BULLETIN D'INFORMATION n°12 – janvier 2024

Annick, Dalila et Thibault de Terre Ferme souhaitent à tous le meilleur pour 2024.
Pour notre part, nous sommes impatients de laisser derrière nous les traces d'une année qui a commencé et qui s'est terminée par une tempête, avec peu de soleil au printemps (malgré un bilan mondial d'année la plus chaude) et tant de pluies, même cet été. Tous les cours d'eau débordent, fossés et champs en bord de rus sont engorgés depuis des mois, de quoi laisser aux oubliettes les inquiétudes de 2022 concernant nos nappes phréatiques !
Aussi, et pour compenser la charge de travail laissée par Ciaran qui nous attend début 2024, nous ne pourrions rien souhaiter de mieux qu'une année climatique idéale, lumineuse et sans vent !

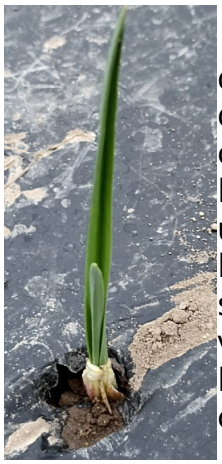
FOCUS

AIL - *Allium Sativum* – fam. Liliacées

Medical Botany, London, 1793.

Allium sativum signifie ail cultivé, on l'appelle aussi ail commun. C'est une plante potagère vivace à bulbe, ce dernier est appelé tête une fois sec. Le bulbe est composé de caïeux (les gousses), la peau des caïeux se nomme tunique. En cuisine, l'ail est un condiment.
Ce sont des caïeux qui sont plantés directement en terre, à environ 2-3 cm de profondeur, pointe en haut et avec leur tunique, espacés d'environ 10 cm sur des rangs distants de 25 cm. Chaque caïeux donnera une tête.
On distingue les variétés d'automne (ail blanc, ail violet) des variétés de printemps (ail rose). L'ail d'automne est planté d'octobre à novembre et celui de printemps en février-mars.
L'ail frais est récolté précocement, laissé en terre plusieurs semaines supplémentaires il donnera l'ail sec à maturité.
L'ail sec peut se conserver jusqu'à plus de six mois selon les variétés.

La plantation de l'ail a été faite fin novembre, sous abri, chez Terre Ferme : 2 planches de 40 mètres, 5 rangs par planche, sur bâche biodégradable pour faciliter la gestion de l'enherbement. Avec la planche dans la serre « Jean-Louis », à raison d'une dizaine de centimètres entre les caïeux, voilà un bon calcul arithmétique pour passer sa commande d'aulx, en kilos, auprès du fournisseur : 40 kg de têtes dont il faut séparer les gousses.



Il n'y a pas d'autre alternative, en Normandie, que de cultiver l'ail d'automne sous abri pour en avoir dans son assiette au printemps. Originaire de pays chauds, l'ail craint le gel et l'humidité. La variété Messidrome de Terre Ferme est un ail de la Drôme, un label IGP.
La photo de droite présente un plant d'un mois. Il sera récolté jeune au stade d'ail frais, dit aussi ail vert ou aillet, et proposé en bottes.
Il se consomme cru ou cuit, presque entier, et se congèle parfaitement.

L'ail possède de nombreuses valeurs nutritives et vertus médicinales, à consulter en ligne :
https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=ail_nu
https://fr.wikipedia.org/wiki/Ail_cultiv%C3%A9

FOCUS PRESSION PARASITAIRE

Sclérotinia : c'est un champignon tellurique phytophage qui s'attaque à toutes les cultures (ici la mâche à droite), responsable de la sclérotiniose provoquant des dégâts sur les racines, les collets, les feuilles basses, jusqu'au dépérissement de la plante. Les sclérotes, réserves de spores, peuvent vivre jusqu'à 10 ans sous terre !

Pucerons : attaques sur blette et sur épinard (bas centre) remarquables pour un mois de janvier !
La douceur du mois de décembre a favorisé leur apparition précoce. Sensible aux écarts de température, le puceron serait selon l'INRAE un indicateur du réchauffement climatique.

https://www6.inrae.fr/encyclopedie-pucerons/Pucerons-et-recherche/Changements-climatiques#:~:text=Au%2Ddel%C3%A0%20de%2022%C2%B0,jours%20%C3%A0%2020%C2%B0C).

Autres volatiles piqueurs-suceurs (3 photos ci-dessus) : Comme le puceron (qui est un piqueur-suceur) ils se fixent sur la plante et se nourrissent de sa sève. Les feuilles sont dépigmentées (mosaïque : épinards à droite) ou déformées.
Photo 1 : dégâts de volatiles sur jeune pousse d'épinards. Le coeur est mangé, retard de croissance et mort du plant.
Photo 2 : Pucerons sur épinards + feuilles mangées et déformées.
Photo 3 : coeur déformé, décoloration type mosaïque

Toutes ces attaques parasitaires ont une incidence sur la productivité. Quand ils restent commercialisables, les plants se développent mal et plus lentement.
Malgré le froid de janvier, il y a à craindre pour le printemps. Les serres contaminées le resteront les prochaines saisons.

LES TRAVAUX ET LES JOURS

VIE A LA FERME

Lundi 8 janvier : réveil sous la neige. Impression qu'il faisait nuit dans les serres.

L'endroit le plus glissant de la ferme et sa flaque perpétuelle.

QUELQUES CULTURES EN COURS

Mise en culture des pois mange-tout en décembre, à l'abri dans un bâtiment face à une fenêtre. Ils ont été replantés sous serre dimanche 14 janvier. Des filets sont installés sur les rangs pour permettre à la plante de grimper. Récolte prévue dans 2 mois et demi environ.
Le pois mange-tout est un légume qui arrive tôt après l'hiver, avant les légumes primeurs.

Nous l'avons expliqué dans un précédent bulletin, un semis direct de carotte sous abris en décembre permet de devancer d'une quinzaine de jours l'arrivée des carottes bottes dans les paniers. Cette année, le premier semis n'a pas fonctionné. Il y a eu une « fonte de semis ». Encouragés par l'humidité ambiante, les champignons pathogènes du sol (serre Jean-Louis) ont contaminé les racines des jeunes pousses de carotte, les faisant disparaître. Un deuxième semis a été fait mi-janvier.

mâche

fenouil

coriandre, épinards, pourpier

POINT TRAVAUX

Des tôles ont été remplacées sur les toitures de nos deux bâtiments.
La serre à tomates, a été nettoyées. Elle doit être démontée. Nous n'avons toujours pas reçu la nouvelle serre. En revanche, la maison Richel nous a envoyé les bâches pour les demi-lunes des serres. Pour l'instant, une seule a été remontée.

dans mon panier

Pour mieux conserver ses légumes

L'ail

Les têtes d'ail et les gousses en tunique se conservent à à température ambiante, à l'abri de la lumière, pour éviter une germination rapide,.
Pas de frigo et d'humidité, sauf si déjà tranché
Les gousses épluchées se conservent crues ou cuites dans de l'huile une semaine au réfrigérateur. Au delà il faut utiliser des méthodes de conservation autres : congélation, lacto-fermentation (saumure), confit (fermenté).

BONUS

MAIN FENOUIL

Claude Lalanne, bronze, 1986

https://www.radiofrance.fr/franceculture/chou-pomme-fenouil-la-sculptrice-claude-lalanne-artiste-poetique-et-florale-est-morte-8687370