

La Feuille de chou

Septembre - Octobre 2008



Le portrait des jardiniers

Plusieurs arrondissements ont entrepris, en collaboration avec l'Université du Québec à Montréal, une vaste étude sur les usagers des jardins communautaires et leurs besoins.

À cet effet, un questionnaire est parvenu aux jardiniers lors de l'inscription de l'année 2008. Il comporte, entre autres, des renseignements d'usage sur la situation personnelle (âge, sexe, revenus), l'ancienneté, les motivations, les règles de jardinage et de civisme.

Le taux de réponse à ce premier sondage d'envergure est excellent : il dépasse 50 % dans plusieurs arrondissements.

Les sondages seront compilés par arrondissement et par jardin dans les prochains mois et les résultats seront divulgués par la suite.

D'autres parts, un étudiant à la maîtrise poursuit une étude plus approfondie dans quatre jardins communautaires. Pour ce faire, un questionnaire plus élaboré a été développé. Des sujets comme la production de légumes, le compostage, le bénévolat et la gestion des comités y sont abordés.

Nous remercions les jardiniers pour leur participation.

Vous avez déménagé?

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.

Le tour du jardin

Dans la corbeille

Le thym 2
Le navet 6

Méli-mélo

Contamination des légumes par le plomb 5

Marchés publics et jardins communautaires 5

Fêtes des récoltes et Mérite horticole 5

Vie communautaire

Les avertissements 9

Aux petits oignons

L'influence de la lune 10

La farine de sang 11

Les os moulus 11

Les soins du Dr Desjardins 12

Les conseils terre à terre 12

Dans la corbeille

Le thym

Thymus sp.

Origine

Proche cousin de la sarriette, de la sauge et du romarin, le thym accompagne l'homme depuis des millénaires grâce à ses propriétés aromatiques, d'assaisonnement et thérapeutiques. Les usages antiques de cette plante sont cependant peu documentés.

Les Mésopotamiens s'en servaient il y a 4 000 ans. Les Égyptiens employaient l'huile essentielle de thym pour embaumer les morts. Plante sacrée chez les Grecs et les Romains, le thym purifiait l'air des temples et servait d'offrande aux dieux.

Au Moyen-Âge, il faisait partie des plantes à cultiver dans les monastères. Son usage est maintenant répandu sur tous les continents.

Description

Le thym commun (*Thymus vulgaris*) est un arbrisseau touffu mesurant tout au plus 40 cm de hauteur et qui pousse à l'état sauvage dans les sols arides du bassin méditerranéen. Sous notre climat, sa rusticité varie selon les variétés et les lignées.

Les tiges grêles portent des petites feuilles allongées vert foncé sur le dessus et grisâtres en dessous. Comme chez les autres plantes de la famille des Labiées, elles sont couvertes de fins poils renfermant les essences aromatiques.

Les sommités fleuries, blanches ou roses, apparaissent à l'extrémité des branches, principalement durant les mois de juin et de juillet.

Le thym serpolet (*T. serpyllum*) est une espèce sauvage aux feuilles parfumées. Ses tiges rampantes s'enracinent grâce à des racines adventives. Il forme donc un excellent couvre-sol.



Espèce et variétés

Le genre *Thymus* regroupe une quarantaine d'espèces et près de 400 variétés, la plupart ornementales, que l'on distingue selon le port de la plante, la coloration des feuilles, le parfum et la couleur des fleurs.

Celles utilisées comme fines herbes peuvent être regroupées, elles aussi, selon le port de la plante. En voici quelques exemples :

- port érigé : thyms communs, thyms citrons;
- port rampant : thym carvi, thym à la menthe (*Thymus sp.*).

Parmi les thyms communs, on retrouve, entre autres, le thym anglais et le thym français.

Le thym anglais (*T. vulgaris* 'Broadleaf-English'), appelé aussi thym d'hiver, est plus robuste que le thym français (*T. vulgaris* 'Narrowleaf French') ou thym d'été, plus gélif et à saveur plus raffinée. Le thym anglais argenté (*T. vulgaris* 'Argenteus') et le thym anglais panaché (*T. 'Variegated English*) sont également très gouteux.

