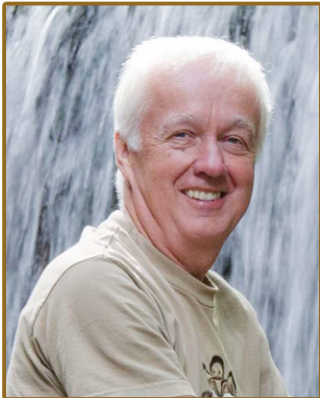




# Tout le monde jardine

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

## Le mot des jardiniers(ières)



### Après les vacances ...

Oui, encore cette année, j'ai délaissé mon potager et je me suis permis quelques jours de vacances. Avec mon petit VR, j'ai visité la région du Témiscouata et photographié quelques jardins et potagers. Et dernièrement pour me rappeler les immenses tableaux (août 2015, dans l'ouest canadien) de nature, de montagnes, de lacs et de conifères, j'ai passé quelques jours dans le parc national de la Mauricie; j'ai vibré tout autant que durant la visite de Jasper et de Banff. Sur mon retour, mon GPS m'a conduit à Ste-Élie de Caxton où j'ai découvert le village de Fred Pellerin avec son «arbre à Papermanes» et surtout le sentier botanique du village. Je publierai très prochainement un court montage de ce beau jardin rempli de fleurs et d'arbres. La rédaction de l'Agenda du Jardinier édition-2017 est en cours; quelques applications dans le quotidien du jardinier ou autre personne sensible aux influences lunaires seront ajoutés à la nouvelle édition 2017.

### Que dire de nos rencontres du R.J.É. de l'été 2016 ...

En plus de la belle température lors de nos rencontres (choisies souvent en fonction des journées-fleur), les participants ont été plus nombreux cette année. De nouveaux visages se sont joints au R.J.É. et ont été ravis de la qualité de nos visites et des bons échanges à tous les points de vue. Je voudrais dire MERCI à toutes les personnes qui nous ont chaleureusement accueilli dans leurs magnifiques jardins durant la saison estivale..



- Merci à tout le personnel des Jardins de la Route des Gerbes d'Angelica de nous avoir reçu le 25 juin.

- Merci à Dominique Lainet et Brian Creelman de nous avoir initié à la production de semences, de nous avoir guidé dans leurs jardins et de nous avoir présenté leurs poules, leurs oies et leurs canards, le 31 juillet ...



- Merci à Renée et Denis Bergeron pour nous avoir accueillis le 28 août dans leur milieu de vie et d'avoir si bien préparé le déroulement de la journée. Merci aussi à Juan Morales pour sa présentation horticole et le spectacle de musique latine qu'il nous a offert gracieusement avec ses deux filles.



Félicitations aux jardiniers et jardinières qui nous ont présenté leurs meilleures tomates (à lire en page 7); à tous, nous offrons un prix de participation.

*Jean-Jacques Marcil, jardinier*

## Parlons de recettes, de récoltes et de semences ...

Dans ce numéro de «**Tout le monde jardine**» vous trouverez des expériences de nos membres ainsi que des suggestions de techniques pour mieux jardiner. A 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.

**Jean-Jacques Marcil, coordonnateur**





Autrefois, les graines de fleurs, de fruits, de légumes locaux se transmettaient de génération en génération, comme de précieux trésors. Les graines reçues en héritage étaient la promesse d'une belle récolte qui garantissait une certaine résilience à la famille en contribuant à son autonomie pour se nourrir, se soigner...

Rares sont ceux qui, de nos jours, ont encore accès à ce genre de graines transmises précieusement de jardiniers à jardiniers. Pour la majorité de ceux qui jardinent, faire des semis implique nécessairement acheter des semences, surtout quand on débute, et même pour les jardiniers avancés, on ne connaît pas toujours la bonne façon de faire. Alors on est porté à s'approvisionner via des catalogues de semenciers, ceux-ci offrant le plus souvent des semences hybrides F<sup>1</sup>(\*) et il est rare de trouver des semences produites sous un climat semblable au nôtre... et aussi qui respectent des normes biologiques de culture. Il est facile à comprendre que ces graines ne seront pas forcément adaptées au contexte dans lequel on va les semer.

