

Orange

METTEZ DU JARDIN DANS VOTRE VIE . AUTOMNE 2019

L'automne

**L'AUTRE SAISON
POUR PLANTER**

**AMÉNAGEMENT
PAYSAGER**
La nature apprivoisée

PLUS

**L'ORCHIDÉE :
C'EST PAS
COMPLIQUÉ !**

HERBORISTERIE
**À la découverte
des racines
médicinales**





INTER CLÔTURES

TOUJOURS UN PRÈS DE CHEZ VOUS!

www.interclotures.qc.ca

ON PROTÈGE VOTRE INTIMITÉ ET VOTRE SÉCURITÉ

Une fabrication d'ici au design épuré signée InterClôtures, alliant une résistance supérieure à une allure élégante et moderne nécessitant très peu d'entretien.

BIEN ENTOURÉ!



Sommaire

AUTOMNE 2019

13 DIVISER SANS
SE PLANTER
Conseils et astuces
pour bien diviser
vos vivaces



18 LA NATURE,
APPRIVOISÉE
Regards sur des
aménagement paysagers
en pleine nature



34 LES ENGRAIS VERTS,
LES ALLIÉS DE
VOTRE POTAGER
Protéger son potager
de façon 100 % naturelle



8
**Combattre les bleus
en s'entourant de vert**
Les plantes à la rescousse
de la dépression saisonnière

10
On conserve!
Découvrez comment
ne rien gaspiller de vos
abondantes récoltes



10

*Conseils pour savourer
ses légumes toute l'année!*

26
Mon royaume pour une Empire!
Comment choisir votre
pommier selon votre jardin...
ou votre balcon!

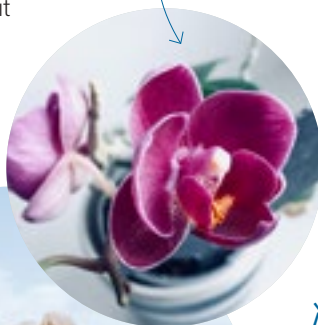
28
Pommes à tout faire
Recettes savoureuses
pour cuisiner le fruit
de la saison



26

37
Une déco qui a du piquant!
Les cactus au service
de votre décor

47
Du succès toute l'année!
La culture de l'orchidée,
pas si sorcier!



42

À la découverte
des racines
médicinales de
votre jardin

Des plantes ornementales
qui regorgent de bienfaits
pour la santé

28





Tout ce qu'il faut pour savourer le fruit de vos récoltes se trouve à votre magasin Lee Valley, au Centre Laval!

Nous offrons une vaste gamme d'ustensiles et d'accessoires de cuisine pour la préparation et la conservation des aliments qui allient techniques traditionnelles et commodité moderne. Que vous prépariez des sauces, des cornichons ou des confitures, nos ustensiles pratiques de haute qualité vous faciliteront la tâche.

 **Lee Valley**

Centre Laval • 31B-1600, boulevard Le Corbusier • Laval (Québec) H7S 1Y9

leevalley.com

Orange

METTEZ DU JARDIN DANS VOTRE VIE

Édition

ÉDITEUR

Table filière de l'horticulture ornementale du Québec

ÉDITRICE EN CHEF

Nathalie Deschênes, B.A.A., M. Sc.

CONSEILLÈRE EN COMMUNICATION

Émilie Brassard D'Astous,
Accent Tonic communication

Rédaction

RÉDACTRICE EN CHEF PIGISTE

Anne Bourgoin

COLLABORATEURS

Marianne Baril, Nathalie Beaudoin, Anne Bourgoin,
Sophie Éthier, Émilie Gabias, Larry Hodgson,
Albert Mondor, Claudine Pronovost

Direction artistique

DIRECTRICE ARTISTIQUE

Nathalie D'Amour

Ventes publicitaires

SUPERVISION DES VENTES

Nathalie Deschênes

REPRÉSENTANTS PUBLICITAIRES

Stéphane Dionne, Pier-Olivier Guimond,
Yves Jalbert, Christine Morissette

SOUTIEN ADMINISTRATIF

Sylvaine Grousset

Comptabilité et administration

COMPTABLE

Julie Bouvier

Service à la clientèle

Par téléphone : 450 774-2228

Par courriel : info@dujardindansmavie.com

Partenaires du projet



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



Dépôt légal ISSN 2561-1496

Titre clé : Orange (Saint-Hyacinthe)

Bibliothèque et Archives Canada

Bibliothèques et Archives nationales du Québec

© Tous droits réservés. *Orange* est une marque déposée de la Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale du Québec. Toutes les demandes de reproduction papier ou numérique doivent être acheminées à la Table filière de l'horticulture ornementale à l'adresse info@dujardindansmavie.com.

À l'exception d'ententes clairement identifiées entre la Table filière de l'horticulture ornementale du Québec et certains organismes, aucun partenariat, entente ou échange rédactionnel ne lie la rédaction du magazine *Orange* à ses partenaires commerciaux. La présentation et chacun des éléments, y compris le nom de domaine, les marques, logos, dessins, illustrations, textes, graphiques et autres fichiers apparaissant dans le magazine, sont protégés par les lois en vigueur sur la propriété intellectuelle, et les droits d'auteur appartiennent à la Table filière de l'horticulture ornementale du Québec et à d'autres collaborateurs, le cas échéant. Aucun élément composant le magazine *Orange* ne peut être copié, reproduit, modifié, réédité, changé, dénaturé, transmis ou distribué de quelque manière que ce soit (notamment à des fins de sollicitation commerciale ou publicitaire), sous quelque support que ce soit, de façon partielle ou intégrale, sans l'autorisation préalable du droit d'auteur. Seule la copie à usage privée est autorisée pour votre usage personnel, privé et non commercial, et ce, tant que les avis de propriété intellectuelle sont préservés sur la copie autorisée. Bien que toutes les précautions aient été prises pour assurer la véracité des informations contenues dans ce magazine, il est entendu que la Table filière de l'horticulture ornementale ne peut être tenue responsable des erreurs y figurant. Les articles et autres éléments y figurant sont publiés sous la responsabilité exclusive de leurs auteurs.

TABLE FILIÈRE DE L'HORTICULTURE ORNEMENTALE

3230, rue Sicotte, local E-300 Ouest
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

L'AUTOMNE, *l'autre saison du bonheur*

Depuis plusieurs années, l'été se prolonge en septembre, nous offrant de précieuses journées en prime : un dernier apéro sur la terrasse, les dernières récoltes au jardin, une ultime soirée emmitouflés au bord du feu...

Et si vous profitez de ces dernières journées ensoleillées pour jardiner et faire le plein d'énergie ? Car en plus de faire des réserves de vitamine D, laquelle contribue à la bonne humeur, il a été prouvé que s'entourer de plantes aide à lutter contre la dépression saisonnière. C'est donc le moment idéal pour passer à l'action !

À l'extérieur, les possibilités sont infinies et vous avez l'embarras du choix : récolter les légumes au potager, planter des végétaux comme des vivaces, des arbustes, des arbres et des bulbes rustiques, entamer votre terrassement ou réserver les services d'un paysagiste en prévision du printemps prochain. Et surtout, pour vous assurer de chasser la déprime et vous faire plaisir, veillez à profiter des soldes de fin de saison afin d'agrémenter votre cour d'un nouveau mobilier de jardin ou d'un spa quatre saisons.

À l'intérieur, il suffira de quelques plantes çà et là ou d'un petit regroupement de végétaux dans le coin du salon pour mettre de la lumière dans votre vie. Somme toute, il n'en faut pas plus pour déjouer la grisaille.

Allez hop ! Cet automne, faites confiance aux plantes pour contrer les bleus de l'hiver.

Nathalie Deschênes

COORDONNATRICE DE LA TABLE FILIÈRE
DE L'HORTICULTURE ORNEMENTALE



PLUS



DÉCOUVREZ PLUS D'IDÉES ET D'ASTUCES
EN LIGNE SUR dujardindansmavie.com



ABONNEZ-VOUS À NOTRE INFOLETTRE
dujardindansmavie.com/infolettre



ET SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
POUR ENCORE PLUS D'INSPIRATION !

