

La Feuille de chou

Automne 2009



Le bilan sur la contamination des sols

La Ville a entrepris en 2005 une étude sur la qualité des sols des jardins communautaires afin de déterminer s'ils sont adéquats pour la production de plantes potagères.

Actuellement, l'état des sols est connu pour 94 des 97 jardins communautaires. Il reste deux jardins communautaires à caractériser dans l'arrondissement d'Anjou et un jardin communautaire situé sur un terrain privé ne sera pas testé suite à un refus du propriétaire.

Les sols sont propices à la culture sécuritaire de légumes dans 61 jardins communautaires. Les sols de douze autres jardins communautaires sont décontaminés, soit lors de leur création ou par après.

Des interventions de réhabilitation des sols s'avèrent nécessaires sur la totalité ou une partie de la surface dans 21 jardins communautaires. La Direction de la santé publique a recommandé des interventions à long terme seulement pour trois d'entre eux.

Les jardins communautaires Centre-Sud et Habitations Jeanne-Mance de l'arrondissement de Ville-Marie, présentement en réhabilitation, rouvriront leurs portes en 2010.

Les jardins communautaires Rivard, Parc Baldwin, BP Tétreaultville et une partie des jardins communautaires Souigny, Des 50 Citoyens et Sainte-Catherine sont dédiés temporairement à la culture de fleurs.

Vous avez déménagé ?

N'oubliez pas de communiquer vos nouvelles coordonnées au bureau de votre arrondissement, soit par lettre ou par télécopieur, ou au comité de votre jardin communautaire.

Le tour du jardin

Dans la corbeille

Le radis d'hiver	2
L'origan	7

Aux petits oignons

Le stévia	6
Conservier en pleine terre	9
La tanaïs	10

Les soins du Dr Desjardins

Les conseils terre à terre

12

Dans la corbeille

Le radis d'hiver

Raphanus sativus sp.

Origine

Les radis étaient cultivés il y a déjà près de 3 000 ans en Égypte, en Babylonie et en Chine. Les Grecs et les Romains les ont adoptés par la suite. Leur culture s'est répandue dans l'ouest de l'Europe au Moyen Âge.

Les radis d'hiver se rapprochent beaucoup plus de ces anciens légumes-racines que les variétés de petits radis communs. Ces dernières sont apparues uniquement vers le 17^e siècle et au cours du 18^e grâce aux techniques d'hybridation et de sélection.

Description

Les radis d'hiver sont de gros radis en forme de carotte ou de navet. Leur chair est ferme et leur saveur varie de douce à plus ou moins piquante. Ils se conservent de quelques semaines à plusieurs mois au réfrigérateur selon les variétés et la date de la récolte.

Ils sont plus sensibles que les petits radis de printemps (*R. sativus* var. *sativus*) : à la longueur du jour combinée à des températures de 12°C. Ils montent rapidement en fleurs lorsque semés en début de saison. Leur croissance est plus lente et leurs feuilles, disposées en rosette, résistent aux petites gelées (-4°C).

Variétés

Les variétés, nombreuses, sont classées selon leur forme et le continent ou le pays d'origine : radis orientaux, radis européens, radis chinois et radis japonais ou allemands, par exemple.

Le radis de **type Daïkon** (*R. sativus* var. *longipinnatus* ou var. *acanthiformis*), fréquemment utilisé dans la cuisine japonaise mais provenant du sud de la Chine, est l'un des radis asiatiques les plus populaires.

Ce radis long et effilé mesure généralement de 5 à 10 cm de diamètre et de 15 à 50 cm de long.



La peau est généralement blanche de même que la chair. Il aime les sols humides et fertiles. Les variété à saveur douce 'Miyashige' (Johnny's), à couronne verte, et la 'Minowase'(OSC Seeds, Stokes), entièrement blanche, sont les plus connues.

Les radis chinois de **type Lo Bok** (*R. sativus* var. *niger* ou var. *chinensis*) sont plus trapus et cylindriques. D'autres radis chinois présentent une peau blanc crème avec ou sans épaules vertes ou une peau noire. La chair peut être blanche, rouge ou verte et la forme sphérique, oblongue ou effilée.

La variété 'China Rose'(Les Semences Solana, Thompson & Morgan, West Coast Seeds) , à peau rouge et chair blanche, fut introduite en Amérique au milieu du 18^e siècle en provenance de l'Europe, où elle y fut auparavant implantée par les Jésuites. Ses feuilles peuvent servir dans la préparation de diverses soupes ou sont servies comme des épinards.

