



Tout le monde jardine

Bulletin d'information et nouvelles des membres du R.J.É.

Le mot des jardiniers(ières)



Enfin l'été, la chaleur et les vacances ...

L'été est finalement arrivé, comme un coup de foudre, un vendredi du 9 juin vers 15 heures (dans ma région de l'Estrie), juste à temps pour notre première rencontre et visite de jardin à Boucherville du 10 juin. Pour ceux qui ont manqué cette première activité, un vidéo de la visite d'un jardin de ville à Boucherville est en ligne via le lien donné dans l'infolettre ou dans la section des membres.

Nous avons tous remarqué que le printemps 2017 a été plutôt frais (pour ne pas dire «fret») et très pluvieux retardant les semis et transplantations. La végétation en générale et les vivaces du jardin affichaient un retard de 7-10 jours par rapport à la moyenne des dernières années. Toutefois lorsque la chaleur décide d'être présente, vaut mieux se trouver un coin d'ombre et de pouvoir apporter de l'eau au potager. Et pour les pluies fréquentes, disons qu'elles sont les bienvenues étant donné qu'un sol humide favorise la vie microbienne, la croissance des plantes et aussi l'effet de la lune via l'élément «EAU» sur la vie en général. Personnellement, j'aime travailler au jardin après la pluie et même sous une pluie fine, la terre me semble plus vivante; les transplantations et les semis me semblent plus faciles qu'en période de grande chaleur.

Le R.J.É. propose encore cet été de belles sorties ou ateliers de jardinage; la liste est publiée à la page 12. Ce sera aussi le temps des vacances avec la possibilité de visiter plusieurs jardins publics. Les jardins «communautaires» sont de plus en plus actifs et présents dans la plupart des villes, donnez-vous le droit de les visiter, de partager avec les jardiniers sur leurs expériences de jardinage et surtout leur défi de partager la même espace jardin. Ce printemps, j'ai offert mes surplus de plants, de bulbes et de semences de pommes de terre (et un calendrier lunaire) à un jardin communautaire près de chez moi, quelle surprise et quelle appréciation de leur part. Parmi les jardinier(ière)s présent(es), certains ont beaucoup d'expérience et d'autres sont plutôt novices; on retrouve beaucoup de personnes seules, retraitées et de plus en plus de jeunes familles qui ont choisi un meilleur contact avec la terre. Tout comme pour les jardiniers du R.J.É., la notion de partage devient une recette gagante pour notre propre bonheur et pour la croissance des plantes. Comme le dit si bien, mon ami Denis Bergeron, «*La vie est meilleure dans le jardin*».

Ma curiosité et de nouveaux contacts m'ont permis de découvrir qu'il existe plus d'une manière de jardiner. Tout le monde veut maintenant jardiner, certains jardinent en bacs sur leur balcon, d'autres ajoutent des plantes comestibles dans leur aménagement paysager autour et devant la maison, d'autres jardinent dans les ruelles ou sur des terrains abandonnés, et depuis que les principes de permaculture sont élaborés et pratiqués, il existe des «*jardiniers de la forêt*». Si vous participez à nos prochaines activités vous aurez la chance de rencontrer de ces personnes, des passionné(e)s d'autosuffisance et de respect de notre planète.

J'apprécie et je remercie les personnes qui m'envoient (et qui corrigent) des textes, des recettes et des photos de leurs expériences de vie et de jardinage, cela me stimule à vous présenter un bulletin vivant et inspirant. Dans cette publication, vous trouverez des recettes pour cultiver des petits fruits, transformer les récoltes, et pour les bricoleurs un plan détaillé pour construire un déshydrateur. Merci encore une fois à Diane Neault et à Guy Duval qui nous fait visiter leur paradis de jardinage ainsi que le très beau projet du jardin collectif de Boucherville.

Dans vos déplacements ou sorties, je vous encourage d'arrêter quelques instants pour saluer des membres jardiniers que vous avez connus lors d'activités. Je vous souhaite de belles rencontres et si vous voulez nous en faire part, ce sera un plaisir partagé.

Jean-Jacques Marciel

Dans ce bulletin ...

- Page 1 Le mot des jardiniers(ières)
- Page 2-3 Cultiver les petits fruits (2^e partie): les framboises
- Page 4 Retour des dernières visites ou activités
- Page 5 Recettes du potager
- Page 6-7 Aneth et Fenouil
- Page 8 La prévention avant tout
- Page 9-10 Fabriquer son déshydrateur d'aliments
- Page 11 Témoignages et expériences à partager
- Page 12 Activités à venir et inscription

Dans ce bulletin de «*Tout le monde jardine*» (T.M.J.) vous trouverez des expériences de nos membres ainsi que des suggestions de techniques pour mieux jardiner. À noter que certains textes contiennent des suppléments à ceux déjà publiés dans l'infolettre; c'est pour mieux rejoindre les membres qui n'ont pas accès facilement à internet. Merci à tous ceux et celles qui nous ont fait parvenir leurs textes, leurs recettes et leurs photos.

Merci aux correctrices : Ghislaine, Michelle, Hèlène et Louise.

Jean-Jacques Marciel, *coordonnateur*

LES FRAMBOISIERS

MON EXPÉRIENCE

- 1^{ère} expérience : je ne connaissais que les framboisiers sauvages... ceux qui poussent tout seul.
- À l'automne 1978: plantation de 25 framboisiers donnés par une voisine.
- A l'été 1979, tous les framboisiers sont envahis par le chiendent.
- En 1980, nous récoltons quelques framboises.
- Une grosse erreur: le sol n'était pas prêt.



L'EMPLACEMENT

- Le framboisier est une plante vivace qui s'adapte bien à différents sols, et peut vivre au même endroit pendant 10-15 ans. Il aime surtout un sol profond (24 po. ou 60 cm) et bien drainé, un pH de 6,0 - 6.5 lui convient.
- La culture du framboisier se fait surtout en rang un peu surélevé (billon).
- Si le sol est sablonneux, la culture peut être faite à plat, et au besoin, on apporte de l'eau par irrigation.
- Il faut éviter de planter le framboisier sur un site où la culture précédente était : pomme de terre, tomate, aubergine, poivron.
- Éviter les endroits où il y a accumulation d'eau pour réduire le développement des maladies racinaires (pourriture/champignon).
- S'assurer d'une bonne circulation d'air pour prévenir les maladies fongiques (moisissure grise).

LA PRÉPARATION du SOL : Très important

- L'année précédant la plantation : désherber tout l'été... arracher les herbes indésirables, surtout les vivaces (plantain, pissenlit, chiendent, chou gras). Si le chiendent n'est pas complètement éliminé, il vaut mieux retarder la plantation à l'année suivante. Dans le chiendent, le framboisier ne produira que 3-4 ans; dans un sol propre, il produira pendant 10 ans et plus.
- À l'automne, étendre une bonne quantité de compost, et l'enfouir dans le sol.

