Les soins du Dr Desjardins

À surveiller en septembre et octobre
Au cours de l'automne, des insectes et des maladies peuvent encore nuire aux cultures.

Ravageurs
Fausse-arpenteuse du chou, fausse-teigne des Crucifères, limace, mouche de la carotte, mouche du chou, perce-oreille, piéride du chou, punaise terne, puceron, tétranyque.

Maladies parasitaires
Alternariose (tomate, concombre, cornichon, melon), anthracnose (tomate), blanc, mildiou (tomate, crucifères), rhizoctonie (carotte).

Maladies non parasitaires
Carence en calcium: brûlure de la pointe (laitue, oignon)
Gel

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

Les conseils terre-à-terre

Planter l'ail 3 à 4 semaines avant les premiers gels importants.

Les fèves et les courges d'hiver peuvent perdre respectivement jusqu'à 50 et 60% de leur feuillage sans affecter la production pourvu que les plants reçoivent suffisamment d'eau.

Pincer les gourmands et les nouvelles fleurs de tomates au début de septembre pour accélérer la croissance des tomates déjà formées.

Prolonger la récolte en protégeant les plantes fragiles lors des premiers risques de gel et des nuits trop fraîches ou récolter.

Rabattre les cannes de framboises ayant produites.

Nettoyer le jardinet avant la fermeture du jardin afin d'éviter que les résidus végétaux deviennent des refuges pour les ravageurs et les agents pathogènes.

Bêcher grossièrement le sol.

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.

Jardins communautaires
Ville de Montréal

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

La Feuille de chou

Un loisir rentable

Un jardinet bien fertilisé et bien entretenu peut générer, du 1er mai au 1er novembre, une production valant de 150 à 250 $. Cette estimation ne tient pas compte du prix des produits biologiques.

Voici quelques moyens pour atteindre cette rentabilité :

- préférer les légumes comparativement plus cher comme les pois mange-tout et les poireaux au lieu des petits pois et des simples oignons;
- cultiver les légumes les plus productifs par unité de surface comme la tomate sur tuteurs, l'oignon à botteler, la laitue en feuilles, la courge d'été et les fèves grimpantes;
- choisir des variétés au prix de vente plus élevé comme les poivrons oranges ou chocolats et les laitues rouges par exemple;
- planter des fines herbes car elles coûtent très cher lorsque fraîches ou congelées;
- améliorer la productivité par des semis successifs et par les cultures d'automne;
- utiliser toutes les parties comestibles.

Félicitations aux jardiniers méritants

Comme à tous les ans, nous félicitons les récipiendaires du Concours du mérite horticole et les jardiniers primés lors des fêtes de jardin.

Nous profitons de l'occasion pour remercier les membres des comités et les bénévoles qui jouent un rôle primordial dans la réussite de cette activité.

Le tour du jardin

Dans la corbeille

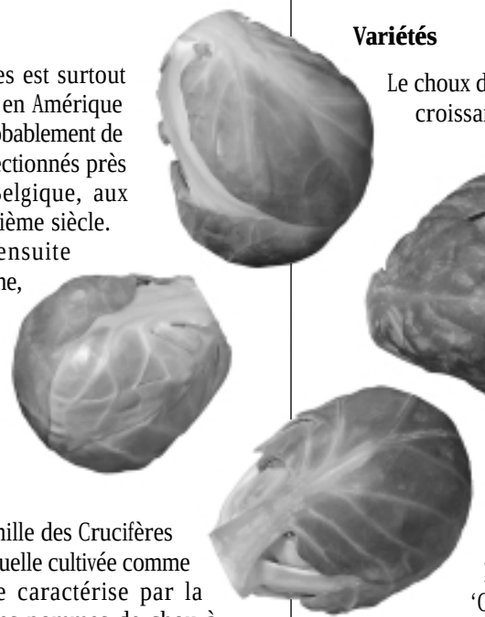
Le chou de Bruxelles 2
Vie communautaire
Les surplus de légumes 5
Les légumes à privilégier pour la production de graines 5
Aux petits oignons
Trucs et astuces pour la conservation des légumes. 6
Comment intervenir contre les carences nutritives. 7
Les soins du Dr Desjardins 8
Les conseils terre-à-terre 8

