

## Jardin communautaire



Trucs de jardinage

*Ceux qui le pratiquent déjà savent que le jardinage est  
une source infinie de plaisirs. Et que dire de la joie et de la fierté  
de déguster ses propres légumes une fois arrivés à maturité.*

*J'ai préparé ce recueil de textes, empruntés ici  
et là sur le Web et ailleurs, afin de permettre à ceux qui n'y sont pas initiés  
d'avoir quelques notions de base qui, je l'espère, sauront leur être très utiles.*

*Bon jardinage*

**Jean-Claude**

(Lobo)

# La préparation du potager

<http://www.botanix.com>

## La préparation du sol pour les petits potagers

Pour un nouveau potager, enlever la pelouse à la pelle ou une déplaqueuse à gazon;

Extirper les racines de mauvaises herbes à l'aide de fourche à bêcher;

Bêcher toute la surface à l'aide d'une fourche à bêcher ou passer un motoculteur ou un cultivateur;

Faire faire une analyse de sol chez votre détaillant horticole pour vous guider dans le choix des amendements nécessaires à la bonne croissance de vos plantes potagères. Par exemple, dans un sol acide, les éléments nutritifs sont moins disponibles, l'activité du sol est ralentie et la croissance des plantes sera réduite.;

De façon générale, on recommande l'incorporation de mousse de tourbe pour améliorer la qualité des sols argileux ou permettre une meilleure rétention d'eau aux sols sablonneux. Les fumiers et composts fournissent au sol une multitude d'oligo-éléments indispensables au bon développement des plants de légumes. Selon la rotation des cultures, ces amendements sont incorporés dans les premiers 15 cm de sol aussitôt que le sol est suffisamment asséché au printemps;

Pour les légumes les plus gourmands, incorporer un engrais naturel pour améliorer le rendement. Selon le type d'engrais, une seconde application peut être nécessaire plus tard dans la saison.

## Améliorez la structure de votre sol

### La préparation du sol à l'automne

- Retourner la terre sur une profondeur d'environ 20 cm pour l'ameublir et l'aérer;
- Éliminer les herbes indésirables et les pierres;
- Épandre une fine couche de compost ou de fumier composté.

### La préparation du sol au printemps

Biner le sol sur 3 à 4 cm de profondeur pour aérer la couche supérieure du sol et pour incorporer les amendements qui ont été épandus à l'automne. Attendre que le sol ne soit plus détrempé pour faire cette opération;

Il est possible d'ajouter un engrais naturels pour améliorer l'équilibre minéral des plantes potagères pendant la saison.

# Le potager naturel

<http://jardihaie.free.fr/potager/jardin/jardin.htm>

## La préparation du sol :

Une terre argileuse sera travaillée en automne alors qu'une terre légère le sera au printemps. La terre sera retournée en surface seulement pour ne pas bouleverser l'équilibre biologique du sol. Il faudra éviter de laisser le terrain nu et le recouvrir de paillages ou d'engrais verts ; les interlignes entre les cultures tireront avantage également à être paillées.

Une couche chaude permet d'avancer certaines cultures. Elle peut être préparée dès le mois de février, elle est composée de 40 à 60 cm de fumier de cheval frais. Il sera recouvert de 10 cm de bonne terre de jardin puis de 2 cm de terreau tamisé ; le tout sous un chassis orienté plein sud. Il faudra encore attendre 15 jours pour semer, le temps que la température de la couche descende en dessous de 25°C.

## Les amendements du sol :

Le compost sera utilisé à raison de 2 à 15 kg/m<sup>2</sup> selon la richesse de votre sol, en automne, pour les terres lourdes et au printemps, pour les sols légers . Le compost est l'élément indispensable du jardinage naturel

Le compost améliore la structure et la fertilité de votre sol, il entretient la vie microbienne par l'ingestion de ses éléments qui seront ainsi rendus assimilables par les plantes grâce aux organismes microscopiques et aux vers de terre.

Les cendres de bois seront utilisées en toutes saisons à raison d'1kg/10m<sup>2</sup>. Attention à ne pas les laisser en surface mais incorporez-les au sol. La cendre de bois doit provenir uniquement du bois de la cheminée, elle est riche en potasse, phosphore et oligo-éléments. Les cendres de bois pourront être ajoutées par petites quantités au compost pour améliorer sa structure. Elles conviennent particulièrement à améliorer les sols sableux.

Le fumier composté et séché est incorporé à raison de 2kg/10m<sup>2</sup> en automne en sol lourd et au printemps en sol léger. On peut le trouver sous forme de granulés irréguliers et sans odeur. Il améliore la structure et la fertilité du sol et entretient la vie microbienne.

La tourbe est incorporée en automne ou en hiver à raison de 25 à 50 l/m<sup>2</sup>. Elle représente également une solution rapide et pratique pour créer de petits massifs de fleurs. La tourbe allège les terrains lourds et enrichit le sol en humus mais elle ne contient aucun élément nutritif.

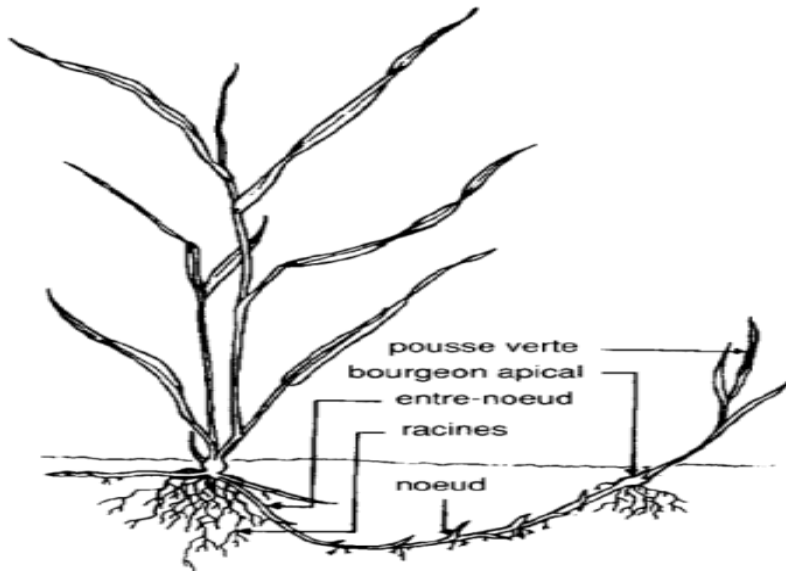
## Éliminer le chiendent !!!

<http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/quackgrass.htm>

Les mauvaises herbes sont en compétition pour l'eau et les éléments nutritifs avec les plantes cultivées.

Le chiendent est une des mauvaises herbes les plus difficiles à maîtriser à cause des caractéristiques qui lui permettent de survivre et de se multiplier : installation rapide, formation d'un vaste réseau de rhizomes capables d'émettre de nouvelles pousses, et facilité de création de nouveaux biotypes de plantes par reproduction sexuée.

