

La Feuille de chou

Printemps - Été 2009



Jardins communautaires et aménagement urbain

Les jardins communautaires font partie du paysage urbain montréalais et le demeurent, car leur implantation comporte de nombreux avantages qu'il est bon de se rappeler.

Au niveau de l'aménagement urbain, ces espaces verts jouent les rôles suivants :

- verdissement et embellissement des quartiers;
- diversification des équipements récréatifs, des activités de loisirs et du développement social;
- utilisation et entretien de terrains vacants en collaboration avec les citoyens;
- amélioration de la sécurité par les allées et venues des usagers;
- amélioration de la biodiversité;
- lutte contre les îlots de chaleur;
- assainissement de l'air;
- lieux privilégiés pour les échanges interpersonnels, interculturels et intergénérationnels sur la culture écologique, le recyclage, la santé et le développement d'une plus grande conscience environnementale et sociale.

Voilà des raisons qui militent en faveur du maintien des jardins existants et de la création de nouveaux.

C'est pourquoi l'Administration municipale continue de s'impliquer activement dans ce programme.

Dans la corbeille

- Le basilic 2
- L'épinard de Malabar 8

Aux petits oignons

- Nouveautés 2009 5
- Le travail du sol au printemps 6

Méli-mélo

- Plantes cultivées et réactions cutanées 9
- Comment lire un catalogue de graines 10

Les soins du Dr Desjardins 12

Les conseils terre-à-terre 12

Dans la corbeille

Le basilic doux

Ocimum basilicum

Le basilic est très prisé dans la cuisine italienne et celles du Sud-Est asiatique pour son goût mélangé de menthe, de citron, d'anis et même de clou de girofle. Cette plante aromatique avide de soleil et de chaleur se cultive facilement, pourvu qu'elle soit bien protégée des vents frais et violents.

Origine

L'origine exacte du basilic est encore inconnue. Les espèces et les variétés les plus anciennes proviennent des zones tropicales asiatiques et africaines.

Le basilic est cultivé en Inde depuis au moins 3 000 ans et les Égyptiens s'en servaient au temps des pharaons. La Grèce et l'Italie l'ont adopté par la suite.

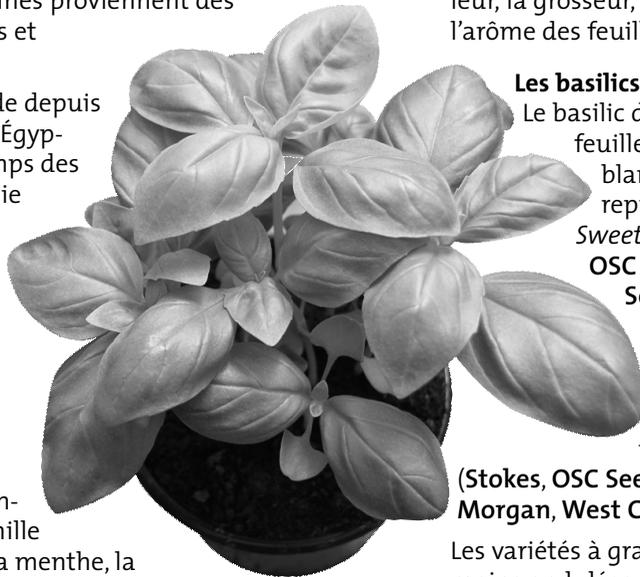
Sa culture s'est répandue dans le reste de l'Europe au 16^e siècle et il fut introduit en Amérique par les colons européens.

Description

Le basilic est une plante annuelle à l'aspect buissonnant appartenant à la famille des Labiées, tout comme la menthe, la sauge et le thym. Les plants atteignent en moyenne 30 à 60 cm de haut et entre 20 à 45 cm de large.

Les feuilles, de forme ovale, lustrées et très aromatiques, sont de couleur jaune verdâtre à pourpre marron selon les variétés. Leur saveur varie tout autant.

Les tiges se lignifient avec le temps et les plants fleurissent de juillet à août. Les fleurs, au goût plus poivré, peuvent aussi être consommées.



