour l'entraîner dans le sol. Il n'en consommera qu'une partie, le reste se décomposant ensuite rapidement. Un parterre recouvert de déchets végétaux en automne est retrouvé parfaitement meuble au printemps, avec le sol enrichi d'humus. Le bêchage qui abîme souvent des racines n'est plus nécessaire. Merci les vers de terre !***

## Vers de terre , les 3 types



### Ver anécique

*ver qui creuse des galeries verticales et profondes jusqu'à 1 m de profondeur , sa longueur est de 6 à 25 cm , durée de vie de 4 à 8 ans*

*Espèce de grande taille, entre 10 et 110 cm. Leurs couleurs varient du rouge au brun, avec couramment un gradient de couleur de la tête vers la queue. Ils vivent sur l'ensemble du profil du sol (galeries jusque 5 m de long).*

*Ils creusent des galeries permanentes verticales à sub-verticales et ouvertes en surface,*

**qui permet à l'eau de s'infiltrer. Ils déposent leurs déjections à la surface du sol (turricules = tortillons), augmentant la rugosité de surface ce qui limite l'érosion.**

**Rôle :**

**fragmentation de la matière organique morte en surface, enfouissement et brassage de cette matière organique avec le sol ingéré. (Régime alimentaire : sapro-géophage).**

### **Notes :**

*deux grands genres majoritaires d'anéciques sont rencontrés*

- **les têtes rouges** : lombriciens (du genre *Lumbricus*) très souvent rencontrés. Très réactifs aux changements de températures et d'humidités, ils reprennent leur activité quand les conditions d'humidité du sol sont favorables. Leur réseau de galerie est très peu ramifié
- **les têtes noires** : ces lombriciens (du genre *Aporrectodea*) ont systématiquement une période d'inactivité entre Juin et Août et créent un réseau de galeries très ramifié.

### **Ver endogé**

*ver de terre qui vit dans des galeries horizontales dans le sol entre 15 et 30 cm de profondeur et ne monte jamais en surface, longueur de 4 à 14 cm , durée de vie de 3 à 5 ans.*

*Espèces de taille variable entre 1 et 20 cm. Ils sont très peu colorés à apigmentés (gris, rose ou vert). Ils vivent essentiellement dans les trente premiers centimètres du sol. Ils creusent des galeries temporaires horizontales à sub-horizontales.*

*Rôle : création d'une « structure grumeleuse », influençant la rétention et l'infiltration de l'eau dans le sol.*

*(Régime alimentaire : géophage)*

### **Ver épigé**

*ver qui vit uniquement en surface, dans des amas de matière organique morte ( litière de forêt, fumier, compost, déchets verts, boues de station d'épuration ... ) et ne fait pas de galeries, se trouve surtout dans les prairies et les forêts, durée de vie 1 à 2 ans.*

*Espèces de petite taille (1-5 cm) et de couleur foncé (rouge, marron ) .*

*participe au fractionnement de ces matières organiques mortes. (Régime alimentaire : saprophage )*

### **Vers de terre : Ecologie**

*Sans qu'on s'en aperçoive, ces infatigables travailleurs de l'ombre ont une action primordiale pour l'équilibre du sol, son état sanitaire, et le maintien d'une végétation en bonne santé.*

*La charrue est une des inventions les plus anciennes et les plus précieuses de l'homme, mais longtemps avant qu'elle existât, le sol était de fait labouré par les vers de terre et il ne cessera jamais de l'être encore. Il est permis de douter qu'il y ait beaucoup d'autres animaux qui aient joué dans l'histoire du globe un rôle aussi important que ces créatures d'une organisation si inférieure.*

*(Charles Darwin 1881)*

*L'omniprésence des vers dans le sol des jardins, des champs, des prairies et des forêts traduit une réussite écologique étonnante pour des animaux considérés par ailleurs comme « primitifs » ou « inférieurs ». Évidemment cela n'est vrai que lorsqu'ils n'ont pas été détruits par des pratiques agricoles peu respectueuses pour eux, traitements chimiques, labours fréquents, ou sol compacté par le passage répété d'engins lourds.*

**Les lombrics donnent une multitude de soins à la terre :**

- ils aèrent les sols
- ils assurent un meilleur drainage du sol
- ils recyclent les végétaux morts
- ils fabriquent du compost
- ils améliorent la structure du sol
- ils protègent le sol de l'érosion
- ils facilitent le développement des racines
- ils diminuent l'acidification du sol.

*Comme si ce n'était pas assez, leurs galeries offrent de micro habitats aux bactéries, aux champignons et autres*

*petits recycleurs, tels les acariens. Conséquemment, une terre sans lombrics est une terre malade...*

**Les vers de terre peuvent être divisés principalement en 3 groupes, dont chacun utilise des niches différentes dans le sol :**

### **1. Les espèces qui habitent la surface du sol ou qui préfèrent le compost**

## **2. Les espèces qui habitent dans la couche supérieure du sol**

### **3. Les espèces qui habitent les couches profondes du sol**

**Les espèces de surface n'ont pas tendance à creuser dans le sol. Elles préfèrent vivre à la surface ou dans un amas de compost et aiment se nourrir ainsi de matériel contenant un haut taux de matière organique tels que des racines et des pousses de plantes en décomposition, du fumier et des feuilles. *Lumbricus rubellus* et *Eisenia foetida* sont des exemples de ce groupe de vers.**

**Le ver du fumier (*Eisenia foetida*) ne creuse pas de galeries et ne vit que dans les sols à forte teneur en carbone (terre noire) ou dans le fumier. Cette vie sur le sol les expose aux aléas climatiques (froid, sécheresse) et aux prédateurs. Ils parviennent à se maintenir grâce à leur homochromie (couleur caractéristique semblable à celle du milieu), qui limite l'action prédatrice, à leurs cocons résistants à la sécheresse et à leur très haute capacité de reproduction.**

**Les vers qui habitent la couche supérieure du sol se tiennent en permanence dans les premiers 20cm-30cm de profondeur. Ils creusent des galeries et en ingérant le sol au fur et à mesure de leur progression, ils mélangent cette couche supérieure. Ils produisent des déjections qui aident à améliorer la structure du sol et ils en accroissent l'aération en créant des tunnels. Ils sont apigmentés, de taille variable et se nourrissent essentiellement de terre plus ou moins mélangée à la matière organique**

**Les vers qui habitent les couches profondes du sol ont tendance à creuser des tunnels permanents dans le sol qui peuvent atteindre plus d'un mètre de profondeur. Ils survivent mieux dans des aires non dérangées où leurs tunnels peuvent demeurer intacts. Ils fouillent la surface du sol à la recherche de nourriture et ensuite draguent cette nourriture telle que des feuilles en profondeur dans leurs tunnels pour la consommer. Ils peuvent être particulièrement utiles dans les situations où de grandes quantités de matière organique sont laissées à la surface du sol. Ils sont responsables des tortillons de terre caractéristiques déposés sur le sol. Généralement, ils ne sortent de leurs galeries qu'au crépuscule ou la nuit, leur pigmentation très sombre traduisant une homochromie en condition de pénombre. **Le lombric (*Lumbricus terrestris*) est un exemple de ver de cette catégorie. Ces vers qui habitent les couches profondes du sol sont parmi les espèces de plus grandes tailles.****

***Le lombric est le plus gros ver rencontré communément. Il est vu fréquemment sur les pelouses, dans les jardins et le sol des vergers. Il se déplace verticalement dans le sol et y vit le plus profondément que toutes les autres espèces, il creuse des galeries qui atteignent souvent 1 mètre et peuvent aller jusqu'à 2,5 mètres. La plupart des espèces de vers de terre sont très sensibles aux substances chimiques toxiques tels que les pesticides.***

***Pour une biomasse de 1200 kg à l'hectare, valeur moyenne en France, la quantité de terre travaillée via l'intestin annuellement représente 250 à 300 tonnes à l'hectare. Elle contient de l'ordre de 28 tonnes de carbone et 2,4 tonnes d'azote. Cet azote est partiellement excrété puis absorbé par les plantes (environ 550 kg/ha/an) ou est rejeté dans les déjections grumeleuses. Ainsi 1/10ème de la terre végétale fine est travaillé tous les ans et les lombriciens fournissent une quantité très importante des éléments nutritifs aux plantes. Notons que les turricules, ces déjections à la surface du sol, ne représentent qu'entre 10 et 30 % de la terre travaillée et que l'essentiel va se transformer en grumeaux stables dans le sol.***

***On a calculé que les dix centimètres superficiels d'un pâturage sont constitués en majeure partie par les déjections des vers qui y ont vécu au cours des 20 années précédentes.***

***Ce travail crée un réseau de 5000 km/ha de galeries dont certaines assurent une percolation très importante d'eau dans le sol (autour de Montpellier 160 mm d'eau peuvent s'y écouler à l'heure alors que la pluie annuelle est de 1000 mm). Ceci explique que le ruissellement n'existe pas en garrigue par opposition aux vignes et céréales où les lombriciens ont été souvent éradiqués par des agro techniques inappropriées (pesticides, ...). Cette structuration majeure influe beaucoup sur la vie du sol et le fonctionnement des écosystèmes.***

### **Humidité et aération**

***Par rapport à un sol sans vers, la présence de vers labourant en profondeur va augmenter considérablement la rétention en eau et la présence d'air de la terre. On passe ainsi de 40% à 70% an capacité de rétention d'eau, et de 30 à 60% au niveau de la quantité d'air.***

***A partir d'une longueur de 5 000 km de galeries par hectare et en prenant un diamètre moyen de 3,2 mm le calcul montre qu'on obtient une surface de contact air sol de 50 000 m<sup>2</sup> c'est à dire 5 hectares. Autrement dit il faut se représenter que pour chaque mètre carré de sol, les parois des galeries des vers de terre représentent une surface cinq fois plus grande. Dans ce calcul on suppose que les parois des galeries sont régulières, lisses, ce qui n'est pas le cas, la surface de contact est donc encore plus importante.***

### ***Chimie du sol***

***En recyclant la matière organique, le lombric augmente l'apport en phosphore, en azote, en calcium et en magnésium du sol, et stimule ainsi la croissance des plantes.***

### ***Microbiologie des sols***

***Grâce à l'action du mucus, des polysaccharides bactériens et des hyphes fongiques, les vers facilitent le travail des bactéries et de la microfaune. Ils aident aussi au processus de décomposition en réduisant la taille des particules organiques et minérales et en agissant comme briseurs et brasseurs de ces matières. Leur présence favorise l'activité microbienne et fongique, les mouvements de la microfaune, l'absorption des éléments nutritifs, bref la fertilité du sol. De plus, ils créent des micro habitats pour les micro-organismes du sol, tels les nématodes et les acariens.***

## **Contamination des sols**

*Des études sur des sols contaminés ont démontré que les annélides concentrent en eux des substances toxiques, suffisamment même pour tuer leurs prédateurs. Les vers de terre accumulent jusqu'à plus de 14 fois la dioxine ambiante dans le sol. On a constaté le même phénomène avec les métaux lourds et principalement, le cadmium. Il n'est donc pas étonnant qu'on ait exploré la possibilité que les annélides jouent un rôle dans la décontamination des sols. Il semblerait que ce soit le cas, et ce, aussi bien pour les produits radioactifs comme le cobalt, que pour les substances toxiques. Plusieurs expériences en témoignent.*

