



Tout le monde jardine

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

Le mot des jardiniers(ières)

C'est l'heure de la rentrée ...

Comme pour les étudiants, septembre est le signal de la rentrée... pour les jardiniers c'est aussi le temps des récoltes, de rentrer les légumes racines, transformer les fruits pour mieux les conserver. C'est aussi l'occasion pour évaluer les saisons du jardinage; comment les températures du printemps et de l'été ont favorisé tel ou tel légume, comment nos techniques de jardinage ont permis d'améliorer le rendement du potager.

Pour ma part, je suis comme d'habitude assez satisfait de mes nouvelles expériences en jardinage. Étant de nature instinctif et inventif, ma nouvelle façon de travailler avec un léger paillis et en caisson (nouvelle appellation pour mes planches de culture sur-élevées et permanentes) m'a permis d'éliminer presque totalement le désherbage. Les allées entre les caissons sont toujours gazonnées (je suis toujours à la recherche de BRF) et sont facilement accessibles avec la tondeuse.

Pour cette première année de jardinage sur un nouvel emplacement, les récoltes ont été moyennes compte tenu de la belle température chaude et sans trop d'humidité de l'été. J'ai donc dû arroser la plupart de mes îlots de culture manuellement, ce qui m'a permis de voir grandir (se développer) les plants et les semis. Mes plus beaux légumes : couleur, développement, fructification ont été obtenus grâce à ma nouvelle petite serre, dont j'ai accès seulement par l'extérieur. Cette mini-serre a servi de protection contre les insectes et les excès de chaleur; les brocolis, les tomates et les bettes à carde n'ont jamais été aussi beaux et succulents...

Quand on est jardinier, on ne prend pas souvent de vacances l'été. Une chance, cet été, le R.J.É. avait organisé 3 activités extérieures à 2 semaines d'intervalle. Ces courtes sorties permettent de se ressourcer via notre loisir préféré et de côtoyer ou retrouver des ami(e)s jardiniers; «*vive les rencontres partages du R.J.É.*». Comme d'habitude lors de ces rencontres, nous avons encore été «*choyés*», je dirais même «*comblés*» par l'accueil, les aménagements et les spectacles naturels que chacune des visites nous permettait de goûter. Merci mille fois à nos hôtes pour ces belles visites et pour vos témoignages et vos expériences horticoles.

Vers la mi-août, ma conjointe et moi avons finalement décidé de quitter (temporairement) nos jardins pour aller visiter quelques beaux coins de nature au Québec. Tout en faisant du camping (en motorisé, bien sûr, on n'est plus jeune), nous avons visité des jardins et fait des randonnées pédestres dans plusieurs parcs nationaux (SÉPAQ). Cette grande tournée nous a fait visiter la région de Charlevoix, celle du Saguenay-Lac St-Jean, de l'Abitibi, pour finalement revenir par le Témiscamingue, où nous avons assisté à l'inauguration officielle du Parc Opémican.



Ghislaine (ma conjointe) et Céline Rivest
à Amos aux Jardins St-Maurice

Comme d'habitude, ma passion pour la photographie et le jardinage m'a inspiré à visiter de beaux jardins publics et privés. C'est à Amos, que j'ai rencontré une jardinière passionnée, membre du R.J.É. depuis des années: Mme Céline Rivest. Oui en Abitibi, on jardine depuis longtemps, même si la saison est plus courte que celle du sud du Québec. Les jardins de Céline, les «*Jardins St-Maurice*» habitent les pourtours de la belle grande maison ancestrale que son conjoint et elle ont rénovée. On retrouve plus de 1200 variétés de plantes et d'arbustes; les moins rustiques sont cultivés en pot et entreposés l'hiver dans la serre ou au grenier de la maison. Céline est une jardinière rayonnante dans sa municipalité, contente de vivre sur la ferme paternelle et surtout heureuse de partager sa passion pour la nature et le jardinage avec les habitants de la région. Une des photos prises dans ses jardins a été choisie pour la page couverture de l'agenda du Jardinier 2020.

Et vous, avez-vous des souvenirs de vacances ou de jardinage à partager?

Les publications WEB ou le bulletin TMJ du R.J.É. sont de bons outils de communication, disponibles et ouverts à tous. J'attends de vos nouvelles.

Jean-Jacques Marcil

Dans ce bulletin ...

Page 1	Le mot des jardiniers(ières)
Page 2-3	Connaître les insectes (3 ^e partie)
Page 4	Courrier des membres et des lecteurs
Page 5	Recettes du potager
Page 6	Évaluation de nos récoltes
Page 7	Voyager et jardiner
Page 8	Retour des activités 2019
Page 9	Un jardin auto-fertile en permaculture
Page 10-11	La conservation écologique
Page 12	Activités - Babilard et Inscription

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, Hèlène et Louise.

Jean-Jacques Marcil, coordonnateur



NOS ENNEMIS RAVAGEURS (suite)

ALTISE

- Petit insecte coléoptère, de la grosseur d'une tête d'épingle (1.5 à 3mm), comme une puce, sauteur très actif, aux couleurs métalliques brun ou noir.



- Il s'attaque aux plantes potagères et à la vigne. Les altises sont gênantes, sans être vraiment dommageables, pour les aubergines, les tomates, les navets et les radis.

- Les dommages ne sont souvent qu'esthétiques et les plantes en santé s'en tirent facilement, en devenant moins attirantes pour les insectes par des feuilles plus grosses et plus coriaces.

- La larve vit dans le sol et se nourrit des racines de l'hôte, tandis que l'adulte se nourrit des feuilles qu'il crible de trous. Les dégâts les plus graves sont causés par les adultes qui ont hiberné dans le sol ou sous les débris végétaux. Ceux-ci envahissent en effet les jeunes plants au printemps pour se nourrir des cotylédons et des premières feuilles.

- L'espèce est monovoltine (1 génération par année); l'accouplement et la ponte ont lieu au printemps, et l'adulte meurt normalement à la fin de juin ou début juillet. Une nouvelle génération d'adulte apparaît à la fin juillet et août.

Quelques moyens de contrôle pour éloigner l'altise :

- Ils aiment la sécheresse: vaporiser les plants infestés.
- Sarder et ajouter des matières organiques dans le sol: garde l'humidité et éloigne les altises tout en aidant les plantes.
- Émietter des feuilles d'absinthe, d'hysope, de menthe, de pyrèthre, de sureau, de tanaïsie près des plantes.
- Secouer les branches de vigne pour faire tomber les adultes dans un seau d'eau savonneuse.
- Pratiquer la rotation des cultures.



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 du framboisier.

- La femelle pond un œuf entre les 2 anneaux. La larve descend dans la tige jusqu'à 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 fanées. La tige parasitée meurt.

Moyens préventifs :

- Couper la tige fanée à 6 po.(15 cm) sous l'anneau inférieur et la brûler.
- Si vous réussissez à capturer l'adulte, vous évitez tous les dégâts.
- Pour éloigner l'insecte : vaporiser avec infusion de tanaïsie (+ savon liquide pour adhérence).