LA PLANTATION

- Si possible, choisir un jour/racine (calendrier lunaire).
- Le meilleur moment pour planter : très tôt en mai, quand le sol est asséché ou tard à l'automne (fin oct., avec un bon paillis avant l'hiver).
- Choisir des framboisiers certifiés avec de belles racines et une tige forte...
- Le framboisier se plante au 18 po.(40 cm) entre les plants et 6 pi.(3 m) entre les rangs.
- Faire tremper les racines dans l'eau pendant 30-60 min. Égoutter le temps de préparer ...
- Dans une chaudière, faire un mélange à part égale :
mycorhizes + marc de café + basalte + prêle séchée + consoude en poudre + tanaisie en poudre, ou selon ce que vous avez ...
- Enrober les racines avec ce mélange.
- Faire tous les trous 10 po.(25 cm) profond. Verser un premier litre d'eau dans chaque trou, et un autre litre d'eau dans le même trou.
- Déposer le plant en étalant les racines au fond du trou. Bien tasser la terre sur les racines : la profondeur de la plantation doit être la même que celle que le plant avait en pépinière.
- Garder seulement 2-3 bourgeons par tige.
- La plantation peut aussi se faire en butte isolée de 5-6 plants autour d'un tuteur central.
- Quand les tiges sont adultes, les soutenir ensemble par une corde à 36 po (1m.) de haut, attachée au tuteur.
- Biner tout l'été ... un binage vaut 2 arrosages.
- L'année de la plantation, afin d'encourager un enracinement profond, il est préférable d'arroser le framboisier que s'il y a sécheresse: arrosage abondant en profondeur.
- Si vous plantez à l'automne tard, oubliez l'arrosage : le plant s'endort pour l'hiver. Mettre un paillis épais pour l'hiver.



LE PALISSAGE

La plupart des framboisiers ont besoin de supports solides : utilisez des poteaux en bois ou barres de métal, et deux cordes qui retiennent les cannes pour éviter qu'elles ne plient au sol avec le poids des fruits, et ainsi faciliter une récolte propre.

Planter les barres de métal aux 18 -20 pi. (5 - 6 m.), et les cordes aux 15 - 36 po. (0,5 - 1m.)



LES TRAVAUX A RÉPÉTER - tout au long de la vie des framboisiers : 10-15 ans.

- Désherber: enlever toutes les vivaces autour, elles nuisent à la production.
- Fertilisation : Chaque printemps ou au 2 ans, pour garder la vie du sol, fertiliser avec du compost sur le rang.
- Pour garder l'humidité et les allées propres, étendre une couche de paillis (bois raméal,écailles de sarrasin, ...)
- Le paillis permet d'accéder aux framboisiers peu de temps après la pluie et d'éviter l'érosion du sol.
- La récolte se fait à partir de la 2^e ou 3^e année. Elle se fait régulièrement aux 2 jours.
- Surveiller les nitidules (insectes de l'ordre des coléoptères) et les oiseaux.
- La taille :
 - Avant la récolte, quand les cannes vertes (végétatives) ont 8 po (20 cm) de haut, enlever les plus fragiles.
 - Aussitôt après la récolte, couper au sol les cannes qui ont produit. Ne garder que 5 - 6 tiges au pi² (15-20 tiges au mètre de rang) normalement les plus vigoureuses. Les cannes enlevées sont brûlées ou jetées à la poubelle.

LA PROTECTION HIVERNALE

- pour protéger les plants contre la neige et le verglas, il est important de les attacher. Tard à l'automne, attacher ensemble une poignée de plants, qui ainsi réunis vont se soutenir les uns les autres. Vous utilisez 2 cordes : une à 24 po et l'autre à 39 po.
- Au printemps, libérer les tiges et enlever celles qui n'ont pas passé l'hiver.

Un mot sur les framboisiers remontants qui produisent 2 fois : soit à l'été et en automne.

- La canne de l'année produit dès l'automne, au bout de la tige. Au printemps suivant, enlever la tête séchée, et la même canne produira des fruits au début de l'été mais un peu plus bas sur la tige. J'ai remarqué que la production est plus abondante à l'automne; et les fruits plus fermes et plus savoureux et pas d'insectes (nitidule) et moins d'oiseaux pour partager les fruits.
- La méthode la plus simple avec ce cultivar : au printemps, couper au sol toutes les vieilles tiges. Les nouvelles tiges produiront à l'automne. Ne garder que les plus fortes.



LE CHOIX des CULTIVARS

- Beaucoup de choix est offert. Des cultivars hâtifs, mi-saison, tardifs, et remontants. Des cultivars à fruits jaunes, noirs, pourpres, rouges... et même blanc autrefois dans Charlevoix. Certains sont plus résistants aux maladies.
- Les cultivars certifiés, à racines nues, se vendent en pqt de 50. Favoriser l'achat de groupe, tôt au printemps, commander fin avril..
- Vous pouvez savourer des framboises du début de l'été jusqu'au gel d'octobre, dans votre jardin...

LES INSECTES RAVAGEURS du FRAMBOISIER

- L'ANTHONOME du FRAMBOISIER

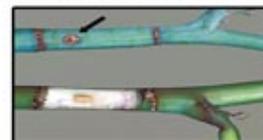


- L'anthonome du framboisier est un petit charançon de couleur noire avec une trompe. C'est le même insecte que chez le fraisier. Il ne vole pas et se déplace lentement.
- Il grimpe aux tiges (même si je ne l'ai jamais vu), se nourrit des pétales et du pollen des fleurs.
- La femelle pond dans le bourgeon de la fleur, si le fruit se développe, la larve aussi se développe dans le fruit (petit ver blanc) ou dans le bouton tombé au sol. Ramasser les boutons piqués réduit la population.
- L'insecte adulte apparaît au printemps : de la mi-mai à la fin-juin, avec plus d'intensité à la fin mai. La ponte de la femelle commence à la floraison jusqu'à mi-juin. Les nouveaux adultes naissent fin-juillet. En août, ils sont déjà au repos, prêts à hiverner dans les feuilles et les débris végétaux. Il y a une génération par année.

- L'ANNELEUR du FRAMBOISIER



- C'est un Coléoptère noir, très élancé, un peu comme un cylindre avec 2 longues antennes noires et un collier jaune : un très bel insecte. Son cycle de vie est de 2 ans. L'adulte fait 2 anneaux, un en dessous de l'autre à environ 6 po.(15 cm) de l'extrémité de la tige.
- La femelle pond un œuf entre les 2 anneaux. La larve descend dans la tige jusqu'à 6 po.(15 cm) pour y passer le premier hiver; au printemps suivant, la larve continue à creuser la tige jusqu'aux racines où elle passera le 2^e hiver. Au 2^e printemps, en juin, un nouvel adulte naît.
- Bien observer les framboisiers, fin juin jusqu'à la fin août, si l'insecte est présent : on y verra le bout des tiges recourbées et fanée. La meilleure prévention: couper la tige fanée à 6 po (15cm) sous l'anneau inférieur et la brûler. Si vous réussissez à capturer l'adulte, vous éviterez tous les dégâts.



