

La Feuille de chou

Automne 2013

L'agriculture urbaine sur le Web

La Ville de Montréal est résolument engagée en matière d'agriculture urbaine depuis de nombreuses années et elle continue de l'être.

La mise sur pied d'une section consacrée à l'agriculture urbaine sur le site Web de la Ville fait partie des premières réalisations découlant des recommandations de la consultation publique sur le sujet qui s'est tenue en 2012.

Cette nouvelle section fait état des orientations générales de la Ville, de la composition diversifiée et des mandats du comité de travail sur les enjeux de l'agriculture urbaine qui a été mis sur pied, des partenaires et des événements à venir. De nombreux documents peuvent être consultés et des liens vers les différents acteurs de la scène montréalaise et d'autres sujets connexes sont répertoriés.

Par ailleurs, vous trouverez sur le site de l'Office de consultation publique de Montréal les présentations faites par plusieurs arrondissements sur leurs réalisations et leur implication en agriculture urbaine sur leur territoire.

Pour en savoir plus :
ville.montreal.qc.ca/agriculture
ocpm.qc.ca/agriculture



Dans la corbeille	
La chicorée	2
Le coin des mordus	
Le cerfeuil commun	6
Aux p'tits oignons	
La montaison précoce	8
Le magnésium : un élément négligé	11
Cultiver en bacs	12
Les soins du Dr Desjardins	15
Les conseils terre-à-terre	15

Vous avez déménagé?

N'oubliez pas de communiquer vos nouvelles coordonnées au bureau de votre arrondissement ou au comité de votre jardin communautaire, s'il est responsable des inscriptions.

Dans la corbeille

La chicorée

Cichorium sp.

Dans un jardin potager, la chicorée est cultivée surtout pour ses feuilles plus ou moins amères utilisées généralement comme légume vert d'automne. Elle l'est rarement pour la production d'endives par forçage des racines ou pour les racines elles-mêmes, qui, torréfiées, servent de succédané au café, mais sans ses propriétés stimulantes.

Les différentes formes de chicorées cultivées appartiennent à deux espèces distinctes :

- *C. intybus* : radicchios, radichettas, endives et chicorées sauvages améliorées, regroupées sous le vocable de chicorées communes ou amères;
- *C. endivia* : chicorées scaroles et chicorées frisées.

Origine

Toutes les chicorées communes sont issues de la chicorée sauvage (*Cichorium intybus*), une plante vivace aux feuilles pubescentes native de l'Europe, de l'Asie et du nord de l'Afrique. Elle est maintenant naturalisée en Amérique du Nord.

Les anciens Égyptiens l'utilisaient, les Grecs et les Romains la cultivaient. Elle fut introduite dans l'ouest de l'Europe au cours du 13^e siècle. Les formes modernes se sont développées en Europe à partir du 16^e siècle.

L'espèce *C. endivia*, qui ne se rencontre que sous forme cultivée, proviendrait d'un croisement entre la chicorée sauvage et une espèce du pourtour méditerranéen aux feuilles plus ou moins glabres, la *C. pumila*. Ces chicorées étaient déjà cultivées par les Arabes au 13^e siècle et sont apparues en France 300 ans plus tard.

La technique de forçage des racines des variétés à café fut découverte par hasard en Belgique au milieu du 19^e siècle puis raffinée en France, entraînant le développement de diverses variétés d'endives.

En Amérique, la première mention de la chicorée daterait de 1803.

Description

Les chicorées sont des plantes de zones tempérées de la famille des astéracées, comme les laitues. Elles sont annuelles ou bisannuelles. Leur croissance est plus lente que celle de la laitue et elles résistent mieux au gel et aux températures fraîches.



Les feuilles sont arrondies, ovales ou allongées et plus ou moins dentées ou frisées selon les types et les variétés. Les feuilles de la rosette forment une touffe plus ou moins fournie ou une pomme plus ou moins volumineuse et plus ou moins dense. Leur amertume est due à la présence d'un glucoside appelé intybine.

Le développement des variétés de chicorées cultivées s'est fait en fonction des critères suivants : perte de la pilosité, volume de la rosette, grosseur de la racine et résistance à la montaison.

Les principales formes

Le radicchio (*C. intybus* var. *foliosum*) est une chicorée du nord-est de l'Italie dont la popularité s'accroît sans cesse en Amérique depuis son introduction relativement récente. Ses attrayantes feuilles rouges veinées de blanc et sa saveur légèrement amère et acidulée, très délicate, jouent grandement en sa faveur.

