

La Feuille de chou

Printemps-Été 2010

Fonctionnement du programme et dynamique des acteurs

Dans le cadre d'une maîtrise portant sur l'agriculture urbaine à l'Institut des sciences de l'environnement de l'Université du Québec à Montréal, une étude du fonctionnement du programme fut réalisée dans trois arrondissements et trois jardins communautaires correspondants.

Le but de cette recherche était d'examiner, par le biais de l'analyse stratégique, la dynamique et la cohérence entre l'organisation structurelle de cette activité et les attentes et les besoins des agents de développement, des animateurs horticoles, des présidents des jardins communautaires et des jardiniers. Ainsi, l'amélioration de la communication entre les intervenants de l'arrondissement eux-mêmes ainsi qu'entre l'arrondissement et le comité de jardin permettrait de fournir plus rapidement des informations quant aux demandes de service.

Il importerait de mieux soutenir les présidents de jardin qui sont responsables d'acheminer les demandes de service, de faire respecter les règles de jardinage et de répondre directement aux attentes et aux exigences des jardiniers.

Enfin, une plus grande implication des jardiniers et une meilleure responsabilisation de ces derniers allégeraient le travail des présidents et des comités. Enfin, il faudrait favoriser une meilleure intégration de la relève afin d'assurer la pérennité de cette activité.



Dans la corbeille

- Le céleri 2
- La sarriette 6

Méli-mélo

- Rendez-vous horticole et Fête des semences 5

Aux petits oignons

- Nouveautés 2010 8
- Les légumes miniatures 9
- Les mescluns 10

Les soins du Dr Desjardins 12

Les conseils terre-à-terre 12

Vous déménagez?

N'oubliez pas de communiquer vos nouvelles coordonnées au bureau de votre arrondissement, soit par lettre ou par télécopieur, ou au comité de votre jardin communautaire.

Dans la corbeille

Le céleri

Apium graveolens

Origine

Le céleri est issu de la ache des marais (*A. graveolens* var. *sylvestris*), une plante marécageuse de l'Eurasie. Le céleri fut d'abord utilisé par les chinois, les égyptiens, les grecs et les romains pour ses propriétés médicinales et condimentaires.

Sa culture en tant que légume n'aurait débuté qu'au seizième siècle. Cette ombellifère est maintenant cultivée surtout pour ses côtes, faussement appelés tiges, mais également pour ses feuilles entières et ses graines.

Description

Le céleri est une plante bisannuelle odorante de climat doux et humide produisant une rosette de feuilles fortement découpées au cours de la première année. Les plants atteignent alors entre 30 et 60 cm de hauteur. Le céleri fleurit normalement durant la deuxième année.

Le céleri possède une racine pivotante qui peut s'enfoncer dans le sol jusqu'à 60 cm de profondeur. Il demeure une plante gélique. Les variétés vertes résistent mieux au froid.

Plus d'une soixantaine de variétés de céleris sont disponibles chez les semenciers d'Amérique. On distingue deux principaux types de céleris : les céleris à côtes et les céleris feuilles.

Céleris à côtes

Les céleris à côtes (*A. graveolens* var. *dulce*), dits aussi céleris tiges, céleris pascals et céleri branches, comprennent les variétés sélectionnées pour la production de pétioles plus longs, plus épais et tendres. Ce sont les variétés les plus répandues. Parmi ce type de céleris, on distingue des variétés à feuillage vert et des variétés à feuillage doré.

Les **variétés à feuillage vert** (*A. graveolens* var. *seralinum*) sont plus populaires en Amérique. La variété « Florida 683 » (Stokes) présente une bonne formation du cœur. La « Conquistador » (Johnny's) performe mieux par temps chaud. Des variétés autoblanchissantes telles la « Tango » (Hortclub, Johnny's, Vesey's), de couleur vert pomme, la « Golden Self Blanching » (William Dam Seeds) et la « Galaxy » (Thompson & Morgan), permettent d'éviter de butter les plants et, par conséquent, de sauver de l'espace. De plus, elles développent moins d'amertume. Les pétioles de la variété à côtes rouges (La société des plantes) conservent leur coloration lors de la cuisson.

