

La Feuille de chou

juillet • août 2001

Nouveaux jardins pour une nouvelle saison de récoltes!



Pour répondre à la demande croissante des jardiniers, le Service des sports, des loisirs et du développement social, en collaboration avec le Service des parcs, a mis sur pied trois nouveaux jardins en plus d'effectuer des travaux de réaménagement à certains endroits. C'est donc près de 400 amateurs de plus qui pourront pratiquer leur loisir favori.

Dès le début du mois de mai, plusieurs jardiniers chevronnés ont pris d'assaut les nouvelles parcelles de terre en plein cœur de la Ville. Des mordus ont même planté tomates et fines herbes, semé fèves et laitues sous la pluie froide.

Après des travaux de relocalisation, le jardin Les Arpents Verts et ses 102 jardinets, dans la région de Rivière-des-Prairies – Pointe-aux-Trembles, accueille chaque jour des jardiniers heureux de voir leurs efforts prendre forme. Dans la région du Plateau Mont-Royal, le jardin Mile-End, composé de 89 jardinets, a été inauguré le 15 juin dernier. Les semences vont bon train et les jardiniers pourront sous peu récolter le fruit de leur passion.

Dans Cartierville, le jardin Petit-Boisfranc, ouvert en juillet, connaît un véritable succès. Ses 80

jardinets font le bonheur des résidents à qui l'on a proposé des cultures d'automne à production rapide.

Enfin, dans la région Mercier – Hochelaga-Maisonneuve, les citoyens pourront profiter pleinement des travaux d'envergure qui ont été entrepris au jardin Maisonneuve (248 jardinets) pour améliorer l'aménagement et répondre de façon adéquate aux besoins des jardiniers.

Il ne nous reste plus qu'à souhaiter de bonnes récoltes à tous les jardiniers montréalais!



| | |
|---|---|
| Dans la corbeille | |
| Le concombre | 2 |
| Vie communautaire | |
| Pourquoi s'incorporer ? | 5 |
| Aux petits oignons | |
| 10 trucs pour économiser l'eau | 6 |
| Le contrôle des plantes envahissantes | 7 |
| Les soins du Dr Desjardins | 8 |
| Les conseils terre-à-terre. | 8 |



Ville de Montréal

Dans la corbeille Le concombre

Cucumis sativus, Cucurbitacées

Origine

Le concombre actuel est originaire d'une espèce du Nord de l'Inde. Il fut introduit en Chine cinq mille ans avant J.-C. Sa culture a connu un important développement en ancienne Égypte : en plus d'être consommé, il était déjà utilisé pour les soins de la peau.

Avide de chaleur, cette plante annuelle ne supporte pas le gel et sa croissance s'arrête lorsque la température descend sous les 10°C. Chez certaines variétés, les tiges atteignent plus de 1,80 m de longueur. Elles peuvent facilement grimper sur un treillis, ce qui économise de l'espace.

Variétés

Les grainiers offrent plusieurs dizaines de variétés de concombre : à pollinisation libre ou hybride, vignes sans fleurs mâles ou compactes, fruits longs et minces ou miniatures, cylindriques ou arrondis, à peau lisse ou épineuse, plus digestibles, résistants à diverses maladies.

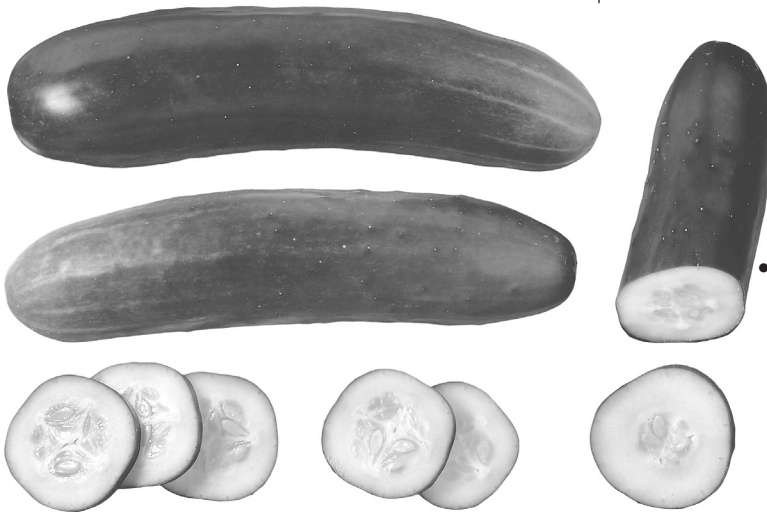
Afin de s'y retrouver, voici les principaux types de concombre :

- **Les concombres communs**

Plants monoïques, c'est-à-dire portant des fleurs femelles et des fleurs mâles.