Deux groupes distincts de radicchio se remarquent : le groupe *rutifolium* comprenant les formes pommées et le groupe *rosularis* des radicchios à feuilles. Plusieurs variétés anciennes développent une pomme seulement lors d'un semis direct au jardin.

La radichetta (*C. intybus* groupe *Catalogna*), ou chicorée de Catalogne, est une chicorée italienne produisant des feuilles vert foncé, étroites et très dentelées ressemblant à celles du pissenlit. Elle est intéressante pour la production de jeunes plants immatures au printemps ou en été.

L'endive, qui est en fait l'appellation commerciale de la chicorée Witloof ou chicorées de Bruxelles (*C. intybus* var. *foliosum*), est aussi connue sous le nom de chicorée de forçage.

Elle est obtenue par le forçage à la noirceur en chambre froide de racines de 3 à 4 cm de diamètre produites à l'extérieur, entreposées environ un mois puis placées dans un substrat de sable et de tourbe ou de terre, par exemple.

La chicorée scarole (*C. endivia* var. *latifolia*) est une chicorée pommée à larges feuilles externes ondulées vert foncé et à nervures épaisses. Les feuilles du centre sont jaunâtres à blanchâtres. Pour obtenir sa saveur délicate et rafraîchissante, il faut blanchir les feuilles intérieures. Des variétés autoblanchissantes sont disponibles.

La chicorée frisée (*C. endivia* var. *crispa*) est composée de feuilles étroites en rosette, très dentées et à nervures blanchâtres. Les feuilles centrales sont blanches, jaunâtres ou verdâtres. Les plants sont volumineux. Toutes les variétés doivent être blanchies. Elle est plus sensible au froid que la scarole.

Des variétés intéressantes

Les grainetiers américains offrent maintenant près de 125 variétés de chicorées à pollinisation libre et hybrides. Tous les types de chicorée sont représentés. Le nombre de variétés augmente avec le temps et la gamme variétale offerte change assez fréquemment.

Chez les radicchios, la variété à pomme ronde 'Hyb. Indigo' (Dominion Seed House, Horticlub, West Coast Seeds), très hâtive, et la 'Fiero (F1)' (Johnny's, West Coast Seeds), à pomme allongée, sont réservées pour la production d'été, car elles tolèrent bien la chaleur et résistent mieux à la montaison.

La 'Presto' (Stokes) sert pour la production d'été et d'automne et la 'Leonardo Hybrid' (West Coast Seeds) montre une bonne résistance au froid.

La chicorée scarole 'Perlita' (West Coast Seeds) est autoblanchissante et convient à la production de printemps et d'été.

La saveur de la variété ancienne de chicorée frisée 'Très Fine Maraîchère' (La Société des plantes, Les Jardins du Grand-Portage, West Coast Seeds) serait plus douce en été, mais ne tolère qu'un léger gel. La 'Green Curled Ruffec', au centre blanc après blanchiment, est cultivée depuis plus de 150 ans.

Culture

Les sols légers et secs de même que les sols lourds conviennent moins bien à la chicorée. Des rotations de trois à quatre ans sont recommandées. Il est préférable de la cultiver là où se trouvait une plante bien fertilisée l'année précédente. N'appliquer que du compost bien décomposé.

Les semis intérieurs, pour les formes pouvant être repiquées, sont effectués de quatre à six semaines avant leur transplantation. Les jeunes plants sont repiqués au début de mai lorsqu'ils ont quatre vraies feuilles, un peu plus tard pour les radicchios. Chez les chicorées frisées et scaroles, une température de 8 °C, même lors de la germination, et une levée nécessitant plus de 48 heures peuvent provoquer la montaison.



La chicorée peut être semée en direct jusqu'à la mi-juillet. Ne conserver que les plants qui lèvent rapidement. Le semis direct de radicchios donne des pommes mieux formées que la transplantation, sauf pour les nouveaux hybrides.

Les plants sont espacés d'environ 25 à 30 cm en tout sens, de 40 à 45 cm dans le cas des chicorées frisées.

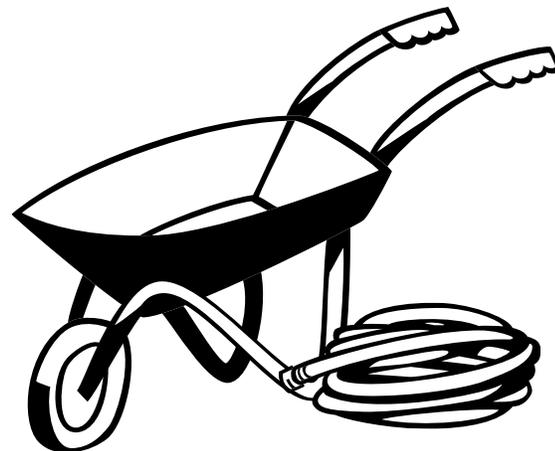
Le sol doit être maintenu humide tout au cours de la croissance.

