

➤ AU JARDIN

L'**oïdium** est encore susceptible de se développer. L'apparition d'un feutrage blanchâtre sur les feuilles est caractéristique de ce champignon. Par la suite, les feuilles brunissent et chutent prématurément. En hiver, il est possible d'observer la présence du champignon sur certains rameaux. L'oïdium prend alors un aspect plus grisâtre.

Coupez les branches atteintes et ramassez les feuilles tombées au sol car celles-ci peuvent être une source de contamination.

Pensez à **désherber** vos parterres avant l'hiver. Le travail manuel à l'aide d'une binette ou d'un sarcloir est la méthode qui donne les meilleurs résultats. Ensuite, pour éviter les repousses, placez un mulching (écorces, paillettes de froments, cosses de cacao,...) entre vos plantations pour couvrir le sol. Veillez à placer une couche suffisamment épaisse (une dizaine de centimètres minimum).

Pour votre terrasse, employez un désherbeur thermique ou un herbicide biologique de contact n'ayant pas de rémanence.

Pour le désherbage thermique, le passage sur les plantes indésirables doit être rapide ; il n'est pas nécessaire de laisser la flamme jusqu'au moment où la plante brûle. Le passage de la flamme va rapidement échauffer les cellules végétales provoquant le flétrissement de la plante.

➤ AU VERGER

Lors de la **conservation**, les fruits peuvent subir des dégradations dont les origines sont très variables. Elles peuvent être de nature physiologique, mécanique ou parasitaire. Ces dernières sont fréquentes et sont provoquées par des bactéries, des champignons ou des insectes qui se développent au verger ou seulement au moment de l'entreposage.

Les conséquences de telles attaques sont très variables, allant de l'apparition de simples taches à la pourriture complète de la pulpe.

Pour éviter ce genre de désagrément, n'entreposez que des fruits sains, sans coups et séparez-les les uns des autres.

Les variétés ont une bonne aptitude naturelle à la conservation dans un local isolé ou dans une cave où on entretiendra la fraîcheur naturelle en ventilant lorsque la température extérieure est inférieure à la température intérieure. De plus, cette ventilation élimine le CO₂ et les autres produits de la respiration des fruits (éthylène par exemple). On augmentera le degré hygrométrique de l'air en arrosant le sol (source: Produire des fruits soi-même, André Sandrap, 'Notre Jardin', 2001).

➤ ABRIS POUR AUXILIAIRES

L'hiver approchant, placez des **abris** pour les alliés de votre jardin (chrysopes, perce-oreilles,...). Ces abris permettront de maintenir les insectes utiles à proximité de vos plantes durant l'hiver et de redémarrer le printemps dans de bonnes conditions. Vous pouvez réaliser ces abris vous-même avec des matériaux très simples ou bien les acheter en jardinerie. Pour plus d'informations, demandez notre dossier n°4 « Un jardin accueillant pour les auxiliaires ».

Pensez également à installer des nichoirs pour les oiseaux ; ce sont d'excellents prédateurs d'insectes tels que les chenilles.

Bien que ce document ait été composé avec beaucoup de soins, l'asbl Adalia et ses collaborateurs ne peuvent être tenus responsables pour les éventuels dommages occasionnés ainsi que pour les mauvais résultats enregistrés suite à l'application des informations et conseils contenus dans ce document.