Le basilic est très sensible aux températures fraîches et les feuilles meurent à la moindre petite gelée.

Variétés

Une cinquantaine de variétés sont commercialisées en Amérique. Elles se distinguent les unes des autres par la couleur, la grosseur, la texture, la saveur et l'arôme des feuilles.

Les basilics doux communs

Le basilic doux commun, aux feuilles vertes et aux fleurs blanches, est notamment représenté par les variétés *Sweet Basil* (Vesey's, Stokes, OSC Seeds, West Coast Seeds), *Marseillais* (Stokes) et *Genovese*, une variété traditionnelle italienne aux feuilles vert foncé en provenance de Gênes

(Stokes, OSC Seeds, Thompson & Morgan, West Coast Seeds).

Les variétés à grandes feuilles plus ou moins ondulées et dentelées comme la *Lettuce Leaf* (Stokes, West Coast Seeds, McKenzie Seeds) sont faciles à laver, plus douces et conviennent aussi pour la préparation du pesto.

Les basilics à petites feuilles, appelés parfois basilics grecs, ont un goût plus prononcé. Les plants compacts atteignent environ 20 cm à 25 cm de haut. Les feuilles mesurent de 2 à 10 cm de long, mais seulement 1 cm chez la variété *Spicy Globe* (Stokes, OSC Seeds, West Coast Seeds).



Les basilics citron

Les basilics citron tels que le *Lime* (Vesey's) et le *Sweet Dani* (West Coast Seeds) ont respectivement une saveur de lime et de citron. Leur goût se marie très bien avec celui du poulet, du poisson et de nombreux légumes. On peut aussi les ajouter dans les salades et les soupes.

Les basilics pourpres

Les basilics à feuilles pourprées, aux fleurs de couleur lavande ou rose-pourpre et aux tiges marron ont des qualités ornementales hors de tout doute, tant au potager qu'en cuisine. Leur saveur ressemble à celle des basilics italiens, en plus piquants.

La variété *Purple Ruffles* (Vesey's, Stokes, West Coast Seeds), aux feuilles frisées à saveur plus douce et la variété *Red Rubin* (Stokes, West Coast Seeds), un *Dark Opal* amélioré, sont typiques de ce groupe.

Le basilic thaïlandais

Le basilic thaïlandais se distingue par son goût et son parfum exotique. Sa croissance est préférable à la mi-ombre dans un sol humide et bien drainé.

La variété *Siam Queen*, aux feuilles vertes et aux tiges rouge-pourpre striées de vert, est la plus connue. Elle dégage un parfum d'anis.

Culture

Réserver l'endroit le plus ensoleillé et le plus chaud pour le basilic. Les feuilles sont très gélives; des dommages apparaissent en dessous de 1,6 °C.

Le sol est préférablement riche à modérément fertile et le pH entre 6,0 et 7,0, quoiqu'il peut varier de 5,5 à 7,5. Le basilic peut être semé à l'intérieur, environ 4 à 5 semaines avant la transplantation ou directement au jardin, lorsque la température du sol atteint 10 °C et que les nuits sont chaudes. Les graines sont semées à 3 mm de profondeur et la germination se fait rapidement.

Des semis successifs peuvent être réalisés pour récolter uniquement de jeunes feuilles à la saveur plus douce.

Le basilic peut être cultivé près des tomates et des poivrons, mais il est conseillé de l'éloigner de la menthe.

Il est recommandé de pincer les plants à tous les 10 à 15 jours pour favoriser la formation de nouvelles feuilles et retarder la floraison.

Il est possible de couper les plants en début de floraison à environ 12,5 cm de la base en laissant quelques feuilles. De nouvelles tiges vont croître à l'aisselle des feuilles, ce qui permettra une seconde récolte importante environ un mois plus tard.

Ravageurs et maladies

Le basilic est peu sujet au parasitisme en culture potagère. Des problèmes de limaces et de pucerons sont parfois observés.