Le blanchiment consiste soit à attacher ensemble, par temps sec, les grandes feuilles extérieures pour protéger les feuilles du coeur des rayons du soleil, soit à recouvrir les plants avec un pot, ou encore à les butter. Le blanchiment exige au mois quatre à cinq jours en été et de deux à trois semaines en automne.

Associations

Les associations sont les mêmes que pour la laitue : ail, betterave, céleri, chou, épinard, navet, oignon, poireau, radis. Il semble qu'il vaudrait mieux éloigner la chicorée de l'asperge.

Les tomates, les pois grimpants et les fèves grimpantes peuvent lui fournir de l'ombre.



Ravageurs et maladies

Les vers gris, les limaces, les escargots et les pucerons peuvent causer des dégâts.

Des maladies telles que le brunissement de la pointe, l'antracnose, la sclérotiniose et la mosaïque de la laitue peuvent survenir. Une nécrose marginale des feuilles peut apparaître en présence d'un excès d'azote ou par manque d'eau.

Récolte et conservation

La récolte de feuilles au fur et à mesure des besoins ou de plants entiers matures ou immatures est effectuée de préférence tôt le matin, par temps frais.

Une fois lavées à l'eau très froide, les chicorées peuvent être placées dans un sac de plastique troué ou dans une serviette humide et remisées au réfrigérateur. Les feuilles ramollies reprennent de la vigueur une fois plongées dans de l'eau glacée.

Le radicchio doit être réfrigéré rapidement. Il se conserve deux à trois semaines à 0 °C et deux fois moins longtemps à 3,3 °C.

Propriétés et valeur nutritive

Les chicorées possèderaient des vertus stomachiques, dépuratives, diurétiques et toniques. Elles stimuleraient l'appétit.

La chicorée est relativement riche en acide folique, en vitamines B et C ainsi qu'en plusieurs minéraux, dont le potassium, le calcium et le fer.

Utilisation

Les chicorées se mangent crues ou cuites, comme la laitue et l'épinard. Elles enrichissent les salades. Elles peuvent être braisées, gratinées ou ajoutées à des soupes ou des omelettes.



Recette

Salade de chicorée au fromage bleu

Tranches de pain	3	Huile d'olive	30 ml
Huile	45 ml	Vinaigre de vin blanc	30 ml
Beurre	30 g	Ciboulette fraîche	30 ml
Chicorée frisée	1	Sel et poivre	au goût
Fromage bleu	125 g		

Couper la mie de pain en petits cubes.

Chauffer l'huile et le beurre et faire dorer le pain en remuant constamment.

Égoutter le pain sur du papier absorbant.

Laver et essorer la chicorée, couper les feuilles, les mettre dans un saladier et émietter le fromage dessus.

Bien mélanger ensemble l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre. En arroser la salade.

Ajouter la ciboulette et les croûtons et remuer.

Servir immédiatement

Valeur nutritive d'une portion de 100 g de chicorée

Eau	92-94 %
Glucides	0,2-4,7 g
Protéines	0,5-1,7 g
Lipides	0,1-0,3 g
Fibres	1,36 g
Calcium	10,1 mg
Sodium	1,1 mg
Fer	0,1 mg
Vitamine C	1,5 mg
Vitamine A	1,5 ER ¹
Énergie	9-23 cal

¹ Équivalent de rétinol

Le coin des mordus

Le cerfeuil commun *Anthriscus cerefolium* var. *cerefolium*

Origine

Le cerfeuil commun, ou cerfeuil des jardins, cerfeuil annuel et persil français, est une apiacée dont les vertus étaient déjà appréciées par les anciens Égyptiens et les anciens Syriens. Elle serait originaire du Caucase, du sud de la Russie ou du Moyen-Orient.

Sa culture s'est répandue au nord de la Méditerranée environ 300 ans avant Jésus-Christ. L'Empire romain et les Croisades l'ont propagé, de sorte qu'il était cultivé en Europe de l'Ouest et en Europe centrale à la fin du 16^e siècle.

Cette plante aromatique fut ensuite introduite graduellement dans le Nouveau Monde. Elle s'est naturalisée dans l'est de l'Amérique du Nord jusqu'au Québec et en Ontario.

