



Octobre !

Mois des premières feuilles mortes et peut-être des premières gelées...
Les récoltes continuent au jardin, mais la mauvaise saison approche à grands pas !

A propos d'octobre

Le nom provient du latin, de même que septembre. Mais le mot latin *october* (qui a essaimé dans toute l'Europe) provient lui-même du grec octo = huit. Le huitième mois romain correspond donc à notre dixième...

Les dictons du mois

- ✿ Si octobre s'emplit de vent, du froid tu pâtiras longtemps.
- ✿ A la Saint-François vient le premier froid, double tes vêtements. (Mercredi 4 octobre)

Jardinez avec la lune en octobre

Du 01 octobre au 11 octobre : lune montante.
Du 12 octobre au 25 octobre : lune descendante.
Du 26 octobre au 31 octobre : lune montante.

- ✿ Semer en lune montante.
- ✿ Planter en lune descendante.
- ✿ Bouturer et tailler en lune descendante.

Potager

- ✿ Repiquer des scaroles et des choux :
 - Pour les scaroles : je conseille la variété *Samy*. Mais attention lors du repiquage n'enterrez surtout pas le collet pour éviter un pourrissement du plant, car à cette saison l'humidité risque d'être importante.
 - Pour les choux : je conseille la variété *Milan de Pontoise*, elle résiste très bien au froid.
- ✿ Récolter les légumes racines.
- ✿ Commencer à récolter vos chicorées *Witloof* (endives) : avant de les forcer ou de les stocker, supprimer les départs fourchus de la racine, puis couper le feuillage 1 ou 2 cm au-dessus du collet.
- ✿ On peut encore semer des mâches, mais seulement la mâche '*De Hollande*' qui se sème jusqu'à la fin du mois et qui résiste très bien au froid.
- ✿ Commencer le bêchage d'automne.
- ✿ Cueillir les dernières tomates.
- ✿ Récolter vos potirons, potimarrons, butternuts leur récolte doit être faite avant les gelées.
- ✿ Butter et pailler les artichauts.
- ✿ Planter l'ail blanc ou violet.
- ✿ Si des gelées précoces sont annoncées, placer des abris : sacs, cagots, voile d'hivernage... sur les légumes restant en place pour les protéger.

Verger

- ✿ Élaguer si nécessaire les arbres à noyaux.
- ✿ Bouturer les framboisiers et myrtilles en prenant des extrémités de tige sans feuilles.

Ornement

- ✿ Rentrer les géraniums.
- ✿ Tailler les haies.
- ✿ Tailler les rosiers remontants en enlevant seulement les fleurs fanées.
- ✿ Tailler les lauriers-roses avant de les rentrer pour l'hiver.
- ✿ Bouturer les forsythias.
- ✿ Arracher les bulbes à floraison estivale.
- ✿ Planter les bulbes à floraison printanière.
- ✿ Planter les bisannuelles et les vivaces, les conifères et les arbustes à feuillage persistant.

Trucs, astuces, conseils

Pour bien conserver vos pommes et poires

- ♣ Placez-les dans un endroit frais sur des clayettes.
 - Pour les pommes : disposez-les pédoncules en bas.
 - Pour les poires : tremper leurs pédoncules dans de la cire et disposez-les pédoncules en haut.

Pour bien conservez vos coloquintes

- ♣ Cueillez-les en fin de journée lorsque la rosée s'est évaporée. Humides de pluie ou de rosée, elles se conservent très mal. Vous pouvez aussi leurs passer sur leur peau une couche de vernis incolore ou (du vernis à ongle si vous en avez qu'une ou deux).
- ♣ Une cueillette avec un grand pédoncule assure aussi une meilleure conservation.

Pour bien conserver vos carottes

- ♣ Arrachez-les par une belle journée sèche. Laissez-les ressuyer la journée sur la terre, puis couper les feuilles au-dessus du collet et gratter les racines pour enlever la terre, mais ne les lavez pas.
- ♣ Trier les racines en éliminant les molles ou celles qui se seraient mal ressuyées.
- ♣ Tapisser un cageot ou une caisse en bois de papier de journal.
- ♣ Tasser les carottes debout, en comblant les vides entre et au-dessus avec du sable sec ou de la tourbe blonde, et couvrir avec du journal.
- ♣ Placer le cageot ou la caisse dans un endroit frais, sombre et hors gel.

Blanchir vos scaroles

- ♣ Simple et rapide, un élastique ou un bout de ficelle suffit à lier le feuillage. Veiller alors à attacher doucement pour laisser un minimum d'air.

Secret du jardinier

Placer des fleurs de romarin pour éloigner les mites.

Mon coup de cœur du mois : LA COURGE BUTTERNUT

C'est un légume-fruit qui se cuisine comme la pomme de terre, mais se prépare aussi en dessert.

- Elle se cultive comme tous les cucurbitacées.
- Elle a la peau lisse et elle ressemble à une grosse poire beige-rosé en forme de guitare.
- Elle se récolte quand son pédoncule est sec et avant l'arrivée des gelées ; octobre est le mois idéal pour sa récolte.
- Elle peut se conserver longtemps : jusqu'à un an.
- Elle a un petit goût de noisette et son côté sucré permettent une multitude de recettes de l'entrée au dessert.
- Sa chair ferme s'apprécie crue, râpée en crudités, idéale avec des carottes.



Pour l'éplucher plus facilement coupez-la d'abord en rondelles de 2 ou 3 cm. Inutile d'enlever la peau si vous avez prévu de la mixer pour faire une purée.

Pour la faire en potage, elle n'en sera que meilleure avec des châtaignes et du lait de coco.

Elle préfère les cuissons douces, à la vapeur ou à l'étouffée, mais sa chair ferme et de bonne tenue supporte aussi un feu vif : poêlée avec d'autres légumes ou au four, en quartier bardés de lard et même sous forme de frites, en duo avec des patates douces...

Testez-la aussi en crumble et en cake salé avec des lardons ou sucré avec du chocolat.

Un délice sur un fond de tarte, dans une pâte à gâteau et aussi en confiture.

Ne jeter pas les graines ! Après les avoir torrifiés dans une poêle à sec ou passées au gril, offrez-les à l'apéritif ou utilisez-les pour améliorer une salade.

Attention à ne pas oublier ce mois-ci le passage à l'heure d'hiver !

Dans la nuit du samedi 28 octobre au dimanche 29 octobre

À 3 heures du matin il sera 2 heures du matin.

Une heure de sommeil en plus.



Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain
Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces

N'hésitez pas à m'envoyer un message à :

didierlejardinier@laposte.net