- LA PUNAISE TERNE



- C'est un petit insecte volant, difficile à capturer.
- Il pique dans la fleur empêchant le plein développement de la framboise.

- LE NITIDULE



- C'est un Coléoptère noir à points blancs crèmes. Il aime tout ce qui est sucré ou fermenté.
- Un appât efficace : banane mûre/mûre, écrasée avec un peu de roténone. Mettre cette purée dans une assiette aluminium... une autre assiette renversée sur la première... attacher les 2 ensembles... déposer plein soleil. Changer l'appât souvent et mettre le contenu à la poubelle.
- Autre appât : vinaigre de cidre + sucre + quelques gouttes savon vaisselle dans le contenant ouvert, et les nitidules s'y noieront.

Les maladies des framboisiers ... à suivre à la page 11 .

à suivre dans le prochain numéro

Visite d'un jardin de ville à Boucherville le 10 juin 2017 - Diane Neault et Guy Duval

C'est par une magnifique journée d'été, accompagnée fort heureusement d'une bonne brise, que notre tout premier rendez-vous s'est fait à Boucherville, chez Diane et Guy (Duval) qui y sont établis depuis 29 ans.

À l'arrière, la cour est convertie de jardins sectionnels : potager, arbustes fruitiers, fleurs, engrais verts, jalonnés de pierres à patio pour sentiers, et même de bacs à compost en retraits (à l'ombre qui longent une dôtüre).

Entourés de voisins et d'arbres matures, cet environnement crée un micro-climat. Ce jardin bien aménagé est impressionnant pour tout ce qui y pousse! Ils ont relevés des défis intéressants au fil des années. J'ai personnellement été ébloui par les supers grosses laitues!

Nous tenons à remercier nos hôtes, Diane et Guy pour leur accueil convivial, qui nous ont partagés des informations et des connaissances pratiques!

Merci pour votre générosité, tous sont partis avec de petits cadeaux!!



Johanne Côté, Ste-Anne de la Rochelle



Visite du jardin collectif de Boucherville appelé aussi Collectif 21

Le Collectif 21 est un organisme qui travaille activement à bâtir un réseau de citoyens-jardiniers œuvrant au développement d'initiatives durables et écologiques en agriculture urbaine et périurbaine.

Après un dîner partagé (toujours aussi festif...) nous sommes partis en voiture pour visiter le jardin collectif de Boucherville. Nous avons rencontré quelques membres du collectif 21 et M.Bertrand Dumont qui est l'initiateur du jardin patrimonial de Boucherville. Voici en résumé un bref historique de ses deux projets et jardins.

La ville de Boucherville a acquis en 2010 des terres agricoles à la limite de Boucherville et Varennes dans le but d'y développer un projet-pilote de jardin collectif. Un mandat de service professionnel a été confié à la Métairie de la Croisée de Longueuil pour faire l'analyse du terrain, élaborer un projet et en faire l'animation. Ainsi le Jardin Inter-municipal Boucherville-Varennes est né.

Parallèlement à cela, en 2012, sous l'initiative de citoyens du regroupement de Ville en Transition (donc Boucherville en Transition) mené par Anne-Marie Brunet et son conjoint Pascal Lombart, la ville a permis l'élaboration d'un petit jardin collectif sur un terrain facilement accessible. Il est situé sur la rue Montarville à proximité des jardins communautaires. Pour la Métairie, ce petit jardin représentait une occasion d'offrir une vitrine plus accessible aux citoyens pour éventuellement les intéresser au Jardin inter-municipal. D'une superficie de 1040' carré, il regroupait une vingtaine de participants ayant comme objectif l'autonomie alimentaire et la lutte au réchauffement climatique. En 2013 la Société d'Horticulture et d'Écologie de Boucherville (SOCHÉB), organisme reconnu par la ville, a chapeauté le projet du petit jardin qui s'agrandira au fil des ans à 7500' carré. De 2012 à 2015 j'ai eu le plaisir de participer bénévolement à ce jardin en tant que chef jardinière et animatrice d'ateliers de jardinage.

En 2015 un nouvel OBNL est créé, Collectif 21, qui organisera, coordonnera toutes les activités de développement de l'agriculture urbaine et péri-urbaine de Boucherville. Pour le 350e de Boucherville une autre parcelle est ouverte pour un jardin patrimonial conçu par M Bertrand Dumont en lien avec l'histoire des cultures agricoles et légumière à Boucherville. Un four à pain est construit et un jardin pour les enfants est aussi disponible. Aujourd'hui le jardin collectif s'étend sur environ 9000' carré pour une trentaine de participant régulier. Pour plus d'information vous pouvez consulter les différents sites suivants :

<http://collectif21.com>

<http://jardinpatrimonial.com/>

Diane Neault, Boucherville



Recettes du potager

Confiture de gadelles

- Prendre un gros chaudron et pour environ 8 tasses de fruits rincés, ajouter 1 c. à table de jus de citron et environ 1 tasse de sucre.
- Écraser grossièrement les fruits à l'aide d'un pilon à patate pour en faire sortir le jus.
- Porter à ébullition quelques minutes ...
- Ajouter environ 3 à 4 cuillerée à table de tapioca concassé (tapioca minute) et remettre le tout à ébullition quelques minutes encore.
- Laisser refroidir. Ajouter le sucre au goût ... et le tapioca selon la texture désirée.

Note: C'est une confiture qui se veut sûre! On ajoute peu de sucre pour conserver le goût du fruit... Excellente pour manger sur du pain grillé mais surtout en accompagnement ... sur un Brie, sur les viandes, ou pour faire une vinaigrette. On doit le placer au congélateur pour une longue conservation, puisqu'elle contient peu de sucre.

Lysanne Deslauriers



Recettes de pain pour tous les goûts ...

Pain blanc

- 3 1/2 tasses de farine non blanchie
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de levure instantanée
- 1 3/4 tasse d'eau froide

Enrobage : 1/4 de t. de farine entière de blé.



Procédure :

- Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients pour qu'ils soient humectés, sans plus. Couvrir de saran et laisser reposer de 8 à 12 heures, à température ambiante.
- À même le bol, plier la pâte en la ramenant du bord vers le centre (environ 6 fois, en tournant le bol).
- Mettre l'enrobage et laisser reposer un autre 45 min.
- Pendant ce temps, placer la grille au centre du four, préchauffer à 450 °F en y mettant le creuset (vide) avec son couvercle environ 20 minutes.
- Avec des mitaines!!! Retirer le couvercle et laisser tomber le pain.
- Cuire avec couvercle 25-30 min. et un autre 25-30 min. SANS le couvercle. Laisser tiédir le pain sur une grille 5 min. avant de manger.

Johanne Côté

Pain aux grains entiers

- 2 tasses de farine non-blanchie
- 1 tasse de farine de blé entier
- 1/2 tasse de farine d'épeautre
- 1/2 tasse de flocons d'épeautre
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de levure instantanée
- 1 3/4 tasse d'eau froide

Enrobage : 3 c. à t. de chaque: flocons d'épeautre, graines de citrouille, graines de tournesol, farine de blé entier.

