

Numéro 43

BIO - GARDINS

Notre site : <http://bio-gardins.fr/>

parution aléatoire
Rédaction : Membres du bureau

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



Le jardin partagé

Cet été, le jardin, malgré une baisse d'activité, a quand même donné pas mal de légumes. Des tomates, des pommes de terre, des fraises, framboises, pas de pommes... Les artichauts ont continué à produire, les cardons ont fleuri et amené des pollinisateurs, le maïs, les courges, courgettes, ... Pas encore de quoi nourrir son monde, mais une expérience sympathique.

En ce mois de novembre, par contre, il serait temps de trouver un moment pour ramasser les graines (poireaux, cardons, maïs, ...) que nous pourrions mettre en échange sur les sites spécialisés et ainsi planter d'autres choses l'an prochain.

L'association disposant d'un motoculteur, les travaux préparatoires seront un peu plus simples l'an prochain. Il nous faut aussi prendre un moment pour découvrir la serre et ranger correctement la bâche pour espérer nous en servir en 2016.

N'hésitez pas à passer au jardin ou à nous envoyer un mail pour participer.

En 2016, les bio jardins lancent des chantiers ponctuels, surveillez nos sites et blogs...

Chantier jardin et haies

Avant la fin 2015, nous voudrions trouver quelques après-midi pour deux projets précis :

1 – le jardin a besoin d'être structuré et d'une cabane.

Les fondations de la cabane ont été creusées, il faudrait les construire (parpaings et béton). Par la suite, début 2016, nous ferons une dalle, avant de venir poser l'abri sur le terrain.

2 – la pâture d'Obe a besoin d'une haie.

Vers la fin novembre, retrouvons nous chez Régine (inscrivez vous par mail) pour déplanter quelques arbustes qui poussent chez elle à des endroits non désirés et plantons les en bosquet pour commencer à ériger la future haie.





NOM prénom : _____

ADRESSE : _____

E-MAIL : _____
Pour recevoir nos informations par E-mail.

Cotisation : 6€ par an/personne

Notre mail : contact@bio-gardins.fr



Photos : Louise Adonel



La sortie champignons

En cette mi octobre, le soleil était encore bien présent et nous nous sommes enfoncés dans les sous-bois en pull.
Ce temps beau et sec aurait pu faire que nous ne trouvions que peu de champignons, mais la connaissance du terrain de nos expertes et le talent de dénicheurs de nos membres a fait que la récolte fut comme toujours variée et suffisante à satisfaire notre curiosité !

Voici donc quelques images. L'an prochain, n'hésitez pas à nous rejoindre !

Chaque sortie se déroule en deux temps.
D'abord, nous allons dans les bois et ramassons tout ce que nous voyons (mais pas plus d'un exemplaire de chaque 'sorte'), et ensuite, nous nous retrouvons dans un local et nous exposons nos trouvailles.
C'est l'occasion d'apprendre à différencier, reconnaître ou à tout le moins chercher, dans les livres ou sur les bases de données. Mais il arrive parfois que nous ne trouvions pas, les champignons, c'est compliqué, il nous faut savoir abandonner.
Nous ne mangeons jamais le produit de cette sortie, tous les champignons ayant été mélangés et manipulés, le risque est grand d'avoir contaminé un Bolet comestible avec une Amanite citrine dangereuse.
Quand on s'intéresse aux champignons, il faut absolument respecter une règle simple : pas de risques !
On ne mange un champignon que si on est sur à 200 % qu'il est bien celui que l'on croit qu'il est.
Rien ne sert de prendre le risque d'être malade (ou pire) pour une poignée de champignons.
Mais au-delà du côté culinaire des champignons, c'est leur incroyable diversité de forme, de taille, de couleur qui est le plus grand intérêt chaque fois renouvelé de cette sortie !



Et on ne trouve pas que des champignons !