Montréal

Dans la corbeille

Le choux de Bruxelles

Brassica oleracea var. *gemmifera*



Origine

Le chou de Bruxelles est surtout cultivé en Europe et en Amérique du Nord. Il dérive probablement de choux fourragés sélectionnés près de Bruxelles, en Belgique, aux environs du dix-huitième siècle. Sa culture s'est ensuite répandue en Allemagne, aux Pays Bas et en Grande-Bretagne au cours du dix-neuvième siècle.

Description

Ce membre de la famille des Crucifères est une plante bisannuelle cultivée comme une annuelle. Il se caractérise par la production de petites pommes de chou à l'aisselle de feuilles naissant le long d'une tige rigide d'environ 1 m (3 pieds) de hauteur à maturité.

Ces petits choux miniatures apparaissent au cours de la première année de croissance. Les fleurs et les semences (siliques) sont produites l'année suivante.

Les variétés tardives tolèrent des températures de -15°c. Très rustique, ce légume arrête de croître à -3°c. Sa température optimale de croissance se situe entre 15 et 2°c. Il supporte mal la chaleur.

Le choux de Bruxelles tolère l'ombre légère. Cependant, son développement est retardé par un manque de luminosité lors des deux premiers mois de croissance.

Variétés

Le choux de Bruxelles exige une saison de croissance variant de 82 à 130 jours après la trans-plantation ou le semis selon les variétés. La variété hybride 'Bubbles' (T & T Seeds) est sans conteste la plus hâtive.

Les variétés naines et précoces produisent du mois d'août à la fin octobre. Les variétés hybrides 'Jade Cross' et 'Oliver' de même que la variété à pollinisation libre 'Catskill' demeurent les plus populaires.

La variété tardive 'Red Rubine', au feuillage pourpre, provient d'Europe.

Culture

Le chou de Bruxelles préfère les sols frais, profonds et bien drainés. Il est modérément exigeant en azote. Le sol doit tout de même être bien pourvu en potassium, en phosphore, en

Comment intervenir contre les carences nutritives

Les symptômes des carences nutritives chez les plantes sont décrits dans le numéro de juillet-août 2002. Le tableau qui suit indique les principaux moyens utilisés pour les corriger.