Le radis 'Green Meat' (OSC Seeds, William Dam Seeds) provient du nord de la Chine. La chair est verte et croquante. La peau est verte sauf blanche à son extrémité. La chair est rouge chez la variété 'Red Meat' (Vesey's, William Dam Seeds, Johnny's).

Les **radis européens** possèdent une peau blanche, rouge, pourpre ou noire. Leur chair est blanche. Les plus fréquents proviennent de pays germaniques comme le 'German Giant' (McKenzie Seeds) de la grosseur d'une balle de baseball de couleur rouge écarlate et le 'Blauer Herbst' (Johnny's), pourpre bleuté.

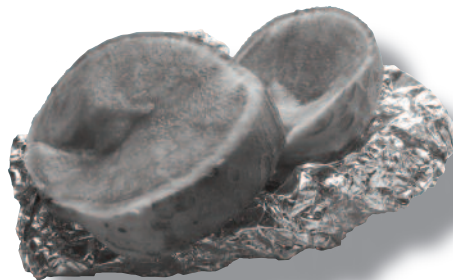
Le fameux radis noir ou radis espagnol (*R. sativus* var. *niger*), à la chair blanc crème à saveur poivrée, est préférablement récolté lorsqu'il mesure de 7,5 à 10 cm de diamètre pour la forme ronde comme chez la variété 'Round Black Spanish' (Hortclub, Les Semences Solana, Stokes). La variété 'Long Black Spanish ' (Les Semences Solana, Terra Edibles) forme un radis noir plutôt allongé.

Choix des variétés

Le choix des variétés peut être effectué selon la forme, la couleur de la chair ou de la peau, la saveur, la grosseur, le temps de maturation et la date de semis.

Les semis peuvent s'échelonner de la fin de juin au début d'août et la récolte de septembre à la mi-novembre ou avant les grands froids. La variété 'China Rose' peut être semée aussi au printemps.

Le temps de maturation varie de 50 à 60 jours jusqu'à plus de 100 jours. Les récoltes peuvent tout de même débiter à partir d'une soixantaine de jours pour ceux à maturation plus longue.



Culture

Les variétés à forme ronde sont les plus faciles à cultiver.

Les radis d'hiver préfèrent les sols fertiles, légers et bien drainés. Le sol est préparé comme pour la culture de carottes ou de betteraves d'hiver. Il doit être friable et bien aéré en profondeur, surtout pour les variétés longues s'enfonçant plus profondément dans le sol.

Une couche de compost d'environ 2 cm peut être appliquée au besoin selon la fertilisation antérieure et la richesse du sol.

Ces plantes détestent l'ombrage. Les plants sont espacés de 10 à 30 cm selon la variété et la grosseur à la récolte.

Les plantules peuvent être transplantés.

Les radis d'hiver peuvent être semés après une culture de pois, de laitue en feuilles ou de haricots hâtifs.

Associations et compagnonnage

Les radis d'hiver peuvent côtoyer la plupart des fines herbes, les tomates, les haricots et les pois, les laitues et les cucurbitacées.

Le radis déteste voisiner le fenouil et l'hysope.

Ravageurs et maladies

Les altises percent les feuilles des jeunes plants au mois d'août et les larves de la mouche du chou creusent des sillons et des galeries dans les racines charnues. La pose d'une toile flottante bien hermétiquement ou l'application de neem ou de roténone constituent des techniques de contrôle recommandées.

Les maladies sont rares quoique la gale commune peut provoquer l'apparition de taches verruqueuses sur la peau, la fonte des semis peut attaquer certains plants et le rhizoctone commun entraîner l'apparition de taches brunâtres sur les tubercules en entreposage.

Récolte et conservation

Lors de la récolte, faite par temps sec pour la conservation, les feuilles sont coupées près de la couronne de même que l'extrémité des longues racines. Il est préférable de laisser sécher durant deux à trois jours les radis destinés à l'entreposage.

Les radis se conservent plusieurs semaines au réfrigérateur dans un sac de papier ou de plastique troué. Les radis Daïkon perdent plus rapidement leur fraîcheur.



Utilisation

Les radis d'hiver se consomment frais, cuits à la vapeur, bouillis, sautés, frits, marinés et lactofermentés.

