



Les soins du Dr Desjardins

À surveiller en mai et en juin

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

☛ Ravageurs

Altises (radis, navet, chou, betterave), chrysomèle rayée du concombre, perce-oreille européen, pégomyes (betterave, bette à carde, épinard), piéride du chou, fausse teigne des Crucifères et fausse arpeuteuse du chou, vers gris.

Limaces, millipèdes.

Oiseaux : semences et jeunes plants dévorés.

☛ Maladies parasitaires

Fonte des semis, pourriture de la tige et des racines chez les plants transplantés, gale commune (navet, radis, rutabaga), racine noire (radis).

☛ Gel

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

Séparer les mottes des jeunes plants en caissettes à l'aide d'un couteau ou d'un ciseau pour réduire les blessures infligées aux racines, ce qui diminue le choc causé par la transplantation et facilite la reprise.



Quelques graines de radis semées avec les carottes et les panais permettent de localiser rapidement les rangées.



Disposer les fines herbes et les fleurs du côté des vents dominants afin que leurs effluves, qui déroutent les insectes nuisibles, se répandent sur tout le jardinet.



Éliminer régulièrement les mauvaises herbes dans le jardinet et les allées dès le début de la saison afin de grandement faciliter leur contrôle par la suite.



Couper les asperges au ras du sol, jamais plus en profondeur. 🌱

La Feuille de chou

Le programme de compostage prend de l'ampleur

Depuis l'an passé, l'organisme Terres en ville installe des sites de compostage dans les jardins communautaires grâce à la collaboration financière et technique d'Environnement Canada, du Service de l'environnement, de la voirie et des réseaux ainsi que des Directions d'arrondissement de la Ville de Montréal.

Cette année, le programme de compostage s'étend dans les jardins des arrondissements de Ville-Marie et du Sud-Ouest. Terres en ville continue de soutenir les jardiniers de l'arrondissement de Rosemont-La Petite-Patrie qui ont commencé à participer à ce programme au cours de la saison de jardinage 2002.

Terres en ville fournit tout le matériel et les conseils nécessaires pour récupérer les déchets verts, fabriquer du compost de qualité et l'utiliser adéquatement. Terres en ville donne également des ateliers sur le compostage de surface pour les jardiniers préférant composter leurs résidus de culture dans leur jardinet.

Profitez de cette expertise !

Bienvenue aux nouveaux jardiniers

Comme à tous les ans, nous profitons de l'occasion pour souhaiter la bienvenue à tous les nouveaux jardiniers de même qu'aux anciens qui renouvellent l'expérience.

Bonne saison de jardinage !



Dans la corbeille	
Le radis commun	2
Vie communautaire	
Les dates d'ouverture et de fermeture	5
Méli-mélo	
Le choix des légumes	5
Aux petits oignons	
Le pH : un facteur primordial	6
Les légumes les plus productifs	7
Les soins du Dr Desjardins	8
Les conseils terre-à-terre	8



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

Rédaction : André Pedneault
 Révision : Daniel Reid, Serge Fortin
 Conception graphique : Jacques Séguin
 Pour nous écrire : 5650, rue D'Iberville (2^e étage)
 Montréal (Québec) H2G 2B3
 Site Internet : www.ville.montreal.qc.ca/loisirs

Jardins communautaires
 Ville de Montréal

Dans la corbeille Le radis commun

Raphanus sativus var. radicola

Origine

Les Égyptiens et les Babyloniens cultivaient le radis il y a déjà 3 000 ans. Les Chinois l'auraient découvert environ 500 ans plus tard selon certains, un millénaire auparavant selon d'autres. Les Grecs l'utilisaient pour ses propriétés médicinales. Par la suite, les Romains l'ont fait connaître dans tout leur empire. Sa culture s'est répandue dans l'ouest de l'Europe seulement au Moyen-âge. Le radis commun d'aujourd'hui, appelé aussi radis de printemps, serait apparu sur ce continent au seizième siècle.

Description

Cette plante annuelle à croissance rapide appartient à la famille des Crucifères. Sa racine charnue apparaît deux semaines après la plantation. La récolte débute habituellement



de 3 à 5 semaines après le semis selon les variétés et les conditions de culture.

Son goût piquant provient d'une huile riche en divers composés soufrés : raphanol, sévénil et tocophénil.