Description

Le cerfeuil commun est un aromate annuel dont les feuilles vert clair, délicates et finement dentelées sont cultivées pour leur saveur anisée et légèrement poivrée.

La plante, avec ses fleurs blanches en ombelles, atteint environ 45 à 60 cm de haut. Sa croissance est lente et elle tolère une légère gelée.

Variétés

Seuls deux types de cerfeuil commun sont offerts par les semenciers : le cerfeuil commun proprement dit, à feuilles plates, et le cerfeuil frisé. La plupart ne distribuent qu'un seul type. Certains précisent lequel uniquement dans la description du produit, d'autres ne font aucune mention de la variété ou de la lignée.

Le cerfeuil frisé (*A. cerefolium* 'Crispum') forme un plant compact aux feuilles moins parfumées que le cerfeuil commun à feuilles plates.

La variété de cerfeuil frisé 'Vertissimo' (Burpee, Johnny's, Richters, William Dam Seeds) est issue de la lignée européenne 'Brussel Winter', une lignée à croissance rapide aux feuilles d'un vert plus foncé et à montaison plus lente.



Plantes apparentées

Le cerfeuil musqué (*Myrrhis odorata*), originaire d'Europe centrale et méridionale, est une vivace rustique dont les grandes feuilles ressemblant à une fougère, les fleurs et les semences ont un goût sucré d'anis et de céleri. Les racines sont utilisées comme du panais.

Cette autre plante aromatique préfère une exposition ombragée, se ressème facilement et peut devenir envahissante.

Les racines du cerfeuil tubéreux ou cerfeuil bulbeux (*Chaerophyllum bulbosum*), qui ressemblent à de petites carottes, sont consommées surtout en Europe, particulièrement en France.

Cet ancien légume racine bisannuel, lui aussi originaire du centre de l'Europe, est très rustique et peu exigeant. Ses semences doivent subir une période de froid d'au moins six semaines pour germer. Toutes les parties aériennes sont toxiques.

Culture

Peu exigeant, le cerfeuil des jardins se contente d'un sol moyennement fertile, humide, frais et bien drainé.

Plante de mi-ombre ou de milieu ombragé, le cerfeuil commun préfère croître au printemps et en automne. Il a tendance à monter facilement en graines par temps chaud et sec ou après un repiquage. Ses racines fragiles détestent la transplantation.

Il peut être semé au jardin au printemps lorsque le sol est réchauffé ou en automne pour une récolte l'année suivante. Il est possible de semer de nouveau jusqu'à la mi-juin pour rallonger la période de production.

La semence germe à la lumière. Les plants ayant atteint 10 cm de haut seront éclaircis à tous les 15 à 30 cm

Des semis intérieurs en cellules individuelles peuvent être effectués six à huit semaines avant le dernier risque de gel. Les plantules émergent normalement 10 à 12 jours plus tard, mais la germination peut prendre jusqu'à 2 à 3 semaines.

Les plants deviennent normalement matures en 45 à 70 jours. Ils seront taillés régulièrement pour favoriser la pousse végétative et retarder la montaison. Les tiges florales seront coupées dès leur apparition pour favoriser la production de feuilles.

Associations et compagnonnage

Le cerfeuil commun peut être associé aux radis et aux tomates, qui lui donnent de l'ombre.

Ravageurs et maladies

Les perce-oreilles et les pucerons peuvent causer certains dégâts. Les limaces semblent dédaigner cet aromate. Des maladies comme le mildiou et la rouille pourraient apparaître.

Récolte et conservation

Les feuilles peuvent être enlevées au fur et à mesure des besoins, en commençant par les plus extérieures. Leur récolte peut débuter cinq à six semaines après l'émergence des plants et se poursuivre jusqu'au gel.

Les feuilles flétrissent rapidement après la récolte. Les jeunes feuilles ont un goût plus raffiné.

La congélation en cubes de glaçons conserve la saveur et demeure la plus pratique. Le séchage doit être rapide pour diminuer la perte de saveur.

Valeur nutritive et propriétés

Le cerfeuil commun est particulièrement riche en calcium et demeure une bonne source de fer, de magnésium, de carotène et de vitamine C.

La décoction de feuilles serait notamment diurétique, expectorante et stimulante. Les feuilles de cette plante seraient utiles contre l'eczéma et la conjonctivite en usage externe, les fleurs, contre les douleurs rhumatismales.

Utilisation

Mieux connu en Europe, le cerfeuil aromatisé le vinaigre, le beurre et les fromages. Il entre dans la composition de divers mélanges de fines herbes.