## **Impact sur l'agriculture**

*La quantité de vers que contient une terre nous sert de baromètre pour connaître sa fertilité... Une agriculture qui nuit à l'activité des micro-organismes et des lombrics menace cette ressource naturelle qu'est le sol. On a démontré que l'épandage de fumier solide de bovin, dans une proportion variant entre 40 et 53 tonnes à l'hectare par année, augmente le nombre de lombrics de près de 250 %. Ces apports favoriseraient surtout le genre *Lumbricus terrestris*. Par ailleurs, l'épandage de lisier de porc, dans une proportion variant entre 90 et 120 tonnes à l'hectare par année favorise surtout le genre *Aporrectodea*. Aux États-Unis par exemple, les épandages de vers ont fait tripler les récoltes de céréales.*

## **Cycle de l'azote et lombrics**

*Le cycle de l'azote souligne comment les microorganismes coopèrent à l'établissement des organismes supérieurs et assurent ainsi la luxuriance des plantes vertes. De l'azote prenant sa source dans l'atmosphère à l'azote inscrit dans les protéines humaines, les bactéries n'improvisent pas et les lombrics s'avèrent de précieux alliés. L'azote est un constituant essentiel des protéines des plantes, car elle sert à former les acides aminés, principaux matériaux des protéines.*

### **L'influence des lombrics dans le cycle de l'azote apparaît multiple :**

**— leurs déjections contiennent deux fois plus d'azote inorganique que le sol avoisinant**

- *l'aération du sol, par les galeries de ces infatigables travailleurs, stimule la nitrification et tend à réduire la dénitrification*
- *les nodules de luzerne, excroissance de la racine où la bactérie Rhizobium vit en symbiose, s'accolent aux parois des galeries des lombrics*
- *comme les bactéries Nitrobacter et Nitrosomonas vivent accolées aux particules de calcium, la présence de calcite dans leurs déjections les aident*
- *la grande production de mucus par les vers contribue au retour et au recyclage de l'azote.*

*Les fumures et les composts contiennent l'azote et les microorganismes nécessaires aux cultures. Dans un sol cultivé bien aéré, les bactéries produisent 200 kilogrammes de nitrate à l'hectare. En introduisant un apport massif d'engrais chimique en agriculture, on court-circuite un cycle naturel. Cette pratique onéreuse entraîne un déséquilibre dans l'ensemble de la biosphère et des effets toxiques pour l'environnement.*

*L'apport du recyclage de l'azote par les lombrics, en prairie comme en forêt, serait de l'ordre de 450 kg d'azote par hectare en une année.*

### **Place dans la chaîne alimentaire**

*Conséquence de leur nombre, ils sont en France la proie la plus abondante. Ils représentent pour beaucoup d'espèces animales, à certaines époques de l'année, l'essentiel de la nourriture. C'est le cas pour le merle, le rouge-gorge, la chouette chevêche, la bécasse, la mouette, le sanglier, le blaireau... Ce dernier en fait une grande consommation tant que les conditions climatiques les rendent accessibles. Le faucon crécerelle, le renard en consomment également de façon régulière. N'oublions pas les poissons qui profitent de vers de terre entraînés par les orages. On pourrait allonger indéfiniment cette liste car la plupart des prédateurs sont opportunistes et profitent de toute source de nourriture abondante et facile à se procurer.*

### **Mais qui concentrent la pollution...**

***Parce qu'ils ingurgitent des quantités considérables de terre et de débris végétaux pour se nourrir, les vers de terre concentrent la pollution. A proximité des routes on a trouvé dans les vers de terre des concentrations en plomb plusieurs dizaines de fois supérieures à celles du sol. La même chose a été observée pour le DDT, la concentration de ce polluant atteignant 150 fois celle observée dans le milieu. Ainsi les vers de terre jouent dans le milieu terrestre le même rôle de concentrateurs de pollution que l'on observe en milieu marin chez les mollusques. C'est un aspect très important et qu'il ne faut jamais perdre de vue quand on évalue les risques de toxicité dus à la présence d'un polluant.***

## **Vers de terre : leur fonction dans les agro écosystèmes**

***Les vers de terre ne font pas qu'améliorer la texture du sol. Ils nous renseignent énormément sur la qualité de la gestion des sols.***

***Ver annélide oligochète, appelé aussi "lombric commun"***

***Les vers de terre assurent de nombreuses fonctions dans les sols.***

***En se déplaçant dans le sol et en ingérant de la matière minérale et/ou organique, les vers de terre modifient les propriétés du sol et participent ainsi au fonctionnement du sol.***

***Les vers de terre participent à la dynamique des matières organiques, des nutriments et de la structure du sol.***

***Les vers de terre respirent par la peau et doivent rester humides pour survivre. Ils tendent à se déshydrater dans les sols qui demeurent longtemps secs.***

***Les vers de terre sont plus abondants dans les sols de texture fine et moyenne (les sols argileux et les loams). Ils sont moins répandus dans les sables, les graviers et les sols acides.***

### **Pour augmenter les populations de vers de terre**

***Les vers de terre, tout comme les autres organismes qui recyclent les éléments nutritifs du sol et stabilisent sa structure, contribuent à la santé du sol. Il est intéressant d'observer les fluctuations dans les populations de vers de terre pour vérifier l'effet des pratiques agricoles sur la vie du sol.***

**Les vers mélangent le sol et les résidus de culture en favorisant la décomposition de la matière organique et le recyclage des éléments nutritifs. Ils laissent des empreintes remplies de ces éléments sur les murs de leurs tunnels. Les racines des plantes se développent souvent le long de ses tunnels ou à l'intérieur de ceux-ci, et profitent de la structure améliorée du sol, des plus grandes quantités d'éléments nutritifs qui s'y trouvent et de la texture meuble du sol le long du tunnel qui favorise l'étalement des racines.**

**Les tunnels contribuent à accroître la porosité du sol, en facilitant le déplacement de l'air et de l'eau. Les macropores formées par les tunnels des vers de terre communs facilitent le drainage. L'amélioration rapide du drainage observée dès qu'on adopte la technique du semis direct est attribuable aux tunnels verticaux formés par les vers.**

**Les prédateurs des vers de terre sont nombreux : les oiseaux, les rats laveurs, d'autres petits animaux et un grand nombre d'insectes nuisibles aux cultures dont la pollénie du lombric. Cette dernière est répandue dans les vieilles demeures rurales et se reproduit en pondant des œufs sur une espèce particulière de ver de terre.**

**Ce sont toutefois les activités humaines qui ont le plus d'effet sur les populations de vers. Le déplacement de la terre pour la construction de maisons et les dérangements à grande échelle ont le plus d'impact, suivis du travail du sol intensif et de l'insuffisance des rotations. pas d'effet sur les populations de vers de terre.**

**Il est rentable d'encourager l'abondance et la diversité des populations de vers de terre dans le sol. Certains ensemencent leurs champs avec des œufs de vers de terre, mais l'amélioration des techniques culturales est plus efficace. Si la source de nourriture et l'habitat requis font défaut, les vers ne se développeront pas et ne se reproduiront pas.**

**Pour accroître la population de vers de terre sur votre ferme, réduisez ou éliminez le travail du sol; variez les rotations avec des fourrages et des petites céréales; épandez du fumier ou gardez des résidus de culture à la surface et semez des cultures de couverture.**

## Vers de terre : les capturer

### **La barre à mine**

*La barre à mine est un outil en fer servant principalement à faire des trous. Pour la capture des vers, elle est enfoncée verticalement dans le sol à une profondeur de 30 cm environ. Puis l'opérateur fait des rotations en tenant l'extrémité supérieure avec les deux mains. Le frottement de la partie enterrée génère des bruits et des vibrations qui dérangent les vers à proximité et les font remonter à la surface du sol.*

### **Vibration par frottement : Technique difficile**

#### **La masse**

*Le "chasseur de vers" utilise verticalement une masse de 3 kg dont il tient le manche des 2 mains à son extrémité.*

*Comme pour frapper les 3 coups avant le levé du rideau au théâtre, il élève la masse verticalement pour la laisser chuter sur le sol, puis il reproduit ce geste toutes les 5 secondes environ.*

*Les impacts sur le sol génèrent des vibrations. A proximité des chocs, les vers remontent à la surface.*

*Le résultat est variable suivant la nature du sol, les vibrations se propagent plus facilement dans un sol compact. Quand le sol est humide ou mouillé, la masse s'enfonce et éclabousse les jambes.*

*Si les vers ne sortent pas après quelques minutes, se déplacer de quelques mètres.*

*Plusieurs tests à différentes saisons donnent des résultats similaires à un même endroit : 10 à 30 vers en 30 minutes.*

#### **AVERTISSEMENT**

*la manutention d'une masse nécessite une bonne condition physique. L'effort de levage d'un poids de 3 à 5 kilos sollicite les muscles des bras, des épaules et du dos.*

*Pour les utilisateurs occasionnels de cet outil, le risque de chute sur les pieds n'est pas négligeable. Pour prévenir des lésions par écrasement, l'utilisation de chaussures de sécurité est recommandée.*

#### **Vibration : Difficulté : moyen**

## **Feuille**

*L'automne, les feuilles chutent abondamment sur le sol. La nuit les lombrics remontent à la surface du sol pour se nourrir, certains restent après le levé du jour dans les amas de feuilles.*

*Vous chercherez les vers sous et dans les feuilles accumulées sur le sol.*

*Beaucoup de tas de feuilles retournés et inspectés pour des résultats variables : 20 à 50 vers en 45 minutes.*

**Technique : Manuelle - Difficulté : Facile**

## **Le fumier**

*La récolte du ver de fumier dans son habitat est très simple. Vous retournez la matière avec la fourche pour découvrir des vers.*

*Si vous ne possédez pas de fumier ou de compost, la seule difficulté de cette solution est d'accéder à celui d'un voisin ou d'une ferme agricole.*

*Le succès de la capture est lié à la "fraicheur" et à l'âge du fumier ou du compost : des centaines de vers en quelques minutes.*

**Technique : Manuelle - Difficulté : Facile**

## **Cliquet**

*"Worminess, le détecteur de vers" est un appareil de fabrication allemande. Le fabricant adapte astucieusement le mécanisme utilisé pour le jeu nommé "cliquet".*

*Son utilisation intuitive demande un peu de pratique et du bon sens.*

- Enfoncer la tige dans le sol meuble à la force des bras,*
- Tourner la manivelle régulièrement,*
- Le cliquet fonctionne,*
- La tige métallique conduit les vibrations dans le sol,*
- Les lombrics remontent en surface.*

vidéo de démonstration en allemand

<https://youtu.be/RY9luQNbVlw>

### **Piquet canelé**

*Cette chasse est une variante intéressante aux techniques : barre, masse et piétinement.*

*Le piquet est maintenu par l'extrémité opposée à la pointe, la pointe est posée sur le sol. De l'autre main, l'utilisateur gratte les cannelures de haut en bas avec le grattoir (tige ronde). Très efficace, ce système produit un bruit caractéristique et des vibrations au point de contact du piquet sur le sol.*