ANTHONOME DU FRAISIER

- Un très petit charançon noir, de 2-3 mm, avec une belle petite trompe (rostre).

- Il se nourrit des pétales et du pollen de la fleur.

- La femelle pond dans le bouton floral, et après la ponte, elle coupe le pédoncule des bourgeons floraux provoquant leur dessèchement et leur chute au sol.

- L'anthonome est présent de la mi-mai à la fin juin, plus abondant fin mai.

- La larve se développe dans le bouton tombé... il éclot en juillet, et en août, il est déjà prêt à hiverner...



Un bon moyen de dépistage : les frappes

- Juste avant la floraison, utiliser un bol blanc, assez grand, rempli au ¼ d'eau savonneuse... mettre le bol sous la grappe de fleurs et frapper les fleurs... faire cet exercice à différents endroits dans les fraisiers.

- Si la récolte d'insectes est bonne, arroser avec infusion de tanaïsie et savon insecticide. Si une partie des fleurs sont écloses, arroser tard en soirée, pour éviter de tuer les pollinisateurs.

- Un aspirateur à feuilles peut être utilisé pour ramasser les insectes nuisibles...attention aux insectes utiles.

- La rotation des cultures est un bon moyen de prévention (l'anthonome se déplace lentement).

Les insectes : 3^e partie

par Jeanne Bissonnette

BYTURE du FRAMBOISIER

- C'est un petit coléoptère brun jaunâtre, de 4mm de long qui squelettise les jeunes feuilles, détruit les bouquets floraux et perfore les boutons à fruits. Les petites larves mesurent 6mm et rongent l'intérieur des fleurs et des fruits naissants.

Moyen de contrôle :

- Si les dommages sont importants, pulvériser juste avant la floraison avec une infusion de pyrèthre ou de tanaïs.



CERCOPE

- Petit insecte dodu, 3 à 10 mm, vert ou jaune, qu'on reconnaît au crachat (ou masse d'écume) dont il s'entoure.

- C'est un ravageur redoutable pour les fraisiers, les cultures de pépinières, les légumineuses.

- La nymphes comme l'adulte se nourrit en aspirant la sève de la plante et peut en réduire de beaucoup la croissance et le rendement.

- Le cercope hiverne à l'état d'œuf blanc, ovale qui éclos à la fin mai. Pour se protéger, la nymphe fraîchement éclosée excrète une matière ayant l'apparence de petit crachat qui souvent la masque complètement.

- L'adulte se déplace par saut sur les plantes.

- De juillet jusqu'aux premières gelées, la ponte s'effectue entre les tiges. On observe qu'une génération par année.

Moyens de contrôle :

- L'enlever manuellement.
- Si infestation, pulvériser avec infusion de pyrèthre ou tanaïs.



CHARANÇON de la PRUNE

- C'est un petit coléoptère. L'adulte, environ 5mm de longueur, est de couleur noir grisâtre, au dos rugueux et bossu (très laid). Il possède un rostre (bec) proéminent et incurvé. La larve est apode, blanchâtre et possède une tête brune.

- L'adulte hiverne dans les vergers sous les déchets, ou juste sous la surface du sol. Au printemps, il abandonne son refuge et monte dans les arbres fruitiers pour se nourrir; il choisit de préférence les arbres au feuillage dense.

- La femelle pond ses œufs sur les fruits naissants du pommier, poirier, prunier et cerisier sitôt la chute des pétales des fleurs, provoquant l'apparition d'une lésion en forme de croissant sur les fruits. 5 à 10 jours plus tard, des petites larves sortent des œufs. En général, les fruits atteints tombent prématurément. Ces larves se nourrissent de la chair du fruit, généralement près de la cavité centrale, et grandissent dans le fruit pendant 2 à 3 semaines pour ensuite en sortir et pénétrer à environ 1 po. dans le sol où elles se transforment en pupes.

- Les adultes de cette génération émergent de la fin juillet à la fin octobre. Ils se nourrissent des fruits mûrs tombés jusqu'à l'approche de l'hiver, puis ils cherchent un refuge pour hiverner.

- Les adultes vivent environ 1 an. Sous notre climat, il n'y a qu'une génération.

Moyens de contrôle :

- Tailler l'arbre de façon à maximiser la pénétration de la lumière.
- Le battage des arbres: brasser ou frapper les branches de l'arbre fruitier pour en faire tomber les charançons. Lorsqu'ils sont dérangés, les charançons deviennent immobiles et se laissent tomber sur les draps blancs étendus au sol sous l'arbre, ensuite récupérer les insectes et les détruire. Le battage se fait le matin quand le temps est frais ou en soirée par temps chaud. Répéter aux 3 jours.
- Cultiver de l'ail et ciboulette/ail au pied des arbres fruitiers.
- Après la floraison, pulvériser avec infusion de pyrèthre et ou tanaïs et un peu de savon liquide.



CHARANÇON ANNELEUR de la VIGNE

- C'est un petit coléoptère. La femelle pond ses œufs au printemps dans les jeunes pousses de vigne. Après la ponte, elle trace deux anneaux, l'un 10 à 15cm au-dessus du site de ponte, l'autre juste au-dessous de ce site. L'extrémité de la jeune pousse va se briser et tomber, puis le reste de la tige dépérit et tombe à son tour. La larve sort de la tige et complète son cycle dans le sol. La production fruitière s'en trouve peu affectée.

- Le charançon anneauleur de la vigne donne naissance à une génération par année.

- Pour se débarrasser de cet insecte, il suffit de tailler les tiges affectées au début de l'été et de les détruire en les brûlant aussitôt.



à suivre dans la prochaine publication

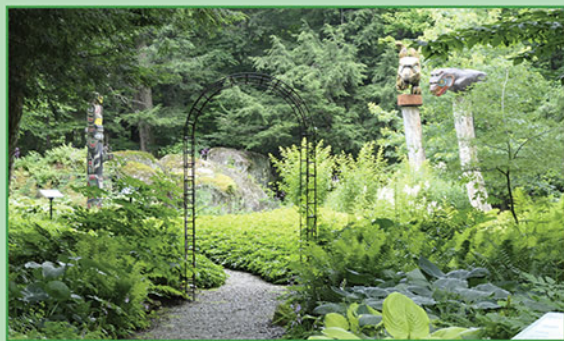
Courrier des membres et des lecteurs

Visite au Domaine des Fougères

Magnifique espace de vie aménagé au fil des ans selon le bon goût de la propriétaire et son amour des plantes. J'ai été impressionnée par l'immensité de l'endroit, un terrain de 45 acres avec une vue saisissante sur le lac Brome. Partout où mes yeux se posaient j'y trouvais de la beauté inspirant le calme et la paix intérieure. Les nombreuses œuvres d'art, des sculptures réalisées par des artistes québécois donnent de la structure et vivifient les plates-bandes et les massifs. J'ai été agréablement surprise d'entendre la propriétaire nous dire que ses voisins (tous les gens habitant la même rue) ont accès aux nombreux sentiers et peuvent venir y passer du temps. Quelle générosité de sa part! Ces jardins ne sont pas ouverts au public, le RJÉ était cette année, l'un des dix groupes privilégiés à pouvoir le visiter.