Variétés

Les semenciers offrent maintenant des radis de printemps de forme ronde ou allongée, rouges, pourpres, blancs ou bicolores (rouge et blanc, vert et blanc à chair rouge).

Les plants développent très rapidement des fleurs par temps chaud et sec. La résistance à la chaleur constitue un facteur important dans le choix des variétés. Ainsi, par exemple, le radis 'Cherry Belle' se sème très tôt au printemps et les variétés 'Comet' et 'White Icicle', plus tolérantes, par après.

L'espèce *R. caudatus*, dite 'Rat Tail' (Mc Fayden Seed Co. Ltd.), produit des siliques (capsules contenant les graines) de 15 à 30 cm (6 à 12 po) de long qui sont consommées fraîches, cuites ou frites. La variété 'Four Seasons' (Terra Edibles) est cultivée pour ses feuilles.

Culture

La plupart des variétés préfèrent les températures fraîches et viennent à maturité en trois à six semaines. Les graines germent

Choix des amendements

Consultez les tableaux 1 et 2 pour connaître les amendements et les quantités à appliquer pour modifier le pH.

Les quantités indiquées sont diminuées du tiers pour les sols sablonneux et augmentées de 15% pour les sols argileux.

L'ajout de mousse de tourbe acidifie le sol tout aussi efficacement que le soufre mais agit moins longtemps. Le compost bien décomposé atteint un pH près de la neutralité. Il alcalinise les sols acides et acidifie les sols alcalins.

La chaux, ou la chaux dolomitique, doit être appliquée une dizaine de jours avant les apports de fumier, de compost ou d'engrais azotés pour éviter les pertes d'azote. Idéalement, les applications de chaux sont effectuées en automne.

Tableau 1

Quantité d'amendements à appliquer pour augmenter le pH d'un demi-point dans les jardinets de 18 m² (200 pi²)

Amendement	Quantité
Chaux	4,0 kg (9 lb)
Cendres de bois *	1,8 kg (4 lb)

* dose maximale appliquée au printemps car dissolution rapide; répéter la dose au printemps suivant.

Tableau 2

Quantité d'amendements à appliquer pour acidifier les sols d'un demi-point dans les jardinets de 18 m² (200 pi²)

Amendement	Quantité
Soufre	0,9 kg (2,0 lb)
Sulfate de fer	1,3 kg (3 lb)

Les légumes les plus productifs

Voici, selon le National Garden Bureau des États-Unis, les légumes les plus productifs par unité de surface (maximum de 10 comme rapport).



Tomate sur tuteurs	9,0
Oignon à bottelet	8,2
Laitue en feuilles	7,4
Courge d'été	7,2
Pois mangetout	7,2
Oignon de conservation	6,9
Fève grimpanche	6,9
Betterave (entière)	6,8
Haricot nain	6,5
Carotte	6,5
Concombre sur tuteurs	6,5
Poivron	6,4
Brocoli	6,3
Chou-rave	6,3
Bette à carde	6,3
Épinard	6,2
Radis	6,1
Chou	6,0
Poireau	5,9
Chou frisé	5,3
Chou-fleur	5,3
Aubergine	5,3
Pois de jardin	5,2
Chou de Bruxelles	4,3
Courge d'hiver (rampante)	3,8
Cantaloup	3,8



Le pH, un facteur primordial

Le pH est une mesure de l'acidité ou de l'alcalinité (basicité) du sol. Ce facteur physico-chimique joue un rôle primordial dans la fertilité des sols car il influence la disponibilité des éléments nutritifs et la productivité des plantes.

Définition du pH

Le pH, abréviation de potentiel hydrogène, indique l'équilibre acide-base d'une solution en se référant à une échelle graduée de 0 à 14 en fonction de la concentration en ions hydronium H_3O^+ et ions hydroxydes (OH^-) dissous.

L'eau pure, à 25° C, possède un pH de 7 ou neutre car les concentrations entre les très faibles quantités d'ions H_3O^+ et OH^- s'équilibrent. L'ajout d'un composé acide ou acidifiant augmente la concentration en ions H_3O^+ et la réaction acide; le pH diminue. À l'inverse, un composé basique ou alcalifiant élève la concentration en ions OH^- et la réaction alcaline. Par conséquent, le pH augmente.

