

La Feuille de chou

MAI-JUIN 2006

La nouvelle page Web du Programme des jardins communautaires

Le Programme des jardins communautaires possède maintenant sa propre page Web sur le portail Internet de la Ville de Montréal.

Vous y trouverez des renseignements pertinents sur le réseau municipal de jardins communautaires, des techniques de jardinage ainsi que des conseils sur l'organisation et la gestion d'un jardin communautaire.

Le site est spécialement conçu pour répondre aux besoins des jardiniers des jardins communautaires et des citoyens intéressés. Les principaux éléments contenus sont :

- les 20 numéros du bulletin *La Feuille de Chou* produits depuis 1999;
- les fiches techniques sur le *Contrôle écologique des ravageurs et des maladies*;
- le document *Créer un jardin communautaire. L'aménager, le gérer, l'animer*;
- des liens avec les arrondissements qui possèdent des jardins communautaires pour des renseignements spécifiques sur la gestion de ces jardins.

Nous vous invitons donc à visiter en grand nombre ce nouveau site à l'adresse suivante:

ville.montreal.qc.ca/jardinscommunautaires

Bonne lecture !



**Nous souhaitons
aux anciens et aux
nouveaux jardiniers
une excellente
saison de
jardinage 2006.**

Le tour du jardin

Dans la corbeille

Les melons 2

Méli-mélo

Les profondeurs
d'enracinement 5

Aux petits oignons

Les techniques de semis 6
La tolérance au repiquage 7

Les soins du D^r Desjardins 8

Les conseils terre-à-terre 8

Dans la corbeille

Les melons

Cucumis melo subsp. *melo*

Origine

Le melon est originaire d'Afrique, ce qui explique son grand besoin de chaleur, de soleil et sa sensibilité au froid. Les Égyptiens le cultivaient il y a plus de 2 500 ans. Sa culture s'est par la suite répandue en Perse et en Asie de même qu'en Grèce et en Italie. Christophe Colomb l'introduisit en Amérique lors de son second voyage.

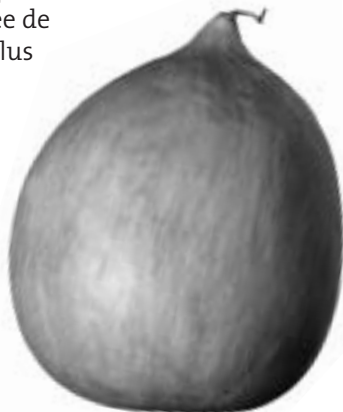
Description

Le melon est une plante annuelle à longues tiges rampantes munies de vrilles. Il est cultivé pour ses gros fruits parfumés à saveur douce et sucrée. Ces fruits, de forme ronde ou ovoïde, sont aussi appelés *melons*. Ils possèdent une écorce parfois côtelée, et parfois brodée, selon les variétés. Des fleurs mâles de couleur jaune apparaissent en premier, comme chez les concombres. Les fleurs femelles, portant déjà un jeune fruit à leur base, sont produites par la suite. Les tiges sont munies de vrilles. Les tiges et les grosses feuilles sont fréquemment poilues.

Classification

On distingue jusqu'à une dizaine de groupes de melons selon la forme, le type d'écorce, la couleur de la chair et la durée de conservation. Les groupes les plus couramment cultivés en Amérique sont :

- les melons brodés ou melons musqués;
- les melons cantaloups ou melons charentais;
- les melons miel.



Catégories et variétés

Les melons brodés

Les melons brodés (*C. melo* subsp. *melo* var. *reticulata*, muskmelon) sont des melons d'été à l'écorce peu côtelée et brodée de lignes liégeuses formant un réseau plus ou moins dense. L'écorce devient orange chez les fruits mûrs. Les fruits, de taille moyenne, sont de forme ronde ou oblongue. Leur chair, verdâtre à orangée, devient orange à maturité. Les melons communément appelés *cantaloups* en Amérique sont en fait des melons brodés. Les cultivars 'Earlysweet' (Stokes, William Dam Seeds) et 'Earlyqueen' (Stokes, William Dam Seeds, Horticlub, Johnny's) sont parmi les plus hâtifs. Les variétés à pollinisation libre 'Nutmeg Extra Hâtif' (Les Semences Solana) et 'Noir des Carmes' (Les Semences Solana) produisent même au cours d'étés plus frais.