Récolte et conservation

Les feuilles peuvent être cueillies au fur et à mesure lors de la taille des plants ou en une seule fois selon les besoins. Certaines personnes sensibles peuvent développer une dermatite après un contact prolongé avec des plants de basilic.

Les feuilles fraîches se conservent durant 10 à 15 jours à une température de 10 à 15 ° C, mais à peine quelques jours à 20 à 25 ° C.

Les feuilles conservent toute leur saveur lorsque congelées dans l'huile ou dans l'eau, à l'aide de bacs à glaçons.

Le séchage est à éviter, sauf s'il est rapide puisqu'il entraîne une perte importante de saveur et un affadissement de la couleur.

Valeur nutritive et propriétés

Le basilic est une bonne source de vitamine C, de riboflavine, de fibres et de minéraux (calcium, fer, potassium).

Il possède des vertus stomachiques, antispasmodiques, diurétiques et il est employé dans les cas de troubles digestifs (crampes stomacales, gaz intestinaux, constipation, vomissement), d'insomnie et de migraines.

Utilisation

Le basilic est utilisé avec parcimonie, car son goût domine. Sa saveur se concentre durant la cuisson. Les fleurs sont plus piquantes que les feuilles.

En cuisine, le basilic rehausse la saveur du poulet, du poisson, des œufs, des légumes et des fèves. Il entre dans la composition de nombreux plats italiens, de mets thaïlandais et vietnamiens. C'est l'ingrédient de base du pesto, de la soupe au pistou et de l'huile de basilic.

Il est aussi utilisé en cosmétique (lotions, shampoings, savons), en parfumerie ainsi que dans la préparation de pots-pourris.

Tableau 1

Valeur nutritive du basilic par 2 grammes (5 ml)

	Frais	Séché
Potassium	24 mg	48 mg
Calcium	8 mg	30 mg
Phosphore	4 mg	7 mg
Magnésium	4 mg	6 mg
Fer	0,1 mg	0,5 mg
Vitamine C	n.d. ²	1 mg
Vitamine A	10 ER ¹	13 ER

¹ : ER : équivalent de rétinol

² : n.d. : non disponible



Recette

Pesto

Basilic (feuilles fraîches)	1 000 ml
Persil frais	250 ml
Huile d'olive	375 ml
Amandes moulues	125 ml
Fromage parmesan	125 ml
Ail	8 gousses
Sel	au goût
Poivre	facultatif

Passer au robot culinaire le basilic, le persil et l'ail en incorporant graduellement l'huile d'olive. Ajouter de l'huile au besoin pour obtenir une consistance onctueuse à semi-liquide.

Incorporer les autres ingrédients et brasser soigneusement pour obtenir un mélange homogène. Réfrigérer une partie en recouvrant le pesto d'une couche d'huile pour éviter l'oxydation et congeler le reste dans des bacs à glaçons.

Le parmesan, le sel et le poivre peuvent être ajoutés uniquement au moment de servir ou dans l'assiette.

Variantes

Remplacer les amandes par des pignons de pin, des noix de Grenoble ou des noisettes.

Changer le fromage parmesan pour du fromage romano.

Aux petits oignons

Nouveautés 2009

Chaque année, tout grainetier offre de nouvelles variétés de plantes potagères, même si certaines sont déjà en vente chez d'autres.

Celles qui répondent aux promesses et aux attentes demeureront sur le marché durant au moins quelques années, d'autres disparaîtront rapidement.

Voici donc quelques variétés prometteuses pour les jardiniers audacieux.

Aubergine *Gretel*

Variété hybride blanche très hâtive. Petits fruits blanc pur brillant de 7,5 à 10 cm de long disposés en grappes. Peau tendre. Plant de 1 m de haut et de large. Sélection *All America 2009*. 55 jours après la transplantation. Chez **Stokes, T&T Seeds**.

Cantaloup *Rubens F1*

Hybride hâtif de type charentais développé en France. Fruit d'environ 1 kg. Peau vert grisâtre, finement brochée. Chair orange foncé et très sucrée. Plant vigoureux et résistant aux maladies. 62 à 65 jours après la transplantation. Chez **William Dam Seeds**.