Les thyms citrons (*T. x citriodorus*), appelés aussi thyms citronnés, proviennent d'un croisement de thym commun et de thym serpolet. Les plus connus sont le thym citron proprement dit (*T. x citriodorus*), l'argenté (*T. x citriodorus* 'Argenteus') et le doré (*T. x citriodorus* 'Aureus').

Les feuilles plus rondes des thyms citrons dégagent un parfum citronné plus ou moins intense selon les variétés. La cuisson doit être rapide pour conserver cette odeur particulière. De saveur plus douce que le thym anglais, leur arôme citronné disparaît lors du séchage. Ils sont moins rustiques que les thyms communs.

Le thym carvi (*T. herba-barona* 'Caraway'), originaire de la Corse et de la Sardaigne, se caractérise par ses feuilles pointues vert foncé et luisantes au léger goût de carvi et de muscade, lorsqu'il est frais. Il s'étale assez rapidement.

Culture

Le thym officinal préfère une exposition généralement ensoleillée et des sols légers, secs, bien drainés, modérément fertiles et neutres à alcalins de préférence.

Le thym peut être semé huit à dix semaines avant la transplantation. Les graines germent mieux à la lumière. Les semis ne garantissent pas une saveur uniforme. La plupart des jardiniers préfèrent acheter des plants obtenus surtout par



marcottage et bouturage. Du compost est ajouté lors de la préparation du sol, avant le repiquage.

Il est conseillé de remplacer les plants tous les trois ou quatre ans. Les plants âgés se dégarnissent au centre et produisent moins de feuilles.

Le thym exige peu d'entretien : endiguer les herbes indésirables, arroser seulement par temps sec prolongé et éviter de fertiliser les plants durant la saison. L'excès d'azote provoque une diminution de la concentration en principes actifs et compromet la survie hivernale.

Avant l'hiver, il est préférable d'appliquer un paillis pour protéger les jeunes plants et ceux des espèces et des variétés moins rustiques.

Associations et compagnonnage

Le thym serait bénéfique pour la plupart des légumes : aubergine, betterave, brocoli, chou, courge, tomate. Il éloignerait la piéride du chou et les aleurodes (mouches blanches). Parmi les plantes aromatiques, il peut côtoyer le romarin, l'estragon français et la lavande.

Ravageurs et maladies

Seules les maladies racinaires comme la fonte des semis, le botrytis et la pourriture rhizoctone sont à craindre. Très sensible à la fonte des semis, il faut laisser sécher le sol entre les arrosages lors de la production de plants.

Récolte et conservation

Le thym peut être cueilli durant toute la saison pour la consommation fraîche. Il est récolté avant ou au tout début de la floraison pour la conservation.

Il est préférable de restreindre la taille vers le début du mois d'août pour laisser aux plants le temps d'aoûter avant l'hiver. Pincer et tailler régulièrement les extrémités des tiges permet d'obtenir des plants plus touffus.

Le thym frais peut être réfrigéré tel quel durant quelques jours. Il est facile à sécher et à congeler. Il peut aussi être conservé dans l'huile et le vinaigre. Les feuilles fraîches sont plus amères que celles préalablement séchées. Le séchage des thymes communs en concentre le goût.

Le thym séché est préservé dans des bocaux de verre placés à la noirceur, au frais et au sec.

Propriétés

Les propriétés du thym sont dues à la présence de différents composés : thymol, flavonoïdes, acides triparténiques. Le thym séché possède la plus grande capacité antioxydante des fines herbes.

Le thym est riche en fer et en vitamine K. C'est une bonne source de calcium, de manganèse et de vitamine C (tableau 1).

Le thym facilite la digestion. C'est un antimicrobien et un antiseptique reconnu. Il combattrait les vers intestinaux, la laryngite et autres troubles respiratoires. Il est également stimulant, antispasmodique, diurétique et emménagogue.