Ils sont râpés dans les salades, servis comme hors d'œuvre ou avec une trempette. Ils entrent dans la composition de divers plats à base de légumes, de légumineuses, de fruits de mer, de viandes, d'œufs, de riz et de quinoa.

La saveur amère provient surtout de la peau. Les feuilles peuvent être utilisées en salade et dans la préparation de soupes et de potages.

Propriétés et valeur nutritive

Les radis d'hiver sont réputés diurétiques, apéritives, antiseptiques et toniques. Ils faciliteraient la digestion et renfermeraient des produits anticancéreux.

Le radis frais est riche en vitamine C et pauvre en calories.

Valeur nutritive
du radis oriental par 100 g

Eau	94,5 %
Glucides	3,6 g
Protéines	0,6 g
Énergie	8 cal

Recette

Radis daïkon
au zeste d'orange

Pelure d'orange entière	1
Sherry ou vin doux	30 ml
Sauce soya	4 ml
Sucre	4 ml
Eau	30 ml
Radis daïkon	450 g
Gousse d'ail hachée	1
Gingembre frais haché	5 ml
Huile végétale	20 ml
Oignons verts coupés	2

Couper la pelure d'orange en fines tranches et laisser macérer dans le sherry ou le vin durant au moins 30 minutes.

Mélanger ensemble la sauce soya, le sucre, le sel et l'eau et mettre de côté.

Mélanger l'ail et le gingembre et mettre de côté.

Couper le radis daïkon en cubes de 3 cm et faire frire dans l'huile en brassant constamment.

Ajouter l'ail et le gingembre et continuer de brasser durant 15 secondes.

Ajouter ensuite la préparation de zeste d'orange et de vin et cuire jusqu'à évaporation.

Additionner le mélange de sauce soya.

Baisser le feu et laisser mijoter durant 20 minutes. Ajouter de l'eau au besoin.

Laisser absorber tout le liquide avant d'arrêter la cuisson.

Rouler les cubes dans les oignons verts et servir.

Aux petits oignons

Le stévia

Stevia rebaudiana

Le stévia est une plante sauvage de l'Amérique du Sud maintenant cultivée commercialement dans plusieurs pays pour ses feuilles qui renferment des sucres sans calories, les stévioides.

Ces sucres sont utilisés de plus en plus comme supplément alimentaire et comme édulcorant naturel, soit sous forme de feuilles broyées ou d'un extrait concentré, dans la fabrication de nourriture, de produits pharmaceutiques et de boissons diététiques.

Historique

Le *Stevia rebaudiana* est une plante herbacée semi-buissonnante appartenant à la famille des Composées. Originnaire du Paraguay, elle y prolifère au bord des terrains marécageux et dans les sols semi-arides. Ses feuilles sont utilisées par les natifs du Paraguay et du Brésil depuis plusieurs centaines d'années.

Cette plante aurait été introduite en Europe au 16^{ième} siècle par les espagnols, sans grand succès. Elle fut réintroduite en Occident par M. Bertoni en 1888 qui l'a formellement identifiée et décrite en 1899.

Le stévia est maintenant cultivé dans plusieurs pays dont le Japon, la Thaïlande, les États-Unis et le Canada. La Chine en est le plus grand exportateur

Multiplication et culture

Le stévia peut se multiplier par semis, bouturage et marcottage. Il n'est pas facile de réussir les semis : un taux de germination d'environ 42 % est excellent.

On peut atteindre 80 % de réussite avec des boutures de parties non ligneuses de la plante. Le marcottage est la technique dont le taux de réussite est le plus élevé, mais cela exige une bonne connaissance de cette méthode.

Il est donc plus facile de faire des boutures à l'aide d'hormones de croissance ou d'acheter des plants.

Le stévia réussit bien dans les sols sablonneux ou les loams. Les sols argileux et les sols humides ne lui conviennent pas. Il pousse donc allègrement dans les jardins communautaires ensoleillés et en pots sur les balcons.

Sa culture ressemble à celle du basilic. Les plants, à racines superficielles et à croissance rapide, mesurent de 40 à 80 cm de hauteur à maturité. Ils sont taillés régulièrement pour favoriser la production foliaire. Ils fleurissent à la fin de l'été ou au début de l'automne.

Les plants peuvent être rentrés à l'intérieur pour la saison hivernale. Le stévia se cultive très bien dans cet environnement pourvu que de bonnes conditions de température, de lumière et d'arrosage soient fournies.