Carotte *White Satin*

Variété hybride à racine cylindrique blanc ivoire de 20 cm de long en moyenne. Croissance rapide et rendement élevé. Saveur sucrée. 65 jours. Chez **Hortclub, West Coast Seeds, William Dam Seeds**.

Chou *Caraflex F1*

Variété hybride de petits choux pointus aux feuilles bien enveloppantes. Saveur riche. Pour salades d'été. 68 jours après la transplantation. Chez **Johnny's Selected Seeds**.

Courge spaghetti *Stripetti*

Hybride de couleur jaunâtre strié de vert devenant beige jaunâtre à maturité. Saveur plus sucrée rappelant le maïs au beurre. 60 à 85 jours après la transplantation. Chez **Hortclub, McKenzie Seeds, Stokes**.

Épinard *Bordeaux Hybrid*

Variété danoise aux feuilles vert foncé avec des pétioles et des nervures rouge-vin qui conservent leur couleur lors de la cuisson. Saveur douce et délicate. Cueillir jeune. Chez **William Dam Seeds**.

Tomate cerise *Black Cherry*

Variété indéterminée aux fruits noir-pourpre à saveur riche, complexe, délicate et sucrée. Plant vigoureux et productif. 65 à 70 jours après la transplantation. Chez **Heritage Harvest Seeds, Hortclub, Vesey's (Chocolate Cherry)**.

Aux petits oignons

Le travail du sol au printemps

Travailler le sol du jardin est la première tâche à accomplir pour préparer la nouvelle saison. Le sol se réchauffera plus rapidement et sera prêt pour la plantation une fois les matières fertilisantes appliquées.

Les jardiniers ont l'habitude de retourner le sol à l'aide d'une bêche et même d'une pelle; un travail harassant.

Dans plusieurs jardins communautaires, on préfère avoir recours à un rotoculteur. La plupart du temps, ce service est offert par un membre du jardin pour quelques dollars. Le rotoculteur peut être utilisé à condition de ne pas dépasser 10 à 15 cm de profondeur et de ne pas trop émietter le sol.

Une autre approche est plus susceptible de favoriser la fertilité du sol tout en minimisant le travail.

Faut-il retourner (bêcher) la terre en profondeur?

Non, il faut éviter de la retourner profondément. Dans certains cas, on peut être amené à avoir recours au retournement (terrains en friche, sales, etc.). Il faut alors utiliser la pelle, la fourche à bêcher ou le rotoculteur à un maximum de 10 à 15 cm de profondeur.

Que se passe-t-il quand on bêche à 25 à 30 cm?

On bouleverse la vie microbienne. Les micro-organismes qui ont besoin d'oxygène se retrouvent en dessous et ceux qui n'en ont que peu ou pas besoin, au-dessus. On crée ainsi un déséquilibre, car beaucoup de micro-organismes disparaissent.

Les inconvénients du bêchage avec retournement profond

Les effets néfastes du retournement profond sont nombreux :

- bouleverser la population microbienne;
- remonter en surface la terre stérile, peu riche en humus;
- remettre en surface des graines de plantes indésirables dont la faculté germinative de certaines dure plus de dix ans.

Enfin, une terre plus argileuse devient souvent une terre battante, c'est-à-dire mal aérée en surface lorsque profondément retournée. Après quelques semaines, sous l'action de la pluie, du soleil et du vent, elle durcira et se fendillera. La fertilité sera très affectée, car la vie microbienne s'y fera au ralenti et la plupart des plantes potagères auront de la difficulté à s'installer et croître.

Les avantages de l'aération du sol sans retournement

Les avantages les plus importants de cette méthode sont :

- la préservation de la structure du sol;
- le maintien des micro-organismes dans un milieu favorable;
- la présence d'un sol toujours fertile en surface et correctement ameubli en profondeur;
- la conservation de l'humus dans les premiers centimètres du sol qui équivaut, par conséquent, à un sol mieux aéré, plus absorbant et retenant mieux l'eau;
- moins de sarclages et de binages répétés;
- l'obtention d'une terre très souple avec les années.