Pain multigrains

- 2 tasses de farine multigrains
- 1 1/2 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de levure instantanée
- 1 3/4 tasse d'eau froide

Enrobage : 3 c. à t. de farine de blé entier + 3 c. à table de semoule de maïs

POUDING aux fraises et à l'érable

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique
par Caroline Roy de Cuisine l'Angélique

INGRÉDIENTS

- 520 g (4 tasses) de fraises fraîches ou surgelées
- 60 g (1/2 tasse) de sucre d'érable
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron, fraîchement pressé
- 185 g (1 1/3 tasse) de farine tout usage La Merveilleuse
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 1 oeuf moyen (45 g)
- 110 g (1/2 tasse) de sucre de canne
- 50 g (1/4 tasse) d'huile d'olive douce
- 185 g (3/4 tasse) de boisson végétale, au goût
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille



PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Huiler un moule carré de 20 cm x 20 cm (8 po x 8 po).
- Dans un bol, mélanger ensemble les fraises, le sucre d'érable et le jus de citron.
- Répartir également dans le fond du moule; réserver.
- Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et sel; réserver.
- Dans un autre bol, combiner l'oeuf, le sucre, l'huile, la boisson végétale et la vanille.
- Battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange bien mousseux.
- Ajouter graduellement la farine, en battant entre chaque addition et jusqu'à épaississement (environ 1 minute).
- Verser la pâte sur les fraises et cuire sur la grille centrale du four environ 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au milieu en ressorte propre.
- À noter : le temps de cuisson sera toujours un peu plus long si vous utilisez des fraises surgelées.

Il était une fois Aneth et son frère Fenouil, tous les deux très élégants et occupant un espace de choix au jardin. Membre de la même famille, les Apiacées, leurs feuillages se ressemblent et ils ont un goût anisé, mais là s'arrête la ressemblance. En plus, ils ne supportent pas la cohabitation. Enfin, à chacun son terreau!

Il y a quelques semaines j'étais en Grèce et c'est sur l'île de Crète que j'ai goûté à l'aneth utilisé pour parfumer plusieurs plats. Quel délice! Plusieurs écrits ont fait l'éloge du régime crétois et de ses bienfaits. La Crète, autrefois appelée « île de Candie », est la cinquième île de la mer Méditerranée en superficie et rattachée à la Grèce en 1913. Elle est la plus grande des îles grecques. Cette île jouit d'un terreau fertile dans lequel les Crétois font pousser leur nourriture. Des aliments très simples, bien apprêtés, rien de compliqué. « Autonomie alimentaire », « manger local », cela existe depuis belle lurette chez les Crétois. Mais revenons à l'aneth!



Aneth (*Anethum graveolens*)

L'aneth est une plante aromatique annuelle appartenant à la famille des Apiacées. Sa hauteur peut atteindre de 60 à 100 cm. Son feuillage est vapoureux, doux, très léger, d'un vert bleuté tendre et ses fleurs de couleur jaune poussent en ombelles. À cause de son apparence il sera souvent confondu avec le fenouil. Mais si on observe bien, le fenouil est plus imposant et il possède plusieurs tiges principales alors que l'aneth n'a qu'une tige. Le goût d'anis du fenouil est beaucoup plus prononcé.

Le goût de l'aneth rappelle celui du persil légèrement anisé. À la fin de l'été, ses fleurs offrent de délicieuses graines utilisées pour parfumer poissons, sauces et marinades.

Au jardin

Les semis peuvent être fait à l'intérieur mais il est préférable de semer directement au jardin car l'aneth n'apprécie pas être repiqué. Comme il supporte bien la fraîcheur on peut semer à partir d'avril ou quand la température la nuit ne descend pas sous - 4° C. On sème à tous les 5 cm en prenant soin de bien arroser et lorsque les plants atteignent 10 cm c'est le temps d'éclaircir pour espacer à 25 cm. Les petits plants retirés peuvent être consommés.

Ses besoins sont assez simples. Une exposition plein soleil est idéale malgré qu'il soit possible de le placer dans un coin semi-ombragé. Il nécessite un sol fertile et bien drainé mais peut s'adapter à un sol plus lourd. Il ne doit pas manquer d'eau durant les périodes de sécheresse

En ce qui concerne le compagnonnage, l'aneth est bienvenu au potager car il attire les insectes pollinisateurs. Il faut toutefois éviter de le semer au côté du fenouil afin d'éviter la pollinisation croisée (les graines qui en seraient issues donneraient des plants au goût désagréable). L'aneth aime la présence de : brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, cornichon, coriandre, laitue, navet, oignon et tomate. L'aneth redoute : absinthe, carotte, fenouil, panais et persil.

La récolte se fait quand le plant atteint 20 cm. On coupe le feuillage à 10 cm pour une utilisation culinaire. Si on veut récolter les graines il suffit de laisser fleurir un ou deux plants et de ne pas récolter les feuilles sur ces plants. Les graines pourront être récoltées vers la fin de septembre lorsqu'elles seront brunes. On peut procéder délicatement en coupant les fleurs qu'on suspendra au-dessus d'une feuille de papier parchemin ou autre pour y laisser tomber les graines. Il arrive que les graines tombées au sol à l'automne repoussent le printemps suivant. Ces plants peuvent être transplantés ailleurs dans le jardin ou mis en pots, mais attention la culture de l'aneth en pot n'est pas l'idéale. Les plants, à cause de la chaleur, auront tendance à monter en graines rapidement et l'arrosage devra être adéquat.

La conservation de l'aneth est possible et facile. Les feuilles peuvent être placées dans un sac de plastique et congelées pour une utilisation dans les 3 à 4 mois. Pour les conserver plus longtemps, de 6 à 8 mois, il faut les congeler dans l'eau dans des bacs à glaçons.

Bienfaits sur la santé

Eh oui! Vous pouvez ajouter l'aneth dans votre jardin à tisanes. Voici quelques raisons :

Excellent carminatif (il aide à expulser les gaz intestinaux);

Favorise la lactation chez les femmes qui allaitent;

Stimule le système digestif (riche en potassium, en sodium et en soufre il facilite la digestion des matières grasses);

Reconnu pour être un remarquable antispasmodique (on le recommande contre le hoquet et les vomissements, chez l'enfant comme chez l'adulte);

Il soulage l'insomnie, l'anxiété, la fatigue nerveuse et diminue la mauvaise haleine.

Infusion d'aneth : 1 c. à café (4 à 8 g) de graines par tasse d'eau bouillante, infuser 10 à 15 minutes, 2 ou 3 fois par jour.





Fenouil (Foeniculum vulgare Mill.)

Maintenant, un mot sur le fenouil qui, comme je disais plus haut, ressemble à l'aneth quand on regarde vite. Le fenouil que nous trouvons au marché ou à l'épicerie est le fenouil de Florence (Foeniculum dulce) qui est cultivé pour le renflement croquant à la base de ses tiges qui est consommé. Il est différent du fenouil officinal (Foeniculum vulgare Mill.) utilisé en herboristerie et c'est de celui-ci dont j'aimerais vous parler.