Merci aux organisateurs de cette belle journée.

Louise Leblanc, Havelock



Bonjour à tous,

J'ai passé une partie de l'été en "panne d'énergie", je me suis adonnée à ma passion; l'observation du développement du papillon Monarque; de nombreuses heures de pur bonheur!

Photo du 9 septembre... Une belle expérience "l'abri à tomates". Les plants de tomates sont encore verts avec seulement quelques petites taches brunâtres. J'ai suivi de près l'évolution et j'ai enlevé les quelques feuilles du bas qui dépérissaient à mesure. Nous avons arrosé les plants environ 2 fois/semaine lors de la sécheresse de juillet/août et 1 fois/semaine depuis 3 semaines.

Les récoltes sont abondantes et le jardin est en santé, nous y avons mis beaucoup d'amour et un peu de fumier! Presque tous les soirs, nous faisons la tournée des récoltes avec grand bonheur! Je vous partage une recette sublime de potage aux tomates. Bon automne à chacun!

Hélène Valcourt, Saint-Barnabé sud



Au nom du R.J.É. nous offrons nos sympathies à la famille Deslauriers et aussi à toutes personnes qui l'ont accompagné dans tous ses projets.

- 27 juillet 2019 -

Deslauriers, André

1940-2019

M. André Deslauriers était un des membres pionniers de l'agriculture biologique, de l'Union paysanne pour la région de Drummondville.

Avec son épouse Monique et ses enfants, ils cultivaient toujours leur lopin de terre familial. Il soutenait et reconnaissait les efforts du R.J.É. à mieux cultiver la terre et le potager.



André et Lysane Deslauriers juillet 2019

SOUPE DE TOMATES GRILLÉES par Hélène Valcourt

INGRÉDIENTS

- 12 grosses tomates italiennes, coupées en deux et épépinées
- 2 oignons, pelé et coupés en quartiers
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2,5 ml (1/4 c. thé) de poudre de céleri
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet (environ)
- Sel et poivre (1 grosse c. à thé d'herbes salées)

Procédure

1. Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le four à gril (broil).
2. Dans un bol, mélanger les tomates, les oignons, l'huile et la poudre de céleri. Répartir sur une plaque de cuisson. Cuire au four environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien grillés. Retirer la peau des tomates.
3. Dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon et les légumes grillés. Laisser mijoter environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Ajouter du bouillon au besoin. Rectifier l'assaisonnement.



INGRÉDIENTS GÂTEAU à la COURGE par Gisèle Crevier

- 4 œufs
- 400 ml (1 tasse et 2/3) de sucre
- 250 ml (1 tasse) d'huile végétale
- 450 ml (1 et 3/4 tasse) de purée de courge (buttercup est une excellente variété)
- 500 ml (2 tasses) de farine
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte sans alun
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 10 ml (2 c. à thé) de cannelle
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade



Procédure

- Battre les œufs, ajouter le sucre, l'huile et la purée de courge et bien mélanger.
- Tamiser les ingrédients secs et ajouter au mélange précédent.
- Verser dans un moule beurré de 13"x8"x2" et cuire dans un four préchauffé à 350°F pendant 25 à 30 minutes.
- On peut glacer ce gâteau avec un glaçage à la vanille et un peu de noix de grenoble. (optionnel)

Recettes de Yves Gagnon

Les HERBES SALÉES

Pour préparer des herbes salées, il faut du gros sel ou du sel de mer. Comme herbes, on peut choisir de la sauge, du thym, du persil, de la ciboulette et des feuilles de poireaux. On peut varier le mélange des herbes selon ses préférences culinaires ou l'usage prévu.

Il faut hacher très finement chaque herbe. On utilise un petit pot de verre pour y placer une couche de 1 cm de chacune des herbes en alternance avec une mince couche de sel.

On commence cette opération avec une couche de sel plus épaisse au fond du pot et on termine de la même façon. On ferme le pot et on le place au frigo où les herbes se conserveront plus d'un an. On utilise les herbes salées une petite cuillerée à la fois pour saler et assaisonner soupes, sauces et ragoûts.



Les BETTERAVES MARINÉES

Les betteraves marinées sont délicieuses pour accompagner croquettes, pâtés et tourtières. Pour préparer 5 pots de 1 litre, il faut une grosse passoire pleine de betteraves. Les betteraves sont d'abord nettoyées puis cuites dans une grosse marmite jusqu'à tendreté.

Après cette cuisson des betteraves, il faut porter à ébullition, dans un chaudron 2,5 litres de vinaigre de cidre, 1,25 litre de miel et 1,5 litre d'eau de cuisson des betteraves (que vous aurez récupérée). On ajoute 10 ml de sel et de clou de girofle. Pendant ce temps, on place les pots propres au four à 120°C pour les stériliser. On retire la peau des betteraves en les frottant dans ses mains sous un filet d'eau tiède. Quand le liquide est bouillant, on sort les pots du four un à la fois. Il faut que tout soit le plus chaud possible pour la mise en pot. On garnit chaque pot d'une branche de thym et de quelques grains de poivre, avant de les remplir avec les betteraves. On couvre complètement avec le vinaigre bouillant. Puis on les scelle.

Le PISTOU

Pour conserver la saveur du basilic et de l'ail frais, voici la recette idéale pour parfumer vos sauces tomate, vinaigrettes, pâtes et ragoûts.

Il faut 360 ml de feuilles de basilic frais lavées et essorées, de l'ail au goût (environ 8 belles pointes) et 180 ml d'huile d'olive. On met tous les ingrédients au mélangeur, on broie le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. On verse cette pâte dans de petits contenants qu'on recouvre d'une couche d'huile d'olive pour empêcher l'oxydation avant de les fermer. On les place au réfrigérateur ou au congélateur.



L'AGENDA DU POMICULTEUR

L'an dernier, notre récolte de pommes a été décevante. Lors de notre réunion annuelle du RJE pour la fabrication de jus de pommes, nous avons dû nous approvisionner chez un pomiculteur de notre région car nous n'avions tout simplement pas de pommes! Trois rangées de pommiers avaient pris congé. Gels tardifs? Repos des pommiers? Alors cette année, on espérait une meilleure récolte.

Le printemps s'est étiré avec une abondante floraison. La taille en mars a été assez sévère. On a appliqué de l'huile de dormance sur la moitié des pommiers seulement car un bris mécanique nous a empêché de terminer cette opération. Enroulement des troncs avec du carton englué pour attraper le fameux carpocapse: c'est notre seconde opération.

Hélène Valcourt, lors d'une conversation téléphonique avec Marc, l'a mis sur la piste d'un piège à carpocapses: recyclage d'un petit bidon d'huile à moteur pour confectionner un piège dans lequel on a préparé une solution de mélasse et d'eau. Ces bidons résistent aux rayons UV. Une dizaine de ces bidons ont été accrochés aux pommiers. Notre garagiste a été mis à contribution!