NOS COLLABORATEURS



Nathalie Beaudoin

Nathalie Beaudoin offre des soins comme herboriste-phytothérapeute à Montréal, combinant herboristerie traditionnelle et soins énergétiques. Elle est membre thérapeute de la Guilde des herboristes du Québec et est naturopathe diplômée par l'Académie des Naturopathes et Naturothérapeutes du Canada. Elle est fleuriste-culinaire et est l'auteure du livre *Des fleurs dans votre assiette*, paru aux éditions MultiMondes. Son livre a remporté un prix au Gourmand World Cookbook Awards et est finaliste au Taste Canada / Les Lauréats des Saveurs du Canada.



Emilie Gabias

Après des études en horticulture, Emilie Gabias s'implique dans l'entreprise familiale Gauthier fleurs et jardins en Mauricie. Toujours à l'affût d'idées nouvelles, elle souhaite que l'horticulture rayonne chez les jeunes générations.



Marianne Baril

Marianne Baril est copropriétaire de la Pépinière Ancestrale, une entreprise spécialisée dans la production d'arbres fruitiers et d'arbres à noix rustiques. Formatrice en culture fruitière et chroniqueuse horticole, elle possède avec son conjoint un verger expérimental très diversifié où poussent des centaines de variétés différentes de fruits et de noix.



Sophie Éthier

Biologiste de formation, conceptrice de jardins et enseignante, Sophie Éthier est de la troisième génération d'horticulteurs à œuvrer chez Les Serres FJC Lavoie à Laval, une entreprise qui offre notamment plus de 200 cultivars de plantes succulentes.



Claudine Pronovost

Diplômée en horticulture ornementale, Claudine Pronovost est férue de botanique. Elle travaille comme conseillère à la Ferme Bédard et Blouin à Beauport, où elle partage sa passion pour les plantes et les insectes.



Anne Bourgoin

Anne Bourgoin est journaliste pigiste depuis 15 ans. Spécialiste de l'art de vivre, curieuse et allumée, elle est toujours à l'affût d'un bon sujet ou de nouvelles tendances. Grande voyageuse, elle explore les jardins du monde avec bonheur. Son dernier coup de cœur ? Les jardins de l'Alhambra de Grenade, en Espagne.



Larry Hodgson

Journaliste horticole, Larry Hodgson signe des chroniques dans plusieurs revues et journaux. Il est également chroniqueur horticole à la radio et tête d'affiche à l'émission télévisée *Dans mon jardin avec Larry Hodgson* sur le réseau Télé-Mag. Auteur de plus de 50 livres sur le jardinage, dont ceux de la série *Le jardinier paresseux*, il tient aussi un blogue quotidien sur le jardinage à jardinierparesseux.com. Enfin, il agit comme accompagnateur de voyages horticoles à travers le monde depuis plus de 30 ans.



Albert Mondor

Diplômé en horticulture et bachelier en biologie végétale, Albert Mondor est créateur de jardins depuis plus de 30 ans. En plus de donner des cours et des conférences, il est aussi auteur, animateur et chroniqueur dans différents médias.

CET AUTOMNE, AMENDER VOTRE POTAGER POUR DES RÉSULTATS OPTIMISÉS!

Étape 1

Équilibrer le sol de votre potager selon le pH

Analyser le pH du sol : le pH doit être neutre pour maximiser l'absorption des nutriments. Ajouter de l'acidifiant de sol ou de la chaux dolomitique selon les résultats.



Étape 2

Amender le sol

Pour un sol argileux :
ajouter le compost forestier
Miracle Mix.

Pour un sol sablonneux :
ajouter le compost marin
Miracle Mix.



DÉPRESSION SAISONNIÈRE

Combattre les bleus en s'entourant de vert

Les célèbres « bleus d'hiver », qui affectent les résidents des régions nordiques depuis toujours, sont maintenant reconnus officiellement par les psychologues. Appelés TAS (trouble affectif saisonnier), SAD (de l'anglais *seasonal affective disorder*), ou plus simplement *dépression saisonnière*, ils ne sont pas inévitables. Plusieurs solutions existent... dont le fait de s'entourer de plantes !

PAR LARRY HODGSON



Les symptômes des TAS sont multiples : diminution d'énergie, perte d'intérêt, isolement, insomnie... Ils s'installent avec l'automne et ses journées courtes et grises, puis disparaissent, dans la plupart des cas, avec le retour du printemps. On estime qu'environ 5 % de la population en souffre sérieusement, et 10 à 20 % au moins légèrement.

Évidemment, si vous souffrez de dépression profonde, il est important de consulter un professionnel de la santé. Mais si vous ne vous sentez que légèrement déprimé durant les mois d'hiver, il y a plusieurs façons d'y faire face. La luminothérapie en est une par exemple, car la courte durée de la lumière naturelle durant cette saison semble un facteur important. Mais saviez-vous que le retour à la paix intérieure peut aussi venir des plantes ?

Les effets bénéfiques des plantes

De multiples études indiquent que la présence de végétaux dans l'environnement des humains a un effet bénéfique sur leur santé, tant mentale que physique. Travailler avec les plantes (les arroser, les repoter, etc.) a un effet déstressant reconnu, sans compter que simplement les voir apaise l'esprit. On dit même que regarder des photos de jardins est bénéfique pour la psyché ! C'est pourquoi les hôpitaux et les maisons de retraite modernes s'efforcent d'ajouter des jardins extérieurs à leurs terrains et d'incorporer des espaces pour des plantes vivantes dans les chambres. Même à l'école, les notes augmentent quand la salle de classe contient des plantes.

Au bureau, il y a tout avantage à ajouter des plantes vivantes au décor. Les espaces de travail qui ont une bonne part de plantes vertes profiteraient d'une diminution de l'absentéisme et d'une amélioration du sentiment de bien-être des employés. La productivité augmente passablement et les profits aussi !

Pourquoi ce super pouvoir thérapeutique ?

Une partie des bénéfices des plantes est d'abord physique : les plantes filtrent l'air de ses impuretés, augmentent le taux d'oxygène, améliorent l'humidité relative et amenuisent les bruits de fond, tous des facteurs qui affectent positivement la santé des humains. Dans le terreau des plantes, on trouve également des microbes, comme le *Mycobacterium vaccae*, qui activent la libération dans le cerveau de sérotonine et de dopamine, deux neurotransmetteurs antistress lorsque votre peau est en contact avec la terre, comme lors d'un repotage.

Mais l'effet psychologique semblerait encore plus important. Autrement, comment expliquer le fait que les gens qui voient des plantes au loin, sans jamais les approcher, les toucher ni profiter du filtrage d'air qu'elles offrent, se sentent plus heureux et moins anxieux ? Il y a quelque chose de très rassurant et très thérapeutique dans la présence de plantes dans son environnement.



Cohabiter avec les plantes

Il n'est pas nécessaire de remplir votre maison de végétaux pour profiter des effets psychologiques de leur présence : une plante d'intérieur disposée çà et là est tout ce qu'il faut de plus pour aider à réduire le stress. Et peut-être que votre employeur vous permettra d'apporter une plante ou deux au bureau ?

Comme le fait d'entretenir les plantes est encore plus thérapeutique que simplement les regarder, prenez bien soin de vos protégés. Chaque fois que vous enfoncez un doigt dans le sol pour vérifier s'ils ont besoin d'arrosage, votre niveau de sérotonine augmente. Bichonnez-les en passant un linge humide sur les feuilles pour enlever la poussière. Touchez-les, parlez-leur. Le contact avec les plantes apporte toujours un doux sourire.

Tout le monde a besoin de plus de vert dans sa vie !

Récoltes ON CONSERVE !

Après des mois d'attente, c'est l'abondance au potager. On ne sait plus où donner de la tête pour tout récolter. Mais une fois que la récolte est sur nos comptoirs, comment ne rien gaspiller ? Voici quelques pistes à suivre pour conserver ses légumes et les savourer toute l'année.

PAR CLAUDINE PRONOVOST

L'IMPORTANCE DE LA PLANIFICATION

Avant toute chose, il faut respecter une règle de base dès la création de son jardin : échelonner les semis pour une récolte raisonnable sur une longue période.

En effet, dresser un plan pour aménager son potager est essentiel pour éviter le gaspillage. Certains légumes produisent énormément, d'un seul coup. Pour éviter d'être enseveli sous les haricots, par exemple, on les sème aux deux semaines jusqu'à la mi-juillet.

Tous les légumes racines et les alliacées (ail, poireaux, oignons, échalotes); les tomates, poivrons, piments, cerises de terre, fines herbes, courges et citrouilles se récoltent à l'automne. **À noter:** les choux seront plus savoureux après une première gelée.