Les côtes roses jaunâtres du cœur des plants de la « Giant Red » (Les jardins du Grand Portage) deviennent rouges à verts pourprés en vieillissant.

Les **variétés à feuillage doré**, plus raffinées mais moins nutritives, sont plutôt consommées en Europe.

Céleris à couper

Les céleris à couper, appelés aussi céleris feuilles, céleris à soupe et même céleris chinois, sont plus rares. Ces variétés au goût prononcé sont moins sensibles aux stress hydriques que les variétés à côtes. Leurs feuilles aromatiques plates ou fri-sées et aux pétioles non charnus servent comme assaisonnement.

Les variétés asiatiques, regroupées sous le nom de céleris chinois (« kun choy », « oriental celery », « chinese small celery ») se divisent en deux catégories, soient celles à **pétioles blancs** et celles à **pétioles verts**. Ces dernières s'avèrent plus grandes, plus productives et plus aromatiques que les premières. Les pétioles verts sont pleins ou creux, selon les variétés.

Plantes apparentées

Le céleri-rave ou céleriace (*A. graveolens* var. *rapaceum*) est un légume racine encore méconnu qui exige un sol plus riche que les céleris à côtes. La livèche, ou ache des montagnes (*Levisticum officinale*), est une plante aromatique vivace très rustique à croissance rapide dont les feuilles goûtent fortement le céleri. Il est conseillé de couper régulièrement les tiges afin de récolter des jeunes feuilles à la saveur moins intense.

Culture

Le céleri exige un sol frais, riche, meuble et humide. Les sols glaiseux ne conviennent pas à cette production. De culture délicate, le céleri ne doit jamais manquer d'eau, même temporairement. Le sol est donc maintenu continuellement humide, et ce sans arroser les feuilles.

Les semis sont effectués en mars, dix à douze semaines avant la transplantation. Les semences sont recouvertes d'une mince couche de terre à l'aide d'un tamis. La levée est lente. Les jeunes plants portant de six à huit feuilles sont transplantés à tous les 20 cm dans une tranchée de 20 à 30 cm de large et d'au moins 20 cm de profondeur. Une couche de 5 cm de compost mûr est appliquée au préalable au fond de la tranchée.

Le plant, qui préfère les températures fraîches, peut supporter de légères gelées. La floraison peut être induite lorsque des températures inférieures à 13°C perdurent durant dix à quinze jours en mai et en juin. Il est recommandé de faire des rotations de trois à quatre ans et de fertiliser deux à trois fois au cours de la croissance. L'application d'algues liquides est aussi avantageuse. Les herbes indésirables sont contrôlées régulièrement.

Blanchiment

Cette opération, qui consiste à protéger les côtes de la lumière, permet de récolter des céleris au goût moins prononcé. Elle peut être réalisée en deux étapes. La première consiste à butter une première fois les plants aux deux tiers de leur hauteur. Ils sont ensuite buttés jusqu'aux folioles une dizaine de jours plus tard et laissés tel quels durant tout au plus dix jours, car il y a danger de pourriture après cette période. Il est aussi possible de se servir d'un paillis au lieu de la terre ou d'entourer les plants de plastique noir bien lié autour des côtes.



Associations

Dans la méthode de culture en planches, des épinards, des laitues, des mizunas, du cresson et des radis peuvent être facilement cultivés entre les rangées de céleris. Les Crucifères comme le brocoli et le chou-fleur de même que les poireaux, les haricots nains, les tomates et même le fenouil peuvent être associés aux céleris.

Ravageurs et maladies

Les limaces et les escargots peuvent endommager les côtes. Les punaises ternes peuvent s'attaquer au cœur des plants et entraîner éventuellement des pourritures. Des pucerons peuvent endommager les limbes. Des maladies comme la cercosporiose (brûlure hâtive) et la septoriose (brûlure tardive) provoquent l'apparition de taches. Le cœur noir est causé par un manque d'absorption du calcium. La carence en bore entraîne la formation de tiges brunes et craquelées. Celle en potassium est caractérisée par des côtes creuses ou spongieuses.

