

Les soins du Dr Desjardins

À surveiller en septembre et en octobre

Au cours de l'automne, des insectes et des maladies peuvent encore nuire aux cultures.

Ravageurs

Cécidomyie du chou-fleur, fausse-arpenreuse du chou, fausse-teigne des Crucifères, limace, mouche de la carotte, mouche du chou, perce-oreille, piéride du chou, punaise terne, puceron, pyrale du maïs, 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 (chou chinois, laitue, oignon), gel.

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

Les conseils terre-à-terre

Couper finement les feuilles de poireau et les congeler; elles pourront servir à la confection de soupes, potages, sauces, bouillis de légumes et ragoûts. Creuser une fosse d'environ 20 cm de profondeur, y mettre les résidus de cultures et les recouvrir de terre. Au printemps, recouvrir d'un mélange de terre et de compost et semer des courges ou des melons, par exemple. La couleur des carottes d'une même variété peuvent varier selon la température du sol. Ainsi, la couleur est optimale lorsque le sol se maintient à une température de 15 °C à 20 °C durant la période précédant la maturité. La couleur pâlit en dessous de 7 °C et au-dessus de 32 °C.

Rédaction : André Pedneault
Révision : Serge Fortin, Normand Watier
Conception graphique : Studio de design graphique, Ville de Montréal

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

La Feuille de chou

SEPTEMBRE-OCTOBRE 2004

Le réseau des jardins communautaires grandit

À la suite des référendums du 20 juin 2004, plusieurs anciennes municipalités de l'île de Montréal sont demeurées au sein de la nouvelle Ville.

En conséquence, le réseau des jardins communautaires comporte maintenant 97 jardins communautaires, et le nombre de jardinets s'établit à près de 8 200. Le nombre de jardinets varie de 10 à 300 selon les jardins communautaires. Le plus ancien jardin se situe dans l'arrondissement de LaSalle. Il fut créé en 1936 par la Société d'horticulture de LaSalle qui en est toujours responsable.

Voici donc la liste des arrondissements qui possèdent des jardins communautaires :

| | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Ahuntsic-Cartierville | Montréal-Nord | Saint-Laurent |
| Anjou | Outremont | Saint-Léonard |
| Côte-des-Neiges-Notre-Dame-de-Grâce | Pierrefonds-Senneville | Le Sud-Ouest |
| Lachine | Le Plateau-Mont-Royal | Verdun |
| LaSalle | Rivière-des-Prairies-Pointe-aux-Trembles | Ville-Marie |
| Mercier-Hochelaga-Maisonneuve | Rosemont-La Petite-Patrie | Villeray-Saint-Michel-Parc-Extension |



Bonne fin de saison à toutes et à tous !

Le tour du jardin

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Dans la corbeille | |
| Les oignons de conservation | 2 |
| Vie communautaire | |
| Les assemblées générales | 5 |
| Aux petits oignons | |
| La fermeture du jardinet | 6 |
| Quand commencer ses plants | 7 |
| Le savon insecticide | 7 |
| Les soins du Dr Desjardins | 8 |
| Les conseils terre-à-terre | 8 |

Montréal

Dans la corbeille

Les oignons de conservation

Allium cepa

Origine

Les Égyptiens cultivaient l'oignon 3 700 ans avant Jésus-Christ. et les Sumériens, 2 300 ans avant ces derniers. Ce représentant bien connu de la famille des Liliacées (poireau, ail, asperge) proviendrait d'Asie centrale, probablement de l'Afghanistan. Christophe Colomb l'introduisit en Amérique lors de son second voyage.

L'oignon est devenu un aliment et un condiment universel très prisé, particulièrement dans les pays froids.