Astuce antigaspillage

On prend note de ce qu'on n'a pas consommé dans l'année. Peut-être que finalement, la famille ne raffole pas des poireaux? On en tiendra compte en planifiant notre potager de l'an prochain et on doublera la quantité de tomates parce que ça... on adore!

LES PRINCIPALES MÉTHODES DE CONSERVATION

Le séchage

On suspend traditionnellement les bouquets d'herbes aromatiques à l'abri de la lumière et de la poussière.

Suggestion: nouer les piments forts en chapelet et les laisser sécher à l'air libre.

On transforme son four domestique en déshydrateur pour faire sécher les petits fruits et certains légumes. Se sèchent facilement : kale, fraises, pommes, tomates, piments, fines herbes, carottes.

Le Web regorge de recettes faciles qu'on peut varier à l'infini.

Astuce: on peut faire sécher des carottes en tranches minces, des morceaux de chou, des oignons et des feuilles de céleri pour obtenir un mélange à soupe pratique.

Confitures et marinades

Plus délicates, ces méthodes de conservation demandent un certain savoir-faire. Tous les fruits donneront de belles confitures, en autant qu'on y mette un peu de temps. Les légumes peuvent être marinés dans du vinaigre ou saumurés.

La congélation

Des pommes de terre coupées en julienne et congelées seront prêtes à être transformées en frites. On peut également faire congeler les petits fruits sur une plaque à biscuits et les transférer ensuite dans des sacs de congélation. **À savoir:** on congèle les piments entiers et les fines herbes ciselées. **Se congèlent facilement:** petits fruits, rhubarbe en tronçons, tomates, brocoli, chou-fleur, poivrons.

Certains légumes nécessitent un blanchiment de 2-3 minutes dans l'eau bouillante avant d'être congelés; c'est le cas du chou-fleur, du brocoli et des haricots. Nul besoin de blanchir ni peler les tomates avant de les congeler : des tomates congelées entières se pèleront facilement après quelques secondes dans l'eau bouillante.

Trucs de pro :

- les petits fruits congelés deviendront de beaux glaçons dans vos boissons favorites;
- hachez finement tous les légumes et herbes qui vous plaisent (un mélange classique : carottes, oignon, persil, feuilles de céleri, ail). Ajoutez du gros sel et conservez-les dans de petits bocaux au congélateur. Ces herbes salées se conserveront presque indéfiniment;
- le basilic haché avec de l'ail, placé dans des bacs à glaçons et arrosé d'huile se conservera longtemps et donnera un goût d'été à toutes les recettes;
- les légumes racines : les pommes de terre, les oignons, l'ail et les échalotes se conserveront longtemps dans une chambre froide. À défaut, on opte pour un endroit frais, sec et sombre. Le réfrigérateur est déconseillé, car il les fait ramollir.



Recettes avec les récoltes du jardin

dujardindansmavie.com/a-vos-potagers

A photograph of a young couple relaxing on a patio. The man is lying on his back on a grey concrete tile, wearing a blue denim shirt. The woman is sitting on a wicker sofa behind him, wearing a blue floral top, and smiling down at him. The patio is surrounded by greenery and a wicker chair with a hat on it.

Créateur de moments

Dalle Madria^{MC}

La nouvelle Dalle Madria, rehaussée par Satura, unit à la perfection la robustesse du béton et la délicatesse du grain du bois blanchi à la chaux avec patine. Offerte en Gris Cerus et en Brun Nucari, deux couleurs nuancées qui s'inscrivent dans les tendances actuelles et futures en matière d'aménagement extérieur.

Pour en apprendre davantage, visitez PERMACON.CA



DIVISER

sans se planter

L'automne est la période idéale pour effectuer quelques travaux au jardin. Avant de ranger tous les outils pour l'hiver, faites le tour de vos plates-bandes et inspectez vos vivaces. Certaines auraient-elles besoin d'être divisées ?

PAR EMILIE GABIAS



Pourquoi diviser nos vivaces ?

Une vivace peut être divisée parce qu'elle prend trop de place dans votre plate-bande : ceci vous permet d'en planter ailleurs ou de faire plaisir à un autre jardinier. De plus, certaines vivaces ont tendance à se dégarnir dans le centre et ont moins fière allure que quelques années auparavant. La division permet de rajeunir votre vivace en enlevant la section dégarnie et en replantant des sections bien feuillues. On en profite pour faire le ménage et se débarrasser des mauvaises herbes qui auraient pu s'installer au travers des tiges.

Comment diviser ?

- 1 Arrosez copieusement les vivaces à diviser la veille de l'opération. Ceci facilitera le retrait de la plante de votre plate-bande.
- 2 Quand vous êtes prêt, retirez la vivace en conservant le plus de racines autour de la motte. Pour effectuer la division, des outils bien aiguisés sont d'une importance vitale. Munissez-vous d'une pelle carrée ou d'un coupe-bordure pour diviser votre vivace en deux ou en plusieurs morceaux. Assurez-vous de garder au moins un œil ou quelques tiges.
- 3 Replantez les vivaces divisées en prenant soin d'ajouter un compost et de l'engrais de plantation pour favoriser rapidement la formation de nouvelles racines. Les vivaces fraîchement divisées ne doivent pas manquer d'eau et il faut parfois les aider quelque peu si la pluie n'est pas au rendez-vous. Tout de suite après la plantation, il faut procéder à un arrosage copieux. On surveille ensuite l'arrosage de près jusqu'aux gels, mais les températures fraîches et l'utilisation de paillis aident à réduire les arrosages. Habituellement, un à trois arrosages en profondeur par semaine sont suffisants. Si un gel est prévu, l'arrosage n'est pas nécessaire.

Quand diviser ?

La division sera généralement effectuée avant la mi-octobre pour la plupart des régions; si elle est réalisée plus tard, l'enracinement ne sera pas optimal avant la saison froide. Il y a plusieurs raisons pour diviser nos vivaces en automne. Les températures plus fraîches assurent une meilleure reprise et permettent un bon enracinement avant les gels définitifs de l'hiver. De plus, c'est le moment idéal pour diviser les vivaces qui fleurissent au printemps et en été, puisque leur floraison ne sera pas compromise par la division. Les plantes à floraison de fin d'été ou automnale seront donc divisées au printemps.

Saviez-vous...

que certains arbustes peuvent aussi être divisés ? Les lilas, spirées, hydrangées arborescentes, rosiers et framboisiers sont de bons candidats pour une division en automne. La même technique de division que pour les vivaces sera utilisée, mais puisque les racines des arbustes sont plus ligneuses et plus en profondeur, il faut savoir qu'ils sont parfois plus difficiles à diviser.

Astuce !

L'ajout d'un paillis peut être utile pour protéger le nouveau système racinaire des rigueurs de l'hiver. Les divisions qui ne sont pas remises en terre peuvent être empotées pour plantation ultérieure ou pour faire des heureux parmi votre entourage.

Quoi diviser ?

La plupart des vivaces peuvent facilement être divisées. La règle générale veut que si une plante fleurit tôt, on la divise tard dans la saison et inversement. En automne, généralement au mois de septembre, favorisez donc la division de vivaces qui fleurissent au printemps ou en été, comme :

1 / phlox

2 / astilbe

3 / chrysanthème (*Leucanthemum*)

4 / cœur saignant (*Dicentra*)

5 / hémérocalle

6 / iris

7 / pavot

8 / hosta

9 / pivoine (Attention, il faut être patient après la division des pivoines pour revoir des fleurs.)





Art & Jardins

Art & Jardins

Conception et réalisation de jardins • Intégration de sculptures



Photo: J-C Hurni

Paysagiste
CERTIFIÉ



Plus de 75 fois lauréat au
concours de l'Association des
Paysagistes Professionnels du
Québec.