Usage

Les feuilles sont récoltées au besoin ou juste avant la floraison. Elles sont consommées fraîches ou séchées.

La teneur des feuilles en stévioides peut varier de 4 à 20 % selon les cultivars, les conditions de culture et la période de récolte. La concentration la plus forte survient juste avant la floraison.

Le pouvoir édulcorant des feuilles séchées peut équivaloir jusqu'à 15 fois celui du sucre de la betterave ou de la canne à sucre. Celui de l'extrait de stévia est de 100 à 300 fois supérieur à celui du sucre. En fait, 30 ml de feuilles séchées peut remplacer 125 ml de sucre.

Le stévia aurait notamment des effets hypoglycémisants et hypotenseurs. Il n'est pas encore admis comme aliment au Canada. Santé Canada en étudie toujours les propriétés. Par mesure de précaution, Santé Canada le déconseille aux femmes enceintes, à celles qui allaitent et aux jeunes enfants.

Dans la corbeille

L'origan

Origanum sp.

Plusieurs plantes à usage principalement culinaire, médicinal et ornemental portent le nom commun d'origan sans distinction, ce qui entraîne une certaine confusion.

En fait, le genre *Origanum* regroupe 44 espèces, dont huit utilisées en cuisine, des sous-espèces, des variétés et des cultivars. Seules les espèces aromatiques disponibles seront traitées telles l'origan commun, l'origan grec et l'origan italien, par exemple.

Origine

L'origan pousse naturellement en Europe et en Asie 1 tandis que sa cousine annuelle, la marjolaine (*O. majorana* ou *O. hortensis*) serait originaire du nord de l'Afrique. C'est pourquoi elle ne fut introduite en Europe qu'au 16^e siècle, l'utilisation de l'origan étant alors répandu depuis très longtemps.

Les premiers colons l'introduisirent en Amérique du Nord. Il s'est échappé des cultures et naturalisé dans le sud-est du Canada et le nord-est des États-Unis.

Description

L'origan appartient à la famille des Labiées, tout comme la menthe, le thym et la sauge. C'est une herbacée arbustive vivace plus ou moins rustique selon les espèces et les variétés.

La plante mesure entre 30 et 75 cm de hauteur et fleurit entre la fin du mois de juin et le mois d'août. Les feuilles sont généralement vert foncé. Les fleurs tubulaires peuvent être roses, pourpres ou même blanches.



Espèces et variétés

L'origan commun, appelé aussi marjolaine sauvage et origan vulgaire (*O. vulgare* subsp. *vulgare*) est l'origan le plus fréquemment cultivé dans les jardins. Les feuilles sont rondes et les fleurs rose pourpré.

Ce fut le premier origan introduit en Amérique du Nord. Il croît librement de l'Angleterre jusqu'en Asie, et même à Taiwan. Il est rustique jusqu'en zone 3.

Il existe toutefois différents cultivars à rusticité et à saveur variables et plusieurs formes ornementales.

L'origan grec le plus commercialisé appartient à la sous-espèce *hirtum* de l'est de la Méditerranée. Les fleurs sont blanches.

Le plant, rustique, porte des feuilles ovales mesurant environ 2,5 cm de long. Leur saveur et leur arôme sont plus intenses que celles de l'origan commun, car elles contiennent de 50 à 800% de carvacrol. Le cultivar 'Kaliteri', ou 'Kalitera', possède un feuillage vert argenté.

Un autre origan grec à saveur excellente est l'*O. vulgare viride* (syn. *O. eracleatinum*).

On le retrouve de la Corse jusque dans l'est de la Chine. Ses petites feuilles renferment plus de 50 % de thymol.

L'origan du Turkestan (*O. vulgare gracile* ou *O. tyttanthum*) est une plante robuste aux feuilles foncées à saveur forte.

Quelques plantes apparentées

L'origan italien (*O. x majoricum*), est une herbacée arbustive non rustique de 30 à 45 cm de hauteur et à saveur forte. Il proviendrait probablement d'un croisement entre la marjolaine et l'*O. vulgare* subsp. *virens*. La saveur de **l'origan de Syrie** (*O. maru* ou *O. syriacum*) est plus douce.

L'arôme de **l'origan de Crète** (*O. onites*) rappelle le thym.

L'origan à petites feuilles (*O. microphyllum*), natif de la Crète et au goût fortement épicé, atteint à peine 30 cm de diamètre.