Il rehausse les vinaigrettes. Il donne une saveur distinctive à la sauce béchamel, aux potages ainsi qu'aux plats de légumes et de fruits de mer. Il se marie particulièrement bien avec le poulet et le porc.

Pour mieux apprécier son arôme et son goût, il est préférable de l'ajouter en fin de cuisson. Il remplace l'estragon.



Aux p'tits oignons

La montaison précoce

Épinards, laitues et radis montant rapidement en graines, plants de chou-fleur produisant prématurément une petite pomme et oignons en fleurs dès la première année : la montaison précoce diminue les rendements, altère la saveur et fait perdre fréquemment des récoltes.

Des techniques culturales permettent de retarder ou de ralentir ce phénomène lorsque les causes sont bien identifiées.

Les symptômes apparents

Les plantes potagères annuelles, comme le radis et le pois, fleurissent au cours de leur seule année d'existence. Chez les plantes bisannuelles, par exemple la carotte et le persil, l'induction florale survient normalement la deuxième année.

La formation de la fleur est déclenchée par des facteurs génétiques et environnementaux, tels que le froid, la photopériode et l'état d'humidité du sol.

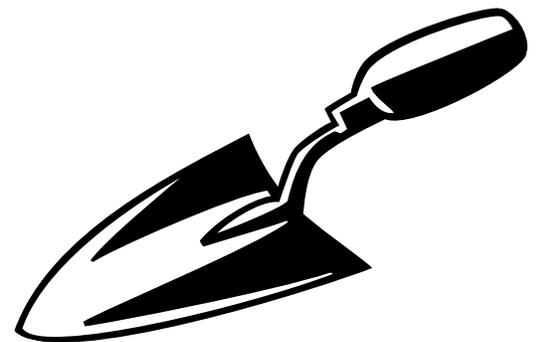
Dans les potagers, la montaison précoce survient principalement chez les légumes-feuilles. Les légumes racines sont moins touchés.

La tige des plants de laitue, de chou chinois et de persil s'allonge à la suite du déclenchement de la montaison. Les feuilles de laitue deviennent amères, celles de l'épinard jaunissent. Les radis demeurent petits et durcissent rapidement.

Les causes de la précocité

Les principaux facteurs déclencheurs dépendent du climat : la photopériode, les précipitations, les températures froides et les températures élevées. Des techniques culturales peuvent aussi induire la montaison ou l'accélérer.

Les réactions varient selon les espèces cultivées et les conditions présentes. Un ou plusieurs facteurs peuvent être en cause, soit de concert, soit cumulativement. Des espèces et des variétés sont plus sensibles à un facteur particulier. Par exemple, la laitue réagit plus aux températures élevées qu'à la photopériode.



La photopériode

Par rapport à la longueur du jour, on peut distinguer les espèces annuelles suivantes :

- de jours longs, comme la laitue, l'épinard, le radis et la chicorée, qui fleurissent lorsque la longueur du jour augmente;
- de jours courts, tel le topinambour, qui fleurissent ou préfèrent fleurir lorsque la durée du jour a suffisamment diminué;
- des espèces indifférentes, comme la tomate, qui fleurissent lorsque la photosynthèse est suffisante.

Selon la théorie de l'horloge interne (R. Heller), les plantes posséderaient un rythme photopériodique interne constitué d'une phase de nuit et d'une phase de jour de 12 heures chacune.

Ainsi, lorsque la clarté dépasse 12 heures, la floraison est inhibée chez les plantes de jours courts et stimulée chez les plantes de jours longs. Lorsque la longueur de nuit est de plus de 12 heures, c'est le contraire.

Les radis exposés à plus de 15 heures de clarté montent en graines. L'épinard semé lorsque la longueur du jour est réduite à moins de 13 à 14 heures ne fleurit pas.

Des variétés moins sensibles de laitue, de radis et de chicorée sont maintenant offertes pour la culture au printemps, en été et en automne, de même que des épinards précoces, semi-précoces et semi-tardifs.



Le temps froid

Des températures de moins de 10 °C pendant 5 à 10 jours stimuleront la floraison du chou-fleur et du brocoli, de 7 à 10 jours sous les 14 °C pour le chou chinois. La montaison de certaines variétés de laitue est accélérée de 3 à 5 jours lorsque les semences en germination et les tout jeunes plants subissent des températures de 4 à 5 °C pendant 5 à 20 jours.

Chez les bisannuelles, la morphogénèse florale prématurée est provoquée par une période de températures basses dont la durée diffère selon les espèces et les variétés. Des cellules du point de croissance de la plante acquièrent alors le pouvoir de fleurir. C'est la vernalisation.