Quand faut-il travailler le sol?

Il est important de travailler une terre au bon moment, soit quand elle n'est pas trop mouillée, ni trop sèche.



Aussitôt le travail de la terre terminé, griffez-la pour briser les mottes. Sinon, elles deviennent dures et incassables.

Le rotoculteur ou la fourche à bêcher

Le retournement à la pelle ou à la fourche à bêcher est éreintant. Surtout qu'après, on doit briser les gros morceaux de terre avec un râteau, une griffe et parfois, à la main. Par contre, le passage du rotoculteur a tendance à trop émietter le sol.

Le travail du sol sans retournement

Il s'agit d'ouvrir simplement le sol avec une fourche à bêcher ou une grelinette pour le soulever, le remuer légèrement et l'aérer. Le travail se fait rapidement et sans fatigue.



La grelinette

Cet outil permet d'aérer le sol jusqu'à 30 cm sans le retourner. Une demi-douzaine de jardins communautaires en ont fait l'acquisition pour leurs jardiniers (L'Églantier, Rencontres, Les Deux Sapins, Les Arpents Verts, Ste-Maria-Gorotti, etc.). Plusieurs jardiniers et jardinières s'en servent depuis une quinzaine d'années et continuent de trouver son usage très facile.

L'outil mesure 172 cm (68 po), possède cinq dents d'une longueur de 25 cm (10 po) et pèse 8,6 kg (19 lb). C'est une fourche à bêcher de grande dimension avec de longues dents et deux manches. Le fait d'avoir deux manches est très confortable pour le dos qui reste droit durant l'effort. Les manchons de 147 cm (58 po) de long procurent une force de levier importante qui permet d'ouvrir le sol avec un minimum d'effort.

Son maniement est vraiment aisé. La quantité de terre travaillée à chaque coup de grelinette est le double de celle remuée par une fourche à bêcher puisque sa largeur est de 40 cm.

Dans un sol argileux, le principal effort consiste à poser le pied sur l'instrument pour l'enfoncer dans la terre.

Maniement de la grelinette

- 1- On enfonce les dents dans le sol à la verticale.
- 2- On abaisse les manchons vers l'arrière.
- 3- On dégage l'outil sans retourner le sol et on le glisse en reculant de 10 à 20 cm pour répéter l'opération.

"LA GRELINETTE EST AU BÊCHEUR CE QUE LA BICYCLETTE EST AU PIÉTON"

C'est un incontestable progrès !

(1) On peut se procurer la grelinette au Canada sous le nom de U-Bar chez **Lee Valley Tools**, Ottawa : www.leevalley.com

Dans la corbeille

L'épinard de Malabar

Basella alba

La baselle, mieux connue sous le nom d'épinard de Malabar ou d'épinard de Ceylan, est une plante d'origine asiatique (sud-est de l'Asie, Inde, Madagascar) aux feuilles charnues et à saveur douce d'épinard.

Description

Cette jolie plante à tiges sarmenteuses est bisannuelle, mais cultivée comme une annuelle au Québec. Sa croissance est rapide. Contrairement aux épinards, elle ne forme pas de graines durant l'été.

Ce légume feuille, très productif dans les sols fertiles, est avide de chaleur et d'eau. Le plant peut atteindre de 1,5 à 3 m de hauteur lors d'étés chauds. La cueillette peut se poursuivre jusqu'à la fin de septembre.



Variétés

On distingue trois formes de baselle : à feuilles vertes, à tiges rouges et à feuilles rouges.

La baselle à feuilles vertes est la plus cultivée en Asie. Le plant porte des feuilles généralement rondes et des tiges de couleur verte.

La baselle rouge (*B. alba Rubra*) possède des feuilles vert foncé à reflets rouges et des tiges rouge-pourpre. Vu ses qualités ornementales, on la trouve plus facilement sur le marché (**Les Semences Solana, The Cottage Gardener**).