L'origan mexicain (*Lippia graveolens*) est utilisé dans la préparation des chilis au Mexique et dans le sud des Etats-Unis.

Culture

L'origan préfère les sol secs, bien drainés, et les sites ensoleillés. La plante se multiplie par semis, par division des racines tous les trois ou quatre ans ou par bouturage de jeunes tiges de 10 cm de long.

Les semis sont effectués à l'intérieur en mars ou en avril, ou directement au jardin en sol réchauffé tout comme le repiquage des jeunes plants. Le taux de germination se maintient entre 60 et 75 %.

Les petites semences ne sont pas recouvertes de terre car elles germent à la lumière. L'application d'un coton fromage empêche leur dispersion par la pluie ou les arrosages. Le sol est maintenu humide jusqu'à la levée des plants.

La propagation végétative assure un meilleur contrôle de l'arôme et de la saveur que le semis. Les vieux plants développent moins de saveur.

L'origan est peu susceptible aux ravageurs et aux maladies. Des problèmes racinaires peuvent survenir en sol trop humide. Les feuilles peuvent être atteintes de maladies fongiques par temps pluvieux. La présence de pucerons et d'acariens est rarement observée.

La pose d'un paillis hivernal est recommandée pour les jeunes plants et s variétés moins rustiques.

Associations et compagnonnage

L'origan peut être associé aux concombres, aux courges ainsi qu'à la mélisse, la sauge, la sarriette et le romarin.

L'origan stimulerait la croissance des haricots. Il est préférable de l'éloigner du thym.

Récolte et conservation

Les récoltes de petites quantités de feuilles peuvent se faire au fur et à mesure des besoins pour la consommation fraîche.

Pour la conservation, il est préférable de tailler fortement les plants juste avant la floraison. Les tailles doivent cesser cinq à six semaines avant les premiers gels automnaux afin de permettre l'aoûtement.

Les feuilles peuvent être séchées, congelées, conservées dans l'huile ou le vinaigre. Le séchage concentre la saveur. Les feuilles séchées seront placées dans un bocal en verre hermétique qui sera entreposé à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Propriétés et valeur nutritive

L'origan contient 11 % de protéines et 10 % de lipides. La saveur caractéristique de l'origan est due à la présence d'un



composé appelé carvacrol. Certains origans contiennent également du thymol en plus ou moins grande concentration.

L'origan peut servir d'antiseptique général contre les bactéries et les champignons attaquant la nourriture. Il possède également des propriétés analgésiques, expectorantes, antispasmodique, calmantes, diurétiques et emménagogues. Il devient tonique en augmentant la quantité absorbée.

Quelques gouttes d'huile essentielle soulageraient temporairement le mal de dents ou favoriseraient le sommeil lorsque déposées sur l'oreiller.

Utilisation

En cuisine, l'origan aromatise agréablement les plats de tomates, de légumes, d'œufs, de viande et même la pain. On l'utilise dans les farces, gelées, marinades, soupes et avec les fèves ou les lentilles. Il est ajouté en fin de cuisson.

L'origan se combine bien avec l'ail, le laurier, la sauge, le persil, le romarin et le thym. C'est un des éléments constitutifs essentiels du bouquet garni et des herbes de Provence. Le pesto d'origan donne une touche d'originalité à ce mets.

L'origan entre aussi dans la composition de dentifrices, de shampoings et d'huiles de bain.

Pour en savoir plus :

www.aromaduquebec.com

www.richters.com

Herbes de Provence

Fleurs de lavande séchées	30 ml
Origan séché	30 ml
Romarin séché	15 ml
Sarriette séchée	30 ml
Thym séché	30 ml

Bien mélanger ensemble tous les ingrédients et conserver dans un bocal hermétique.

Aux petits oignons

Conserver en pleine terre

Des carottes, des radis d'hiver et des poireaux frais au printemps? Oui, il est possible de conserver des légumes dans le sol du jardin durant l'hiver. La technique est simple. De plus, c'est une solution avantageuse lorsque l'on manque d'espace d'entreposage.

Quoi faire

Il s'agit de butter les légumes désirés, de recouvrir le tout de feuille mortes ou de paille et de remettre une autre couche de sol afin de s'assurer que ces matériaux demeurent en place jusqu'à ce qu'il neige suffisamment. Les poireaux peuvent être déterrés légèrement et couchés sur le sol au préalable.

Au printemps, la pousse de ces légumes est retardée car le sol se réchauffera plus lentement. Les buttes seront défaites au fur et à mesure des récoltes.