### Pourquoi produire ses propres graines ?

D'un premier point de vue: le facteur économique, on n'a plus besoin d'acheter ses semences à chaque année. Aussi, c'est valorisant et stimulant à la fois de récolter les bons fruits et légumes issus de ses propres graines.

C'est une façon de prendre contact avec la nature qui nous entoure par l'observation, la patience et l'attention que cela implique. C'est une activité qui peut être familiale à chacune des différentes étapes: observation, récolte, stockage, semis.

De plus, les graines que nous récolterons seront spécialement adaptées à notre environnement bio-climatique comme à notre façon de jardiner, car elles portent en elles l'histoire de vie de la plante qui les a fait naître i.e. dans le sol où elle a grandi, sous quel climat, comment elle s'est adaptée face aux maladies, aux insectes nuisibles, au manque ou au surplus d'eau.

### Comment produire ses propres graines ?

Commencez avec des graines de qualité reconnue, comme celles de vos voisins et amis jardiniers (un des objectifs de partage du R.J.É.). Depuis quelques années dans différentes régions du Québec, des semenciers et jardiniers offrent des variétés de «semences patrimoniales» lors de "Fête de semences".

Donc recherchez des graines de qualité, non hybrides, reproductibles, rustiques et adaptées le plus possible à votre terroir... Sur internet, une association de jardiniers et de producteurs du Canada offre des semences du Patrimoine : <https://www.semences.ca>

### Produire ses graines selon son contexte

Il est important de comprendre que toutes les graines que vous sèmerez ne seront pas forcément adaptées à votre contexte global unique (sol, climat, mais aussi votre contexte personnel : attention portée, temps consacré, façon de les cultiver, désherbage ou non, arrosage ou non, type d'amendement, de paillis utilisé ...), seules vivront, se développeront et se reproduiront correctement celles qui auront su s'y adapter !

### Commencez par des variétés faciles...

Pour ne pas se décourager et parvenir à bien gérer sa première saison de récolte de graines, il est souhaitable de commencer petit, par des choses simples comme, par exemple, conserver les graines de vos haricots, de tomates, de poivrons, de courges et de fleurs que vous aurez fait pousser chez vous !

### S'informer, se documenter

L'idéal est évidemment de suivre une formation. Dernièrement, lors d'une activité du R.J.É. à une visite de jardin chez Brian Creelman de Bishopton, celui-ci étant lui-même producteur de semences ancestrales nous a donné quelques conseils sur la production de semences (la visite a été filmée et est disponible sur le site du R.J.É. (infollettre sept-oct 2016). À la même occasion, il nous a prêté un coffret DVD intitulé «*semences buissonnières*» qui est un véritable manuel filmé rempli d'astuces pour apprendre à produire ses propres graines.

Les 4 DVD du coffret expliquent bien l'évolution de la plante de la graine à la graine. Ils facilitent la compréhension de la biologie des fleurs, des phénomènes de pollinisation, des gestes et méthodes utilisés pour les récoltes, l'extraction, le tri et le stockage des graines. Vous y découvrirez, pas à pas, la production de semences de 32 sortes de légumes plus 8 autres films décrivant des aspects techniques et théoriques de la production de semences.

Vous trouverez dans l'infollettre du R.J.É. de sept-oct, un extrait de ces vidéos en coffret DVD présentant l'oignon de la graine à la graine. Toutes les autres parties ou extraits du coffret DVD seront ajoutés à la section des membres du R.J.É.



\* Les graines hybrides F<sup>1</sup> sont issues de la première génération d'un croisement végétal entre deux variétés distinctes d'une même espèce. La variété hybride ainsi créée bénéficie des caractéristiques génétiques des deux parents, souvent sélectionnés pour leur productivité, leur résistance aux maladies, leur conservation ou autre critère apportant des atouts à l'hybride.



