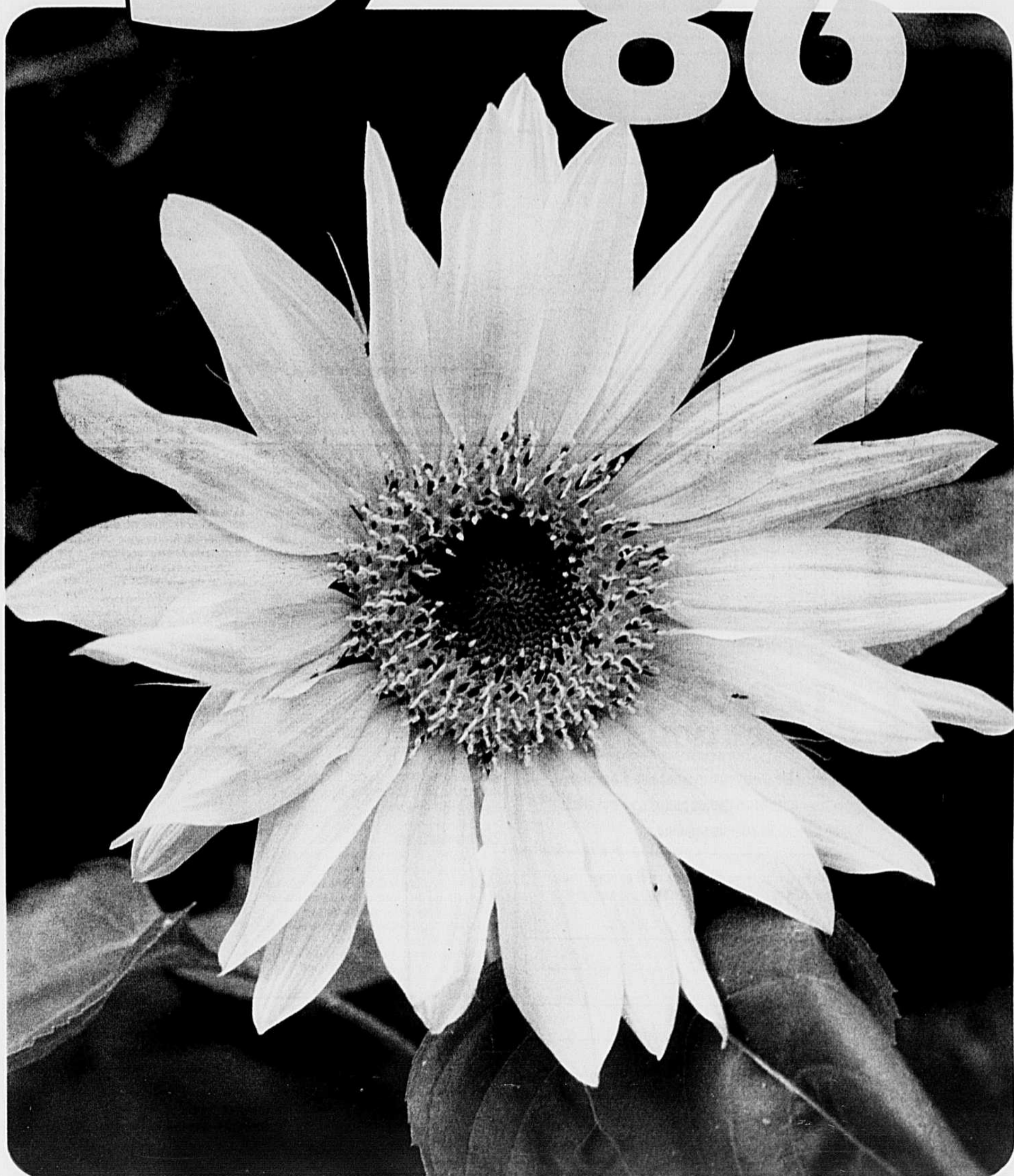


LATERRE
de chez nous

Volume 4, numéro 5
20 mars 1986

Jardins

86



1986, l'année du tournesol

L'*Helianthus*, tournesol (sunflower) est une plante originaire d'Amérique. On l'appelle ainsi parce que la fleur se dirige vers le soleil pendant la journée. Certaines espèces sauvages ressemblent beaucoup au cosmos ou au zinnia. On peut retrouver des fleurs de tournesol d'un blanc crémeux, d'un rouge foncé, bronzé, ou encore des deux couleurs à la fois.

Histoire du tournesol

Le tournesol est bien mal connu de la population en général. Étant une des rares plantes cultivées par les Indiens d'Amérique du Nord (avec le maïs) on pense que des milliers de milles carrés de sol en étaient recouverts dans l'Ouest américain avant l'arrivée des Blancs.

On a découvert le long du Mississippi des graines de tournesol qui remonteraient à 3 000 ans avant Jésus-Christ. Les Indiens s'en servaient d'abord comme aliment. On faisait rôtir les graines avant de les transformer en farine pour finalement en faire une

espèce de galette que l'on mangeait avec d'autres légumes.

L'ingéniosité des Indiens leur a fait trouver de nombreux autres usages à cette graine et à d'autres parties de la plante. Certains s'en servaient pour guérir les piqûres de serpent, d'autres en faisaient une infusion pour soulager les douleurs à l'estomac. On extrayait aussi la sève de la tige pour empêcher l'infection des coupures et autres blessures de la peau. L'huile était utilisée pour les cheveux ou encore comme base à des colorants. Une teinture jaune était tirée des fleurs et une autre, rouge celle-là, provenait du trempage des graines. On utilisait ces couleurs pour la décoration des paniers ou pour les tatouages.

Par curiosité surtout et aussi pour leurs propriétés ornementales, les découvreurs espagnols rapportèrent des graines de tournesol en Europe. Les herboristes du temps ne trouvaient cependant aucune vertu spéciale à cette plante. On en parle dans certains écrits dès 1568 en Belgique et en 1616,

le tournesol était déjà répandu dans les jardins anglais.

On ne sait pas exactement à quand remonte la découverte, pour les Blancs, de la valeur alimentaire de la graine de tournesol. À la fin du dix-septième siècle on savait comment préparer des macarons à partir de la farine faite de graines moulues, mais la saveur laissait, semble-t-il, à désirer et goûtait la térébenthine.

Un siècle plus tard, vers 1780, on commence à s'apercevoir que les graines de tournesol crues ou grillées ont un agréable goût d'amande et qu'elles sont excellentes comme aliment pour la volaille. On commence aussi à savoir comment en extraire l'huile.

La culture se répand alors à travers toute l'Europe, mais on en est encore à

entre trois et douze pieds, certaines tiges allant jusqu'à 18 pieds. Les hybrides que l'on cultive ici atteignent environ six pieds de haut et certaines fleurs peuvent avoir un bon douze pouces de diamètre.

Un bon aliment

La graine de tournesol est très riche en minéraux, en vitamine et en certains acides essentiels. Sa concentration en protéine est de 24%, soit autant que la viande de boeuf. Seuls les jaunes d'oeuf et le foie sont aussi riches en fer que la graine de tournesol. Le niveau de potassium y est aussi élevé que dans les raisins, les noix ou le germe de blé et la teneur en calcium est plus importante que dans les fèves soya. Sa grande quantité d'éléments nutritifs est réputée

SOMMAIRE

	Page
1986: l'année du tournesol	2
Légumes d'ailleurs qui poussent ici	3
Une maison dans les fleurs	4
Villes et villages fleuris	5
Un jardin biologique	6 et 7
Calendrier des semis, plantations et récoltes	8
Gels, ensoleillement, précipitations, températures	9
Le potager des Bérard	10
Contrôler les ravageurs à peu de frais	11
L'influence de la lune sur les cultures	12
Le maïs: une plante bien connue des Indiens	13
Les règles du compagnonnage	14
Un petit fruit méconnu: la cerise de terre	15



Les jardiniers amateurs ont de quoi s'émerveiller devant la diversité des couleurs, des grandeurs et des formes de tournesol.

l'usage ornemental. C'est en Russie au 19e siècle que la culture du tournesol prend le plus d'ampleur. L'Église orthodoxe de Russie interdisait alors la consommation de plusieurs aliments pendant le carême et l'aveug, mais elle accepta la graine de tournesol comme source d'huile, puisque celle-ci ne portait pas atteinte aux lois religieuses. La Russie détient depuis ce temps-là le titre de premier producteur mondial de graines et d'huile de tournesol.

Au cours des cinquante dernières années, l'URSS a sélectionné des variétés de tournesol à haut rendement en huile et résistantes aux maladies. À partir de cultivars en provenance d'URSS, la culture du tournesol s'est répandue aux États-Unis et au Canada, depuis le milieu des années soixante.

Aujourd'hui le tournesol est la deuxième plante après le soya, parmi tous les oléagineux (colza, arachide, carthame, etc.) comme source d'huile à travers le monde.

Description

Le tournesol fait partie de la famille des composées, comme de nombreuses variétés de marguerites. Cette famille est la deuxième en importance parmi toutes les plantes pour le nombre de ses espèces. Cependant peu d'entre elles, outre le tournesol, servent à l'alimentation: on y retrouve la laitue, l'artichaut, la chicorée et quelques autres.

Les botanistes ont identifié 67 espèces de tournesol, qui se divisent en de multiples variétés. La tête du tournesol contient deux types de fleurs: celles que l'on retrouve à la périphérie du disque formé par la fleur et celles qui sont placées au centre.

La hauteur des plants peut varier

être très salubre pour le coeur. Suffisamment de potassium et peu de sodium en font une graine diurétique qui aide à abaisser la haute pression. Les acides linoléiques qu'elle contient facilitent la croissance et réduisent le niveau de cholestérol dans le sang.

Les oiseaux aussi raffolent de la graine de tournesol. Rien qu'en Amérique du Nord, on dépense des centaines de millions de dollars pour les nourrir et des chercheurs affirment que la graine de tournesol à cause des ingrédients nutritifs qu'elle contient serait la nourriture idéale pour eux. Les écureuils aussi sont friands de cette graine et c'est pourquoi il faut prendre certaines précautions si on veut en récolter dans son jardin. V.L.



Pour protéger les graines mûres des oiseaux et des écureuils on recouvre la fleur d'un coton à fromage ou encore d'un filet.

ABONNEZ-VOUS

LA TERRE de chez nous

Le seul hebdomadaire agricole d'expression française d'Amérique

Au service de l'agriculteur québécois depuis plus d'un demi siècle

Publié le jeudi de chaque semaine

Je désire m'abonner à La Terre de chez nous pour:
1 an/16 \$ 2 ans/26 \$ 3 ans/33 \$

NOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____

Ci-joint la somme de _____ \$

Signature _____

Il vous suffit de remplir le coupon et d'y joindre un chèque ou mandat de poste à l'ordre de:
La Terre de chez nous
555, boulevard Roland Thériault
Longueuil, (Qué.)
J4H 3Y9



Légumes d'ailleurs qui poussent ici



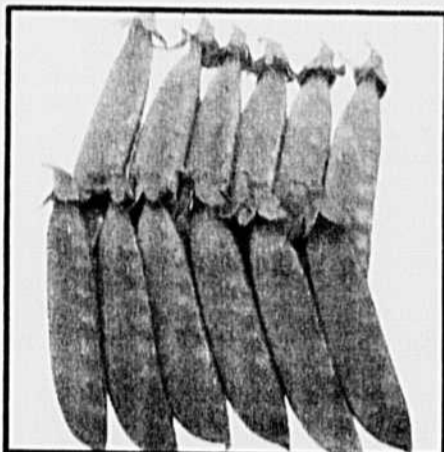
par Céline Bougie

De plus en plus les comptoirs de nos supermarchés et de nos fruiteries s'enrichissent de fruits et de légumes qu'on n'y retrouvait pas il y a encore peu de temps. Si la plupart des fruits ont besoin de soleil et de chaleur durant de longs mois, en revanche plusieurs légumes font comme nous et se contentent d'une belle saison par année.

Parmi tous ces légumes exotiques se retrouvent les légumes asiatiques que les Chinois, les Japonais, les Vietnamiens retrouvent dans leur menu quotidien. Le climat dans les parties plus au nord de leur pays peut se comparer à celui de notre saison de culture, même que certains de ces légumes trouvent notre soleil d'été trop chaud et nos journées trop longues! Nos jardins peuvent donc les accueillir d'avril à novembre, selon leur famille.

Le pois mange-tout

Le premier légume d'avril à rejoindre les gourmets du monde entier, c'est le pois mange-tout ou pois des neiges. Petit frère du pois à écosser, on le cueille très jeune, quand les pois sont à peine formés. Les enfants en raffolent cru, sa cosse étant très sucrée; cuit deux ou trois minutes, sauté ou ébouillanté, il met de la verdure et de la saveur dans votre assiette. Sa culture est simple, journées courtes, ensoleillées et nuits fraîches. La récolte doit se faire aux deux jours et demande du temps, ce qui explique son prix de vente très élevé. Comme de plus, il perd sa saveur rapidement et ne prend pas trop d'espace, c'est un légume idéal à mettre au jardin.



荷蘭豆 "ho lan dow" pois mange-tout

En étalant deux ou trois semis de la mi-avril à la fin mai, on récolte assez de mange-tout pour en consommer régulièrement et en congeler pour l'hiver. On peut aussi cultiver le "snap pea" (sugar snap, snapie, mange-tout géant). Celui-ci a l'avantage sur le mange-tout plat d'être plus sucré, plus charnu et surtout d'être plus patient pour se faire cueillir.

