

BIO - GARDINS

Numéro 22

parution aléatoire
Rédaction : Membres du bureau

Association loi 1901 - Bulletin d'information réservé aux adhérents
Mairie de Merville - 59660 MERVILLE

<http://bio-gardins.over-blog.com/>

Ce printemps 2013 sera pour les bio jardins, consacré à la contemplation de l'éveil d'une mare. l'un des terrains ouvert à la trame verte et bleue est propice à ce type de découvertes. il est en effet consacré par son exploitant (la ferme de l'oiseau perdu) à la production de foin, et est donc seulement coupé une fois dans l'été. au printemps et durant la majeure partie de l'année, ce terrain est donc un très beau site pour contempler la nature à l'œuvre !

c'est une pâture naturelle, sans apport ni d'engrais ni de produits chimiques.

une belle occasion de voir comment l'équilibre se crée.

comment la nature règle seule les 'invasions' et les 'nuisances' que les hommes craignent et qui ne sont jamais si graves que cela quand on laisse sa chance à la nature !

chacune de ces sorties sera aussi l'occasion de procéder à un inventaire naturaliste, une sorte de liste du vivant rencontré lors de la sortie.

et si les participants le souhaitent, chaque sortie pourra être complétée par la visite d'autres parties des projets 'trame verte et bleue'.....

venez donc nous retrouver à l'une ou à l'ensemble de ces sorties nature.

Ces sorties sont gratuites.

La mobilisation des membres de l'association est nécessaire, ces sorties sont notre meilleur moyen de convaincre et de montrer les avantages du jardin naturel au sens le plus large !

La pâture de la mare, juste après les travaux de la trame verte et bleue, en décembre 2011.



© Yannick Aélonel

Et 8 mois après, août 2012 !



Calendrier des sorties du printemps :

le **jeudi 21 mars**, à 15 heures.
départ depuis la chèvrerie.

le **samedi 30 mars**, à 15 heures.
départ depuis la chèvrerie.

le **vendredi 5 avril** à 19h30 (sortie nocturne donc).
limitée à 20 participants, réservations obligatoires,
détails à venir....

le **mercredi 1 mai**, à 15h30.
départ depuis la chèvrerie.

la chèvrerie est située au 67 route d'Hazebrouck, à Merville.



BULLETIN D'ADHESION A L'ASSOCIATION **BIO-GARDINS**

NOM prénom : _____

ADRESSE : _____

E-MAIL : _____

Pour recevoir nos informations par E-mail.

Cobisation 5^e l'année

bio_gardins@yahoo.fr

NOUS SOMMES CERNES PAR LES CHAMPIGNONS

Les champignons constituent une proportion importante des particules microscopiques qui flottent dans l'air. L'analyse de ces particules le démontre. A chaque inspiration nous ingérons 1 à 10 spores, un mètre cube d'air contient de 1000 à 10000 spores suivant le lieu et l'époque. Toutes les espèces fongiques (elles sont estimées à 1 million et demi) sont présentes dans les diverses couches de l'atmosphère. Les espèces de champignons supérieurs sont estimées à 20000 espèces et 12000 seraient présentes en France.

Il a été également démontré que ces spores aident à déclencher les précipitations en jouant le rôle de noyaux de condensation pour les gouttes d'eau, et jouent un rôle dans l'apparition des nuages et des brouillards. C'est une propriété que pourrait nous aider à mieux comprendre nos systèmes climatiques.

Dès 1930 un vol dans la stratosphère financé par le National Géographique avait permis de détecter des bactéries et des champignons viables à plus de 21 km au dessus de la terre. Les grands courants des vents autour de notre globe provoquent des mouvements de poussières qui sont emmenées très loin de leur point d'origine. Plus il fait sec et plus ces déplacements sont importants.

Il est donc normal de trouver toutes les espèces n'importe où sur terre, il suffit que les conditions géologiques et climatiques soient réunies.

Les champignons sont apparus dès le début de la vie sur terre. Les plus anciens fossiles datent de 410 millions d'années. L'amadouvier dont on a parlé lors de notre dernière sortie était déjà utilisé au Mésolithique pour allumer le feu à partir des étincelles obtenues en frottant deux silex.

Ils constituent un règne à eux seuls. Il ne sont pas des végétaux, ils ne synthétisent pas la chlorophylle et n'utilisent pas la photosynthèse. Ils prélèvent leur nourriture sur les milieux vivants ou morts qui recouvrent la terre mais ne sont pas des animaux.

Ce que nous prélevons c'est le sporophore. Il porte les spores et permet la reproduction des champignons. De formes de tailles et de couleurs toutes différentes une tête de champignon peut contenir plusieurs millions de spores. La vesse de loup géante en contient des milliards.



Les champignons sont étonnants, leurs formes sont bien plus diverses que celles de ces quelques champignons des champs.



Les vertus du citron.

Quand on utilise du citron, le zeste est souvent laissé de côté. Pourtant, il est simple d'utiliser cet ingrédient sans en gaspiller un gramme : placer le citron dans le congélateur. Une fois que le citron est congelé, utiliser votre râpe et râper le citron entier (pas besoin de l'éplucher) et le saupoudrer sur le dessus de vos aliments. Saupoudrez-le sur votre salades, crème glacée, soupe, nouilles, sauce à spaghetti, riz, sushi, plats de poisson, etc. Le goût de tous les aliments sera rehaussé de façon inattendue.

En plus d'éviter un gaspillage toujours dommage, sachez que le zeste de citron contient jusqu'à 10 fois plus de vitamines C que la chair. Intéressant non ???

Le zeste du citron a aussi des propriétés détoxifiantes et certains lui attribuent même des vertus thérapeutiques.