Installation de nos pancartes engluées pour piéger la mouche de la pomme... et beaucoup d'autres insectes. Encore là, les pancartes électorales ont été mises à contribution! Nous avons peinturé des cercles rouges sur fond jaune et ainsi confectionné plus d'une centaine de ces pièges. Installation également de pommes-appâts engluées, environ une douzaine.

Cette année, nous avons ajouté une arme biologique à notre arsenal. Des TRICHOGRAMMES! Qu'est-ce ?

Plus de 8,000 guêpes par carte qui vont naître, se développer et parasiter les larves indésirables sur les fruits des pommiers. C'est un essai limité à 40 cartes parce qu'à \$4.00 la carte.... Installation de 10 cartes à la fois aux branches des pommiers et remplacement aux 7 à 10 jours pour couvrir une plus longue période de temps. L'efficacité des trichogrammes reste à être évaluée. Moyen très high tech mais à repenser pour une utilisation à l'extérieur car, sous la pluie, la carte qui renferme les larves se déchire, se décroche ainsi de la branche et tombe au sol.... Encore une fois, on a utilisé des pancartes électorales comme supports pour les cartes. Et ça tient!

On remarque que les cartons englués situés près des bidons de mélasse sont très rapidement couverts d'insectes. Il faut donc nettoyer plus fréquemment. Le piège à mélasse est donc très efficace pour les mouches. On l'espère être aussi efficace pour le carpocapse. En tout cas, c'est toute une soupe!

Et puis cette année, une taille d'été afin de donner plus de lumière et d'air aux pommiers et épargner de couper des branches au printemps prochain que l'on coupera de toute façon. Les pommes sont déjà plus rouges que les années passées grâce au soleil qui pénètre jusqu'au sol.

Les années dernières, nous avons fait l'essai de ne pas tondre le gazon afin d'attirer des insectes bénéfiques. Mais, nous avons constaté que cela faisait plus d'humidité dans le verger et que l'air circulait moins bien avec toutes ces herbes hautes donc, pas trop bon pour nos pommes!

Et puis, avec une amie, nous avons préparé un purin de prêle, remède idéal contre le mildiou. On le tient en réserve si l'humidité est au rendez-vous.

Cette année, il y a abondance de pommes! On espère vraiment une belle et abondante récolte! On vous invite tous à la récolte et pour la fabrication de jus de pomme. Apportez vos contenants pour congeler le jus. Prévoir votre couvert, vos ustensils et un dîner partagé.

Dimanche le 6 octobre, 240 rang du cordon à St-Mathias-sur-Richelieu J3L 7C8.

Lucie Royer et Marc Perron



Pendant longtemps j'ai rêvé de voyager, d'aller voir comment ça se passe ailleurs. Comment on vit, qu'est-ce qu'on mange, qu'est-ce qui est différent et que faisons-nous tous pareil.

La vie a fait que j'ai repoussé toujours à plus tard le moment où je pourrais partir. Il y a eu le travail avec de courtes vacances et des moyens financiers insuffisants pour voyager. Il y a eu les enfants et les responsabilités familiales. Maintenant que je suis retraitée depuis une dizaine d'années, je considère que le temps d'explorer d'autres pays est arrivé.

Sauf que... il y a le jardin! Quand peut-on partir? Quel est le meilleur temps? Cette fois je n'étais pas pour me dire « Je ne peux partir à cause du jardin »! Oui, je vous entends me dire que jardiner demande une certaine rigueur, de la discipline, qu'il y a des gestes à poser, des travaux à exécuter au bon moment. On ne peut pas partir au printemps, c'est le temps de préparer le sol, de semer et de transplanter nos semis. Et, une fois la plantation terminée, il y a l'arrosage quand il le faut, le désherbage, le binage, etc. Donc, pas de voyages pour les jardiniers et jardinières!

Je voulais partir pour la Grèce au printemps, le meilleur temps selon moi, avec moins de touristes et une température agréable, pas trop chaude. Je décide que je ne ferai pas de semis... puis...je change d'idée et me dis que j'en ferai juste quelques-uns. Nous sommes partis le 23 mai.

Alors, je constate, avec le recul, que je n'ai pas changé grand-chose à mes habitudes. J'ai fait mes semis de tomates, poivrons, piments, aubergines, basilic (Genovese et Sacré), oignons (des rouges et des jaunes), poireaux et choux frisés. Tout le temps je me disais « il faut en faire moins », mais « dur dur » d'arrêter cette pulsion qui m'habite à partir de janvier. Toucher la terre et y semer les graines qui produiront notre nourriture dans quelques mois. Incontrôlable!

Je me disais « si ça ne fonctionne pas, j'achèterai des plants au retour ». Nous avons 3 emplacements pour jardiner. Un jardin rond près de la maison où poussent quelques fines herbes et plantes médicinales et deux carrés (30' x 30' et 20' x 20') qui eux, sont situés plus loin, bordés par l'érablière d'un côté et d'un espace en friche de l'autre où l'ortie, la bardane, différentes céréales, le chiendent, l'impaticente du cap, etc. s'en donnent à cœur joie.

Une fois les semis faits j'ai utilisé un calendrier et y ai inscrit les tâches à accomplir entre le 1er et le 22 mai en incluant les activités prévues telles que gardiennage des petits-enfants, dîners avec des amis, divers rendez-vous, etc., l'ordinaire quoi! S'est ajouté pour la dernière fin de semaine avant le départ « aider au déménagement de ma fille ». Tout un agenda!

J'avais un bon portrait de ce que serait le mois de mai : désherbage et préparation du sol; semer les carottes, haricots, betteraves; transplanter les tomates, les oignons, les choux frisés et les poireaux; installer un filet anti-insectes sur les choux, poireaux et ail (première expérience).

Comme le printemps était froid, j'ai hésité longtemps avant de transplanter les tomates. Je me suis décidée deux jours avant le départ en me disant que la température allait sûrement se réchauffer et que mes plants de tomates étaient assez forts, ils survivraient.



À transplanter au retour : les basilics, poivrons et aubergines, restés à l'intérieur, aux bons soins de ma sœur et voisine qui viendrait faire son tour pour les chats et l'arrosage.

Je suis partie l'esprit tranquille, la nature allait faire le reste pendant les 23 jours de notre voyage. Je dois dire que, d'une façon, le printemps frais et pluvieux de cette année a joué en notre faveur. L'arrosage du jardin n'a pas été nécessaire.

Au retour, le 15 juin, en plein décalage horaire nous avons inspecté ce qui était supposé être le jardin. Il était tout vert! Entièrement recouvert d'adventices (ces plantes mal-aimées qui ne sont pas les bienvenues au jardin).