Le terme « fenouil » est apparu dans la langue française au XIII^e siècle. Il vient du latin foeniculum qui signifie « petit foin ». Il désignait à l'origine une sorte de graminée aromatique qui avait la propriété d'éloigner les insectes. (Tiré du site www.passeportsante.net).



Au jardin

Encore une fois, le fenouil officinal est une plante à semer dans votre jardin à tisanes. Plante vivace en pays Méditerranéen il est cultivé ici comme une annuelle.

Le fenouil peut mesurer jusqu'à deux mètres de hauteur (plus haut que l'aneth). Ses feuilles plumeuses sont d'un vert plus foncé que la tige qui elle est striée de bleu et luisante. Ses fleurs sont petites, d'un jaune vif rassemblées en grandes ombelles. Floraison : juillet à septembre. La graine est un akène, elliptique droit ou légèrement arqué, strié, et se termine par deux styles courts. Il mesure généralement 5 à 10 mm et 2 à 3 mm de largeur. Il est vert pâle. (Tiré de Herb Art – Le fenouil).

Le fenouil a besoin de soleil et d'un sol bien drainé. On le sème directement au jardin car il n'aime pas (lui non plus) être transplanté. Le sol doit rester humide pendant la période de germination (10 à 18 jours). Les plants doivent être espacés d'au moins 30 cm et 30 à 45 cm entre les rangs. Il n'a besoin que d'un léger amendement en compost quand il est cultivé pour les graines.

Le fenouil est plus heureux lorsqu'il est cultivé seul, soit sur sa propre butte ou sur une planche complète. Comme il est assez volumineux il faut prendre soin de le placer en arrière-plan dans le jardin et de préférence accoté sur une clôture sinon il faut le tuteurer.

Les feuilles peuvent être récoltées dès leur apparition et utilisées pour cuisiner. Si on veut les conserver, on coupe les feuilles avant la floraison et on procède à la congélation comme pour l'aneth. Les graines peuvent être consommées fraîches ou séchées. Une fois séchées, elles sont brunes et quand elles sont bien sèches on les range dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière.

Bienfaits sur la santé

Le fenouil est très efficace pour faciliter la digestion. Il possède à peu près les mêmes propriétés que l'aneth par contre il n'a pas vraiment d'effets sur le système nerveux. S'ajoute son effet calmant dans le cas de menstruations douloureuses. De plus, combiné à parts égales avec de la camomille dans une tisane dans laquelle on trempe un tampon de coton pour en faire une compresse, il est efficace pour soigner l'inflammation des yeux.



Tisane de fenouil : Broyer 2,5 à 5 ml de graines et verser 1 tasse d'eau bouillante dessus. Laisser infuser 10 minutes.

Bon jardinage à tous et toutes!

Références:

MICHAUD, Lili, Les FINES HERBES de la terre à la table, Éditions MultiMondes, 2015, 352 p.
Herb Art Cahier Fenouil
Site Passeport Santé
Gerbeaud.com



La bonne santé d'un jardin, c'est d'abord le maintien de l'équilibre biologique. Avant de traiter, il est bon d'appliquer quelques principes préventifs simples. C'est le meilleur moyen pour limiter le nombre des traitements. Une démarche non seulement efficace, mais aussi passionnante !



Premier principe

Faire régner au jardin la plus grande diversité végétale possible

On sait que le nombre des espèces animales est, à un endroit donné, proportionnel à celui des espèces végétales. On gagne à tous les coups car, parmi les insectes, il y a une très grande majorité d'espèces dites «indifférentes», ni utiles ni nuisibles.

Un grand nombre d'auxiliaires qui, eux, sont bénéfiques puisqu'ils s'attaquent aux ravageurs ; et seulement une toute petite minorité d'indésirables.

La présence continue, du printemps à l'automne, des fleurs les plus attractives (et les plus belles !) garantit celle des syrphes, chrysopes, punaises anthocorides, guêpes ichneumonides, coccinelles et autres ennemis naturels des pucerons, chenilles, etc.

Comme pourvoyeurs de nectar et de pollen, vous pouvez compter sur l'aneth, l'angélique, l'asclépiade (herbe-aux-per-ruches), l'aster, la bourrache, la capucine, la coriandre, le cosmos sulphureux, le doronic, la roquette, le souci ... Installez-les de-ci, de-là au jardin, et jusque dans le potager.



Deuxième principe

Uniquement du compost

Mieux vaut éviter les engrais, même biologiques (et a fortiori chimiques), et éviter le fumier frais, cause première et trop souvent ignorée de nombreuses maladies et de pullulations de limaces. Seul apport : du compost, longuement mûri en tas.

Troisième principe

Les rotations

Au potager, il est impératif de faire tourner les cultures selon la règle des rotations, pour ne pas cultiver successivement au même endroit deux légumes d'une même famille. Exemples: tomates, aubergines, pommes de terre (solanacées), oignons, ail, poireaux (alliées), navets, choux, radis, moutarde (brassicacées, également appelées crucifères).



Quatrième principe

Les associations

Recourez aux associations de culture, comme œillets d'Inde contre les nématodes des tomates, carottes et oignons pour une protection réciproque contre la mouche...



Cinquième principe

Éliminer tout ce qui est malade

Éliminez ce qui est malade, contaminé, souffreteux ou à l'évidence nuisible. Cela vaut pour une feuille malade, une grosse limace, une chenille, voire un arbre entier, quand celui-ci se révèle excessivement sensible aux maladies ; mieux vaut replanter sans tarder un sujet d'une autre variété.

Cette stratégie basée sur la prévention devrait donner globalement satisfaction. C'est heureux, car même les insecticides d'origine naturelle, comme ceux à base de pyrèthre, ne font pas le tri et tuent aussi bien les "bons" insectes que les "mauvais".

(*) Jean-Paul Thorez, ancien directeur de l'agence régionale de l'environnement de Haute-Normandie, a participé à la création des magazines Les 4 Saisons du jardin bio et Nature et jardin ainsi que des éditions Terre vivante.

Voici le plan d'un déshydrateur d'aliments pour le jardinier amateur ou toutes personnes désireuses de conserver des aliments sous forme séchés.

Il faut savoir que la déshydratation est parmi les meilleurs modes de conservation des aliments. C'est un processus qu'on retrouve dans la nature, notamment pour les céréales dont la graine se déshydrate sur le plant à la fin du cycle de croissance et permettant ainsi une conservation de plusieurs années.

L'appareil proposé convient pour les légumes, les fines herbes, les fruits et même la pâte de fruit. Il a été conçu à partir des critères suivants:

- capacité convenant pour une famille, soit environ huit gallons d'herbes fraîchement coupées, ou quelques cinquantes pommes,
- construction sans outillage spécialisé, quelques outils manuels peuvent suffire,
- conçu avec des matériaux disponibles dans la plupart des quincailleries et détaillants de bois,
- apparence esthétique pouvant s'intégrer aux objets meublants une habitation,
- construit sans matériaux toxiques, donc sans contreplaqué. Son coût peut varier à environ 115\$, taxes incluses, et pour construire soi-même ce déshydrateur cela exigerait environ 30 heures de travail à un bricoleur moyen.