**Technique : Vibrations - Difficulté : Facile**

site : <http://verdeterre.fr/capture>

### **Vers de Fumier**

*Les vers de fumier (*Eisenia foetida* et *Eisenia Andrei*) sont de petite taille, ils ne dépassent pas 5 à 8 cm de longueur.*

*Ils ne peuvent survivre sans quantités suffisantes de matières organiques, c'est pourquoi on les retrouve seulement dans les tas de fumier ou de compost et non pas dans les sols des jardins et des champs.*

*On reconnaît facilement le ver de fumier à sa couleur rosée et à ses anneaux clairs, presque jaunes.*

*Ils sont utilisés pour les élevages à grande échelle.*

*Ces élevages intensifs sont pour le compostage des déchets organiques et la fabrication de protéines.*

*Ces vers sont très prolifiques. Ils se reproduisent bien à des températures variant de 20 °C à 25 °C. Les vers du fumier sont adaptés pour exploiter les matières organiques en décomposition rapide telles que le fumier ou la végétation. Ils vivent en conditions de forte densité, ce qui signifie qu'il est possible d'en élever de grand nombre dans un espace restreint.*

## Ver luisant

*la larve du ver-luisant est un des seuls insectes à consommer des escargots.*

## Vermicompost

*Amendement organique, entièrement naturel, issu de la transformation des fumiers ou de déchets organiques domestiques par des vers de terre des espèces Eisenia fetida ou Eisenia andrei*

*Le vermicompost (ou lombricompost) se pratique à l'intérieur et il est sans odeur.*

*Il existe dans la nature beaucoup d'espèces de vers mais seules quelques-unes peuvent être mises dans la compostière. Les gros vers de terre du jardin ne sont pas utilisables pour le compostage*

*Ce sont des laboureurs du sol. Les lombrics de compost sont des vers de surface qui se trouvent à maximum 10 cm. Ils se reproduisent très vite et se nourrissent de matière décomposée. La décomposition de la matière organique est principalement assurée par 2 espèces de vers:*

### *Eisenia foetida :*

*il préfère les matières en décomposition. On l'appelle ver tigré ou ver du fumier.*

### *Eisenia andrei :*

*il préfère les matières fraîches. On l'appelle ver rouge. Ils aiment être au calme et à l'obscurité. Un seul lombric peut avoir 500 descendants par an. Pour commencer un vermicompost, il faut, en poids de vers, au moins le double de la quantité de déchets apportée par jour. Ce point est important car si il n'y a pas assez de vers dès le départ, la matière va s'accumuler et de la pourriture risque d'apparaître s'accumuler et de la pourriture risque d'apparaître . Il est d'ailleurs recommandé ne mettre un minimum de 500 grammes de vers.*

## Une bonne gestion

**Attention au rapport Carbone/Azote : en général, ce sont les déchets organiques ménagers qui sont placés dans le composteur, donc riches en azote. Il faut alors rééquilibrer avec des matières carbonées, sinon les matières organiques risquent de se transformer en une pâte gluante. Les vers adorent le papier et le carton. Ils s'y réfugient, s'y reproduisent et s'en nourrissent. Le carton sert d'appoint de carbone et pompe l'excédent d'eau. Le lombricompostage demande peu de manipulation. Il faut vérifier que l'humidité soit bonne (pas trop sec ni trop humide, sinon les vers se noient )**

**Il faut régulièrement alimenter la compostière , les vers mangent entre 1/2 et 2 fois leur poids par jour. Dans les compostières verticales, il faut vérifier le niveau du jus et le récupérer.**

### **Les avantages de l'utilisation du fumier de vers**

**Il se compose d'agrégats grumeleux stables et d'éléments importants du complexe argilo humiques.**

**La stabilité de ces agrégats garantit une meilleure aération et un meilleur drainage du sol.**

**Il présente constamment une action neutre et améliore ainsi la capacité au sol à réagir contre les pluies acides.**

**Il contient des particules de silice disponibles pour les plantes, avec lesquelles elles renforcent leur épiderme et repoussent ainsi les insectes nuisibles. Cela en fait un bon insecticide préventif.**

**Il contient des mucosités antibactériennes qui peuvent guérir les plantes malades. Il stimule la croissance des racines et permet des rendements plus élevés et de meilleure qualité.**

## Vermiculite

*ce sont des morceaux de mica expansé qui sont utilisés pour leur légèreté et leur capacité à retenir l'eau.*

*La vermiculite est un minéral qu'on ajoute à un substrat pour en améliorer ses qualités, notamment l'aération.*

*Substance minérale issue de l'altération du mica et de la biotite et entrant dans la composition du milieu de culture de certaines plantes.*

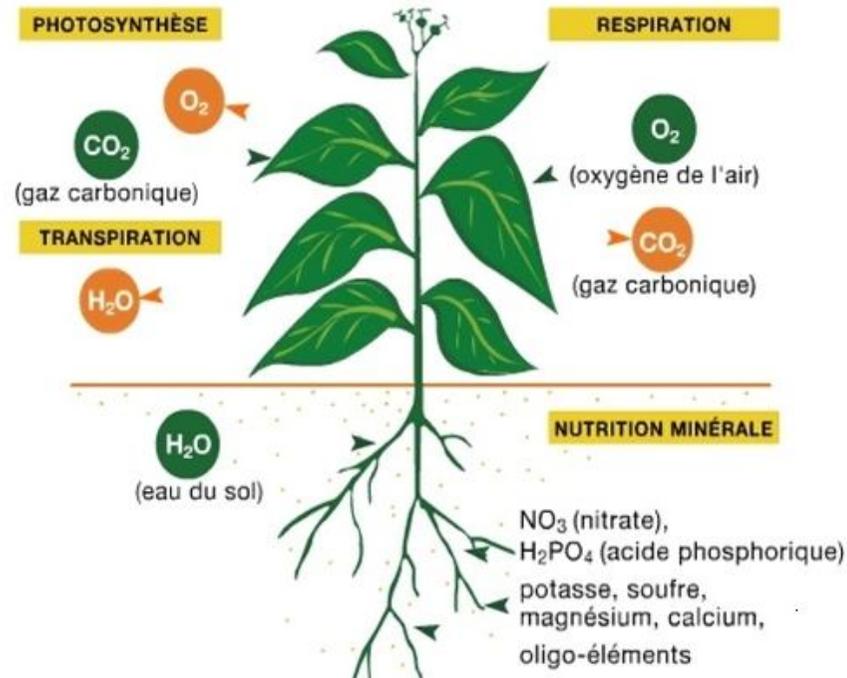
## Vernalisation

*Méthode appliquée aux graines qui par une exposition au froid pendant un certain temps permet leur bonne germination*

## Verse

*Accident de végétation touchant certaines cultures, principalement les céréales, mais aussi les légumineuses, le colza, le tournesol. Les cultures se trouvent alors couchées au sol, ce qui entraîne le plus souvent une baisse importante du rendement, voire la perte de la récolte. La verse peut être due à des intempéries (forte pluie, vent...), mais aussi à des attaques parasitaires ou à des accidents physiologiques, liés par exemple à une fumure déséquilibrée (excès d'azote) provoquant une croissance exagérée des tiges.*

## Vie d'une plante



## Virale

*Se dit d'une maladie causée par un virus, souvent transmis aux plantes par des insectes piqueurs.*

## Virose

*se dit d'une maladie provoquée par un virus*

## Virus de la mosaïque du concombre

*Il s'agit d'une maladie virale, qui peut attaquer les Cucurbitacées et de nombreuses autres familles de végétaux.*

## **SYMPTÔMES / DEGATS**

**Les symptômes exprimés par le virus de la mosaïque peuvent être de plusieurs natures : mosaïque ou marbrures foliaires, jaunissement progressif du feuillage, anneaux nécrosés, déformation des fleurs, des fruits et des feuilles.**

**Les dégâts peuvent nécessiter la destruction totale de toutes les plantes et peut totalement empêcher la récolte.**

## **Perte de récoltes**

**Perte de récolte potentiellement totale et nécessité de détruire les plantes contaminées.**

## **BIOLOGIE**

**Le virus de la mosaïque a une répartition planétaire et peu spécifique, et peut infecter une très vaste gamme de plantes-hôtes. En fait, il est considéré, parmi tous les virus de plantes connus, comme celui qui a la plus grande gamme d'hôtes, soit plus de 1 200 espèces de végétaux.**

**La transmission se fait par l'intermédiaire de nombreuses espèces de pucerons, mais le puceron noir (*Aphis gossypii*) est prépondérant. La transmission est possible pendant seulement quelques dizaines de minutes. L'intervention rapide sur les pucerons, même lorsque leur population est faible, est le seul moyen efficace de prévention, surtout si votre jardin contient les principales plantes réservoirs (bryone dioïque dans les haies ou le long des grillages en particulier) ou des porteurs sains (n'exprimant aucun symptôme) du virus (céleri). Il convient d'éliminer ou d'écarter ces plantes avant de lutter contre les pucerons.**

**Il est important de noter que le virus de la mosaïque des cucurbitacées est totalement différent de celui qui attaque les solanacées (virus de la mosaïque du tabac).**

## **MOYENS DE LUTTE**

### **Méthodes culturales**

**Limitez la présence de plantes réservoir.**

**Éliminez et détruisez immédiatement les plantes qui montrent des symptômes.**

***Limitez la présence de pucerons.***

***Utilisez des outils propres lors des tailles et des travaux de jardinage.***

***Choisissez des semences ou des plants sains.***

***Choisissez des variétés de concombre résistantes. Renseignez-vous auprès du fournisseur.***

### **Produits de traitement**

***Aucun produit de traitement n'existe contre les viroses de plantes.***

## **Vivace**

***Plante qui perd ses tiges et ses feuilles en hiver, mais qui repousse au printemps suivant grâce à ses racines pérennes..***

***Qualificatif applicable aux végétaux herbacés dont la souche dure plusieurs années, en émettant chaque année des pousses nouvelles qui meurent à l'automne ou à l'entrée de l'hiver.***

## **Voile horticole**

***est un voile utilisé pour protéger les plantes du froid. Généralement il recouvre ou entoure la plante, il laisse passer la lumière ainsi que l'air.***

***Sorte de tissu très léger, non tissé et aéré utilisé pour couvrir les plantes et les protéger contre le gel, le vent, la grêle et autres intempéries... Il crée également un micro climat autour des plantes protégées qui accélère leur végétation (appelé aussi voile d'hivernage).***

## **Volée**

***Semer à la volée. C'est une technique de semis à la main, en faisant de larges mouvements de bras afin de bien éparpiller les graines sur la surface à semer. En opposition avec les semis en ligne.***

## **Volubile**

*Se dit de certaines plantes grimpantes dont les tiges souples s'enroulent d'elles-mêmes sur leur support (liseron, houblon)*

## **Vrille**

*Filament de dimensions variables particulier aux plantes grimpantes et ayant la faculté de s'enrouler sur un support*

*Feuille transformée en spirale qui permet à une plante sarmenteuse de s'accrocher sur son support*