- **Les concombres gynoïques**

Plants ne portant que des fleurs femelles et produisant donc plus de fruits. Pour assurer une bonne pollinisation, il faut semer 1 plant monoïque pour 5 plants gynoïques. Des graines de chaque type sont généralement incluses dans les sachets de semence; elles sont de teintes différentes.



- **Les concombres digestibles ou sans amertume (*bitterfree*)**

Concombres plus faciles à digérer car sans cucurbitacéine (substance libérée dans toute la plante en période de stress).

- **Les concombres anglais**

Cultivars gynoïques et parthénocarpiques (fruits sans graines et se développant sans pollinisation). Les plants doivent être cultivés en isolé pour éviter d'être pollinisés, ce qui produirait alors des fruits difformes.

- **Les concombres miniatures**

Petits concombres pouvant être marinés; les résultats seront cependant plus concluant avec des variétés de *Cucumis anguria*, les véritables cornichons.

Semis et transplantation

On sème directement en terre du début à la mi-juin, lorsque le sol est réchauffé et 2 à 3 semaines avant le dernier gel printanier si on sème à l'intérieur. Les semences ne germent pas lorsque la température du sol est à moins de 10°C. Faire des buttes là où le sol est très humide et façonner plutôt un creux si le sol sèche rapidement.

Les racines étant très fragiles, il est conseillé de ne pas séparer les plants achetés en caissettes : conserver 3 plants par butte, couper les plants excédentaires. Placer les jeunes plants avec leur motte dans un trou préformé et arroser à l'eau tiédie.

Selon les variétés, la production débute de 48 à 70 jours après la transplantation.

Culture

Choisir un site avec une bonne circulation d'air, mais à l'abri des vents forts. Le sol doit être léger, bien drainé, riche en matières organiques et retenant bien l'humidité. Ajoutez du compost jeune et un peu de poudre d'os.

Si nécessaire, en début de saison, fertilisez avec de l'émulsion de poisson et, plus tard en saison, avec du jus de compost ou de l'algue liquide.



En désherbant, il importe de se rappeler que les racines sont superficielles et fragiles. L'utilisation d'un paillis est recommandée : il limite l'évaporation, contrôle les mauvaises herbes et garde les fruits propres. Si la terre s'assèche trop, la croissance cesse, les fruits peuvent se déformer, devenir amer ou sans saveur.

Pour obtenir plus rapidement des rameaux porteurs de fleurs, suivez la méthode de taille des melons expliquée dans *La Feuille de chou* de juillet-août 2000.

Associations

Le concombre se cultive bien près des choux, haricots, laitues, épinards et la plupart des fines herbes, sauf la sauge. Les capucines et les soucis accompagnent aussi favorablement ce légume.

Sur l'emplacement choisi, en attendant que le sol réchauffe, faites une récolte de radis et semez des épinards ou de la laitue en feuille.

Ravageurs et maladies

La flétrissure bactérienne demeure le principal problème rencontré. Pour éviter sa transmission par la chrysomèle rayée du concombre, il faut recouvrir les plants avec une toile flottante au début de juin, avant que les premiers insectes n'apparaissent, ou semer à la fin de juin.

La toile flottante doit cependant être enlevée lors de la formation des premières fleurs pour assurer la pollinisation. La toile flottante peut être remplacée, à coût moindre, par de la crinoline.

Il est aussi recommandé d'enlever les plants atteints pour empêcher que les chrysomèles de la nouvelle génération, émergeant au mois d'août,

deviennent porteuses de la bactérie en se nourrissant sur ces plants.

Il est préférable de ne pas toucher aux plants quand le feuillage est humide pour éviter la prolifération des maladies dues à des champignons comme le blanc.

Récolte

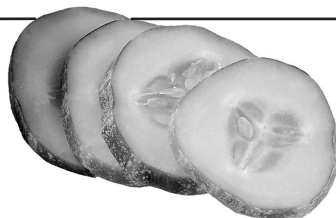
Il est préférable de récolter souvent, soit lorsque la fleur tombe au bout des fruits ou dès que ces derniers atteignent une taille suffisante pour être consommés. Ils sont alors meilleurs au goût et cette pratique encourage la formation de nouveaux fruits.