Marie-Andrée Fortier

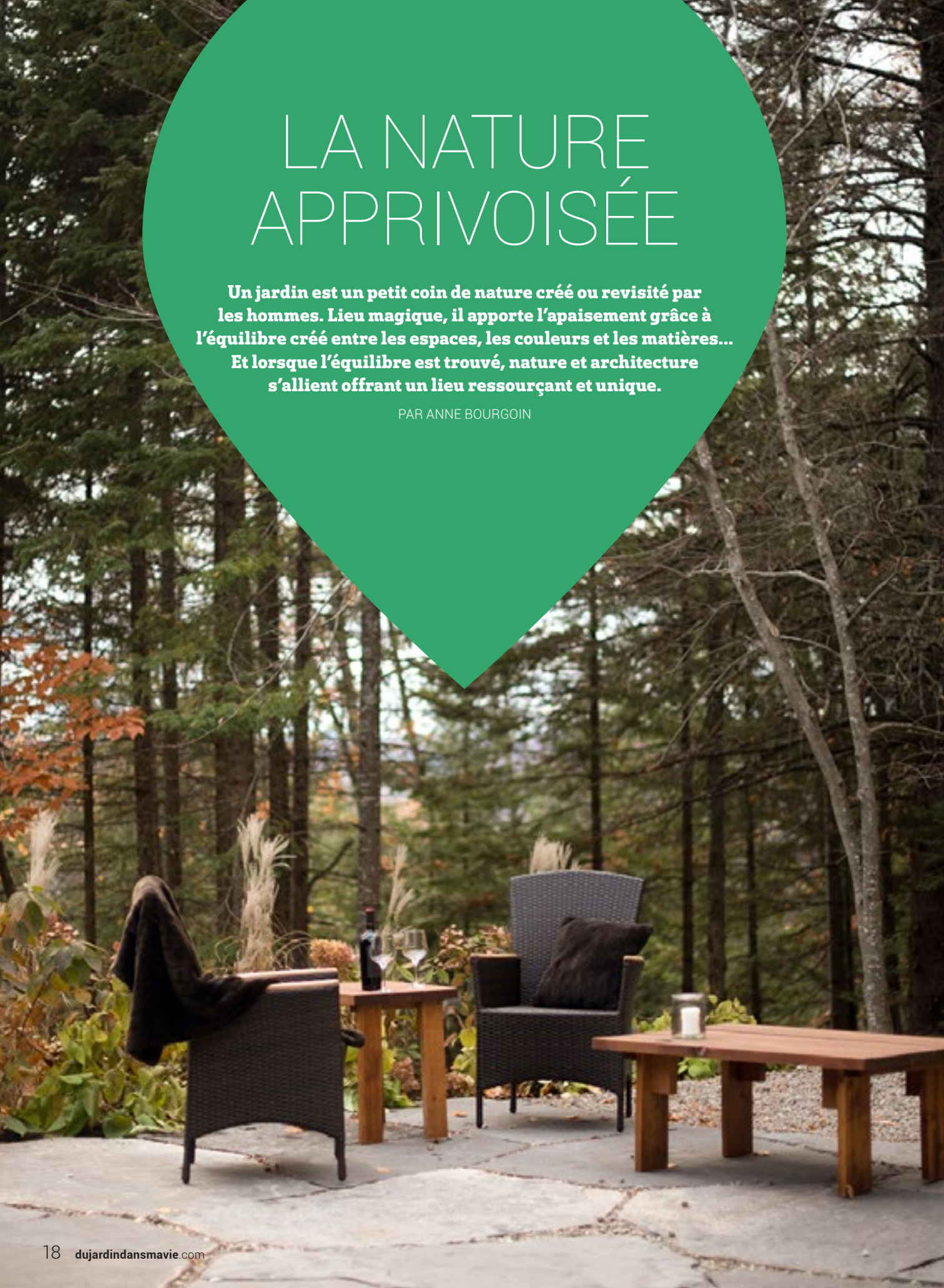
450-794-2118

www.artetjardins.com

LA NATURE APPRIVOISÉE

Un jardin est un petit coin de nature créé ou revisité par les hommes. Lieu magique, il apporte l'apaisement grâce à l'équilibre créé entre les espaces, les couleurs et les matières... Et lorsque l'équilibre est trouvé, nature et architecture s'allient offrant un lieu ressourçant et unique.

PAR ANNE BOURGOIN





Un jardin de gravier

Les lieux situés à l'ombre ont été très intelligemment aménagés, alors que peu de plantes s'épanouissent à l'ombre. Oscillant entre carrés et cercles, ce jardin est recouvert de graviers, apportant une touche zen qui rappelle les jardins japonais. En plus de son côté design, le gravier est pratique, empêchant la pousse de mauvaises herbes. Des avoines bleues (*Helictotrichon sempervirens*) soulignent les lignes claires du carré central.

Cette plante est idéale pour les jardins de gravier, car elle n'apprécie pas particulièrement les zones humides. Vivace, l'avoine bleue a des feuilles persistantes d'une couleur bleu gris très

douce qui vient rehausser les dalles et les pierres grises. La terrasse est elle-même encerclée, créant des lignes plus douces et apaisantes avant d'être entourée par une grande rocaille accueillant des plantes et des couvre-sols d'ombre variés.

Les hostas panachés de blancs aiment particulièrement les ombres denses tout comme les brunnières à grandes feuilles (*Brunnera macrophylla*) aux feuilles en cœur parfaitement reconnaissables qui donnent des fleurs de myosotis au printemps.

Remarquez le choix des meubles dont les lignes viennent rappeler la structure carrée et circulaire du jardin.



Un jardin bucolique

Cet étang rempli de nénufars rappelle les toiles du peintre Monet qui adorait particulièrement ces plantes. L'étang est un espace qui change selon les saisons, permettant de mettre en valeur la maison et ses bardeaux de bois ainsi que les gros rochers accotés au chemin qui y mène.

Les longues graminées donnent de la dimension à la surface de l'étang, qui autrement serait beaucoup trop linéaire. Le fait d'intégrer de grandes herbes donne également un effet de structure et complète les lignes droites de la maison tout en les adoucissant. Leur couleur est aussi en harmonie avec les matériaux naturels de la maison.

Un banc de pierre très naturel, parfaitement intégré au paysage et aux fougères qui longent la maison, invite à la contemplation. Ses lignes droites s'harmonisent elles aussi à celles du bâtiment, mettant en valeur les larges fenêtres.

De l'autre côté de l'étang, un chemin de longues pierres plates suit la forme sinueuse de l'étang et se prolonge de l'autre côté de la maison. Les grandes marches blanches à la découpe brute sont encadrées d'une végétation luxuriante.

Le tout dégage une jolie atmosphère bucolique et paisible, invitant à la réflexion et à la contemplation.





PHOTO : PAYSAGISTE CHANTAL LAMBERT

Un jardin au coeur de la forêt

Ancrés au cœur de la forêt, les abords de la maison devaient s'intégrer à une nature déjà bien présente. Comment rendre les lieux accueillants lorsqu'ils sont entourés d'arbres et de rochers et que l'ombre domine ? Solution : apprivoiser les couvre-sols et les arbustes tout en illuminant les lieux. Et pour ça, rien de mieux que l'herbe du japon ! Aussi appelée *Hakonechloa macra* 'Aureola', l'herbe du Japon est une graminée

parfaite pour illuminer les coins ombragés. Ses feuilles jaune doré striées de vert éclairent tant, que le regard est automatiquement attiré là où elle est plantée. Ici, elle suit le chemin de graviers et de dalles de pierre menant à la maison, s'harmonisant parfaitement avec le couvre-sol, les rochers et les arbres. Ses courbes gracieuses adoucissent le design brut du chemin et les lignes droites de la maison. Une plante définitivement à adopter !



Comment entretenir ses meubles de patio selon le type de matériau

dujardindansmavie.com/entretien-meubles



La terrasse prend un tournant tropical !

Choisissez parmi une **grande variété de plantes exotiques** colorées des plus tendance.



Résistantes au soleil
et faciles d'entretien !

floraplus.com

JARDINS UNIQUES DEPUIS 1980



Premier Prix au Concours APPQ - «*Jardin Alba Magnifica*»

Visitez le jardin complet et plusieurs projets gagnants sur le site web



CRÉER - PLANIFIER - RÉALISER



Conception de plans | Horticulteurs | Architectes paysagistes
Designers extérieurs | Réalisation et coordination des travaux

 PAYSAGES
RODIER

VIVEZ L'EXPÉRIENCE RODIER

paysagesrodier.com | 450 796-2266 | 



Pommes et pommiers

Mon royaume pour une Empire!

Sucrée, acidulée, juteuse, aromatique... Et vous, quelle est votre pomme favorite? Quoi qu'il en soit, le choix est vaste! La palette des pommiers adaptés à nos climats ne cesse de s'élargir, tout comme leur accessibilité et même leur personnalisation! Que ce soit à la campagne ou en ville, au parterre comme au balcon, toutes les conditions sont bonnes pour y cultiver vos pommes!