Les crucifères chinois

Un grand nombre de légumes asiatiques appartiennent à la famille des crucifères (choi ou choy) et se sentent plus à l'aise pour croître soit très tôt au printemps ou à la fin de la saison. On retrouve parmi ceux-là la moutarde à fleurs jaunes aux variétés innombrables. Un peu amère, la moutarde est très utilisée dans les soupes et les marinades.

— Le brocoli chinois

Chaque tige du brocoli chinois se termine par un bourgeon. On le consomme sauté à l'huile et relevé de sauce aux huîtres (on trouve cette sauce dans les épicerie spécialisées). C'est un délice auquel les Chinois et les Cambodgiens ne savent résister.

— Le chou chinois, de type michihili ou nappa

Le michihili est celui que l'on appelle

souvent salade chinoise, de forme allongée et aux feuilles minces. Celui que les Asiatiques préfèrent est le Nappa, plus rond, plus charnu et de bonne conservation. Sa culture s'apparente à celle de notre chou



白菜 "bok choy"

d'automne. Sa texture très tendre et son goût très doux en font d'excellentes salades d'automne et d'hiver, quoique les Orientaux le mangent toujours cuit, généralement sauté ou mariné.

— Le "bok choy"

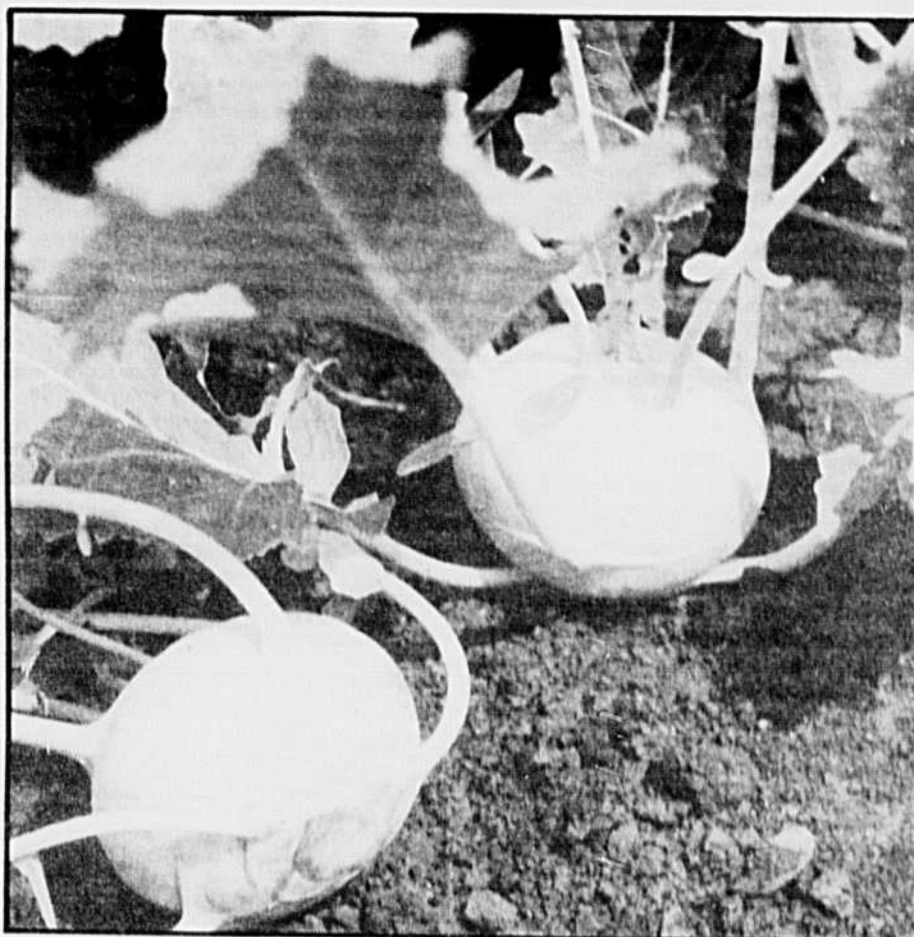
Le bok choy ou pak choy est une espèce de chou non pommé, ressemblant davantage à un pied de céleri. Très croquant, au goût léger de chou, ses tiges se font surtout sauter à l'huile et ses feuilles mijoter dans un bouillon de poulet.

— Choux-raves, radis, navets

Le chou-rave avec son bulbe hors terre et ses feuilles qui en sortent ici et là semble venir d'un autre monde. De texture tendre et juteuse, son goût est fin et délicat, un peu comme le cœur d'un chou. Cru en bâtonnet ou râpé en salade, sauté ou bouilli, farci ou gratiné, c'est un favori non seulement des Asiatiques mais aussi des Allemands et des Hongrois. Capricieux de culture (une croissance irrégulière et le voilà plein de fils), il faut bien choisir ses semences. Une variété hybride prendra plus de temps à corder, autrement il vaut mieux les récolter petits (deux à trois pouces de diamètre).

Le navet blanc est doux et apprécié autant pour sa racine savoureuse marinée que pour ses feuilles excellentes en soupe ou cuites comme des épinards.

Le radis chinois se présente sous plusieurs formes et couleurs, allongé ou arrondi, blanc, vert ou rouge, d'un poids variant de quelques grammes à plusieurs kilogrammes. Sa saveur forte plaît aux Asiatiques qui l'emploient de mille et une façons. C'est aussi un favori des peuples indiens et arabes... et des insectes. (consulter les guides de culture pour radis)



青菜頭 "tjin choy tow" chou-rave

Un petit tour dans le quartier chinois de Montréal vous en ferait voir bien d'autres: des aubergines longues, minces et roses ou rondes, minuscules et vertes; des courges poilues comme un chaton nouveau-né, raboteuses comme un crapaud, allongées comme un serpent; des herbes odorantes et irremplaçables, telle la coriandre, des haricots longs de 30 centimètres et des fèves soya dodues de protéines; du gingembre à la peau fine et luisante (les plus téméraires peuvent le faire pousser en serre en partant des yeux comme les pommes de terre).

Et par la table, on rejoint le monde entier...

Pour se donner l'illusion d'être ailleurs, pourquoi pas une soupe-repas vite faite...

- du bouillon de poulet
- des vermicelles
- des crevettes, un reste de poulet, de porc...
- quelques gouttes d'huile de sésame
- quelques cuillerées de sauce soya
- et des feuillages, moutarde, bok choy, épinards, etc.
- et des lamelles de légumes, chou-rave, radis, courge.

Bon appétit! ■

JARDINEZ EN TOUTE CONFIANCE et lisez

humus

Le magazine spécialisé dans la production agricole et le jardinage écologique



Nom _____

Adresse _____

Ville _____

Prov. _____

Code postal _____

6 numéros (1 an) 12,00 \$

ci-inclus mon chèque ou mandat poste, à l'ordre de:

Magazine Humus
4545, Pierre-de-Coubertin
C.P. 1000, Succ. «M»
Montréal H1V 3R2

Une maison dans les fleurs

par Benoit Prieur

Imaginez votre maison sans pelouse, juste avec des fleurs. Ce serait magnifique, n'est-ce pas? Magnifique oui, mais peut-être un peu coûteux, sans compter les nombreuses heures à trouver. A l'opposé, une maison sans fleur manque terriblement de vie: la belle saison est trop courte pour qu'on se contente d'une maigre pelouse endormie par la chaleur.

Alors, entre les deux extrêmes, voici une sélection d'idées d'aménagement floral. Volontairement nous n'avons utilisé que des fleurs vivaces, des annuelles et des bulbes. Chacun prendra la ou les idées qui lui plaisent et les plantera à son rythme.

Créer de l'espace

Nous l'avons dit, pas question d'enlever toute la pelouse: elle sert de lien entre les éléments de l'aménagement et, lorsqu'elle est verte, les fleurs à ses côtés paraissent mieux. Nous allons cependant en enlever une partie pour créer des massifs et des plates-bandes aux endroits stratégiques.

Sur le plan ci-contre, nous avons placé les massifs et les plates-bandes selon des critères bien précis:

- vues de la rue, de n'importe quel angle qu'on regarde la maison, les fleurs viennent caresser l'oeil du visiteur;
- vues de la maison, la majorité des fleurs sont placées dans l'axe des fenêtres, pour se faire plaisir sans sortir;
- comme dans une bonne photo, il y a des premiers plans et des arrière plans pour la perspective; des jeux de hauteur pour le volume.

Les massifs d'annuelles

On appelle massifs, des plates-bandes de formes bien définies dans lesquelles les fleurs doivent, logiquement, produire une impression de masse: une masse de couleur

uniforme. C'est cela que l'on veut produire dans les massifs nos 1, 6 et 7. Et pour faire ressortir encore plus les fleurs, on construit les massifs bombés: 20 à 30 cm plus haut au centre que sur les bords.

Au milieu des massifs nos 1 et 6, trôneront des plantes hautes, des cannas par exemple, qu'il faudra rentrer en automne. Mais ce n'est pas une règle rigide, on peut les remplacer par des amarantes, zinnias, pavots, dahlias ou cléomes.

Autour de cette pièce centrale, on installe, en suivant la forme du massif, une bande de fleurs annuelles de hauteur moyenne: nicotines, celosies plumeuses, muftiers, penstemons, cinéraires argentés, dahlias nains ou kochies.

Enfin, en périphérie du massif, une large bordure de plantes basses: bégonias, alysses, agérates, oeillets d'Inde (marigold), soucis (calendulas). Autant que possible, entre le centre et le

pourtour, les plantes devraient descendre en dégradé régulier.

Le massif no 7, légèrement arqué, est composé d'une seule couleur et d'une seule espèce choisie parmi des annuelles moyennes ou basses.

Les plates-bandes

Exposée en plein sud, la plate-bande no 2 est idéale pour y planter des espèces vivaces de grandes dimensions, à la floraison étalée dans le temps. Par exemple: iris, pavots, lis, delphiniums, rudbeckies, asters, physostégies, liatrides. On l'appelle mixte parce qu'on y plante aussi des annuelles hautes ou moyennes, pour boucher les trous et pour donner du volume.

Au nord, dans la plate-bande no 4, on a autant besoin de couleurs qu'en plein soleil. On peut là aussi créer une plate-bande mixte avec des vivaces qui tolèrent l'ombre: coeurs saignants, astilbes, campanules, digitales, ancolies,

salicaires, sceaux de Salomon, fougères. Ou bien planter un tapis uniforme de fleurs annuelles comme l'impatiante.

Pièce maîtresse de l'aménagement: la plate-bande no 3. Les fleurs servent d'accent à une plantation plus consistante de conifères et d'arbustes à floraison printanière: forsythia, spirée blanche, amandier, weigelia. Quelques touffes de tulipes, de jonquilles, remplacées en juin par des annuelles moyennes ou basses suffiront à compléter l'harmonie.

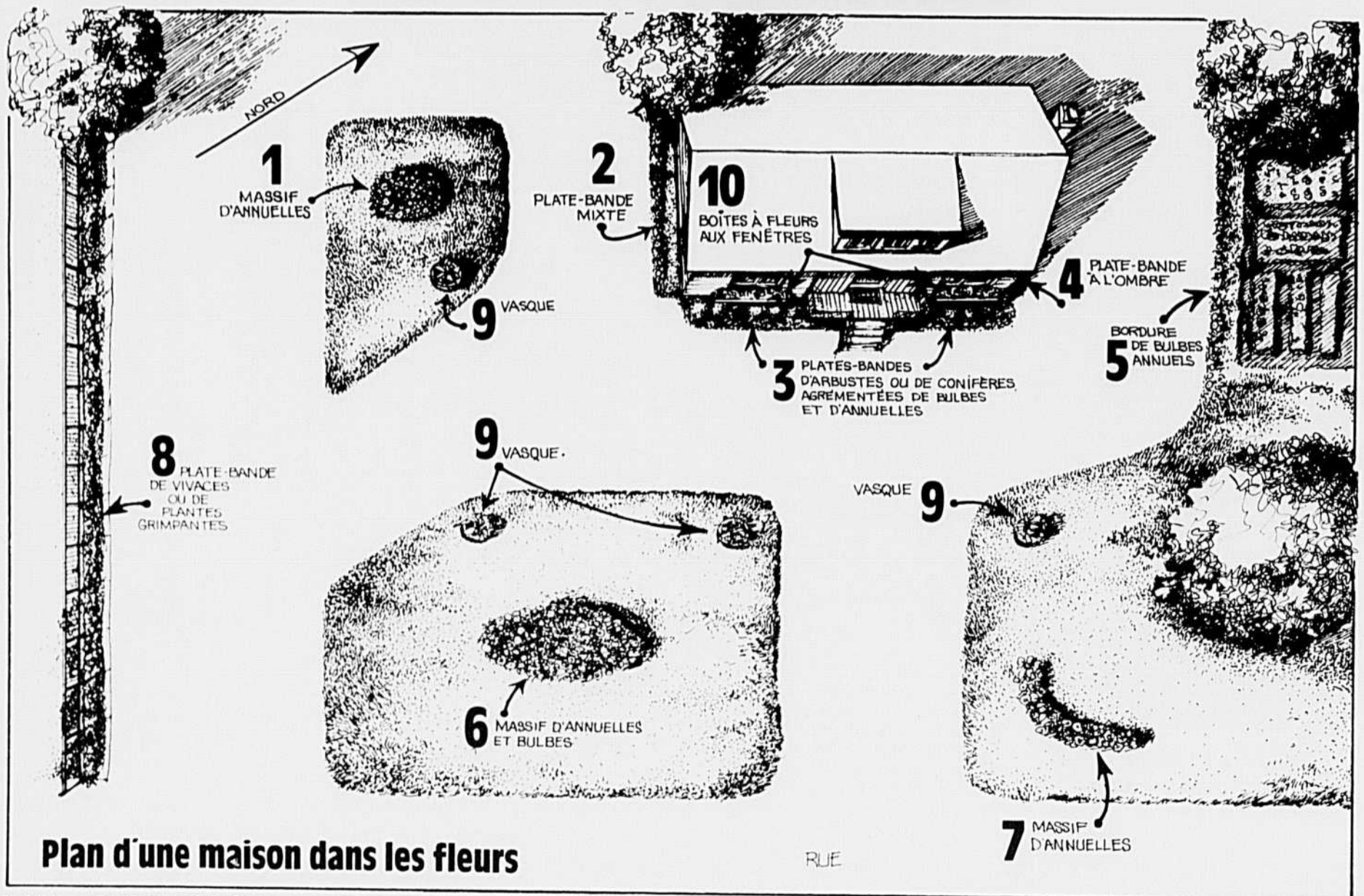
La plate-bande no 8 a pour but de camoufler la clôture en la parant des plus beaux atours. Deux choix s'offrent à vous: ou bien des fleurs vivaces hautes, semblables à la plate-bande no 2 ou différentes: roses trémières, buglosses, hélénies, lychnides, phlox, etc. Ou bien des plantes grimpantes vivaces: clématites, chèvrefeuille, vigne vierge, bourreau des arbres.