Culture

La baselle peut se cultiver de trois façons :

- semis de plants en avril, repiquage de plants de 10 à 20 cm de haut lorsque les nuits sont chaudes;
- semis successifs aux deux à trois semaines et récolte des plants atteignant de 15 à 25 cm de long;
- couper les plants à environ 5 cm et laisser repousser.

La levée des plants peut prendre jusqu'à 15 jours. Il est préférable de tuteurer les plants qui demeureront en place durant toute la saison pour économiser de l'espace. Ces plants seront espacés de 25 à 30 cm.

La baselle supporte mal les arrêts de croissance.

Parasitisme

Cette espèce est peu sensible aux ravageurs et aux maladies. Les limaces peuvent parfois poser problème. La fonte des semis peut survenir chez les jeunes plants croissant dans des sols trop humides.

Utilisation

Les jeunes feuilles et les jeunes tiges sont utilisées bouillies ou frites, tout comme les épinards. On peut aussi les utiliser en soupes, poêlées avec un peu de sel et d'ail ou mélangées à d'autres légumes. Il ne faut cependant, pas trop les cuire. Une fois blanchies, les feuilles se conservent dans du vinaigre.

Grâce à leurs propriétés mucilagineuses, les feuilles servent aussi pour épaissir les potages et les ragoûts.

La baselle est riche en minéraux et très nutritive. Ses vertus médicinales comme laxatif léger sont reconnues en Chine.

Cueillir au besoin, car les feuilles ramollissent rapidement. Elles se conservent tout de même quelques jours dans un sac de plastique, au réfrigérateur.

Méli-mélo

Plantes cultivées et réactions cutanées

Des personnes développent avec le temps, et parfois même rapidement, des réactions cutanées ou oculaires à des plantes cultivées et ce, qu'elles soient potagères, ornementales ou sauvages.

Ces réactions cutanées sont causées par contact direct avec des poils ou des épines et par contact direct ou indirect avec des substances chimiques. Les plantes incriminées sont nombreuses.

Ce n'est cependant que quelques rares plantes, comme l'herbe à puce, qui affectent tous les humains. Somme toute, peu de personnes sont sensibles aux plantes pouvant causer des réactions cutanées. Maintenant, une fois atteinte il est possible de développer une hypersensibilité.

Exemples de plantes pouvant causer des réactions cutanées

Plantes potagères

	Partie ou substance	Réactions
Ail, ciboulette, échalote, oignon, poireau	Sève	Irritation, allergie
Asperge		Allergie
Camomille		Allergie
Carotte	Furocoumarines	Photodermatite
Chicorée, endive	Furanocoumarines	Photodermatite
Courge, potiron	Suc (poils)	Irritation
Laitue	Sève (lactones)	Allergie
Livèche	Furocoumarines	Photodermatite
Menthe		Allergie
Panais commun	Furocoumarines	Photodermatite
Persil	Furocoumarines	Photodermatite
Rue	Furocoumarines	Photodermatite
Thym		Allergie

Plantes ornementales et sauvages

	Partie ou substance	Réactions
Achillée millefeuille	Sève (lactones sesquiterpéniques)	Photodermatose, eczéma
Armoise vulgaire	Lactones sesquiterpéniques	Eczéma
Camomille (anthémis)		Eczéma
Chrysanthème	Lactones sesquiterpéniques	Dermatite, eczéma
Clématite	Sève	Irritation, cloques
Euphorbe des jardins	Sève (latex)	Irritation, brûlure
Lavande		Allergie
Lierre grim pant	Sève	Dermatite
Millepertuis commun	Furocoumarines	Photodermatose
Ortie	Poils (acide formique)	Urticaire
Pissenlit	Sève (dérivé de l'acide taraxique)	Allergie, eczéma
Primevère	Furocoumarines	Photodermatose
Renoncule âcre	Suc	Irritation
Ricin	Semences, coques	Urticaire
Sumac grim pant	Sève	Dermatite
Tournesol	Sève	Allergie
Tulipe		Allergie

Prévention

Les personnes sensibles à ce genre de troubles cutanés devraient porter des vêtements protecteurs et des gants pour éviter tout contact direct avec les plantes. Il est aussi recommandé de se laver précautionneusement la peau, de laver les vêtements ainsi que les outils mis en contact avec les végétaux. Au besoin, consulter un médecin afin de déterminer les plantes incriminées dans le but d'en diminuer les symptômes.