## **Xérophile**

*qualifie une plante qui apprécie les terrains secs , adaptée à la sécheresse*

## **Xérophyte**

*nom donné à une plante qui croît dans les sols peu arrosés.*

*Il s'agit d'une plante ou d'un végétal qui peut vivre dans une ambiance sèche puisqu'ils sont prévus pour résister...*

## Xylème

*vaisseaux qui conduisent la sève brute jusqu'aux cellules chlorophylliennes. On parle également de **bois***

*Xylème désigne les vaisseaux conducteurs de la sève brute chez les plantes herbacées ou les très jeunes plantes ligneuses. Ce tissu conducteur est formé de cellules mortes, tubulaires dont la paroi est renforcée par des spirales ou des anneaux de la substance lignine.*

## Xylophage

*qualificatif attribué aux insectes qui se nourrissent du bois, tels que les termites, les scolytes, etc ...*

*Concerne tout ce qui se nourrit du bois : les insectes comme les termites qui se nourrissent de bois sont xylophages.*

## Yeux

**Minuscules bourgeons logés dans des cavités peu profondes à la surface des tubercules de pommes de terre**

## Zones

*En permaculture, les zones sont utiles pour conceptualiser l'intensité d'utilisation de ce qui nous entoure et économiser de l'énergie. La distance d'un élément par rapport à notre habitation devrait être fonction du degré de dépendance réciproque entre nous et cet élément. Donc plus un élément demande des visites de notre part, que ce soit pour ses besoins (eau, soins, ...) ou les nôtres (récolte), plus cet élément devra se trouver à proximité de notre habitation.*

*La permaculture définit cinq zones, de la zone la plus intensive, la zone 1 (potager, serre...) à la plus sauvage la zone 5 (forêts, champs laissés à l'état sauvage...). La zone 0 est le centre du système, c'est-à-dire l'habitation lorsque le système considéré est une propriété.*

## Zoné

*qualifie un organe végétal qui présente des bandes rectilignes ou circulaires bien délimitées.*

## Zone de rusticité

*La rusticité des plantes est souvent exprimée en terme de température minimale tolérée par le végétal, mais parfois, on trouve seulement l'indication d'une mystérieuse "zone USDA".*

*De quoi s'agit-il au juste ? Zones USDA, rusticité, climat : on fait le point !*

### *Qu'est-ce que la rusticité d'une plante ?*

*La rusticité au froid d'une plante, c'est sa limite de résistance au froid : ainsi, une plante rustique à -10°C mourra si les températures descendent sous la barre des -10°C (ses parties aériennes pourront être endommagées avant que les -10°C ne soient atteints). Ce critère de rusticité est essentiel pour le jardinier : il devra choisir des plantes vivaces, des arbres et des arbustes capables de supporter les températures hivernales minimales généralement observées dans sa région.*

### *Les zones USDA, c'est quoi ?*

*Le Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis (United States Department of Agriculture, ou USDA) a élaboré des cartes de zones climatiques des Etats-Unis, très précises ; d'autres continents, dont l'Europe, ont ensuite été également cartographiés de cette manière ; le nom de "carte USDA" est resté.*

*Le principe de ces zones climatiques est le suivant : en faisant la moyenne des températures les plus froides relevées chaque hiver pendant 30 ans dans de très nombreuses stations couvrant l'ensemble du pays, des zones isothermes ont pu être déterminées.*

### *Classement du Haut-Rhin*

**Zone 7a : -17,8 à -15°C**

#### *Climat continental*

*Climat contrasté : très froid l'hiver, et très chaud l'été. Les précipitations sont faibles.*

*C'est le climat de référence pour les dates de semis et de plantation .*

***Il concerne le quart nord-est de notre pays (Alsace, Lorraine, Ardennes, Franche-Comté, une partie de la Bourgogne), ces régions sont souvent enneigées et les températures peuvent atteindre -20 °C l'hiver et dépasser les 30 °C l'été. Il est donc préférable d'opter pour des plantes rustiques, des fleurs à bulbes et des arbustes caducs qui résistent bien au climat continental. Néanmoins, il sera nécessaire de prévoir des protections hivernales (voiles, lits de feuilles mortes), mais aussi un système d'arrosage très actif en été.***

## **Zucchini**

***La Zucchini est un nom donné au Canada à la Courgette***

***C'est donc sous ce dernier titre que vous retrouverez sa description complète, comportant notamment les conseils de culture.***

***Elle est issue de la courge qui est originaire d'Amérique Centrale où elle est connue et consommée depuis des millénaires.***

***En découvrant le Nouveau Monde, les européens découvrirent également les courges.***

***Mais ce sont les italiens qui, au 18ème siècle imaginèrent la consommation des courges avant la maturité complète.***

***Ils donnèrent ainsi naissance à la zucchini.***

***De nos jours des nouvelles variétés sont régulièrement créées et les zuchinis peuvent être allongées ou rondes, vertes, jaunes ou blanches.***

***Si elle est facile de culture, il faut bien choisir la variété à installer au potager.***

***Les zuchinis coureuses sont réservées aux grands espaces.***

***Les non-coureuses et les mini-zuchinis sont adaptées aux petits jardins voire même à la culture en bac.***

***Les fleurs de zuchinis sont également comestibles.***

***Ce sont les fleurs mâles que l'on cueille car elles ne donnent pas de fruits, ainsi on ne réduit pas la récolte.***

***La zucchini est riche en sels minéraux et principalement en calcium, magnésium et potassium.***

***Dans quel sol cultiver la courgette ?***

**La terre doit être profonde, légère, humifère et bien drainée. Elle doit se réchauffer rapidement et ne pas se dessécher en été.**

**Préparez le sol : bêchez-le en profondeur, amendez-le d'un engrais complet type 4-6-10, c'est-à-dire plus riche en potasse et acide phosphorique qu'en azote, pour favoriser la production de fruits.**

## **Zygomorphe**

**Se dit des fleurs symétriques par rapport à un plan : les orchidées ont des fleurs zygomorphes par exemple.**

**De nombreuses fiches d'infos pratiques et documents PDF  
ainsi qu'une centaine de VIDEOS enregistrées , classées par thèmes ,  
sont disponibles sur une clé USB 3.0 - voir à la fin de ce dossier  
ce qui permet de les visualiser n'importe où sans liaison INTERNET ....  
contact : 07 83 35 25 97 / schneiderjo68@gmail.com**

**Les informations de ce document n'engage pas l'auteur de la compilation  
Vous êtes autorisé à le diffuser à vos Amis (es) , toutefois il ne peut être commercialisé  
Ce dossier représente de très très nombreuses heures de travail ,  
S'il peut vous rendre service , ce sera un plaisir partagé  
Pour couvrir mes frais de Documentation un DON symbolique et Facultatif me ferait plaisir  
Joseph Schneider - 25 rue principale 68800 LEIMBACH**



col C

**Ci - après ma collection de 94 Sites de JARDINAGE et d'Infos**

## Agence des Arbres

<http://agencedesarbres.org>

L'agence des arbres est une association, créée en 1991 par quelques passionnés qui ont imaginé un centre de ressources autour de l'arbre, pour apprendre à mieux le connaître, à mieux le tailler, le soigner, le gérer et le protéger.

## Apprendre facile / *Cours en vidéo*

<https://www.apprendrefacile.com/cours-video-jardin-gratuit>

Découvrez toutes les meilleures vidéos pour apprendre a jardiner.

Les vidéos présentent les astuces et les conseils pour aménager votre jardin en plantant des fleurs, en taillant les haies et en apprenant d'autres astuces et conseils de jardinier.

## Aquaponie

<http://www.aquaponie.biz/aquaponie/formation-aquaponie/>

<http://www.aquaponie.biz/download/guide-tout-savoir-sur-laquaponie-ebook-pdf/>

[pierre@aquaponie.biz](mailto:pierre@aquaponie.biz)

Après le petit succès de mon premier ebook aquaponie téléchargé librement à un peu plus de 6500 exemplaires, voici la tant attendue version 2 de mon ebook aquaponie. 240 pages de conseils pour bien débiter l'aquaponie! Téléchargement gratuit. Cet ebook est le résultat de ces dernières années d'expérimentations, de lectures et d'apprentissages. Il va sûrement vous être utile pour vous lancer vous aussi sans avoir à chercher les bonnes informations sur la toile

## Arrosoirs et Sécateurs

<http://arrosoirs-secateurs.com>

Article et images pour mise en place de BRF

Accueil > Des conseils > Des fiches pratiques > Le sol (compost, amendement, broyage, BRF...) > Mise en place du BRF et résultats

## Astuces en image

<http://www.comment-economiser.fr/idees-astuces-pour-ameliorer-jardin.html>

23 Astuces Ingénieuses  
pour Vous Simplifier le Jardinage."

## Astuces au jardin

<http://www.desastuces.com/cat/jardin/jardin-herbes-aromatiques/>

Plantation - Nuisibles - Maladie - Entretien - Divers

Animaux - Insectes - Brico-Déco - Beauté - Cuisine - Entretien - Santé - Jardin - Vie pratique - Tutoriel - Recettes

## Au Jardin Info

<http://www.aujardin.info/>

**Calendrier - Fiches - Encyclopédie - Trucs - Vidéos - Forums - Services - Boutique - Super Dictionnaire du Jardinier  
Plantes par thème -**

## Au Jardin.com

<http://www.aujardin.com>

aujardin.com rassemble mes conseils de jardinage pour chaque saison et partie du jardin, un agenda des événements incontournables, des reportages et des articles d'actualité à commenter. Belles découvertes ! Luc Noël

## Au Potager Bio

<http://au-potager-bio.com/>

Je m'appelle Yannick HIREL et posséder un potager a été pour moi la rencontre avec le plaisir, la détente ou encore la sensation d'être éco-responsable. Lorsque que l'on goûte à des légumes de son propre jardin, ou encore que l'on récolte les fruits de la patience en préservant la richesse des sols, je trouve, personnellement que ça vaut le détour !

[Commercialise divers Documents](#)

## Biaugerme

<http://www.biaugerme.com>

Un groupement d'agriculteurs du Lot-et-Garonne, des coteaux de l'Agenais. Venant d'horizons divers, nous mettons en commun nos forces et notre expérience du travail de la terre pour produire les semences que nous vous proposons.

## Bienvenue chez Papounet

<http://www.doucey-roland-naturaliste.com/>

Tout nature ! avec de magnifiques photos d'insectes, de fleurs, d'oiseaux.. des idées balades, du ciel bleu et une mine de renseignements.

Allez découvrir les beautés cachées - montrées de "Dame Nature" dans le Pas de Calais

## Binette et Cornichon

<http://binette-et-cornichon.com/>

**Des ressources variées sur le potager et ses hôtes. Issue de mes expériences personnelles et de mes lectures.**

**Fiches de culture - Articles sur le potager - Vidéos - Livres - Technique de culture - Maraîchage - Graines et Semences - Permaculture - Apiculture - Vie du sol - Agriculture urbaine - Traitements naturels - Engrais verts Planter et semer - Maladies et Ravageurs - Traitements naturels - Conserver sa récolte - Récolter ses graines - Culture en pot**

## Bio Eco

<http://bioeco.free.fr>

Quelques pages de biologie et d'écologie

Petit lexique illustré du vocabulaire de description des fleurs. Remarquable pour la qualité et la clarté de ses illustrations. Chaque terme est illustré par une ou plusieurs photos.

