

Présents-es

Franck, Marie, Sophie et Ghilaine, à la Batéjade. Colette est passée avec 2 petits-enfants.

Programme de l'atelier

9h30

Arrosage général.

Entretien des tomates. Il y a une variété intrusive parmi les tomates-cerises !

Des tomates ont le « collet vert » (moins mûr que le reste), dû à un stress physiologique lié à la nature du sol. Certaines variétés y sont plus sujettes que d'autres.

Le concombre grimpe sur les cages. C'est une plante grimpante, contrairement aux tomates.

Entretien des basilics : couper la partie florale en tête, qui peut être mangée.

Un pied de courgette ronde de Nice est atteint par l'oidium (taches blanches), il ne donnera plus.

Les feuilles des courges s'affaissent sous l'effet du soleil, surtout sur les dernières bandes créées. Aussi nous les ré arrosons abondamment. Les racines de la courge restent en surface, un arrosage microporeux serait plus approprié.

Les choux se portent comme des charmes.

Franck n'est pas dans son assiette !

Récolte de :

- 1 melon arrivé à maturité, qui s'est fendu sur place, que nous mangeons en apéro. Il en reste 4 à laisser mûrir.
- quelques tomates cerise gobées sur place
- Tomates : verte ananas, New Zealand pear,..
- 4 pieds de pommes de terre,
- 1 courgette longue et 1 ronde, quelques carottes et feuilles de blettes, salades.

Quand faut-il cueillir ?

Le melon est mûr lorsqu'il est cerné autour du pédoncule et que la feuille opposée est sèche. Dans une bonne terre à melons, le melon mûr se fend, signe qu'il est mangeable. Mais il n'est alors pas vendable...

L'idéal est de laisser reposer un melon 24h avant de le manger, le temps qu'il développe ses arômes.

Les courges sont mûres quand le pédoncule devient ligneux (= comme du bois) et que toutes les feuilles sont mortes. Nous devons attendre octobre. Certaines variétés font plusieurs fruits les uns après les autres ; dans ce cas les feuilles ne sèchent pas.

Les poivrons et piments mûrs sont rouges ou jaunes, les verts ne sont pas mûrs.

Pique-nique

12h15

Arrosage

A poursuivre par mail, objet « j'ai arrosé / je viendrai arroser », par binôme au moins tous les 2 jours, voire plus car les courges souffrent de pénurie d'eau.

On en profite pour attacher les tiges de tomates qui auraient encore grandi (la bobine de lien est restée au pied de l'arbre central), et pour cueillir ce qui est mûr.

Indiquer l'arrosage effectué sur la calendrier Incroyable Prairie : [WIKI Colibris d'Alès](#).

Pensez à renseigner votre n° de tel sur le framapad dont le lien figure dans la conversation mail objet « coordonnées »

Recherche de terrain

Merci à Catherine de publier l'Annonce sur la page Facebook

Le Collectif Incroyable Prairie cherche un nouveau terrain où apprendre l'agro écologie :

- Entre 400 m2 et 5000 m2 tout compris (potager, compost, coin réunion)
- A Alès ou communes adjacentes
- Avec un puits et/ou de la récupération d'eau pluviale suffisante, afin de ne pas arroser avec de l'eau potable du réseau collectif.

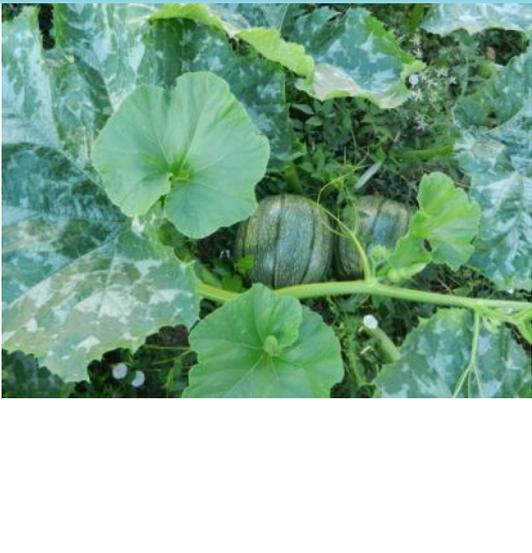
Franck suggère de se balader en prairie où il a repéré des terrains non occupés et d'interroger les propriétaires (soit sur place, soit en demandant leur nom au cadastre). Sophie propose que chacun prospecte de son côté et fasse jouer le bouche à oreille.

Prochain atelier

Dimanche 12 août à 9h30. Pic nic à 12h30. Reprise atelier à 14h. Fin prévue à 15h. Les retardataires prendront le train en marche !

Merci de répondre au framadate si vous venez ou non et indiquez vos disponibilités pour choisir la dernière date d'août au lien <https://framadate.org/PY63AhcFuciP4AwJ>

Rappel Mercredi 15 août : Anniversaire de Franck !

	
<p>Oïdium sur pied de courgette</p>	<p>2 courges poussent sur le talus en direction de la piscine voisine...</p>



↑ La peau de tomate aussi prend des coups de soleil

Récolte de tomates : green pineapple, New Zealand Pear



choux



aubergines

FIN