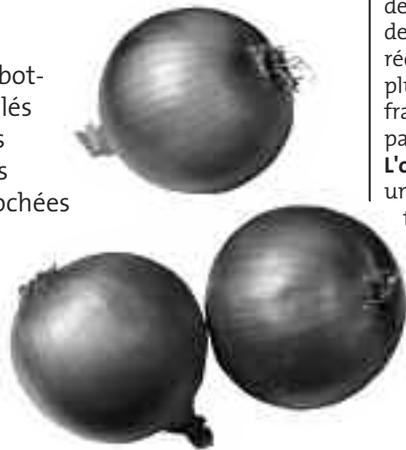
Description

L'oignon est une plante bisannuelle que l'on cultive comme une annuelle sous nos latitudes. En effet, les oignons produits dans le sud du Canada et au nord des États-Unis appartiennent au type dit *de jours longs*. Ces oignons ont besoin de 13 à 16 heures de lumière pour produire leurs bulbes, et la mise à fleurs survient l'année suivante. Les types *de jours courts* fleurissent la même année dans nos contrées nordiques, car ils n'exigent que de 11 à 13 heures de lumière. L'oignon est considéré comme un légume-feuille, car on consomme les feuilles et le bulbe produit au-dessus des racines. Il est cultivé à partir de graines, de plantules ou d'oignonets (jeunes bulbes).

Légumes apparentés

Les oignons verts ou oignons à bottelet, qui sont faussement appelés *échalotes*, sont issus de variétés avec ou sans partie bulbaire. Les graines sont semées très rapprochées au printemps et les plants sont enchaussés pour augmenter la partie blanchâtre, comme dans la culture du poireau.

(suite page 3)



Catégories et variétés

Les oignons jaunes, appelés aussi oignons à cuisson et oignons de table, possèdent une tunique jaune paille à jaune cuivré et une chair blanche. La plantation d'oignonets permet la production d'oignons à cuisson dès la mi-été et pour la consommation d'automne et d'hiver.

Les oignons rouges ou **oignons italiens** (groupe *Cepa*) ont une pelure rouge pourpré. Leur chair colorée de blanc et de rouge pourpré demeure plus douce que celle des oignons jaunes. Les cultivars 'Red Wing Hybrid' et 'Bennies Red' se conservent durant plusieurs mois.

L'oignon espagnol (groupe *Cepa*) forme de larges bulbes à saveur plus douce. Il se conserve moins longtemps que les oignons jaunes et rouges. Des cultivars rouges sont disponibles (Stokes). Le cultivar 'White Sweet Spanish' (Stokes) peut être utilisé pour la production d'oignons verts ou oignon à bottelet lorsque semé plus serré.

Les oignons à marinades (groupe *Cepa*) proviennent de cultivars spécialement sélectionnés pour leurs petits bulbes ronds et fermes qui serviront à la confection de marinades. Le cultivar 'Barletta' (Stokes, William Dam Seeds) aux bulbes blancs à saveur douce est très populaire. Le 'Red Valley' (William Dam Seeds) produit de petits bulbes rouges.

L'oignon patate (groupe *Aggregatum*), dit aussi à patates, est une vivace à petits bulbes souterrains de couleur jaune et à chair blanche. Il peut demeurer en terre au cours de l'hiver. Sa saveur est plus douce que celle de l'échalote française. L'oignon à patates est récolté comme oignon vert au printemps. Les plus gros bulbes peuvent être consommés frais ou marinés. Il se multiplie seulement par ses bulbes.

L'oignon égyptien (*A. cepa* var. *prolifreum*) est une vivace rustique qui produit, à la place des fleurs, de petites bulbilles portant elles-mêmes des tiges. On consomme les jeunes feuilles au printemps et les petites bulbilles, qui servent aussi à propager cette variété décorative. Ces bulbilles sont plantées, comme l'ail, en automne ou très tôt au printemps.

Quand commencer ses propres plants

Faire soi-même ses plants permet de choisir les variétés que l'on désire cultiver.

Bien des jardiniers ont tendance à planter très tôt leurs semis. Fréquemment, les plants sont gardés trop longtemps à l'intérieur. Ils deviennent souvent allongés et frêles. Ces plants trop âgés supportent mal la transplantation. La production est retardée et parfois réduite considérablement.

Pour éviter cette situation, il est préférable de semer un certain nombre de semaines avant la transplantation, nombre qui varie selon les plantes potagères. Voici quelques exemples.

10 à 12 semaines : céleri, oignon, poireau.

8 à 10 semaines : aubergine, piment, poivron.

6 à 8 semaines : asperge, fines herbes, tomate.

4 à 5 semaines : brocoli, cantaloup, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, laitue.

2 à 3 semaines : concombre, courge, melon.