## Blog Alsagarden

<http://www.alsagarden.com>

Lucas : Gérant de la jardinerie en ligne Alsagarden, passionné par le monde végétal et les plantes rares en particulier. Je suis aussi un jardinier alsacien, militant d'un jardin plus écologique et respectueux de la nature !

Plongez dans l'univers des plantes et du jardin et retrouvez toutes nos fiches et conseils pratiques autours des plantes rares, du jardinage naturel, du potager bio et de la cuisine du jardin !

Retrouvez tous nos conseils de jardinage, fiches de culture sur les plantes et fleurs du jardin. Trucs et astuces du jardinage bio, lutte et traitements naturels contre les insectes ravageurs au potager et au verger...

## Blog du Jardinier Bio

<http://www.un-jardin-bio.com/>

Je m'appelle Gille Dubus et je vis en Dordogne 27/09/2016

Motivé avant tout par la préservation de notre environnement naturel et par une alimentation saine, je souhaite partager ici le fruit d'une expérience professionnelle de plus de 18 ans, tout d'abord en arboriculture fruitière puis en maraîchage bio.

Jardiner Bio - Maraîchage Bio - Fiches de culture - Agenda du jardinier - Forum - Ebooks gratuit

## Blog pour Apprendre

<http://madorrepotagerbio.esy.es/sites-consulter>

Voici une petite sélection d'adresses de blogs, sites de vente de produits bio, forums et échanges de graines préférés. Si vous souhaitez me faire découvrir votre blog, un échange de lien, de bannière ou encore d'article,

## **Breuillet Nature**

<http://breuilletnature.blogspot.fr/p/au-jardin.html>

**Pour nous contacter : [breuilletnature91650@gmail.com](mailto:breuilletnature91650@gmail.com)**

**Le partage des idées est la meilleure solution pour avancer.**

## Centre d'agriculture biologique au Canada

[http://www.oacc.info/index\\_f.asp](http://www.oacc.info/index_f.asp)

Processus d'évaluation des priorités et des besoins de la recherche en agriculture biologique au Canada – 2016-2017  
Vulgarisation - Cours sur le Web - Consommateurs - etc ... en Français et en Anglais

## Compost facile

<http://www.compostage.info/index.php>

Généralités - Comment ça marche - Les techniques  
Le compost est fini - FAQ - Adresses / Liens / Services  
Librairie - site belge

## Education à l'Environnement

<http://environnement.ecole.free.fr>

Faune, flore, champignons, jardinage, environnement, pédagogie, patrimoine...

## E.M. - Micro organismes

<https://microorganismesefficaces.wordpress.com/>

1. Qu'est ce que l'EM-a ?  
[www.em-france.fr](http://www.em-france.fr)

## Exoplantus - Graines rares

<http://www.exoplantus.fr>

Spécialiste des Graines rares , se trouve à 68390 SAUSHEIM Autoport ,  
1b, av du Gén de Gaulle , Tél 06 08 58 49 98  
Graines potagère BIO - Graines Fleurs et Plantes  
Plantes Vivaces, [Catalogue par COULEUR Fleurs / Feuilles](#)

## **Fabricant Alsacien de Serres de Jardin**

<http://www.serre-gelig.fr/>

Le modèle LISA 580 , fera bientôt le plaisir de mon jardin , si vous habitez dans les environs de THANN 68800 ce sera un plaisir de vous accueillir , prendre RDV , merci 07 83 35 25 97

## **Ferme de Sainte Marthe**

<http://www.fermedesaintemarthe.com>

Vente en ligne de semences et plantes BIO

Graines potagères - Bulbes potagers - Plants et Fruitières - Jardin d'ornement - Entretien et aménagement - Maison et bien-être - Librairie - Conseils et Idées

## **Fleurs à manger**

<http://mangedesfleurs.skynetblogs.be/fleurs-sauvages/>

Cuisiner les plantes sauvages, les légumes méconnus, ne manger que des produits maison et de saison, c'est plus qu'un plaisir, c'est toute une philosophie. ICI, des recettes, des photos d'oiseaux , de plantes , d'insectes, de champignons...

## **Fleurs communes**

<http://abiris.snv.jussieu.fr/flore/flore.php>

415 espèces possibles bien visibles ou colorées très réduits ou absent

On distingue difficilement la structure individuelle des fleurs, qui sont en général regroupées en inflorescences verdâtres ou brunâtres. Il peut aussi s'agir de fleurs à pétales avortés, dans lesquelles on observe toutes les structures d'une fleur classique, mais sans pétale visible.

## **France Jardinage - Bricolage**

<http://www.france-jardinage.com/>

Jardinage - Bricolage - Autosuffisance  
Guide de projets / Poulailier - Jardin d'eau - Serres - Autosuffisance - Aménager  
Terrasses structures - Jardin vert - Potager - Conseils - Semences - Photos Vidéos -  
Liste plantes - Forum Blog -  
voir aussi : [www.jardinage-quebec.com](http://www.jardinage-quebec.com)

## **GERBEAUD** - *site commercial mais intéressant*

<http://www.gerbeaud.com/>

Gerbeaud.com est membre de la Société Nationale d'Horticulture de France et de l'Association des Journalistes du Jardin et de l'Horticulture.

Fiches pratiques - Travaux du Moment - Entre jardiniers - Nature et Bio - Cuisine Facile  
Autour du jardin - Animaux

## **Graines de Troc**

<http://www.grainesdetroc.fr/>

une autre façon de s'échanger graines et savoir-faire

Les graines ( Toutes les variétés - par espèces - par familles - derniers ajouts - dernières photos ) / Savoir-faire / Agir local / Actu-Agenda / L'Association

Troc plantes : 02/10/2016 - 14h à 16h ateliers municipaux, rue principale - 68118 - HIRTZBACH

## **Graines et Plantes**

<http://www.graines-et-plantes.com/>

Jardin Utile - Conseil en Jardinage - Jardin détente - Découverte au jardin - Boutique Jardin  
Forum jardinage - Identification des Plantes - Calendrier lunaire - Fiches conseils en jardinage  
Encyclopédie des plantes - Produits de jardinage - La faune au jardin - Maladie des plantes  
Calendrier de jardinage

## **Guide des Plantes**

<http://www.kuleuven-kulak.be/bioweb/index.php?page=guide&lang=fr>

La plante, l'herbe sauvage, que vous recherchez est sûrement là ! Tout en images, en quatre langues possibles (français, anglais, allemand, hollandais). Doté d'une recherche, il accepte les noms latins comme les noms communs. Tout bonnement magnifique !

*Site de l'université catholique de Louvain , Belgique*

## Home Jardin \*\*\*

<http://www.homejardin.com/accueil/index.html>

Homejardin vous guidera, vous conseillera, vous dépannera dans un langage compréhensible de toutes et tous.

Qualité, efficacité, fiabilité, rapidité sont nos principaux atouts. Tous nos services sont entièrement gratuits, un commentaire sur notre livre d'or sera toujours notre meilleure récompense.

## Hortik

<http://blog.hortik.com>

Le Blog de Hortik a été créé par et pour les passionnés du jardin.

Thèmes : Aménager / Décorer - Entretien son jardin - Plantes et Arbres - Dans mon Potager

A Faire au jardin ce mois-ci - Créer son premier potager - Les trucs de grand-mère

Très bon article sur le **COMPOST BOKASHI**

## Infos Nutrition

<http://www.guide-des-aliments.com/>

Contribution des micro-organismes à l'alimentation.

Les légumes fermentés.

Liste des aliments par nom , par catégorie , par famille, par valeur nutritive

## Infos Tomates

<http://infos-tomates.com/>

Le site d'information et de partage du savoir sur les variétés anciennes de tomates  
Le répertoire des tomates

## Insectes

<http://aramel.free.fr/>

Epoustouflant de connaissances, mises à la disposition de tous : ce site est celui de M. Alain RAMEL, titulaire d'un DEA d'Entomologie

## Insectes autrement

<https://www.insectes-net.fr/index.htm>

Les Pages Entomologiques ... *d'André Lequet*

+ de 160 monographies + de 130 vidéos + de 80 historiettes naturalistes .. 10 800 Photos

## Insectes Pollinisateurs

<http://www.guide-des-aliments.com/>

Projet de sciences participatives, le Suivi Photographique des Insectes POLLinisateurs est une initiative du Muséum national d'Histoire naturelle et de l'Office Pour les Insectes et leur Environnement avec pour partenaires principaux la Fondation Nature & Découvertes et la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme.

## Intelligence Verte

<http://www.intelligenceverte.org>

L'association Intelligence Verte est fondée en mars 1999, par : Philippe Desbrosses et Jean Yves Fromonot avec d'autres personnalités.

Philippe est le président, porte-parole de l'association : voyageant à travers la France et le monde, conférencier reconnu et demandé, actif dans tous les domaines, il rallie le monde à la cause d'Intelligence Verte. Il développe le domaine de Sainte Marthe et des Guineaux de 160 hectares en Sologne.

**Annuaire du BIO**

<http://www.intelligenceverte.org/DirectoryFr.asp>

## Jardinage écologique

<http://www.rouffach-wintzenheim.educagri.fr/les-exploitations/exploitation-horticole-jardins-du-pflixbourg/animations-et-evenements.html>

Le rendez-vous du jardinage écologique *Le Jardin, c'est ma Nature* a été initié en 2013 par l'EPLEFPA Les Sillons de Haute Alsace, avec la participation de nombreux partenaires. Cette manifestation unique dans la région est destinée à promouvoir des techniques de jardinage écologique auprès du grand public et des jardiniers amateurs.

Plusieurs journées sont organisées dans l'année , se renseigner auprès de :  
Guillaume DELAUNAY , Chef de projet Pôle Maraîchage Tél 03 89 27 21 27

## J'aime Jardiner

<http://www.jaime-jardiner.com>

Jardins Bio, Plantes et Légumes Bio, Recettes Bio.

MAG's - Plantes - Jardin potager - Travaux de jardin - Recettes - Jardiner avec la lune

Lexique du jardin de A à Z - News - Calendrier des semis

## Jardiner autrement

<http://www.jardiner-autrement.fr/>

**Le site [jardiner-autrement.fr](http://www.jardiner-autrement.fr/) est édité par la SNHF, Société Nationale d'Horticulture de France, dans le cadre d'une action pilotée par le ministère chargé du développement durable, avec l'appui financier de l'ONEMA, par les crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan Ecophyto.**

## Jardiner avec Jean-Paul

<http://www.jardineravecjeanpaul.fr>

Nos jardins - Légumes - Plantes - Arbres et arbustes - Fleurs - Bio-astuces - Outils - Littérature - Bienvenue

## Jardiner avec la Lune

<http://www.calendrier-lunaire.net>

La lune Ephémérides - Calendrier lunaire , en ligne à télécharger - Phases de la lune  
Les rythmes de la lune - Pour en savoir plus

## Jardin à manger

<http://www.jardin-a-manger.com>

Jardin-a-manger.com : cultiver et cuisiner  
Légumes - Salades et fines herbes - Fleurs à manger - Agir bio - Forum - Glossaire - Recettes

## Jardin Biodiversité

<http://www.jardin-biodiversite.com/67-nichoirs-et-refuges>

Nichoirs et refuges du jardin pour accueillir les oiseaux au printemps et en hiver. Nous proposons aussi des gîte pour pollinisateurs, insectes auxiliaires, abeilles, ou encore coccinelles..  
Chaque refuge est adapté pour accueillir son hôte.