Les rhizomes sont des tiges souterraines élargies (1,5 à 5 mm), lisses, de couleur blanche à jaune paille (figure 1). Des noeuds d'où partent les rhizomes secondaires ou les nouvelles pousses sont présents sur toute la longueur du rhizome. Habituellement, la croissance des nouvelles pousses aériennes est stimulée par la perte du bourgeon terminal du rhizome, cette perte étant causée notamment par les instruments aratoires. Selon certaines études, un plant de chiendent pourrait produire jusqu' à 154 m de rhizomes et 206 nouvelles pousses.



## Les amis du jardinier

La taupe mange son poids en courtilières, limaces, vers gris et larves.

Le hérisson s'occupe des mollusques et des chenilles.

La chauve-souris se nourrit de papillons.

Le crapaud apprécie les limaces et les larves.

la coccinelle s'attaque aux pucerons, aux cochenilles et aux aleurotes.

Le carabe adore les doryphores.

La guêpe aime les insectes et les chenilles.

Les oiseaux se nourrissent de divers insectes et de larves : Le rouge-gorge raffole des pucerons ; le merle, la grive, le geai, la pie mangent vers et mollusques ; les chouettes et hiboux s'attaquent aux rongeurs et...aux taupes.

## Les engrais

Introduction au jardinage écologique - Yves Grenon. Imprimerie Mastigouche

### Signification des trois chiffres d'un engrais

Les trois chiffres indiqués sur les sacs d'engrais représentent, dans l'ordre, les pourcentages d'azote (N), de phosphore (P) et de potassium (K) contenus dans l'engrais. On ajoute parfois les pourcentages de calcium (Ca), de magnésium (Mg), de soufre (S) et de certains oligo-éléments.

<b>Amandements</b>	<b>N</b>	<b>P</b>	<b>K</b>
Composte	.5 à 3.5	5 à 1	1 à 2
Cendre de bois	0	2	6
Posphate de roche	0	25	0
Poudre d'os	2	11	0
Sang séché	12	1.5	.5

<b>Amandements</b>	<b>N</b>	<b>P</b>	<b>K</b>
Fumier de lapin	2.4	1.4	0.6
Fumier de mouton	0.7	0.3	0.9
Fumier de cheval	0.7	0.3	0.6
Fumier de vache	0.6	0.2	0.5
Fumier de poule	2.1	1.2	0.6
Fumier de canard	0.6	1.4	0.5
Fumier de chèvre	0.6	0.6	0.3

**L'azote (N)** contribue au développement végétatif de toutes les parties aériennes de la plante. Il est profitable à la plantation, au printemps, lors de la pousse de la végétation, et aux légumes feuillus, mais il convient de le distribuer sans excès car cela se ferait au détriment du développement des fleurs. On le favorisera pour la culture des laitues, bettes à carde, choux, etc.

**Le phosphore (P)** renforce la résistance des plantes et contribue au développement des racines. On le favorisera pour la culture des légumes racines comme les carottes, le panet, le navet, le rutabaga, etc.

**Le potassium (K)** contribue à favoriser la floraison et le développement des fruits. On le favorisera pour la culture des tomates, poivrons, piments, courges, etc.

## Les parasites du jardin

La courtilière est un orthoptère particulièrement redouté au jardin dont le principal prédateur est la taupe. Si vous n'avez pas de taupes, piègez les courtilières avec un peu d'essence de térébenthine dans des boîtes placées au ras du sol.

Les pucerons sucent la sève des plantes. Des pulvérisations de purin d'ortie et de savon noir seront efficaces. L'ail repousse les pucerons, j'en plante toujours au pied des rosiers.

Le taupin est un coléoptère dont la larve s'attaque aux racines. Une bonne rotation de culture et des fertilisations aux engrais verts est une prévention indispensable.

Les mollusques (limaces et escargots) se régaleront de jeunes plantes. Ils se ramassent à la main ou se piègent avec de la bière. De la cendre de bois ou de la sciure de bois protégera vos cultures sensibles.

L'altise est un petit coléoptère qui s'attaque principalement aux crucifères. Une décoction de savon noir et de nicotine devrait en avoir raison.

La piéride du chou est un joli papillon blanc dont les chenilles dévorent les feuilles. Une décoction de tanaïse sera efficace. Je dépose également mes gourmands de tomate sur les choux, l'odeur particulière éloigne le papillon.

Les noctuelles et les teignes sont aussi des chenilles. On utilisera la tanaïsie ici aussi comme pour la piéride.

Les campagnols et les mulots sont des rongeurs. Leurs prédateurs vivent dans les haies. Si vous n'avez pas de haie buissonnante, vous créez un déséquilibre et ils proliféreront...

## **La lutte contre les maladies et parasites:**

La meilleure prévention reste une bonne rotation des cultures. Les insecticides végétaux ne doivent être utilisés qu'en dernier recours ils seront à base de pyrèthre et de roténone et appliqués le soir. Vérifier dans la composition du produit que des produits chimiques n'ont pas été ajoutés.

Le lithothamme est une algue calcaire riche en oligo-éléments qui renforcera la résistance de vos plantes. Elle active la végétation et combat pucerons et chenilles. La bouillie bordelaise est un mélange de chaux et de sulfate de cuivre et s'utilise en prévention ou en début d'attaque de maladie cryptogamique. Les solutions à base de savon noir contiennent 200 g de savon noir, 1/2 l d'alcool à brûler et 10 g de sel marin et s'utilisent contre les pucerons, les araignées ou les chenilles.

## **Jardiner avec la lune :**

«Jardiner avec la lune n'est efficace que si l'on jardine uniquement avec des produits naturels. Un cueilleur de champignons sait que la lune influence la pousse mais s'il n'a pas d'eau, pas de champignons ! La lune influence également les semis et repiquages au jardin naturel. Bien évidemment, le climat a un rôle prépondérant et il serait vain de s'obstiner à semer parce que "la lune est bonne" alors qu'il gèle ! La lune croissante se situe entre la nouvelle lune et la pleine lune. »<sup>1</sup>

«Quelques jours avant la pleine lune je sème et je repique plutôt les légumes racines et les légumes feuilles. En lune décroissante, je sème quelques jours avant la nouvelle lune les légumes fruits et les légumes graines. Ainsi pour éviter une repousse trop rapide du gazon, je tonds de préférence en lune décroissante. Il ne faut pas confondre lune croissante et décroissante avec lune montante et descendante (par rapport à l'horizon). »<sup>2</sup>

«Par contre, je suis plutôt sceptique sur les calendriers lunaires avec l'influence des constellations pour les légumes feuilles (signes d'eau), racines (signes de terre), fleurs (signes d'air), fruits (signes de feu). Mon expérience dans ce domaine ne m'a pas permis de tirer des conclusions contrairement au rôle non négligeable de la lune croissante et décroissante !»<sup>3</sup>

---

1Le potager naturel - <http://jardihaie.free.fr/potager/jardin/jardin.htm>

2Le potager naturel - <http://jardihaie.free.fr/potager/jardin/jardin.htm>

3Le potager naturel - <http://jardihaie.free.fr/potager/jardin/jardin.htm>

# La planification

<http://www.botanix.com>

## Déterminer la superficie de potager dont vous avez besoin :

En dressant un plan du futur potager sur un papier, vous pourrez déterminer la superficie nécessaire à la production de vos légumes préférés ou vous ajustez selon la superficie disponible sur votre terrain.