Utilisation

Le thym est très estimé en cuisine. Le thym accompagne bien les tomates et autres légumes, le poisson, la volaille, les œufs et les légumineuses. Il agrmente les ragoûts, les soupes, les pâtés et les marinades. Il aromatise le vinaigre et le fromage et se prépare en tisane.

Le thym est l'un des éléments essentiels des herbes de Provence et du bouquet garni (persil, laurier et souvent marjolaine).

L'essence de thym est utilisée en parfumerie et en phytothérapie. Le thymol entre dans la composition de plusieurs sirops, de lotions capillaires, d'eau de Cologne, de savons et de détergents.

Valeur nutritive du thym séché moulu par gramme (5 ml)

Calcium	26 mg
Potassium	11 mg
Magnésium	3 mg
Phosphore	3 mg
Fer	1,7 mg
Vitamine A	5 ER¹

¹: ER : équivalent de rétinol



Méli-mélo

Contamination des légumes par le plomb

Le plomb étant l'un des éléments toxiques les plus fréquemment retrouvés dans les jardins communautaires ayant des problèmes de contamination, la Direction de santé publique de Montréal (DSP) continue d'approfondir le degré d'absorption de cet élément par les légumes.

La DSP a donc de nouveau planté des tomates, des salades et des carottes tout juste à côté d'une allée très contaminée en surface par du plomb, au jardin du parc Baldwin.

Les quantités de plomb retrouvées dans le sol et les légumes seront déterminées par au moins deux laboratoires différents.

Les objectifs de cette recherche consistent à mieux documenter les données sur le sujet, de comparer et de valider les méthodes d'analyse utilisées par les laboratoires et, finalement, de raffiner l'évaluation des risques à la santé dans diverses situations de contamination des sols par le plomb.

Marchés publics et jardins communautaires

Lors du lancement des activités de la Fête des fleurs, organisées dans les marchés publics de quartiers, la Corporation de gestion des marchés publics de Montréal a offert 200 chèques-cadeaux de 25 \$ aux membres des jardins communautaires pour l'achat de produits horticoles.

Cette promotion représente une cinquantaine de chèques-cadeaux de plus que l'an dernier. Les chèques-cadeaux furent distribués aux comités des jardins des arrondissements où sont situés les marchés publics Lachine, Atwater, Maisonneuve et Jean-Talon ainsi que les marchés de quartier Saint-Jacques et du métro Mont-Royal.

Les comités de jardins, les jardiniers et la Ville remercient chaleureusement la Corporation et les marchands impliqués dans cette promotion.

Fête des récoltes et Mérite horticole

De nombreux jardins communautaires renouent avec la tradition paysanne de la Fête des récoltes en organisant des pique-niques, des épluchettes de blé d'Inde et même un feu de joie (Parc Baldwin).

Cette année, le jardin Sainte-Catherine profite de l'occasion pour fêter son trentième anniversaire.

De leur côté et dans le cadre du concours du Mérite horticole, certains arrondissements honoreront à leur tour les récipiendaires et les présidents de jardin avec des formules du type brunchs, 5 à 7 et soirées de remises de certificats des Grands Jardiniers ainsi qu'avec des remerciements pour la gestion des activités.

Dans la corbeille

Le navet

Brassica rapa var. *rapifera*

Plante de climat froid à croissance rapide et au goût délicatement sucré, le navet peut remplacer avantageusement le radis et le rutabaga chez les personnes préférant un légume hâtif à saveur moins piquante, ou moins prononcée dans le cas du navet d'hiver.

Origine

Cousin de la moutarde et du chou chinois, le navet proviendrait de l'est de l'Europe ou de l'Asie.