Le principe de fonctionnement est la circulation d'air chaud par gravité, il n'y a donc pas de ventilateur. Un appareil domestique sans ventilateur est aussi performant pourvu que sa géométrie assure une bonne répartition et circulation adéquate de la chaleur.

Le chauffage est assuré par quatre ampoules électriques. On peut varier la température de séchage par l'usage d'ampoules de différentes intensités. Quatre ampoules de 60 watts conviennent pour un usage général, mais rappelons que le séchage se fait normalement en 2 à 4 jours, et les températures varient de 40 °C pour les herbes délicates et jusqu'à 100 °C pour les fruits sucrés. Il y aura donc lieu d'utiliser des ampoules adaptées à l'usage qu'on veut en faire.

L'utilisation : le couvercle est amovible ainsi que le devant. Laver et égoutter les aliments et les placer sur les plateaux. Les fruits ayant une peau, prunes, pêches, etc ... doivent être coupés au moins en deux. Les fines herbes sont faciles à broyer après le séchage, donc retirer les tiges avant de les répartir sur les plateaux.

S'assurer qu'il pourra y avoir une circulation d'air au travers des produits à sécher. L'air circule à partir d'ouvertures au bas de l'appareil, le couvercle doit alors être soulevé et déposé de travers sur le dessus pour laisser s'échapper l'air chaud. En placant plus ou moins de travers le couvercle on peut varier aussi la température intérieure. On peut aussi placer un thermomètre sur l'un des plateaux afin d'avoir une idée précise de la température de séchage.

LISTE DES MATÉRIAUX

- 2 paquets de pin embouteté pour finition intérieure de 3 1/2" X 5/16",
- planches de pin : 1" X 6" (3/4" X 5 1/2" fini) : 8 pieds
1" X 4" (3/4" X 3 1/2" fini) : 8 pieds
1" X 2" (3/4" X 1 1/2" fini) : 26 pieds
- moulure de pin en coin extérieur de 3/4" : 8 pieds
- moulure de 1/2" X 1/2" : 24 pieds
- lattes de 3/8" X 1 1/2" : 40 pieds
- pièces de métal plat : 2
- équerres de 3 po. : 6 et équerres plates de 4 po. : 2
- moustiquaire d'aluminium de 36 po. de large (*) : 4 pieds
- tôle d'aluminium de 16 1/2" X 16 1/2" : 1
- électrification: une fiche, 10 à 15 pieds de fils 16/2, quatre boîtes rondes, quatre réceptacles de plafond, quatre ampoules de 60 watts,
- quatre boîtes de conserves de 796ml (28 oz), vis à tôle 1/2 po.
- clous de 1/2" et 1", clous à finir de 2", vis à bois 3/4po., colle blanche à menuiserie.

* Le matériau idéal pour le fond des plateaux serait un moustiquaire en plastique alimentaire, celui-ci étant difficile à se procurer, l'aluminium est une alternative valable en présence de chaleur. On peut aussi se débrouiller avec du coton à fromage.

L'ASSEMBLAGE

Il est préférable de débuter par la fabrication du panneau arrière et des panneaux latéraux. De cette manière on pourra, si nécessaire, ajuster la dimension des autres pièces afin que le corps de l'appareil soit à l'équerre. En appliquant de la colle avant de clouer les pièces on obtiendra un assemblage plus solide.

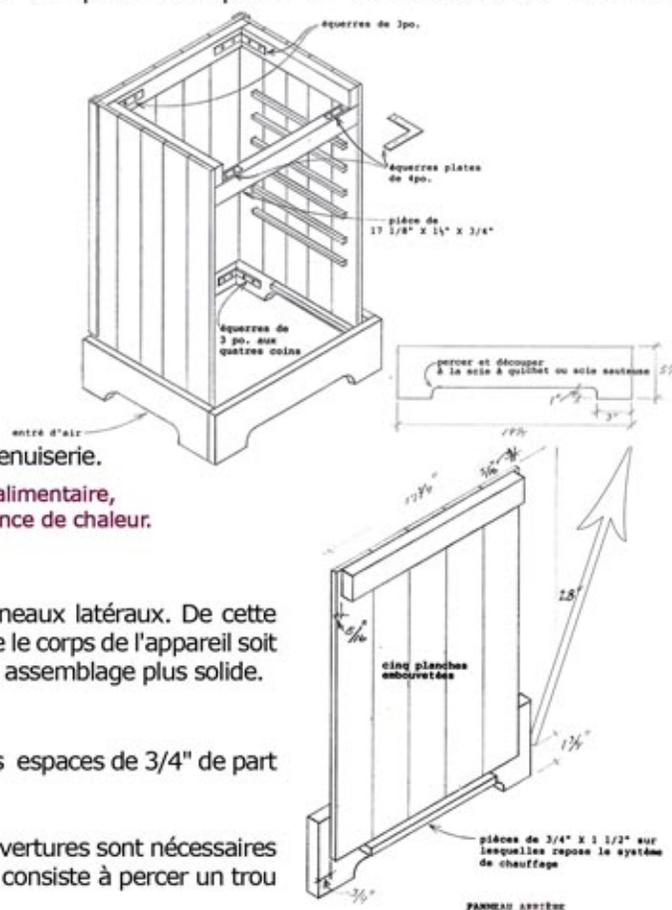
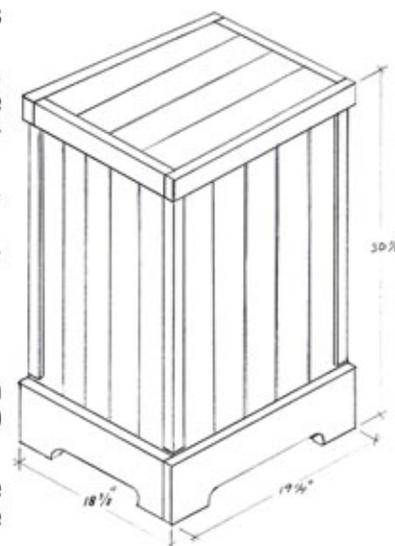
Panneaux arrière et latéraux

Clouer les planches de pin emboutetées avec des clous de 1 po.

Les espaces de 5/16" au haut de part et d'autre du panneau arrière ainsi que les espaces de 3/4" de part et d'autre au bas serviront

à emboîter les panneaux latéraux.

Une ouverture de 1 po. est pratiquée au bas de chaque planche du bas. Ces ouvertures sont nécessaires pour assurer une circulation d'air. Une façon simple et esthétique pour les faire consiste à percer un trou de 3/4" et de découper la pièce à la scie à guichet ou à la scie sauteuse.

