


# La Feuille de chou

septembre • octobre 2001

## Bientôt la fin de la saison...

 Le temps est venu pour tous les jardiniers de penser à la fin de la saison. Dans ce numéro, nous vous rappelons les travaux à effectuer avant la fermeture officielle des jardins communautaires au plus tard le 1<sup>er</sup> novembre, en vue de bien préparer votre lopin de terre pour l'année prochaine.

L'hiver n'est pas une saison morte... Profitez de ce moment pour faire le bilan de vos récoltes et, déjà, planifier votre jardin. Dès les mois de février ou mars, le Service des sports, des loisirs et du développement social de la Ville de Montréal communiquera avec vous pour le renouvellement de votre inscription.

Au plaisir de vous accueillir dès le printemps prochain!

### **Le jardin communautaire Châteaufort prend racine à la maison de la culture Côte-des-Neiges**

Pour célébrer le Mois de la Photo à Montréal, la maison de la culture Côte-des-Neiges présente une exposition de photographies d'Ewa Monika Zebrowski : *Célébration du lieu : jardin communautaire Châteaufort*.

Entre mai et octobre 1999, la photographe a capté l'évolution du jardin communautaire Châteaufort, situé dans le parc Mahatma Gandhi, dans le quartier Côte-des-Neiges. Une trentaine de photographies, en noir et blanc, révéleront aux visiteurs des portraits intimistes de jardiniers, originaires des quatre coins du monde.

Profitez d'un passage dans le quartier pour vous arrêter!

**Du 30 août au 7 octobre 2001**  
**Maison de la culture Côte-des-Neiges**  
**5290, chemin de la Côte-des-Neiges**  
**Téléphone : 872-6889**



<b>Dans la corbeille</b>	
L'ail commun .....	2
<b>Vie communautaire</b>	
Les soirées du mérite horticole .....	5
<b>Aux petits oignons</b>	
La fermeture du jardinet .....	5
La division des plantes potagères .....	6
<b>Méli-mélo</b> .....	7
<b>Les soins du Dr Desjardins</b> .....	8
<b>Les conseils terre-à-terre</b> .....	8



Ville de Montréal

## Dans la corbeille

# L'ail commun

*Allium sativum*, Liliacées

### Origine

L'ail, cultivé depuis plus de 500 ans, est une plante bulbeuse vivace dérivant probablement d'une espèce de l'Asie centrale (Kirghizistan), l'*Allium longicuspis*. Les Mongols l'introduisirent en Chine et jusqu' autour du bassin méditerranéen.

Les formes actuelles proviennent surtout de ces deux régions du globe. Les Égyptiens et les Grecs lui attribuaient des pouvoirs stimulants. Son usage s'est ensuite répandu en Europe grâce aux légions romaines et aux Croisés.



### Description

Le bulbe, ou tête d'ail, est formé d'environ 10 à 20 caïeux, appelés communément gousses. Les feuilles, plates, peuvent atteindre 30 à 60 cm de hauteur à maturité. Le nombre de gousses est égal au nombre de feuilles. Les plants produisent souvent une tige portant des bulbilles. Une fois plantées, ces bulbilles donneront de petits bulbes ronds qui pourront être replantés à leur tour.

### Variétés

Il existe au moins une trentaine de cultivars et de variétés d'ail proprement dit ou ail à tige tendre. Des centaines de lignées et plusieurs espèces parentes sont elles aussi cultivées.

L'ail blanc, l'ail rose et l'ail pourpre sont les types les plus courants. Leurs formes se distinguent par la couleur des fins téguments recouvrant le bulbe et les gousses. Plus rustique que le blanc, l'ail rose devient mature plus lentement, donne moins de rendement mais se conserve mieux.

Le pourpre possède des caractéristiques qui se rapprochent soit de l'ail blanc, soit de l'ail rose.

### Culture

L'ail se cultive dans un sol bien aéré et bien drainé. Il préfère les sites ensoleillés et les sols fertilisés l'année précédant la plantation.

Il déteste les excès d'humidité et les sols trop riches en humus.

L'ail rose se plante de préférence en septembre ou très tôt au printemps, l'ail blanc et l'ail pourpre au printemps, dès le dégel du sol. En fait, la période de plantation et la capacité de conservation dépend de l'intensité de la dormance des

types de variétés. Les grainiers offrent des bulbes pour la plantation d'automne et celle du printemps.

Les plantations automnales comportent des risques comme le gel des caïeux et le soulèvement des bulbes par le gel.