Il est avantageux de semer les tomates, les poivrons, les aubergines et les piments dans des pots individuels plutôt qu'en caissettes. S'ils sont semés en caissettes, ils seront repiqués individuellement dès qu'ils auront développé deux vraies feuilles.

Les concombres, les melons d'eau et les concombres supportent mal la transplantation. Les fines herbes, le céleri, l'aubergine, le poivron et le piment doivent être transplantés avec soin. Les laitues, les tomates et les choux se transplantent aisément.

Le savon insecticide

NOM COMMUN : savon insecticide

NOM ANGLAIS : *insecticidal Soap*

PRINCIPES ACTIF : sels de potasse d'acides gras d'origine végétale

MODE D'ACTION : destruction des membranes des insectes par contact

TOXICITÉ : toxique pour tous les insectes, non toxique pour les oiseaux et les mammifères; biodégradable au bout de 7 à 14 jours.

FORMES : liquide applicable directement ou concentré à diluer.

RAVAGEURS CONTRÔLÉS : chenilles, perce-oreilles, pucerons, punaises, thrips, etc.

REMARQUES : non corrosif, odeur agréable; répéter les applications aux 2 à 3 jours durant 15 jours en cas d'infestation grave.

Pyrèthre parfois ajouté pour augmenter la toxicité. Les tissus délicats de certaines fleurs brunissent et meurent au contact du produit. Faire un test préalable. Adoucir l'eau trop dure car l'effet est neutralisé.

Test de dureté : bien brasser le mélange et attendre 15 minutes; la présence d'écume à la surface confirme qu'il faudra adoucir alors qu'un mélange laiteux et uniforme indique une eau adéquate.

NOMS COMMERCIAUX :

Buds Insecticidal Soap (Plant Products)

Green Earth Insecticidal Soap (Wilson)

Green Earth Ready to Spray Insecticidal Soap (Wilson)

Insecticidal Soap for Flowers and Vegetables (Scotts)

Raid Insecticidal Soap

Safer's Insecticidal Soap

Safer's Insecticidal Soap Concentrate

Safer's Multipurpose Insecticidal Soap

Wilson 25 % Insecticide Soap

Wilson 50% Technical Insecticidal Soap

Zap! Insecticidal Soap (Environmental Factor Inc.)

Zap Insecticidal Soap Concentrate

(Environmental Factors Inc.)

Aux petits oignons

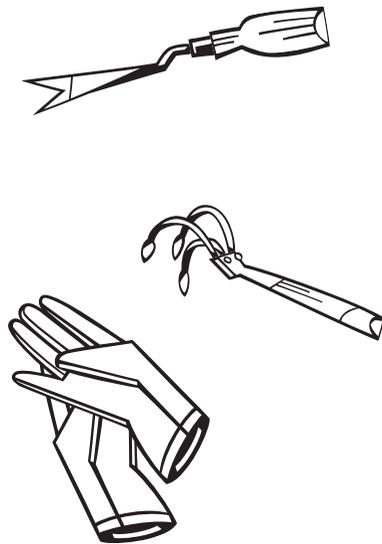
La fermeture du jardinet

Il est indiqué dans les « Règles de civisme et de jardinage » en vigueur dans les jardins communautaires qu'un jardinier doit avoir nettoyé son jardinet pour le 1^{er} novembre ou la date fixée par le comité.

En fait, bien préparer son jardinet pour la saison hivernale est plus qu'un simple nettoyage. En voici les principales étapes :

- récolter les derniers légumes;
- arracher les herbes indésirables encore en place;
- rabattre les cannes des framboisiers ayant produit des fruits;
- composter les déchets végétaux;
- enfouir les engrais verts;
- laisser les feuilles des plantes vivaces et des légumes qui demeureront en terre (carottes, oignons égyptiens, panais, poireaux, etc.) afin de faciliter l'accumulation de la neige;
- étendre un paillis protecteur (feuilles mortes humides, paille, compost, etc.) sur les vivaces plus fragiles (thym, estragon français, etc.) et les légumes qui hiverneront;
- indiquer clairement les zones où des semis et des plantations d'automne sont effectués;
- chauler au besoin;
- bêcher grossièrement le sol sans le retourner en prenant soin de ne pas endommager les racines des vivaces;

Après cela, il ne reste qu'à profiter d'un repos bien mérité. Au printemps, il suffira d'épandre vos fertilisants, de les mélanger au sol de surface, de râteler légèrement et de semer.