8 à 10 m<sup>2</sup> représente un petit potager en ville;

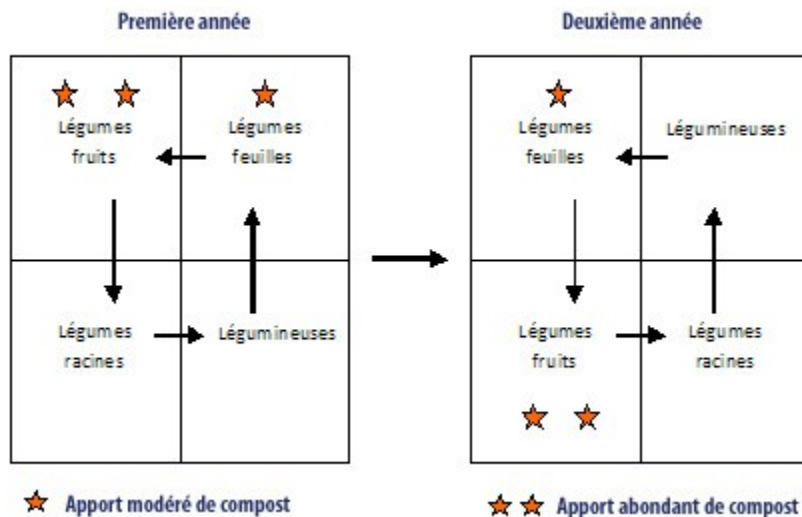
100 à 250 m<sup>2</sup> fournit des légumes frais pour une famille de 4 personnes;

500 m<sup>2</sup> nourrit une famille de 4 personnes.

## Le compagnonnage

Le compagnonnage est depuis longtemps utilisé dans le but de fournir un environnement le plus adéquat possible pour la culture des légumes et des fleurs. Un des avantages du compagnonnage est de planter, l'une près de l'autre, des plantes qui s'aideront mutuellement dans le potager. Par exemple, un légume associé à un autre, pourra être protégé contre les attaques des ravageurs. Certaines plantes peuvent nuire ou favoriser la croissance de la plante potagère ciblée ou tout simplement en améliorer le goût.

## La rotation des cultures



Pour maintenir un bon rendement et éviter les problèmes de carences, il faudra planifier une rotation de culture. Cette méthode consiste à alterner les légumes afin de ne jamais cultiver deux années de suite dans le même endroit du potager une même espèce ou famille de plantes. Vous éviterez ainsi l'épuisement du sol, puisque les légumes ont tous des besoins différents et vous empêcherez les insectes et les maladies de se propager au fil des ans.

Pour bien réaliser cette opération, il faut séparer son potager en quatre parcelles identiques pour y regrouper les légumes selon les quatre catégories suivantes :



- Les légumes-fruits : tomate, aubergine, poivron, cucurbitacées (courge, melon, citrouille). Ce sont les légumes les plus gourmands en fertilisation et ils nécessitent un apport important de compost;
- Les légumes-feuilles : crucifères (chou, brocoli, navet, chou-fleur), laitue, épinard, céleri. Cette catégorie de légumes est moins exigeante que les légumes-fruits et demande moitié moins de compost;
- Les légumes-racines : carotte, betterave, radis, poireau, oignon, etc. Ces légumes sont peu gourmands, car ils sont capables d'aller chercher les éléments minéraux en profondeur;
- Les légumineuses : pois, haricots, lentilles, fève. Ils ont la faculté d'apporter de l'azote au sol et peuvent ainsi régénérer le sol après la culture des légumes feuilles.

### **La transplantation des plants et les semis**

Nous voici rendu à l'étape de plantation des légumes. Choisir de préférence une journée nuageuse lorsque tout danger de gel est passé.

Il faut d'abord arroser abondamment les mottes de racines de vos plants;

Creuser un trou 2 fois plus large et 1,5 fois plus profond. Enlever le contenant, retirer les mottes des multicellules ou séparer les plants de la caisse en tranchant les mottes de racines avec un couteau;

Insérer la motte de racines dans le trou et compléter le remplissage en s'assurant que le collet de la plante soit au niveau du sol;

Porter une attention particulière aux plants de cucurbitacées (courges, courgettes), car les racines sont très fragiles et ne doivent pas être dérangées;

Compléter avec un arrosage copieux;

Si vous semez directement, suivre les directives du grainetier pour connaître l'espacement nécessaire entre les graines et la profondeur optimale du semis.

### **L'entretien estival**

Comme avec tout matériel vivant, un entretien hebdomadaire régulier s'associe au potager. Il consiste essentiellement à désherber les planches de culture, de biner et sarcler régulièrement le sol afin d'améliorer la pénétration de l'eau.

Profitez-en pour observer votre jardin lors des opérations d'entretien. Voyez-vous des signes indiquant la présence d'insectes ou maladies? Des plantes chétives ou malades? Des traces de rongeurs? Cette observation hebdomadaire peut souvent vous aider à régler un problème avant qu'il ne devienne hors de contrôle.

### **L'arrosage**

L'arrosage du potager s'effectue de préférence très tôt le matin pour conserver l'humidité du sol et pour réduire la propagation des problèmes fongiques. Si vous devez arroser le soir, évitez de mouiller le feuillage en utilisant un boyau suintant. En saison, biner et sarcler régulièrement pour permettre à l'eau de s'infiltrer dans le sol. Arroser en profondeur et ce, particulièrement en période de canicules et de sécheresse. Pour réduire l'évaporation en eau et l'implantation des herbes indésirables, installer un paillis ou une membrane géotextile dans les rangs et autour des plants.

**Souvenez-vous qu'un binage vaut deux arrosages.**

## Le compagnonnage

Le compagnonnage ce n'est rien de nouveau, c'est seulement la méthode de culture pratiquée par des générations de jardiniers avant la venue des pesticides chimiques. C'est simplement fournir le meilleur environnement possible pour la culture des légumes et des fleurs en choisissant leur voisinage.

Avec des années d'expérimentation, les jardiniers ont découvert que certaines plantes éloignent des insectes spécifiques et des mauvaises herbes autour d'elles. Certaines aident leur voisinage tandis que d'autres leur causent du tort. Il est aussi reconnu que la culture mixte équilibre mieux les parasites et leurs prédateurs.

Le compagnonnage n'est pas restreint uniquement aux relations avec les insectes et les mauvaises herbes mais aux aides physiques comme les supports de croissance et la protection des intempéries ou simplement comme améloiration visuelle.

## Les plantes qui éloignent ou tuent les insectes

Le solanum nigrum et le datura stramonium attirent les doryphores qui y pondent leurs oeufs, les oeufs éclosent et les jeunes larves se nourrissent immédiatement des plantes empoisonnées et meurent. Donc cela réduit de beaucoup la population de doryphores dans les patates.

Les oeillets d'inde et les ricins ont un effet semblable pour les insectes du sol et surtout les nématodes qui attaquent les racines des plantes. Intercaler des oeillets d'inde dans le potager et des ricins dans les massifs de fleurs, diminuent donc de beaucoup les nématodes dans le sol.