Les plants de tomates étaient à peine visibles et à première vue, il n'y avait plus rien. Le 16 juin, on a débuté le désherbage. Les planches d'ail sont réapparues. Je me suis attaquée à la planche « carottes et betteraves ». Mon outil principal était le pouce et l'index. Il fallait y aller délicatement pour libérer les feuilles de carottes. Et que dire des betteraves! Elles étaient à l'état de pousses. Par chance qu'il y avait un peu de rouge sur les tiges parce que leurs feuilles se fondaient dans le feuillage des mauvaises herbes. C'était comme dans « Où est Charlie? ».

Le 18 juin, le jardin 30' x 30' est revenu à la normale. Le désherbage des deux autres jardins a pris deux journées. Les plants de tomates ont survécu à la température froide, aucune perte. Le basilic et les poivrons ont été transplantés ce jour.

Finalement, j'ai acheté de la Bette à carde pour mettre un peu de couleur (j'avais oublié de la semer...) et 4 plants de concombres dont deux se portent très bien, les deux autres... ont disparu.

Enfin, cette expérience nous a permis de réaliser qu'il est possible de partir au printemps. Ça prend une bonne planification des travaux à exécuter avant le départ et des efforts soutenus pour rétablir l'ordre au retour.

Bien sûr, la contribution de ma sœur a été un bon soutien pour sauver les plantes restées à l'intérieur et surtout nourrir les chats! Nous étions deux pour faire tout le reste, mon conjoint et moi.

Il faut faire confiance en la nature et ne pas avoir d'attentes trop élevées. Pour moi, jardiner est un besoin, un instinct de survie (sûrement un héritage de mes ancêtres). Je peux y travailler fort tout en méditant et relaxant (cela n'empêche pas, malheureusement, les douleurs musculaires qui s'en suivent, mais ça fait partie du plaisir!). Je crois que l'atteinte de la perfection est impossible sur Terre et que si on fait de notre mieux et qu'on est satisfait du résultat, c'est ce qui compte. Pour moi, c'est une des clés du bonheur.

« Les voyages forment la jeunesse » (Michel de Montaigne)

J'ajouterais : Quand le temps de voyager se présente sur le tard dans la vie, sautez sur l'occasion parce que même si vieillesse rime avec sagesse, il y a toujours quelqu'un, quelque part, de qui on peut apprendre et avec qui on peut partager.

Un joyau au cœur de la ville de Granby.

Une belle journée passée en compagnie de gens chaleureux à la Ferme Héritage Miner. François Lamontagne, jardinier responsable à la ferme, nous a expliqué l'origine et l'histoire très intéressante de l'endroit ainsi que sa mission. Plusieurs bénévoles s'investissent dans les différentes tâches pour cultiver des planches de légumes vigoureux et en santé. On trouve entre autres une quarantaine de variétés de tomates, des melons et des maïs ancestraux. On peut même se procurer des semences provenant de ces plants. J'ai particulièrement apprécié la rencontre de fin de journée et l'explication de François Lamontagne sur la différence entre un jardin collectif, tel que celui de la FHM, et un jardin communautaire comme on en voit dans plusieurs villes et villages. En fait, le jardin collectif profite à toutes les personnes qui y investissent temps et amour du jardinage. Chacun touche à toutes les activités de jardinage, à la mesure du temps qui peut y être consacré, et les récoltes sont réparties parmi toutes ces personnes. Alors que dans le jardin communautaire c'est plutôt le principe de «à chacun sa petite parcelle de terrain et la récolte qui s'en suit». Le jardin collectif a été une révélation pour moi! Et si ce type de jardinage se fait en famille, avec les frères, les sœurs et les enfants qui veulent participer, j'y vois une excellente façon de transmettre et partager les connaissances et d'assurer une bonne provision de nourriture à tous.

Louise Leblanc, Havelock

Quelle joie de voir un jardin collectif si dynamique

J'ai eu la chance d'y retrouver des participants dont j'avais perdu la trace après qu'ils soient déménagés.

Le jardin collectif permet non seulement de partager avec d'autres jardiniers une parcelle de terre pour se nourrir, mais aussi de prendre des vacances en sachant que d'autres jardiniers s'en occupent. Les jardiniers s'enrichissent aux contacts des uns et des autres, ce qui permet parfois de se découvrir un nouvel intérêt qui devient souvent une passion.

Ces jardiniers forment une belle collectivité sous la responsabilité de François Lamontagne, qui les invite non seulement à s'exprimer sur la façon de faire les travaux au jardin mais aussi à développer leurs talents personnels lors de repas partagés avec musique, chants et bâton de parole. Celui-ci permettant à chacun d'exprimer un sentiment, une parole, un questionnement.

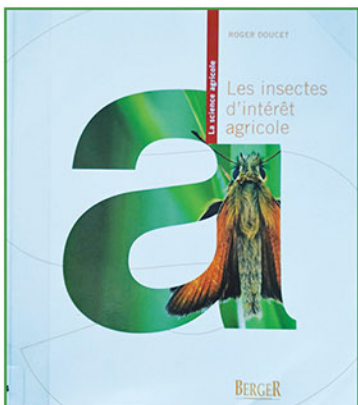
C'est lors de ce temps que j'ai partagé quelques problèmes que je rencontrais dans mon potager. J'ai eu des réponses, mais certaines sont restées en suspens, donc j'ai continué ma recherche.

Quel ne fût pas ma surprise de trouver à ma bibliothèque municipale un livre intitulé « Les insectes d'intérêt agricole » de Roger Doucet des Éditions Berger. Celui-ci m'a permis de répondre à plusieurs de mes questionnements, entre autre l'identification de l'insecte qui ravage mes groseilliers, le cèphe du groseillier et d'en connaître le développement.

Voici le dernier paragraphe du dos de la couverture qui résume bien mon sentiment face à ce livre. « Ce livre s'attache donc à l'essentiel. Il réunit ce qu'il faut pour identifier les principaux insectes nuisibles et utiles en faisant la part belle aux illustrations. Quelle que soit sa motivation, chacun sortira de cette lecture ébloui par la beauté et l'imagination déployée par la nature. »

Le jardin collectif est un milieu de vie en développement. Merci à tous ces jardiniers amoureux de la nature pour leur accueil chaleureux, bonne continuité!

Diane Neault, Boucherville



Un JARDIN auto-fertile en PERMACULTURE

Sur l'invitation de Réjean Roy formateur en «Jardinage auto-fertile» J.A.F., les membres du R.J.É. ont visité le 10 août 2019 deux jardins réalisés à l'automne 2017, dans la région de Beloeil et de St-Marc sur Richelieu.

Vers 11 heures, nous avons été accueillis par Réjean et Mme Lise Leblanc dans son «jardin paradis» où elle, Claude et Marie-Andrée savourent tout l'été l'effervescence et la plénitude de leur jardin qu'ils ont réalisé sous les conseils de Réjean.



Comme tous les autres visiteurs, j'ai été ébahi par un jardin mature de plantes annuelles, fleurs et légumes et de nombreuses vivaces: vignes, framboises, gojis, fraises, argousiers, plantes médicinales, etc. J'ai rarement vu autant d'harmonie de plantes si variées dans cet espace: une terrasse en arrière de la maison entre 2 stationnements, d'une superficie d'environ 8 mètres par 9 mètres.