Cependant, pour fleurir par la suite, les conditions suivantes doivent être réunies :

- la plante doit avoir atteint un certain stade de développement, par exemple au moins 6 à 8 feuilles ou un diamètre de plus de 16 mm chez l'oignon;
- des températures suffisamment froides durant une période suffisamment longue, soit, pour le céleri, de 10 à 14 jours en continu sous les 13 °C à partir du stade 4 à 5 feuilles.

Les températures autour du point de congélation n'ont pas d'effet sur la vernalisation. Cette dernière est cependant réversible lorsque, par exemple, des températures chaudes se maintiennent pendant quelques jours juste après son implantation. D'autre part, plus de jours sont nécessaires pour enclencher la montaison si des temps chauds surviennent lors de la période critique.

Les températures élevées

Des températures élevées sont surtout en cause dans la montaison hâtive de l'épinard, de la laitue et du radis.

Dans le cas de la laitue, des températures nocturnes au-dessus de 18 °C sembleraient plus dommageables qu'une température diurne supérieure à 26 °C.

Les facteurs culturaux

Plusieurs facteurs culturaux peuvent stresser les plants au stade végétatif et, par conséquent, favoriser la floraison précoce :

- le gel;
- un sol peu fertile, trop léger ou trop lourd;
- le choix d'une espèce ou d'une variété inadaptée;
- des semis trop hâtifs;
- la transplantation de plants trop âgés;
- un endurcissement trop court ou trop long avant la transplantation;
- un mauvais drainage;
- un arrosage insuffisant ou excessif;
- une surfertilisation;
- des ravageurs ou des maladies.

Des mesures à prendre

Choisir des variétés plus résistantes, reporter le semis ou la transplantation des plantes sensibles au froid, semer tôt ou semer à l'automne les plantes résistantes au froid et faire des semis successifs font partie des techniques préventives à adopter.

Les variétés hâtives de brocoli et de chou-fleur sont plus à risque que les variétés plus tardives. Les transplants de chou chinois de plus de six à huit semaines y sont plus sujets.

Pour les épinards et les laitues, arroser régulièrement pour maintenir le sol humide et commencer la récolte de feuilles tôt en saison retarde la montaison. Couper l'extrémité des tiges florales dès leur apparition ralentira aussi la montaison.

Il est préférable de récolter rapidement les légumes racines, car la partie cultivée pour la consommation ne prendra que peu ou pas d'ampleur.

Source : LEBLANC, Mario. *La montaison prématurée des légumes*. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2008, 13 p.



Aux p'tits oignons

Le magnésium : un élément négligé

L'azote, le phosphore, le potassium et la présence de calcium, dont la disponibilité est mesurée indirectement par le pH, sont les éléments nutritifs les plus souvent mentionnés en fertilisation. Le magnésium, qui influence aussi grandement la productivité et la qualité des récoltes, surtout en sols légers, ne doit pas être négligé.

Un élément indispensable

Élément essentiel, le magnésium est le seul constituant métallique de la chlorophylle. Il représente environ 0,4 % de la matière sèche des plantes, au même titre que le phosphore et le soufre. Le dixième de tout le magnésium de la plante se retrouve dans la chlorophylle.

Le magnésium améliore l'absorption de l'azote et du phosphore ainsi que la synthèse des protéines et des glucides. Il augmente la fixation d'azote chez les légumineuses.

Son assimilation par les racines dépend plutôt d'antagonismes possibles avec certains autres éléments chimiques que de conditions climatiques ou d'un taux d'humidité du sol inadéquat, par exemple.

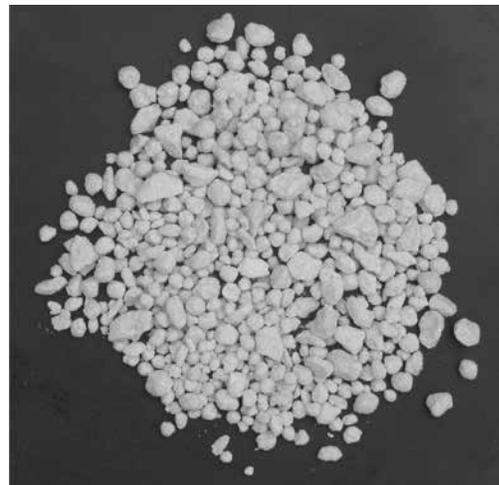
Ainsi, un excès de calcium diminue l'absorption du magnésium et du potassium. Un excès de potassium entrave l'absorption du magnésium.