Récolte et conservation

Des côtes externes peuvent être enlevées au fur et à mesure des besoins, ce qui permet une récolte continue de céleris tendres. Les plants entiers sont récoltés avant le premier vrai gel automnal.

Tableau 1

Valeur nutritive du céleri cru par 100 g

Eau	95 %
Glucides	3,6 g
Protéines	0,7 g
Lipides	0,1 g
Fibres	1,7 g
Sodium	87 mg
Calcium	40 mg
Fer	1,7 mg
Vitamine C	7,0 mg
Vitamine A	13,4 ER*
Énergie	16 Cal

* Équivalent de rétinol

Le céleri frais se conserve quelques semaines dans un sac de plastique troué au réfrigérateur. Les côtes molles redeviennent fermes lorsque réfrigérées une fois humectées. Le céleri peut être congelé s'il est cuit par la suite. Il est pratique de faire sécher les folioles pour fins d'assaisonnement.

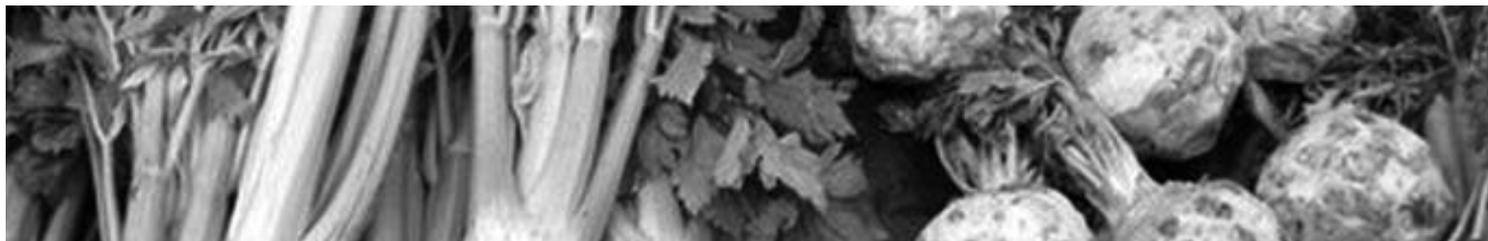
Valeur nutritive et propriétés

Le céleri renferme des quantités intéressantes d'acide folique et de vitamines (A, C, B6). C'est une bonne source de potassium et de sodium. C'est un légume très faible en calories (voir tableau 1). Sa consommation est avantageuse pour ses vertus apéritives, dépuratives, digestives, diurétiques et stomachiques.

Utilisation

Le céleri est consommé cru, cuit à la vapeur, bouilli, sauté et frit. Ce légume versatile entre dans la composition de plats de crudités, de potages, de ragoûts et à base de légumes. En effet, sa saveur se marie bien à celles de la plupart des légumes, du riz, des pâtes alimentaires, des légumineuses et de diverses viandes et poissons.

Les folioles, frais, séchés ou congelés, peuvent servir à aromatiser les soupes, les potages, les ragoûts et autres plats de légumes, de légumineuses, de céréales et de viandes.



Recette

Céleri sauté au gingembre

Vinaigre de riz	25 ml
Eau	25 ml
Fécule de maïs	25 ml
Sucre granulé	25 ml
Huile végétale	15 ml
Oignon	1
Céleri tranché	500 ml
Épinard finement haché	1 l
Gingembre râpé	15 ml
Eau	25 ml

- Mélanger ensemble les quatre premiers ingrédients et laisser reposer.
- Faire sauter l'oignon dans l'huile durant une minute. Ajouter les autres légumes et le gingembre. Laisser sauter durant une minute.
- Ajouter l'eau et laisser mijoter jusqu'à ce que le céleri soit attendri.
- Ajouter le mélange de vinaigre, d'eau, de fécule de maïs et de sucre. Laisser cuire durant une minute et servir.

Variantes

Remplacer les épinards par du chou.

Ajouter 25 ml de parmesan avant de servir.