Ainsi, le pH d'un sol varie en fonction de la nature et de la quantité des éléments dissous



dans l'eau qu'il renferme et de l'équilibre entre les réactions acides et alcalines que ces derniers provoquent.

Disponibilité des éléments et préférences des plantes

La majorité des éléments nutritifs se trouvent dans des conditions acceptables d'assimilation entre un pH de 6 à 7. La plupart des plantes potagères poussent bien entre ces valeurs car elles tolèrent des pH les dépassant.

Influence de la texture du sol

Dans un sol léger, il est préférable de ne pas élever le pH au-dessus de 6,5, surtout s'il contient beaucoup d'humus. Dans les sol argileux et limono-argileux, il est recommandé de viser un pH près de la neutralité ou légèrement basique, soit de 6,8 à 7,2 et même 7,5 selon les références.

Correction du pH

Le pH se maintient généralement entre 6,0 et 7,2 dans la plupart des jardins communautaires. Sur l'île de Montréal, l'altération chimique de la roche-mère libère continuellement du calcium, ce qui ralentit l'acidification naturelle des sols. Cependant, la faible productivité de certains sols peut être causée par un pH inadéquat.

Il est recommandé de ne pas augmenter ou diminuer le pH d'un sol de plus de 0,5 unité par saison au risque de perturber grandement les réactions chimiques, les microorganismes, la faune et la flore de ce sol.

déjà à une température de 4,4° C (40° F). Les plants tolèrent même un léger gel. La température optimale de croissance se situe entre 15,5 et 18,3° C (60-65° F).

Le radis se sème donc durant toute la saison, sauf en juillet et durant les canicules. Les semis débutent dès l'éclatement des bourgeons des arbres. Ils recommencent vers la mi-août et se terminent environ quatre semaines avant le premier gel automnal.

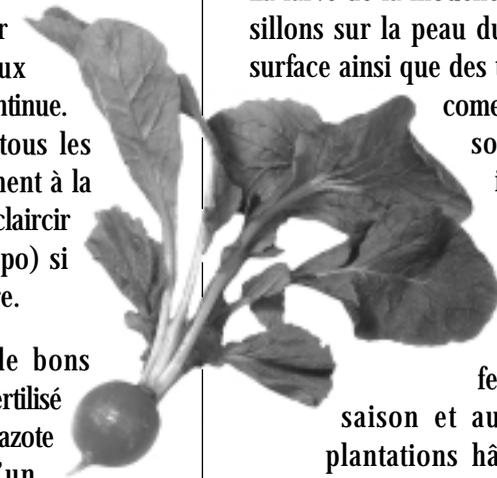
Il est recommandé de semer les radis à toutes les deux semaines pour une récolte continue. Les graines sont semées à tous les centimètres ou bien simplement à la volée. Il n'est pas essentiel d'éclaircir les plants à tous les 5 cm (2 po) si les radis sont cueillis à mesure.

Ce légume-racine donne de bons rendements dans un sol bien fertilisé l'année précédente. L'excès d'azote entraîne la production d'un feuillage abondant au détriment du développement de la racine charnue.

Le sol doit être maintenu constamment humide sinon les radis deviennent très piquants, mous, creux ou fendus.

Associations

Le radis se cultive avantageusement dans les espaces libres entre les tomates, les concombres, les céleris, les poireaux ou les



choux, par exemple. Il peut aussi se cultiver près de la salade, de la mâche, de la chicorée, de la roquette de même que des capucines et de la plupart des fines herbes.

Il est préférable de l'éloigner du fenouil et de l'hysope. Le cerfeuil rehausserait son goût piquant.

Ravageurs et maladies

La larve de la mouche du chou creuse des sillons sur la peau du radis et près de la surface ainsi que des tunnels dans la chair comestible. Les dommages sont particulièrement importants par temps humide car la survie des œufs augmente.

Les altises percent le feuillage en début de saison et au mois d'août. Les plantations hâtives au printemps minimisent les risques d'infestations. Les températures sèches favorisent la prolifération de cet insecte.

La bactérie de la gale commune provoque la formation de petites taches verruqueuses au centre déprimé sur la racine charnue. La racine noire est une maladie fongique qui se manifeste par des lésions foncées sur la tige de la plantule, sous les cotylédons. La fonte des semis se développe souvent par la suite.