(suite)

Les oignonets blancs sont employés pour la production d'oignons verts destinés à la consommation fraîche.

Le bulbe de l'échalote (*Allium ascalonicum*), vendue sous le nom d'échalote française, est formé de deux à trois gousses et se cultive comme l'ail.

Cycle de développement

L'oignon est un légume-feuille au système racinaire superficiel. Il se développe, à partir du semis, en trois phases distinctes :

- une première phase végétative caractérisée par la formation de sept à huit feuilles cylindriques, creuses, vert foncé et disposées en couches concentriques;
- la formation d'un bulbe (*bulbification*) par l'épaississement des gaines des feuilles présentes et la production de nouvelles feuilles sans limbe (partie verte) lorsque la photopériode diminue en juillet;
- le grossissement du bulbe durant six à huit semaines chez les oignons de conservation.

Par la suite, le collet se ramollit, les feuilles se couchent (tomaison) et le bulbe entre en état de repos. Les feuilles extérieures forment une tunique protectrice.

Les plants produits à partir d'oignonets (petits bulbes) subissent les mêmes phases, sauf la formation de l'oignonnet proprement dit.

Culture

Ce légume de saison froide doit croître rapidement pour obtenir une récolte abondante de bulbes tendres et savoureux. Le rendement est proportionnel à la quantité de feuilles produites durant la première phase de croissance.

La plantation d'oignonets ou la transplantation de jeunes plants de 10 à 12 semaines peut se faire dès l'éclatement des bourgeons des arbres. Cela permet la production précoce d'oignons de gros calibre.

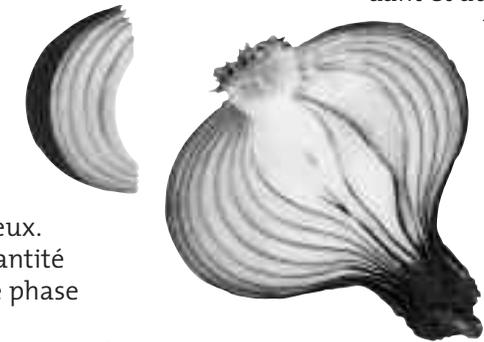
Cependant, les plants d'oignons espagnols peuvent monter en graines s'ils sont exposés à une température de 6 °C à 13 °C durant quelques jours. Il est préférable de les planter vers la fin de mai et de les distancer de 10 à 15 cm. Il est possible de semer des graines trois à quatre semaines avant le dernier gel pour une récolte automnale. Les graines noires conservent leur pouvoir germinatif durant seulement deux ans.

L'oignon préfère les sols fertiles, mais sans matières organiques fraîches. Il est donc cultivé dans un sol bien fertilisé l'année précédente. Des rotations de trois à cinq ans sans liliacée sont recommandées.

L'oignon est biné seulement jusqu'au stade de deux à trois feuilles afin de ne pas endommager les racines.

Le désherbage est essentiel, car cette plante au système racinaire peu abondant et aux feuilles érigées est

peu compétitive. Il est inutile d'arroser ce légume s'il tombe 2,5 cm de pluie par semaine.



Compagnonnage

La carotte demeure l'une des meilleures plantes-compagne de l'oignon, car son odeur dérouté la mouche de l'oignon. Il s'agit alors de planter des rangées de carotte et d'oignon en alternance.

La betterave, le brocoli, le chou-fleur la tomate et la sarriette d'été constituent aussi de bons compagnons. Il est préférable d'éloigner les haricots et les pois, car l'oignon nuit à leur croissance lorsque leurs racines se côtoient.



Ravageurs et maladies

Peu de ravageurs et de maladies affectent les rendements. La seconde génération de la mouche de l'oignon est le principal ravageur.

Cet insecte pond dans le sol près de la base des plants. Les larves attaquent les racines et la base des plants. La première génération émerge lors de la floraison de la barbarée vulgaire. La seconde génération commence sa ponte vers la mi-juillet. Les dégâts occasionnés nuisent à la conservation des bulbes.

