

### Que faire en juin au jardin ?

#### 1 Au jardin d'ornement

- Finir d'arracher les bulbes de printemps défleuris, à moins que vous ayez la possibilité de les laisser en place, dans ce cas il suffit de couper le feuillage desséché. Ranger les bulbes au sec.
- Achever de planter les bulbes d'été : glaïeul, dahlia, begonia.
- Pincer les grands asters d'automne en les rabattant à moitié au moment de la Fête des Mères, ils vont se ramifier et seront moins sensibles au vent. D'autres plantes pourront subir la même taille : phlox hybrides, valérianes, coréopsis, chrysanthèmes, gauras ...
- Tuteurer les vivaces hautes.
- Tailler les vivaces tapissantes défleuries et semez des plantes grimpantes à croissance rapide si vous voulez cacher un mur « moche » ou créer une séparation (cobée, ipomée, mina lobata ...) ou achetez-les en pot.



En ce qui concerne les **arbustes**, tailler les branches défleuries de ceux qui sont à floraison printanière et celles qui encombrant le centre du buisson.

Bouturer les weigélias.

Arroser **les plantes en pot** et ajouter de l'engrais à l'eau d'arrosage tous les 15 jours, ou épandre du compost en surface. Rempotez les agrumes dans un terreau spécifique et finir de planter des aromates dans des jardinières sur les terrasses ou balcons.

Installez des bars à eau pour **les oiseaux**, une baignade leur sera agréable pour les jours chauds.

#### 2 Au potager

- Vous pouvez encore repiquer les plants de tomates, piments, aubergines, melons, potirons, courgettes ...
- Pailler les cultures.
- Semer les choux et poireaux en pépinière en vue des plantations d'été et des récoltes d'automne.
- Installer les aromatiques vivaces et semer du persil.
- Tuteurer et attacher les pieds de tomates, ôter les gourmands et pailler le sol, planter des œillets d'Inde ou du basilic à leur pied.

### 3 Au verger

- Commencer la taille en vert des vignes, ronces à fruits, fruitiers à pépins et actinidias (kiwis) en coupant les nouvelles pousses en surnombre.
- Cette taille légère renforce les bourgeons, la ramification et permet d'obtenir de plus beaux fruits. Elle s'effectue après la floraison, il suffit de couper les extrémités des jeunes pousses en laissant 3 feuilles au-dessus des derniers fruits.

### 4 Plantes d'intérieur

- Sortir les orchidées à l'ombre, les cactées au soleil (progressivement) dans le jardin ou sur le balcon si ce n'est pas encore fait.
- Bouturer dans l'eau les pothos, le lierre, la misère ... et vaporiser vos plantes en cas de forte chaleur. Quand les racines des boutures mesurent 2 ou 3 cm, mettez les jeunes plants en pot sans attendre, pour faciliter la reprise.

### FOCUS SUR UNE AROMATIQUE : LE BASILIC VIVACE

Lors de mes 2 animations sur les plantes aromatiques, une plante revient sans cesse dans les discussions : le basilic.

Il est vrai que la culture du basilic est délicate et il faut souvent en replanter pendant l'été.

J'ai trouvé la solution avec le basilic vivace (au centre de la photo): le basilic perpétuel du Kenya .

Ce petit plant va beaucoup grandir car il peut atteindre 1m en tous sens.

Il peut être planté dans le jardin ou dans un grand pot.



Il craint les grands froids, il vaut mieux le rentrer en hiver.

Il est beau, a un joli port buissonnant, il sent bon et ses fleurs sont d'un joli mauve très délicat. Il est très mellifère. Il ne craint ni la chaleur, ni la sécheresse mais il se plaira davantage dans un sol riche et frais.

En pot, il aimera un mélange de sable, de terreau et de terre de jardin.

Conservez les graines pour le multiplier. Vous pouvez également le bouturer dans l'eau ou dans des petits pots.

Le mien s'appelle « Magic mountain ».

Je vous invite à vous rendre sur le site « Hortus-Focus », ce site est passionnant.

Et voici une recette très simple, originale et savoureuse, découverte ce week-end.

### Le beurre de fleurs de ciboulette :

Ce beurre se prépare en 5 minutes.

Faire ramollir à température ambiante 50 grammes de beurre, salé de préférence, ou ajouter une pincée de fleur de sel et un peu de piment d'Espelette.

Cueillir 6 fleurs de ciboulette, les rincer rapidement, les sécher doucement dans du papier absorbant, les couper en 3 avec des ciseaux, enlever la base verte de la fleur.

Mélanger rapidement à la fourchette, ne pas mixer.

On peut l'utiliser avec des radis, des pommes de terre nouvelles vapeur, sur des pâtes ...de la viande grillée ou du poisson.

Bon appétit

Brigitte Jaunet