Méli-mélo

Rendez-vous horticole et Fête des semences

Les 20, 30 et 31 mai prochain, le Jardin botanique de Montréal présente le Rendez-vous horticole, un événement annuel réunissant les producteurs, les spécialistes et les passionnés du monde horticole d'ici et d'ailleurs.

Vente de plantes rares, nouveautés, conseils pratiques, livres de référence et techniques de lutte écologique, accessoires de jardins originaux, outils performants et produits du terroir québécois sont à l'honneur pour une douzième année consécutive.

Une centaines d'exposants, une dizaine de conférences données par des personnalités du domaine et des renseignements de première main vous attendent au cours de ces trois journées.

La Fête des semences de Montréal

Un autre événement unique organisé depuis une dizaine d'années par Action Communiterre et les Amis du Jardin botanique de Montréal.

En février, des producteurs de semences à pollinisation libre, des organismes impliqués dans la protection des variétés patrimoniales et la promotion de la culture écologique au Québec et au Canada sont présents. Une dizaine de causeries sur des sujets pertinents sont également offertes.

À vous d'en profiter!

Pour en savoir plus :
www2.ville.montreal.qc.ca/jardin/jardin

Dans la corbeille

La sarriette *Satureja* sp.

La sarriette appartient au genre *Satureja* qui comprend, entre autres, au moins une trentaine d'espèces d'herbes annuelles et de petits arbustes vivaces odorants des régions tempérées de l'Europe, de l'Asie, de l'Amérique et du Nord et de l'Afrique.

Plusieurs de ces plantes de la famille des Labiées possèdent des propriétés condimentaires et médicinales reconnues. Proches parentes du thym dont elles rappellent la saveur, la sarriette d'été et la sarriette d'hiver, qui sont utilisées depuis au moins 2 000 ans, sont particulièrement aromatiques.

La sarriette d'été

La sarriette d'été (*S. hortensis*), appelée sarriette de jardin et sarriette commune, est une plante herbacée annuelle en provenance du Caucase, de l'Iran et de l'est de la Méditerranée. Le plant, qui mesure de 30 à 45 cm de haut et de 15 à 30 cm de large, porte de petites feuilles pointues de couleur verte et velues. Elles sont plus souples et leur saveur est plus délicate que celles de la sarriette d'hiver. Les fleurs sont blanches ou rose violacé. Les variétés sont rarement identifiées dans les catalogues. Les cultivars « Aromata » (Richters) et « Midget » (Richters) sont productifs et particulièrement riches en huile essentielle.

La sarriette d'hiver

La sarriette d'hiver ou sarriette vivace (*S. montana*) est un arbrisseau très ramifié et relativement rustique cultivé pour ses petites feuilles simples, lancéolées, luisantes et très pointues. Les fleurs roses ou blanches éclosent du mois de juillet jusqu'à la mi-septembre. Le plant atteint en moyenne 25 cm de hauteur et de 20 à 30 cm de large. La sarriette d'hiver croît naturellement dans le sud de l'Europe, le nord de l'Afrique, ainsi qu'en Ukraine et en Turquie. On distingue plusieurs sous-espèces. Parmi celles-ci, la sous-espèce *citriodora*, originaire de Slovénie, ressemble au thym citron. Plusieurs cultivars ornementaux à forme rampante servent de plantes de rocaille. Comme pour la sarriette d'été, les cultivars sont rarement indiqués dans les catalogues.

Culture

Les sols légers, secs, bien drainés et alcalins sont préférables de même que les sites ensoleillés. La sarriette d'hiver s'accommode d'un sol pauvre à fertile, mais la sarriette d'été aime un sol plus riche.

Les semences demeurent viables jusqu'à trois ans après la récolte et la germination peut nécessiter plus de quinze jours. Des semis peuvent être réalisés en mars. Les graines sont simplement déposées sur le sol car elles germent à la lumière. Lorsque le sol est réchauffé, les plants seront transplantés précautionneusement à tous les 20 cm pour la sarriette d'été et aux 30 cm pour la sarriette d'hiver.

La sarriette d'hiver peut être aussi reproduite au printemps par marcottage, par boutures et par la division de plants à tous les trois ans, sinon remplacer les plants âgés pour maintenir de bonnes récoltes. Un paillis sera épandu sur les plants au cours du premier hiver pour protéger les jeunes plants des formes vivaces. La survivance hivernale est plus limitée dans les sols riches et humides.