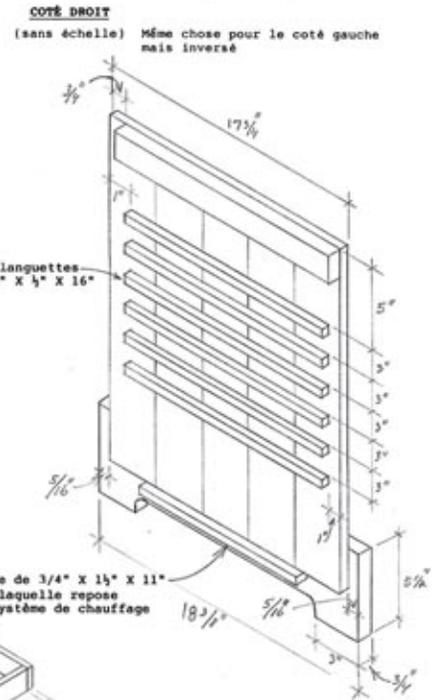
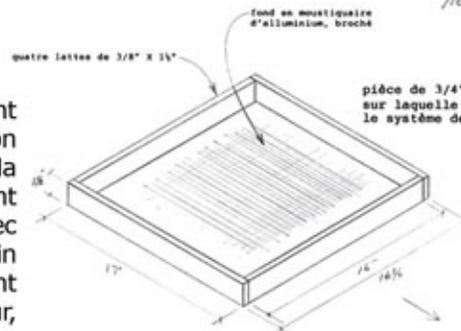
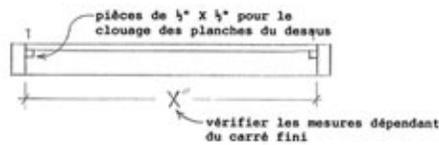
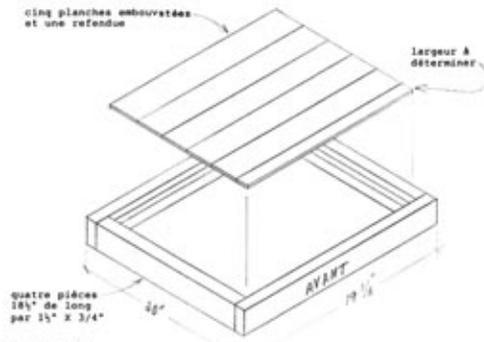


Corps de l'appareil

S'assurer que les côtés sont perpendiculaires. Les équerres de métal servent à rendre le corps de l'appareil plus rigide, il faut parfois les corriger pour qu'elles aient bien 90 degrés. La longueur des pièces au haut et au bas du devant peut être ajustée pour un bon équerrage.

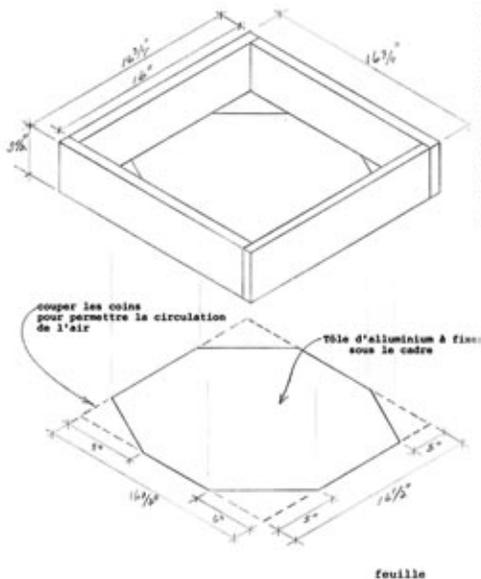
Panneau du devant

Ce panneau s'emboîte à l'avant en introduisant le bas à l'arrière de la pièce avant de la base, et s'accroche à la pièce de travers du haut. Les côtés peuvent avoir besoin d'être varloppés pour que le panneau avant s'emboîte facilement. Les moulures en coins de bois peuvent être collées et clouées, puis lorsque la colle est sèche on peut retirer les clous s'ils nuisent. Les moulures de coins, 1/2"x1/2", sont collées et clouées avec des clous de 1/2 po.



Plateaux

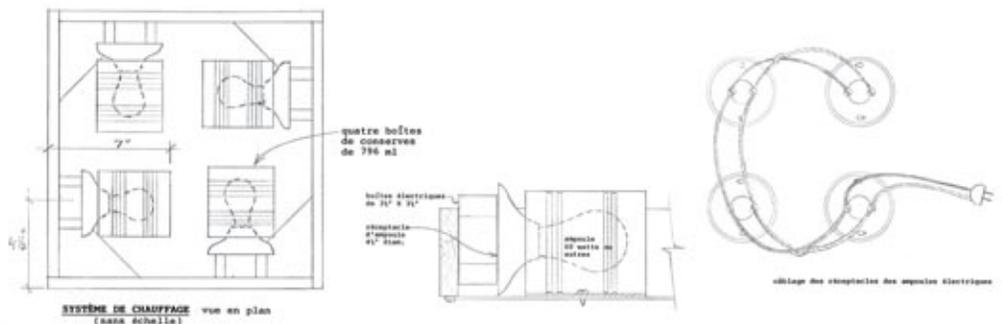
Pour s'insérer facilement dans l'appareil, les plateaux doivent être un peu moins large que l'intérieur de celui-ci, d'environ 3/8". Les lattes doivent être collées et clouées pour assurer la solidité des plateaux. Le moustiquaire peut être simplement broché, mais il est préférable de coller une bande de tissu, avec de la colle blanche, sur les pourtours du moustiquaire afin d'éviter qu'il soit accrochant. Les languettes 1/2"x1/2" servant de support des plateaux sont collées et clouées de l'intérieur, on enlève les clous par la suite.



Système de chauffage

Le système de chauffage est amovible afin de pouvoir changer les ampoules. Il est tout simplement déposé à l'intérieur de l'appareil sur des planchettes prévues à cette effet. Des boîtes de conserves de métal modifiées servent d'écran autour des ampoules afin d'éviter que des radiations ne causent la cuisson des aliments.

Pour modifier les boîtes de métal, couper avec des ciseaux à tôle, puis plier en coinçant la tôle entre deux planchettes de bois franc tenues avec une pince blocante. Pour faciliter le placement des boîtes de métal sur le fond du cadre on peut se faciliter la tâche avec un gabarit.



FINITION

L'huile d'abrasin (Tung oil) convient très bien pour la finition. Attention à l'huile de lin qui demande beaucoup de dextérité pour la pose et qui ne sèche pas uniformément. Un vernis au latex (Benjamin Moore) peut être une solution de rechange à l'huile d'abrasin.

RÉFÉRENCES

Pour plus de renseignements sur l'utilisations des séchoirs d'aliments consulter le no. 64 de la revue "Les Quatre Saisons du Jardinage", octobre 1990, ainsi que le premier livre de Yves Gagnon.