Il faut enlever et bien composter tous les restes de culture, car ces derniers attirent la mouche de l'oignon l'année suivante. Le botrytis et le mildiou peuvent occasionner des pertes lors des années pluvieuses.

Récolte et conservation

L'oignon de conservation se récolte préférablement au stade dormant lorsque les feuilles sont fanées au moins aux deux tiers et les tuniques séchées. Les oignons sont arrachés par temps sec. Les feuilles sont coupées au-dessus du collet. Les bulbes doivent sécher au moins trois jours au soleil puis de quatre à cinq jours dans un endroit bien aéré. Cette opération dure environ trois à cinq jours de plus pour l'oignon espagnol. L'oignon est prêt pour la conservation lorsque le collet est bien sec.

Les oignons sont ensuite gardés dans un sac de papier au réfrigérateur ou dans un endroit frais et sec. Une mauvaise conservation peut être causée par un excès d'azote, un séchage insuffisant, une récolte trop tardive ou le choix d'une variété inadéquate.

Valeur nutritive

L'oignon est riche en plusieurs minéraux dont le potassium, le calcium, le phosphore, le magnésium et le soufre. Il renferme des vitamines A, B, C E et PP (voir le tableau *Valeur nutritive de l'oignon par 100 g*).

L'oignon possède des vertus antiseptiques, grâce à ses composés soufrés, antiscorbutiques, antispasmodiques, diurétiques, digestives, toniques et emménagogues. Il réduit l'hypertension, et son odeur éloigne les moustiques.

Utilisation

L'oignon entre dans la composition de très nombreux plats et sert de condiment une fois séché et réduit en poudre ou en flocons plus ou moins fins. Il se mange cru, bouilli, frit et conservé dans le vinaigre.



TABEAU

| Valeur nutritive de l'oignon par 100 g | |
|--|--------|
| Eau | 89,7 % |
| Glucides | 8,6 g |
| Lipides | 0,2 g |
| Protéines | 1,2 g |
| Fibres | 1,8 g |
| Calcium | 20 mg |
| Fer | 0,3 mg |
| Sodium | 3 mg |
| Vitamine C | 6,4 mg |
| Énergie | 38 cal |

Recette

Casserole aux oignons

500 g de rondelles d'oignons
60 ml de lait
15 ml de fécule de maïs
2 œufs
60 ml de persil frais haché
2 ml de thym
2 ml de poivre moulu
2 ml de sel
125 ml de fromage râpé
Paprika au goût

Mettre les rondelles d'oignon dans une casserole, les couvrir d'eau et porter à ébullition durant une minute.

Essorer les oignons, ajouter le persil et le thym, bien mélanger et mettre le tout dans un moule de 20 cm bien huilé.

Dans un bol, dissoudre la fécule de maïs dans le lait; ajouter les œufs, le sel, le poivre, et verser sur le mélange d'oignons.

Garnir de fromage et saupoudrer de paprika.

Cuire au four à 175 °C durant 25 minutes.

Vie communautaire

Les assemblées générales

Les comités des jardins organisent chaque année au moins une assemblée des jardiniers, soit au printemps ou en automne.

Les comités présentent alors le bilan des activités, la situation financière ainsi que les prévisions budgétaires pour la prochaine année. Les membres y discutent des affaires du jardin, prennent des décisions importantes et élisent démocratiquement leurs dirigeants.

C'est, pour le jardinier, un moment privilégié pour donner son opinion, suggérer des projets, se renseigner sur les changements qui surviennent et rencontrer les nouveaux jardiniers. Les comités en profitent pour percevoir les cotisations des membres et remettre les clefs, ce qui permet de gagner du temps par la suite.

Il est donc primordial d'y assister en grand nombre pour le bénéfice de tous.

Le comité du jardin doit s'assurer du respect du droit de parole de chacun et du suivi de l'ordre du jour. Afin d'accélérer le déroulement de l'assemblée, il est préférable que l'ordre du jour et les modifications éventuelles aux règlements généraux soient inclus dans l'avis de convocation selon les modalités prévues dans ces derniers.

Pour favoriser la participation, des comités font tirer des prix de présence commandités par des marchands du quartier, offrent un léger goûter ou organisent une activité sociale.