Il est aussi possible de cultiver la sarriette dans des pots d'au moins 15 cm de profondeur durant un ou deux ans. Les plants empotés, ou ceux en provenance du jardin, seront transférés à l'intérieur lorsque la température devient inférieure à 15°C.

Associations et compagnonnage

La sarriette favoriserait la croissance de l'oignon et de l'ail. Elle éloignerait la chrysome du haricot. Cette plante mellifère peut être cultivée à proximité des betteraves, des courges et des choux.

Ravageurs et maladies

Les risques de fonte des semis et de pourriture rhizoctone augmentent en sol humide. Les maladies foliaires surviennent rarement.

Récolte et conservation

Des tailles ponctuelles peuvent survenir durant toute la saison. Cependant, les tailles sont interrompues environ cinq à six semaines avant le premier gel sur les formes vivaces pour permettre aux plants d'aoûter.

La récolte principale des feuilles et des sommités fleuries destinées à la conservation est faite juste avant la floraison car les principes actifs sont à leur concentration maximale dans les feuilles à cette période. Les plants de sarriette d'hiver peuvent alors être rabattus jusqu'à 10 cm de hauteur si cette opération est réalisée en mi-été.

Les feuilles peuvent être séchées, congelées et conservées dans le sel. Conserver les feuilles séchées à l'abri de la lumière et les réduire en poudre, si nécessaire, juste avant leur utilisation.

Propriétés et valeur nutritive

La sarriette est tonique, expectorante, digestive, antioxydante, antidiarrhéique, vermifuge. Ses feuilles diminuent la production de gaz intestinaux lors de la digestion des fèves, des pois chiches et des lentilles.

Les fleurs seraient astringentes et antiseptiques et contribueraient à atténuer les effets des piqûres d'abeilles et de guêpes. L'huile essentielle de sarriette d'hiver est contre-indiquée lors de la grossesse, durant l'allaitement et chez les enfants de moins de six ans. Elle peut causer des irritations cutanées en usage externe. La sarriette renferme des quantités appréciables de calcium et de vitamine A.

Utilisation

La sarriette peut être utilisée fraîche, séchée ou congelée. Doubler les quantités lorsqu'elle est congelée. La saveur de la sarriette d'hiver est plus robuste que celle de la sarriette d'été. Cette herbe fine est un des ingrédients essentiels de la soupe au pois. Sa saveur poivrée se marie bien avec celles de la viande, des œufs, des champignons et de nombreux légumes (courge, oignon, pomme de terre). Elle adoucit l'odeur du chou, du navet et des choux de Bruxelles lors de la cuisson.

Elle entre dans la composition de ragoûts, sauces, farces, marinades de même que dans celle des herbes de Provence, du bouquet garni, des herbes salées, du vermouth et de certaines tisanes. L'huile essentielle entre également dans la composition de savons, de cosmétiques et sert à parfumer des crèmes de massage.



Aux petits oignons

Des variétés prometteuses

Les semenciers proposent de nouvelles variétés à tous les ans. Certaines perdureront dans les catalogues pendant au moins quelques années. D'autres disparaîtront rapidement si elles intéressent peu les jardiniers et les producteurs, si elles ne maintiennent pas leurs caractéristiques, ou si de meilleures variétés sont développées. Voici des espèces et des variétés prometteuses ou à découvrir parmi la cuvée 2010.



