



Tout le monde jardine

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

Les jardins s'animent ...



Les arbres fruitiers garnis de magnifiques fleurs nous rappellent les cycles de la vie et l'allégresse des futures récoltes!!! Les fleurs nous réjouissent le cœur et l'âme et nous donnent l'impulsion de nous épanouir aussi!!! Mon potager est en devenir... les radis, choux kale, épinards, pois mange-tout sont déjà levés... il y a les laitues, bourraches, camomilles semées par le vent l'été dernier qui sont éparpillées dans le potager... C'est du bonheur de voir toute cette vie qui s'éveille!!!

Le 16 mai dernier, nous étions une vingtaine de personnes à visiter les potagers et cultures sous abris de Yves Desrosiers et Solange Bérubé de Bromont. Ce qu'ils ont créé ensemble, est à voir ...dans la section vidéo-photo (section membre).

Ce couple font des expériences de toutes sortes et nous ont partagé tous leurs secrets avec beaucoup de générosité!!! Ce fût une visite très enrichissante et motivante. Vous trouverez en page 2 et 3 un compte-rendu de leurs expériences. Je tiens à les remercier personnellement et au nom du regroupement de leur accueil, leur partage, leur simplicité.

Notre prochaine sortie est prévue pour le 14 juin chez Nicole Lafleur et François Champagne de Sutton. Nous devons compter facilement 2 heures pour voir les différents secteurs aménagés... Je suis allée visiter, en éclairceuse, je suis rentrée chez moi, comblée. Le paysage et l'environnement sont MAGNIFIQUES, UNIQUES!!! Nous pourrions dîner dans ce décor extraordinaire avec Nicole et François... et nous continuerons notre journée chez Noëlle et Pedro Lemos à environ 15 minutes. Sur un domaine de plus de 50 acres, un aménagement intégré au paysage naturel avec vue sur le mont Sutton, un lac avec des îlots pour la sauvagine, des potagers, des arbres fruitiers, les curiosités botaniques de Pedro (ex. un tulipier) un petit rucher et une miellerie. Noëlle s'intéresse particulièrement aux plantes nutritives... et Pedro à la sauvegarde des espèces indigènes...

Une sortie prévue le 28 juin avec l'Association de Biodynamie du Québec à Ripon qui organise cette activité. Jean-Jacques Marcil présentera les différents calendriers lunaires et partagera son expérience avec les utilisateurs durant l'après-midi.

Une autre sortie le 5 septembre... durant l'avant-midi, visite des jardins de Lucie Lequin et Alain Blondin. Nous nous dirigerons ensuite à l'Argouseiraie Québécoise, épluchette de blé-d'inde pour le dîner et une visite des lieux durant l'après-midi. Une belle boutique avec des produits faits à partir des feuilles et des fruits de l'argousier nous attend.

Une fête des résoltes est en préparation dans laquelle nous vous proposons la dégustation de plusieurs dizaines de variétés de tomates !!! Avis aux amateurs ...

Bon jardinage et au grand plaisir de vous rencontrer prochainement.

Hélène Valcourt, *présidente*

Les jardiniers s'animent et s'outillent ...

Dans ce numéro de Tout le monde jardine vous trouverez des suggestions d'outils de jardinage, de modèle d'abri (serre) et des techniques pour mieux jardiner.

Merci à tous ceux et celles qui nous ont fait parvenir leurs textes et leurs photos.

Jean-Jacques Marcil, *coordonnateur*



1-Cultiver et récolter toute l'année selon la méthode Elliot Coleman *

Depuis que nous sommes à la retraite mon épouse Solange et moi avons développé un élan vers le jardinage écologique lequel nous permet de s'approvisionner très localement et aussi de vivre une activité près de la nature. Nous avons débuté un petit jardin, il y a 5 ans et celui-ci s'est agrandi à chaque printemps. Membre du R.J.É. depuis 2 ans, nous avons été stimulé à jardiner et à développer des méthodes de cultures afin de pouvoir nous alimenter 12 mois par année.

Ma nouvelle manière de cultiver mes fruits et légumes est surtout inspirée des expériences de M. Elliot Coleman (jardinier dans l'État du Maine, USA) et de ses nombreuses publications qui me servent de références. J'ai aussi suivi une formation avec Jean-Martin Fortier des Jardins La Grelinette (St-Armand, Qc) dont j'expérimente à une petite échelle les techniques de culture en planche de 30 pouces.