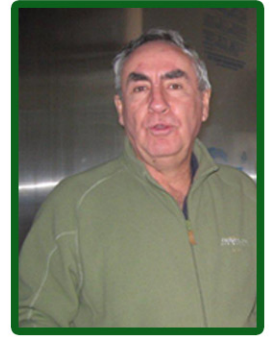
# Le gel des racines en hiver peut causer la mort d'arbres fruitiers

par Daniel Reid

Ces dernières années, les hivers ont été particulièrement rudes et les arbres fruitiers de type fruit à noyau (abricotiers, pêchers, cerisiers, etc.) en ont beaucoup souffert. Plusieurs arbres sont morts, d'autres agonisent et ne pourront reprendre leur vigueur. Ce qui est le plus inattendu, souvent la mortalité se manifeste au mois de juin suivant.

## Quels sont les symptômes de la destruction par l'hiver?

Ces symptômes comprennent des bourgeons morts, des dommages aux racines, la craquelure de l'écorce, le fendillement du tronc, des dommages aux fourches, cœur noir, dommages aux boutons floraux, échaudage et dommages aux racines. La plupart de ces symptômes sont difficiles à diagnostiquer jusqu'à ce que les températures repassent le point de congélation et que les tissus dégèlent.



Certains symptômes de destruction par l'hiver n'apparaissent qu'avec la venue de temps très chaud au début de juin; les arbres dont les troncs sont endommagés peuvent développer normalement des feuilles et des fleurs, mais ils s'effondrent (meurent) quand les racines et les troncs endommagés ne permettent plus à la sève brute de monter dans l'arbre qui est stressé.

Voir <http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/hort/news/tenderfr/tf1703a2.htm>

## Domage aux racines

À mon avis, une des causes principales de la mortalité hivernale des abricotiers, cerisiers et pêchers, est le gel des racines en fin d'automne-début d'hiver alors qu'il n'y a pas ou peu de neige et que les températures descendent à -20 °C ou plus bas.

## Bourgeons à fruit

Dans le cas des abricotiers, cerisiers et pêchers, des températures très froides durant l'hiver engendrent le gel des bourgeons à fruit et aura comme conséquence, peu ou pas de fleurs et de fruits l'été suivant.

## Conseils



### Racines

Pour les hivers à venir, une protection au sol à la fin de l'automne (paillis, géotextile, etc.) des arbres fruitiers et vignes les plus sujets au gel des racines serait une mesure préventive pour se protéger du gel hivernal.

### Aoûtement de l'arbre

L'aoûtement représente la lignification des tissus des jeunes rameaux et des racelles correspondant à un ralentissement de la circulation de la sève et à une accumulation de réserves à partir de la fin de l'été.

Les rameaux bien lignifiés sont plus aptes à résister au froid hivernal. L'aoûtement se poursuit par une dessiccation partielle de la cellule durant l'automne et le début de l'hiver.

### Pour favoriser l'aoûtement :

- Évitez de fertiliser après le 1er juillet.
- Ne faites aucune taille après le début août pour favoriser l'aoûtement.
- Évitez d'arroser la pelouse où se trouve l'arbre à partir de septembre.

### Spirales de plastique

Entourer de spirales le tronc des jeunes arbres pour les protéger des rongeurs qui attaquent l'écorce de l'arbre sous la neige.

Texte extrait du cours Arbres Fruitiers de Daniel Reid <http://pages.axion.ca/arbresfruitiers/>



# La Bourrache (*Borago officinalis*)

Nom anglais : Borage

Famille : Boraginacées

« Prends la bourrache, mais ne l'arrache pas, des maux de cœur guérit sa fleur »

Selon la légende, Nova, la fille de Berger et de Lactée, gardiens des étoiles, aurait été chassée par ses parents en colère après avoir mis la pagaille dans les constellations (histoire de s'amuser!). Elle arriva sur terre avec une poignée d'étoiles qu'elle avait conservées par mégarde dans sa poche. Ces étoiles remontèrent rejoindre leurs constellations en répandant de nombreuses poussières qui donnèrent naissance à d'innombrables plantes précieuses, les bourraches.