Les compléments indispensables

Ce n'est pas qu'ils aient honte de leur potager, mais certains aiment l'isoler de la partie ornementale de la propriété. Rien de mieux alors qu'une bordure (no 5) de grands bulbes annuels: cannas, dahlias, glaïeuls, dont on tirera, comme des vivaces d'ailleurs, une abondance de fleurs coupées.

Pas de belles fenêtres sans boîtes à fleurs (no 10), c'est bien connu. Alors plantez-y des pétunias, des géraniums lierres, des bégonias tubéreux, des dahlias nains, des capucines.

Et pour donner un charme unique, léger et classique à votre maison, déposez à ses pieds, dans des vasques (no 9) ou des pots de béton, de charmants bouquets de fleurs bigarrées. Ces contenants, placés dans de grands espaces, les meublent à peu de frais et, puisqu'ils sont hors du sol, attirent inmanquablement l'attention. On les remplit d'annuelles, hautes au milieu, en cascade sur les côtés. ■



Villes, villages et campagnes fleuris, un mouvement qui s'amplifie

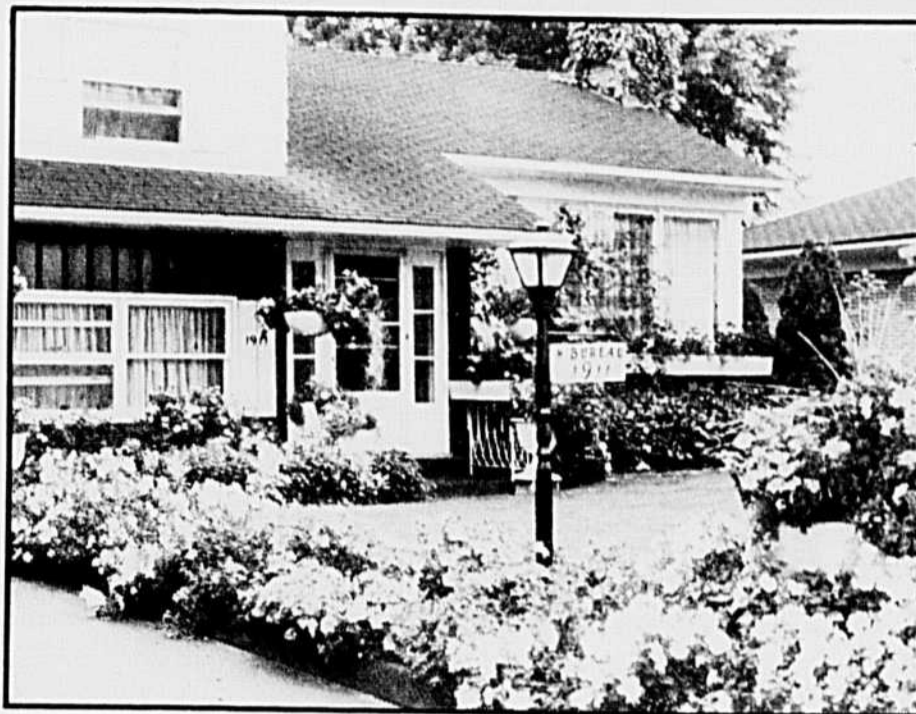
par Louise St-Pierre

Le concours "Villes, villages et campagnes fleuris" du Québec en sera en 1986 à sa huitième année d'existence. Lancé en 1979 dans la foulée des Florales internationales de Montréal, par le ministre de l'Agriculture d'alors, ce concours a pour objectif premier de promouvoir le développement de l'horticulture ornementale au Québec et aussi de favoriser les initiatives au niveau des municipalités pour l'embellissement de la province.

À sa première année, 178 municipalités s'inscrivaient à ce concours. Depuis, ce mouvement d'embellissement a pris de l'ampleur et le nombre de municipalités ne cesse de croître.

Sur un total possible de 1 483, c'est 472 municipalités qui ont participé au concours de l'an dernier. La population de ces municipalités est de quelque 2,7 millions de personnes. Elles vivent dans 65 villes de moins de 10 000 habitants, 61 villes de plus de 10 000 habitants, 61 villages et 285 campagnes. Les gagnants de l'an dernier dans ces quatre catégories étaient Candiac (ville de moins de 10 000 habitants), Chicoutimi (ville de plus de 10 000 habitants), Compton (village) et Champlain (campagne).

En fait, il existe une cinquième catégorie que l'on appelle: classe "excellence". Cette classe de prestige offre un défi aux municipalités qui auront remporté un premier prix national à trois



reprises au cours des cinq dernières années. Il est à noter que ces municipalités n'entrent pas en compétition avec les autres municipalités inscrites au concours.

La municipalité qui s'inscrit au concours doit organiser un concours local de "Maisons fleuries". Elle s'engage aussi dans un ou des projets d'embellissement et d'aménagement paysager à caractère municipal.

Elle aura aussi formé un comité d'embellissement.

Prix

Un prix de 2 500 \$ est attribué à chacune des municipalités gagnantes nationales dans sa catégorie. Elles auront déjà reçu une somme de 1 000 \$ comme gagnantes au niveau régional. Pour ce concours, le Québec se divise en 11 régions.

Les municipalités gagnantes du concours "Villes, villages et campagnes fleuris" sont connues lors de la Journée nationale des villes, villages et campagnes fleuris du Québec. À cette occasion, c'est le ministre de l'Agriculture qui remet les prix aux représentants des municipalités lauréates.

Au ministère de l'Agriculture, on croit qu'il revient aux citoyens d'inciter leur municipalité à s'inscrire au concours. Ils peuvent accepter d'être membres du comité d'embellissement de la municipalité ou encore participer au jugement du concours local "Maisons fleuries".

Impact du concours

La Direction des études économiques du ministère de l'Agriculture rendait récemment publique une étude d'impact du concours sur l'horticulture ornementale au Québec. Cette étude la place au cinquième rang des principales productions en terme de recettes monétaires. Elle suit le lait, le porc, la volaille et le boeuf avec ses 450 millions de dollars.

Selon M. Henri-Louis Arsenault, gestionnaire du concours, les gens de l'industrie horticole affirmaient, l'an dernier, que l'impact du concours "Villes, villages et campagnes fleuris" sur le développement de leur industrie était de loin plus important que celui qu'avait créé les Florales internationales de Montréal. "L'industrie se développe graduellement et le concours y joue un rôle essentiel," croit-il. ■

une maison dans les fleurs

PLAN: UNE MAISON DANS LES FLEURS		DIMENSIONS MINIMALES ET TEMPS APPROXIMATIF DE PLANTATION ET D'ENTRETIEN.		
ELEMENTS DE LA DECORATION	DIMENSIONS MINIMUM	TEMPS DE PLANTATION LA 1 ^{ère} ANNEE (1)	TEMPS DE PLANTATION LES ANNEES SUIVANTES (2)	TEMPS D'ENTRETIEN PAR SEMAINE (2)
1 MASSIF D'ANNUELLES	1,2 m de diamètre	30 à 40 mn	30-40 mn (1)	15 mn
2 PLATE-BANDE MIXTE	70-80 cm de large	1h-1h30	nul	25-30 mn la première année 15-20 mn les suivantes
3 PLATE-BANDE FACADE	1 m à 1,2 m de large	Bulbes vivaces: 1h annuelles: 10-15 mn	nul 10-15 mn (1)	10-15 mn
4 PLATE-BANDE OMBRE	40-50 cm de large	30-45 mn	si annuelles: 30-45 mn (1) si vivaces: nul	10-15 mn
5 BORDURE	50-60 cm de large	1h-1h30	1h-1h30 (1)	20-30 mn
6 MASSIF D'ANNUELLES	1 m de large 2,5 m de long	40-60 mn	40-60 mn (1)	15-20 mn
7 MASSIF D'ANNUELLES	60 cm de large 2 m de long	30 mn	30 mn (1)	10 mn
8 PLATE-BANDE	si vivaces: 60 cm si grimpantes: 40 cm	1h à 1h30 1h	nul nul	25-30 mn la première année 15-20 mn les suivantes
9 VASQUE	40 cm et plus de diamètre	30-40 mn	30-40 mn	10-15 mn
10 BOITES A FLEURS	profondeur idéale: 30 cm	10 mn par mètre de longueur	10 mn par mètre de longueur (1)	indéterminé ajouter de fréquents arrosages

(1) Ajouter le temps de préparation des plates-bandes: bêchage, enfouissement engrais et matière organique, ratissage.

(2) Désherbage, fertilisation, nettoyage. Ajouter le temps d'arrosage.

Un jardin biologique

par Thérèse Romer

"Qu'est-ce qu'ils vont bien faire, ces jeunes moineaux-là?" se demandaient il y a six ans les voisins du rang, lorsque Yves Gagnon et Diane Mackay s'installaient sur leur ferme à St-Didace, en commençant par se bâtir une maison à l'intérieur de la grange.

Aujourd'hui, la maisonnette encastrée dans sa grange est un bijou accueillant et confortable, rempli de la présence chaleureuse d'Yves et Diane et du gazouillis de Samuel, 18 mois. Et leur jardin écologique de près d'une acre assure en bonne partie leur autosuffisance alimentaire à l'année longue — malgré le climat rigoureux que nous connaissons. Plus encore, il leur a valu l'été dernier le 1er Prix, pour tout le Canada, de la prestigieuse revue "Harrowsmith".

Jardin biologique ou écologique? "Nous n'utilisons aucun engrais chimique, aucun herbicide ni pesticide. Nous entretenons la vie et la richesse du sol au moyen d'engrais verts et de fumiers, de compostage et de rotation. C'est la seule forme de culture qui assure une nourriture vraiment saine. C'est aussi la seule forme de culture qui n'hypothèque pas l'avenir de l'humanité", expliquent à tour de rôle Yves et Diane.

"A part le verger, où nous venons de planter une quarantaine de divers arbres fruitiers, notre jardin est composé de trois parties distinctes, où nous pratiquons la rotation des cultures d'année en année. Une partie est consacrée à notre culture d'oignons et d'ail, que nous vendons pour rentabiliser notre entreprise agricole. Une deuxième, de la même superficie, est semée en engrais vert, dont je vous reparlerai. Enfin la troisième, analogue elle aussi, va à la culture maraîchère, tant pour nos propres besoins que pour des clients qui nous achètent nos légumes cultivés biologiquement.

"Non seulement y a-t-il la rotation de chaque partie, qui ne revient donc au même endroit qu'à tous les 3 ans — mais nous évitons en plus de suivre la même disposition de nos cultures maraîchères. Ainsi, les légumes d'une même famille ou d'une même forme végétative ne reviennent dans le même sol qu'après un intervalle de 6 à 9 ans. Par exemple, les crucifères: chou, brocoli — les cucurbitacées: concombres, courges, — ou les solanacées: tomates, aubergines — ainsi que les mêmes formes végétatives, disons les racines telles que les betteraves, carottes ou navets, seront moins sujets aux ravageurs dont le cycle reproductif sera interrompu. D'autre part, les végétaux pourront mieux tirer du sol ceux des éléments nutritifs, N P K et oligo-éléments, dont ils ont besoin en proportions variables.