Variétés	Caractéristiques	Semenciers
Ail Polyvit	Ail à botteler (cultivé pour la feuille) de culture organique.	1
Arroche Arroche pourpre	Feuilles pourprées légèrement cloquées et décoratives à saveur de bette à carde et d'épinard. Très riche en vitamine C. Récolte continue. Plant d'environ 1,5 m de hauteur à maturité. Perte de la couleur à la cuisson. Conserver le sol humide. Durée : 45 jours.	2
Aubergine Twinkle	Plant hybride de 60 cm de hauteur, sans épine. Fruit violacé en forme de prune. Peau striée violette et crème. Récolte débutant à 7 cm de longueur. Culture en plein sol et en contenant. Durée : 65 jours.	7
Betterave Chioggia Guardsmark	Sélection plus uniforme et vigoureuse à chair rouge et blanche mieux colorée. Goût poivré. Durée : 55-60 jours.	3, 4 et 5
Cantaloup Lil'Loupe	Petit melon hybride de 900 g à chair orange et moyennement brodé. Saveur douce. Production hâtive. Plant de longueur moyenne. Bonne résistance au blanc, races 1 et 2, et à la flétrissure, races 0 et 2. Durée : 72 jours.	5 et 6
Coriandre Calypso	Très bonne production de feuilles et lent à monter en graines.	4
Chou Hyb. Gonzalez	Petit chou d'été à pomme dense d'environ 15 cm de diamètre et pesant 500 g avec espacement de 20 cm entre les plants sur le rang. Durée : 60 jours.	3
Courge d'été Soleil	Courgette de type zucchini de couleur jaune. Plant vigoureux, compact, très productif. Meilleure résistance au blanc. Durée : 52 jours.	7 et 8
Courge d'été Portofino Hybrid	Fruit de type zucchini, vert, bigarré et strié longitudinalement. Texture ferme et croquante. Longueur de 23 à 40 cm. Excellente saveur de noix. Appelée aussi « Romanesco » et « Striata ». Durée : 48 jours.	1
Rapini Zamboni	Rapini développé pour la production de printemps et d'été. Croissance lente. Tiges et florettes plus uniformes que les autres variétés printanières.	1 et 7

Semenciers

1. William Dam Seeds
2. Les Semences Solana
3. Horticlub
4. Johnny's Selected Seeds
5. Norseco
6. OSC Seeds
7. West Coast Seeds
8. Thompson & Morgan

Aux petits oignons

Les légumes miniatures

Les enfants les adorent. Ils enjolivent les plats cuisinés. Ils ont la cote dans les restaurants. Les personnes seules les trouvent avantageux en raison de leur petitesse et de leur préparation plus rapide. Leur prix est comparativement plus élevé. Voilà, somme toute, de bonnes raisons de s'adonner à la culture des minilégumes. Et le choix est vaste car plusieurs variétés ont été développées par hybridation chez la plupart des plantes légumières courantes.

Les tomates cerises

Les variétés sont nombreuses : rouges, jaunes, noires, bigarrées, rondes, allongées ou en forme de poire. Toutefois, la « Sungold », une tomate orangée très sucrée sensible à la craquelure, la « Sun Sugar Hybrid », de même couleur et plus résistante à la craquelure, la savoureuse « Noire » (Les jardins du Grand Portage) et la « Yellow Pear » (William Dam Seeds) se démarquent.

Aubergines et poivrons

La petite aubergine à pollinisation libre « Little Finger » (Les jardins du Grand Portage) provient de l'Asie. La variété hybride « Fairy Tale » (William Dam Seeds), une des sélections ALL America de l'année 2005, produit abondamment des fruits sans graine de couleur lavande striée de blanc. Le poivron « Mini Apple Hybrid » (William Dam Seeds) est un petit fruit rouge à quatre lobes d'à peine 5 cm de long ressemblant à une pomme. Le petit poivron orange « Doe Hill » (Aux Couleurs des Saisons) est en forme de cloche.

Melons, cantaloups et citrouilles

Le melon d'eau « Diana » est un petit melon à peau jaune et à chair rose foncée d'environ 1 kg. Les cantaloups à la chair orange sucrée « Petit gris de Rennes » et « Nutmeg Extra Hâtif » (Les Semences Solana) pèsent entre un demi et un kilo. La récolte de la minicitrouille « Little October » (Vesey's) peut débuter dès que les fruits atteignent 7,5 cm de diamètre.