J'aime faire des expériences de cultures et d'accessoires permettant d'augmenter mes récoltes et aussi si possible diminuer les efforts pour l'entretien, les récoltes ou la transformation des légumes que nous cultivons, Solange et moi.

À l'automne nous couvrons nos planches avec des bâches à ensilage qui empêchent les mauvaises herbes de se développer et aussi pour réchauffer le sol au printemps.

Tôt au printemps, nous utilisons des couvertures flottantes pour protéger nos semis dans les 51 planches de notre jardin.



Ma technique préférée pour protéger les nouvelles pousses est l'utilisation de verres de plastique de 5 pouces que je peux me servir à la fois comme contenant pour le semis et aussi pour la protection des températures froides.

2 trous sont percés au fond, ce qui permet le drainage et ensuite l'aération. Une tige de bois genre utilisée pour faire des brochettes permet de stabiliser le verre lors de grands vents. Pour la transplantation, le format ou diamètre du verre est le même que celui d'un transplanteur pour les bulbes d'automne.



Dans l'objectif d'une certaine auto-suffisance, nous avons des poules, des abeilles et 3 épouvantails qui protègent nos cultures des chevreuils.

Depuis l'automne et l'hiver dernier, nous avons construit 2 couches froides et 2 serres mobiles qui nous permettront de jardiner plus longtemps ou du moins cueillir durant la saison froide. Un projet de caveau est en projet pour les autres récoltes. Des projets à suivre...



*Plusieurs vidéos de mes expériences sont disponibles sur le site du R.J.É. (section des membres) ou via les info-lettres du R.J.É.

Mon expérience de cultiver toute l'année

par Yves Desrosiers

2- Construction de serres mobiles et économiques

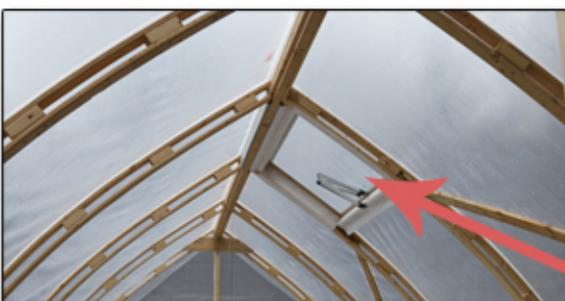
C'est en janvier que j'ai commencé le plan et la construction de 2 serres que je voulais légères, mobiles, fiables et surtout le moins dispendieux possible. Pour environ \$1,100.00 j'ai maintenant une serre de 20 pieds de long et une autre de 16 pieds par 12 pieds de large soit la largeur de 3 planches de 30 pouces avec 2 allées.

Les étapes :

- J'ai construit d'abord les arches sur une table avec un gabarit dans un abri d'hiver.
- J'ai assemblé les arches et les ai transportés sur les planches de mon jardin dont j'avais auparavant enlevé la neige.
- J'ai installé la pellicule de plastique (polypropylène de serre, 7,2 mm)
- J'ai installé les portes à chaque extrémité avec un coupe-froid maison.



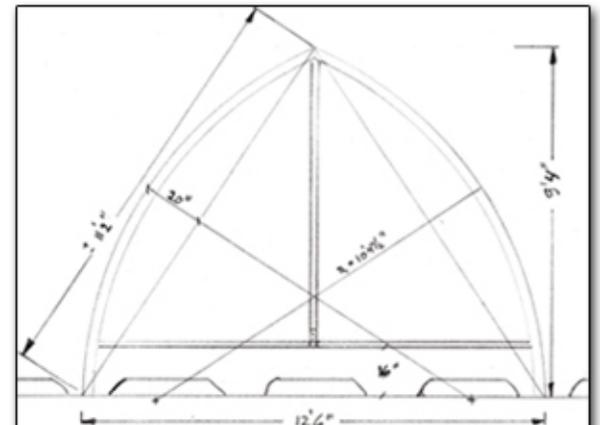
La plus grande difficulté rencontrée fut l'ouverture dans le toit pour l'aération. Il m'a fallu transformer un ancien moustiquaire fait en aluminium (plus léger que le bois) pour que le cylindre hydraulique puisse procéder à l'ouverture lorsque la chaleur devient trop élevée. La première serre fut inaugurée à la fin février et m'a permis de faire quelques récoltes depuis: laitues, radis, herbes.



fenêtre de ventilation opérée par un cylindre thermique

Photos:
Jean-Jacques Marçil

N.B.: Un plan détaillé est disponible sur le site du R.J.É. via l'infolettre ou la section des membres.