Lors de ma participation à un atelier sur les élixirs, les participantes ont été invitées à entrer dans le magnifique jardin de plantes médicinales de l'herboriste qui animait cette formation. Nous devons chacune nous choisir une plante et cueillir les fleurs nécessaires à la fabrication de notre élixir. En fait, c'est plutôt la plante qui nous choisirait et non le contraire. J'étais un peu sceptique au départ, mais j'ai décidé de vraiment m'investir dans cette expérience. C'est dans un état méditatif que j'ai avancé lentement dans les allées, m'imprégnant des couleurs, des formes, des parfums, de l'énergie de toutes ces plantes. Les fleurs étaient toutes attirantes, je n'aurais su laquelle choisir, elles remplissaient chaque côté de l'allée et arrivaient à la hauteur de mes yeux. Tout à coup, mon regard a été attiré vers la terre et s'est arrêté sur une petite touffe à fleurs bleues. Plus aucune autre fleur ne comptait pour moi, je l'ai vraiment ressentie, cette plante venait de me choisir! Vous l'aurez deviné, c'était la bourrache.

## Étymologie et origines

Arabe, abu rach, père de la sueur. Plante sudorifique originaire de Syrie, gagnant ensuite tout le pourtour méditerranéen, notamment l'Afrique du Nord et l'Espagne où elle aurait été introduite par les Maures. Son nom latin *Borago* dérivé de « cor ago » qui veut dire « je stimule le cœur », car elle soulage le cœur et dissipe la mélancolie. Elle est aussi connue sous le nom de Langue de bœuf, Bourrage ou Pain des abeilles.

On retrouve sa trace au Moyen Âge où dans son grimoire Albert le Grand, célèbre théologien et philosophe de l'époque la disait « génératrice de bon sang ». En Italie au XVI<sup>e</sup> siècle, Pierandrea Mattioli, médecin et botaniste la recommandait contre les défaillances du cœur, pour rafraîchir les fiévreux et pour calmer leur délire.

## Description et culture

La bourrache est une plante annuelle qui appartient à la famille des Boraginacées. De taille moyenne elle peut atteindre 50 cm de hauteur. Ses tiges et ses feuilles sont recouvertes de poils blancs. Ses fleurs, en forme d'étoiles sont bleues. Leurs pédoncules et leurs 5 sépales rouges pourpré contrastent bien avec les couleurs des autres pièces. Elles sont groupées en inflorescences lâches de type cyme (pédoncules secondaires sont plus longs que le principal). Elles sont courbées et semblent regarder le sol en toute humilité, comme si elles étaient timides et qu'elles tentaient de dissimuler leur beauté.

Il est facile de cultiver la bourrache. Je l'ai semée directement au jardin ce printemps, environ 7 ou 8 graines dans un espace de 48 po. X 48 po. sans savoir ce que cela donnerait et j'ai maintenant toute une talle fleurie! Oui, elle se resseme facilement et peut devenir envahissante. Il faut donc choisir l'endroit en conséquence et contrôler son expansion en enlevant les plants qui poussent au mauvais endroit. J'ai lu après coup qu'il faut espacer les plants en ne gardant qu'un pied à tous les 40 cm. Elle pousse dans tous les types de sol, aime le soleil mais peut profiter d'un peu d'ombre. Elle ne doit pas manquer trop d'eau, surtout lorsqu'elle est jeune. J'avoue que je ne l'ai pas arrosée et qu'elle a survécu à la sécheresse que nous avons connue cet été.