Les melons cantaloups

Les melons cantaloups (*C. melo* subsp. *melo* var. *catalupensis*) sont des fruits côtelés avec des sutures plus ou moins profondes. La peau est généralement lisse et de couleur verte à beige. Les fruits, de taille moyenne, présentent une forme ronde ou déprimée. La chair, orange à rose saumon, est sucrée et très parfumée. Le cultivar hâtif 'Edonis F1' (Johnny's) résiste au blanc et aux races de fusariose les plus fréquentes. Le cultivar 'Earligold' (McFayden, OSC Seeds, Vesey's) tolère mieux les sols froids.

Les melons miel

Les melons miel (*C. melo* subsp. *melo* var. *inodorus*, honeydew melon) ont une peau lisse de couleur vert pâle, beige ou jaune crème. Les fruits à la chair verdâtre sont allongés. Ils exigent plus de chaleur que les deux groupes précédents. Les hybrides 'Sweet Delight' (OSC Seeds), 'Earlydew' (Stokes, William Dam Seeds) et 'Passport' (Horticlub, Stokes, Vesey's, William Dam Seeds) conviendront aux plus audacieux.

Les melons brodés et les cantaloups sont des melons dits «d'été», car les fruits mûrs ne se conservent que de huit à dix jours dans un endroit frais et sec. Les melons miel, qui se conservent environ un mois après la cueillette, font partie des melons dits «d'hiver».

D'autres melons ressemblent à des concombres, des ananas ou de gros citrons. Des melons d'origine orientale sont utilisés comme légumes cuits ou marinés.

Les pastèques ou melons d'eau, également de la famille des Cucurbitacées, appartiennent cependant à l'espèce *Citrullus lanatus*.

Culture

La culture du melon est exigeante du semis à la récolte elle-même. La dégustation de délicieux fruits récompense toutefois les efforts fournis.

Il est préférable de faire des semis en pots individuels trois à quatre semaines avant la transplantation plutôt que le semis direct au potager pour hâter la production. Le temps de maturation indiqué dans les catalogues correspond au nombre de jours après le repiquage de plants de cet âge.

Les commencer plus tôt n'accélère pas la fructification. Les semis individuels facilitent le repiquage, car les racines blessées pourrissent facilement.

Les melons sont cultivés en plein soleil et à l'abri des vents (les protéger au besoin). La croissance est affectée en dessous de 10 °C. Le sol doit être à plus de 12 °C lors du repiquage.

Les plants sont regroupés en poquets de deux ou trois, ou séparés les uns des autres d'environ 60 à 75 cm. L'application d'une couche de compost d'environ 5 cm est recommandée lors de la préparation du sol de même que l'ajout de 60 ml de poudre d'os au repiquage.

Les radis, les laitues en feuilles, les épinards, les soucis, les œilletons d'Inde et le basilic constituent d'excellentes plantes associées. Les premières sont cultivées dans les espaces disponibles en début de culture.



Taille et entretien

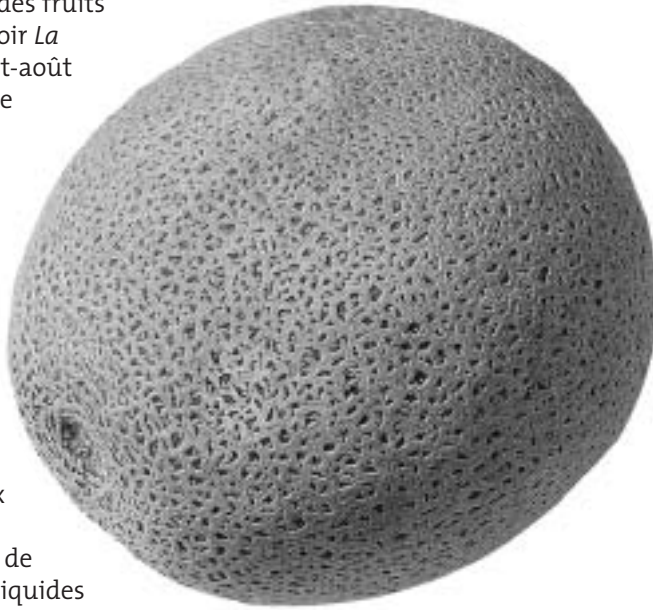
La taille réduit le volume des plants et active la production des fruits (pour la technique, voir *La Feuille de Chou*, juillet-août 2000). Trois ou quatre fruits seulement seront conservés par plant. Des planchettes seront disposées sous les fruits pour les isoler du sol.

Des applications de macération de compost peuvent être effectuées toutes les deux semaines. Deux ou trois applications foliaires d'émulsions de poisson ou d'algues liquides sont faites au besoin. Les apports de compost et d'émulsion de compost cessent lors du mûrissement des fruits.