— Vos 'engrais verts', comment marchent-ils? — Aux débuts de notre expérience, nous semions du sarrasin, qu'on retournait en début de sa floraison pour enrichir la terre. Actuellement, nous employons la féverole qui, comme toutes les légumineuses, a l'avantage de fixer dans le sol l'azote de l'air moyennant des nodules aux racines. On retourne la féverole au début de juillet, quand elle a atteint un mètre. Si on attendait qu'elle monte à deux mètres, les tiges deviendraient coriaces, elles se mélangeraient mal au sol." — Laissez-vous cette terre en jachère jusqu'au printemps suivant? "Non, nous y semons du seigle qui fixe les éléments nutritifs de la féverole. Autrement, ils se lessiveraient dans notre sol sablonneux — alors qu'en sol argileux le lessivage serait moindre. Le seigle est labouré tôt au printemps, ensuite nous plantons

oignons, ail et pommes de terre dans cette parcelle — qui, l'année suivante, sera encore enrichie de fumier composté pour produire un grand choix de légumes sains."

— Où prenez-vous vos semences? "Nous insistons sur les graines non traitées pour ne pas perturber d'emblée la vie bactérienne du sol. Le Réveil de la Nature en offre en Beauce, et William Dam en Ontario, ainsi que des grainiers aux États-Unis, mais les règlements

douaniers en compliquent l'importation. Nous allons petit à petit sélectionner certaines de nos propres variétés et participer aux programmes que des horticulteurs avisés lancent en Europe et en Amérique. Ces programmes d'échanges de graines visent à sauvegarder la diversité du stock génétique horticole, élaboré localement pendant des générations. Une telle richesse génétique est actuellement menacée par l'uniformisation des variétés hybrides offertes par les

multinationales qui dominent les marchés grainiers mondiaux.

"Un bel exemple d'une variété locale, adaptée aux conditions culturelles d'ici, nous vient du Frère Savignac, à Joliette, un de nos pionniers de la culture écologique. C'est la tomate "Dufresne", sélectionnée par M. Dufresne à St-Félix-de-Valois pendant 30 ans. Ensuite, le Fr. Savignac a lui-même continué pendant 10 ans à sélectionner les plus beaux plants de cette variété — une tomate rose, qui devient rouge. Et l'été dernier,

lors d'une étude comparative de 8 sortes de tomates, la "Dufresne" du Fr. Savignac s'est avérée la plus productive, la plus résistante aux insectes et aux maladies, et la meilleure au goût. La revue "Humus" va prochainement en publier les détails, et on pourra écrire au Fr. Savignac pour en obtenir des graines."

— Quels conseils donneriez-vous à une famille qui veut partir, à son propre usage, un petit potager biologique? "Vous trouverez quelques renseignements utiles dans mon livre, 'Une introduction au jardinage écologique' (dont nous tirons ici deux tableaux pour les lecteurs de La Terre de chez nous). Je vais également continuer à donner une série de cours intensifs, au printemps et en été, dont les détails paraîtront dans HUMUS. D'année en

année la pratique de cette forme de jardinage nous en apprend plus. Et une fois qu'on a goûté aux légumes ou aux fruits cultivés biologiquement, il devient difficile de s'en passer, même en hiver, lorsque les Québécois se croient contraints de revenir aux produits du supermarché... Je mets donc l'accent non seulement sur la qualité de la production, mais aussi sur la conservation de notre récolte: par séchage, congélation, mise en conserve, entreposage en caveau ou en chambre froide."

— Comment en êtes-vous arrivés à découvrir et pratiquer le jardinage biologique? "C'est à la suite de cinq années de travail sur des fermes fruitières et maraîchères en Colombie britannique, où nous avons pu constater les effets désastreux qu'avait sur notre



Diane Mackay et Yves Gagnon planifient leur production de 1986. Photo: Y. Polom

santé l'usage immodéré et grandissant des innombrables produits phytosanitaires chimiques. Maintenant, après six ans de culture biologique au Québec, nous tirons bon espoir des résultats très encourageants que nous avons connus."

— Bravo, Diane et Yves, et merci pour notre entretien. Nous avons à peine effleuré tant de choses intéressantes... Mais puisse votre exemple inspirer et guider beaucoup d'autres jeunes d'ici! ■

«Pour avoir la situation bien en main, on doit...»

«Pour vous prêter main forte dans les périodes difficiles, il nous faut bien connaître vos problèmes, avant même qu'ils arrivent. À titre de prêteur, nous pensons que c'est durant ces moments-là, qu'on doit...»



Le crédit: un engagement à deux.

Suivre de près l'évolution de votre situation financière, voilà la clé du succès.

Pour établir de bons programmes, emprunteurs et prêteurs doivent s'appuyer sur l'expérience passée. En affaires, il est essentiel d'exercer un contrôle permanent. C'est pourquoi la Banque Royale met sur pied des services qui respectent ces impératifs.

AgriCompte est un système de contrôle des mouvements de trésorerie qui vous aide à déceler rapidement les écarts de dépenses. Ce système compare automatiquement les dépenses et les revenus réelles aux chiffres prévus dans votre budget, soit par date ou depuis le début de l'année. Il enregistre les dépenses en dollars et en pourcentage. Ordonné à votre convenance, vous pouvez facilement vérifier où vous en êtes à tout moment.

Le Service AgriRoyal mensuel vous tient au courant de l'évolution des marchés et des changements de prix de vos produits, ainsi que des répercussions sur votre trésorerie.

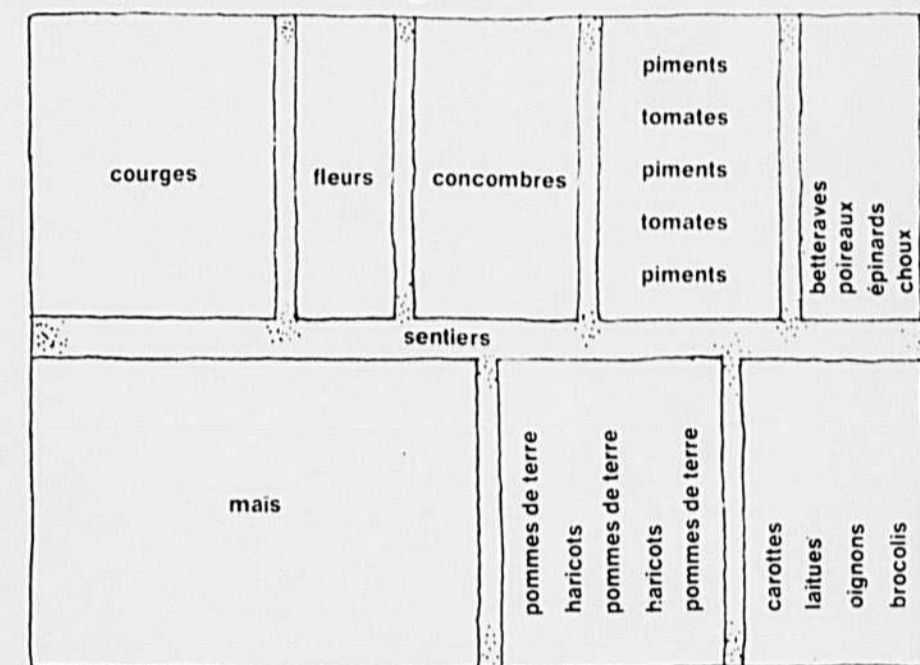
Les services spéciaux AgriRoyal vous offrent une assistance vous permettant de bénéficier de dispositions spéciales émanant de la Banque Royale.

Parlez-moi d'une banque Royale!

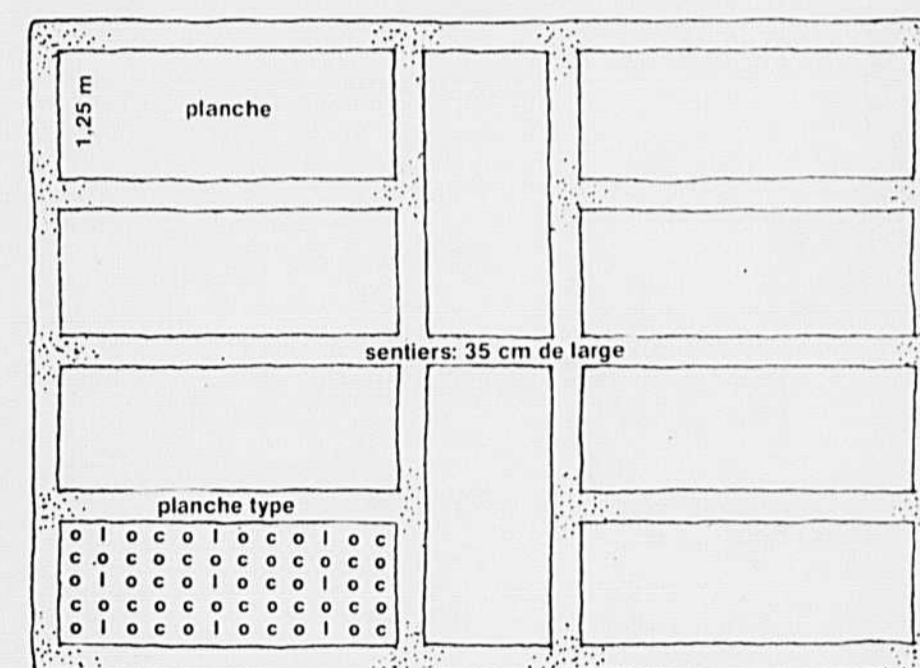


Des programmes bancaires adaptés aux besoins des exploitants agricoles.

Potager semé en rangées



Un jardin en culture intensive



o: oignon c: carotte l: laitue

Description de la planche type

On laissera 6 cm entre chaque plant. Quand la laitue sera cueillie à la fin juin, elle laissera de la place aux autres plants. La carotte produit un plant au feuillage plus abondant que l'oignon; A 6 cm l'un de l'autre, l'oignon et la

carotte auront assez d'espace pour se développer. De plus, comme les deux sont bons compagnons, ils s'encourageront mutuellement dans leur croissance.

suite à la page 13

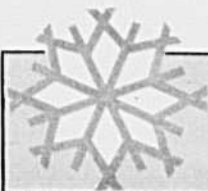
Calendrier des semis, plantations et récoltes



	Printemps			Été			Automne		
	au dégel	1 semaine à 10 jours avant le dernier gel	lorsqu'il n'y a plus de danger de gel	premières chaleurs	canicule	10 ^e sem. environ avant le 1 ^{er} gel	7 ^e sem. environ avant le 1 ^{er} gel meurtier	début du temps frais	après le 1 ^{er} gel meurtier
Artichaut		•••••		🌱				📦	
Asperge	🌱📦	•••••							
Aubergine			🌱				📦	📦	
Betterave	•••••			📦	📦	•••••			📦
Brocoli	🌱			•••📦	📦	🌱		📦	📦
Carotte	•••••		•••••		📦	•••📦	📦	📦	📦
Céleri			🌱				📦	📦	📦
Chou	🌱			•••📦	📦	🌱		📦	📦
Chou-fleur	🌱			•••📦	📦	🌱		📦	📦
Concombre			•••🌱		📦	📦	📦		
Courge d'été			•••🌱		📦	📦	📦		
Courge d'hiver			•••🌱				📦	📦	📦
Épinard	•••••		📦	📦		•••••		📦	📦
Haricot		•••••			📦	📦			
Laitue	•••••	•••🌱	•••••	📦	📦	•••••	📦	📦	📦
Maïs sucré		•••••				📦	📦		
Navet	•••••				•••📦			📦	📦
Oignon	•••🌱			📦		📦		📦	📦
Panais	•••📦	*							📦
Poireau	•••🌱						📦	📦	📦
Pois	•••••				📦	📦			
Poivron			🌱			📦	📦		
Pomme de terre		🌱				📦	📦	📦	
Radis	•••••		•••📦	📦	•••📦	📦	•••📦	📦	
Rhubarbe	•••📦	📦	📦					🌱	
Tomate			🌱			📦	📦	📦	
Fraise	🌱			📦	📦				
Framboise	🌱			📦	📦	📦			
Melon			🌱				📦	📦	
Ail	🌱						📦	📦	
Aneth		•••••			📦	📦	📦		
Basilic		•••🌱			📦	📦	📦		
Ciboulette	•••📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦
Persil	•••••				📦	📦	📦	📦	📦
Sarriette		•••••			📦	📦	📦		
Thym	•••📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦

*Récolte 2^e année

semis •••••
plants 🌱
récolte 📦



Le gel

	Dernière gelée de printemps (1 chance sur 2)	Première gelée d'automne (1 chance sur 2)	Période sans sans gel (1 chance sur 2)
Amos	9 juin	7 sept.	90 jours
Beauceville	26 mai	20 sept.	117
Bic	18 mai	27 sept.	132
Causapscal	10 juin	7 sept.	83
Chicoutimi	18 mai	27 sept.	134
Coaticook	27 mai	17 sept.	114
Drummond	11 mai	27 sept.	139
Farnham	15 mai	24 sept.	132
Gaspé	25 mai	24 sept.	121
Joliette	12 mai	29 sept.	140
La Pocatière	16 mai	26 sept.	133
Maniwaki	27 mai	16 sept.	110
Mont-Joli	18 mai	3 oct.	136
Montréal	2 mai	9 oct.	164
Oka	14 mai	30 sept.	136
Québec	14 mai	27 sept.	136
Sherbrooke	13 mai	28 sept.	134
Ville-Marie	2 juin	14 sept.	103

Données recueillies entre 1951 et 1980 par Environnement Canada.