Comment lire un catalogue de graines

Lire un catalogue de semences constitue tout un exercice! Les descriptions des variétés sont très brèves, le langage spécialisé, de nombreuses abréviations sont indiquées et il faut considérer l'omis tout autant que l'écrit.

Semences traitées et non traitées

Les semences de certaines plantes potagères sont traitées par la chaleur contre les parasites transmis par le germe ou sont enrobées d'un fongicide, car elles sont sensibles aux parasites présents dans les sols. L'expression «traitée» se réfère communément à cet ajout de pesticide.

Habituellement, les semenciers mentionnent si les graines de certaines plantes potagères comme les haricots, les pois, les tomates et le panais par exemple, sont traitées avec un pesticide.

Le choix de se procurer des semences traitées ou non traitées (*untreated*, abréviation *UT*) est parfois offert.

Des semenciers comme **Les Semences Solana** et **William Dam Seeds** offrent que des graines non traitées.

Le nom des variétés

En général, une variété porte toujours le même nom. Une légère modification devrait normalement signifier qu'il s'agit d'une autre sorte ou d'une amélioration de variété déjà disponible.

Certains grainetiers transforment légèrement ou changent complètement le nom d'une variété, surtout lorsqu'elle est importée. La description et les photos permettent alors de mieux choisir.

À pollinisation libre et hybride

Les variétés à pollinisation libre (*open pollinated*, abréviation *OP* ou *O/P*) se reproduisent fidèlement. Les hybrides, appelés aussi cultivars lorsque la sélection est réalisée par l'homme, proviennent de variétés parentales différentes. L'abréviation *F1* indique aussi une hybridation.

Temps de maturation

Le temps de maturation correspond normalement au nombre de jours entre le semis au potager et la première récolte. Pour les tomates, les poivrons, les piments, les choux-fleurs, les brocolis et les choux, il débute à la transplantation au jardin.

Le temps de maturation indiqué peut varier d'un semencier à l'autre selon leur situation géographique et les conditions des essais de culture.

Des semenciers tels que **Vesey's**, **Stokes** et **Johnny's** font leurs propres essais. Certains consultent même leur clientèle. Cependant, la plupart inscrivent simplement les données en provenance des grands distributeurs de semences.

Ajoutez 15 jours au temps de maturation inscrit, car les essais sont réalisés par des personnes expérimentées et dans de bonnes conditions de culture.

Des grainetiers mentionnent parfois seulement que la variété est hâtive, de mi-saison ou tardive. Il est alors préférable d'opter pour les variétés hâtives et de mi-saison.

Résistance au froid et aux conditions adverses

La résistance au froid et aux conditions adverses est une notion très relative. Les mêmes termes sont employés par des grainetiers du centre des États-Unis, des provinces maritimes et de la Colombie-Britannique.

Il faut donc encore ici tenir compte des

conditions climatiques présentes dans la région ou la zone climatique du grainetier. Il est à noter que Montréal est situé en zone 5 selon les zones de rusticité canadiennes et en zone 3 selon la classification américaine.

Résistance et tolérance aux maladies

La résistance variétale à une maladie spécifique, un ravageur ou un problème physiologique particulier signifie qu'elle ne devrait pas être atteinte ou attaquée.

La tolérance signifie que les plants peuvent être atteints à des degrés variables et pourront combattre avec plus ou moins de succès l'infection, le ravageur ou le problème en question. La tolérance est qualifiée généralement de bonne à moyenne selon la capacité de défense des plants de la variété.

Ces distinctions sont cependant peu respectées. Les variétés sont souvent qualifiées de résistantes, très résistantes ou de moyennement résistantes à une maladie ou un ravageur.

Une sensibilité particulière est parfois indiquée. Lorsque la résistance ou la tolérance à une maladie est mentionnée pour certaines variétés, mais non pour d'autres, il vaut mieux considérer ces dernières comme sensibles.