Une autre façon de combattre les insectes est de masquer la présence des plantes qu'ils aiment. Les fines herbes et les plantes aromatiques sont particulièrement efficaces dans ce sens parce qu'elles dégagent beaucoup d'odeur et camouflent ainsi l'odeur de leurs compagnes de culture. Les oignons aident à éloigner les mouches des carottes et les carottes aident à éloigner les mouches des oignons... Le trèfle planté parmi les choux comme couvre sol mêle le vers qui mange les racines des choux, ainsi il ne peut pas trouver de choux à manger.

Certaines plantes servent d'appâts ou de leurres aux insectes. La moutarde attire le papillon blanc des choux, les choux gras attirent les mineuses, les aubergines attirent les doryphores. Ces plantes doivent se trouver à une certaine distance du potager pour en éloigner ou distraire les insectes, s'ils sont trop près du potager, ils vont avoir l'effet contraire d'y attirer les insectes.

### Les coccinelles

Les coccinelles sont les prédateurs naturels des pucerons. Chaque coccinelle bouffe au moins 50 pucerons par jour. Pour attirer des coccinelles près de son potager, il s'agit simplement de planter les plantes qu'elles aiment y pondre leurs oeufs comme l'achillée et la tanaisie. La présence dans les environs d'arbres à écorce très rugueuse aidera les coccinelles à y hiverner.

### Les guêpes.

Les guêpes sont des dangereux prédateurs pour la plupart des insectes. Mais elles ont aussi besoin de nectar pour balancer leurs diète. La présence de plantes mellifères les attirera

au jardin. Les camomilles, les menthes, les verges d'or, le fenouil, l'hysoppe, les tagètes et les oeillets d'inde attirent les guêpes.

## **Les libellules**

Les libellules sont parmi les plus dangereux prédateurs des insectes. Ils mangent les chenilles, les vers, les mites, les papillons, les cochenilles et tous les autres insectes qu'ils peuvent trouver.

Une multitude d'autres insectes sont des prédateurs, observez-les de proche, s'ils sont en train de bouffer d'autres insectes, il y a de grosses chances qu'ils soient des prédateurs utiles.

## **Les cucurbitacées**

Les concombres, courges, citrouilles, cantaloupes, melons et zucchini

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/fiches/apconcombre.htm>

Les cucurbitacées exigent de la chaleur pour germer et pour pousser. À leur semis et plantations le sol doit être réchauffé, les risques de gels passés et les températures minimales nocturnes doivent se situer au-dessus de 13 Celsius.

Les semis se font directement en pleine terre au début de juin, ou à l'intérieur en godets de tourbe au début de mai conservés à une température au-dessus de 21 Celsius. Les pastilles sont à déconseiller car elles conservent trop l'humidité et cela pourrait faire pourrir les racines. Les plants sont transplantés au potager à la mi-juin. L'on sème les graines par groupe de trois à cinq puis l'on éclaircit à trois plants par butte ou pot. Les monticules sont espacées de 150 à 200 centimètres.

La préparation du sol est importante. Bêcher le sol à une profondeur de 30 centimètres en y incorporant du fumier bien décomposé ainsi que 100 grammes de 4-12-8 granulaire par butte. (engrais à légumes) Le fumier de poulet, de lapin, de vache ou de mouton en sacs fait bien l'affaire. Un mois après les semis et plantations soit à la fin de juin, fertilisez avec un engrais fort en azote comme le 30-10-10 soluble pour accélérer la croissance. Pour les cultures organiques vous pouvez utiliser le Vitorganic 8-2-0 granulaire ou le sang desséché 12-0-0. À la mi-juillet incorporez un engrais granulaire pour aider à la formation des fruits. Un 4-12-8 ou un engrais à tomates 7-11-17 peuvent être utilisés, dans le cas des cultures organiques utilisez le 5-7-7 Organic.

Dans le cas des semis et plantations hâtives, les jeunes plants doivent être protégés du froid par des cloches translucides faites de gallons en plastique dont on a enlevé le fond.

Durant l'été, un bon paillage du sol peut aider à conserver l'humidité et la fraîcheur. Arrosez en profondeur durant les canicules et les sécheresses mais ne gardez pas le sol moillié.

## **Les concombres**

Les cornichons sont faciles de culture ils n'ont pas besoin de taille et leur production se fait rapidement en 50 jours. Il existe des nouvelles variétés buissonnantes non coureurs. Ils sont récoltés lorsqu'ils ont 4 à 8 centimètres à tous les trois jours, sinon les plants cesseront de produire.

Les concombres demandent plus de doigté. Ils peuvent être laissés à ramper au sol ou palissés. Il en existe des variétés gynodioïques qui ne portent que des fleurs femelles. Un plant

non gynoïque leur est indispensable tous les 6 à 8 mètres. Les fruits sont récoltés lorsqu'ils atteignent la longueur voulue soit 15 à 20 centimètres, sans les laisser trop mûrir car cela arrête la production.

### **Courges et zucchinis**

Les courges d'été comme le zucchini, les bonnets turcs et les courges spaghetti se récoltent rapidement en 45 à 70 jours selon les variétés. La plupart n'ont pas besoin de taille et leur production restera abondante si l'on procède à une récolte régulièrement à toutes les semaines.

Les courges d'hiver exigent 75 à 100 jours pour leur pleine maturité. Ils peuvent être laissés à ramper au sol ou palissés. Laissez les mûrir dans le champs, jusqu'à ce que l'écorce soit dure. Conservez les dans un endroit sec à une température de 10 à 16 Celsius.

### **Citrouilles**

Les citrouilles sont de toutes les tailles, de petites comme une prune à grosses comme des barils. La récolte se fait de 80 à 120 jours selon la variété et surtout la grosseur.

Pour récolter des grosses citrouilles, ne conservez que le plant le plus vigoureux par talle au début de juillet. par plant, le plus gros bien entendu et taillez tous les gourmands du plant et coupez la tige trois feuilles après la citrouille.

Récoltez les citrouilles après la première gelée, lorsque les feuilles sont brûlées par le froid.

### **Les cantaloupes et melons**

Les cantaloupes et melons gagnent à être semés sous tunnel ou cloche de plastique car ils requièrent un sol chaud pour germer et au début de leur croissance et on besoin d'être protégés des oiseaux qui raffolent des jeunes plants. Ils préfèrent un sol riche et sablonneux avec un ph entre 7 et 8. Un paillis de plastique noir est un bon élément qui aide à réchauffer le sol.

Les plants exposés à des températures inférieures à 10 Celsius risquent de ne jamais porter de fruits.

La maturation des fruits se fait en 70 jours pour les cantaloupes et en 100 à 120 jours pour les melons d'eau.

### **Tailles des cucurbitacées**

Les cucurbitacées portent des feurs mâles et des fleurs femelles séparées sur un même plant.

Généralement le plant porte des nombreuses fleur mâles sur une grande longueur avant de produire des fleurs femelles productrices de fruits.

Pour encourager la formation hâtive de fleurs femelles et produire des nombreux fruits, une taille est nécessaire.