Heures d'ensoleillement

	mai	juin	juillet	août	sept.	année
Amos	218	221	236	203	131	1737
Beauceville	207	198	227	191	135	1584
Bic	186	214	271	206	161	1691
Causapscal	175	201	221	194	144	1520
Chicoutimi	182	202	193	195	130	1559
Coaticook	222	230	255	225	160	1830
Drummond	236	240	259	225	175	1951
Farnham	226	222	247	219	164	1826
Gaspé	222	222	234	243	167	1857
Joliette	217	242	236	194	146	1824
La Pocatière	223	238	257	234	165	1951
Maniwaki	245	247	270	224	151	1951
Mont-Joli	231	241	252	244	153	1855
Montréal	234	244	271	237	175	1996
Oka	248	253	258	217	187	2041
Québec	219	224	247	219	153	1851
Sherbrooke	227	245	266	231	167	1900
Ville-Marie	255	207	250	226	141	1790



Températures moyennes en degrés Celsius (moyenne de trente ans)

	Janvier Max. Min. moyen	Juillet Max. Min. moyen	Moyenne annuelle	Maxium absolu	Minimum absolu
Amos	-11,6 -24,6	23,8 9,8	0,9	37,2	-52,8
Beauceville	- 6,1 -17,1	25,2 12,8	4,5	36,1	-41,1
Bic	- 7,1 -15,8	22,7 12,1	3,7	34,4	-37,2
Causapscal	- 8 -19,2	23,9 10,3	2,4	35,6	-42,8
Chicoutimi	- 9,6 -19,8	24,2 13,3	3,3	39,4	-45
Coaticook	- 4,7 -16,5	25,1 12,4	4,9	35	-41,7
Drummond	- 6 -15,7	26,3 14,7	5,7	36,7	-42,8
Farnham	- 5,1 -15,8	25,8 14,6	5,9	39,4	-42,8
Gaspé	- 6,1 -15,1	22,9 12,5	3,5	35	-41,7
Joliette	- 6,4 -16,8	26,4 14,6	5,4	37,2	-43,3
La Pocatière	- 6,8 -15,7	24,2 13,1	4,3	39	-36,7
Maniwaki	- 7,5 -19,3	24,8 11,3	3,7	34,4	-46,7
Mont-Joli	- 7,1 -15,1	22,2 12,2	3,5	34,4	-33,3
Montréal	- 5,2 -12,6	26 17,2	7,2	36,1	-33,9
Oka	- 6,3 -14,9	25,9 14,9	5,9	36,1	-35
Québec	- 6,6 -14,7	25,5 14,6	5,3	36,1	-36,7
Sherbrooke	- 4,9 -14,4	25,5 14,6	5,9	36,7	-41,1
Ville-Marie	- 7,8 -21,7	25,2 12,1	3,2	40,0	-50,0

Les chiffres en caractères gras indiquent les données plus hautes ou plus basses.



Précipitations moyennes (période de trente ans) en mm

	Total Pour un an	Total (neige)	Maxium en 24 heures	Nombre moyen de jours de précipitations
Amos	839	240,8	7,4	143
Beauceville	1009,7	261,4	13,8	165
Bic	846,3	287,3	9,1	111
Causapscal	948,9	286,3	8,6	133
Chicoutimi	900,4	237	11,4	175
Coaticook	1020,6	296,9		134
Drummond	943,4	220,5	16,1	141
Farnham	992,1	219,2	8,8	141
Gaspé	959,9	334	11,4	119
Joliette	884,9	213,6	9,4	127
La Pocatière	964,7	296,2	12,4	142
Maniwaki	817,9	208,5	7,5	158
Mont-Joli	900,2	366,8	7,4	156
Montréal	999	243,1	9	164
Oka	950	229,1	7,8	136
Québec	1163,3	302	13,1	161
Sherbrooke	972,6	244,6	10,9	170
Ville-Marie	794,5	207,0	10,8	118

Le potager des Bérard

par Louise St-Pierre

MASCOUCHE — Est-il dans les habitudes des producteurs maraîchers d'avoir un potager à proximité de leur résidence? On ne peut dire que tous en font un, mais chose certaine plusieurs se le permettent même s'ils ont derrière leur maison des acres et des acres de terre où poussent plus d'une variété de légumes.

Les Bérard du rang George-Côté, de Mascouche, sont des producteurs maraîchers bien connus. Sur les trois fermes qu'ils possèdent en compagnie, on produit depuis quelques années, des pommes de terre, des carottes et des panais. Et chacune des trois familles cultive, près de leur maison, un jardin potager. On n'y voit rien de gênant!

Chez Daniel Bérard et Denise Paquette, on fait un jardin de 15 pieds par 20 pieds. "Il y a de la bonne terre près de la maison," affirme Daniel. Et qu'est-ce qu'on y trouve habituellement dans ce jardin? Des concombres, des tomates, des haricots verts et jaunes, des radis, des épinards, des asperges, des betteraves et des navets, de fraises, des piments verts, etc. ".... et même des carottes," dit Denise, bien consciente que cela en surprendra plusieurs compte tenu qu'à l'arrière de sa demeure on peut en voir des acres en culture. "Très souvent avant d'avoir le jardin, Daniel oubliait d'en apporter si elle le lui avait demandé," se rappelle-t-elle.

"Le premier avantage est vraiment d'en avoir à portée de la main. Aussi les carottes du jardin ne subissent pas d'arrosage. Comme on envoie souvent les enfants se prendre une carotte quand ils réclament une collation — c'est meilleur pour la santé que du chocolat, des bonbons ou des chips — ils peuvent

les manger sans qu'il soit nécessaire de les laver," raconte-t-elle avant d'ajouter que tous les membres de la famille apprécient les jeunes carottes. "On les voit pousser; on sait quand elles sont à leur meilleur."

Au printemps, c'est Daniel qui prépare la terre. Les autres travaux: la semence ou le sarclage, se font en famille. Denise raconte que le jardin familial donne bien de bons légumes, mais c'est aussi un passe-temps, une activité familiale intéressante avec des enfants qui grandissent. "Maintenant, Catherine et Marc-André participent aux travaux de sarclage et d'arrachage de mauvaises

herbes. Je vois dans ces activités, dans ce travail, un bon moyen de leur montrer que dans la vie, on n'a pas tout ce que l'on veut sans effort. C'est à mon avis une bonne façon de leur apprendre les notions du travail tout en s'amusant," soutient Denise.

C'est toutefois chez leur grand-mère, ajoute-t-elle, que les enfants apprennent le plus les rudiments du jardinage. "Ils passent un temps fou avec elle." Elle leur apprend à faire attention et malgré tout, le temps passé avec elle, devient pour eux un grand jeu. Denise, une fille de la ville, reconnaît avoir elle-même appris de la mère de son mari; elle l'a initiée à

ces travaux les premières années de son mariage.

Pour Daniel et Denise, les grands avantages d'avoir un potager est l'assurance de manger des légumes de qualité, frais et à prix moindres. En fait, il leur en coûte rien en engrais et en herbicides. Les petites quantités utilisées pour le jardin ne grossissent pas les achats de la compagnie. On utilise aussi la machinerie. Et les plants sont fournis par la grand-mère.

Selon Denise, il existerait une certaine compétition entre les trois familles Bérard. "Quand les légumes arrivent, il y a toujours une certaine comparaison amicale qui se fait. Le premier qui a une tomate rouge s'empresse de la faire savoir aux autres. Et si l'une ou l'autre des familles a un échec, on se moque un peu d'elle. L'an dernier, nous avons manqué notre coup avec les concombres," raconte-t-elle.

De l'avis de Daniel, c'est au niveau des herbes fines que l'on tire le plus d'avantage à produire chez soi. Il trouve un mets toujours meilleur quand on lui ajoute des herbes fines fraîches. Sa mère serait même une spécialiste dans cette production.

Le maïs sucré? Ce légume apprécié par tant de Québécois est produit en assez grande quantité par les Bérard, mais pas dans les potagers. On sème le maïs sucré dans un champ pour être en mesure de lui donner les arrosages nécessaires. Les épluchettes de blé d'Inde sont une activité importante pour toute la famille. Les frères et les soeurs, les amis sont souvent de la partie. "Les épluchettes de blé d'Inde, croit Denise, favorisent et nourrissent les amitiés, maintiennent de bonnes relations familiales." ■



SPÉCIAUX SUR ÉQUIPEMENT D'OCCASION

TRACTEURS

- Inter 574
Très propre, 1976
- JD 3140
2 roues 16,9 x 38
- Belarus 500
2 roues, très propre
- JD 3130
1978, Cab, 1 450 heures
- JD 2130
cab + chargeur
- JD 850
1978, 354 heures
- JD 1120
Très propre
- David Brown 880
Très propre

MOISSONNEUSES-BATTEUSES

- JD 6620
1 304 heures, nez à maïs, 6 rangs
- JD 6620
1 500 heures
nez à maïs, 6 rangs

PLANTEURS À MAÏS

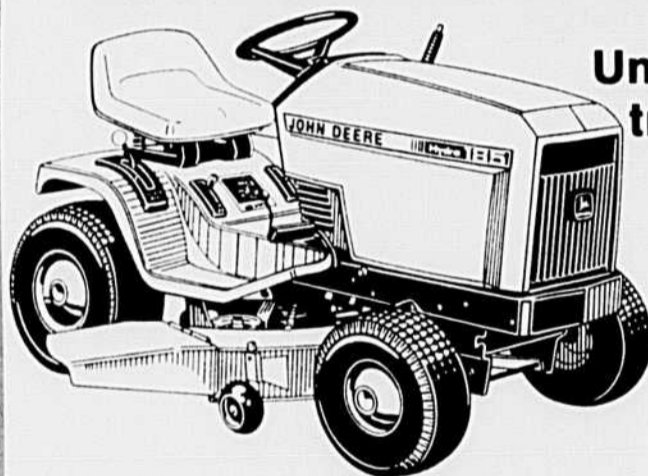
- JD, Inter MF, White
4 et 6 rangs
SPÉCIAL

Les Équipements
Laguë Ltée



Famham • Ste-Rosalie • Pike-River

NOS MODÈLES 86 SONT ARRIVÉS



Une nouvelle ligne de
tracteur à pelouse
de 9 à 17 H.P.



Pour de plus gros travaux
essayez nos
nouveaux tracteurs hydro
4 roues motrices les plus
versatiles sur le marché



Venez nous consulter pour nos spéciaux présaison



Les Équipements Laguë Ltée

Famham
1330 Principale
514-293-5345

Ste-Rosalie
Sortie 138
Transcanadienne
514-799-5533

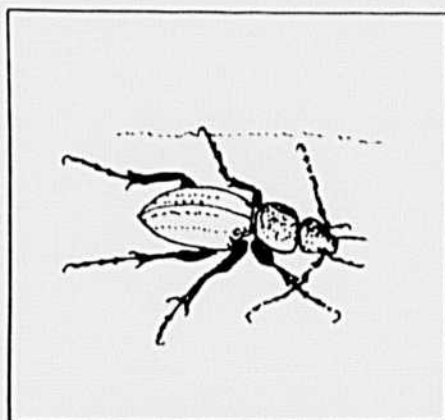
Pike-River
Route 133
514-248-7597



Le contrôle des ravageurs à peu de frais

par Claude Cadieux

Bientôt nous serons dans nos potagers à semer et à transplanter. Fier de notre travail, nous rêvons à tous ces légumes et petits fruits qui feront le délice de notre palais et de celui de nos invités. Parmi les plantes nous remarquons qu'il s'y est ajouté des parasites qui, plus souvent qu'autrement, goûtent bien avant nous à ces petits délices. Dans bien des cas, cela nous démoralise et nous démobilise au cours de la saison. Ce rêve se transforme en cauchemar et nous rappelle que nous devons nous armer afin de combattre ces ravageurs. Certains d'entre nous choisiront des produits antiparasitaires aux formules complexes tandis que d'autres associeront leur effort à ceux d'auxiliaires utiles tels les parasitoïdes et



LES CARABES

souvent, lorsque l'on bêche le sol du jardin on note la présence de grosses larves blanches (hanneton), d'autres au corps effilé jaunâtre (larve de taupin) et

plusieurs espèces en Amérique du Nord qui détruisent plusieurs espèces végétales lorsqu'ils sont en grand nombre. Heureusement, il existe plusieurs prédateurs qui nettoieront les plantes en dévorant ces parasites. Le plus connu est la coccinelle. L'adulte est rouge à jaune pâle, parfois on voit des individus brun clair, avec des taches noires. La larve de coccinelle est aussi vorace que l'adulte. Elle est noire, tachetée de blanc et d'apparence rugueuse.

Un autre prédateur efficace contre les pucerons est la larve de syrphé. Elle ressemble à une minuscule sangsue. L'adulte ressemble à une guêpe, on peut la distinguer par son vol en sur place au-dessus des fleurs. Les adultes se nourrissent de nectar assurant ainsi la pollinisation. Un troisième prédateur est le chrysope. C'est un bel insecte aux yeux dorés qui a un corps vert et bleu et dont les ailes sont membraneuses. Les oeufs de cet insecte sont maintenus en l'air par de minuscules soies afin d'empêcher les larves voraces de manger les oeufs de leur espèce.