ÉLÉMENT	*ACTION RAPIDE*	*ACTION PLUS LENTE*
Azote	• Macération de compost ou de fumier sur le sol • Émulsion de poisson en application foliaire • Purin de bardane, de légumineuses ou d'ortie • Émulsion de poisson sur le sol	• Sang séché, farine de viande et d'os, farine de crevettes, farine de plumes, guano sur le sol • Compost ou fumier sur le sol • Engrais vert (légumineuses)
Phosphore	• Émulsion de poisson en application foliaire • Macération de compost ou de fumier sur sol • Émulsion de poisson sur le sol	• Os moulus ou phosphate de roche sur le sol • Compost ou fumier sur le sol
Potassium	• Solution de cendres de bois ou cendres tellesquelles sur le sol • Émulsion de poisson ou algues liquides en application foliaire • Émulsion de poisson sur le sol • Macération de compost ou de fumier sur le sol • Purin de consoude, fougère ou valériane sur le sol	• Sul-Po-Mag (langbéinite) sur le sol • Glauconite (Greensand) sur le sol • Compost ou fumier sur le sol • Engrais vert
Calcium	• Solution de cendres de bois ou cendres telles quelles sur le sol • Calcium chélaté en application foliaire • Chaux calcique ou dolomitique diluée • Purin de pissenlit	• Chaux calcique, chaux dolomitique, phosphate de roche, gypse sur le sol • Écailles d'huîtres sur le sol
Magnésium	• Solution de cendres de bois ou de sel d'Epson sur le sol • Cendres de bois ou sel d'Epson sur le sol • Magnésium chélaté • Purin de pissenlit, plantain, chénopode, aster, bourrache, sauge, amarante sur le sol	• Sul-Po-Mag (langbéinite) sur le sol • Chaux dolomitique ou gypse sur le sol • Compost ou fumier sur le sol
Soufre	• Soufre en application foliaire • Algues liquides en application foliaire	• Sul-Po-Mag (langbéinite),soufre ou gypse sur le sol • Compost ou fumier sur le sol • Engrais vert
Fer	• Fer chélaté en application foliaire • Algues liquides en application foliaire • Purin d'épinard sur le sol	• Acidifier le sol au besoin
Cuivre	• Sulfate de cuivre en application foliaire • Purin d'épinard, de pissenlit sur le sol	
Manganèse	• Algues liquides en application foliaire • Manganèse chélaté en application foliaire • Purin de trèfle rouge, feuilles de carottes, luzerne sur le sol	• Acidifier le sol au besoin
Molybdène	• Algues liquides en application foliaire	• Alcaliniser le sol au besoin (pH>6,0-6,5) • Compost ou fumier sur le sol
Bore	• Borax ou Solubor en application foliaire • Algues liquides en application foliaire • Purin de bourrache, bardane, amaranthe, gazon sur le sol	• Borax ou Solubor sur le sol • Compost ou fumier sur le sol
Zinc	• Algues liquides en application foliaire • Zinc chélaté • Purin de vesce, luzerne sur le sol	• Acidifier le sol au besoin (pH<6,8)

Trucs et astuces pour la conservation des légumes

Voici quelques trucs et astuces pour mieux réussir la conservation des surplus de légumes.

Généralités

Immerger les légumes dans de l'eau salée (25 ml de sel par litre d'eau) pour déloger les insectes s'il y a lieu.

Indiquer la date de préparation ou d'empaquetage sur les contenants.

L'entreposage

Les légumes d'hiver récoltés juste avant la fermeture des jardins peuvent être entreposés dans les remises extérieures durant 1 à 2 mois selon la température.

Remplacer le sable ou le bran de scie par la mousse de tourbe plus légère et facile à humidifier si les légumes ont tendance à sécher.

Faire sécher les oignons, les betteraves et les carottes avant de les entreposer. Ne pas les laver.

Vérifier régulièrement si la croissance végétative se continue au début de l'entreposage.

Le blanchiment

Le blanchiment permet d'inactiver les enzymes responsables de la détérioration de la couleur, de la saveur et de la texture des légumes et des fruits.

Placer les légumes à blanchir dans un panier en broche pour faciliter les manipulation.

Plonger les légumes blanchis dans l'eau glacée pour les raffermir avant de les mettre dans les bocaux de conserve ou dans les contenants pour la congélation.

La mise en conserve

Les spores de botulisme sont détruits à 115,5° c (240° F).

Se servir de l'eau de blanchiment pour remplir les bocaux.

Placer les pots à stériliser sur un double fond dans les marmites.

Ne pas revisser un bocal refroidi.

La congélation et le séchage

Faire sécher le thym, l'origan et la marjolaine mais congeler le basilic, l'estragon, la coriandre et le persil.

La salaison

Utiliser la ciboulette, le cresson, les feuilles de carottes et de poireau, les queues d'oignon, le persil, la sarriette et le cerfeuil dans les herbes salées.

calcium, en magnésium, en soufre et en bore. Un apport d'au plus 5cm (2 po) de compost bien décomposé convient généralement.

L'excès d'azote provoque un ralentissement de la formation, une diminution de la densité et le fendillement des pommes. Il favorise également les pucerons. Le potassium contrebalance les effets de l'azote et augmente la résistance à la verse.