Légumes appropriés

Cette méthode de conservation convient pour la plupart des légumes racines : betterave, carotte, céleri-rave, panais, poireau, radis d'hiver, rutabaga, salsifis, topinambour. Même les choux d'hiver peuvent s'y prêter.

Choisir alors les variétés présentant une grande résistance au froid et de bonnes qualités de conservation.

Aux petits oignons

La tanaisie vulgaire

La tanaisie vulgaire est une plante à fleurs jaunes de la famille des Composées (ou Astériacées). Naturalisée de l'Eurasie, elle se retrouve régulièrement dans les champs ensoleillés et en bordure des jardins communautaires. Elle tolère l'ombre légère.

Le mot tanaisie vient du grec *athanasia*, qui signifie immortel, en raison de la longue floraison de cette plante. Dans nos jardins, la tanaisie vulgaire (*Tanacetum vulgare*) joue un rôle ornemental, répulsif et antifongique.

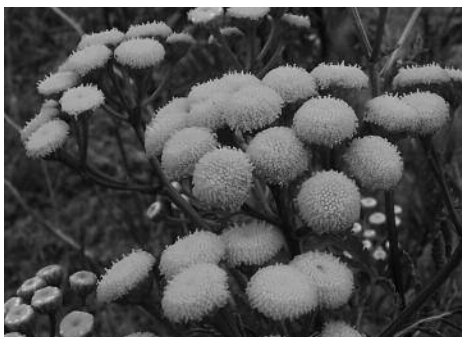
Une vivace odorante

En plus d'être très décorative au jardin, ses grandes tiges, qui peuvent atteindre 1,5 m de hauteur, ses feuilles vert foncé très divisées et ses fleurs jaune doré contiennent des huiles essentielles et des substances amères qui éloignent bon nombre d'insectes nuisibles et bien d'autres parasites.

Il faudra choisir soigneusement son emplacement, car la plante possède de fortes racines et produit des rhizomes qui émettent de nombreux. Par conséquent, elle s'étale largement, devient rapidement envahissante et difficile à déloger, surtout dans les sols riches.

Comme elle pousse n'importe où et nécessite peu d'entretien et peu d'eau, c'est une plante de choix pour un endroit difficile.

La méthode de multiplication la plus simple est la division



de touffes. Elle peut être semée au printemps ou au début de l'automne.

Cette vivace résiste à des températures de -15°C, et même moins, car elle est encore rustique en zone 3.

En compagnonnage

Si vous utilisez la tanaisie comme plante compagne, il est préférable de la cultiver dans un gros pot que vous pouvez déplacer, car ses puissantes racines nuiront à la croissance des plantes voisines.

La tanaisie repousse, entre autres, les vers gris, les fourmis, les pucerons, les punaises, le doryphore et les chrysomèles du concombre.

La tanaisie favoriserait la croissance des framboisiers, des mûriers et des roses.

Comme insectifuge

Faites macérer 250 ml de plante fraîche ou 80 ml de plante séchée dans 1 l d'eau pendant 24 heures. Couvrez et faites chauffer à feu doux pendant 20 minutes. Laissez refroidir, filtrez puis ajoutez à cette infusion, si désiré, 5 ml de savon à vaisselle liquide pour augmenter l'adhérence sur le feuillage. Agitez avant de vaporiser.

Pour obtenir une infusion, il est aussi possible, en premier lieu, de verser l'eau bouillante sur la tanaisie et de laisser ensuite reposer la préparation durant 12 à 24 heures.

Pour la décoction de tanaisie, faire tremper, dans 10 l d'eau, de 300 à 400 g de fleurs, feuilles et tiges fraîches ou 30 à 40 g de plante séchée durant 24 heures. Ensuite, faire bouillir pendant 15 minutes en couvrant le récipient. Laisser refroidir



et filtrer avant de la pulvériser sur le feuillage.

La décoction de tanaïsie ne se conserve pas longtemps. Elle sert notamment contre les pucerons, fourmis, mouches des légumes, aleurodes, piérides, noctuelles et altises.

Les préparations de tanaïsie éloigneraient la mouche de l'oignon, la mouche de la carotte et la mouche

du chou en application sur le feuillage et le sol. Ces insectes pondent juste sous la surface du sol au pied des plants.

Comme antifongique

L'infusion aspergée sur le feuillage permettrait de combattre le mildiou et la rouille.