Valeur nutritive

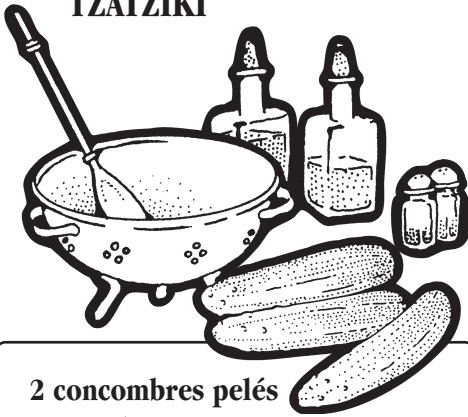
Le concombre constitue une excellente source de potassium, de vitamine C et d'acide folique. Rafrâchissant, diurétique, dépuratif et calmant, il est aussi utilisé dans les masques pour les soins de la peau.

Valeur nutritive du concombre par 100 g

| | |
|-------------------------|--------------|
| Eau | 96 % |
| Protéines | 0,5 g |
| Matières grasses | 0,1 g |
| Glucides | 2,9 g |
| Fibres | 0,7 g |
| Calories | 13 |



TZATZIKI



2 concombres pelés
gros sel
375 ml (1 1/2 tasses) de yogourt
60 ml (4 c. à s.) d'huile d'olive
60 ml (4 c. à s.) de jus de citron
1 gousse d'ail hachée
Aneth haché
Sel
Poivre

Couper les concombres dans le sens de la longueur, enduire de gros sel et laisser dégorger 1 heure. Bien rincer, égoutter et hacher grossièrement.

Mettre le concombre et tous les autres ingrédients dans un mélangeur ou un robot culinaire et brasser jusqu'à consistance homogène. Laisser ensuite reposer 1 heure au réfrigérateur.

Raïta

Utiliser la recette précédente sans l'ail. Remplacer l'aneth par de la menthe. 🌿

Vie communautaire

Pourquoi s'incorporer?



Près de la moitié des jardins communautaires de la Ville de Montréal ont décidé de s'incorporer en organisme sans but lucratif. L'incorporation procure au regroupement des jardiniers une personnalité juridique autonome assurant de nombreux avantages.

Par exemples :

- ✿ les biens et les dettes appartiennent à la corporation;
- ✿ les administrateurs, élus par les membres du jardin lors de l'assemblée générale, sont les mandataires de la corporation. Ils ne sont pas personnellement responsables des obligations de la corporation, sauf dans des situations exceptionnelles;
- ✿ aucun administrateur ne peut agir à l'encontre d'une décision majoritaire du conseil d'administration;
- ✿ l'incorporation facilite, par exemple, l'ouverture d'un compte bancaire ou la recherche de fonds.

Lorsqu'un jardin communautaire n'est pas incorporé, l'ensemble des jardiniers, en tant que regroupement de personnes poursuivant un but commun, forme ce qu'on appelle une association non personnifiée, dite aussi association de bonne

Vie communautaire (suite)

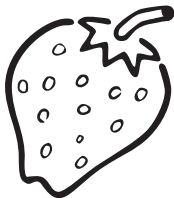
foi. Ce type d'association comporte des particularités qui peuvent parfois s'avérer contraignantes.

En effet, dans le cas d'une association non personnalisée :

- ✿ les administrateurs sont personnellement responsables des obligations, des biens et des dettes de l'association, et conjointement responsables des décisions d'un des administrateurs;
- ✿ les membres peuvent exiger que toute décision soit prise uniquement en assemblée, ce qui alourdit la gestion des activités.

Ainsi, l'incorporation sans but lucratif comporte des avantages importants par rapport à l'association non personnalisée. Que ce soit dans l'administration même d'un jardin ou encore en terme de protection des membres, cette option mérite d'être étudiée.

Si l'incorporation sans but lucratif vous intéresse, la Ville de Montréal peut vous soutenir dans vos démarches. Pour plus de renseignements, vous pouvez vous adresser au conseiller administratif de votre région qui offre des services professionnels, et ce, tout à fait gratuitement.



Aux petits oignons !

Une illustration de trois oignons et d'une abeille volant à droite, le tout entouré d'un cercle de points.

10 trucs pour économiser l'eau

Même en pays d'abondance, nous pouvons tous faire notre petite part pour économiser l'eau potable. Voici quelques trucs.