Le céleri-rave, ce mal aimé

Chaque fois que je voyais ce gros légume rond, plein de racines à sa base qui me font penser à des pattes de crevettes géantes, je continuais mon chemin sans l'acheter. Je me suis longtemps demandée ce que c'était et qu'est-ce qu'on pouvait en faire.

C'est dans un livre de recette de Josée Di Stasio que j'ai enfin fait sa connaissance. J'ai d'abord été attirée par le mot rémoulade. Eh! Oui! Il s'agit d'une mayonnaise à laquelle on ajoute de la moutarde, de l'ail, des fines herbes. Je n'avais jamais entendu ce mot, jamais trop tard pour apprendre!

Le céleri-rave fait partie de la famille des apiacées, anciennement ombellifères, qui comprend 400 genres dont la carotte, le persil, la coriandre, le carvi et la livèche. Il appartient au même genre et à la même espèce botaniques que le céleri branche ou céleri commun (*Apium graveolens*).

Légume à la saveur délicate, le céleri-rave se mange cru ou cuit.

Étymologie et histoire

Apparu dans la langue française en 1651, «céleri» dérive du lombard seleri, issu du latin selenon. Ce nom rappelle que la plante était censée être sous l'influence de la lune (sélé), possiblement en référence aux propriétés aphrodisiaques qu'on lui attribuait. Le terme «rave» est un terme générique qui signifie «racine» et qui désigne les plantes potagères dont on consomme la racine.

Le céleri est originaire du bassin méditerranéen, plus précisément des marécages salins qui bordent la Méditerranée. Il était connu des Grecs de l'Antiquité, si on en croit l'Odyssée d'Homère, écrite 850 ans avant notre ère. Toutefois, comme on le désignait alors sous le nom de selenon, qui était également attribué à d'autres plantes, on ne peut affirmer avec certitude que c'est bien du céleri dont faisait mention Homère dans ses écrits.

Cinq cents ans avant notre ère, les Chinois l'employaient en cuisine. Quant aux Égyptiens, ils récoltaient tant les feuilles et les tiges que les graines qui servaient d'assaisonnement.

Pendant des siècles, voire des millénaires, le céleri se présentera sous la forme d'un bouquet aux tiges et à la racine peu développées. La plante rappelle le persil et sert d'aromate. Le type à grosse racine que l'on connaît aujourd'hui n'apparaîtra qu'au XVIIe siècle. En Amérique du Nord, il n'a été adopté que tout récemment et reste encore relativement ignoré du grand public.

Jardinage biologique

Le céleri-rave se cultive plus facilement que le céleri-branche, ce qui en fait le préféré des jardiniers amateurs. Toutefois, selon Yves Gagnon, le céleri-rave, tout comme le céleri, est très exigeant. Il nécessite un sol riche, humide et bien amendé en compost mûr.

Pour bien préparer le sol, l'automne précédant la culture, on enfouit une bonne quantité de compost dans la plate-bande ou la planche.

Sa croissance est lente, alors on doit le démarrer à l'intérieur (fin-février, mi-mars). On transplante dans des contenants individuels lorsque les plants atteignent 3 cm à 5 cm de hauteur. Ils seront transplantés au jardin lorsqu'ils auront atteint de 10 cm à 13 cm et que les températures sont au-dessus de 13°C (début juin dans le sud du Québec).

Particularité : il faut repiquer les plants de céleri-rave une première fois lorsqu'ils ont 2 feuilles, puis une seconde fois lorsqu'ils ont 4 feuilles. Le bout des racinelles et la racine doivent être coupées afin de favoriser la croissance de la racine.

Espacement : 15 cm à 20 cm dans toutes les directions.

Irrigation : arrosage fréquent et abondant, surtout durant les 6 semaines précédant la récolte. Un système de goutte à goutte serait idéal.



par Louise Leblanc, Havelock, QC

Insectes et maladies : au jardin potager familial les insectes ne devraient pas poser de problème. Au besoin, on les contrôle avec une toile conçue pour cet usage. Le céleri-rave est peu sensible aux maladies.

