Les Serres
La Salle Igny
Ensemble scolaire
École-Collège-Lycées-UFA

# La Newsletter des Serres

n°8 - septembre - octobre 2019

## Trucs et astuces
### de notre apprenti

Simon
Bac Pro
Productions Horticoles

C'est le nettoyage d'automne : en serre, nous sommes en période de grand nettoyage.
Il faut malheureusement jeter les plantes qui n'ont pas été vendues au printemps, ou les bouturer pour le printemps prochain, afin de faire de la place aux bisannuelles dès le début septembre.
Pensées, pâquerettes et autres myosotis doivent être mise en culture afin d'être prêtes à la vente dès octobre et, ainsi, fleurir les parcs et jardins durant l'automne et l'hiver.

C'est donc le moment pour vous, également, de préparer les boutures de vos plantes préférer pour pouvoir les garder pour l'année prochaine.

## En vente
### dans nos serres !

Fleurs

Impatiens de Nouvelle-Guinée… 2 €
Suspensions variées…12 €
Gerbera, Alstromère… 5 €
Mini Cyclamen… 2.50 €

**A partir de mi-octobre :**

Pensées, Pâquerette, Myosotis...4.50 € les 10
Suspensions automnales... 11 €

## zoom
### Le Safran... Crocus sativus

C'est une plante vivace bulbeuse de petite taille.
Il préfère les sols drainants de type argilo-calcaires très exposés au soleil. Il peut pousser dans des sols semi-arides, supporter des froids de -10°C et quelques jours. On peut le cultiver pratiquement partout en France sauf en montagne. Les cormes (bulbes) doivent être plantés à une profondeur de 7 à 15 cm. Il disparaît de mai à septembre, pendant son repos végétatif (gardez les bulbes au sec en pleine terre ou en pot) pour réapparaitre en octobre. La fleur sort la première puis le feuillage.

La fleur s'épanouit à partir de fin septembre, dans la journée, et ne vit pas plus de 48 h. On observe 3 étamines jaunes et un pistil qui se divise en 3 longs stigmates rouge vif et fins, qui, une fois séchés, donnent le safran. Chaque corme ne fleurit qu'une fois mais donne naissance, avant de se dessécher, à plusieurs petits bulbes, qui après avoir grossis, donneront de nouvelles fleurs. **Il faut environ 150 à 180 fleurs pour obtenir 1 g de safran sec.**

Il est très recherché pour certaines spécialités culinaires comme la paëlla, la bouillabaisse ou le risotto, afin de colorer les plats, mais il est également utilisé en médecines traditionnelles ou on lui attribue diverses propriétés comme: de soulager les douleurs des poussées dentaires des nourrissons, comme sédatif léger ou antidépresseur léger, comme antispasmodique digestif et pour soulager l'asthme, ...

**Tous nos produits sont issus d'une production raisonnée, sans pesticide !**

# Le saviez-vous ?

## Le pourpier (Portulaca oleracea)

Il étend ses tiges, dont les tissus charnus sont riches en eau, au ras du sol durant de l'été. Il témoigne d'un sol riche en humus et chaud, mais également d'un certain tassement. Il peut s'étendre de façon très importante, mais il est très facile de l'arracher, notamment quand le sol est humide ; par contre, on peut le laisser sans problème se développer au pied des plantes potagères à plus fort développement (tomates, aubergines, courges, choux…). Il assure ainsi une couverture du sol et lui permet de rester frais.

Considéré à tort comme une mauvaise herbe, c'est en fait l'une des plus anciennes plantes potagères. Importé d'Orient par les Romains, puis délaissé au fil du temps, il s'est naturalisé dans nos jardins. Jean-Baptiste de La Quintinie, jardinier de Louis XIV, le considérait comme une "salade de santé", il est à la base du fameux "régime crétois". Les jeunes pousses et feuilles de pourpier se consomment en salade, et leur goût légèrement acidulé donne une petite touche originale.
Il peut également être cuit dans une soupe ou une omelette. Le pourpier est aussi riche en vitamine E et en minéraux.

Il est doté de propriétés antioxydantes, contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires. Il est également diurétique, et un excellent aliment pour détoxifier l'organisme. . Appliqué directement sur la peau, son suc est hydratant, adoucissant, cicatrisant, anti-inflammatoire, assainissant, antibactérien.

# Le coin du maraîcher

1. Effeuiller des tomates, poivrons… pour les aider à murir plus rapidement. Faites blanchir chicorée et pissenlits.

2. Semer les radis d'hiver, mâches, épinard, les salades d'automne. Diviser les artichaut, rhubarbe, ciboulette et autres vivaces.

3. Dès octobre, récolter et hiverner vos carottes, navets, céleris et autres courges. Pailler les légumes d'hiver: poireaux, crosnes, topinambours,…

4. Brasser votre compost et arroser le si besoin.

**Les nuits deviennent de plus en plus fraîches et les jours plus courts. Il faut penser aux premières gelées et rentrer les plantes craintives...**

# Actus vertes

- Les 21 et 22 septembre : Fête des plantes au Château de Villiers à Draveil.

- Les 27, 28, et 29 septembre : 35ème anniversaire de la Fête des plantes de Saint-Jean de Beauregard.

- Dimanche 29 septembre : Fête des vignes et des vergers au domaine départemental de Montauger.

- Le 12 et 13 octobre : les automnales de Verrières le Buisson.

Nouveau !

## Ouverture TOUS LES SAMEDIS, de 9 h à 13 h

Interphone : menu défilant: « serres ».

Vente directe de plantes, plants, terreau et conseils.

**Contact** : Mme Aude COUSTANS
acoustans@lasalleigny.fr

Ensemble Scolaire La Salle Igny
École maternelle - primaire - collège - lycée général et technologique (ES, S, STAV), lycée pro. et UFA (horticulture, aménagement paysager)
10, avenue de la Division Leclerc – 91430 IGNY
www.lasalleigny.fr