PAR MARIANNE BARIL

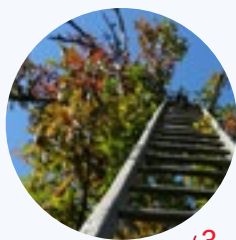




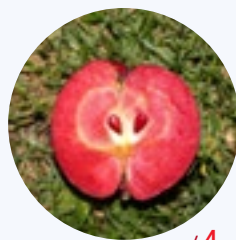
/1



/2



/3



/4



/5

Connaître vos goûts en matière de pommes n'est pas la seule chose nécessaire pour faire pousser un pommier ! Savoir quelle est votre zone de rusticité est la prochaine étape. Certains cultivars remplaceront avantageusement votre premier choix, si celui-ci s'avérait trop frileux; d'autres s'imposeront pour leur résistance aux maladies comme la Freedom ou encore la Novamac pour les amateurs de McIntosh.

La place disponible déterminera le choix du porte-greffe : nain, semi-nain, semi-standard, standard, chacun possédant ses avantages et caractéristiques. Si vous souhaitez planter plusieurs pommiers, optez pour la diversité et songez à échelonner les périodes de récolte tout au long de la saison ! Sachez aussi qu'il faut deux pommiers pour assurer une bonne pollinisation. Mais peut-être s'en trouve-t-il déjà un dans le voisinage immédiat ? Alors, pas de souci.

Avant de planter votre pommier, choisissez bien son environnement : un bon ensoleillement, un sol drainé et amendé feront un arbre heureux. L'ajout d'appâts collants sur le tronc permettra de contrôler les éventuels insectes nuisibles et les appétits concurrents.

ENTREtenir SON POMMIER

Votre pommier est bien campé ? Ne reste qu'à le protéger de lui-même : taillez les branches de façon à équilibrer sa forme et laisser entrer la lumière. Retirez le bois mort, enchevêtré ou malade, ainsi que les branches semblant concurrencer le tronc. Coupez les gourmands (petites branches qui poussent sur le tronc). Utilisez toujours des outils propres et affûtés.

À l'heure de la récompense, placez les précieux fruits à l'abri dans un endroit aéré, où règnent l'humidité et une température comprise entre 0 et 10 °C. Ne cueillez pas après la pluie et lavez seulement avant l'utilisation. Les fruits tombés ou accidentés sont parfaits pour la cuisine. Sachez enfin que la compagnie des pommes peut accélérer le mûrissement des autres comestibles.

Que faire en hiver ? Un couvert de neige naturel est idéal pour protéger des grands froids avant qu'ils ne se pointent.

Les cultures en pots devraient être allongées sur une planche et hivernées sous une toile de qualité, que l'on enlèvera avant les premières chaleurs. En passant, les pommiers de type colonnaire, de par leur petite envergure, sont tout indiqués pour agrémenter les fameux pots en géotextile.

Vous avez si bien travaillé que de jolies petites pommes sont apparues dès la première année suivant la plantation : supprimez-les sans tarder; faites de même en cas de surabondance l'année suivante. Votre pommier vous le rendra en vigueur et en fruits, et ce, sur plusieurs générations ! Et maintenant, régalez-vous !

5 cultivars de choix pour le Québec

1 / POMMETIER DOLGO

Le compagnon pollinisateur idéal jusqu'aux régions les plus froides, résistant aux maladies et offrant des fruits savoureux en gelés !

2 / NORSENT

Cultivar alliant rusticité et productivité, à l'arôme singulier rappelant celui des poires.

3 / LIBERTY

Adaptable, résistant, productif, ses pommes se conservent plusieurs mois au caveau comme sur la branche.

4 / GENEVA

Sa floraison toute en rose annonce l'avènement spectaculaire de fruits acidulés dont la chair est complètement rouge !

5 / GOLDEN RUSSET

Pomme brune tardive, incontournable pour les amateurs de cidre.

Recettes savoureuses
**POMMES À
TOUT FAIRE**



Sa forme arrondie et ses couleurs chatoyantes sont à croquer des yeux. En prime, sa légèreté et sa commodité la font voyager dans toutes les poches et toutes les boîtes à lunch. Véritable cocktail de vitamines, ses bienfaits n'ont pas fini de se faire connaître. Mais c'est dans la cuisine que la chimie opère à son plein potentiel, car la pomme y excelle dans toutes les catégories !

PAR MARIANNE BARIL

CAMEL DE POMME À L'ÉRABLE

À la mijoteuse ou dans une casserole en fonte*

125 ml (½ tasse) de sirop d'érable
pour 1 kg (2 lb) de pommes

Épices au goût (cannelle, gingembre...)
(facultatif)

1. Évider et couper les pommes
(il n'est pas nécessaire de les éplucher).
2. Faire cuire le tout à feu doux pendant
10 heures, passer alors au bras
mélangeur et compléter la cuisson
environ 4 heures.

* L'avantage de la mijoteuse est qu'elle
requiert moins de contrôle.

SAUCE POMME-ESTRAGON

Selon une recette du chef Vincent Lavoie-Beaulé,
pour napper un saumon grillé ou une volaille.

500 ml (2 tasses) de jus de pomme frais et filtré

5 branches d'estragon frais

100 g (¼ lb) de beurre salé froid,
taillé en petits cubes

Poivre noir du moulin au goût

1. Mélanger le jus de pomme et l'estragon
dans une casserole.
2. Amener à frémissement et laisser réduire
tout doucement aux trois quarts, jusqu'à ce
que le résultat soit légèrement sirupeux.
3. Passer le jus de pomme dans un petit tamis.
4. Réchauffer et ajouter les cubes de beurre
graduellement tout en fouettant.
5. Poivrer au goût et servir.





BEURRE DE POMME AU ROMARIN

Selon une recette du chef Vincent Lavoie-Beaulé, pour accompagner charcuteries, fromages et poissons fumés.

- 1 kg (2 lb) de pommes
- 100 ml ($\frac{3}{8}$ tasse) d'huile d'olive ou de caméline
- 3 branches de romarin ou jeunes pousses de mélèze
- 1 gousse d'ail en chemise (non pelée)
- 30 g (1 oz) de miel de sarrasin

1. Préchauffer le four à 150 °C (350 °F).
2. Laver les pommes entières à grande eau.
3. Dans une cocotte en fonte émaillée, chauffer l'huile et ajouter les pommes entières. Bien les enduire d'huile. Ajouter le reste des ingrédients, couvrir et enfourner.
4. Ouvrir le couvercle et brasser à l'occasion.
5. Cuire jusqu'à ce que les pommes soient complètement cuites.
6. Passer le tout dans un moulin à légumes avec la grille fine. Laisser refroidir.

SALADE WALDORF

Pour 4 personnes

- 2 à 3 pommes
- 2 branches de céleri
- 125ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de raisins frais
- 125ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de noix
- 125ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de yogourt
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de persil plat
- Le jus de $\frac{1}{2}$ citron
- 1 cuillère à thé de miel
- Poivre noir au goût
- Quelques feuilles de laitue croquante

1. Couper les pommes et le céleri en morceaux, couper les raisins en deux. Puis mélanger le tout dans un grand bol avec le jus de citron.
2. Ajouter le yogourt, la mayonnaise et le miel. Assaisonner de poivre au goût.
3. Au moment de servir, incorporer le persil et les noix, puis déposer sur la laitue.





TARTE TATIN

Pour un plat en pyrex d'environ 8 po

1 pâte Brisée

6 pommes

125ml (½ tasse) de sucre

65 ml (¼ tasse) de beurre

1. Préparer une pâte Brisée (sablée) en la coupant au bon format pour le plat. Réserver sous un film au frigo.
2. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
3. Peler les pommes et les couper en quartiers.
4. À feu vif, faire caraméliser le beurre et le sucre. Ajouter les pommes pour bien les enrober et faire revenir quelques minutes. Transférer à la spatule au fond du plat et recouvrir de la pâte en scellant le bord intérieur et en piquant de quelques trous.
5. Enfourner pour environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Réserver.
6. Quand le plat n'est plus brûlant, poser une assiette de service sur la pâte, retourner et démouler. À manger tiède accompagnée d'une boule de crème glacée à la vanille. Un classique!

JUS VERT

2 pommes

Le jus d'un citron

125ml (½ tasse) d'eau ou de jus d'orange, au choix

Un peu de miel au goût

2 branches de céleri OU leur équivalent en concombre, en carotte, en fruits...

Au goût : un morceau de gingembre, quelques brins de persil, alouette !