## Propriétés médicinales

**Diurétique**, grâce à la présence de nitrate de potassium qui stimule les glandes rénales sudorifiques, lorsqu'il est nécessaire de transpirer dans le cas de forte fièvre.

**Dépurative**, elle nettoie le sang de ses impuretés (dermatose, eczéma, herpès et autres maladies de la peau).

**Émolliente et cicatrisante**, acné : infuser 20 g de plante entière sèche dans ½ litre d'eau 15 minutes. Filtrer. En lotion ou en compresse sur le visage.

**Adoucissante** pour les voies respiratoires, pour les maux de gorge lors de fortes toux – infusion des feuilles séchées (1 tasse / 4 fois par jour) pour adoucir l'inflammation de la gorge.



photo : L. Leblanc





## Propriétés médicinales (suite)

**Anti-inflammatoire**, agit sur les articulations douloureuses : décoction de 2 poignées de plante entière sèche, bouillies pendant 10 minutes. Appliquer en compresses.

Efficace en cas de cycles féminins douloureux ou irrégulier.

La Bourrache peut être prise sous forme de tisane ou en capsules d'huile de Bourrache.

L'huile de Bourrache est riche en acide gamma linoléique et prévient tout dysfonctionnement du métabolisme lipidique. Elle est recommandée en diététique pour son apport en acides gras essentiels. Elle va principalement lutter contre la sécheresse cutanée et le vieillissement de la peau. La peau régénérée sera plus douce, plus souple, plus tonique. C'est ce qui est écrit dans le site *Énergie-Santé*, je ne vous promets pas une cure de Jouvence avec rajeunissement garanti! Mais on ne perd rien à l'essayer si le cœur nous en dit.

## Contre-indications

Les personnes souffrant de troubles hépatiques, ainsi que les femmes enceintes ou qui allaitent devraient éviter de consommer les parties aériennes de la Bourrache à cause de leur teneur en alcaloïdes pyrrolizidiniques (composés toxiques).

## Un mot sur l'élixir de Bourrache

La Bourrache est la plante du courage. Confiance calme et tranquillité face aux défis et aux épreuves. Pour combattre l'impression de lourdeur dans le cœur et la poitrine. Tonique général de l'organisme, augmente la vigueur des surrénales, du système circulatoire, du squelette et de la thyroïde. (Gurudas, FES, Deva).

Fortifie le cœur – pour ne pas se laisser arrêter par les difficultés de la vie (Fleurs de Bach).

## Utilisation culinaire

La bourrache est comestible. Ses jeunes feuilles peuvent être utilisées dans les salades, coupées en fines lanières ou cuites comme des épinards. On peut les ajouter aux tourtes, soupes, omelettes ou tout simplement en mélange avec les pâtes. Elles peuvent aussi être farcies comme les feuilles de vigne. Le goût des feuilles rappelle celui du concombre.

Les fleurs seront utilisées en beignets ou comme fleurs en sucre pour décorer les pâtisseries. J'ai goûté une soupe froide composée de céleri, carotte, oignon auxquels on avait ajouté des fleurs de bourrache, le tout passé au mixeur avec un peu d'eau (ou de bouillon), c'était rafraîchissant et délicieux.

Fraîche, elle est riche en vitamine C.

Voici une recette qui a attiré mon attention et qui pourrait être servie en entrée ou à l'apéro. Vous en trouverez d'autres sur le site *Énergie-Santé*.



### Rouleaux de printemps aux fleurs de Bourrache et crevettes

#### Préparation

- Humidifiez 21 feuilles d'essuie-tout, essorez-les et placez chaque feuille de riz entre deux feuilles d'essuie-tout (ou procédez comme vous faites d'habitude).
- Faites revenir 5 minutes, les crevettes et l'ail pressé dans le beurre, à feu moyen.
- Pendant ce temps, épluchez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur, épépinez-le et détaillez-le en 20 dés. Ajoutez aux crevettes, chauffez deux minutes, salez et poivrez puis laissez refroidir.
- Nettoyez délicatement les fleurs de Bourrache dans un saladier rempli d'eau, égouttez-les.
- Lavez la ciboulette, égouttez-la
- Préparer les rouleaux : à 2 cm du bord, déposez une crevette, un dé de concombre et une seconde crevette, repliez les bords et roulez en allant du bas vers le haut.
- Avant le dernier tour, déposez deux fleurs de Bourrache sur la pâte et puis refermez.
- Garnissez d'une tige de ciboulette et servez avec de la sauce soja.

