

AGENDA

MAI

Rendez-vous à la serre :

Tous les samedis et Mercredis de 10 h à 12 h RDV à la serre pour jardinage et travaux de saison avec le petit café et douceurs pour commencer la matinée.

Fêtes de plantes de Mai / juin où nous serons présents :

Samedi 17 mai : Salernes, fête de plantes

Dimanche 1^{er} juin : Bargème, Fête de la Transhumance

Portes ouvertes :

Samedi 10 mai dès 10 h avec apéritif gratuit et barbecue à 12h. Vente et échange de plantes, d'idées autour du jardin. **Apportez vos couverts.**

Inscriptions obligatoires avant le 7 mai pour le repas prix 5 € adhérents, 10 € non adhérents. Vous pouvez apporter vos douceurs maison les1001fleursmottoises@gmail.com ou téléphone 04 94 70 28 49

Voyage annuel : Départ à 8h30 parking des écoles de LA MOTTE.

Samedi 24 mai : **Sortie en car** pour visiter la roseraie du monastère de CIMIEZ à NICE suivie du pique nique tiré du sac et d'un apéritif offert. Puis l'après midi nous découvrirons le jardin Ephrusi de ROTSCCHILD à St Jean Cap FERRAT. Prix tout compris : 36 € adhérent 40 € non adhérent.

Départ du car 8h30 parking école de la Motte retour 17h inscription par mail les1001fleursmottoises@gmail.com ou téléphone 04 94 70 28 49 le plus tôt possible, places limitées.

Autres informations

Information bulletin

Si vous avez des recettes ou trucs de jardinage n'hésitez pas à nous les communiquer nous les diffuserons dans le bulletin mensuel.



Nous contacter :

Président :

FREYSS Emmanuel
06 16 87 66 38
emmanuel.freyss@me.com

Trésorier

Jacques
Mél : jacques.verre@bbox.fr
04 94 70 28 49

Bulletin N° 253 Mai 2025

Le Mot de Manu

les petites boules vertes des viburnum annoncèrent à la serre, avant de prendre des couleurs blanches, le printemps saison où, les plantes puisent dans leurs réserves pour « renaître ».

Prudemment, elles laissent apparaître une fleur car elles savent que derrière un buisson, en embuscade, se cachent trois saints qui peuvent saper le moral des jardiniers en herbe.

Mais que nenni ! Ceux-ci sont, dans notre région, plus doux comme les couleurs pastel des roses sur lesquelles brille une cétoine dorée tandis que les nénuphars frétilent sous la brise de mer (l'arroche de mer)

Grâce à elle, les Mille Fleurs passeront une belle journée, pour celles qui se seront inscrites, à flâner dans de beaux jardins en ce samedi 24 mai 2025.

Manu

Les inscriptions peuvent se faire sur notre Site
www.les1001fleursmottoises.fr

*Adresse pour nous contacter: Mille et Une Fleurs Jacques verre 58 Chemin des
écureuils 83920 LA MOTTE*

mail jacques.verre@bbox.fr ou 1001fleursmottoises@gmail.com

TEL au 04 94 70 28 49.

Gâteau aux Tagetes lemmonii De Bernard et Yolande AURY

Ingrédients

- Un grand bol de feuilles de Tagetes lemmonii fraîches, ou 3 cuillérées à soupe raz de poudre de feuilles séchées réduites au mixeur (par ex. au Magic Bullet avec les lames plates ou au moulin à café),
- 100 g. de lait,
- 165 g. de farine de blé,
- 1,5 cuillérée à café de levure chimique (ou poudre à lever),
- 130 g. de sucre,
- 70 g. d'huile,
- 90 g. d'amandes en poudre,
- 3 oeufs.
-

Préparation :

Rincez les feuilles fraîches de Tagetes et égouttez - les.

Vous pouvez les utiliser fraîches, un bol de feuilles sera nécessaire. Placez - les dans le bol du mixeur avec le lait. Mixez les feuilles avec le lait.

Si vous préférez utiliser des feuilles séchées, réduisez en poudre les feuilles, après les avoir faites sécher, au mixeur par ex. au Magic Bullet (lames plates) ou au moulin à café.

Mélangez dans un saladier tous les ingrédients. Versez la pâte à gâteau dans le moule graissé. Faites cuire au four thermostat 150°C environ 45 minutes. Plantez une lame de couteau ; elle doit ressortir bien sèche du gâteau pour qu'il soit assez cuit.

Une variante : Gâteau au géranium.

Remplacez les feuilles ou la poudre de feuilles de Tagetes lemmonii par 2 à 4 gouttes d'huile essentielle de géranium versées dans l'huile de la recette. (Manipulez le flacon d'huile essentielle avec précaution).

LES SOLUTIONS NUTRITIVES de Patrick GAUDIN

Il existe dans les laboratoires de recherche, différentes recettes de remplacement de la sève pour permettre à des fragments de plantes de survivre plus longtemps qu'un bouquet de fleurs coupées. Les plantes ainsi nourries émettent des racines qui leur permettent de vivre une vie de bouture. C'est en partant de ce principe que je vais vous confier une recette ultra secrète de liquide nutritif de remplacement.

Pour 1 litre d'eau, on mélange 1g de nitrate(N), 1g de potasse(K), 0,5 g de cuivre (Cu), 0,5 g de magnésium (Mg), 0,25 g de phosphate (P), 0,25 g de fer (Fe). Le fer, le cuivre et le magnésium sont apportés sous forme de sulfates et le phosphore sous forme de phosphate acide. La solution ainsi obtenue doit être légèrement acide et titrer au papier pH entre 6 et 7.

Pour les boutures possédant encore un peu de chlorophylle, c'est à dire avec encore des feuilles ou des organes verts, on rajoute à la solution précédente 1 g de glucose sous forme de sucre glace par exemple, mais la solution est à renouveler toutes les semaines.

On peut rajouter des traces d'hormones de bouturage mais ce n'est pas absolument nécessaire de même que les acides aminés (sous forme de compléments alimentaires dans la diététique du sport).

La température doit demeurer stable et aux alentours de 20°C.

Peu voire pas de lumière au niveau des futures racines : la lumière bloquant la division cellulaire. On emploiera donc des récipients opaques ou en verre teinté.

A l'apparition des racines on mettra rapidement les boutures en terre : les racines émises dans l'eau, courtes et démunies de poils absorbants ne peuvent nourrir correctement une plante dans un sol terreux et les plantes peuvent difficilement changer la nature physiologique de leurs racines après un temps trop long... Il faut donc très rapidement les habituer à leur nouveau milieu.