Récolte

Le moment de la récolte est crucial, car le taux de sucre n'augmente plus. Voici quelques critères à surveiller :

- le point d'attache du pédoncule se fendille circulairement;
- la feuille au-dessus du fruit flétrit;
- l'écorce change de couleur et, chez le cantaloup, ramollit;
- la densité du fruit augmente;
- le fruit dégage un parfum.



Ravageurs et maladies

Les melons sont sujets aux mêmes problèmes que les concombres et les courges : flétrissure bactérienne transmise par les chrysomèles rayées et les chrysomèles maculées du concombre, blanc, maladies racinaires à la suite du repiquage et dégâts causés par les limaces.

Utilisation

Les melons décrits se consomment principalement frais. Ils accompagnent bien les fromages, les poissons et les viandes froides. Ils entrent aussi dans la composition de salades de fruits, de poulet et de riz.

**Valeur nutritive du melon brodé frais
par 100 g**

Eau90 %
Glucides8-9 g
Protéines0,5 - 1 g
Lipides0,3 g
Fibres0,8 g
Calcium11 mg
Sodium9 mg
Fer0,2 mg
Vitamine C42,2 mg
Vitamine A322,4 ER
Énergie35 cal

Recette

Melon à la sauce aux fraises

Melons au choix	2
Jus d'orange	75 ml
Fraises	1 l
Sucre	25 ml

1. Coupez et évidez les melons
2. Préparez des boules de chair avec une cuillère à melon et mettre dans un bol.
3. Ajouter 25 ml de jus d'orange, mélanger et réfrigérer une heure.
4. Passer les fraises au mélangeur jusqu'à consistance lisse, incorporer 50 ml de jus d'orange et le sucre.
5. Servir les boules dans des bols et les napper de sauce.

Méli-mélo

Les profondeurs d'enracinement

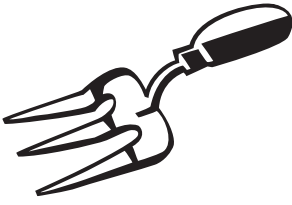
Les racines servent à bien ancrer les plantes dans le sol et à y soutirer l'eau et les éléments nutritifs nécessaires à leur croissance. Les profondeurs que peuvent atteindre les plantes potagères sont surprenantes. Elles varient grandement d'une espèce à l'autre (tableau 1) et selon les caractéristiques du sol.

Afin de favoriser un enracinement profond, il est recommandé d'arroser seulement lorsque les plantes démontrent des signes de flétrissement, à moins d'exception comme durant la période de floraison et de développement des fruits chez certaines.

Les arrosages seront toujours copieux de sorte que le sol deviendra bien humidifié jusqu'à environ 7 à 8 cm de profondeur.

Profondeur d'enracinement des plantes potagères

Profondeur	Plantes potagères
45 à 90 cm	Ail, brocoli, céleri, chou, chou chinois, chou-fleur, choux de Bruxelles, endive, épinard, laitue, oignon, persil, poireau, radis.
90 à 120 cm	Aubergine, bette à carde, betterave, carotte, concombre, courge d'été, haricot à écosser, moutarde, navet, pois, poivron, rutabaga.
120 cm et plus	Artichaut, asperge, courge d'hiver, fève de Lima, panais, raifort, tomate.



Aux petits oignons

Les techniques de semis

Les semis en pleine terre sont faciles à réaliser. Il y a plusieurs façons de semer les graines. Voici les quatre principales.

Les semis en lignes

Les semences sont placées au fond d'un sillon plus ou moins profond selon l'épaisseur de la graine. Le sol du sillon est humidifié une fois tracé. Les semences sont recouvertes de sol. Ce dernier est légèrement tapé par la suite et humidifié. Un ensemencement régulier et un entretien facilité (sarclage, binage, fertilisation d'appoint, paillage) sont les principaux avantages. Cette méthode convient particulièrement aux petites graines de carottes, de laitue, de navet et à la plupart des fines herbes.

Les semis à la volée

Les graines sont déposées au hasard sur la surface de la terre. Elles sont ensuite enfouies en râtelant légèrement dans le même sens et en oblique, ou simplement recouvertes de terre. Le sol est pressé légèrement et arrosé délicatement.

Les radis, les laitues en feuilles, les épinards, la coriandre (pour la feuille) et l'amarante sont fréquemment semés de cette manière. Un semis à la volée uniforme exige toutefois une certaine habileté. Le sarclage peut être plus malaisé.

Les semis en rangs élargis

Les semis sont effectués à la volée sur des bandes de terre de 10 à 20 cm de large. Les semences sont enterrées en surface à l'aide d'un petit râteau. Cette méthode est notamment utilisée pour les carottes et les radis, car elle augmente les rendements par unité de surface. Le sarclage est cependant plus difficile.

