


Le programme de compostage débute dans Rosemont—La Petite-Patrie


 **Terres en ville**, un organisme sans but lucratif, installe cet été des lieux de compostage dans les jardins communautaires de l'arrondissement de Rosemont—La Petite-Patrie afin de transformer les résidus végétaux en compost de qualité.

Il s'agit de la première étape d'un programme de compostage qui devrait être mis en place progressivement dans les arrondissements de Montréal d'ici quelques années. Ce programme permettra de réduire la grande quantité de déchets verts produits par les jardiniers, quantité évaluée à quelque 350 000 kg par année.

Cette initiative a vu le jour grâce au soutien financier et technique d'Environnement Canada, ainsi que du Service de l'environnement, de la voirie et des réseaux et de la Direction des sports et des loisirs de la Ville de Montréal.

Tout le matériel requis est fourni gratuitement aux jardins: compostières en cèdre de l'Est du Canada, tables à déchiqueter, couperets,

thermomètres, aérateurs, gants et lunettes de sécurité.

De plus, Terres en ville donne des ateliers durant toute la saison pour aider les jardiniers à maîtriser les techniques de compostage et profiter de toute la richesse du compost produit. 

Vous déménagez ?

N'oubliez pas de communiquer vos nouvelles coordonnées au bureau des loisirs de votre arrondissement, par lettre, par télécopieur ou sur place.



Dans la corbeille	
Le brocoli vert commun	2
Vie communautaire	
Jardiner avec les enfants	5
Fertilisez de nouveau	5
Aux petits oignons	
Identifier les carences nutritives	6
Compléter votre arsenal	7
Les soins du Dr Desjardins	8
Les conseils terre-à-terre	8

Dans la corbeille Le brocoli vert commun

*Brassica oleracea var.
botrytis,*

Origine

Relativement peu connu en Amérique il y a une cinquantaine d'années, le brocoli est pourtant cultivé depuis l'Antiquité. Il proviendrait de l'Asie mineure. Les Italiens l'ont développé sous sa forme actuelle.

Description

Ce légume se distingue du chou-fleur par son développement plus ample, ses fleurettes plus grossières, des couleurs variées (vert, jaune, violet) et l'apparition continue, après la production de la tête principale, de pousses secondaires à l'aisselle de chaque feuille, et ce jusqu'au gel des plants.

L'intérieur de la tige se mange aussi, cru ou cuit.

Variétés

La précocité, la résistance à la chaleur et au froid, la couleur et la production de tiges secondaires constituent les principaux caractères recherchés.

Les variétés 'Goliath', 'Green Goliath', 'Premium Crop' et 'Arcadia' forment une très grosse tête principale. La variété 'Arcadia' convient aux espaces restreints.

Les brocolis 'Emperor' et 'Premium Crop' produisent de nombreuses tiges secondaires; celles de la variété 'Parangon' (Stokes) sont moins fibreuses.

Les variétés 'Packman', 'Spartan Early' et 'Waltham 29' peuvent former prématurément une tête si des conditions trop fraîches surviennent après la transplantation. Le brocoli 'Premium Crop' résiste mieux à ce phénomène.

Légumes apparentés

Le broco-fleur pourpre est issu d'un croisement entre le chou-fleur et le brocoli.



Facile à cultiver, ses boutons sont plus tendres que ceux du brocoli mais sa couleur disparaît à la cuisson.

Le brocoli romanesco, aux boutons floraux coniques vert pâle, exige une longue saison de croissance et une distance de 90 cm (36 po.) entre les plants.

Le brocoli rabi, le rapini des Italiens, se sème tôt au printemps ou à la mi-été pour la récolte d'automne car il développe une saveur très prononcée en été. Le brocoli chinois est moins amer. Le rabi n'attire pas la piéride du chou.

Culture

Le brocoli préfère les sols riches mais sans excès d'azote. Une application d'au plus 5 cm (2 po) de compost mûr suffit. Il est recommandé de distancer de 45 à 60 cm (18 à 24 po) les plants qui demeureront en production jusqu'à la fin de la saison et de 20 à 30 cm (8 à 12 po) pour la récolte de la tête principale seulement.

Ce légume-feuille se sème ou se transplante en mai ou en juin. Il est préférable de transplanter des sujets âgés de 4 à 6 semaines ou de 12 à 15 cm (5 à 6 po) de hauteur car les plants plus âgés peuvent produire rapidement une petite tête principale.

La tête centrale se forme vers la huitième semaine et mature entre la douzième et la quatorzième semaine selon les variétés. Le choc de transplantation ralentit la croissance d'une ou deux semaines en général. Il suffit d'arroser tout au plus une fois par semaine.

Les racines meurent lorsqu'elles demeurent noyées durant 24 heures.

Rotations et associations

Le brocoli se cultive bien après un légume-racine. Il est préférable de ne pas cultiver deux Crucifères (radis, navet, moutarde chinoise, etc.) de suite au même endroit. Des rotations de quatre ans sont idéales pour éviter les principales causes de carence et de parasitisme.