2- La piéride du chou

Quoique le papillon soit joli, agréable à regarder et inoffensif pour les choux, il en est tout autrement en ce qui concerne la chenille. Contre cette dernière, la mante religieuse est efficace. C'est un gros insecte dont les énormes pattes antérieures rappellent la position de la prière. Un autre prédateur est le carabe déjà mentionné. Il existe aussi un parasitoïde efficace, la larve d'Apanteles. Contrairement aux prédateurs, l'adulte pond ses oeufs dans la chenille dont les larves s'en nourrissent.

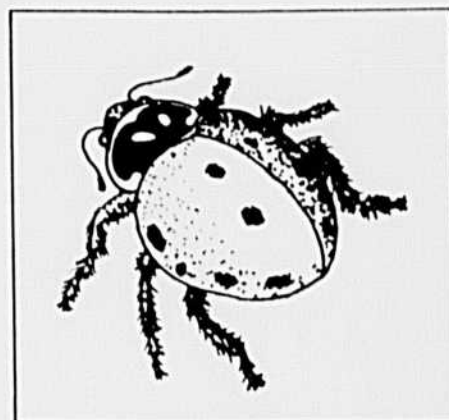
3- Les grillons ou les sauterelles

Pas besoin de description, ces insectes nous sont familiers. Contre eux, les larves et les adultes de cantharide se nourrissent de leurs oeufs. L'adulte a le corps beaucoup plus long que large et il ressemble à une luciole. Cependant, contrairement à cette dernière, le cantharide n'a pas la tête cachée sous un

écusson. Il est de couleur brun à noir avec des taches rouges, jaunes ou oranges.

4- La pyrale du maïs

Contre ce noctuelle, l'utilisation de la guêpe parasite *Trichogramme* est efficace. C'est une petite guêpe, moins de 5 mm, qui pond ses oeufs dans les oeufs de la pyrale du maïs. Le parasite éclôt et se nourrit de son hôte.



LA COCCINELLE

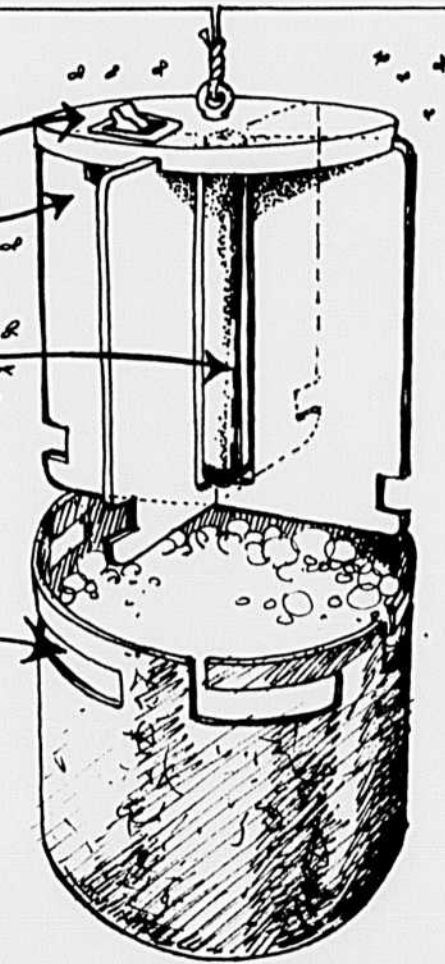
5- Le doryphore de la pomme de terre
Un ravageur très connu par les jardiniers, les meilleurs prédateurs sont la mante religieuse et le carabe.

Collaboration

Au début de ce bref aperçu de la lutte biologique intégrée, nous avons mentionné que nous devions associer nos efforts à ceux des auxiliaires. Ces efforts consistent à leur fournir des abris et des plantes nectarifères qui leur permettront de compléter leur cycle vital près de notre jardin. Par ailleurs, parce que l'espace disponible est compté au potager, il sera avantageux de choisir parmi des plantes "à double usage": nectarifère et décorative; refuge et comestible; refuge et brise-vent, etc... ■

Piège à insectes

INTERRUPTEUR
PALMES PLACÉES À 90°
TUBE FLUORESCENT
LIV DE 15 WATTS
POINT D'INSERTION
DES PALMES



Peu coûteux, le piège lumineux contrôle plusieurs espèces d'insectes nocturnes comme les noctuelles (papillons des vers gris).

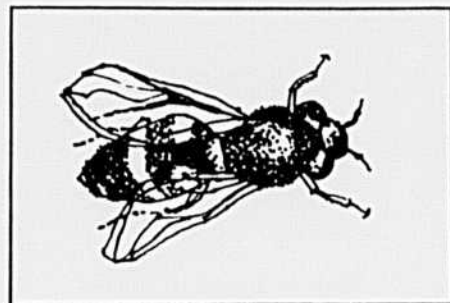
On peut utiliser un vieux seau de moutarde, de relish ou autre.

les prédateurs. Cette association nous l'appellerons la "lutte biologique intégrée".

Cette technique est simple et demande peu d'investissement pécuniaire quand le jardinier connaît ses "amis". Ainsi l'une des premières étapes sera d'apprendre à discerner les ravageurs des auxiliaires; une deuxième consistera à se documenter sur les moeurs et les activités des ravageurs et des auxiliaires. Tout cela afin d'intégrer diverses techniques qui aideront les auxiliaires à mener à terme l'objectif: le contrôle des ravageurs.

Préparation du sol

Plusieurs larves d'insectes passent une étape de leur vie dans le sol. Bien



LES SYRPHES

bien d'autres dont notre oeil ne perçoit que les dommages. Dans ce cas, il est suggéré d'introduire durant quelques jours après le bêchage quelques poules qui dévoreront ces larves nuisibles avec glotonnerie parfois.

Au moment de la transplantation

Lors de la transplantation des plants, on recommande de planter deux cure-dents de chaque côté de la tige ou de l'entourer par des boîtes de conserves ou par des rouleaux cartonnés de papier hygiénique afin de la protéger contre les larves de vers gris. Contre ces larves, un prédateur efficace est le carabe. C'est un gros insecte noir aux reflets violacés avec de longues pattes et antennes. La larve a un corps mou grisâtre. Larves et adultes sont très actifs surtout la nuit. C'est pourquoi on doit leur fournir des abris durant le jour, tel l'ajout d'un paillis. Quant au contrôle des adultes, des papillons nocturnes appelés noctuelle, l'utilisation d'un piège lumineux est efficace. (voir dessin plus haut)

En cours de production

1- Le puceron
L'un des principaux ravageurs est sans contredit le puceron. Il en existe

Cet été, jardinez écologiquement

INTRODUCTION AU JARDINAGE ÉCOLOGIQUE

par Yves Gagnon

vous servira de guide pratique dans la réalisation d'un potager superbe et productif, sans avoir à utiliser engrais chimiques et pesticides. On y trouve toutes les informations nécessaires à la réalisation d'un potager écologique, dans un langage simple, clair et accessible à tous: fertilisation, compostage, semis, contrôle des insectes et des mauvaises herbes, compagnonnage, rotation des cultures, conservation des aliments, etc...

Pour l'obtenir, postez un chèque ou mandat de 10,95 \$ à

Yves Gagnon
800, rang du portage
St-Didace, (Qc) J0K 2G0

Les aliments biologiques: source de vie.

L'influence de la lune sur les cultures

par Victor Larivière

En Chine, en Égypte, des conseils pour la culture, vieux de quatre mille ans, expliquent beaucoup de choses par les phases lunaires. Les marées, les équinoxes, les solstices sont autant de phénomènes liés aux astres.

Nous commençons à peine à pouvoir tenter d'expliquer scientifiquement ce que l'homme a constaté depuis des millénaires. On a calculé que le clair de lune, en phase de pleine lune, dispense un rayonnement de 0,25 lux, ce qui équivaut à une ampoule de 40 watts placée à 15 mètres. Et selon les saisons, alors que la lune est plus haute ou plus basse, la lumière qu'elle déverse sur la terre est plus ou moins intense.

Aristote, les astronomes arabes, Copernic puis Galilée ont fait progresser la connaissance lunaire et en ont signalé les conséquences sur la vie des hommes, des animaux et des plantes. On connaît depuis longtemps l'influence de la lune sur la reproduction et dans la plupart des hôpitaux on a constaté un plus grand nombre de naissances au moment de la pleine lune.

Selon un agronome soviétique, Lypachine, qui a fait des recherches sur le sujet, la lune a un effet particulier à tous les stades de la vie d'une plante. Elle favorise la germination des graines et elle stimule pendant la nuit les échanges nutritionnels de la plante. Elle contribue aussi à faire mûrir la plupart

des fruits en activant la formation des sucres.

La lune et le potager

La sagesse populaire enseigne, au Japon, qu'on doit toujours faire les semis entre le premier quartier et la pleine lune. Sur couche ou en serre, on conseille de planter les jeunes tomates trois jours avant une pleine lune. Pour replanter en pleine terre, il est recommandé de le faire en fin de lune ascendante et dans un endroit bien exposé au soleil. C'est là une règle générale pour tout le potager.

Il existe aussi des calendriers des travaux de la terre qui sont adaptés pour chacune des plantes et qui tiennent

compte de la meilleure période lunaire pour agir. Certains affirment que l'influence lunaire est indifférente aux végétaux, d'autres y croient fortement. Le débat est ouvert. Peut-être, s'agit-il plus d'intuition et d'observation que de science exacte. Ceux qui accordent de l'importance à l'influence de la lune sont pourtant nombreux dans tous les pays du monde et ils se basent pour cela sur des traditions millénaires que la science expliquera peut-être un jour comme elle le fait actuellement pour l'acupuncture. ■



NEW HOLLAND

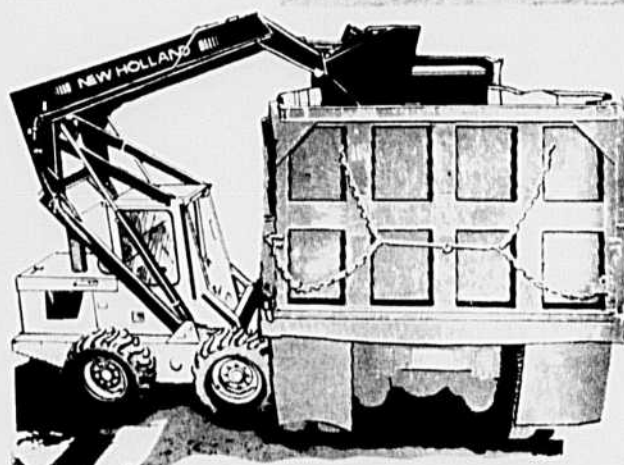
(Division Équipement Construction)
compte un nouveau distributeur au Québec

OSTIGUY ÉQUIPEMENT INC.

660, CHAMBLY, MARIEVILLE

SUCC.: LAVAL - SHERBROOKE

New Holland est fier d'accueillir Ostiguy Équipement Inc. parmi son groupe de distributeurs d'équipements: chargeur (Skid-Steer), tracteur-chargeur, rétroexcavateur articulé, 6 modèles disponibles de 18 c.v. à 75 c.v.



Pour un meilleur achat,
demandez-nous
une démonstration



MARCEL OSTIGUY
Président



660, RUE CHAMBLY, C.P. 609
MARIEVILLE (QUÉBEC) J0L 1J0

Mtl (514) 866-8016 (514) 460-4441 St-Hyacinthe (514) 774-7757 Téléc: 05-831557

Une plante bien connue des Indiens

Presque tous les Nord-Américains consomment quotidiennement du maïs sous une forme ou sous une autre: en huile, en flocons (corn flakes), en pain, biscuits ou féculé, en sirop, en whisky, etc. Mais manger le maïs directement sur l'épi est de loin la façon la plus appréciée: qui n'a pas l'eau à la bouche devant un épi beurré et prêt à croquer?

Histoire du maïs

C'est du Mexique que nous vient le maïs. Une graminée sauvage, appelée Téosinte ou *Zea Mexicana* est à l'origine de toutes les espèces. En 1977, un étudiant mexicain en botanique découvrit un spécimen vivace et sauvage de la Téosinte dans la Sierra au centre du Mexique. Cette plante est rustique et ressemble à de hautes herbes. Elle ne produit qu'une poignée de grain, assez pour maintenir son héritage génétique.

Les Indiens ont découvert le premier épi de maïs dans la vallée de Tehuacan et cela remonterait à plus de 7000 ans. L'épi était recouvert d'une enveloppe et il fallait, selon la légende, l'aide de l'homme, pour l'ouvrir et disperser les graines.

C'est à partir du Mexique que la culture du maïs s'est répandue dans toute l'Amérique tant au nord qu'au sud. Plus de 300 espèces différentes viennent du Mexique central. On le sait aujourd'hui, le maïs est une des graminées qui s'adapte bien à différents climats.