Les légumes racines

Les minicarottes sont très populaires. Les variétés allongées de type « Nantes Little Finger » (Norseco) et « Mignon » (William Dam Seeds) mesurent de 5 à 7,5 cm de long. La « Parmex », toute ronde, du même semencier, et la très sucrée « Minicor » (Vesey's, Stokes, West Coast Seed) conviennent bien pour cette culture. La « Touchstone Gold » est une petite betterave d'été de forme ronde et à chair jaune, comme son nom l'indique. Le petit navet « White Lady Hybrid » (William Dam Seeds) est prêt à récolter environ 35 jours après le semis. Sa saveur très douce satisfera grandement les jardiniers intéressés par ce légume négligé.

Les mescluns

Les mescluns sont des mélanges de jeunes feuilles de diverses variétés d'un même légume feuille ou de plusieurs légumes feuilles de forme variées, de couleurs contrastantes et de goûts différents pour les salades. Des fines herbes et des fleurs comestibles au stade feuille peuvent être ajoutées.

Des mescluns variés

La plupart des semenciers vendent depuis quelques années divers mélanges de plantes à saveur plus douce, plus piquante ou plus amère d'inspiration européenne ou asiatique. Certains mescluns sont conçus spécifiquement pour la culture printanière ou automnale alors que d'autres sont constitués de plantes résistant mieux à la montaison par temps chaud.

Une trentaine de plantes à croissance plutôt rapide peuvent faire partie des paquets de mesclun prémélangés (voir la liste des exemples). Les mélanges contiennent en moyenne sept plantes différentes. Des mélanges ne contiennent que des laitues ou des chicorées. Certains semenciers omettent d'indiquer les légumes ou les variétés employées. Un jardinier peut créer son propre mélange en se procurant les semences des espèces et des variétés désirées selon ses goûts, ses besoins et la résistance aux températures chaudes ou fraîches.

Saveurs douces

Des laitues, qu'elles soient en feuilles ou romaines, vertes, rouges ou bicolores, frisées ou non, se retrouvent dans la plupart des mélanges en raison de leur saveur douce. L'épinard, l'épinard de

Malabar, le chou frisé et le chou cavalier, les choux chinois, et les rapinis entrent aussi dans la catégorie des légumes feuilles qui atténuent les saveurs épicées et amères.



Goûts piquants

La moutarde blanche, le cresson alénois, le cerfeuil et la roquette sont utilisés pour leur saveur piquante. Des légumes asiatiques comme les moutardes chinoises vertes ou rouges, les moutardes japonaises (mibuna et mizuna) et les tatsois sont des additions intéressantes dans les mélanges épicés de même que la coriandre.

Une touche d'amertume

Les endives, les chicorées frisées et les scaroles, les mâches, l'oseille, le pissenlit, les feuilles acidulées des chrysanthèmes à couronne, et le radicchio ajoutent une note plus ou moins amère dans les mescluns.

Culture

La plupart des mélanges offerts sont semés au printemps pour une production jusqu'au début de l'été et vers la mi-juillet pour la production d'automne dans un endroit mi-ensoleillé. Des semis successifs aux trois à quatre semaines sont possibles.

La préparation du sol est importante. Il faut enlever toutes les herbes indésirables au départ car il sera très difficile de les distinguer des plantes semées. Une légère application de compost suffit dans les sols moins riches.



Les graines seront recouvertes d'une mince couche de terre une fois semées en rang ou à la volée. Le sol doit demeurer humide mais non détrempé pour retarder la montée en graines des espèces plus sensibles. Les attaques des altises sont à redouter surtout au printemps. Elles trouent les feuilles des roquettes et des autres membres de la famille des Crucifères.

Récolte

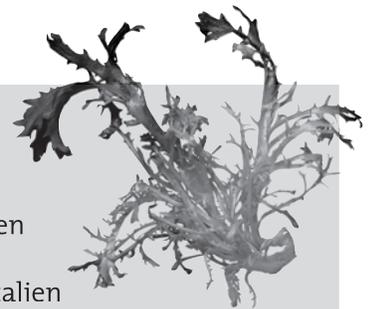
La récolte des mescluns peut débuter dès que les plants atteignent de 12 à 15 cm de hauteur, soit généralement de quatre à six semaines après le semis et même auparavant. Les plants sont rabattus à 5 cm au-dessus du sol, ce qui permet une deuxième récolte. Une troisième récolte pourrait être faite selon la fertilisation et la température, mais le goût des plantes amères et piquantes s'intensifie et la tendreté diminue avec le temps. Il est préférable de ressemer. Attendre une dizaine de jours et fertiliser de nouveau avant de le faire au même endroit.