Dans le sol, le magnésium participe, avec le calcium, à la formation de complexes argilo-humiques plus stables, améliorant ainsi sa structure, sa perméabilité, sa résistance à la dispersion et le lessivage des éléments nutritifs. Le rapport optimal entre ces deux éléments est d'environ un ion de magnésium pour douze de calcium.

La carence en magnésium

Une carence légère ne cause pas de symptômes particuliers. Une carence plus grave provoque le jaunissement progressif du limbe des feuilles du bas et des feuilles intermédiaires entre les nervures, qui elles demeurent vertes. Les feuilles prennent une apparence ridée et leurs marges s'enroulent vers le haut ou le bas. Les surfaces jaunies brunissent rapidement.

Attention, ces symptômes se rapprochent toutefois de ceux causés par une carence prolongée en potassium et en manganèse. Ils ralentissent en zone plus ombragée.



Une fertilisation magnésienne raisonnée

Normalement, les amendements organiques appliqués fournissent suffisamment de magnésium chez la plupart des cultures.

Un apport d'un amendement ou d'un engrais riche en magnésium ne surviendra qu'en cas de manque de magnésium dans le sol. La fertilisation foliaire sera utilisée pour un manque de disponibilité ou pour augmenter les rendements.

Lors d'une carence marquée, une analyse du sol s'avère souhaitable pour choisir la bonne solution, la matière fertilisante la plus adéquate et la quantité à appliquer.

Par exemple, des matières fertilisantes comme la chaux dolomitique et la cendre de bois augmentent le pH, ce qui s'avère néfaste en sol alcalin. Le sulfate de potasse et de magnésium (Sul-Po-Mag) n'est pas recommandé si, dans le sol, la concentration en potassium est déjà élevée. Le sel d'Epson agit rapidement sans action sur le pH.

En fertilisation foliaire, le sel d'Epson et le magnésium chélaté seront appliqués au début de la floraison pour augmenter la production de fruits.

Aux p'tits oignons

Cultiver en bacs

Plusieurs jardins communautaires sont dotés de bacs de jardinage pour personnes à mobilité réduite, avec un accès universel. Dans ce cas, le terrain est spécialement aménagé pour faciliter l'accès aux bacs et la pratique du jardinage pour les personnes devant se mouvoir en fauteuil roulant.

De grands bacs sont aussi installés dans certaines zones, contaminées ou non, pour mieux utiliser les espaces disponibles, mais sans que l'accès soit universel.

En général, au moins deux à quatre bacs d'environ 1 m x 2 m x 0,7 m sont attribués à chaque jardinier. La priorité est accordée aux personnes à mobilité réduite.

La culture en bacs comporte de nombreux avantages, mais aussi des inconvénients et des défis par rapport à celle en plein sol. Elle peut être tout aussi productive, et parfois même plus, pourvu que les techniques de jardinage pratiquées, comme une fertilisation et un entretien adaptés, tiennent compte de ces conditions particulières.



Avantages

- Travail à portée de main
- Réchauffement rapide du sol en début de saison
- Sol non compacté
- Semis et transplantation effectués plus tôt
- Germination et reprise rapide des transplants
- Sarclage réduit

Inconvénients

- Refroidissement plus rapide du sol en fin de saison
- Variations fréquentes de la température du sol
- Espace restreint
- Quantité limitée de terre
- Compétition plus grande entre les plantes
- Fertilisation adaptée
- Arrosage plus fréquent
- Systèmes de tuteurs plus élaborés

Défis

- Choisir les plantes potagères, leur disposition et le nombre de plants selon la surface et le volume de terre disponibles, leur dimension et leur vitesse de croissance
- Maintenir le sol suffisamment fertile pour respecter les besoins des plantes
- Garder le sol humide, mais non détrempé, éviter surtout les grands écarts du taux d'humidité du sol
- Choix et disposition des plantes potagères
- Préférer les plantes potagères et les variétés à croissance rapide et au port compact
- Grouper les plantes selon leurs besoins en éléments nutritifs et en eau
- Placer les plantes les plus basses près des côtés, les plus volumineuses et les plus hautes vers le centre des bacs pour éviter les débordements nuisant grandement aux déplacements
- Mettre les plantes à tuteurer, comme les pois grimpants ou les fèves grimpantes, du côté nord ou nord-est plutôt qu'au centre du bac
- Éviter de surcharger les bacs : six plants de tomates avec radis, laitue en feuilles, basilic ou persil dans un seul bac (tableau 1)
- Respecter les distances de plantation recommandées en culture intensive