Les semis en poquets

Les semis sur une même ligne sont rapprochés par groupes de quelques graines en laissant une distance correspondante entre les groupes. Cette technique est avantageuse dans les sols qui croûtent, car elle facilite la levée des plantules qui s'aident mutuellement. Elle est aussi avantageuse pour les plantes à tuteurer, entre autres avec les tuteurs en tente. Les concombres, les cornichons, les courges, les haricots, et les melons sont souvent semés en poquets.

Éviter les rangs surélevés

Des rangs surélevés destinés aux semis sont façonnés en utilisant de la terre de surface libre. Des semis en lignes ou en poquets sont alors généralement effectués.

Cette technique s'avère utile uniquement dans les sols lourds et dans les sols trop humides, car elle augmente la profondeur de terre meuble et bien drainée.

Le façonnage de ces rangs exige un travail supplémentaire et occasionne bien souvent une perte d'espace utile. Ces rangs s'assèchent rapidement et ils sont difficiles à arroser. Les graines s'éparpillent aisément lors d'orages ou d'arrosages copieux.

Aux petits oignons

La tolérance au repiquage

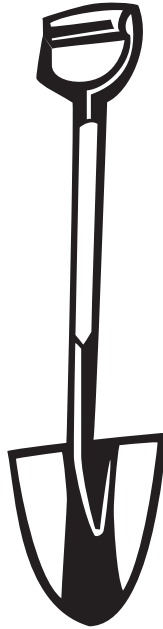
Le repiquage de jeunes plants a pour but de hâter la récolte ou de réutiliser des plantules provenant de semis trop denses. Cependant, la transplantation est une opération délicate qui stresse toujours les végétaux et peut même faire perdre les avantages recherchés.

Les végétaux réagissent différemment au repiquage selon l'espèce, le stade de développement des jeunes plants et les précautions prises lors de sa réalisation.

Une étape difficile

Le repiquage cause un choc important chez la plante, et ce, à plusieurs niveaux :

- les racines et les radicelles sont plus ou moins endommagées;
- les plaies doivent être cicatrisées;
- les racines en place doivent tout de même approvisionner le plant en eau et en éléments nutritifs;
- le plant doit refaire de nouvelles racines et continuer sa croissance;
- la plante doit s'adapter à de nouvelles conditions de climat et de sol;
- la plante présente une fragilité momentanément accrue aux conditions climatiques adverses et aux problèmes phytosanitaires.



Facteurs favorisant la reprise

La reprise sera plus rapide pour les plantes à croissance plus lente et lorsque les racines sont moins perturbées.

L'âge et la grosseur des plants sont aussi des facteurs importants. Ainsi, les plants les plus gros et les plus âgés montrent les plus importants retards de croissance après la transplantation. Les plants âgés de laitue et de coriandre, par exemple, ont tendance à fleurir après la transplantation.

La tolérance à la transplantation

La sensibilité à la transplantation varie grandement selon les plantes potagères (tableau 1). Les choux profitent mieux après deux ou trois repiquages.

Il est plus pratique de semer directement en place les plantes potagères suivantes : épinard, concombre, courgette, haricot, navet, coriandre et pois, par exemple.

Sensibilité des plantes potagères à la transplantation

Transplantation	Plantes potagères
Facile	Asperge, basilic, bette à carde, betterave, brocoli, chou, chou de Bruxelles, ciboulette, laitue, oignon, poireau, tomate.
Délicate	Aubergine, céleri, céleri-rave, chou chinois, chou-fleur, courge, navet, oignon, piment, poivron, thym.
Difficile	Carotte, concombre, gourgane, haricot, melon, melon d'eau, pois, salsifis.

Les soins du Dr^e 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 et chrysomèle maculée du concombre, perce-oreille européen, pégomyes (betterave, bette à carde, épinard), piéride du chou, fausse teigne des Crucifères et fausse arpeuteuse du chou, mouche du chou, vers gris.

Limaces, millipèdes.

Oiseaux, écureuils : 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 reconnaître le problème et connaître les méthodes de prévention et de contrôle.

Les conseils terre-à-terre

L'aneth, le cerfeuil, le cresson, la marjolaine, la sarriette d'été, la sarriette d'hiver et le thym germent à la lumière.

La nouvelle carotte pourpre à centre orange 'Purple Haze' (Stokes, William Dam Seeds) perd sa couleur particulière lors de la cuisson.

Éloigner le thym de l'origan et la sauge officinale des oignons, du romarin et de la sarriette.

Rédaction : André Pedneault
Révision : Michèle Cloutier
Conception graphique : Studio de design graphique, Ville de Montréal

Site Internet :
ville.montreal.qc.ca/jardinscommunautaires

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