Il était cultivé au Proche-Orient il y a près de 4 000 ans. Les Grecs et les Romains auraient sélectionné des formes plus adaptées à la consommation humaine. Grandement utilisé au Moyen-Âge et au cours de la Renaissance, sa culture décline dans certains pays comme la France à la suite de l'introduction de la pomme de terre. Elle florissait toujours en Angleterre au 18^e siècle, car cette crucifère se contente de terres plus pauvres.

Encore peu cultivé aujourd'hui, il mérite tout de même une place de choix dans les légumes de primeur.

Description

Le navet est une plante bisannuelle formant, la première année, un renflement charnu globuleux ou allongé entre le collet et les cotylédons. Le navet est donc un tubercule. Il est jardiné comme un légume racine.

Le froid peut induire la floraison durant la même saison lorsque le navet est semé trop tôt au printemps. Un semis trop tardif entraîne le même phénomène.

Le navet proprement dit est plus ou moins rond, plus ou moins aplati et sa chair est généralement blanche. Le tubercule émerge partiellement du sol et les deux parties peuvent être colorées différemment.



Les feuilles, comestibles, sont plus ou moins arrondies et plus ou moins velues chez la plupart des variétés. La rosette de feuilles provient du sommet de la racine.

Chez le rutabaga (*B. napus* var. *napobrassica*), les feuilles sont cireuses et produites au niveau du collet. Sa chair jaune-orangé est plus dense et le plant produit des racines secondaires. Le rutabaga est plus volumineux et se conserve plus longtemps.

Variétés

Les principaux grainetiers offrent une vingtaine de variétés anciennes et nouvelles, dont quelques-unes sont spécialement destinées pour les fanes.

La 'Purple Top White Globe', offerte aussi sous les noms 'Early Purple Top White Globe' ou simplement 'Early Purple Top',

est la variété la plus commune. La partie supérieure du tubercule est rouge violacé ou pourpre et la partie inférieure est blanche.

Les navets blancs présentent une texture fine et un goût plus recherché : 'Hakurei' (West Coast Seeds), aux feuilles glabres, et 'Oasis' (Thompson & Morgan), à la saveur rappelant le melon, par exemple. Ils sont prêts à récolter après seulement cinq à six semaines.

La variété 'Scarlet Queen Red Stems' (Johnny's) aux tubercules rouges, la 'Goldina' (William Dam Seeds) à la peau jaune orangé et la 'Petrowski' (la société des plantes) de couleur jaune attirent la curiosité.

Le navet 'Milan' (William Dam Seeds) serait idéal pour la plantation hâtive par temps froid. Les fanes de la variété 'Namesia' (William Dam Seeds) ont un d'épinard acidulé.

Culture

Le navet préfère les sols légers, frais et bien drainés. Un léger apport de compost peut être effectué au besoin. Le navet redoute les températures chaudes et le froid excessif.

Ce légume est semé préférentiellement au printemps, question de texture et de goût, ou entre la mi-juillet et la mi-août. Les plants seront éclaircis aux 10 à 12 cm.

L'excès d'eau ralentit la croissance, accentue le goût et peut causer une sclérose de la chair ainsi que le cœur creux.

Le fendillement peut être dû à une fertilisation excessive, un espacement trop grand ou une saison très humide.

La proximité des pois, et des fèves, des carottes, des betteraves, de la laitue ou des épinards lui convient.

Des rotations de quatre ans sans crucifères sont recommandées pour minimiser les problèmes phytosanitaires.

Ravageurs et maladies

La pose d'une toile flottante permet de réfréner les dégâts possibles causés par les larves de la mouche du navet, du chou et des altises. En début de saison, le ver gris peut couper les plants au ras du sol.



Les maladies sont rares. La hernie du chou déforme les racines. La gale commune se caractérise par des lésions rondes sous la surface du sol, mais n'influe pas les rendements.

Le navet est sensible à la carence en bore. Des zones brunâtres groupées ou dispersées régulièrement apparaissent dans la chair. Une application préventive de bore sera envisagée en cas de problème sur une culture antérieure.