Pour de meilleurs rendements, il est préférable de choisir de l'ail de semence du Québec et d'utiliser seulement les plus gros caïeux extérieurs. Les bulbes conservés au froid seront exposés à une température de 7°C durant 3 à 4 semaines avant la plantation.

Les gousses sont plantées à une distance d'au moins 15 cm en tout sens et à une profondeur de 8 à 10 cm lors de la plantation d'automne et de 5 cm au printemps. Il est conseillé de planter l'ail dans des sols sans culture d'oignon, de poireau et de ciboulette depuis 4 ans.

### **Associations**

L'ail se cultive aisément près des laitues, des choux, des céleris et des tomates ou près de la plupart des fines herbes. Il nuit à la croissance des pois et des haricots.

### **Soins particuliers**

Une fine couche de fumier de mouton bien composté, plus riche en soufre, peut être appliquée lors de la plantation ou sur le sol au printemps pour stimuler la croissance. On conseille de supprimer la hampe florale et de déterrer légèrement les bulbes en fin de croissance.

Enfin, 2 semaines avant la récolte, couchez ou nouez les feuilles pour arrêter la croissance

végétative et accélérer la maturation. La plantation de bulbes exempts de maladies et les rotations permettent de réduire grandement l'apparition de maladies virales et la pourriture des bulbes.

### **Récolte et conservation**

L'ail se récolte par temps sec lorsqu'au moins le tiers supérieur des feuilles jaunit ou brunit. Il suffit ensuite de tresser les feuilles et de les suspendre ou de laisser simplement sécher les bulbes dans un endroit bien aéré, ombragé et sec. L'ail à plantation automnale se conserve plusieurs mois à la température ambiante et au sec, celui de printemps à une température de 0,5 à 1°C.

L'ail congelé se conserve environ 2 mois. Pour préserver les gousses dans l'huile, trempez-les d'abord dans du vinaigre durant 24 à 48 heures.



### Utilisation

Ce condiment fort et piquant se consomme cru ou cuit. Les tiges vertes peuvent remplacer la ciboulette et l'échalote.

L'ail rehausse la saveur des vinaigrettes et des marinades. Il entre dans la composition du pistou, de potages, de ragoûts et de nombreuses charcuteries. Il accompagne délicieusement les légumes et les champignons. Ajoutez-le à la toute fin de la cuisson.

Contre la mauvaise haleine, enlevez les germes et mâchez du persil, du cerfeuil, de la menthe, de la pomme râpée ou des grains de café.

### Valeur nutritive

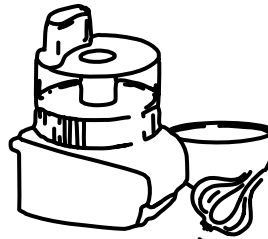
L'ail demeure une bonne source de calcium, de potassium, de soufre, d'iode, de sélénium et de vitamines (A, B1, B2, C, PP).

L'ail possède des propriétés antiseptiques, antispasmodiques, diurétiques, expectorantes et fébrifuges. C'est un excellent vermifuge.

Des sulfures d'allyles lui confèrent sa saveur et ses propriétés antiseptiques. L'ail contient aussi de l'allicine qui agit sur le taux de cholestérol sanguin.

### Valeur nutritive de l'ail par 100 g

<b>Eau</b>	<b>59-65 %</b>
<b>Protéines</b>	<b>6,6 g</b>
<b>Glucides</b>	<b>3,3 g</b>
<b>Lipides</b>	<b>1,0 g</b>
<b>Fibres</b>	<b>1,0 g</b>
<b>Calories</b>	<b>133-138</b>



### MAYONNAISE À L'AIL (aïoli)

**5 grosses gousses d'ail**  
**2 jaunes d'œufs**  
**125 ml (1/2 tasse) d'huile de tournesol**  
**125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive**  
**15 à 30 ml (1 à 2 c. à table)**  
**de moutarde de Dijon (facultatif)**  
**30 ml (2 c. à table) de jus de citron**  
**3 ml (1/2 c. à thé) de sel**  
**Poivre au goût**

Battre durant 1 minute l'ail, les jaunes d'œufs, le sel, le poivre et la moutarde de Dijon dans un mélangeur ou un robot culinaire.

Tout en continuant à battre, ajouter l'huile goutte à goutte puis en mince filet à mesure que le mélange épaissit.

Ajouter le citron.

Rajouter du citron pour diluer la mayonnaise trop épaisse.

Vérifier l'assaisonnement.

Servir avec des légumes, du poisson ou de la viande.