## Jardin Biologique autonome

<http://autojardin.canalblog.com/>

Un blog qui va parler de jardin biologique autonome, de plante de prédateur de la plante, d'animaux, d'insecte.  
Blog très limité , sauf quelques belles images d'insectes.

## Jardin Comestible

<http://jardincomestible.fr>

Le Jardin Comestible est un site d'information sur des thèmes qui me sont chers comme la permaculture, l'agro-écologie et la sobriété heureuse.

C'est aussi le nom d'une toute nouvelle pépinière de plantes vivaces, utiles et souvent comestibles située à côté de LYON / **Vidéo : la vie secrète des sols**

## Jardin de Jenny

<http://www.le-jardin-de-jenny.fr/>

Je suis heureuse de vous accueillir sur mon blog jardin consacré à ma passion : le jardinage. Je jardine pour le plaisir, pour nourrir ma famille, pour nous soigner (plantes médicinales) mais aussi pour des raisons économiques (nous n'achetons que très peu de nourritures) et pour des raisons liées à l'environnement et à la santé. En effet je jardine bio, jamais un produit chimique n'entre dans mon jardin

## Jardinage le Guide pratique \* \* \*

<https://jardinage.ooreka.fr/>

Les bases du jardinage - Semer, planter, tailler - Trouver une plante - Conseils et Astuces -  
Nombreux documents en PDF et vidéos

Le site comporte aussi des Rubriques : Maison / Argent / Famille / Santé / Droits / Carrière / Véhicule / Entreprise

## Jardin plaisir

<http://jardin-plaisir.blogspot.fr/>

Bienvenu au potager d'Aurélie. Je vous fait découvrir mon jardin, en vous donnant des conseils, astuces, techniques et bon plants. Vous y trouverez aussi la présentation de certains légumes, la culture biologique et des recettes à bases de beaux légumes du potager. Je vous souhaite une agréable visite, à très bientôt!

## Jardiner autrement

<http://www.jardiner-autrement.fr/>

L'équipe de Jardiner Autrement est composée de quatre salariés et cinq bénévoles de la Société Nationale d'Horticulture de France.  
Jardinage raisonné !!!

## Jardiner Bio sans fatigue

<http://www.econologie.com/forums/agriculture/jardiner-plus-que-bio-en-semis-direct-sans-fatigue-t13846.html>

<https://www.youtube.com/channel/UCm-SeCr6-0dPzfUT8gZvYLg>

Agriculture: problèmes et pollutions, nouvelles techniques et solutions ⇒  
Le Potager du Paresseux : Jardiner plus que Bio sans fatigue  
Didier HELMSTETTER à Rosheim - 15 vidéos sur youtube

## Jardiner Malin

<http://www.jardiner-malin.fr>

Jardiner malin est un site de jardinage et de recettes de cuisine de saison destiné à tous les jardiniers. - Calendrier LUNAIRE Que vous soyez expert, amateur, passionné ou novice en jardinage, des milliers de conseils en jardinage vous permettront d'en savoir un peu plus sur les plantes.

## Jardinier Amateur

<http://www.jardinier-amateur.fr/plan.html>

Des centaines de fiches :

Fiches plantes - Reportage jardinage - Forum Jardin - Album photos - Au jardin

Autour du jardin - Glossaire - Manifestations jardin - Météo Vidéos - Calendrier lunaire - Parcs et Jardins à visiter - Trucs et Astuces - Livres de jardinage

## Jardiner sur Sol vivant

\* \* \* \*

<http://jardinonssolvivant.fr/>

Gilles DOMENECH : au niveau professionnel, je suis gérant de l'EURL Terre en Sève, petite société spécialisée dans les sols vivants et la formation agricole. Je suis pédologue (spécialiste en sciences des sols) formé à l'université (Toulouse et Aix et Provence) et sur le terrain au Mali et en France (Alpes de Haute Provence et Gers).

## Jardinoscope

<http://jardinoscope.canalblog.com/>

Nature , parcs et jardins autre regard

Rubriques : Le monde végétal , le monde animal , le monde fongique , le monde minéral , Travaux pratiques

Art et Culture , le Coins Saveurs , Vidéos , Divers , Lexique culinaire

## Le Jardin d'Hubert \*\*\*

<http://www.hubertlejardinier.com/videos.html>

**1000 Vidéos - Conseils sur le site de RUSTICA  
Radio - Liens - Fleurs - Fruits - Arbustes - Potager**

## Les Doigts Fleuris

<https://www.lesdoigtsfleuris.com>

Fernanda Youlgaropoulos Paysagiste écologique , MON BLOG ECOLOGIQUE  
me permet de partager ma passion de la nature, du jardin et des animaux.

Jardin - Actions au jardin - Déco jardin - Les plantes - Animaux - Vidéos - Ecologie - Potager  
Création et Aménagement de jardin

## Le jardin vivant de Christophe Gatineau



<http://www.lejardinvivant.fr/>

On cultive la terre comme on se cultive pour rendre fertile sa vie

Articles et thèmes - Livres Permaculture - Ver de Terre - Le jardin

## Mon Coach Légumes

<http://moncoachlegumes.fr/categorie/legume>

Une idée de Maisons et Services  
Fiches Légumes très bien présentées

## Mon Jardin en permaculture



<http://www.monjardinenpermaculture.fr/>

Site animé par : OLIVIER Gruié qui a suivi le Cours de certification à la Permaculture à la Ferme du Bec-Hellouin

Un sol vivant / Cultiver / Accroître la biodiversité / Outils / La permaculture

Pailler le sol / Faie du Compost / Améliorer le sol / Les supports de culture / Semer / Planter / Soigner et Protéger  
Importance des arbres / Créer des micro-climats / Attirer les Insectes / Les animaux /

<http://www.monjardinenpermaculture.fr/contact>

## Mon Jardin Potager



Création : jo Schneider 68800 / schneiderjo68@gmail.com

<http://www.mon-jardin-potager.com/>

**Actualité du potager**

**Guide pratique du Potager**

**Fiches pratiques Légumes / Nuisibles et défense / Le Semis**

## Mon Potager Bio

<http://madorrepotagerbio.esy.es/>

Julia – Le jardinage, un de mes passe-temps favoris, me permet de me détendre au milieu de mes légumes dans le potager de Madorre, dans le Sud-Ouest de la France, dans le Tarn plus précisément. Depuis 2011, je vous dévoile mes conseils et astuces sur ce blog, un lieu où j'aime tout particulièrement interagir avec vous, les autres blogueurs et internautes...

[potagermadorre@gmail.com](mailto:potagermadorre@gmail.com)

## Nord Nature Environnement

<http://www.nord-nature.org>

Protéger la nature, c'est protéger l'Homme

Vous pensez que la nature est la "maison" des hommes et de tous les êtres vivants ?

## Nova Flore

<http://www.nova-flore.com/reussir-sa-prairie-fleurie/>

**DES TECHNIQUES ALTERNATIVES DE FLEURISSEMENT A L'ÉCOLOGIE URBAINE**

Spécialisée dans les semences de fleurs horticoles et de fleurs sauvages, nous nous distinguons par notre capacité à élaborer des mélanges innovants, issus de la recherche et du développement. Nous mettons à disposition une offre de graines pour tous les types d'espaces et tous les types de publics (responsables de collectivités, architectes-paysagers, exploitants agricoles et jardiniers amateurs).

## Office pour les Insectes et leur Environnement

<http://www.insectes.org/opie/monde-des-insectes.html>

N'hésitez pas à faire connaître nos activités autour de vous et à promouvoir notre association et notre revue Insectes. Chaque adhésion, chaque abonnement, chaque animation, chaque formation, chaque étude, chaque lot d'élevage pédagogique, chaque expertise compte pour nous et peut faire la différence à la fin !

## Officine du Jardin Bio

<http://lofficinedujardinbio.blogspot.fr/>

**Décoctions / FAQ / Infusions / Macérations / Maladies cryptogamiques / Maladies physiologiques / Nuisibles / Plants / Produits fongicides / Produits insecticides / Purins / Spécialités commerciales / Trucs et astuces /**

## Ooreka

<https://potager.ooreka.fr/tips/voir/287540/8-legumes-a-recolter-en-hiver>

8 légumes à récolter en hiver

De multiples réponses aux questions sur le JARDIN et Aménagements extérieurs

## Outils agricoles sur mesure

<http://www.lafabriculture.fr/-Jardinage-.html>

Le concept de cette activité est de concevoir, fabriquer et améliorer des outils/équipements agricoles. Cela permet d'innover et de créer de nouvelles techniques culturales, de réduire la pénibilité du travail, de s'adapter aux normes environnementales et au fonctionnement spécifique des Fermes ou d'ateliers de transformation.

**LA CAMPAGNOLE** Outil innovant, facile d'utilisation, écologique et ergonomique

## Permaculteurs

<http://www.permaculteurs.com/>

Permaculteurs.com est un réseau social de permaculture francophone sur lequel vous allez pouvoir partager et échanger avec vos amis permaculteurs.

## Permaforêt

<http://permaforet.blogspot.fr/>

Blog pédagogique pour les forêt-jardins en Paraculture.

Etude des biotopes des fruits, des légumes et des champignons dans les pays tempérés.

## Permathèque

<http://www.permatheque.fr/>

## Petit Jardin des Ecoliers

Création : jo Schneider 68800 / schneiderjo68@gmail.com

<http://lepetitjardin22.canalblog.com/>

L'objectif principal de l'association est :

L'éducation à l'environnement en direction des enfants, des adolescents, des enseignants et de toute personne intéressée par la connaissance et la protection de l'environnement.

Ce blog s'adresse bien sûr tout d'abord aux enfants et leurs enseignants, mais aussi à toute personne intéressée par le jardinage ou souhaitant sensibiliser la jeunesse à l'univers naturel

## Plan de Jardin biologique

<http://plandejardin-jardinbiologique.com>

Fiches de jardinage bio - Fiches de culture bio - Aménagements - Plans de jardins - Trucs et Astuces - Le rucher

## Plant de pomme de terre

<http://plantdepommedeterre.org/>

Facile à cultiver et présentant une grande diversité au niveau de ses qualités culinaires et gustatives, la pomme de terre a de nombreux atouts pour séduire les jardiniers.

## Plantes et Jardins

<http://mag.plantes-et-jardins.com/>

La plus grande jardinerie en ligne par Gamm Vert

## Potager durable - *commercial*

<http://potagerdurable.com>

Ici, pas de théorie mais uniquement des expériences vécues. Vous trouverez les détails de tout ce que je fais : comment j'**organise** mes planches de cultures, comment je choisis **les variétés qui poussent bien** dans un petit potager, quels sont mes trucs pour avoir **des récoltes abondantes**, avec un minimum de travail.