Comme anti-moustiques

Frottez de la tanaïsie sur vos chevilles et les autres parties du corps convoitées par les moustiques. Faites d'abord un petit test sur une partie de la peau et surveillez l'apparition d'irritation.

Piétinez des feuilles de tanaïsie : vos chaussures en conserveront et en répandront l'odeur tant détestée par les insectes.

À la maison

Accrochez un bouquet de tanaïsie fraîche à un mur près des fenêtres et des portes pour éloigner les mouches domestiques et les moustiques de votre maison.

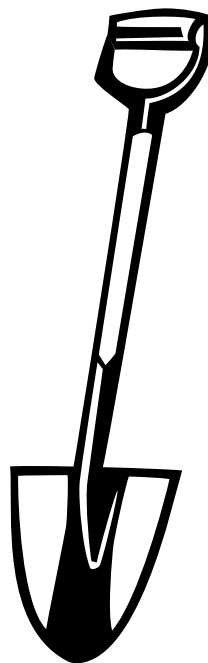
À l'intérieur, elle chasse les mouches, les mites, les fourmis, les puces, les punaises et même les souris.

Les feuilles et les fleurs de tanaïsie séchées gardent bien leurs couleurs et s'intègrent parfaitement aux bouquets de fleurs séchées. Les fleurs entrent aussi dans la composition de potpourris.

Mise en garde

Ne consommez pas la tanaïsie, car elle contient une substance toxique. Les femmes enceintes ne doivent pas en manipuler. Il est préférable de porter des gants avant d'appliquer l'infusion de tanaïsie.

Au compost, cette plante ralentit la décomposition des végétaux. Il est aussi conseillé de ne pas appliquer de tanaïsie sur de jeunes plants, car elle provoque aussi un ralentissement de la croissance.



Les soins du Dr Desjardins

À surveiller en août, septembre et octobre

Des insectes et des maladies nuisent encore aux cultures durant la fin de l'été et au cours de l'automne. Leur contrôle permet de réduire les risques de leur incidence ou leur pullulation l'année suivante.

Ravageurs

Altise, cécidomyie du chou-fleur, chrysomèle rayée du concombre, cicadelle, doryphore (aubergine), fausse-arpenteuse du chou, fausse-teigne des Crucifères, limace, mouche de la carotte, mouche du chou, mouche du piment, perce-oreille, perceur du pétiole de la betterave, puceron, punaise terne (aubergine, brocoli, poivron), pyrale du maïs, tétranyque.

Maladies parasitaires

Alternariose (tomate, concombre, cornichon, melon), anthracnose (tomate), blanc (cucurbitacées), flétrissure bactérienne (concombre), gale bactérienne (tomate), mildiou (tomate, laitue, crucifères), pourriture noire des fruits (courge, cantaloup), rhizoctonie (carotte), tache alternarienne (Cucurbitacées).

Maladies non parasitaires et problèmes physiologiques

Carence en calcium: pourriture apicale (poivron, tomate, courge), brûlure de la pointe (laitue, oignon, chou).

Coup de soleil ou tache de mûrissement (poivron, tomate): dessèchement de l'épiderme des fruits du côté exposé au soleil, surtout chez les plants trop défoliés.

Coup de chaleur (poivron, tomate): fruits mous et ratatinés.

Coulure des fleurs femelles: aucune pollinisation.

Fruits déformés: pollinisation incomplète.

Consultez votre animateur horticole et le document Contrôle écologique des ravageurs et des maladies pour identifier le problème et connaître les méthodes de prévention et de contrôle.

Gel

Consultez votre animateur horticole pour cibler le problème et connaître les méthodes de prévention et de contrôle.

Les conseils terre à terre

Le jaunissement des feuilles de framboisiers est dû à un manque d'absorption de fer lorsque les nervures demeurent vertes. Un pH trop alcalin en est la cause. Il faut acidifier le sol et/ou appliquer du fer chélaté.

La Feuille de chou

est une publication des directions de la culture, des sports, des loisirs et du développement social d'arrondissements à l'intention des membres des jardins communautaires de la Ville de Montréal.



**Jardins
communautaires
Montréal**

Rédaction : Sanou Issiaka, André Pedneault,
Chafik Tergou
Révision : Anne-Sophie Harrois
Conception graphique et révision :
Studio de design graphique, Ville de Montréal

Site Internet :
ville.montreal.qc.ca/jardinscommunautaires