Le secret de leur réussite consiste à concevoir l'environnement de culture dans une vision de permaculture: jardiner sur des buttes, ajouter du paillis, planter des tuteurs pour jardiner en hauteur, irrigation au besoin, 2 petits bassins d'eau pour l'équilibre et héberger les prédateurs, un bon mélange de plantes complémentaires et surtout intervenir le moins possible. Et aussi l'amour des végétaux...

Mme Lise Leblanc est très satisfaite de cette expérience de permaculture, c'est pourquoi elle cultive et transforme toutes les autres plates-bandes autour de la maison en J.A.F. En tout temps elle invite les jardiniers à la visiter au 1422 rue Richelieu. À l'abri de la pluie, nous avons ensuite partagé un dîner dans un abri près du jardin. Les discussions ont suivi et nous avons eu droit à des belles suggestions sur la manière de mieux jardiner en utilisant et en comprenant mieux les principes du J.A. F.

Vers les 14 h., nous avons visité un autre jardin auto-fertile, situé à l'auberge Handfield à St-Marc sur Richelieu. La conception de ce deuxième jardin se voulait une démonstration des plantes potagères et fines herbes que les cuisiniers de l'auberge peuvent utiliser pour la préparation et la décoration des plats.

Même si à la création du jardin, on avait respecté les principes cités plus haut, le jardin potager n'avait pas eu cette année, les mêmes soins que le jardin de Mme Leblanc. Le personnel de l'auberge ne pouvait donner autant d'attention qu'elle. Pas d'ajout de paillis, pas d'entretien des vivaces, pas de grimpances et pas de plan d'eau.

En conclusion, comme tout jardin, il faut faire un suivi à chaque saison et à chaque année. Merci pour ces deux visites.

Un vidéo des visites est en ligne sur le site du R.J.É.

Jean-Jacques Marci



La culture auto fertile en Permaculture :

C'est un modèle qui copie la nature:

- Comme dans la nature nous créons du relief avec des buttes et des allées.
- Avec des allées pour marcher on ne compacte plus le sol cultivé: les buttes.
- Sans compactations on a pas besoin de travailler le sol.
- Sans travail du sol on permet plus de vie dans le sol.
- Comme dans la nature nous maintenons un paillis présent en permanence.
- Le paillis est l'élément nourricier du sol et des microorganismes.
- La combinaison: paillis+non labour réduit de 30X le temps de désherbage.
- En copiant la nature nous créons un système plus sains et vigoureux.
- Un système plus fort résiste naturellement aux insectes et maladies.
- Grâce à cette force pas besoin d'utiliser de pesticides, mêmes naturels.
- Sans ajout toxique, on a un jardin et une production encore plus biologique.
- Dans l'ensemble le jardin est aménagé et géré de façon plus écologique.

La biodiversité :

- La présence de paillis permet une grande variété de micro-organismes.
- La diversité d'organismes vivants contribue à l'auto-fertilité.
- La diversité contribue aussi à maintenir le sol non compacté.
- La diversité contribue à maintenir l'ensemble en santé.

Sans labour :

- On ne travaille plus le sol grâce à l'action combiné des micro-organismes, de l'auto fertilité et l'absence d'herbes non désirées.
- Sans travail du sol, on peut maintenant se permettre de faire des aménagements permanents.

Les aménagements permanents :

- un système d'irrigation permanent, des tuteurs permanents, des aménagements spécifiques pour attirer et loger nos alliés et micro-organismes.
- permettent d'inclure plus de vivaces dans les cultures, ainsi que des aménagements pouvant générer un microclimat sur tout le jardin.
- cultiver en hauteur en utilisant les 3 dimensions pour produire plus sur un plus petit espace. . .

Moins d'entretien :

La résultante de l'ensemble des particularités de la culture auto-fertile (l'auto-fertilité, la diversité, les aménagements permanents) fait que les travaux d'entretiens du jardin sont grandement réduits (le non labour, le faible désherbage, l'absence de lutte contre les insectes et maladies, arrosage automatique etc.)

Notes fournies par Réjean Roy



Les modes de conservation à privilégier sont la chambre froide, le séchage passif et la lacto-fermentation. On peut aussi employer en complément à ces techniques la congélation, la mise en conserves et les marinades. Voici donc différentes techniques et comment les utiliser de façon à préserver au maximum la qualité intrinsèque des aliments.

La chambre froide

La conservation en chambre froide constitue le mode de conservation par excellence des légumes biologiques car elle préserve en totalité leur valeur nutritive ainsi que leur vitalité. La chambre froide est un espace normalement aménagé dans la cave de la maison, idéalement sur un sol en terre. Les conditions qui doivent y prévaloir sont une température entre 0°C et 1°C et une humidité de 90%. L'air devrait y circuler de façon à permettre l'évacuation des gaz de mûrissement et les coliformes qui peuvent se former dans une atmosphère humide. Deux tuyaux de 10 cm de diamètre (un tuyau de sècheuse par exemple) reliés à l'extérieur permettent d'atteindre cet objectif; l'un apporte l'air frais au niveau du plancher et l'autre évacue l'air vicié par le haut de la chambre froide. Avec ce système, une circulation passive est créée sans qu'il ne soit nécessaire d'utiliser une ventilation électrique. Les tuyaux devraient idéalement être installés sur des côtés différents, le tuyau d'entrée pouvant être à l'est et celui de sortie au sud. Le tuyau de sortie peut aussi très bien donner à l'intérieur de la cave. Une clé dans le tuyau d'entrée d'air permet de contrôler le débit de l'air qui entre dans la chambre froide donc sa température.



L'humidité optimale est facilement atteinte dans une cave en terre; pour les caves en ciment, on appliquera une couche de 20 cm de sable au sol qu'on maintiendra humide en permanence.

On peut entreposer en chambre froide tous les légumes-racines soit les carottes, les rutabagas, les betteraves, les panais, les céleris-raves, les pommes de terre ainsi que les choux, les pommes et les poires.

On utilisera pour les ranger des boîtes de bois, des poches de jute ou on les posera tout simplement sur des tablettes spécialement aménagées. Tous ces légumes se conservent facilement jusqu'en avril avec un minimum d'entretien. Des poireaux et des céleris, replantés dans du sable humide peuvent aussi se conserver en chambre froide pendant quelques mois. Pour l'entreposage en chambre froide, on sortira les légumes du jardin ou on les achètera chez le producteur le plus tard possible en saison; on les entreposera en chambre froide au début de novembre. Entre-temps, ils seront conservés au frais dans une remise extérieure, à l'abri du gel.