D'autres facteurs entrent aussi en jeu. La capacité de résistance d'une plante varie en fonction des conditions de culture et la virulence des parasites peut différer selon les lignées présentes ou leur nombre, par exemple.

Plusieurs abréviations concernent les maladies les plus courantes. Elles peuvent même se retrouver dans le nom de la variété. Ainsi, la tomate *Roma VFN* devrait résister à la flétrissure verticillienne (*V*), la flétrissure fusarienne (*N*) et aux nématodes (*N*). Les catalogues en langue française utilisent fréquemment les abréviations anglaises.

L'évaluation de la résistance ou de la tolérance n'est pas toujours testée.

Finalement, ce sont la plupart du temps les jardiniers qui vérifient si les variétés mises en marché répondent aux attentes, sous peine de disparaître par manque d'intérêt.

Abréviations courantes

AAS : sélection *All America* (*All America Selection*).

ANTH : anthracnose.

CMV : virus de la mosaïque du concombre (*cucumber mosaic virus*).

DM : mildiou (*downy mildiou*).

F : fusariose.

FF, F1F2 ou F1 +2 : fusariose race 1 et race 2.

F1 : hybride (*première génération*).

MI : semences de laitues tamisées déclarées exemptes du virus de la mosaïque de la laitue.

N : nématodes.

OP ou O/P : à pollinisation libre (*open pollinated*)

PM : blanc ou mildiou poudreux (*powdery mildew*).

TMV : virus de la mosaïque du tabac (*tobacco mosaic virus*).

UT : non traité (*untreated*).

V : verticilliose.

Les soins du Dr Desjardins

À surveiller en mai, juin et juillet

Des ravageurs et des maladies peuvent nuire aux cultures dès le début de la saison.

Ravageurs

Altises (radis, navet, chou, betterave), chrysomèle rayée et chrysomèle maculée (concombre), cicadelle, doryphore (aubergine), fausse teigne (crucifères), fausse arpenreuse (chou), limace, millipède, mouche (carotte, chou, piment), pégomyes (betterave, bette à carde, épinard), perceur du pétiole (betterave), perce-oreille européen, piéride (chou), puceron, punaise terne (aubergine, brocoli, poivron), teigne (poireau), vers gris.

Les oiseaux et les écureuils, quant à eux, dévorent les semences et les jeunes plants.

Maladies parasitaires

Alternariose (tomate), blanc (Cucurbitacées), flétrissure bactérienne (concombre), fonte des semis, gale bactérienne (tomate), gale commune (navet, radis, rutabaga), mildiou (chou, laitue, tomate), pourriture de la tige et des racines chez les plants transplantés, pourriture noire des fruits (courge, cantaloup), racine noire (radis), tache alternarienne (Cucurbitacées).

Problèmes physiologiques fréquents

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

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

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

Coulure des fleurs femelles : aucune pollinisation.

Fruits déformés : pollinisation incomplète.

Gel : flétrissement et brunissement des feuilles, mort des plants.

Pour plus d'information, pour identifier un problème ou pour connaître les méthodes de prévention et de contrôle, consultez votre animateur horticole ou le document *Contrôle écologique des ravageurs et des maladies*.

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.

Les conseils terre à terre

Voici quelques techniques pour restreindre les herbes indésirables :

- planter serré;
- effectuer un bon entretien du jardin (binages et sarclages réguliers en commençant dès le début de la saison);
- travailler la terre sans retournement des couches, mais en l'aérant profondément;
- appliquer du compost ou du fumier composté exempt d'herbes indésirables (destruction des semences par la chaleur dégagée lors de la fermentation et les retournements);
- pratiquer une culture intelligente en suivant bien les rotations et en associant les plantes.

Rédaction : André Pedneault, Daniel Reid

Révision : Geneviève Fabio

Conception graphique : Studio de design graphique, Ville de Montréal

Site Internet :

ville.montreal.qc.ca/jardinscommunautaires



Jardins
Communautaires

Montréal