Le chou de Bruxelles se sème en mai pour la récolte d'automne. Il se transplante en mai ou en juin pour une récolte principale hâtive et dans le cas des variétés tardives. Les semis intérieurs sont effectués de 4 à 6 semaines avant la transplantation. Les semences entreposées adéquatement conservent leur pouvoir germinatif durant 4 à 5 ans.

Les plants sont disposés à tous les 60 cm (24 po). Les feuilles basses tombent rapidement d'elles-mêmes. Il est primordial d'assurer un apport régulier en eau au début de la formation des pommes pour obtenir un bon rendement.

Des applications foliaires d'émulsion de poisson et d'algues liquides ou de macération de compost sur le sol sont effectuées si le développement ralentit ou retarde. Une application de compost sur le sol autour des plants peut se faire en août.

Taille

Il est recommandé d'enlever graduellement les feuilles lorsque les pommes atteignent 15 mm (2/3 po) de diamètre, en commençant par le bas, et d'étêter les plants un mois avant la dernière récolte. Cela stimule la croissance des pommes, régularise leur diamètre et augmente le rendement global. Il est inutile de tailler la variété 'Jade Cross'.

Rotations et associations

Le chou de Bruxelles se cultive de préférence après une légumineuse ou une plante bien fertilisée l'année précédente. Il est préférable de respecter des rotations de quatre ans sans Crucifères.

Le haricot nain, la laitue, la chicorée, l'épinard, la bette à carde et la tomate constituent de bons compagnons de même que les oignons, les poireaux et les radis.

Le thym et la sauge éloigneraient les papillons nuisibles.

Il est déconseillé de cultiver du chou-rave, des haricots grimpants et des fraises à proximité.

Ravageurs et maladies

Au printemps, les altises, les vers gris et la mouche du chou peuvent nuire aux jeunes plants. Les feuilles sont parfois fortement attaquées par les pucerons et les limaces durant l'été. Les chenilles de la piéride du chou occasionnent fréquemment des dégâts aux jeunes pommes en août et en septembre.

La fonte des semis, la jaunisse et la hernie du chou s'observent de temps en temps.

Récolte et conservation

Les petites pommes sont habituellement récoltées par étages, soit les pommes du bas, les médianes et finalement celles de la partie supérieure. Les petites gelées en améliorent le goût.

La récolte débute lorsque les pommes atteignent 3 à 4 cm de diamètre afin d'éviter les risques de jaunissement des enveloppes externes, de brunissement interne ou de fendillement.

Les pommes sont détachées à l'aide d'un couteau ou en les tordant légèrement. Il est aussi possible d'arracher les plants et de les suspendre dans un endroit frais à l'abri de la lumière après avoir coupé les feuilles. Cela permet de prolonger la récolte durant 3 à 6 semaines.

Le chou de Bruxelles se conserve une dizaine de jours au réfrigérateur, dans un sac de plastique, et jusqu'à un an au congélateur. Pour ce faire, les blanchir légèrement, les faire congeler sur une plaque et les mettre ensuite dans des sacs à congélation.

Valeur nutritive

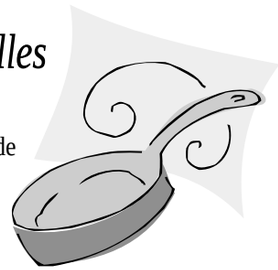
Ce légume très nutritif renferme de bonnes quantités de phosphore, de potassium, de calcium, de fer, de bêta-carotène, d'acide folique, de thiamine et de niacine. On lui reconnaît des propriétés anticancéreuses.

Légume d'accompagnement, il se consomme toujours cuit. Il est conseillé de le cuire rapidement à la vapeur durant environ 15 minutes selon la tendreté désirée ou de l'ajouter vers la fin de la cuisson des soupes et des ragoûts.