Fertilisation

- Suivre les recommandations sur la fertilisation des plantes potagères cultivées en culture intensive afin d'obtenir de bons rendements chaque année
- Utiliser de préférence des matières fertilisantes concentrées et à libération lente, telles que le fumier de poule, le fumier de lapin et les os moulus.
- Appliquer au besoin une fertilisation d'appoint pour les légumes à grand déploiement : compost en couverture, macération de compost, émulsion de poisson en fertilisation foliaire, par exemple
- Remplacer au moins la moitié du sol tout les quatre ans environ
- Se familiariser avec les symptômes de carence et d'excès d'éléments nutritifs

Entretien général

Arroser régulièrement dès que le sol sèche en surface sur une profondeur de 2,5 cm, éviter les grands écarts du taux d'humidité du sol

Arroser le sol et non le feuillage pour empêcher l'écoulement d'une partie de l'eau hors des bacs

Installer une pôle centrale dans le sens de la longueur du bac, à tout au plus 55 cm de hauteur au-dessus du rebord du bac

Augmenter si possible la profondeur de terre

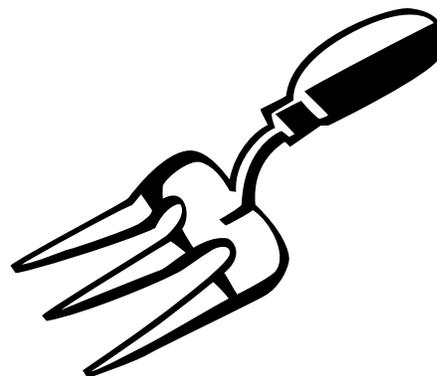


Tableau 1

Volume de terre préférable par plant pour la culture en bacs

Plante potagère	Volume de terre (en litres)	Remarques
Aubergine	6-22	Selon les variétés
Bette à carde	1-22	Selon la période de récolte
Brocoli	11	
Chou frisé	1-8	Selon l'âge des plants à la récolte
Concombre	4-22	Selon les variétés
Haricot à rames	22	À maturité
Haricot nain	1,5-2	
Piment	2-8	
Poivron	2-8	
Tomate	4-22	Selon les variétés

Note : la profondeur de sol dans les grands bacs convient au bon enracinement des plantes potagères, sauf exception.

Les soins du Dr Desjardins

À surveiller

Des insectes et des maladies nuisent aux cultures à partir du milieu de l'été et au cours de l'automne. Leur contrôle permet de réduire les risques de leur incidence ou leur pullulation l'année suivante.

Ravageurs

Altise; cécidomyie du chou-fleur; chrysomèle rayée du concombre; cicadelle; doryphore (aubergine); fausse arpenreuse du chou; fausse teigne des crucifères; limace; mouche de la carotte, du chou et du piment; perce-oreille; perceur du pétiole de la betterave; puceron; punaise terne (aubergine, brocoli, poivron); pyrale du maïs; tétranyque.

Maladies parasitaires

Alternariose (tomate, concombre, cornichon, melon), anthracnose (tomate), blanc (cucurbitacées), flétrissure bactérienne (concombre), gale bactérienne (tomate), mildiou (tomate, laitue, crucifères), pourriture noire des fruits (courge, cantaloup), rhizoctonie (carotte), tache alternarienne (cucurbitacées).

Maladies non parasitaires et problèmes physiologiques

- Carence en calcium : pourriture apicale (poivron, tomate, courge), brûlure de la pointe (laitue, oignon, chou).
- Coup de soleil ou tache de murissement (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.
- 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

Se faire vacciner contre le tétanos est une précaution à envisager sérieusement, car cette maladie mortelle, plus fréquente chez les personnes âgées, est causée par une bactérie anaéro-bique du sol qui pénètre dans le corps par une blessure. Cette bactérie peut aussi se retrouver sur un outil ou une plante.

Le chou frisé supporte des températures de -15°C (William Dam Seeds) et repousse au printemps.

Les jardiniers chinois cueillent les boutons floraux et les vrilles des plants de pois pour la préparation de plats au wok.

Le thym et la sarriette sont semés directement sur le sol, car la semence a besoin de lumière pour germer.

Les abeilles sauvages surpassent les abeilles domestiques en tant que pollinisateurs, car elles butinent plus tôt, volent par temps plus venteux, visitent un plus grand nombre d'espèces de plantes et leurs éclaireurs semblent plus efficaces pour signaler les plantes les plus intéressantes.

Rédaction : André Pedneault,
Révision : Anik de Repentigny
Conception graphique :
Studio de design graphique,
Ville de Montréal



**Jardins
communautaires**