Exemples de plantes composant les mescluns

Arroche
Basilic
Bourrache
Brocoli chinois
Capucine
Cerfeuil
Chicorée
Chou cavalier
Chou chinois
Chou frisé
Chrysanthème

Coriandre
Cresson
Endive
Épinard
Épinard de Malabar
Komatsuna
Laitue
Mâche
Mizuna
Oignon vert
Oseille

Pack choi
Persil italien
Pissenlit
Plantain italien
Pourpier commun
Radicchio
Rapini
Roquette
Souci
Tatsoi



Les soins du Dr Desjardins

À surveiller en mai, juin et juillet

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, cicadelle, doryphore (aubergine), fausse teigne des crucifères, fausse arpenreuse du chou, limace, millipède, mouche de la carotte, mouche du chou, mouche du piment, pégomyes (betterave, bette à carde, épinard), perceur du pétiole de la betterave, perce-oreille européen, piéride du chou, puceron, punaise terne (aubergine, brocoli, poivron), teigne du poireau, vers gris. Oiseaux, écureuils : semences et jeunes plants dévorés.

Maladies parasitaires

Alternariose (tomate), blanc (Cucurbitacées), flétrissure bactérienne (concombre), fonte des semis, gale bactérienne (tomate), gale commune (navet, radis, rutabaga), mildiou (chou, laitue, tomate), pourriture de la tige et des racines chez les plants transplantés, pourriture noire des fruits (courge, cantaloup), racine noire (radis), tache alternarienne (Cucurbitacées).

Problèmes physiologiques fréquents

Carence en calcium : pourriture apicale (poivron, tomate, courge), brûlure de la pointe (laitue, oignon, chou). Coup de soleil ou tache de mûrissement (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. Couleure des fleurs femelles : aucune pollinisation. Fruits déformés : pollinisation incomplète.

Gel : flétrissement et brunissement des feuilles, mort des plants

Planifiez vos travaux en fonction des prévisions météorologiques. Apprenez aussi à observer le ciel (couleur, transparence), les nuages (types, couleur, hauteur), la direction des vents et le comportement des animaux (oiseaux, insectes pollinisateurs, araignées, etc.). Tailler les framboises et les groseilliers dès que possible et épandre du compost en surface autour des plants. Commencer à sarcler les plantes vivaces et les allées dès que le sol est ressuyé.

Les variétés d'aubergine, de haricot et de laitue se croisent peu entre elles même si elles fleurissent en même temps. Les variétés de courges, de melon et de concombre se croisent facilement entre elles. Les plantes potagères bisannuelles comme les choux, les oignons et les carottes peuvent même se croiser avec des plantes sauvages.

La Feuille de chou

est une publication des directions de la culture, des sports, des loisirs et du développement social des arrondissements à l'intention des membres des jardins communautaires de la Ville de Montréal.

Les conseils terre à terre

Planifiez vos travaux en fonction des prévisions météorologiques. Apprenez aussi à observer le ciel (couleur, transparence), les nuages (types, couleur, hauteur), la direction des vents et le comportement des animaux (oiseaux, insectes pollinisateurs, araignées, etc.). Tailler les framboises et les groseilliers dès que possible et épandre du compost en surface autour des plants.

Commencer à sarcler les plantes vivaces et les allées dès que le sol est ressuyé.

Les variétés d'aubergine, de haricot et de laitue se croisent peu entre elles même si elles fleurissent en même temps. Les variétés de courges, de melon et de concombre se croisent facilement entre elles. Les plantes potagères bisannuelles comme les choux, les oignons et les carottes peuvent même se croiser avec des plantes sauvages.



Jardins
communautaires

Montréal

Rédaction : André Pedneault
Révision : Jean-François Sonier et
Fabien Wegmuller
Conception graphique :
Studio de design graphique,
Ville de Montréal

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