1. Évider et couper les pommes, râper le gingembre. Passer le tout au mélangeur jusqu'à onctuosité. Déguster immédiatement !

CHIPS POMMES-CANNELLE

Pour environ 3 tasses de croustilles

3 grosses pommes

Cannelle moulue au goût

1. Espacer suffisamment les grilles du four et préchauffer à 100 °C (200 °F). Chemiser deux plaques.
2. Trancher les pommes avec une mandoline ou avec précision (au-delà de 1/8 po, le croustillant sera compromis).
3. Aligner les tranches de pommes sur les plaques et saupoudrer de cannelle. Laisser 1 heure au four et inverser l'ordre des plaques (à ce stade, le papier cuisson peut être retiré).
4. Compter de 1 heure à 1 h 30 supplémentaire, en vérifiant si une tranche tempérée s'avère croustillante. Si c'est le cas, éteindre le four et laisser refroidir à l'intérieur ou sur le comptoir.





450 474-4618
www.andryves.com

DU RÊVE À LA RÉALITÉ



Depuis 32 ans, 43 fois lauréat.
PLANS EN 3D



maître 
paysagiste

Les engrais verts, les alliés de votre potager

Vous souhaitez nourrir le sol et protéger votre potager de façon 100% naturelle ? Les engrais verts sont la solution ! Encore sous-utilisés, ils offrent une foule d'avantages et font le travail à notre place.

PAR ALBERT MONDOR, HORTICULTEUR





Les engrais verts sont des plantes semées dans le but de protéger et d'enrichir le sol qui les entoure. En semant un engrais vert dans votre potager à l'automne, vous assurez la protection du sol contre l'érosion causée par le vent, la pluie et la glace.

Un engrais vert qui recouvre le potager durant l'hiver permet aussi de bien retenir la neige, assurant ainsi une meilleure protection du sol contre les cycles de gel et de dégel. Ce type d'engrais vert est dit « de couverture », puisqu'il a pour fonction de recouvrir le sol avant ou après la culture principale.

Au printemps suivant, l'engrais vert de couverture est enfoui dans la terre, ce qui a pour effet de stimuler la vie des microorganismes bénéfiques et d'enrichir le sol en éléments nutritifs, en vue de faire place aux plantes potagères.

Le sarrasin en est un bon exemple, puisqu'il s'agit d'une plante vigoureuse qui étouffe les herbes indésirables et protège le sol contre l'érosion. En plus d'enrichir le sol, il stimule également la vie microbienne. En effet, cette plante est capable de rendre assimilable une partie du phosphore du sol grâce aux champignons mycorhiziens auxquels ses racines sont associées. Une fois la plante coupée et retournée au sol, les minéraux contenus dans celle-ci sont libérés et peuvent être utilisés par la culture suivante.

Comment planter un engrais vert ?

Généralement, le semis d'un engrais vert de couverture doit être réalisé fin août ou en septembre, idéalement avant la mi-octobre, pour que la germination puisse se faire.

La technique de semis d'un engrais vert est fort simple : il s'agit d'enlever un maximum de résidus jonchant le sol du potager, d'égaliser la terre avec un râteau et de semer les graines. En maintenant le sol humide, la levée se fait dans les 10 à 15 jours qui suivent.

L'engrais vert est laissé intact durant l'automne et l'hiver et enfoui tôt au printemps suivant, dès avril.

On peut aussi semer des engrais verts intercalaires à l'automne ou au printemps, qui resteront en place au pied des légumes.

Le printemps venu, on peut aussi laisser en place un engrais vert semé à l'automne et planter les légumes au travers. Ces engrais verts intercalaires poussant au pied des cultures principales permettent surtout de contrôler la pousse des herbes indésirables et d'attirer les insectes bénéfiques.

Ce type d'engrais vert, particulièrement lorsqu'il s'agit de légumineuses capables de fixer l'azote atmosphérique, comme la luzerne et le trèfle par exemple, permet aussi d'augmenter la croissance des végétaux formant la culture principale. De plus, ce sont des engrais que l'on peut planter très tard en septembre, voire en octobre, et qui repoussent au printemps. Les céréales d'automne sont aussi des plantes abris pour semer du trèfle ou de la luzerne, entre autres.

Il est facile d'intégrer ce genre d'engrais vert à un potager ou à une plate-bande comestible existante. Lorsque vous y planterez des légumes tropicaux exigeants en azote, comme les tomates par exemple, n'hésitez pas à semer un engrais vert intercalaire à leur pied. En plus de fournir de l'azote aux plants de tomates, le trèfle et la luzerne limitent la croissance des herbes indésirables. Il ne sera donc pas nécessaire d'épandre un paillis au pied de vos tomates ou de désherber régulièrement.

Pour en savoir plus : mapaq.gouv.qc.ca

Où se fournir ?

Il existe plusieurs sites intéressants tels que :

- semencesduportage.com
- boutique.fermetournesol.qc.ca
- ecoumene.com

On peut se fournir également dans les jardinerias.



ENGRAIS VERTS À DÉCOUVRIR



Le sarrasin

PÉRIODE POUR LE SEMER

Habituellement au printemps, mais on peut aussi le semer à la fin de l'été ou au tout début de l'automne, une fois les récoltes terminées.

Conseils

Il est éventuellement coupé et enfoui dans le sol avant de procéder au semis ou à la plantation de la culture principale. Bien qu'il meurt à la venue de l'hiver, ses racines et tiges restent en place et assurent une certaine protection du sol.



Le trèfle

PÉRIODE POUR LE SEMER

Au début de l'automne.

Conseils

Il a une croissance lente et est très peu compétitif, d'où l'intérêt de le planter en culture intercalaire. Le fauchage se fera alors au printemps et demandera un travail du sol plus agressif.



Le seigle d'automne

PÉRIODE POUR LE SEMER

Du début septembre à la mi-octobre.

Conseils

Sa croissance nécessite une température minimale de 4 degrés. Il faut donc lui laisser le temps de pousser en le semant idéalement avant le 15 septembre. Il tolère le gel une fois à maturité. Il ne nécessite pas de fauche puisqu'il n'épie pas durant l'année même.



L'avoine

PÉRIODE POUR LE SEMER

Début septembre dans un sol entre 1 et 24 °C.

Conseils

Il s'implante très rapidement et peut supporter les premières gelées d'automne. Par contre, il ne peut survivre à l'hiver.



La luzerne

PÉRIODE POUR LE SEMER

Au printemps ou fin août, début septembre.

Conseils

Le fauchage se fera au printemps.



Saviez-vous...

que les engrais verts étaient déjà connus des Grecs 300 ans avant notre ère ? Les premiers colons d'Amérique du Nord utilisaient très souvent le sarrasin, l'avoine et le seigle.

UNE DÉCO QUI A DU PIQUANT!

PAR SOPHIE ÉTHIER



Les cactus ont la cote. De plus en plus recherchés, ces plantes, qui ont transformé leurs feuilles en épines pour se défendre et se protéger de la chaleur, possèdent des formes diverses et spectaculaires. On les aime minuscules ou gigantesques, élancées ou dodues, droites, sinueuses, recourbées ou retombantes. De plus, on peut facilement les intégrer à notre déco... et à notre jardin!

Les cactus sont des plantes parfaites pour décorer nos intérieurs; ils apportent en effet une touche de verdure et de désert très douce et s'adaptent à tous les styles.

Pour des combinaisons intéressantes : varier les couleurs, les formes et les textures. Par contre, on évitera de les associer à des plantes tropicales qui aiment particulièrement l'humidité. Vos cactus n'aimeraient pas du tout.

Pour un maximum d'effet, les cactacées peuvent être associées avec des agaves, des aloes, des crassulas, des echeverias, des haworthias, des mangaves, des portulacarias, des sedums, des sempervivums, des senecios, etc.

TOUT LE MONDE DEHORS!

Quand vient l'été, on peut parfaitement sortir ses cactus. Ils ne s'en porteront que mieux.

Pour cela, il faut acclimater les plantes. Lorsque que vous mettez les cactus à l'extérieur, il faut d'abord les placer à l'ombre, puis au soleil, le tout sur quelques semaines pour éviter les coups de soleil.

DES CACTUS POUR TOUS LES GOÛTS

Petits ou grands, longs ou ronds, les cactus sortent de l'ordinaire. La preuve par sept :

1 Les Cereus ou cactus cierges

Leur look élancé rappelle les paysages des vieux westerns. Ils sont parfaits à l'extérieur l'été pour créer de la hauteur sur les terrasses.