Coupez le tête du plant après la quatrième ou cinquième feuille, pour faire ramifier le plant en 4 ou 5 tiges.

Puis taillez une seconde fois chacune des tiges secondaires après quatre feuilles.

Enfin pour activer la maturation des fruit, taillez deux ou trois feuilles après chaque fruit.

# Les légumes bulbes

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/fiches/apbulbes.htm>

Les légumes bulbes aiment un climat frais on peut donc les semer ou les planter à n'importe laquelle époque de l'année. Ils se plaisent dans tous les types de sols excepté les sols argileux, car il y pourrit. Les semis se font directement en pleine terre, de la mi-avril à la fin de l'été et peuvent passer l'hiver sous la neige, les plants ne craignant pas le gel. D'ailleurs les semis de fin d'été font d'excellents petits oignons et échalottes pour le printemps suivant.

Faites un sillon et plombez (compactez) le fond avec le dos du rateau, semez et enterrez avec deux centimètres de terre émiettée et fine. Compactez le tout avec les pieds. Les légumes bulbes ont une germination lente, de 15 à 25 jours à basse température.

N'enterrez pas les bulbes qui se forment, cela risque de les faire pourrir et n'arrose les plantations qu'en cas de sécheresse.

## Les oignons

Les oignons peuvent être semés en pleine terre au début de mai, il donneront alors des petits oignons à mariner. Les semis faits à l'intérieur de janvier à mars puis transplantés à l'extérieur donneront des plus gros oignons.

La plantation des oignelets en mai et juin assure des gros oignons à l'automne et convient bien aux gros oignons espagnols et aux échalottes qui ne peuvent être semés.

Les oignons sont récoltés lorsque leurs feuilles sont desséchées. Les plants sont arrachés à la fourche-bêche puis on les laisse sécher sur le sol quelques jours avant de les rentrer et les tresser pour les conserver à la température ambiante.

Pour éviter les maladies et les insectes il est importants de faire un assolement au 4 ou 5 ans. La plantation des oignons dans un sol trop argileux peut les faire pourrir, déterrez un peu vos oignons, cela les empêchera de pourrir.

## Les échalottes et oignons à mariner

Les échalottes peuvent être semés en pleine terre de avril à juin pour une récolte l'été et l'automne et de juillet à septembre pour les variétés qui passeront l'hiver sous la neige pour une récolte en mai, juin et juillet suivant.

La plantation des oignelets en mai et juin assure aux échalottes une récolte au milieu et à la fin de l'été.

Les petits oignons à mariner sont récoltés verts. Les plants sont arrachés à la fourche-bêche puis on les laisse sécher sur le sol 10 jours avant de les rentrer et les tresser pour les conserver à la température ambiante.

Les échalottes sont récoltés, lavés et consommés immédiatement, sans séchage sur le sol.

## Les poireaux

Les poireaux peuvent être semés en pleine terre de avril à juin pour une récolte en octobre et novembre ou pour les variétés qui passeront l'hiver sous la neige pour une récolte en mai, juin et juillet suivant.

La plantation des jeunes plants en mai et juin assure une récolte à l'automne.

Les semis intérieurs sont faits de janvier à mars et repiqués au jardin en mai et juin

Les semis et plantations extérieurs se font au fond d'un sillon qui est ensuite rempli au fur et à mesure que les poireaux poussent, cela afin de les faire blanchir. Ils aiment pousser dans un sol riche et humide.

Les poireaux sont récoltés, lavés et consommés immédiatement, sans séchage sur le sol. Ils peuvent être blanchis à l'eau bouillante puis congelés.

## **Les légumes feuilles**

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/fiches/apfeuilles.htm>

Les légumes feuilles aiment un climat frais et un sol très riche, bien enrichi au fumier. Les semis se font directement en pleine terre, de la mi-avril à la fin de juin pour les laitues, la chicorée et les épinards, les plants ne craignant pas le gel. Faites un sillon et plombez (compactez) le fond avec le dos du rateau, semez et enterrez avec deux centimètres de terre émiettée et fine. Compactez le tout avec les pieds ou le dos du rateau. Durant l'été, un bon paillage du sol peut aider à conserver l'humidité et la fraîcheur.

### **Les chicorées**

La chicorée sauvage est amère, on peut adoucir son goût en la faisant blanchir en la recouvrant avec un panier ou un pot. Elle se sème en mai et juin et est vivace.

Les chicorées cultivées sont plus douces au goût. Elles sont semées directement en pleine terre du 15 avril à la fin juin, à une profondeur de 6 millimètres et à une distance de 2,5 centimètres. Dix à douze jours avant de les consommer, on fait blanchir les frisées en les recouvrant d'un pot et les scaroles en liant le feuillage au dessus du coeur avec du raphia.

### **Les épinards**

Les épinards aiment les climats frais, ils doivent être semés aussitôt que possible de la mi-avril à la mi-mai, les graines ont besoin de fraîcheur pour germer.

Les chaleurs de l'été et les orages vont les faire monter en graine. Durant la période de croissance il faut les arroser à tous les deux ou trois jours. Vous pouvez semer les épinards tardifs d'été ou d'automne les deux premières semaines de septembre et les récolter le printemps suivant.

### **L'Épinard grimpant de Malabar**

L'épinard grimpant de Malabar est une belle alternative aux épinards qui montent en graine l'été. C'est une plante tropicale qui nous vient d'Indochine, elle aime donc la chaleur.

Vous vous procurez quelques plants dans le département des fines herbes de votre centre de jardinage et les plantez au potager en même temps que les tomates. Ils vont grimper jusqu'à 2 à 3 mètres sous des conditions idéales, mais 1 à 2 mètres est la hauteur moyenne

## Les laitues

Les laitues sont des plantes de climat frais, les chaleurs de l'été et les orages les font monter en graine, c'est pourquoi il est conseillé de les arroser avec de l'eau froide après un orage ou en fin d'après-midi les jours de canicule. Elles aiment un sol riche et réussissent mieux dans les terres noires et les sols riches en humus.

Vous pouvez les semer en avril aussitôt que le sol peut être travaillé jusqu'à la fin août pour les variétés frisées et fin juillet pour les romaines et pommées. Les laitues aiment les engrais forts en azote et y répondent bien. La laitue romaine est celle qui supporte le mieux les chaleurs de l'été.

## Les légumes racines

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/fiches/apracines.htm>

Les légumes racines aiment un climat frais, un sol riche et léger, les cailloux ou les pailles grossières non décomposées ont tendance à faire déformer les racines. Les semis se font directement en pleine terre, de la mi-avril à la fin de juin, les plants ne craignant pas le gel. Faites un sillon et plombez (compactez) le fond avec le dos du rateau, semez et enterrez avec deux centimètres de terre émiettée et fine. Compactez le tout avec les pieds. Les légumes racines ayant une germination lente, une culture intercalaire est recommandée et possible au début avec la laitue ou le radis. Un bon paillage du sol peut aider à conserver l'humidité et la fraîcheur.

### Les betteraves

Les betteraves se plantent hâtivement de la fin-avril à la mi-juin et se récoltent à la fin de l'été et l'automne. Les variétés cultivées pour leur feuillage s'appellent poirée ou bettes.