Les haricots nains, les oignons, l'ail, les épinards, la laitue et le persil constituent de bons compagnons pour le brocoli. Les soucis et les capucines également. La sauge et le thym repousseraient les papillons indésirables. Il serait préférable de l'éloigner des fraises.

Ravageurs et maladies

Les altises attaquent parfois fortement les jeunes plants. Les chenilles de la piéride du chou, de la fausse-teigne des Crucifères et de la fausse arpeuteuse du chou se nourrissent



uniquement des feuilles. Elles causent parfois des défoliations sévères. Un plant quasi mature peut cependant perdre près de la moitié de son feuillage sans affecter sa production. Depuis quelques années, des punaises se nourrissent des jeunes boutons floraux qui pourrissent par la suite. Il est conseillé de poser un tissu protecteur autour des plants, ou seulement des têtes, ou se résoudre à appliquer de la roténone.

Les tiges creuses peuvent être occasionnées par un excès d'azote juste avant la formation des inflorescences ou par une carence en bore. Les variétés 'Emperor' et 'Green Dwarf 36' sont moins susceptibles à ce problème.

Récolte et conservation

Le brocoli se récolte tôt le matin, avant l'ouverture des boutons floraux. La tête est alors bien formée, les fleurettes très denses et la couleur vert foncé ou vert bleuté.

Il suffit de couper la tige sous la tête à l'aide d'un couteau ou d'un sécateur. Les récoltes peuvent se poursuivre jusqu'en novembre. Le brocoli se conserve une dizaine de jours au réfrigérateur, sous un film plastique. Il est préférable de le plonger d'abord une dizaine de minutes dans l'eau glacée. Les fleurettes se congèlent une fois légèrement blanchies à la vapeur.

Valeur nutritive

Plus nutritif que le chou-fleur, le brocoli est reconnu pour ses propriétés thérapeutiques.

Le brocoli cru contient en effet un produit anticancérigène, le foraphane, des bêta-carotènes et de l'acide folique. Il constitue une excellente source de vitamine C.

Valeur nutritive du brocoli par 100 g


Glucides	5,2 g
Protéines	3,0 g
Lipides	0,3 g
Fibres	3,0 g
Calcium	48 mg
Sodium	27 mg
Fer	0,9 mg
Vitamine C	93,2mg
Vitamine A	154,2 ER
Énergie	28 cal

Salade de brocoli



2 têtes de brocoli coupées en petits morceaux
250 ml (1 t) de raisins secs
250 ml (1 t) de noix de Grenoble hachées
454 g (1 lb) de bacon bien cuit émietté
250 ml (1 t) de mayonnaise
Cassonade, vinaigre ou jus de citron au goût
Sel et poivre
Faire macérer les ingrédients durant deux heures avant de servir. 🍴

Jardiner avec les enfants


 es enfants ont leur place au jardin communautaire. C'est un lieu privilégié pour les initier à la culture des légumes, à l'écologie et aux sciences naturelles en général. Proposez-leur de cultiver eux-mêmes une petite parcelle du jardinet.

Les enfants devraient cependant être toujours accompagnés d'un adulte responsable. Les jardiniers s'inquiètent lorsque les enfants s'ébattent sans surveillance: piquets, bordures et cordes délimitant les jardinets, tuteurs, outils peuvent causer des blessures. Des jardins interdisent l'accès au cabanon aux enfants de moins de 12 ans.

Il est donc judicieux de les garder, dans la mesure du possible, près du jardinet.


Certains jardins communautaires possèdent des équipements de jeu pour enfants. Ainsi, les enfants s'amuse en sécurité



et les adultes peuvent vaquer à leurs occupations, tout en demeurant attentif. 


Printemps pluvieux

Fertilisez de nouveau

 es fortes précipitations de mai et de juin ont lessivé les sols. De plus, les températures fraîches ont retardé les semis, les transplantations et la croissance des plants.

Pour obtenir de bonnes récoltes sans trop de retard, il importe donc de fertiliser de nouveau pour stimuler la production chez les poivrons, les aubergines, les tomates, le courges et les concombres par exemple.

Des aspersion d'émulsion de poisson en fertilisation foliaire et l'application d'une macération de compost sur le sol autour des plants agissent très rapidement. Ces applications seront effectuées lorsqu'au moins trois ou quatre jours de beau temps seront prévus. Des applications d'algues liquides activeront également le métabolisme des plantes.

Les poireaux, les choux d'hiver et la laitue pommée profiteront également d'un simple épandage de compost au sol. 



Comment identifier rapidement les carences nutritives

La clef d'identification qui suit permet d'identifier les carences nutritives chez la majorité des plantes. Comparer 1 et 2 en premier, puis A et B et ainsi de suite.