[nicolas@potagerdurable.com](mailto:nicolas@potagerdurable.com)

## Potager facile

<http://www.potager-facile.net/>

Créer un potager - Potager en carrés - Les légumes riches en vitamines - Les légumes vivaces - Les légumes anciens ,  
oubliés - Culture sur bottes de paille - Les petits fruits

Potager facile , légumes faciles - Compostage - **Super Calendrier lunaire**

## Potager Nature

<http://unpotagernature.fr/>

Je m'appelle Guillaume Paluch, j'ai créé ce blog pour vous transmettre ma passion du jardinage bio, des plantes sauvages, de la nature...

J'ai 25 ans, j'ai fait des études d'horticulture, je vis en Bretagne près de Morlaix où je m'occupe d'un potager-verger de 1000 m<sup>2</sup> qui me procure beaucoup de plaisir.

Je suis là pour vous partager mes expériences, mes astuces, mes découvertes au fil des saisons tout en vous donnant des conseils sur la création et l'entretien d'un potager bio 100 % naturel en permaculture.

## Ravageurs au Potager

<http://eau.seine-et-marne.fr/export/print/ravageurs-au-potager>

Voici quelques-uns des animaux qui peuvent s'en prendre à votre potager. Gardez à l'esprit que dans le jardinage au naturel, il vaut mieux prévenir que guérir : les techniques préventives comme la rotation des cultures, les associations de plantes, ou la mise en place de filets anti-insectes vous éviteront bien des désagréments !

## Reconnaissance des arbres par leurs feuilles & Herbier en images

<http://www.snv.jussieu.fr/bmedia/arbres/identification-feuilles.htm>

Vous recherchez le nom et les caractéristiques d'une plante dont vous possédez la feuille : Choisissez un groupe : FEUILLES SIMPLES ENTIERES ou FEUILLES DECOUPEES ou FEUILLES COMPOSEES Cliquez sur une vignette qui vous paraît la représenter. Cela ouvre la page correspondante. Il est parfois difficile de choisir car plusieurs plantes peuvent avoir des feuilles assez semblables. Si vous n'êtes pas satisfait, revenez à la collection de vignettes par "page précédente du navigateur" et recommencez.

## Rucher Ecole de l'Engelbourg - THANN

<http://rucherecole68.thann.free.fr/>

Donner toutes les informations utiles aux membres de notre syndicat.

Permettre aux personnes souhaitant découvrir l'apiculture de nous trouver et de venir visiter notre rucher-école situé à Vieux-Thann.

Mettre à la disposition du futur apiculteur une formation théorique et pratique de qualité.

## **Serre de Jardin**

<http://www.acd-serres.fr>

Conseils pour Cultiver en Serre

## **Terre Vivante - Jardinage Bio**

<http://www.terrevivante.org/18-jardin-bio.htm>

Calendrier des travaux du jardin , Economies d'eau , Faune et flore sauvage au jardin ,  
Bricolages au jardin , Permaculture , Basse-cour et animaux - Forum

## **Tomodori - Variétés anciennes de Tomates**

<http://tomodori.com/index.htm>

Entrez avec nous dans le monde merveilleux des anciennes variétés de tomates  
Variétés de tomates - Cuisine et Santé - Culture de la tomate - Tomates et Associés  
Actualités sur la Tomate - La science et l'art - Nos choix personnels - Notre Forum  
La tomate pour les Nuls , le pas à pas - le moteur de recherche des variétés de tomates  
Où trouver des graines de tomates - Nos variétés de piments

## **Tous au Potager**

<http://www.tous-au-potager.fr/>

Je me présente, je m'appelle Aurélien et je partage depuis 2012 ma passion du potager BIO à travers ce blog.  
Ici, la place est au potager naturel, respectueux de l'environnement, diversifié, fleuri et accueillant la biodiversité, que ce soit dans les espèces de plantes cultivées comme dans les variétés de légumes, de plantes aromatiques, médicinales, petits fruits, engrais verts etc...

## **Trucs et Astuces pour le Jardin potager**

<http://girard.guilleme.pagesperso-orange.fr/potager.htm>

**Vous y trouverez de nombreux trucs et astuces pour avoir de beaux légumes sans utiliser de produits chimiques.  
Site créé en février 1999 par Anne-Marie Girard-Guillemé**

## **U.V.E.D. - Formation Université virtuelle**

<http://www.supagro.fr/ress-pepites/processusecologiques/co/ProcessusEcologiques.html>

**Créée en juin 2005, l'Université Virtuelle Environnement et Développement durable (UVED) est l'une des sept Universités Numériques Thématiques (UNT) soutenues par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.**

**Dans cette partie, vous approfondirez vos connaissances sur les processus écologiques présentés de manière générique, dans le cadre d'une vision globale et systémique du fonctionnement du sol.**

## Végéculture

<http://vegeculture.net>

Site francophone de référence sur l'agriculture biologique végétalienne. Pour découvrir l'historique, les influences, les motivations, les méthodes culturales, visiter des jardins et contacter d'autres personnes.

Aussi appelé " bio sans bétail " (stockfree farming), bio-vegan, veganics ou bio végétal, l'agriculture végétalienne consiste en un système de culture évitant tous les produits chimiques artificiels (engrais de synthèse, pesticides, régulateurs de croissance, etc.), les organismes génétiquement modifiés, les fumiers animaux et les restes d'animaux issus des abattoirs (farine de sang, farine de plume, poudre d'os, etc.).

## Vers de Terre

[http://www.lombritek.com/?page=classement\\_zoologique\\_des\\_vers\\_de\\_terre](http://www.lombritek.com/?page=classement_zoologique_des_vers_de_terre)

Classement zoologique des Vers de Terre

## Village Certi' Ferme

<http://www.certiferme.com/jardin/calendrier-des-saisons.html>

Une histoire d'éleveurs et de saveurs

Rubrique : jardinage avec des Astuces / Bouturage et greffes / Fleurs et arbustes / Animaux et insectes

Rubrique : Jardiniers de France - 1ère Association de Jardiniers amateurs

## Web Jardinier - Forum \* \* \*

<http://webjardiner.com>

Le FORUM sur le Jardinage

au 05/03/2017 : 5 841 991 visiteurs depuis le 06/09/2002 / cela se passe de commentaire

## Webothèque

<http://jardinoscope.canalblog.com/archives/2006/04/02/1795855.html>

**Ce dossier est complémentaire des Eléments disponibles sur clé USB**  
**de fiches d'infos pratiques**

**ainsi qu'une centaine de VIDEOS enregistrées , classées par thèmes ,  
ce qui permet de les visualiser n'importe où sans liaison INTERNET ....**

**contact : 07 83 35 25 97 / schneiderjo68@gmail.com**

Ce document est la propriété de l'auteur , ne peut être commercialisé , ni diffusé sans accord préalable - jo schneider 11/01/2017



**Ce dossier représente de très très nombreuses heures de travail ,  
S'il peut vous rendre service , ce sera un plaisir partagé  
pour couvrir mes frais de Documentation un DON facultatif de 10 € me ferait plaisir  
Jo schneider - 25 rue principale 68800 LEIMBACH**

## **SITES INTERNET**

<http://arpentnourricier.org/semis-en-pleine-terre-et-permaculture/>

<http://aupetitcolibri.free.fr/EcolieuAUPETITCOLIBRI.html>

[http://aupetitcolibri.free.fr/Permaculture/Permaculture.html#sur\\_net](http://aupetitcolibri.free.fr/Permaculture/Permaculture.html#sur_net)

<http://au-potager-bio.com/3-choses-a-savoir-sur-la-culture-en-serre/>

<http://fraternitesouvrieres.over-blog.com/>

<http://jacques.guy.pagesperso-orange.fr/html/astuces.htm>

<http://jardinonssolvivant.fr/commencez-un-potager-sol-vivant-sur-une-parcelle-enherbee-grace-a-un-simple-mulch/>

<http://jardinonssolvivant.fr/les-trois-piliers-de-laggradation-dun-sol/>

<http://lewebpedagogique.com/puechenvert/>  
<http://mag.plantes-et-jardins.com/conseils-de-jardinage/jardiner-avec-la-lune>  
<http://plandejardin-jardinbiologique.com/trucs-astuces-jardin-bio.html>  
<http://plandejardin-jardinbiologique.com/trucs-astuces-jardin-bio.html>  
<http://potagerdurable.com/legumes-potager-semis-direct-ou-en-godets>  
<http://potagerdurable.com/mr/merci-lm-10-leg-vert>  
<http://www.aujardin.info/trucs/239-placer-haricots-congelateur-avant-semis.php>  
<http://www.aujardin.info/trucs/cle-tomate.php>  
<http://www.aujardin.info/trucs/trucs.php>  
[http://www.aujardin.info/trucs/trucs\\_tomate.php](http://www.aujardin.info/trucs/trucs_tomate.php)  
<http://www.graines-et-plantes.com/index.php?jardin=jardinage-bio&page=2>  
<http://www.monpotager.net>  
<http://www.monpotager.net/blog/index.php/Permaculture>  
<http://www.permacultureetc.com/>  
<http://www.terrevivante.org/247-mieux-que-le-compost-le-bois-rameal-fragmente-.htm>  
<http://www.webjardiner.com/especes/potiron.php>  
[https://youtu.be/9AMRTUVP\\_ws](https://youtu.be/9AMRTUVP_ws)

## Collègues blogueurs :

Aurélien : <http://jardin-plaisir.blogspot.fr/>  
Gilles : <http://www.un-jardin-bio.com/>  
<http://ecolo-bio-nature.blogspot.fr/>  
Jérôme : <http://lepetitpotagerbio.wordpress.com/>  
Julia : <http://madorre.blogspot.fr/>

Loïc : <http://mon-potager-en-carre.fr/>

Simon : <http://www.goutsdusud.fr/>

## Identifier les papillons :

Lepinet : <http://www.lepinet.fr/pap/>

Noeconservation : <http://www.noiconservation.org>

## sur le site de NICOLAS

Et si vous essayiez un potager surélevé ?

Créez une nouvelle parcelle à partir de zéro avec la technique ABCD

Comment démarrer un petit tas de compost sans composteur

Reportage : construction d'un potager surélevé en Charente-Maritime

Dessinez le plan de votre potager de manière ultra-simple sur votre écran, même si vous n'êtes pas à l'aise avec l'ordinateur

Potager en carrés : la fabrication

Avec quelle terre remplir son potager en carrés

## Compost, purins et engrais verts

Vidéo : 3 astuces pour faire du purin d'ortie sans odeur

Le compostage en surface ou comment faire foisonner la vie dans votre sol

Engrais verts : occupez le terrain pour travailler moins !

Compost et engrais vert : les 12 gestes à faire pour enrichir votre terre

Connaissez-vous cette plante spectaculaire qui permet d'enrichir la terre et de fleurir le potager ?