Les graines sont en réalité des glomérules de plusieurs graines, le démariage (éclaircissage) est donc nécessaire lorsque les plantes ont 2 à 3 feuilles, afin de ne conserver qu'une seule plantule, espacé de 15 à 20 centimètres. Les plantules ainsi enlevées peuvent être repiquées ailleurs.

Les betteraves sont des plantes bisannuelles, laissées en terres à l'automne elles montent en graine l'année suivante. Un semis trop hâtif en avril peut provoquer une montée en graine à la fin de l'été.

### Les carottes

Les carottes, se plantent du début mai à la mi-juillet pour une récolte successive des variétés "petits doigts" et jusqu'à la mi-juin pour les variétés longues.

Au potager familial, les semis avec les radis ou la laitue, permettent d'indiquer l'emplacement du rang de carottes, la germination de celles-ci étant longue et diminue l'éclaircissage. Après celui-ci, bien renchausser les plantules pour éviter le vernissage du collet.

Les carottes se conservent bien en cave froide, dans du sable, de la mousse de tourbe ou de la vermiculite

## **Les navets**

Les navets sont des plantes de climat frais et ne redoutent pas l'ombre. Ils peuvent être semés de la fin-avril à la fin de juin. Les semis de juin donnent les meilleurs résultats. Les climats frais de la Gaspésie, de la Côte-Nord et de l'Abitibi leur conviennent.

Semez en laissant 25 centimètres entre les rangs et éclaircissez lorsque les plantules ont deux feuilles en les espacant de 10 à 20 centimètres.

Ne plantez jamais les navets après les choux, pour ne pas les exposer aux mêmes maladies que ceux-ci. Les choux de Siam ou rutabagas sont très rapprochés des navets et se cultivent de la même façon.

## **Les radis**

Les radis ont une croissance très rapide, on les récolte 20 à 30 jours après les semis. Un semis tous les 15 jours assurera un approvisionnement tout l'été. Comme ils craignent le dessèchement du sol, une culture à la mi-ombre leur convient.

La saveur et le croquant des radis disparaît 48 heures après sa cueillette. Il faut donc le consommer frais.

Le cycle de végétation étant court, les radis peuvent être semés avec les carottes, ou intercalaire avec les choux ou les melons. Les radis noirs se cultivent de la même façon mais leur maturité exige 2 ou trois mois.

Les jours longs de l'été font monter les radis en graine, durant cette période une culture à la mi-ombre est donc recommandable.

# **Les légumineuses**

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/fiches/aplegumineuses.htm>

## **Les légumineuses sont des producteurs d'azote.**

Elles produisent cet azote à l'aide de bactéries du sol qui se fixent sur leurs racines. Il ne faut donc jamais appliquer un engrais fort en azote sur les légumineuses, cela ferait développer beaucoup de feuillage au détriment des légumes. Vous pouvez inoculer le sol des légumineuses en ajoutant un inoculant de semences qui contient le rhizobium qui fixe l'azote de l'air chez les pois et les haricots.

Durant l'été, un bon paillage du sol peut aider à conserver l'humidité et la fraîcheur. Fertilisez les légumineuses aux trois ou quatre semaines avec un engrais équilibré pour les légumes.

## **Les haricots jaunes ou verts**

Les haricots jaunes ou verts, nains et grimpants, sont des légumes de chaleur

Ils ne doivent être semés qu'à partir du début juin, sinon les graines vont pourrir dans le sol ou cela va produire des plants qui auront de la difficulté à se développer normalement.

Les haricots nains peuvent être semés toutes les deux semaines, jusqu'à la fin juillet, à 10 centimètres entre les plants et 40 à 50 centimètres entre les rangs. La récolte débute 45 à 50 jours plus tard et dure deux à trois semaines. Les haricots sont récoltés avant la pleine maturité, lorsqu'ils sont encore cassants. Les haricots secs se récoltent lorsque le feuillage commence à jaunir et les cosses à sécher.



Un seul semis de haricots grimpants est suffisant car leur production s'échelonne sur plusieurs semaines s'ils sont récoltés régulièrement. Les rangs sont distancés de 70 à 80 centimètres et les plants de 15 à 20 centimètres. Il est bon de les tuteurer à l'aide de branches ou de cordes d'au moins 2 mètres de hauteur, sinon les plants vont s'enrouler ensemble et s'étoufferont mutuellement.

### **Les fèves de Lima**

Les fèves de lima aiment la chaleur, on les sème donc à la mi-juin pour les récolter à partir de la fin août jusqu'à la fin septembre. Les rangs sont espacés de 60 centimètres et les plants de 25 à 30 centimètres. La profondeur des semis est de 5 centimètres.

Les récoltes se font au fur et à mesure des besoins, sans attendre la pleine maturité des fèves. Les graines sont consommées crues ou cuites.

### **Les gourganes**

Les gourganes aiment la fraîcheur, on les sème donc au début de mai pour les récolter à partir du début de juillet. Les rangs sont espacés de 60 centimètres et les plants de 25 à 30 centimètres. La profondeur des semis est de 5 centimètres.

Les plants sont forts et droits. Les récoltes se font avant la pleine maturité pour la consommation immédiate et à la pleine maturité des fèves pour la conservation. Les graines sont séchées, puis stérilisées au four pendant une heure à feu très doux pour détruire les parasites, puis conservés dans des bocaux hermétiquement fermés. Vous pouvez traiter et conserver les pois et les fèves de la même façon.

### **Les pois de jardins**

Les pois de jardins aiment les climats frais, ils doivent être semés à partir du Vendredi Saint jusqu'à la mi-mai, ainsi qu'au début août pour une récolte en automne. Les pois ont besoin de fraîcheur pour pousser, mais un sol humide et froid peut faire pourrir les graines. Il est bon de leur fournir un sol bien drainé. Un engrais granulaire du type 4-12-8 est incorporé au sol avant les semis.

Faire tremper les graines 24 heures avant de les semer pour attendrir l'enveloppe. Les semis se font à 3 centimètres de profondeur, à une distance de 20 à 30 centimètres entre les plants.

Les pois nains n'ont pas besoin de tuteur. Fournir des tuteurs de plus de un mètre pour les variétés grimpantes. Des branches, des filets, des clôtures de broche ou de la corde, disposés en rangs espacés de 80 centimètres sont une méthode ou des talles en tentes indiennes, espacés de un mètre sont une autre méthode.

Renchausser les plants au fur et à mesure qu'ils poussent. Pour les semis du printemps, lorsque les plants auront 5 feuilles, il est bon de les fertiliser au nitrate d'ammoniaque, puis trois semaines plus tard de les fertiliser au 4-12-8. Les engrais organiques ont peu d'effets sous un climat frais, donc il est inutile de les utiliser tôt le printemps.

Récoltez les pois mange-tout lorsque les gousses atteignent 5 centimètres de longueur. Pour les petits pois attendez que les cosses soient remplies de grains encore tendres. Pour les pois à soupe, attendez que les cosses sèchent, récoltez, laissez sécher, stérilisez au four et entreposez dans un bocal hermétique.