Valeur nutritive du chou de Bruxelles cuit par 100 g

Glucides	**8,7 g**	**Sodium**	**21 mg**
Protéines	**2,5 g**	**Fer**	**1,2 mg**
Lipides	**0,5 g**	**Vitamine C**	**62 mg**
Fibres	**2,6 g**	**Vitamine A**	**71,9 ER**
Calcium	**36 mg**	**Énergie**	**39 cal**

Choux de Bruxelles à la parisienne



700 g (1,5 lb) de choux de Bruxelles cuits

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine

30 ml de farine

2 ml (1/8 c. à thé) de muscade

sel et poivre au goût

284 ml (10 oz) de bouillon de poulet

2 jaunes d'oeufs bien battus

60 ml d'amandes grillées tranchées

Chauffer le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et les assaisonnements. Brasser constamment jusqu`à ce que le mélange soit crémeux et lisse. Retirer du feu.

Ajouter le mélange au bouillon de poulet et chauffer jusqu'à ébullition en brassant constamment. Faire bouillir 1 minute.

Ajouter ensuite la moitié du mélange chaud aux oeufs battus et brasser. Ajouter ensuite cette préparation au reste du mélange chaud et bouillir 1 minute en remuant constamment.

Ajouter ensuite les amandes grillées et les choux de Bruxelles.

Réduire le feu et servir chaud.

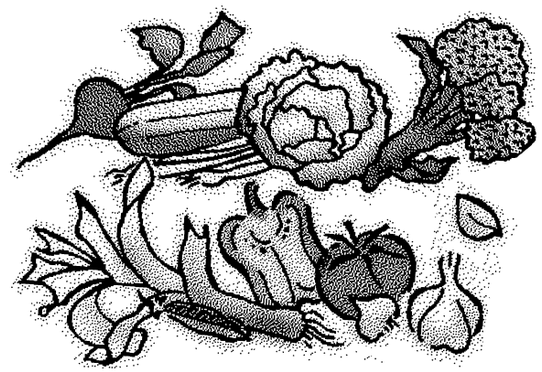
Vie communautaire

Les surplus de légumes

Les comités de jardin, les animateurs horticoles et nombre de jardiniers déplorent les pertes de légumes encore observées dans les jardins communautaires. Les légumes non récoltés favorisent en plus le vol et le vandalisme.

Pour remédier à cette situation, les membres de plusieurs jardins communautaires ont adopté une règle de jardinage stipulant que le comité du jardin se réserve le droit de cueillir les plantes potagères non récoltées, après vérification auprès des personnes concernées bien entendu, et de les distribuer à des jardiniers malchanceux ou à des groupes luttant contre la faim.

Ainsi, les légumes produits dans les jardinets abandonnés sans avertissement, dans ceux des personnes en vacances ou en excès trouvent finalement preneur au profit de tous.



Les légumes à privilégier pour la production de graines

Les variétés à pollinisation libre (non hybrides) se reproduisent fidèlement de génération en génération car elles ne proviennent pas du croisement de variétés différentes. C'est pourquoi les jardiniers les préfèrent généralement pour la production de semences.

Malgré cela on remarque que, chez les légumes dits allogames, ces variétés perdent tout de même de leur pureté car elles se croisent facilement avec d'autres variétés fleurissant au même moment.

Par contre, les variétés des légumes autogames ne se croisent pas entre elles, ou très peu, même si leur floraison coïncide avec celle d'une autre variété.

Pour produire des graines pures de légumes allogames, il faut dans certains cas les distancer jusqu'à plus d'un kilomètre afin d'éviter que du pollen d'une autre variété transporté par les insectes pollinisateurs ou le vent féconde les fleurs.

Légumes autogames	*Légumes allogames*
Aubergine	**Betterave**
Coriandre	**Chou**
Haricot	**Concombre**
Laitue	**Courge**
Piment	**Épinard**
Pois	**Melon**
Poivron	**Navet**
Tomate	**Oignon**