#### Ingrédients (pour 20 rouleaux)

- 40 grosses crevettes décortiquées
- 25 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre
- 20 feuilles de riz (rondes ou carrées, 15 cm environ)
- 40 fleurs de Bourrache fraîches
- ½ concombre
- 20 tiges de ciboulette

**Sources :** Guide Phytosanté.org,  
Aujardin.info,  
Cocomagnanville.com,



# Recettes de nos jardiniers-jardinières



## GALETTES / Marie Laplaine

La veille:

- tremper 6 tasses de dattes (l'eau à ras)
- tremper 600 g de Sarrazin blanc, puis essorer et couvrir d'une pellicule de plastique pour qu'il germe.

Le lendemain:

- Préchauffer le four à 375°F
- couvrir 2 grandes plaques de papier parchemin

- mettre les dattes et l'eau dans le bol d'un mélangeur (idéal Thermomix) et broyer,

- mettre le sarrazin germé dans le bol et broyer, - ajouter:

1 tasse d'huile de coco

1/2 c. à table de levure sèche

1 c. à thé de sel

1/8 c. à thé de vanille

et broyer

- ajouter :

1 tasse de cacao en poudre

1 tasse de caroube en poudre et broyer

- pendant que ça broie, ajouter:

1/2 c. table de bicarbonate de soude

- déposer sur les plaques avec une cuillère à crème glacée

- cuire 30 minutes à 375°F.

## CRETONS VÉGÉTARIENS / Daniel Reid

Faire cuire 1 tasse de flocons de soya ou flocons de seigle dans 3 tasses d'eau pendant 10 à 15 minutes (les flocons doivent être tendres). Broyer les flocons cuits au robot culinaire ou au mélangeur avec :

1/2 tasse à 1 tasse (250 ml) d'huile

2 tasses (500 ml) d'oignon

4 et + gousses d'ail

1 c. à thé (5 ml) de clou de girofle en poudre

1/2 c. à thé (2,5 ml) de cannelle

1/2 c. à thé (2,5 ml) de muscade

2 c. à soupe (30 ml) de sauce tamari

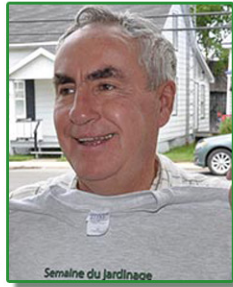
1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de sel

2 tasses (500 ml) de graines de tournesol

1/2 tasse (125 ml) d'eau (ou plus selon la consistance voulue)

On peut mettre un peu plus d'épices si l'on désire.

Vider la pâte obtenue dans un grand robot culinaire ou un mélangeur. Ajouter 1 tasse (250 ml) de farine de blé. Bien amalgamer. Étaler la pâte dans un grand plat allant au four, 1/2 pouce (1 cm) à 3/4 pouce (1,5 cm). Couvrir. Cuire 35 et + minutes au four à 350°F (180°C) ou jusqu'à ce que les cretons soient légèrement dorés.



## RECETTE DE BEAN / Sylvie Tanguay

3 1/2 tasses de haricots blancs (non trempés)

1 oignon rond

1/2 c-à-thé de sel

1 c-à-thé de moutarde sèche

1/4 tasse de cassonade

1/4 tasse de mélasse

1/2 tasse de ketchup

3/4 lbs lard salé

7 tasses d'eau

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans la mijoteuse (l'oignon rond dans le centre) Programmer la température à MAX durant 8 à 10 hrs.