## Les solanacées

Les aubergines, les alkeberges (cerises de terre), les piments et poivrons.

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/fiches/apsolanacees.htm>

Les solanacées se cultivent comme les tomates sauf que les plants sont buissonnants. Ils doivent être semés à l'intérieur en avril et repiqués au jardin à la fin de mai ou de préférence au début de juin, en les protégeant les premières semaines avec une cloche de plastique, un tunnel ou simplement un paravent.

Les solanacées ont besoin d'au moins 6 à 7 heures de soleil par jour, avec une préférence des températures entre 18 et 28 Celsius. Des températures plus basses que 10 Celsius provoquent le dépérissement des plants et la malformation des fruits. Si durant la période de pollinisation les températures deviennent inférieures à 13 Celsius et supérieures à 35 Celsius pendant plusieurs heures, la fructification devient nulle.

Un sol léger, légèrement sablonneux et riche en matières organiques est préférable avec un pH entre 6.0 à 7.0 et il est important que le sol soit assez meuble pour que le plant puisse bien développer ses racines. Ils réagissent bien aux engrais organiques combinés aux engrais minéraux et solubles. Trop d'engrais azotés retarde la maturité des fruits mais donne un feuillage abondant, cependant à la fin de juin, juste à l'époque de la nouaison des fruits, l'application d'un engrais azoté est recommandé (Nitrate d'ammoniaque, Urée, Nitrate de Calcium ou Nitrate de potassium, sang desséché ou Vitorganic).

Lorsque les solanacées succèdent des cultures libérant des grosses quantités d'azote comme les légumineuses et les choux, la croissance devient vigoureuse mais la maturité peut être plus tardive. L'application d'un fumier au printemps (fumier de poulet, de mouton ou autre) associée à un engrais minéral, améliore la production mieux qu'une fertilisation uniquement minérale ou chimique.

### L'aubergine

L'aubergine est le légume indice des insectes du potager. C'est lui qui attire le premier la majorité des insectes du jardin. Cela peut être utile pour prévenir les infestations.

Les semis se font à l'intérieur du 1 mars au 1 avril à une profondeur de 6 mm. avec chaleur de fons (29 Celsius). Cultivez ensuite à une température de 21-24 Celsius. Lorsque les feuilles atteignent 10 mm. transplantez-les en godets de mousse de tourbe, la reprise sera plus facile au potager.

Les plants sont plantés à l'extérieur de préférence au début de juin, en les espaçant de 60 centimètres (2 pieds). Le paillage du sol avec un plastique noir, favorise la croissance et la production.

Les fruits sont récoltés deux fois par semaine avec le pédoncule (la queue), car trop murs ils se ramollissent et deviennent amers.

### Les cerises de terre (alkeberge ou coquerets)

La cerise de terre est une plante autant médicinale qu'alimentaire.

Ils se cultivent exactement comme la tomate mais sont plus hâtifs. Les semis qui font en avril, sont repiqués en godets de tourbe de préférence pour une meilleure reprise au jardin potager.

La plantation au potager se fait à la fin de mai ou au début de juin avec un espacement de 60 centimètres (2 pieds). Le paillage du sol avec un plastique noir est fortement

recommandé et très utile car les fruits ont tendance à tomber au sol, ainsi la récolte n'est pas perdue et se fait sans pertes. Le fruit est mûr lorsqu'il touche à son enveloppe.

L'on en rencontre des variétés à petits fruits et à gros fruits.

## **Les piments et poivrons**

Les piments ou poivrons pour les variétés à saveur douce, sont des plantes originaires d'Amérique centrale et du Sud. Ils se cultivent comme les tomates mais exigent plus de chaleur. Ils préfèrent une température moyenne de 25 Celsius. Donc lorsque les étés restent frais la récolte demeure faible ou nulle. Ils aiment les cultures abritées.

Plus les fruits sont petits plus ils sont forts dans les cas des piments forts. Les piments verts sont simplement des fruits non mûrs, le rougissement prend une quinzaine de jours. Il en existe aujourd'hui de toutes les couleurs comme ceux de la série Earlibird de "Stokes".

Les nuits froides du début de juin produisent la chute des fleurs et des gros plants sans fleurs ni fruits. Les piments à petits fruits se cultivent souvent comme plantes d'intérieur.

## **Les légumes tiges**

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/fiches/aptiges.htm>

Le céleri et le chou-rave sont des annuelles; l'asperge et la rhubarbe sont des vivaces céleri

Le céleri est un légume très difficile à cultiver, sa saison de production s'échelonnant sur 3 mois de semis en serre et 3 mois après la transplantation à l'extérieur.

Le céleri exige un semis à l'intérieur en février puis un repiquage à l'extérieur à la fin de mai

Les soins de culture étant bien particuliers. Les semis se font à l'intérieur de la mi-février à la mi-mars, la germination est meilleure en alternant la température le jour et la nuit puis en conservant le sol humide. Les plants sont transplantés au potager le premier juin.

Les pieds céleri blanchissent facilement s'ils sont plantés serrés à 30 centimètre entre les plants et les rangs. Une façon simple de les faire blanchir est de les enrouler dans du carton côtelé, 3 semaines avant la récolte et de les butter.

Le céleri-rave se cultive exactement comme le céleri.

### **Le chou-rave**

Le chou-rave est semé directement au potager de la mi-avril à la mi-août, car la maturation se fait en moins de 2 mois.

Vous semez à 6 mm. de profondeur en rangs espacés de 60 cm. Les plants sont éclaircis à 30 cm. de distance. Les plantules éclaircis se replantent et reprennent facilement.

Arrosez généreusement en été pour éviter que les pommes deviennent liégeuses.

Les choux-raves sont récoltés aux deux-tiers de leur grosseur, sinon ils deviennent liégeux et ne conviennent qu'à l'alimentation du bétail.

Ils se conservent bien dans la cave froide dans du sable.

## **Les asperges**

L'asperge est un légume vivace qui pousse bien presque partout au Canada. Choisissez un endroit bien drainé, éloigné des autres légumes du potager pour ne pas nuire à leur croissance.

Chaque automne ajoutez du fumier ou de l'humus et paillez bien les plants.

Vous pouvez semer vos asperges à l'intérieur en janvier ou février pour repiquer les plants en pleine terre en mai. Les semis direct en pleine terre se font tôt en mai, à une profondeur de 4 cm. à 10 cm. d'espacement et 45 à 60 cm. entre les rangs. L'ajout de graines de radis permet de bien marquer les rangs.

Faites tremper les graines dans l'eau tiède pendant trois jours avant de semer.

Vous pouvez aussi planter des racines d'asperges d'un an, disponibles sur le marché en mai.

Ne faites qu'une petite récolte la seconde année et un peu plus d'année en année. Cessez les récoltes le premier juillet pour permettre au plant de refaire ses réserves

## **La rhubarbe**

La rhubarbe est un légume vivace très facile à cultiver.

Procurez-vous quelques racines ou plants de rhubarbe à votre centre de jardinage et plantez-les à un mètre de distance entre eux, soit à l'écart dans le potager ou parmi la plate-bande de vivace comme plante décorative pour ses immenses feuilles.