- 1 Amender le sol : ajouter régulièrement du compost, du fumier composté ou semer un engrais vert.
- 2 Planter suffisamment serré pour que les cultures recouvrent rapidement tout le sol afin de limiter l'évaporation.
- 3 Biner régulièrement pour faciliter la pénétration de l'eau.
- 4 Désherber régulièrement : les mauvaises herbes consomment de l'eau.
- 5 Ajouter un paillis de feuilles, de gazon, de paille ou d'écorce; humidifier le sol auparavant.
- 6 Arroser en dernier recours, tôt le matin, quand les plantes montrent des signes de faiblesse; en général, un bon arrosage en profondeur une fois par semaine suffit.
- 7 Chaque goutte compte : arroser près des racines des plantes; faire une cuvette autour des plants pour éviter que l'eau s'écoule dans les allées.

- 8 Récolter tôt : cueillir les légumes même s'ils ne sont pas encore mûres car la plupart sont déjà tendres et délicieux, sauf les tomates.
- 9 Choisir des variétés de saison courte, les semer assez tôt pour les récolter avant la canicule ou les semer après, sinon choisir des variétés mieux adaptées à la chaleur.
- 10 Protéger les plantes fragiles du soleil cuisant et du vent en les cultivant à l'abri de plantes plus robustes.

Le contrôle des plantes envahissantes



Un plant de menthe semble tout à fait inoffensif dans son petit pot de 10 cm. Mais une fois bien installé dans votre jardinet, il peut devenir un monstre pour vous et vos voisins.

Les plantes envahissantes se multiplient de différentes façons :

par des stolons

Tiges qui naissent à la base d'une tige principale, courent à la surface du sol, s'enracinent et donnent naissance à de nouveaux plants de menthe et de fraise par exemple;

par des drageons

Nouvelles plantes qui se développent à partir des racines du plant mère comme chez l'estragon et le framboisier;

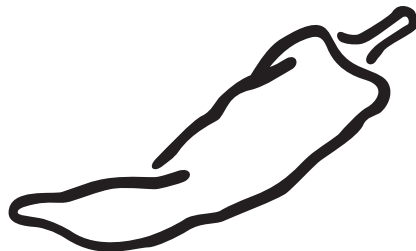
par autochorie ou dissémination des semences

La ciboulette, la bourrache, la coriandre, l'aneth et la laitue se resèment elles-mêmes.

Les moyens de contrôle

Il existe différentes techniques pour limiter ces types de plantes :

- 1 Contrôler la prolifération des stolons et des drageons en les taillant régulièrement.
- 2 Transplanter ces végétaux tous les 2 ou 3 ans en s'assurant de bien arracher toutes les racines.
- 3 Restreindre leur développement en les plaçant dans des contenants sans fond enfoncés suffisamment profond dans le sol.
- 4 Les cultiver dans des contenants sur le sol.
- 5 Prévenir l'autochorie en enlevant les fleurs ou les plants avant la production des graines. 🌿





À surveiller en juillet et août

Au cours de l'été, des insectes ou des maladies peuvent s'attaquer aux fruits et aux feuilles de vos cultures.

Insectes nuisibles

Altise, chrysomèle rayée du concombre, cicadelle, doryphore (aubergine), mouche de la carotte, puceron, punaise terne (aubergine, brocoli, poivron).

Maladies parasitaires

Alternariose (tomate), blanc (cucurbitacées), flétrissure bactérienne (concombre), mildiou (chou, laitue, tomate), pourriture noire des fruits (courge, cantaloup), tache alternarienne (cucurbitacées).



Maladies non parasitaires

Carence en calcium : pourriture apicale (poivron, tomate), brûlure de la pointe (laitue, oignon).
Coup de soleil sur les tomates : plants trop défoliés.
Tige creuse du brocoli : excès d'azote juste avant la formation des inflorescences.

N'hésitez pas à demander conseil à votre animateur horticole pour identifier les problèmes les plus fréquents au cours de cette période. 🌿



Les conseils terre-à-terre

- 🌿 Enlever les mauvaises herbes dans votre jardinet et vos allées avant de partir en vacances.
- 🌿 Arroser en fin d'après-midi plutôt que le matin lors des journées de canicule.
- 🌿 Communiquer votre nouvelle adresse et votre nouveau numéro de téléphone au bureau administratif de votre région si vous déménagez. 🌿



La Feuille de chou

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

Rédaction : Régine Tremblay, André Pedneault
Révision : Sandrine Brindejonc, Régine Tremblay
Conception graphique : Jacques Séguin
Pour nous écrire : 5365, 1^{re} Avenue (1^{er} étage)
Montréal (Québec) H1Y 2Z8
Site Internet : www.ville.montreal.qc.ca/loisirs