Se conserve quelques jours au réfrigérateur. 🍷



## **Les Soirées du mérite horticole**



chaque année, la Ville honore les meilleurs jardiniers et les responsables des comités de jardins communautaires lors des Soirées du mérite horticole. Ces Soirées ont généralement lieu en octobre.


Ce concours annuel vise à récompenser les meilleurs jardiniers de chacun des jardins communautaires. Le choix des plus beaux jardinets est réalisé par un jury, en 2 ou 3 étapes, soit fin juin, fin juillet ou fin août.

Le jury est constitué d'au moins 2 membres du jardin communautaires. L'animateur horticole peut aussi faire partie du jury. Les critères suivants sont alors évalués :

- ☛ le nombre de légumes différents cultivés;
- ☛ l'entretien du jardin et des allées;
- ☛ l'harmonie de l'aménagement;
- ☛ la qualité des récoltes;
- ☛ le contrôle des ravageurs et des maladies;
- ☛ l'implication communautaire du jardinier.

Dans chaque jardin, un gagnant est choisi par tranche de 25 jardinets, avec un maximum de 7 gagnants pour les jardins de plus de 200 membres.

De plus, tous les présidents de comité de jardin se voient décerner un certificat mettant en valeur leur implication, à titre de bénévole, dans la gestion et l'animation des jardins communautaires.

Nous félicitons tous les récipiendaires du Mérite horticole 2001. 

## **Aux petits oignons!**



## **La fermeture du jardinet**



automne est le moment idéal pour nettoyer le jardinet, préparer le sol afin d'être prêt à cultiver dès le début du printemps et pour protéger les vivaces. Voici un rappel des principales étapes à suivre.

### **Le nettoyage**

- ☛ Arracher les légumes annuels qui ont cessé de produire ainsi que les mauvaises herbes et les composter s'il y a lieu.
- ☛ Enlever tous les résidus de culture.
- ☛ Serrer les tuteurs, les treillis ou tout autre objet car des ravageurs, leurs œufs ou des germes de maladies pourraient y hiverner; nettoyez-les avec une solution d'eau de Javel en cas de doute.

### **La préparation du sol**

- ☛ Bêcher le sol en profondeur.
- ☛ Corriger le pH. Appliquer 1,5 kg de chaux dolomitique ou 1 kg de cendre de bois comme dose d'entretien. Appliquer 3 kg de chaux dolomitique par an durant 2 ans ou 2 kg de cendres de bois par an pendant 3 ans dans les sols au pH inférieur à 6,0.
- ☛ Poser un paillis ou, si le temps le permet, semer de l'avoine, de l'orge ou du trèfle, par exemple, afin de protéger le sol de l'érosion.

### La protection des vivaces

- ✂ Tailler les parties qui pourraient être malades ou attaquées par des parasites.
- ✂ Laisser le feuillage sain car il contribue à accumuler plus de neige autour des plants.
- ✂ Poser un paillis au pied des vivaces moins rustiques (thym carvi, origan doré, etc.) et des légumes laissés en terre durant l'hiver (poireau, carotte, panais, etc.).

## La division des plantes potagères vivaces

Tôt ou tard, les plantes vivaces deviennent envahissantes, perdent leur apparence ou se fanent pendant que les nouvelles pousses forment une couronne. Elles doivent alors être divisées.

### Quand diviser?

En général, on divise à l'automne les plantes qui fleurissent au printemps et au printemps, celles qui fleurissent l'automne (voir tableau 1).

Au départ, il est important de choisir des plants vigoureux. Si possible, attendre une journée fraîche et nuageuse, sans trop de vent, et procéder à la fin de l'après-midi ou en soirée pour faciliter la reprise.

### Méthode

Voici les principales étapes à suivre :

- ✂ s'assurer que le sol est bien humide autour des plants à diviser;
- ✂ ameublir le sol, ajouter du compost et de la poudre d'os;
- ✂ déterrer la plante;
- ✂ enlever les parties mortes ou fanées et garder les sections les plus vigoureuses;
- ✂ séparer les plants en conservant le maximum de racines;
- ✂ replanter rapidement à la même profondeur que le plant-mère;
- ✂ fouler le sol autour des racines et arroser généreusement pour éliminer les poches d'air;
- ✂ mettre un paillis pour conserver l'humidité; le paillis agit également comme protection hivernale.
- ✂ Il est préférable d'attendre un an après la transplantation avant de récolter normalement.