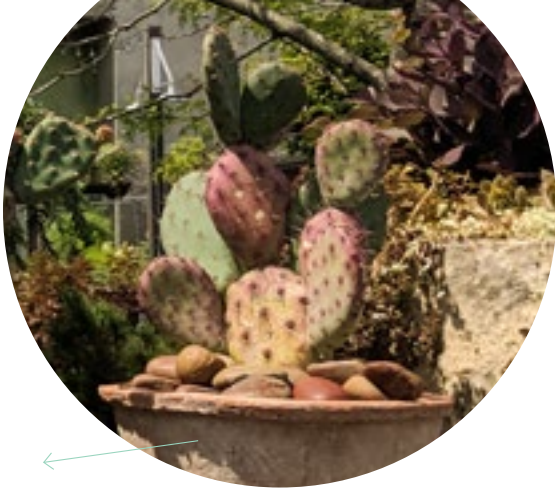
2 Les Echinocactus

On les voit ici avec un représentant surnommé « coussin de belle-mère » ou Golden Ball (*Echinocactus grusonii*) à forme globulaire et recouvert d'épines acérées. Cette plante à port arrondi s'utilise très bien dans les jardins de pots à l'extérieur l'été.



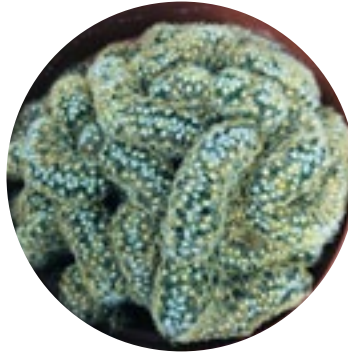
Echinocactus

Mammillarias



3 Les Opuntias

Leur forme typique de raquette ou d'oreille de lapin rougit à l'extérieur sous les rayons directs du soleil. Le seul cactus vivace au Québec est l'*Opuntia humifusa*, vivace en zone 4. On peut le planter directement dans la plate-bande sans protection particulière en zone 4 et en zone plus chaude ! C'est d'ailleurs un Opuntia qui donne les poires cactus.



4 Les Mammillarias

Particularité : formes très variées. Ici, le *Mammillaria elongata cristata* qui ressemble à un cerveau.

5 Les Cephalocereus

Présenté ici : le cactus barbe de vieillard (*Cephalocereus senilis*). Les épines se cachent sous la toison de ce cactus, qui a tendance à s'épaissir au soleil.



ATTENTION, ÇA PIQUE !

6 Les Gymnocalyciums

Leurs épines recourbées ressemblent à une araignée. Parmi ce genre, on retrouve des cactus greffés de toutes les couleurs.



7 Les Épiphyllums (cactus orchidées), les Schlumbergeras (cactus de Noël) et les Rhipsalis

Il s'agit de cactus épiphytes à floraison souvent spectaculaire qui poussent sur des troncs, des branches ou tout autre support dans la nature. Ils sont parfois dépourvus d'épines, comme le *Rhipsalis salicornioides*. Ces cactus retombants sont parfaitement bien adaptés lorsque suspendus dans un endroit lumineux.



Épiphyllum

Agave

Echeveria



Aloès

Euphorbia
Fire Stick

Opuntia

Mammillaria

Sempervivum

COMME LES CACTUS !

Tout comme les autres plantes succulentes, les agaves et les echeverias emmagasinent des réserves d'eau et d'éléments nutritifs pour traverser les périodes de sécheresse. Il faut donc utiliser des sols drainants et éviter de laisser les racines dans l'eau. Leur meilleur allié : le soleil ou la lumière vive.

À chacun son style!



Projet d'aménagement paysager clé en main

MARTEL PAYSAGISTE

www.martelpaysagiste.com



maitre
paysagiste

450-649-4604



Herboristerie

À la découverte des racines médicinales de votre jardin

On retrouve de plus en plus de plantes médicinales dans les jardins potagers, et ce, pour notre plus grand bonheur! Ce sont souvent de magnifiques plantes ornementales qui, en plus, regorgent de bienfaits pour la santé. Alors que l'automne est la saison idéale pour récolter les racines, pourquoi ne pas en profiter pour en faire de bons remèdes naturels? On vous explique comment!

PAR NATHALIE BEAUDOIN, HERBORISTE-NATUROPATHE HTA, N.D.

À l'automne, lorsque les plantes commencent à dépérir, leur énergie retourne dans les racines. C'est le temps de faire des réserves de racines pour vos infusions maison et de les conserver dans l'alcool de grains pour préserver toutes leurs propriétés. Voici quelques points et démarches simples pour savoir comment procéder.

La récolte : comment faire ?

Dès le premier gel de l'automne, assouplissez le sol autour des racines le soir venu. Plongez ensuite vos mains dans les profondeurs de la terre en veillant à ne pas casser les racines, car certaines d'entre elles sont longues et pivotent en profondeur. En général, les racines se déterrent facilement à l'aide d'une fourche pour rendre le sol meuble, puis avec une petite pelle pour les sortir de terre.

Racines
d'échinacées
nettoyées
au boyau
d'arrosage



Le nettoyage, le séchage et la conservation

Enlevez le plus gros de la terre en utilisant le boyau d'arrosage, avant de nettoyer les racines dans l'évier à l'aide d'une brosse à légumes.

Coupez ensuite vos racines en fines tranches de 1/4 de pouce de largeur ou idéalement plus minces. La coupe en biseau est particulièrement recommandée.

Assurez-vous de bien rincer et sécher les racines. Pour le séchage, l'idéal est d'utiliser un déshydrateur ou un four à basse température. Commencez à 120 °F (50 °C), puis réduisez à 100 °F (40 °C), après quelques heures pour les sécher complètement.

Entreposez ensuite vos racines dans des pots en verre, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.

Les racines de plantes séchées et entreposées selon cette méthode se conservent et restent actives jusqu'à cinq ans.

Comment les transformer ?

Selon le type de racines, on les transformera en décoction ou en extrait liquide.

La décoction : réalisée avec les parties de plantes plus coriaces comme les racines, les écorces, certaines baies ou les plantes fraîches. Dans un chaudron, faire bouillir entre 3 et 5 grammes de plantes dans 2 tasses d'eau durant plus ou moins 30 minutes. Après filtration des plantes, on peut réduire le liquide obtenu pour en faire un concentré ou un sirop en y ajoutant du sucre et de l'alcool.

L'extrait liquide : pour faire un extrait liquide, il faut utiliser de l'alcool (alcool de grains à 40 % ou 90 %, vodka ou rhum), du vinaigre de cidre de pomme (à 8 % d'acide acétique), de la glycérine végétale ou de l'huile végétale (olive ou tournesol) pour obtenir le macérât huileux qui sert à la fabrication de crèmes et d'onguents. Ces liquides, aussi appelés solvants, vont permettre l'extraction des constituants de la matière végétale.

Pour la préparation d'un extrait liquide, il vous faut un grand pot en verre stérilisé, de style Masson, et y déposer les racines fraîches ou séchées dans cinq parties du solvant choisi. On laisse ensuite macérer entre quatre et six semaines en brassant une à deux fois par jour. Une fois la macération complétée, filtrez, embouteillez et étiquetez.

TOP 6 DES RACINES À CONNAÎTRE !

La consoude

Symphytum officinale L.

On récolte la racine (qui est très gluante et possède des propriétés cicatrisantes remarquables) sur une plante âgée d'au moins deux ans. On s'en sert en application dans les cas de brûlure, de coupure, d'ecchymose ou d'éraflure, mais également pour fabriquer un macérât huileux afin d'en fabriquer des onguents et des crèmes.

Les échinacées

Echinacea purpurea, E. pallida

Employée avant, pendant ou après une infection à répétition : grippe, rhume, otite, infection urinaire, etc., l'échinacée sera aussi utile après la prise d'antibiotiques. Les fleurs, les feuilles, les boutons non ouverts et les racines des plants qui sont âgés de trois ou quatre ans, peuvent tous être utilisés et récoltés ! On peut employer ses racines séchées ou fraîches pour en faire une infusion ou un extrait liquide dans l'alcool de grains à 40 %.

La valériane

Valeriana officinalis L.