## CARRÉS AU SIROP D'ÉRABLE / Marc Robert

Pâte

1/2 tasse de beurre ou margarine

Bece Vegan

1/4 de tasse de sucanat

1 1/2 tasse de farine sans gluten

Garniture

2/3 de tasse de sucanat

1 tasse de sirop d'érable

2 oeufs battus

1/4 de tasse de beurre

2/3 tasse de noix de pacanes ou grenoble, hachées

1/2 cu. à thé d'essence d'érable

2 Cu. à table de farine et du sel à votre goût

- Mélanger la préparation à pâte et presser dans un moule graissé de 8 po. X 8 po.

- Cuire 10 minutes à 350° Celsius.

- Mettre le sucanat et le sirop dans une casserole et porter à ébullition.

- Laissez mijoter 5 minutes.

- Battre les oeufs, ajouter graduellement le sirop tiédi, bien mélanger et ajouter le reste des ingrédients à l'exception des noix hachées

- Verser sur la pâte mi-cuite.

- Saupoudrer les noix hachées

- Cuire à 350°C pendant 30 minutes.

- Refroidir sans démouler et tailler en carrés.



## Salsa aux tomates en conserve / Ghislaine Morin

Ingrédients:

12 tomates des champs

ou 10 tasses de tomates cerises #400

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

1 oignon jaune, coupé en dés

2 poivrons verts, coupés en dés

1 piment jalapeno, haché finement

4 gousses d'ail, hachées finement

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron (environ 1/2 citron)

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

10 ml (2 c. à thé) de cumin moulu

Au goût, sel et poivre

60 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche ciselée

- Porter une grande casserole d'eau à ébullition.

- Faire une entaille peu profonde en forme de croix à la base de chaque tomate.

- Plonger les tomates dans l'eau bouillante environ 1 minute, jusqu'à ce que la peau commence à lever. Sortir les tomates de l'eau et laisser tiédir.

- Retirer la peau, elle s'enlèvera facilement.

- Épépiner les tomates et les couper en cubes. Réserver.

- Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon de 3 à 4 minutes.

- Y ajouter les poivrons et le piment, et faire revenir de 3 à 4 minutes de plus.

- Ajouter l'ail et faire revenir de 2 à 3 minutes.

- Ajouter les tomates réservées, le jus de citron, le vinaigre, cumin, sel poivre.

- Laisser mijoter de 25 à 30 minutes. Ajouter la coriandre.

- Transvider la salsa dans des pots de type Mason stérilisés jusqu'à 1 cm (1/2 po) du bord. Sceller et stériliser.







## Histoire de mon plant de tomates cerises

C'est lors de l'atelier du 15 mai 2016 que Jean-Jacques Marcil offrait à qui en voulait des plants qu'il avait en trop. Son plant de tomates cerises a attiré mon attention parce qu'il l'a nommé "le 400" soi-disant parce qu'il produit 400 fruits. J'ai donc transplanté dans mon jardin ce magnifique plant, très vigoureux et en santé.



Au début, il a fait beaucoup de feuilles, tellement de feuilles et de tiges que j'ai cru qu'il y aurait très peu de tomates. Et il s'est mis à élargir, on ne voyait plus les bords de la planche. Au tuteur qui était déjà en place, j'en ai ajouté trois autres pour soutenir cet énorme plant. Puis, je me suis souvenu qu'on pouvait couper les têtes pour ralentir la croissance des tiges et favoriser la production de tomates. Alors, sans expérience de cette méthode, j'ai coupé tout ce qui me semblait être des têtes! J'ai aussi dégagé le pied du plant. Et quand j'ai commencé à récolter, il y en avait toujours et encore, à tous les jours! J'ai dû en ramasser 800, je n'ai pas compté! Un jour dans mon panier j'en ai compté 125 et c'était au moins ma sixième récolte et il en restait encore pas mal.