A la fin de l'hiver, on coupe les engrais verts

## **Des astuces pour cultiver vos légumes**

[Comment planter les poireaux pour avoir plus de blanc](#)

[Réussir son semis de petits pois en terre lourde](#)

[Comment récolter plus de haricots quand on a un petit potager](#)

[Votre terre est-elle trop pauvre pour faire pousser des légumes ?](#)

## **Améliorez votre terre**

[Ne plus bêcher sa terre mais l'aérer avec une grelinette](#)

[Faites connaissance avec votre terre pour pouvoir ensuite l'améliorer](#)

[Semis en pleine terre au printemps : 3 conditions pour les réussir](#)

## **Spécial tomates**

[Les 5 gestes à faire pour bien planter ses tomates](#)

[7 choses à faire pour bichonner vos pieds de tomates](#)

[Guide pratique pour réussir la culture des tomates sans maladies](#)

[En revenant de la jardinerie, ne plantez surtout pas vos plants de tomate](#)

[Mon palmarès des tomates 2013](#)

[Mon palmarès des tomates 2012](#)

[Les meilleures tomates que j'ai récoltées](#)

## **L'organisation du potager**

[En finir avec la rotation des cultures](#)

[Une aide précieuse pour ne plus oublier de semer un légume](#)

[Ne vous en remettez plus au hasard pour placer vos légumes au potager](#)

[Savez-vous si vos légumes s'entendent bien ensemble ?](#)

[Mini-guide pour semer et planter à la bonne distance](#)

## **Pour vous aider au printemps**

[Au printemps, rien ne sert de semer trop tôt](#)

[Jardinage Debout : un livre qui soulage le mal de dos](#)

[Si vous démarrez votre potager en juin, quels légumes choisir ?](#)

## **Pour vous aider en été**

[Avant de partir en vacances, préparez votre potager](#)

[Deux trucs avec du carton pour que votre potager résiste mieux aux chaleurs de l'été](#)

[Quels légumes planter après les récoltes de l'été ?](#)

## **Pour vous aider en automne**

[Pourquoi l'automne est le meilleur moment pour commencer un tas de compost](#)

## **Pour vous aider en hiver**

[Où commander des semences potagères rares sur internet ?](#)

[Pourquoi je range mes graines dans une caisse à outils ?](#)

## 1. Les blogs pour apprendre

<http://1potagerencarresgp.wix.com/1-potager-carres-gp>

<http://annelauresebastien.eklablog.fr>

<http://blog.hortik.com>

<http://breuilletnature.blogspot.fr>

<http://espacepotager.com>

<http://jardinbreton.wordpress.com>

<http://jardinoscope.canalblog.com>

<http://jardin-secrets.com>

<http://lejardincesttout.typepad.com>

<http://lejardindemilie.wordpress.com>

<http://lejardindenanny.skynetblogs.be>

<http://lejardindesdeuxmoulins.fr>

<http://lepotagerdesviolettes.blogspot.fr>

<http://monparadisvert.skynetblogs.be>

<http://monpotageraunaturel.blogspot.fr>

<http://passionpotager.canalblog.com>

<http://potagercomtois.blog4ever.com>

<http://potagerducanal.blogspot.fr>

<http://ptitegrenouille-brox.blogspot.fr>

<http://tousaupotager.fr>

<http://www.au-potager-bio.com>

<http://www.coffeebeanspot.com>

<http://www.conseils-coaching-jardinage.fr>

<http://www.jardinbreton.fr>

<http://www.jardinlunaire.fr>

<http://www.jardin-plaisir.blogspot.fr>

<http://www.lavisdesplantes.fr>

<http://www.mon-potager-en-carre.fr>

<http://www.tous-au-potager.fr>

<http://www.un-jardin-bio.com>

<http://www.via-les-herbes.com>

[www.hubertlejardinier.com](http://www.hubertlejardinier.com) : Hubert présente une émission de jardinage sur France bleu Champagne. Il livre ici ses conseils et liens et intervient dans son forum.

Blog potager : Blog Potager est un blog sur le jardinage, le potager mais aussi sur les techniques de culture, qu'elles soient bio, hydroponiques, expérimentales

## 2. Les boutiques pour s'équiper

Aromantique : spécialiste de la plante aromatique médiévale

Boutique bio : Avnibio offre le choix de solutions écologiques respectueuses des écosystèmes et de l'environnement dans lequel nous vivons.

<http://fr.jardins-animes.com>

<http://www.monechelle.com>

<http://www.un-cadeau-original.com/categorie/cadeau-jardin>

Jardiner malin

La pause jardin : produits et conseils de jardinage

[www.biaugerme.com](http://www.biaugerme.com) : vente de semences biologiques ( mes graines proviennent d'ici )

## 3. Les forums pour discuter

<http://asso.permaculture.fr/forums/>  
<http://ducoeuraujardin.forumzen.com/forum>  
<http://forum.eco-bio.info/forum/65-ecologie-pratique-au-jardin/>  
<http://jardinage.lemonde.fr/articles-cat-4-questions-reponses-jardinage.html>  
<http://lebiojardin.forumactif.org>  
<http://www.bioaddict.fr/article/ouverture-d-un-forum-d-echanges-pour-tous-les-jardiniers-bio-a3233p1.html>  
<http://www.detenteaujardin.com>  
<http://www.ecologie-pratique.org/forum/index.php?category=5>  
<http://www.econologie.com/forums/?sid=2b430836e213b62f71f63bdf24a50104>  
<http://www.forums-jardinage.com/index.php>  
<http://www.jardiner-malin.fr/forum>  
[http://www.jardinez.com/forum\\_jardinage\\_jardin\\_nature\\_environnement\\_agriculture\\_fr](http://www.jardinez.com/forum_jardinage_jardin_nature_environnement_agriculture_fr)  
[http://www.jardinez.com/forum\\_un-jardin-ecologique\\_26884](http://www.jardinez.com/forum_un-jardin-ecologique_26884)  
<http://www.jardinier-amateur.fr/forum-jardinage/>  
<http://www.lanature.fr/forum> : forum du jardin bio  
<http://www.les-gestes-ecologiques.com/index.php?r=forum-ecologie-gestes-ecologiques>  
<http://www.pretersonjardin.com/forum-psj.html>  
<http://www.rustica.fr/forum-jardinage/ecologie.html>  
<http://www.terrevivante.org/553-forum.htm>  
<http://www.tinkuy.fr/service/forum-potager-bio-jardin-et-jardinage-ecolo>  
<http://www.truffaut.com/forum/forum-12-jardin-cologique.html>  
<http://www.un-jardin-bio.com/un-nouveau-forum-de-jardinage-naturel/>  
<http://www.webjardiner.com/index.php?mod=forum>  
**Jardiner autrement : les pesticides, apprenons à nous en passer**

#### 4. Les sites pour échanger nos graines

<http://semeurs.free.fr/wiki/index.php?title=Accueil>

<http://www.grainesdetroc.fr>

<http://grainesetplantes.com>

**Plus d'une centaine de VIDEOS et Documents PDF etc ...**

**Ci-après la nomenclature de mes rubriques qui contiennent les Vidéos et autres Documents  
disponible sur clé USB 3.0 fournie**

**me contacter si intéressé : [schneiderjo68@gmail.com](mailto:schneiderjo68@gmail.com) Tél 07 83 36 25 97**

0_Astuces de JARDINAGE	DICO JARDIN compilation de Jo	LEGUMES fiches conseils	PH du sol et Plantes
1_Lexique du JARDINIER	Divers	Lombricompost	Photos jardin
3_Sites INTERNET Utiles	Documentation livre	Maraichage	Plan de jardin
a_contenu du dossier JARDINAGE	EAU gestion de l'Eau au jardin Bio	Marc de café	Plantes compagnes
a_Rendez-vous 2016 jardinage éco	Engrais verts et Fumiers	Métaphores	Plantes sauvages COMESTIBLES
aa_DICO JARDIN compilation de	Espaces publics leur gestion	Miscanthus	Plantes toxiques
Abeilles - Oiseaux - Insectes	Ferme du Bec Héloüin	Mon Marché aux Jardins de Wesserling	Pommes de terre
Agro écologie - Agro foresterie	Fertilisants Paillage Mulch	Nuisibles ou Utiles et Pesticides	Potager au carré
Animations jardinage	Fertilité du sol , Formation vidéos	Orties	Potager Durable fiches conseils
Arboriculture	Fiches techniques	Outils du jardinier	Protection par les plantes
Arbustes et Haies	Foire aux questions	Paillage	Pucerons
Aromatiques en Spirale	Forums	PERMACULTURE et Agro-écologie	Purins - Décoctions - Urine
Association de Plantes	Gestion du Carbone	Pesticides	Rotation des Cultures
Astuces culinaires	Guides	PH du sol et Plantes	Salades
Breuillet Nature	Hôtel à Insectes	Photos jardin	Semences et SEMIS
BRF Bois Réal Fragmenté	Insecticides	Plan de jardin	Semis
Calendrier MENSUEL des travaux	Irrigation	Plantes compagnes	Serre
Carottes	Jardin d'Emilia HAZELIP	Plantes sauvages COMESTIBLES	SOL sa vie
Catalogue fournisseurs	Jardin du FAJNEANT vidéo	Plantes toxiques	Taille arbres fruitiers
Compost	Jardin naturel potager BIO	Pommes de terre	Terre l'améliorer
Conseil en alimentation	Jardiner avec de la PAILLE	Potager au carré	Terreau de feuilles
Consoude	Jardiner sans travail du sol	Potager Durable fiches conseils	Tomates Bio
Cucurbitacées	Jardins Fraternité Ouvrière Belgique	Protection par les plantes	Vers de terre
Cultiver sur BUTTES - Lasagnes	Légumes conseils de plantation	Pucerons	Vidéos sur le NET

## Exemple du contenu de la Rubrique : Animation jardinage

 10_legumes_verticaux-PotagerDurable	Fichier PDF	2 750 Ko
 Commencer un jardin avec du mulch	Feuille de calcul Microsoft Excel ...	135 Ko
 Comment démarrer un potager aujourd'hui	Fichier MP4	110 645 Ko
 ENDIVES dans la CAVE	Feuille de calcul Microsoft Excel ...	821 Ko
 Fête2014 - Trucs et conseils pour jardiniers paresseux avec Larry Hodgson	Fichier MP4	500 663 Ko
 Hybridation et Pollinisation des courges, melons, concombres, pastèques, courgettes...	Fichier MP4	103 920 Ko
 La pyramide à fraises	Fichier MP4	35 308 Ko
 Mon Potager au Naturel	Fichier PDF	7 843 Ko
 Mon Potager au Naturel-version-imprimable	Fichier PDF	888 Ko
 Programme.RDV.jardinage.ecologique.2016	Fichier PDF	75 Ko
 Semi courgette tomate et toutes graine en bouteille 100% de réussite et sans entretien	Firefox HTML Document	71 498 Ko
 Surface de culture estimée pour 4 personnes	Fichier PDF	221 Ko
 Vous allez réussir vos endives BIO à coup sûr	Fichier MP4	23 958 Ko

**Il faut être un peu fou pour se lancer dans un tel travail , mais lorsqu'on est Passionné !!!!**

**Que peut-on faire d'utile à 72 ans sinon de PARTAGER**



**dans le même ordre d'idée je possède un Dico Santé de 1 200 rubriques  
sujets classés alphabétiquement sur Document Excel,  
en 3 tomes - travail de 3 ans , Avis aux amateurs**

**Si vous voulez me faire PLAISIR**

**Merci de me faire un " coucou " , votre Avis me sera utile ...**

**Merci également pour vos suggestions ou de me signaler des erreurs,**

**Au plaisir de vous lire .....**