Le maïs sucré

L'ancêtre du maïs sucré vient des Andes, en particulier de la Colombie et



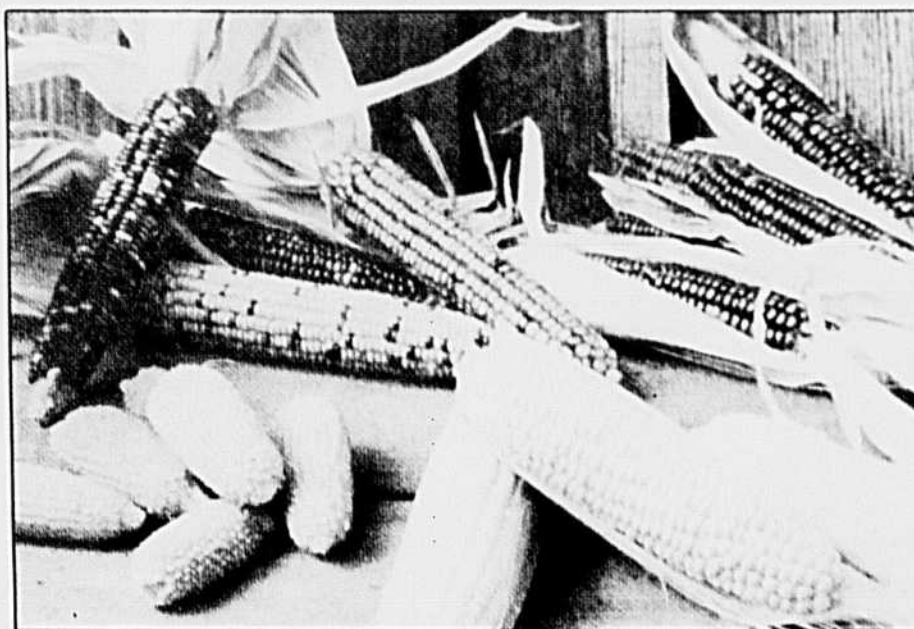
La fleur mâle peut produire jusqu'à un million de grains de pollen.

du Pérou. Les Indiens qui le connaissent depuis longtemps ne le consommaient pas bouilli, mais plutôt séché et ils le mangeaient alors comme friandise. On en faisait aussi une boisson alcoolisée populaire en Bolivie.

On a retrouvé du maïs sucré dans des cavernes du Nouveau-Mexique et de l'Arizona et qui remonterait à l'an mille après Jésus-Christ. Au moment de la découverte du Nouveau Monde par Christophe Colomb, les Indiens cultivaient déjà plusieurs centaines de variétés de maïs.

On attribue d'ailleurs à Colomb, les premières importations de graines de maïs en Espagne. La culture s'est rapidement répandue au début du seizième siècle, suivant les routes commerciales des découvreurs espagnols et portugais. En plus de se répandre en Europe, la culture du maïs avait déjà rejoint les Philippines avant l'arrivée de Magellan en 1521.

Aux États-Unis, dès 1779, des chercheurs avaient répertorié des plants



Les variétés de maïs sont très nombreuses et varient en couleur et en grosseur.



Le maïs se cultive très bien en potager en autant qu'il y a suffisamment de plants pour favoriser la pollinisation.

de maïs sucré chez les Iroquois de la Nouvelle-Angleterre. La variété cultivée s'appelait "Papoon". En 1821, une

compagnie de semences du Connecticut, vendait pour les jardiniers des graines de maïs sucré. Les amateurs

de l'époque préféraient l'épi aux grains blancs. Ce n'est qu'en 1902, avec l'arrivée du "Golden Bantam" que le choix des consommateurs changea pour le grain jaune.

Certaines variétés anciennes sont encore disponibles sur le marché. Il en est ainsi du Bantam, du "Stowell's Evergreen" (1853) et du "Country Gentleman" (1890). Avec la découverte de l'hybridation, de nombreuses expériences furent tentées pour mettre au point de nouvelles variétés. Dès 1924, des hybrides de maïs sucré donnaient de meilleurs rendements et résistaient mieux aux maladies et aux insectes.

Des milliers de variétés

On compte aujourd'hui des milliers de variétés de maïs qu'on peut regrouper dans quatre catégories: le maïs sucré, le maïs à éclater (pop corn), le maïs-grain pour l'alimentation animale et le maïs décoratif, aussi appelé maïs multicolore ou maïs indien.

Deux autres types de maïs peuvent aussi être cultivés, soit le maïs nain dont l'épi mesure entre trois et quatre pouces et la tige pas plus de trois pieds et le maïs dont la fibre sert à fabriquer des balais ou à créer des arrangements séchés et décoratifs.

V.L.

Un jardin... suite de la page 7

Quantités à semer pour une famille de quatre

Plantes	Distance requise entre les plants	Quantités à planter	Rendement
Betteraves	5 cm	15 mètres	9 kg
Brocolis	40 cm	15 plants	9 kg
Carottes	5 cm	30 mètres	45 kg
Choux	40 cm	20 plants	13 kg
Choux-fleurs	40 cm	15 plants	9 kg
Concombres	40 cm	6 plants	10 kg
Courges	40 cm	6 plants	12 kg
Épinards	10 cm	6 mètres	3 kg
Haricots	5 cm	15 mètres	20 kg
Laitues (feuilles)	10 cm	30 plants	4 kg
Maïs	20 cm	60 mètres	20 doz
Navets (choux de Siam)	20 cm	10 mètres	10 kg
Oignons	10 cm	30 mètres	35 kg
Piments	30 cm	15 mètres	20 kg
Poireaux	15 cm	15 mètres	15 kg
Pommes de terre	40 cm	30 mètres	45 kg
Tomates	40 cm	24 plants	100 kg

Il est bon de prendre note que ces chiffres ne peuvent que donner une idée approximative car le rendement varie toujours selon les conditions du sol et de la température.

De plus la quantité de produits consommée varie selon les goûts des individus. On peut se baser sur ces chiffres pour une première année et puis découvrir par la suite quels sont ses véritables besoins.

Pour ce tableau, on prend pour acquis que la famille mettra des tomates en conserve, qu'elle congèlera choux-fleurs, brocolis, épinards, haricots, piments et maïs et qu'elle entreposera oignons, poireaux, pommes de terre, carottes, navets, betteraves et courges.

Pain de maïs séché à la huronne*

"Ils cueillent une quantité d'épis de blé d'Inde avant qu'il soit bien sec et mûr, puis les femmes, les filles et les enfants en détachent avec leurs dents les grains qu'ils rejettent avec la bouche dans de grandes écuelles. Après on achève de le piler dans le grand mortier et on pétrit et on façonne la pâte en tourtelets qu'on enveloppe dans des feuilles de blé d'Inde, pour les faire cuire dans la cendre à l'accoutumée. Ce pain mâché est le plus estimé d'entre eux, mais pour moi je n'en mangeais que par nécessité et à contrecœur, à cause que le blé d'Inde avait été ainsi à demi mâché, pilé et pétri avec les dents."

* Extrait des Relations des Jésuites de 1629

Les règles du compagnonnage

par Yves Gagnon

Peu après la fonte des neiges, dans les érablières à caryers apparaissent l'ail des bois, puis le gingembre sauvage, les trilles blancs et rouges qui égayent tant les sous-bois en cette période de l'année. Dans les forêts conifériennes fleurissent les bleuets, le thé du Labrador et les fleurs de mai.

Chaque écosystème est caractérisé par des espèces végétales vivant en relations étroites. Dans une certaine mesure, la survie des unes est étroitement liée à la présence des autres. Ainsi, la transplantation de l'ail des bois dans une forêt de conifères ou de bleuets dans une érablière serait vouée à l'échec.

Toutes plantes ont besoin de compagnes qui par des modifications physiques ou biologiques qu'elles apportent au milieu favorisent leur présence. Par la sécrétion de certaines substances, une plante peut en protéger une autre des insectes ou de certaines affections.

Le potager représente un écosystème très particulier puisqu'il est composé de plantes de provenances diverses. Concombres d'Extrême-Orient, carottes du Moyen-Orient, aubergines et pommes de terre d'Amérique du Sud se retrouvent souvent côte à côte. Les lois régissant les différentes associations entre fruits et légumes ne peuvent être établies par l'observation d'un écosystème naturel. Elles doivent être constamment expérimentées et découvertes.

Depuis plusieurs décennies, des jardiniers, des agriculteurs ou des hommes de science se sont intéressés au compagnonnage des plantes

Les ennemis

L'ail, les oignons et les poireaux inhibent la croissance des pois et des haricots. Ils sont "ennemis". On verra à éloigner les ennemis le plus possible.

L'utilisation maximale de l'espace

En plus d'utiliser le tableau de compagnonnage lors de sa planification, le jardinier pourra considérer deux autres facteurs pour associer les plantes: leur forme végétative et leur temps de maturité.

La forme végétative d'une plante représente la partie pour laquelle on la cultive. Ainsi, une carotte est une racine, un chou une feuille et une tomate un fruit. Pour économiser de l'espace, on pourra planter des laitues entre deux rangées d'oignons ou des betteraves entre deux rangées de choux (voir illustration No 1). Les oignons et les betteraves occupent leur espace au niveau du sol alors que les laitues et les choux l'occupent en hauteur.

Aussi en considérant le temps de maturité, on peut augmenter sensiblement le rendement. Des plantes aux temps de maturité différents seront semées en association étroite. Les plantes à croissance rapide occupent tout d'abord la majeure partie de l'espace. Une fois celles-ci récoltées, les plantes à croissance plus lente, encore toutes jeunes, profiteront à leur tour. Ainsi, laitues et choux, radis et carottes, poireaux et épinards peuvent être semés en association. Une fois les laitues, radis et épinards récoltés, les choux, carottes et poireaux bénéficieront de l'espace nécessaire à leur développement (voir illustration No 2).

Enfin, le jardinier attachera une importance particulière à la présence de fleurs de toutes sortes dans son potager. En plus d'apporter de la couleur et de la vie, elles favorisent l'équilibre naturel de la population d'insectes. Avec les règles du compagnonnage, on favorise le mariage heureux des différents tons de vert avec les couleurs criantes des fleurs, créant ainsi un paysage dont on ne se lasse jamais. Bien que ces règles puissent rendre la planification de votre potager plus laborieuse, elles permettent néanmoins d'atteindre des rendements qui n'auront d'égal que sa qualité esthétique.

LES TERMES

Compagnon: représente une bonne association.

Ami: joue un rôle particulier.

Ennemi: joue un rôle négatif.

AIL

Compagnons: betterave, tomate, laitue, carotte, épinard.

Ennemi: haricot, pois.

ASPERGE

Compagnons: piment, persil, basilic.

Amis: les tomates et les oeillets d'Inde éloignent les scarabées.

AUBERGINES

Compagnons: haricot vert, piment.

BETTE À CARDE

Compagnons: haricot, oignon, ail, tous les choux.

BETTERAVE

Compagnons: haricot nain, laitue, oignon, poireau, tous les choux.

Ami: l'ail favorise la croissance et améliore le goût.

Ennemi: haricot grim pant.

CAROTTE

Compagnons: haricot, laitue, pois, piment, radis, tomate, tous les choux.

Amis: l'oignon, le poireau, la sauge et le romarin éloignent la mouche de la carotte; la ciboulette favorise la croissance et améliore le goût.

CÉLÉRI

Compagnons: haricot, poireau, tomate, tous les choux.

Amis: la ciboulette et l'ail en éloignent les pucerons.

CHOUX (tous)

Compagnons: betterave, bette à carde, concombre, laitue, oignon, pomme de terre, épinard.

Amis: le céleri favorise sa croissance; la camomille, le fenouil et l'ail favorisent sa croissance et améliorent sa saveur; la citronnelle améliore sa saveur, favorise sa croissance et en éloigne la piéride; le thym en éloigne la piéride.

ENNEMI: fraise

CONCOMBRE

Compagnons: haricot, radis, pois, tournesol, oignon, tous les choux.

Amis: l'oielet d'Inde en éloigne les scarabées; la marjolaine le protège des insectes en général.

Ennemi: sauge et pomme de terre.

COURGE ET CITROUILLE

Compagnon: pois.

Amis: l'oielet d'Inde en éloigne les scarabées; la marjolaine les protège des insectes en général.

Ennemi: tous les choux.

ÉPINARD

Compagnons: fraise, poireau, radis, tous les choux.

Ennemi: pomme de terre.

FÈVE

Compagnons: pois, concombre, céleri.

Ami: pomme de terre.

Ennemi: fenouil.

FRAISE

Compagnon: haricot, laitue, oignon, épinard.

Ami: le thym les protège des insectes.

Ennemi: fenouil.

FRAMBOISE

Ennemi: pomme de terre et mûrier.

HARICOT

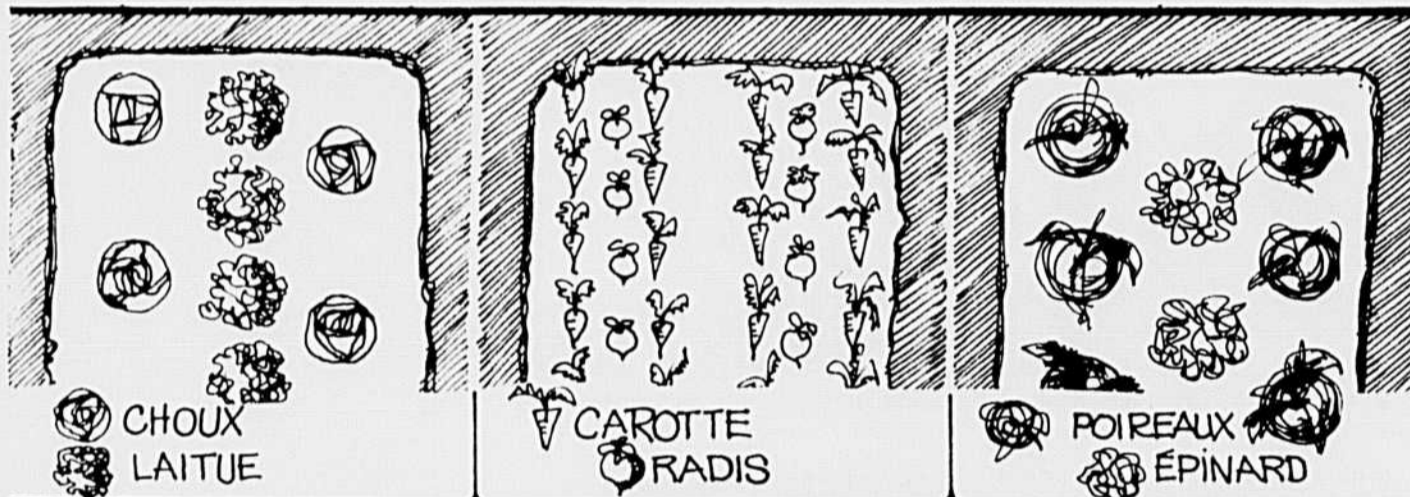
Compagnons: betterave, bette à carde, carotte, céleri, pois, pomme de terre, concombre, chou, fraise.