1. Effets visibles sur toute la plante ou localisés sur les feuilles du bas

A. Effets généralement visibles sur toute la plante; vieilles feuilles plus affectées

- a) Feuillage vert pâle, croissance retardée. Feuilles du bas plus pâles, jaunes puis brun clair sans tomber. **AZOTE**
- b) Feuillage vert foncé, croissance retardée. Jaunissement des feuilles entre les veines. Dessous des feuilles pourpre. Chute des feuilles. **PHOSPHORE**

B. Effets localisés principalement sur les feuilles intermédiaires

- a) Vieilles feuilles marbrées. Jaunissement de la marge vers le centre. Brunissement de la marge et enroulement vers le bas. Chute des vieilles feuilles atteintes. **POTASSIUM**
- b) Jaunissement des feuilles entre les nervures demeurant vertes. Marge des feuilles s'enroulant vers le haut ou le bas. Apparence ridée. Brunissement très rapide (moins de 24 heures) des surfaces jaunies. **MAGNÉSIUM**

2. Effets localisés sur les jeunes feuilles du haut

A. Bourgeon terminal demeurant intact

- a) Jaunissement des feuilles entre les nervures demeurant vertes
 - 1. Apparence de damier. Taches brunes dispersées sur toute la surface de la feuille. Floraison pauvre.

MANGANÈSE

- 2. Absence de taches brunes. Brunissement de la pointe et de la marge des feuilles. Jeunes feuilles jaunes ou presque blanches atteintes en premier.

FER

- b) Jaunissement des nervures en premier. Quelques taches brunes **SOUFRE**

B. Mort du bourgeon terminal

- a) Brunissement de la marge et de la pointe des jeunes feuilles. Recourbement de la pointe des feuilles. Brunissement et mort des racines. **CALCIUM**
- b) Désagrégation de la base des jeunes feuilles. Tiges et pétioles cassants. Brunissement de la pointe et pourriture interne des racines.

BORE

Complétez votre arsenal



Voici des préparations maison utiles pour lutter contre les mauvaises herbes, les ravageurs et les maladies.

- **Macération de cèdre du Canada**
Macérer durant 3 à 4 jours des branches et des feuilles de cèdre du Canada dans 4 l d'eau.

Asperger sur les plants pour éloigner les chrysomèles, la coccinelle mexicaine du haricot et les doryphores, et sur le sol contre la mouche de l'oignon.

- **Solution d'eau de Javel**
Diluer de 15 à 75 ml d'eau de Javel dans 1 l d'eau.

Vaporiser sur les mauvaises herbes durant une journée ensoleillée. Choisir la solution la moins concentrée sur les jeunes plants.

- **Solution de fécule de pomme de terre**
Mélanger 30 à 60 ml de fécule de pomme de terre et quelques gouttes de savon à vaisselle dans 1 l d'eau.

Pulvériser sur les plants contre les pucerons, les thrips et les acariens.

Saupoudrer le produit tel quel sur les feuilles contre le blanc.

- **Solution de moutarde forte**
Mélanger 25 ml de moutarde forte et 15 ml de savon à vaisselle dans 4 l d'eau.

Insecticide général. Contre les pucerons et la mouche de l'oignon, par exemple.

- **Solution de savon détergent**
Dissoudre 75 ml de détergent biodégradable dans 1 l d'eau.

Appliquer sur les mauvaises herbes par temps ensoleillé. Répéter si nécessaire en augmentant la concentration de détergent.

- **Solution de vinaigre**
Diluer 20 ml de vinaigre dans 1 l d'eau. Ajouter 15 ml de mélasse (facultatif).

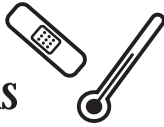
Asperger les plants atteints de maladies fongiques à tous les 2 à 3 jours.

- **Sucre en poudre**
Saupoudrer le feuillage pour déshydrater les insectes nuisibles à corps mou (chenilles, etc.). 🐛





Les soins du Dr Desjardins



À surveiller

☛ Ravageurs

Altise, chrysomèle rayée du concombre, cicadelle, doryphore (aubergine), mouche de la carotte, limace, puceron, punaise terne (aubergine, brocoli, poivron)

☛ Maladies

Alternariose (tomate), blanc (Cucurbitacées), flétrissure bactérienne (concombre), gale bactérienne (tomate), mildiou (chou, laitue, tomate), pourriture noire des fruits (courge, cantaloup), tache alternarienne (Cucurbitacées).

☛ Problèmes physiologiques

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

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. 🌿



Les conseils terre-à-terre

Cueillir les zucchinis lorsqu'elles atteignent 2,5 cm de diamètre pour plus de tendreté et une production maximale.

Pivoter les plants de chou d'été matures d'un demi-tour afin de briser suffisamment de racines pour ralentir leur croissance et éviter qu'ils fendent.

Couper les laitues à 3 cm au-dessus du sol et laisser repousser une ou deux nouvelles têtes. 🌿



**Jardins
communautaires**
Ville de Montréal

La Feuille de chou

est une publication des Directions d'arrondissement Culture, sports, loisirs et développement social à l'intention des membres des jardins communautaires de la Ville de Montréal.

Rédaction : André Pedneault
Révision : Gilles Laverdière, Serge Fortin
Conception graphique : Jacques Séguin
Pour nous écrire : 5650, rue D'Iberville (2^e étage)
Montréal (Québec) H2Q 2B3
Site Internet : www.ville.montreal.qc.ca/loisirs