Bonjour à tous les passionnés de jardinage ! C'est à la fin d'août que vous aurez la possibilité de visiter notre projet de jardin. Lors de l'achat en 2014, le terrain était principalement en monoculture de gazon. Après avoir dévoré des vidéos sur la permaculture et le jardinage en général, j'ai vite empressé le pas afin de transformer le tout en une «forêt permaculturelle». Déjà 3 ans et les changements sont bien apparents, la nature est favorable à la biodiversité que nous implantons. Le terrain accueillait tout au plus une cinquantaine d'espèces végétales et maintenant, je dois en compter plus de 200 et je suis toujours à la recherche de végétaux comestibles, médicinaux ou simplement esthétiques. Vous serez les bienvenus à nous visiter lors de l'activité du 27 août prochain à Ste-Séraphine.

Rachel Coupal

À ma deuxième visite à Mirabel au jardin des Gerbes d'Angelica, je remarquai l'ajout cette année d'une section spéciale et agrandie du jardin potager. Afin de recycler des matériaux de palettes, ils ont créé un potager en boîtes, où déjà les récoltes sont commencées : concombres, zucchini, laitues, tomates, fines herbes. C'est une belle initiative qui donne des idées faciles à imiter... En passant l'ensemble du jardin est toujours aussi splendide...

Jean-Jacques Marcil



LES MALADIES des FRAMBOISIERS

• LA BRÛLURE des DARDS :

- Une maladie des tiges causée par un champignon, surtout dans le bas des plants : taches brunes en forme V à la pointe de chaque feuille.
- Prévention : permettre une bonne circulation d'air. Faire la taille aussitôt après la récolte : couper au sol toutes les tiges brunes et toutes les jeunes tiges infectées par le champignon... Ne garder que 5 tiges au pi². Brûler ou jeter à la poubelle toutes les tiges coupées. Garder le rang étroit : 20 po.



• L'ANTHRACNOSE :

- Une maladie des tiges, surtout chez les framboisiers noirs et les mûriers: petits points mauves sur tiges végétatives et sur les feuilles.
- Prévention : même que pour la brûlure des dards.



• LA POURRITURE des racines et LA TUMEUR du collet :

- Maladie des racines...
- Prévention : acheter plants certifiés, et assurer un bon drainage.

• LA MOISSISSURE GRISE :

- Une maladie des tiges, des feuilles et des fruits, causée par un champignon.
- Prévention : choisir un site bien aéré et bien ensoleillé, et un sol bien drainé.



Activités à venir ...

Lundi 17 juillet 2017

Atelier portant sur la culture et les propriétés des différentes plantes médicinales utiles, qui s'intègrent bien au potager ou dans un jardin médicinal, avec Caroline Ouellette, herboriste

Lieu: au jardin de la petite viole
290 chemin Bolton Centre, Ste-Étienne de Bolton

Horaire de la journée:

9h30 : accueil
10h : début de l'atelier et visite du jardin
12h : dîner partage, de préférence végétarien
13h : reprise de l'atelier
15h : fin de la visite.

Dimanche 27 août 2017

Visites de jardin et Fête des récoltes à Ste-Séraphine

AM : 2640 route principale à Ste-Séraphine (Rachel Coupal) : L'aménagement d'une «Forêt permaculturelle»
Visites des jardins et de la forêt : plus de 200 espèces de végétaux comestibles, médicinaux ou simplement esthétiques.

PM : 147 10e rang de Ste-Séraphine (Daniel Coupal)
Visite des jardins, des bâtiments : serre, atelier de menuiserie et équipements de sciage du bois, écurie avec chevaux, chauffage au bois, four à pain.

Horaire de la journée:

9h30 : accueil (2640 route principale)
10h : début de la visite du jardin chez Rachel Coupal
11h45 : transfert de lieu pour le dîner partagé
12h : dîner partagé (147, 10e rang de Ste-Séraphine)
13h : reprise des activités et visite des lieux de Daniel Coupal
16h : fin de la visite.

N.B. Si vous voulez avoir du bon fumier de chevaux bien décomposé, apporter vos sacs ou vos contenants.

Confirmer votre présence avant le 20 août
819 336-2236 ou par courriel: info-ca@rje.qc.ca

Samedi 5 août 2017

Visite de jardin et exploration des techniques d'autosuffisance au jardin et de transformation des aliments avec Claudette Morin jardinière autosuffisante
Lieu : 1250, 4e rang de Roxton à Roxton Pond

Horaire de la journée:

9h00 : accueil
9h30 : début de la visite : implantation d'une forêt nourricière en permaculture dans un but d'autosuffisance.
12h00 : dîner partage «Potluck», un four à pain sera à la disposition.
13h00 : visite et partage interactif.
16h00 : fin de la visite.

Nous visiterons: jardins, arbres et arbustes fruitiers (plus de 225), butte Hugelkultur, spirale aromatique, arbres à noix, caveau, serre, cabane à sucre, compost (avec fumier animal), four à pain, fumoir, séchoir à fines herbes maison, animaux (lapins, poules pondeuses, chèvres).

Cette visite se veut un échange interactif; une auto-formation; chacun pouvant apporter son expérience. Nous échangerons sur le compagnonnage (les fixateurs d'azote, les accumulateurs dynamiques, les plantes nectarifères, les brouilleurs olfactifs) et comment attirer les insectes bénéfiques.

Si le temps et la température le permettent nous parlerons également des méthodes de conservation: Jambon prosciutto, porc dans le sel, lacto-fermentation, conserves.

Confirmer votre présence avant le 30 juillet
450 777-2839 ou par courriel: info-ca@rje.qc.ca

Fin septembre ou début octobre (Date à déterminer)
Atelier pratique et fabrication artisanal de jus de pommes, au 240 chemin du cordon, Saint-Mathias-sur-le-Richelieu, Qc
Chez Lucie Royer et Marc Perron

Pour toutes les activités du R.J.É. où il y a un repas partagé, il est important d'apporter vos ustensiles, assiettes et chaises...



Bulletin d'adhésion ou ré-abonnement au R.J.É. pour 2017

M Mme NOM Prénom

Nom du (de la) conjoint (e)

Adresse

Code postal Ville

Tél. Courriel (lisible)

Souhaite adhérer ou renouveler au « Regroupement des Jardiniers Écologiques » R.J.É.

La cotisation annuelle est de 35\$ (individuel ou par couple), valable jusqu'au 31 décembre 2017 donne droit :

- à recevoir par la poste les bulletins de liaison du R.J.É. publiés durant l'année,
- à recevoir l'infolettre des membres du R.J.É. donnant accès à toutes les publications audio-visuelles produites durant l'année.
- à consulter ou télécharger les documents publiés par les membres dans la section «archives» du site web du R.J.É. depuis sa fondation.
- à assister gratuitement aux ateliers et rencontres du R.J.É. durant l'année en cours.

N.B. Des frais peuvent s'appliquer pour défrayer le matériel distribué lors de certaines activités : repas et/ou groupes d'achat.

Veuillez nous indiquer si vous ne voulez pas que vos coordonnées soient publiées sur la liste des membres.

Montant à payer

35\$ cotisation 2017

Poster votre chèque au nom du R.J.É. au 1007 de Sieur d'Iberbille Sherbrooke, Qc, J1H 6G8 ou

Payer le tout via un compte paypal, demander le transfert du montant au compte : info-ca@rje.qc.ca