Ami: la sarriette en éloigne la coccinelle mexicaine, favorise sa croissance et améliore son goût.

Ennemi: ail, oignon, échalote, fenouil, poireau.

LAITUE

Compagnons: betterave, carotte, courge, concombre, radis, oignon, fraise, chou.



Association selon le temps de maturité

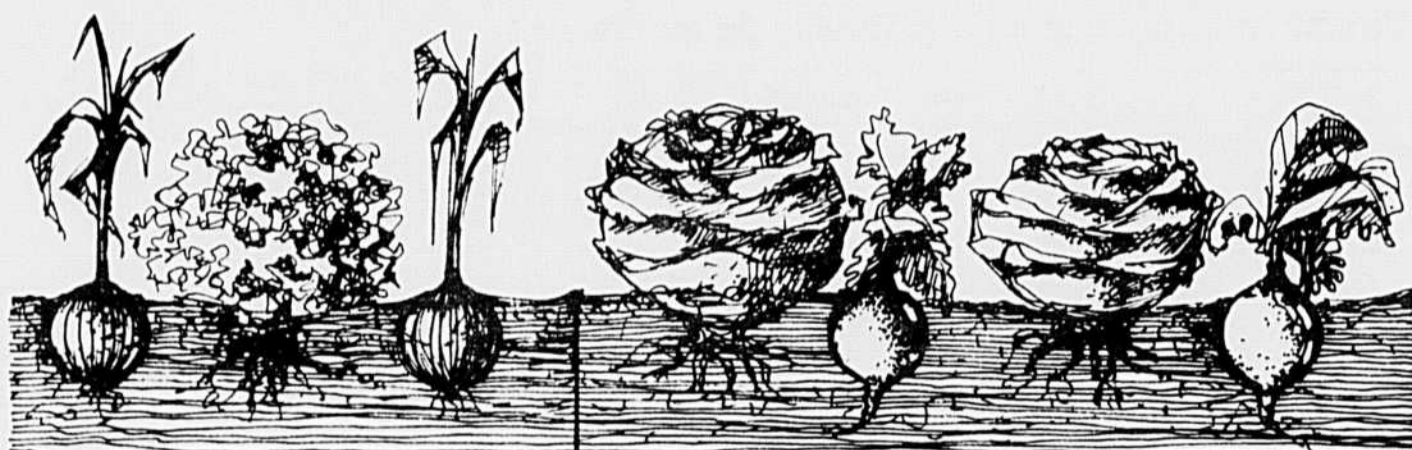
cultivées. De nombreuses expériences ont été réalisées, des observations recueillies et compilées. Une synthèse de celles-ci a été dressée dans le tableau de compagnonnage ci-contre. Avec la prise en considération de ces nouvelles données, la planification du potager devient à la fois plus laborieuse et plus passionnante.

Les compagnons

Le chou réagit bien en compagnie de laitues, d'épinards ou de betteraves. Ces plantes sont des "compagnons" pour lui. Elles n'ont pas de rôle précis mais semblent stimuler sa croissance.

Les amis

L'oignon et le poireau réduisent la ponte de la mouche de la carotte. Ce sont des "amis" de la carotte. Les "amis" jouent toujours un rôle précis. Ils peuvent favoriser la croissance, améliorer le goût ou protéger de certains insectes.



OIGNONS · LAITUE

CHOUX · BETTERAVES

Association selon la forme végétative

suite à la page 15



Un petit fruit méconnu: la cerise de terre

par Victor Larivière

On l'appelle aussi amour en cage, coqueret, alkékenge ou lanterne chinoise, mais au Québec cette plante est mieux connue sous le nom populaire de cerise de terre. Les anglophones la nomme "winter cherry" ou encore "husk berry".

En botanique, on parle de physalis, mot qui vient du grec et veut dire gonflé. Cette plante de la famille des solanacées, comme les tomates, les piments et les aubergines, serait originaire du Pérou, selon certaines sources. D'autres la font venir du Japon. Elle fut introduite en Europe à partir du 18e siècle.

La cerise de terre est annuelle dans les pays tempérés et elle est vivace dans les régions chaudes du globe. Elle mesure environ 50 cm de haut et donne des fleurs blanchâtres à corolle en court tube et à bordure dentelée.

Le calice, d'abord petit, s'agrandit par la suite pour englober le fruit qui atteint la grosseur d'une cerise. L'enveloppe, qui ressemble à une minuscule lanterne chinoise, change de couleur en même temps que le fruit et passe du vert au jaune et dans certaines variétés au rouge vif.

La cerise de terre doit être semée en serre ou en couche chaude au Québec, au même moment qu'on le fait pour les tomates, soit vers le 20 mars. On la

repique en pleine terre lorsque tout risque de gel est passé. La floraison commence en juillet et les fruits mûrissent en août et donnent une abondante récolte jusqu'aux gelées. Quand ils sont mûrs, les fruits tombent par terre, d'où le nom de cerise de terre. On doit donc les ramasser régulièrement pour éviter qu'elles ne pourrissent sur le sol. Cette plante exige un sol léger, bien engraisé et des arrosages copieux et fréquents.

L'amour en cage renferme un alcaloïde et une substance amère: la physaline. Cette baie comestible est plus riche en vitamine C que le citron. Elle est aussi diurétique, sudorifique et laxative. Autrefois les baies étaient utilisées en

pharmacie: actuellement la plante n'est plus guère employée qu'en homéopathie. Un usage populaire en fait un remède contre les troubles rénaux, les rétentions d'urine et l'arthrite.

On peut aussi manger l'alkékenge directement comme fruit de table. On s'en sert aussi comme préparation de confitures ou encore en pâtisseries, en recouvrant les fruits de chocolat. Avis aux amateurs de fondue au chocolat!

Certains producteurs québécois plantent en serre des cerises de terre une fois terminée la récolte printanière de tomates ou de concombres. Ils obtiennent de très hauts rendements, puisque cette plante aime la chaleur, et cela jusque tard à l'automne. ■

Les règles... suite de page 14

Amis: la ciboulette et l'ail en éloignent les pucerons.

Ennemi: tournesol.

MAÏS

Compagnons: courge, citrouille, concombre, melon, betterave, pomme de terre.

Amis: le haricot, la fève et le pois fixent de l'azote et stimulent l'équilibre des insectes; le chou-gras soutire des substances nutritives du sous-sol et les lui rend accessibles.

Ennemi: tomate.

MELON

Compagnons: maïs, citrouille, courge et radis.

Ami: la marjolaine le protège contre les insectes.

Ennemi: pomme de terre.

OIGNON

Compagnons: bette à carde, carotte, laitue, piment, tomate, fraise, chou.

Amis: la camomille et la sarriette favorisent sa croissance et améliorent son goût; le chou-gras soutire des substances nutritives du sous-sol et les lui rend accessibles.

PERSIL

Compagnons: asperge, maïs, tomate.

PIMENT

Compagnons: aubergine, carotte, oignon, tomate.

POIS

Compagnons: haricot, carotte, concombre, courge, citrouille, maïs, navet, radis, pomme de terre, chou de Siam.

Amis: le tournesol (le pois y grimpe et demeure à l'ombre)

Ennemis: ail, oignon, poireau, ciboulette.

POMME DE TERRE

Compagnons: fève, pois, maïs, choux.

Amis: le haricot et les fèves en éloignent le doryphore; l'ail la protège du mildiou; les doryphores sont attirés par l'aubergine sur laquelle on peut les cueillir facilement.

Ennemis: carotte, citrouille, courge, concombre, radis, framboise, tomate, tournesol.

RADIS

Compagnons: carotte, cantaloup, concombre, haricot, laitue, pois.

Amis: le cerfeuil et la capucine favorisent leur croissance et améliorent leurs saveurs.

Ennemi: pomme de terre.

TOMATE

Compagnons: asperge, carotte, céleri, concombre, haricot, oignon, persil, piment.

Amis: le basilic repousse les mouches, favorise sa croissance et améliore sa saveur; l'oignon d'Inde éloigne les nématodes; la ciboulette améliore sa saveur et favorise sa croissance.

Ennemis: maïs, pomme de terre, fenouil, tous les choux.

TOURNESOL

Compagnon: concombre, pois.

Ennemi: pomme de terre. ■

"Nous avons investi dans notre sécurité et dans l'avenir de notre entreprise."

Un investissement Sécuri-terre. Protéger sa vie, sa famille et son revenu, c'est investir dans sa sécurité. Sécuri-terre, le nouveau régime d'assurance du producteur agricole, offre une protection du revenu en cas d'invalidité, d'accident, de maladie et de décès. Il protège aussi le conjoint et les enfants à charge. Et cette

sécurité est économique. Le producteur profite de tarifs et d'avantages propres à un régime collectif tout en souscrivant de façon individuelle. Le régime Sécuri-terre, c'est plus que de l'assurance. C'est un placement dans l'avenir.

Faites confiance au régime Sécuri-terre. Le régime Sécuri-terre a été créé par l'UPA et la Coopérative Fédérée qui connaissent bien les besoins des producteurs. Il est offert en collaboration avec les Coopérants, une société coopérative d'assurance, dont les assurés sont les propriétaires.

Les trop-perçus provenant de Sécuri-terre demeurent la propriété des assurés. De plus, l'UPA et la Coopérative Fédérée participeront au suivi des demandes de prestations et à la gestion des fonds. Les producteurs profiteront de règlements rapides et de recours efficaces.

Obtenez tous les renseignements. Lisez le dépliant d'information que vous trouverez au bureau de l'UPA ou au comptoir de votre coopérative, ou communiquez avec le représentant du bureau régional de Les Coopérants, société mutuelle d'assurance-vie.



SÉCURI-TERRE



Investir dans sa sécurité, c'est Sécuri-terre.

Vienne le printemps!



Place Bonaventure, c'est un rendez-vous

**Avant tout achat
d'un petit tracteur
pensez au nom
FORD**

**Ils sont tous conçus et construits
avec le soin et la qualité**

FORD



L'équipe du bon choix

Vos concessionnaires participants **FORD**



ALMA

J.B. Maltais Ltée
1315 Dupont Sud
(418) 668-5254

CAP SANTÉ

Richard Piché Inc.
184 Route 138
(418) 285-1811

CHICOUTIMI

Gobeil Équipement Ltée
2138 St-Jean-Baptiste
(418) 549-3956

DRUMMONDVILLE

Machinerie Simard Inc
R.R. 4
(819) 472-3224

IBERVILLE

Guillet & Robert Inc.
125 Rte 104
(514) 347-5596

LENNOXVILLE-COATICOOK

Équipement B. Morin Inc.
Lennoxville (819) 569-9611
Coaticook (819) 849-2240

PIKE RIVER

Les Équipements Deragon Inc.
C.P. 56, Cté Missisquoi
(514) 248-2570

RIVIÈRE-DU-LOUP

Équipement Agricole KRTB Inc.
409 Témiscouata
(418) 867-1062

ST-CÉLESTIN

C. Lafond & Fils Inc.
C.P. 18
(819) 229-3664

ST-EUSTACHE

Garage A. Bigras
785 Frenières
(514) 473-1470

STE-HÉNÉDINE

J. Dubreuil & Fils Ltée
Ste-Hénédine
(418) 935-3633

ST-HYACINTHE-GRANBY

Aubin & St-Pierre Inc.
St-Hyacinthe (514) 774-5356
Granby (514) 378-9822

ST-JACQUES DE MONTCALM

Équipement Bruno Roy Inc.
Rue Principale
(514) 839-2567

ST-JEAN DE DIEU

Yvon Sirois & Fils Inc.
10 Gauvin Ouest
(418) 963-2122

ST-RÉMI

Garage J.L. LeFrançois Inc.
724 Montée Ste-Thérèse
(514) 454-2233

MONTRÉAL

Les Équipements
Manutech Mtl Inc.
Montréal: (514) 332-3911

QUÉBEC

Les Équipements Manutech Inc.
Québec: (418) 871-1555

VICTORIAVILLE

Maheu & Frères Ltée
970 est Notre-Dame
(819) 752-5575

WEST BROME

Machinerie Agricole Pagé Inc.
R.R. 2, Route 52
(514) 263-1700

WOTTON

Équipement Proulx
& Raiche Inc.
613 rue St-Jean
(819) 828-2661