La valériane a des racines fasciculées, toutes petites, qui s'étendent pour aller chercher l'eau et les nutriments dont elle a besoin. On récoltera à la pelle quelques plants de la deuxième année, à l'automne, pour en faire une teinture-mère dans l'alcool. En phytothérapie, la valériane est un remède contre le stress, la tension musculaire, l'insomnie et les troubles du système nerveux. À cause de sa saveur et de son odeur inhabituelle, de nombreuses personnes préfèrent prendre la valériane en teinture-mère ou en gélules, plutôt qu'en tisane.

L'aunée

Inula helenium L.

La racine se récolte à la fin de la deuxième année pour éviter qu'elle ne soit trop épaisse et ligneuse. Celle-ci est dotée de propriétés antiseptiques et expectorantes, ce qui aide à renforcer le système immunitaire et à tonifier les muqueuses respiratoires. On en fait une décoction (de couleur bleue !) après avoir coupé les racines en morceaux d'un demi-pouce de diamètre et les avoir fait sécher.

La guimauve

Althea officinalis L.

On récolte ses racines à partir de plantes âgées de deux ans. La guimauve a des propriétés adoucissantes et elle s'utilise séchée en décoction longue, partie à froid, pour un effet laxatif ou pour soulager les cystites, diarrhées et ulcères. Elle est aussi très utile pour les enfants en bas âge afin de soulager et faciliter la sortie des dents.

Le raifort

Armoracia rusticana

On récolte la racine en entier à l'automne, à sa deuxième année, pour éviter sa propagation. La racine fraîche regorge de vitamine C et est un excellent remède pour les affections des voies respiratoires. Antibactérien et décongestionnant, le raifort soulage d'une façon remarquable les symptômes d'allergies saisonnières. On doit râper sa racine pour en faire une infusion ou un concentré liquide dans le vinaigre, avec une partie de racine fraîche pour deux parties de vinaigre de cidre de pomme à 8 % d'acide acétique. De plus, le raifort est utilisé en alimentation comme condiment pour rehausser salades, sauces froides, soupes et poissons !



5 recettes naturelles à base de plantes de votre jardin

dujardindansmavie.com/5-recettes-beaute



L'aunée



La consoude



Les échinacées



La valériane

La nature nous offre ce qu'elle a de meilleur et avec l'aide du savoir des herboristes et de la médecine des racines, vous pourrez enfin connaître les trésors insoupçonnés qui se cachent parfois dans votre jardin. Bonne récolte !

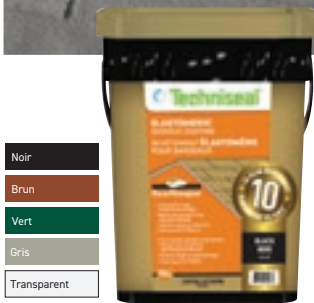


Le raifort



La guimauve

PROTÉGEZ VOS SURFACES EXTÉRIEURES POUR L'AUTOMNE !



- Noir
- Brun
- Vert
- Gris
- Transparent

POUR TOITURES DE BARDEAUX



- Aluminium
- Blanc
- Rouge
- Bleu

POUR TOITURES D'ALUMINIUM



AUSSI DISPONIBLES

REVÊTEMENTS ÉLASTOMÈRE POUR TOITURES DE BARDEAUX OU D'ALUMINIUM

Permettent d'éviter le remplacement des toitures et prolongent leur durée de vie

Économiques

Produits de qualité supérieure garantis jusqu'à 10 ans

SCELLANT HYDROFUGE - WR7

Prévient la détérioration causée par le gel/dégel

Prévient l'effritement et les dommages causés par les sels de déglacage

S'emploie sur des surfaces horizontales et verticales

PROTECTEURS POUR ASPHALTE

Uniformisent et rajeunissent l'apparence de l'asphalte

Redonnent à l'asphalte son aspect noir d'origine et freinent sa détérioration

Offrent une protection maximale contre l'huile, l'essence et les taches

Depuis 35 ans, Techniseal demeure la marque de confiance au Canada pour protéger et embellir les espaces extérieurs. Visitez techniseal.com pour en savoir plus sur nos produits.

ORCHIDÉES

Du succès toute l'année



Vous venez d'acheter une orchidée. La voilà trônant dans votre salon, avec ses belles fleurs si colorées. Vous en êtes très content, mais voilà que le doute vous assaille. Les orchidées ne sont-elles pas des plantes capricieuses, difficiles à entretenir? Serez-vous capable de la préserver?

PAR LARRY HODGSON

Pas de panique. Les orchidées, et surtout l'orchidée papillon ou *Phalaenopsis*, celle qui est la plus couramment vendue, sont en fait très faciles à préserver. Bien plus que la plupart des autres plantes d'intérieur. Et imaginez : sa belle floraison peut durer deux mois, voire trois !

Les bons gestes

Votre orchidée, comme toute autre plante vivante, a besoin de lumière; sa seule source d'énergie. Placez-la dans un endroit où elle reçoit un bon éclairage toute la journée, avec quelques heures de soleil, surtout le matin.

La meilleure façon d'arroser une orchidée consiste à la faire tremper dans l'eau. La plupart des orchidées sont vendues dans un pot de culture transparent muni de trous de drainage, lequel est placé dans un cache-pot ornemental sans trous. Tous les sept à 10 jours, sortez la plante ainsi que son pot du cache-pot, et laissez-les tremper 10 à 30 minutes dans un bol d'eau tiède. Imbibez toute la motte ! Après, faites bien égoutter la plante et replacer le pot dans son cache-pot : c'est aussi simple que ça ! Après quelques minutes, assurez-vous bien qu'il n'y a pas d'eau résiduelle dans le cache-pot.

On voit parfois la recommandation d'arroser avec des glaçons. Une habitude à proscrire, puisque ça ne fait que stresser la plante.

Quant à la température, ne vous inquiétez pas. Celle de votre maison est parfaite. Une forte humidité atmosphérique est intéressante, mais évitez la vaporisation, qui laisse des taches sur les feuilles et peut provoquer la pourriture. L'utilisation d'un humidificateur dans la même pièce pendant les mois d'hiver suffira pour lui donner l'humidité nécessaire.

Fertilisation ? Seulement du printemps à la fin de l'été et très, très peu. Un engrais tout usage suffira.

Une orchidée mature produira une nouvelle feuille de temps en temps... et perdra une ancienne, qui jaunira. Arrachez la feuille jaunissante, tout simplement. Quant à ces bizarres de racines aériennes qui vont dans tous les sens, laissez-les tranquilles. Leur présence est tout à fait normale.



Pour stimuler une deuxième floraison

Quand la dernière fleur tombe, vous avez deux choix. Vous pouvez essayer de forcer une mini-floraison sur la même tige florale en la coupant juste au-dessus du 2^e ou 3^e nœud à partir de sa base, ou coupez toute la tige à sa base, ce qui assurera une floraison plus tardive, mais plus abondante.

Normalement, votre orchidée fleurira une fois par année, environ à la même date que la première fois. Donc, si vous l'avez achetée en fleurs en avril, attendez-vous à une floraison printanière. En août ? À la fin de l'été, etc.

La floraison survient quand la plante est prête : aucun traitement spécial n'est nécessaire.

Le repotage

Après deux ou trois ans, le terreau de votre orchidée commencera à se dégénérer, devenant mou et pourri. Il faut alors repoter la plante, idéalement à la fin de l'hiver. Il vous faut un terreau spécial pour orchidées, qui ne contient pas de véritable terre mais plutôt des morceaux d'écorce et de la sphaigne. Faites tomber l'ancien terreau, puis coupez au sécateur toute racine morte, pourrie ou abîmée (elle sera brune ou molle). Ajoutez un peu de substrat humide dans le fond du pot. Centrez la plante dans le pot en répartissant bien les racines. Vous pouvez enterrer en tout ou en partie les racines aériennes. Maintenant, ajoutez du terreau à travers les racines en tassant pour que la plante soit solidement assise. Ce n'est pas plus compliqué que cela.

Et voilà ! La culture de l'orchidée en quelques mots. Pas si sorcier, n'est-ce pas ?

Quand la dernière fleur tombe, vous pouvez choisir de couper toute la tige à sa base, ce qui assurera une floraison plus tardive mais plus abondante.



Que faire de ces racines aériennes qui vont dans tous les sens ? Laissez-les tranquilles, leur présence est normale.

Lors du repotage, vous pouvez enterrer en tout ou en partie les racines aériennes.

BOTANIX®

Décors et jardins

Cet automne
consultez la circulaire BOTANIX.
Pour réaliser des économies!



DISPONIBLE EN LIGNE www.botanix.com