Le séchage passif

Le séchage passif est une technique très accessible; elle consiste à faire perdre une certaine quantité d'humidité à des aliments sans utiliser aucune source d'énergie. Il faut bien comprendre qu'il ne s'agit pas ici de déshydratation, une technique qui commande l'emploi d'une source d'énergie. Pour le séchage passif, on utilise tout simplement l'air ambiant. On utilise cette technique pour l'ail, les oignons, certaines herbes, les courges et les citrouilles. On étale les oignons après leur récolte dans un endroit abrité, frais, sec et bien ventilé durant 3 à 4 semaines. Lorsque leur première peau se détache facilement, ils seront ensachés et entreposés dans un endroit frais de la maison, à l'abri de la lumière. Cet endroit peut être une garde-robe, une dépense ou une armoire de cuisine.

L'ail, quant à lui, peut être traité tout comme l'oignon; il peut aussi être tressé et suspendu dans une cuisine aérée. Lorsque la première peau se détache facilement, on accroche la tresse dans la cuisine ou dans la dépense. Il se conserve mieux au frais. Les courges et les citrouilles seront conservées après leur récolte pendant quelques semaines dans la même pièce aérée que les oignons et l'ail, de façon à les durcir. Ensuite, on les conservera comme les oignons. On peut toutefois conserver ces fruits à l'air ambiant dans la maison et faire des arrangements très esthétiques pour le centre de table.

Les herbes seront séchées, suspendues à l'envers, attachées en petits bouquets dans une pièce sombre et aérée. Une fois bien séchées, on détachera les feuilles de leur tige et on les entreposera dans des bocaux en verre teinté, à l'abri de la lumière. Cette technique convient bien pour le thym, l'estragon, la sauge, le romarin, la marjolaine, la sarriette et l'origan. Le persil et les feuilles de céleri seront séchés au four. La coriandre, tout comme le basilic, se conservent dans des contenants au congélateur, submergés dans une huile de qualité. Le basilic se conserve bien aussi sous forme de pistou.

La lacto-fermentation

La lacto-fermentation est une technique de conservation traditionnelle très populaire chez les peuples slaves et germaniques. Ce mode de conservation consiste à faire fermenter des légumes dans une saumure de façon à favoriser le développement de bactéries lactiques à partir des sucres contenus dans les légumes. Durant la fermentation se développera de l'acide lactique qui assurera la conservation des aliments. Au cours du processus se formeront des vitamines du groupe B (B1, B2, PP, B6, B12), rares dans les légumes. De plus, la plupart des vitamines présentes dans l'aliment seront conservées. Par exemple, la teneur de la vitamine C de la choucroute est comparable à celle du chou frais non transformé.



La technique de lacto-fermentation consiste à faire fermenter des légumes dans une solution saline, en condition anaérobie (sans air) et à une certaine température. La concentration en sel est importante. On utilisera une saumure préparée avec 5 ml de sel de mer pour chaque 240 ml d'eau bouillante. Pour la fermentation, le liquide doit recouvrir entièrement les légumes. Avec le chou, le jus de dégorgeage est normalement suffisant pour le recouvrir, mais pour tous les autres légumes, il faut utiliser la saumure. Pour conserver les légumes sous le niveau du liquide, on peut prendre un tissu stérilisé au préalable à l'eau bouillante que l'on coincera sur les parois du pot. On utilisera pour la lacto-fermentation un pot de verre ou de grès stérilisé au préalable à l'eau bouillante ou au four à 120°C pendant 15 minutes. On ne doit pas fermer le couvercle durant la fermentation. On peut tout simplement poser sur le pot un couvercle de plastique afin d'éviter la contamination. Il faut toujours prévoir un plat pour récupérer le liquide qui pourrait déborder. La température optimale pour la fermentation est de 18°C. Après 8 à 10 jours, une odeur caractéristique d'acidité indique que la lacto-fermentation est complétée. On retirera alors le tissu, on posera un couvercle sur le pot qu'on entreposera en chambre froide ou au réfrigérateur.

Pour bénéficier de toutes les valeurs nutritives et des propriétés thérapeutiques des lacto-fermentations, elles doivent être consommées crues. Cela n'empêche pas l'amateur de se préparer occasionnellement une choucroute garnie. Les principaux légumes qu'on prépare en lacto-fermentation sont les carottes, les rutabagas, les radis, les haricots, les choux-fleurs, les betteraves, les concombres et bien sûr le chou pour la choucroute.

Les techniques complémentaires

La déshydratation, la congélation, la mise en conserves et les marinades comportent certains désavantages sur le plan nutritif ou écologique. C'est pourquoi ces techniques ne devraient pas faire l'objet du mode de conservation principal. Cependant, elles apportent un peu de diversité au menu hivernal de base.

La **déshydratation** préserve les enzymes, les minéraux ainsi qu'une bonne partie des vitamines des aliments. Cependant, comme notre climat nordique ne nous permet pas d'employer un séchoir solaire, nous devons avoir recours à un séchoir électrique. J'utilise personnellement le séchage au four pour faire sécher du persil et des feuilles de céleri. On doit hacher finement ces herbes et les faire sécher sur une plaque en couches de 1 cm d'épaisseur au four à 200°C; la porte du four doit être légèrement entrebâillée. C'est la seule façon d'en arriver à une belle qualité avec ces deux herbes, le séchage passif ne leur convenant pas.

La **congélation**, lorsqu'elle est bien menée, permet la préservation partielle des vitamines A, B, C ainsi qu'une bonne partie des minéraux. Cependant, avec cette technique, la vitalité des aliments est perdue. Pour bien réussir la congélation, il faut blanchir la plupart des aliments de façon à détruire les enzymes responsables de la dégradation des aliments. Le temps de blanchiment varie selon les légumes et leur taille (voir le tableau ci-dessous). L'eau doit absolument être bouillante lorsqu'on place les légumes au-dessus de façon à les saisir et à détruire instantanément les enzymes. Dès que les légumes ont été blanchis, ils doivent être immédiatement saisis dans de l'eau glacée, puis bien asséchés sur une serviette. On les ensache ensuite dans un sac à congélateur dont on retire l'air en l'aspirant par la bouche à l'aide d'une paille. Certains utilisent l'aspirateur. Puis, on place les sacs au congélateur. Lorsqu'on utilise ses légumes congelés durant l'hiver, on les cuit à la vapeur. Ainsi, on perd moins de saveur, de minéraux et de vitamines. Le blanchiment n'est cependant pas nécessaire pour tous les légumes. Les poivrons, les tomates et les petits fruits se congèlent sans blanchiment. On dispose les fruits entiers ou les poivrons émincés sur une plaque qu'on place au congélateur pendant 12 heures. Une fois que les fruits sont bien gelés, on les ensache dans des sacs à congélateur qu'on videra de leur air. Avec cette technique, les fruits ou les morceaux de poivrons ne collent pas ensemble; on peut donc au besoin prélever la quantité nécessaire. La sauce tomate, les compotes de fruits ainsi que les bases de soupe se congèlent aussi très bien dans des contenants de plastique.