Plantes compagnes : poireau, laitue, fenouil, persil-racine, tous les choux.

Récolte : moins fragile au froid que le céleri-branché, le céleri-rave peut tolérer des gels légers. On prolongera de quelques semaines son séjour au jardin en couvrant les plantes d'un textile à usage agricole.

Les bienfaits du céleri-rave

Le céleri-rave renferme plusieurs vitamines et minéraux, en particulier de la vitamine K.

Comme je ne suis pas une experte, je me contenterai ici de transmettre cette information donnée par le site Passeport Santé :

Santé osseuse: «Une étude a démontré que l'ajout de céleri-rave séché et réduit en poudre à la diète de rongeurs inhibait la perte de masse osseuse. Sans connaître la nature exacte des composés présents dans le légume séché, les auteurs soulignent qu'une variété de substances bioactives pourrait agir de façon synergique, permettant ainsi de diminuer la perte osseuse. Jusqu'à maintenant, aucune étude n'a été effectuée à cet effet chez l'humain.»

Pour ma part, je consomme le céleri-rave parce que j'aime son goût très doux avec une petite note piquante. Si en prime j'obtiens une protection pour mes os, tant mieux!

Si vous n'y avez jamais goûté, je vous conseille d'essayer cette recette facile à réaliser de Josée Di Stasio.

Céleri rémoulade (4 à 6 portions)

- 1 céleri-rave moyen, pelé
- 1 ½ c. à soupe de jus de citron ou de lime
- 4 à 5 c. à soupe de crème fraîche et/ou de mayonnaise
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon ou à l'ancienne
- Persil ou feuille de céleri-rave, hachés
- Sel et poivre du moulin

Tailler le céleri-rave en fine julienne au couteau ou à l'aide d'une mandoline (j'utilise une râpe à gros trou, résultat plus fin qu'en julienne)

Mettre le céleri-rave dans un bol, arroser de jus de citron, saler et mélanger. Couvrir et laisser reposer environ 1h.

Égoutter le céleri-rave, si nécessaire, avant d'incorporer la crème et la moutarde. Assaisonner et ajouter le persil.

Variante :

pour un céleri rémoulade pomme et curry :
ajouter une pomme ferme coupée en julienne,
1 à 2 c. à thé de curry et une bonne poignée de coriandre
ou de persil hachés.

Bon appétit! Recette tirée de À la Di Stasio 3.

Sources : site Passeport Santé
Gagnon, Yves, Le jardin écologique
À la prochaine

Louise Leblanc



Un jardin comme le vôtre ...

Ériger une barrière contre le chiendent

Suite aux recommandations de Serge Fortier et à la lecture de son livre « Zéro mauvaises herbes, c'est possible », j'ai décidé d'ériger une barrière contre le chiendent qui envahissait mon jardin. J'imagine que la plupart connaissent déjà le chiendent, ce graminée envahissant qui peut avoir des rhizomes de trois pieds de long!

Il s'agissait de creuser une tranchée, puis d'y installer une barrière d'au moins huit pouces de profond. J'ai utilisé une bordure de pelouse standard de cinq pouces doublée d'un polyéthylène pour compléter la profondeur voulue. La partie la plus difficile a été l'excavation puisqu'il y a beaucoup de roches. J'ai enfoncé des clous de six pouces à tous les quatre pieds à travers la bordure pour aider à la tenir en place. Il est important de poser la barrière à la verticale pour qu'elle puisse bien remplir son rôle. Les joints dans la bordure et les joints dans le plastique sont décalés pour ne pas laisser d'ouverture au passage du chiendent et les joints dans le plastique sont enroulés pour la même raison. J'ai laissé la bordure dépasser légèrement de la surface du sol pour être sûr qu'elle ne serait pas ensevelie lors de travaux dans le jardin ou de la pose de paillis. Puisqu'il y avait déjà du chiendent dans mon jardin, j'ai décidé de m'assurer que le sol était couvert partout autant que possible avec soit du paillis ou des plastiques couvre-sol. Cela nous a pris environ une semaine, pas à temps plein quand même. Si cela fonctionne, cela aura valu la peine. Je vous tiens au courant des résultats au cours de la saison. **Alain Blondin**



Plantation des tomates

Dans la serre du Jardin de l'Ermite les premières tomates sont plantées, afin de favoriser l'enracinement en profondeur, évitez de mouiller en surface et limitez la consommation d'eau, nous utilisons la technique de la bouteille d'eau, beaucoup d'entre vous l'utilise depuis des années avec succès, pour les nouveaux, voici la procédure.