Il est important de consommer les jeunes tiges le printemps car celles-ci deviennent fibreuses à partir de la mi-juin.

Le feuillage est très toxique.

## **Les légumes tubercules**

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/fiches/aptubercules.htm>

### **Les pommes de terre sont les légumes les plus faciles à cultiver**

On ne sème pas les pommes de terre, on plante plutôt des tubercules de la grosseur d'un oeuf, en s'assurant qu'il y ait au moins un germe.

Plantez les pommes de terre à partir du début de mai (région de la Montérégie) à une profondeur de 10 centimètres et un espacement de 30 centimètres. Si vous avez des gros tubercules vous pouvez le diviser en segments de la grosseur d'un oeuf en s'assurant que chaque segment ait un germe. Laisser sécher la coupure quelques heures avant de planter.

Au fur et à mesure que les plants poussent, les butter jusqu'à une hauteur de 15 à 20 centimètres de haut. Prenez soin de ne mettre à jour des tubercules, ceux-ci développeraient une coloration verte qui est poison. Un paillage entre les rangs est donc conseillé. Arrachez régulièrement les mauvaises herbes.

Vous pouvez commencer à récolter vos pommes de terre à partir du moment où les plants sont en fleurs pour avoir des "patates nouvelles".

Les tubercules sont réellent mûrs lorsque les plants jaunissent et meurent. La récolte peut alors se faire immédiatement ou une ou deux semaines plus tard.

## **Le topinambour est un des rares légumes qui peuvent se planter à l'automne**

C'est à l'automne que l'on trouve les tubercules de ce légume dans les marchés d'alimentation ou de fruits et légumes. Utilisez ces tubercules pour faire vos plantations. Les tubercules se plantent jusqu'à ce que le sol soit bien gelé.

Préparez le sol comme pour les pommes de terres, avec un labour profond, en y ajoutant du compost ou du fumier bien décomposé. Plantez les tubercules à 6 pouces de profondeur et à un pied de distance en automne ou tôt le printemps. Les gros tubercules peuvent être coupés à 2 yeux.

Espacez les rangées à 3 pieds ou plantez-les à égale distance dans un carré à l'écart, car il risque d'être envahissant...

Vous n'aurez plus rien à faire de l'été pour vos topinambours, ceux-ci créent un ombre tellement dense que les mauvaises herbes ne peuvent y résister. Il tolère bien la sécheresse, vous n'aurez pas besoin de l'arroser. Il est aussi à l'épreuve des insectes et maladies, aucun insecte ne semble s'intéresser non plus à ses tubercules.

## **Le contrôle des indésirables**

Réjean Genest, horticulteur

<http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/apennemis.htm>

### **Les rongeurs (lièvres, lapins)**

Les lapins et lièvres aiment brouter le feuillage de la plupart de vos légumes et ils font place nette. Leurs visites sont erratiques. Le lapin un problème pour les banlieues et le lièvre à la campagne.

La seule solution réellement efficace est de clôturer le potager avec de la broche à poule la base de la clôture étant enfouie à 6 pouces dans le sol. Le sang desséché utilisé comme engrais les éloigne, on peut en faire quatre applications par année

Les moufettes, les couleuvres, les crapauds et les grenouilles

Les moufettes, les couleuvres, les crapauds et les grenouilles sont des bêtes bénéfiques pour votre potager, ils vont bouffer les petits rongeurs et les insectes. NE LES CHASSEZ PAS.

### **Les oiseaux**

Les oiseaux sont nuisibles au moment du semis et utiles la balance de la saison.

Au semis les oiseaux mangent les graines que vous venez de mettre en terre. Il suffit de donner mauvais goût aux semences en les vaporisant avec du Ropel et les oiseaux n'oseront même pas y goûter.

Pour les jardiniers écologiques ou organique, l'utilisation de leurres est une solution comme une silhouette de hibou sur un piquet ou celle d'un faucon qui ballote au vent. Le fameux épouvantail de paille ne sert généralement que d'un perchoir de plus pour les oiseaux et d'élément décoratif, car les oiseaux vont vite s'habituer à sa présence... Les vire-vents, hélices en tout genres, les rubans et les assiettes d'aluminium peuvent être efficaces s'ils sont en nombre suffisant et seulement lorsqu'il vente. qui balottent au vent, peuvent

Je recommande d'enlever les leurres et tous les autres répulsifs d'oiseaux en juillet. Les services que les oiseaux vous rendront alors au potager sont inestimables et écologiques.

## Les insectes

La propreté est l'ennemi des insectes. Beaucoup d'insectes hivernent dans les débris de végétaux. Il suffit d'arracher tous les végétaux morts et de les ajouter au tas de compost l'automne venu et de garder le potager bien nettoyé avant l'hiver.

J'utilise le moins d'insecticides possible au potager mais parfois nous n'avons pas le choix.

Les chenilles doivent être éliminées par l'usage d'un insecticide biologique "Thuricide" aussi connu sous le nom de "Bacillus Thuringiensis". Ce produit donne une maladie à toutes les chenilles qui finissent par en crever. C'est un produit naturel et inoffensif pour les animaux, oiseaux et nous-mêmes.

Les grands-mères versaient de l'eau de vaisselle sur ses choux, c'est probablement l'ancêtre du savon insecticide, qui est utilisé aujourd'hui contre la plupart des insectes.

Les pyretrines sont aussi des produits naturels, mais il faut les utiliser avec parcimonie et faire attention pour ne pas en respirer la poussière, cela peut être nocif pour les poumons.

Je préfère tolérer quelques insectes et risquer d'avoir une récolte moindre que d'utiliser des insecticides chimiques au potager. Je n'ai qu'à faire tremper et laver mes légumes dans de l'eau avec du gros sel avant de les consommer.

## **Bibliographie**

Le potager naturel - <http://jardihaie.free.fr/potager/jardin/jardin.htm>

Réjean Genest, horticulteur - <http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/apennemis.htm>

Botanix - <http://www.botanix.com>

Introduction au jardinage écologique - Yves Grenon. Imprimerie Mastigouche.

# Chasse-ravageurs

par Jean Claude (Lobo)

Lorsque les chevreuils, les rats-laveurs ou les lièvres ont découvert l'emplacement de votre potager, ils y reviennent régulièrement. Sauf une clôture très haute et électrifiée, ou une cage qu'il faudra enlever à chaque ceuillette, une simple recette à vaporiser contribuera à les éloigner pour le reste de la saison. Si l'animal s'en nourri en début de saison, il s'en souviendra longtemps.

## Recette à vaporiser

Faites d'abord un concentré qui vous servira de base

*Laissez reposer au moins 24 heures avant la première utilisation.*

Dans un contenant de 500 ml mélangez:

1/4 tasse d'huile à cuisson

1/4 tasse de savon à vaisselle liquide

4 gousses d'ail coupés en gros morceaux.

1/2 bouteille de tabasco ou autre sauce piment

*(L'ail et le savon éloigneront les insectes. L'huile permettra au piment et au savon de coller sur la plante)*

Pour chaque utilisation, mettre environ 5 cm (2 po.) de ce concentré et remplir la bouteille d'eau pour ensuite vaporiser.