Récolte et conservation

Les radis se récoltent lorsqu'ils atteignent environ 2,5 cm de diamètre. La récolte se prolonge durant environ deux semaines. Ils deviennent rapidement fibreux, durs et très piquants.

Ils se conservent facilement sans les laver durant deux à trois semaines dans des sacs de plastique perforés. Il suffit de plonger les radis mous pendant une heure ou deux dans de l'eau glacée pour qu'ils redeviennent ferme.



Valeur nutritive

Riche en fibres mais de faible valeur nutritive, le radis commun renferme tout de même des quantités appréciables de minéraux (calcium, cuivre, iode, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, sélénium, soufre, zinc) et de vitamines (B, C, PP). Les fanes contiennent de l'acide folique, du fer et de la vitamine C.

Le radis posséderait des propriétés antiarthritiques, antirhumatismales, apéritives, antiseptiques, dépuratives et toniques. Des composés soufrés, les isothiocyanates, préviendraient le cancer.

Valeur nutritive du radis par 100 g

Eau	95%	Calcium	21 mg
Protéines	0,6 g	Fer	0,3 mg
Lipides	0,5 g	Vitamine C	22,8 mg
Glucides	3,6 g	Vitamine A	0,8 ER
Fibres	1,6-2,2 g	Énergie	17 cal
Sodium	24 mg		

Utilisation

Le radis se consomme frais, cuit à la vapeur durant cinq minutes, frit ou mariné comme en Orient. Certaines personnes éprouvent des difficultés à le digérer.

Il se sert tel quel ou simplement avec du sel, du beurre et du pain. Il entre fréquemment dans la composition de diverses salades. Il accompagne avantageusement d'autres crudités, les omelettes et les sandwiches.

Il peut être cuit à la vapeur durant cinq minutes ou frit avec d'autres légumes. Son goût s'adoucit et sa couleur se ternit durant la cuisson.



Les jeunes feuilles sont utilisées dans les salades, cuites à la vapeur ou intégrées à des potages. Les graines, une fois germées, ajoutent un goût poivré aux salades et aux sandwiches, par exemple.

Radis à la Russe

Couper les radis en rondelles.

Ajouter du sel et laisser dégorger dans une passoire durant quelques minutes.



Mélanger les rondelles avec de la crème fraîche, de la ciboulette et un peu d'aneth.

Servir en salade, avec une entrée de fruits de mer ou de poisson et pour accompagner des pâtes, des fromages ou du jambon.

 **Vie communautaire**

Les dates d'ouverture et de fermeture des jardins

 Il est spécifié dans les règles de jardinage de la Ville de Montréal que cette activité débute le 1^{er} mai et se termine le 1^{er} novembre. Cependant, les services d'eau peuvent être interrompus à tout moment à partir du 1^{er} octobre.

Ces dates limites furent déterminées conjointement par les présidents des jardins communautaires, les responsables des services impliqués et les animateurs horticoles. La date de fermeture fut reportée du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre depuis 1999.

Les dates spécifiques d'ouverture et de fermeture sont habituellement fixées lors de l'assemblée annuelle des membres ou par le comité du jardin. Elles varient donc d'une année à l'autre et d'un jardin à l'autre selon les travaux d'entretien et de réfection prévus, la disponibilité des bénévoles et la température.

Ainsi, la plupart des grands jardins ferment au début d'octobre compte tenu de l'ampleur des travaux de fermeture du jardin : nettoyage général, cueillette des légumes laissés en

place, entretien des jardinets abandonnés, inventaire, remisage et réparation de l'équipement, par exemple.

Pensez à donner un coup de main ! 



Le choix des légumes

 Le brocoli, le pois, l'épinard, le chou de Bruxelles, l'asperge, l'artichaut, la fève, le cantaloup, le chou frisé et la courge d'hiver sont, par ordre décroissant, les légumes les plus nourrissants selon leur contenu en protéines, en minéraux et vitamines.

Les fèves pourpres peuvent être semées tôt au printemps ou pour la production de fin de saison car elles germent et poussent bien dans un sol plus frais que les autres variétés.

Les feuilles des variétés de chou-fleur auto-blanchissantes recouvrent naturellement la pomme, ce qui évite d'attacher les feuilles pour empêcher son jaunissement.

Semez des variétés de salade verte pour la production d'automne car les feuilles pigmentées rouges photosynthétisent à un moindre rythme, ce qui ralentit la croissance.