Récolte et conservation

Les navets sont meilleurs lorsqu'ils atteignent cinq à six centimètres de diamètre. En automne, ils doivent être récoltés avant une forte gelée, car ils sont moins résistants que les rutabagas.

Les navets peuvent être réfrigérés dans un sac de plastique perforé. Ce légume se congèle bien sous forme de purée.

Pour augmenter le temps de conservation, le navet sera récolté par temps sec et sera laissé à sécher à l'air libre une fois les fanes et les racines fines coupées.

Propriétés et valeur nutritive

Le navet est une bonne source de fibres, de sels minéraux (potassium, calcium, magnésium, soufre, iode) et de vitamines (A,B,C). Son odeur vient de la présence de composés soufrés.

Les feuilles sont riches en vitamines (C,B A, K) de même qu'en fer et en cuivre.

Le navet possède des propriétés diurétiques, antiscorbiques, revitalisantes, pectorales et émoullientes.

Utilisation

Le navet se consomme cru ou cuit. Il est toutefois recommandé de le faire bouillir une dizaine de minutes pour faciliter sa digestion.

Il peut être servi en purée, farci, gratiné ou avec une sauce d'accompagnement. Il est ajouté à des soupes et des ragoûts. De plus, il se prête bien à la lactofermentation (choucroute de navet).



Valeur nutritive du thym séché moulu par gramme (5 ml)

Calcium	26 mg
Potassium	11 mg
Magnésium	3 mg
Phosphore	3 mg
Fer	1,7 mg
Vitamine A	5 ER ¹

¹: ER : équivalent de rétinol

Recette

Purée de navet amandine

Pommes de terre en purée	375 ml
Navets en purée	500 ml
Crème 35 %	90 ml
Beurre	45 ml
Persil frais haché fin	30 ml
Muscade	1 ml
Sel et poivre au goût	

Cuire suffisamment de navet et de pomme de terre pour obtenir 875 ml de purée. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.

Variante : remplacer la muscade par du gingembre ou du cumin; ajouter de la compote de pommes.

Source : Les Cercles de fermières du Québec

Vie communautaire

Les avertissements

Plusieurs arrondissements ont élaboré, au fil des ans, des règles de jardinage et de civisme afin de faciliter la pratique du jardinage et de maintenir un climat propice à cette activité.

Les membres de chaque jardin communautaire constituent, selon la Loi, un organisme associatif. Des règlements régissent le fonctionnement de chaque association, incorporée ou non. De plus, dans certains cas, d'autres règles particulières de jardinage sont adoptées au niveau du jardin.

Les membres sont tenus de respecter également ces lignes directrices pour conserver leur statut de membre.

La procédure d'avertissement

Les expulsions des membres fautifs étant sous la responsabilité des arrondissements, une procédure d'avertissement a été instaurée pour éviter des expulsions injustifiées, abusives ou arbitraires.

La procédure d'avertissement comporte deux phases :

- un premier avertissement émis par le comité du jardin;
- un second avertissement écrit, fait conjointement par un représentant de l'arrondissement et le comité du jardin.

Ces avertissements peuvent être faits uniquement par l'arrondissement dans certaines situations exceptionnelles quand, par exemple, le comité est inopérant.

Les avertissements concernent les pratiques de jardinage ou les règlements d'association comme le non-paiement de la cotisation de membre. Quant aux règles de jardinage propres à un jardin, elles doivent, au préalable, être approuvées par l'arrondissement.

Le premier avertissement

Le premier avertissement est fait par un membre du comité et doit être personnalisé. Il peut être verbal ou écrit, selon le choix du comité. Un avis placé dans le jardinet ou affiché dans un endroit du jardin prévu à cet effet peut remplacer l'avis verbal; le numéro du jardinet doit y apparaître.

Un avis général s'adressant à tous les membres, soit avant, soit durant la saison de jardinage, ne constitue pas un premier avertissement.

Un délai de dix jours est généralement accordé pour corriger la situation. Ce délai peut être écourté selon le problème en question.