## Période favorable pour diviser les plantes potagères vivaces

Automne (ou fin d'été)

**Ail**

**Cassis**

**Fraisier**

**Framboisier**

**Groseille**

Automne ou printemps

**Ciboulette**

**Menthe**

**Oseille**

**Rhubarbe**

Printemps

**Estragon**

**Livèche**

**Origan**

**Sarriette vivace**

**Sauge**

**Thym**



Tableau 1



## Méli-mélo

Voici un petit lexique pour rafraîchir nos connaissances sur la classification des plantes.

**Famille** : division systématique de l'ordre ou du sous-ordre. La famille se divise elle-même en genres. La famille des Solanacées comprend notamment la pomme de terre, l'aubergine, la tomate, la tomate et le tabac.

**Genre** : catégorie d'une même famille qui réunit des espèces très voisines. Le genre *Solanum* comprend, entre autres, la pomme de terre (*Solanum tuberosum*) et l'aubergine (*Solanum melongena*).

**Espèce** : ensemble des organismes qui se ressemblent et qui se reproduisent exclusivement entre eux. Le nom latin de la plante, écrit généralement en italique, correspond au genre et à l'espèce auxquels elle appartient.

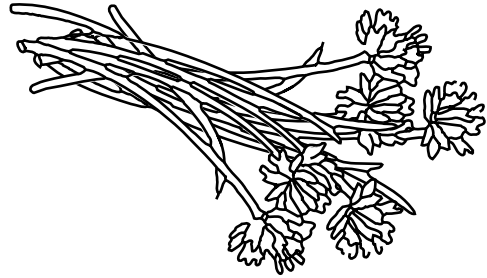
**Variété** : subdivision d'une espèce regroupant des végétaux qui possèdent des caractéristiques individuelles communes. Le nom de la variété s'ajoute à la fin du nom de l'espèce et s'écrit entre des guillemets simples.

**Cultivar** : variété de plante cultivée résultant d'une sélection, d'une mutation, ou d'une hybridation réalisée par l'homme. Raccourci pour cultivé et variété.

**Hybride** : se dit d'un organisme issu du croisement de deux sujets de variétés ou d'espèces différentes.

**Exemple** : la classification de la tomate

**Famille** : Solanacées  
**Genre** : Lycopersicon  
**Espèce** : *esculentum*  
**Variétés** : 'Better Boy', 'Cœur de bœuf', 'Manitoba', 'Poire rouge', 'Scotia'  
**Cultivars** : 'Better Boy HY. F1', 'Fantastique', 'Monte Carlo HY. F1', Sun Gold F1



## De la ciboulette fraîche cet hiver ?

C'est le moment de mettre une belle talle de ciboulette en pot pour la déguster cet hiver. Une première opération relativement facile.

Voici maintenant le truc pour atteindre le but recherché. La ciboulette a besoin d'un repos hivernal pour débiter un nouveau cycle de production l'année suivante. Il suffit donc de laisser le pot à l'extérieur pendant quelques semaines. Les feuilles vont faner. Ne vous inquiétez pas s'il gèle la nuit.

Rentrez le pot au chaud avant Noël, arrosez normalement et... dégustez. 🌿



## À surveiller en septembre et octobre

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

### Ravageurs

Fausse-arpenreuse du chou, fausse-teigne des crucifères, limace, mouche de la carotte, mouche du chou, perce-oreille, piéride du chou, punaise terne, puceron, tétranyque.

### Maladies parasitaires

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

### Maladies non parasitaires

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

### Gel

Consultez votre animateur horticole pour identifier le problème et connaître les méthodes de prévention et de contrôle. 🌿



Pincer les gourmands et les nouvelles fleurs des plants de tomate 1 mois avant la dernière récolte pour accélérer le développement des fruits déjà formés.

Étêter les plants de chou de Bruxelles au début de septembre pour faire grossir les petits choux.

Récolter les tomates vertes au cours de la 3<sup>e</sup> semaine de septembre car elles risquent de mûrir inégalement, développer un goût fade et pourrir lorsque la température se maintient au-dessous de 12°C la nuit.

Récolter les melons et les cantaloups lorsque la tige est cassante et que les fruits dégagent une odeur sucrée.

Rabattre les cannes de framboises ayant produit des fruits. 🌿



## 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  
Conception graphique : Jacques Séguin  
Pour nous écrire : 5365, 1<sup>re</sup> Avenue (1<sup>er</sup> étage)  
Montréal (Québec) H1Y 2Z8  
Site Internet : [www.ville.montreal.qc.ca/loisirs](http://www.ville.montreal.qc.ca/loisirs)