Temps de blanchiment pour la congélation

Bette à cardé (en section de 10 cm) : 3 min.
Épinards (entiers) : 3 min.
Brocolis et choux-fleurs (en fleurettes de 3 cm de diamètre): 4 min.
Haricots entiers (retirer les bouts et fils) : 4 min.
Maïs (Blanchir en épis et égrainer ensuite) : 4 min.
Pois écosés : 3 min

La **mise en conserves** est une autre technique de conservation complémentaire. Comme elle nécessite une stérilisation sous pression pour la plupart des légumes, leur vitalité ainsi qu'une bonne partie de leur saveur est perdue durant le processus. Une exception à la règle cependant: les fruits acides, c'est-à-dire les tomates, les poires, les pêches, les abricots, les prunes et les cerises. Ces fruits, à cause de leur acidité, ne nécessitent qu'un bain d'eau bouillante de 30 minutes pour se conserver sans risque pour la santé. Leur qualité est donc moins hypothéquée durant la transformation.

Conditions optimales de la chambre froide

Température: entre 0 et 1°C Humidité: 90%
Une bonne circulation d'air



Pour les tomates, on remplit des pots Mason stérilisés au préalable au four à 120°C pendant 15 minutes avec des tomates pelées et ce jusqu'à 2 cm du bord. Pour peler les tomates, on les dépose dans une eau bouillante jusqu'à ce que la peau fende (environ 1 minute). La peau s'enlève ensuite facilement. Une fois que les pots ont été remplis, on place promptement les couvercles; les rondelles doivent avoir été stérilisées dans l'eau bouillante et être encore chaudes au moment de la fermeture du pot. Pour les autres fruits, on utilise comme liquide pour les submerger un sirop fait de 240 ml de miel pour 480 ml d'eau bouillante dont on remplit les pots jusqu'à 2 cm du bord.

Une fois que les pots sont remplis et fermés, on les fera bouillir submergés dans l'eau bouillante pendant 30 minutes. En refroidissant, les pots se scelleront en émettant un son caractéristique; le couvercle sera alors légèrement bombé vers l'intérieur. On entreposera alors les pots dans une pièce fraîche à l'abri de la lumière. Même si certaines vitamines et la vitalité des fruits ne sont plus présentes, leurs minéraux et leur saveur sont à tout le moins intacts et ils devraient contribuer tout comme les aliments congelés à varier le menu de notre long hiver.

Enfin, une dernière technique très appréciée au Québec: les **marinades**. Pour en arriver à une plus grande qualité avec cette technique traditionnelle, je vous recommande de remplacer le vinaigre blanc par du vinaigre de cidre de pomme, le sucre par du miel et les herbes commerciales par des herbes fraîches de votre jardin. Les ingrédients sont déposés dans le pot de verre encore chaud immédiatement après leur stérilisation et le liquide utilisé doit y être versé bouillant après quoi on ferme immédiatement le pot avec le couvercle stérilisé. De cette façon, les pots se scelleront sans qu'il ne soit nécessaire de leur donner un bain d'eau bouillante; les marinades conserveront ainsi leur croquant. On peut mariner des comichons, des betteraves, des petits oignons, des carottes et des choux-fleurs et on peut aussi préparer divers ketchups, chutneys et relish qui accompagnent bien plusieurs plats hivernaux. À chacun donc d'adapter ses recettes préférées. Il ne faut surtout pas avoir peur de la créativité qui confère à la cuisine tout son charme.

En profitant au maximum de la productivité du potager ou des bons prix offerts en saison par les producteurs biologiques et par certains marchands, on peut, à très bon coût, remplir la chambre froide, la dépense ainsi qu'un petit congélateur de tous les fruits et légumes dont on a besoin durant l'hiver. Avec toute cette qualité et cette diversité à la portée de la main, cuisiner l'hiver devient une véritable fête et le budget important, normalement consacré aux aliments durant la saison froide, peut servir aux petites gâteries qui font que l'hiver se savoure plutôt qu'il ne se subit. À bien y penser, la vie à la campagne comporte de nombreux avantages. Si on arrive à s'y faire une niche sans trop s'endetter, l'autonomie que l'on acquiert permet de passer à d'autres étapes de son accomplissement. La liberté acquise compense largement la perte des avantages de la ville dans laquelle on peut toujours prendre un bain à l'occasion.

Bibliographie

Stoner, Carol. Stocking U p. Rodale Press.
Bubel, Mike & Nancy. Root Cellaring. Rodale Press.
Aubert, Claude. Les aliments fermentés traditionnels. Terre Vivante.
Les conserves naturelles des quatre saisons. Collectif. Terre Vivante.
Conservation domestique des fruits et des légumes.
Construction et utilisation d'une réserve. Agriculture Canada. Publication 1478/F
La congélation des aliments. Agriculture Canada. Publications 892

Fabrication artisanale de jus de pomme

Date : dimanche le 6 octobre 2019

Chez Lucie Royer et Marc Perron

Lieu: 240 chemin du Cordon, Saint-Mathias, J3L 7C8

Horaire de la journée:

9:30 h : accueil et cueillette des pommes

10:00 h : fabrication de jus de pomme

12:00 h : Repas partagé

13:00 à 15:00 h : embouteillage et distribution des contenants personnels (ne pas oublier de les identifier).

Réservations nécessaires avant le 1 octobre

Réservations: Jean-Jacques Marcil: tél: 450 915-9746
ou par courriel : info-ca@rje.qc.ca



Disponible au
début novembre
2019



Publication du Regroupement des Jardiniers Écologiques

© 2020 - WWW.RJE.QC.CA

L'agenda du jardinier Édition 2020 est disponible au secrétariat du R.J.É. et dans certains magasins d'alimentation naturelle, centres jardins et librairies en région au Québec.

Le calendrier est imprimé en couleur en format 11" X 17" soit 32 pages de format 8,5"x11".

Commande postale :

Regroupement des jardiniers écologiques R.J.É.
84 rue Georges, Shefford, Qc J2M 1E4

ou par courriel : info-ca@rje.qc.ca

Demander une facture par courriel (via paypal) pour un paiement par carte de crédit.

Prix : \$15/unité/non-membre

\$11/unité/membre de 2019

ou avec inscription ou renouvellement

plus \$4,00/poste s'il y a lieu

Faire votre paiement au nom : R.J.É.



Regroupement des jardiniers écologiques

FORMULAIRE d'abonnement au Regroupement des Jardiniers écologiques pour 2020

Nom : _____ Prénom : _____

Personne conjointe ou accompagnante: _____

Adresse civique: _____ code postal: _____

Numéro Tél : _____ Courriel : _____

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 2020 permet de :

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

N.B. Des frais peuvent être chargés 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.

Ci-inclus le montant de \$11,00 pour l'agenda du jardinier 2020

(prix spécial pour les membres qui s'abonnent pour 2020).

Des frais de poste de \$4,00/ calendrier seront ajoutés s'il y a lieu.

Montant à payer

35\$ cotisation 2020

11,00\$ agenda 2020

4,00\$ poste /agenda

Total: _____

Poster votre chèque au nom du R.J.É. à l'adresse suivante : 84 rue Georges, Shefford, Qc, J2M 1E4

Pour payer par carte de crédit via notre compte PayPal: demandez une facture par courriel à info-ca@rje.qc.ca