Le deuxième avertissement

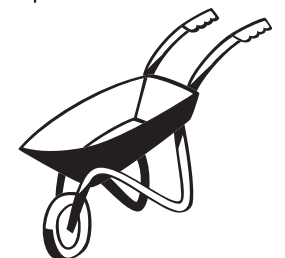
Le second avertissement est signé conjointement par un membre du comité et l'animateur horticole ou l'agent de développement du secteur. Le motif de l'avertissement est indiqué et un délai de dix jours est accordé.

Un avis d'expulsion parviendra au contrevenant si la situation problématique perdure. Dans certains arrondissements, un jardinier se verra expulsé si le même problème survient au cours d'une saison ou s'il récidive durant deux années successives.

Une procédure d'appel est prévue si le jardinier désire contester son expulsion.

Cas d'expulsion immédiate

Le jardinier qui n'a pas semé et planté son jardinet pour le 1er juin, celui qui ne nettoie pas son jardinet pour la date prévue en fin de saison, qui vole ou qui manifeste une attitude agressive envers d'autres jardiniers ou envers des employés municipaux est expulsé automatiquement. La procédure d'avertissement ne s'applique pas.



Aux petits Oignons



L'influence de la lune sur les plantes

La Terre est un corps céleste voyageant dans l'espace selon une trajectoire prévisible. Ses champs électrostatiques et magnétiques subissent des variations en fonction de son mouvement, de la Lune, du Soleil, des planètes et autres événements cosmiques.

Les êtres vivants sont soumis à des horloges biologiques dont la cadence est Influencée par différents facteurs environnementaux. La vie terrestre obéit à des rythmes journaliers, lunaires, saisonniers, solaires et même stellaires.

Il est bien connu que la Lune agit sur les marées, les organismes marins et de nombreux animaux terrestres. Qu'en est-il exactement chez les plantes cultivées?

Une étude de grande envergure

Plusieurs informations empiriques circulent depuis des générations : semer en lune montante, semer deux à trois jours avant la pleine lune, récolter pour améliorer la conservation, couper les fleurs après le premier quartier pour prolonger leur durée.

Durant quelques années, Maria Thun, une jardinière émérite, a semé jour après jour et à la même heure les mêmes plantes côtes à côtes.

Des régularités furent observées. Par exemple, les plants de radis formaient soit de beaux radis, soit un feuillage abondant, soit une longue période de floraison ou une production hâtive de graines

Le cycle sidéral de la Lune

Les régularités constatées étaient principalement en corrélation avec la position de la Lune par rapport aux constellations : certaines favorisent les racines et d'autres le feuillage, les fleurs, les fruits ou les semences.

La Lune prend 27 1/3 jours pour passer devant les 12 constellations visibles. C'est le cycle sidéral ou mois sidéral de la Lune.

Au cours de la première partie du mois sidéral, la Lune s'élève de plus en plus haut par rapport à l'horizon et ce, à chaque jour. Cette période de Lune dite ascendante favorise la sève et les parties aériennes des plantes.

C'est un temps propice aux soins et aux récoltes de ces parties.

Durant la seconde moitié du mois sidéral, la Lune redescend. On parle alors d'une Lune descendante. Les forces sont alors dirigées vers les racines. C'est le temps idéal pour travailler le sol, transplanter, tailler, bouturer et récolter les légumes racines pour la conservation.

D'autres influences

Le cycle sidéral ne suffit pas à expliquer toutes les variations. Le cycle entre deux nouvelles Lunes, correspondant à la course de celle-ci autour de la Terre, dure 29 jours. Il détermine des moments favorables et défavorables. Ainsi, la pleine lune et la nouvelle lune sont plutôt défavorables.

Les planètes ont aussi un rôle à jouer selon leur position.

Calendriers lunaires

Pour s'y retrouver facilement, des calendriers agricoles reposant sur ces travaux sont publiés annuellement. Ils indiquent chaque jour les forces en présence et les parties des plantes favorisées ou non.