Creusez le trou de plantation; après avoir supprimé les feuilles du bas, placez le pied de tomate incliné pour que le plus possible soit en terre, des racines se formeront sur la tige.

Préparez une bouteille d'eau en plastique, coupez la partie conique du haut et juste en bas de la bouteille percez deux trous à l'aide d'un clou chauffé au rouge ou avec un cutter.

Posez la bouteille verticalement juste à l'extrémité du pied de tomate, les trous orientés vers les racines. Recouvrez le pied de tomate de terre, la bouteille doit sortir de terre, la remplir d'eau, celle-ci s'infiltrera en profondeur. Il vous sera aisé de les arroser avec de l'eau, du purin d'ortie ou purin de consoude (dilués). La terre restera sèche en surface, ce qui évitera également aux spores du mildiou de se développer.

Pour info, les plants de tomates doivent être plantés à 50 cm minimum en tous sens.

Référence: L'ombelle #110, bulletin d'information de l'association P.J.H. Haverskerque, France



De nouveaux outils pour le jardinage en planche

Un jardinier qui se laisse inspirer ...

- Denis Bergeron jardine avec son épouse Renée un magnifique jardin tout près de la rivière à St-Césaire. Il aime bricoler et inventer des instruments utiles pour le jardinage. On lui doit la réalisation et la mise en marché de la grelinette québécoise. Ils étaient présents à notre rencontre du 16 mai dernier à Bromont.

En plus de nous montrer la manière simple de se servir de cet instrument, Denis nous a parlé d'un nouveau modèle de grelinette pour les sols lourds ou fortement compactés. Voici donc en primeur ce nouvel outil:

La grelinette de style «hardpan»



- À partir des témoignages et des expériences de M. Yves Desrosiers (Bromont 16 mai), il a conçu immédiatement après cette rencontre 2 nouveaux outils :- un râteau niveleur multi-marqueur pour la réalisation d'une planche de culture servant aussi à tracer les sillons ou les rangs pour les semis ou les transplantations.

- un marqueur avec ou sans manche pour les semis ou transplantations à distance choisie et uniforme.

Voici en photos le fruit de ses inspirations. Photos de Gilles Roberge.



Pour plus d'informations
Denis Bergeron,
183 A, Rang du Haut de la Rivière Nord,
St-Césaire, Qc,
JOL 1T0
(450) 469-5643

www.atelierlalibertad.com



Documentation et activités à venir ...



Dimanche 14 juin Première visite : 9:30 heures
Chez Nicole Lafleur et François Champagne
277 chemin Westwood, Sutton

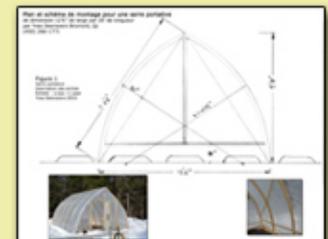
Dîner: repas partagé Deuxième visite : 14:00 heures
Chez Noëlle de Roo et Pedro Lemos
400 rue Mudgett, Sutton

Dimanche 28 juin De 9-18 heures
ATELIERS de Biodynamie
À la Ferme Vallon des Sources, 8 chemin du Vallon,
Ripon Qc J0V 1V0
Plus de détails site internet: www.rje.qc.ca

De nouveaux documents à consulter ou télécharger
via la section des membres du R.J.É..
Veuillez vérifier les mises à jour de l'infolettre qui sont
faites régulièrement.



TMJ: juin 2015



une serre mobile

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 1 ou 2 mois. 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**.

Un **menu** permet d'accéder au site officiel du R.J.É., aux prochaines activités et spécialement à la section des membres.



- La section des membres

Un nouveau menu permet d'accéder à la section photos et vidéos 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..



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

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 2015 donne droit :

- à recevoir par la poste les bulletins de liaison du R.J.É. publiés durant l'année,
- à recevoir l'info-lettre 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, 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 ou pour les groupes d'achat.

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



Poster votre chèque au nom du R.J.É. au 283 chemin Allen, Shefford, Qc, J2M 1E7
ou

Payer votre cotisation 35\$ via un compte paypal, demander le transfert du montant au compte : info@rje.qc.ca