Que faire avec toutes ces belles tomates cerises... J'en ai fait cuire sur une plaque à biscuits avec de l'ail et de l'huile d'olive pour ensuite m'en servir de garniture sur la pizza. Succulent! J'en ai fait mijoter et passer au robot culinaire pour faire une base de sauce. J'ai aussi fait une sauce de tomates crues en les broyant avec de l'ail et du persil ou du basilic. Je suis sûre que je n'ai rien inventé, mais c'est certain qu'on va se régaler.

**Louise Leblanc**

Voici tel que présenté le 28 août à St-Césaire la description de(s) la tomate(s) préférée(s) de nos membres présents:

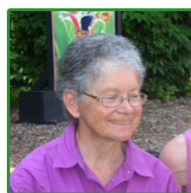
**Diane Neault :** - Tomate parfaite qui a poussé incognito dans le jardin J-J Marcil: parfaite en forme, couleur et goût...  
- Tomate Ropreco Paste de Semence Écoumène qui me permet de faire des tomates séchées...



**Alain Blondin :** Tomate Startfire (de M. André Deslauriers)  
grosse tomate délicieuse de forme régulière...



**Jeanne Bissonnette :** - Tomate rose «Dufresne» du Frère Savignac  
- Tomate italienne «Amish»



**Hélène Valcourt :** Tomate «Corne de Bouc» très délicieuse...



**Renée Bergeron :** - Grosse Tomate orange «Jubile» de JJM  
- Tomate orange «Ananas Blue», très goûteuse



**Jean-Jacques Marcil :** Tomate «Black elephant» : hâtive, juteuse et très délicieuse et épicée...



**Diane Guilmette :** - Tomate jaune petite ovale que je peux conserver directement dans l'huile avec des fines herbes...  
(pas de photo ni de nom ...)



Pour plus d'information et de présentation, voir le video dans l'infolettre de sept-oct 2016.



# La section des membres du R.J.É...

## -L'infolettre du R.J.É.

Elle sert de moyen de communication entre les membres du Regroupement des Jardiniers Écologiques, pour annoncer les activités, les publications et les vidéos mis en ligne. Un courriel est envoyé à tous les membres qui contient un lien permettant de télécharger l'infolettre, laquelle est publiée ou renouvelée à tous les mois (ou deux). À noter que l'infolettre des membres contient habituellement plus d'informations ou d'autres liens que l'infolettre disponible sur le site officiel du R.J.É., par exemple la section des membres.

## - La section des membres

Un nouveau menu permet d'accéder à la section photos et vidéos de l'année et des activités en cours. Il y a aussi une autre section qui contient de la documentation sur le jardinage écologique publiée par le R.J.É. depuis sa création.

## - La section VIDEOS PHOTOS

Ce menu permet d'accéder aux archives des activités soit par année ou par thème.

On y retrouve toutes les visites et ateliers qui ont été enregistrés depuis plus d'une dizaine d'années.

Cela constitue en quelque sorte les archives du R.J.É..



## Expériences de jardinage



Notre ami jardinier et bricoleur Denis Bergeron (Les Ateliers La Libertad) de St-Césaire s'est fabriqué une mini serre ou tunnel pour ses cultures de l'automne et du printemps. Elle sont facile à déplacer...

Fait de bois de cèdre, chacune de ses mini-serres mesure 3 pieds par 6 pieds de long. Il utilise des tiges de métal pour les filets anti-insectes pour soutenir un polythène de 6 mm acheté chez les Serres Lussier de St-Damase.

## Prochaine publication

L'agenda du jardinier et calendrier lunaire 2017 sera disponible au secrétariat du R.J.É. à partir du mois de novembre.

Plus de détails sur le site du R.J.É. [www.rje.qc.ca](http://www.rje.qc.ca) ou dans les prochaines infolettres.



Publication du Regroupement des Jardiniers Écologiques

© 2017 - WWW.RJE.QC.CA