Ces calendriers permettent de bien planifier les travaux dans un temps favorable aux plantes cultivées.

Le rôle du sol

Le sol jouerait un rôle important, car les effets se transmettraient aux plantes par l'intermédiaire de ce dernier lorsqu'on le travaille à une profondeur d'au moins 10 cm. Les sols dans lesquels la vie biologique est intense répondraient mieux à ces influences.

Pour en savoir plus :

Calendrier des semis 2008 – Maria Thun
The Kimberthon Hills Agricultural Calendar

La farine de sang

Synonymes	sang séché, sang desséché.
Nom anglais	blood meal.
Matière de base	sang desséché.
Composition	12 % d'azote dont 0,5 % sous forme minérale soluble, 0-3 % de phosphore, 0-1,5 % de potassium, 85 % de protéines.
C/N	3.
Durée d'action	3-4 mois (engrais); action fertilisante débutant environ 15 jours après l'application.
Utilisations	engrais à application localisée (prix élevé) à raison de 0,5 -1,5 kg/10 m ² ou lors de la transplantation; répulsif pour éloigner les écureuils, les lièvres et les chevreuils; bande appliquée sur le sol autour des plantes attaquées; apport d'azote pour faciliter la décomposition de matières carbonées compostées.
Remarques	entre dans la composition de mélanges d'engrais naturels commercialisés; respecter les doses et bien la mélanger au sol pour éviter la pourriture des racines; attire les chats et les chiens; stimule les processus biologiques, mais favorise peu l'amélioration des propriétés physiques du sol et le renouvellement de l'humus.

Les os moulus

Synonymes	farine d'os, poudre d'os.
Nom anglais	bone meal.
Matière de base	résidus d'os provenant de la production de colle et de chandelles et traités à la vapeur sous pression.
Composition	0-4 % d'azote, 11-14% de phosphore (P ₂ O ₅), 20-30% de calcium, 12-15 % de matière organique.
Forme	farine, granules, liquide.
Durée d'action	90% du phosphore disponible libéré au cours des deux premières années.
Utilisations	engrais à application localisée (prix élevé) à raison de 0,2-0,5 kg/10 m ² ou lors de la transplantation; appliquer au printemps trois semaines avant la plantation ou en automne; bien mélanger au sol autour des racines et au sol sous les bulbes.
Remarques	taux d'azote et de phosphore souvent plus élevé que celui indiqué; pouvoir alcalifiant équivalent au tiers de celui de la chaux; plus facilement attaqué par les processus physico-chimiques et biologiques que le phosphate de roche naturel; entre dans la composition de mélanges d'engrais naturels commercialisés; irritation possible de la peau; attire les chiens.

Les soins du Dr Desjardins

À surveiller en septembre et octobre

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

Ravageurs

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, puceron, punaise terne, pyrale du maïs, tétranyque.

Maladies parasitaires

Alternariose (tomate, concombre, cornichon, melon), anthracnose (tomate), blanc, mildiou (tomate, crucifère), rhizoctonie (carotte).

Maladies non parasitaires

Carence en calcium : brûlure de la pointe (chou chinois, laitue, oignon).

Gel

Consultez votre animateur horticole et le document Contrôle écologique des ravageurs et des maladies pour définir le problème et connaître les méthodes de prévention et de contrôle.

Les conseils terre à terre

Conserver ses graines au congélateur améliore leur longévité. Il faut que les graines soient bien sèches, car l'eau contenue dans la graine briserait les cellules végétales en gelant. En cas de doute, faites-les sécher dans un endroit venteux et ensoleillé avant de les mettre dans un pot ou des sachets étanches.

Il est inutile de faire germer les fèves avant de les semer. Leurs racines sont fragiles et il est difficile de les transplanter.

Les limaces et les escargots ont proliféré à la suite de l'été pluvieux que nous venons de subir. À surveiller l'an prochain.

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.



Rédaction : André Pedneault

Conception graphique et révision :
Studio de design graphique, Ville de Montréal

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