



L'ABC du jardinage écologique:



gage
d'autonomie
pour la vie

REMERCIEMENTS

Ce guide pédagogique a été produit dans le cadre des Initiatives fédérales-provinciales conjointes en matière d'alphabétisation (IFPCA).

Les ♥vaillants du jardin: Karl Gosselin
Marie-France Hardy
Roland Laperrière
Pierre Marcotte
Stéphane Meunier
Frédéric Naud
Rémy Perreault
France Sauvageau

Correction: Esther Tessier

Fondatrice du jardin communautaire: Pierrette Piché

Illustrations et conception graphique: Jean-François Boisvert

Source constante d'inspiration et de conseils: Marie-Line Dupéré

*« La terre ne nous est pas léguée par
nos grands-parents, elle nous est
prêtée par nos petits-enfants. »*

Proverbe amérindien

Introduction

POURQUOI UN CAHIER PÉDAGOGIQUE SUR LE JARDINAGE ÉCOLOGIQUE ?

Ce cahier s'adresse à tous ceux qui veulent apprendre à jardiner tout en approfondissant leurs connaissances en français, en mathématiques, en géographie, en biologie, en histoire, etc. Il n'existe pas, à notre connaissance, de cahier pédagogique en jardinage écologique destiné aux enseignants et aux apprenants en alphabétisation.

Tout le monde peut jardiner, mais tous n'ont pas la chance d'avoir les connaissances nécessaires pour le faire et encore moins l'opportunité d'avoir un jardin près de chez eux. Grâce à cet outil, nous proposons des moyens d'actions concrets à entreprendre pour implanter un jardin collectif dans sa communauté. À cela s'ajoutent la théorie et les activités visant l'acquisition des notions étudiées en groupe afin de devenir des jardiniers autonomes.

Notre démarche éducative mensuelle est simple et se résume ainsi : PENSÉE (poésie ou spiritualité) - FORMATION (théorie) - ACTIVITÉS (exercices ou rituels). À chaque mois nous essayons d'entourer le lecteur de mille beautés créées par l'homme et par la terre. Nous tentons de l'appivoiser avec des citations appartenant aux plus illustres penseurs et écrivains que nous connaissons. Nous nous sommes inspirés d'horticulteurs, d'herboristes, de biologistes et de jardiniers d'expérience pour réunir des données et des techniques faciles qu'il pourra comprendre et appliquer avec l'aide d'un enseignant. Il est possible aussi, pour le lecteur, de vérifier ses acquis sans délais en consultant le corrigé des exercices de la fin du cahier.

À parcourir les pages de ce cahier, les lecteurs apprendront certes les rudiments du jardinage écologique, mais nous espérons aussi qu'ils se permettront d'ouvrir leur cœur aux mystères qui les unissent à la terre. Peut-être se permettront-ils de dorloter la terre et de communier avec la Nature afin de jouir de ses pouvoirs et de sa générosité.

« Je condamne l'ignorance qui règne en ce moment dans les démocraties aussi bien que dans les régimes totalitaires. Cette ignorance est si forte, souvent si totale, qu'on la dirait voulue par le système, sinon par le régime. J'ai souvent réfléchi à ce que pourrait être l'éducation de l'enfant. Je pense qu'il faudrait des études de base, très simples, où l'enfant apprendrait qu'il existe au sein de l'univers, sur une planète dont il devra plus tard ménager les ressources, qu'il dépend de l'air, de l'eau, de tous les êtres vivants, et que la moindre erreur ou la moindre violence risque de tout détruire. Il apprendrait que les hommes se sont entre-tués dans des guerres qui n'ont jamais fait que produire d'autres guerres (...) ».

Marguerite Yourcenar
Les yeux ouverts



Marguerite Yourcenar naquit au début du 20e siècle. Elle fut une des romancières françaises les plus célèbres et la première académicienne de notre histoire. Elle a conquis le public avec la parution de *Mémoires d'Hadrien* en 1951. Elle meurt dans l'île du Mont-Désert, sur la côte est des Etats-Unis en 1987.

Janvier

Calendrier de réalisation d'un jardin collectif

- 1) FORMER UN GROUPE
- 2) TROUVER UNE OU DES PERSONNES RESSOURCES (SI NÉCESSAIRE)
- 3) SE DONNER DE LA FORMATION
- 4) TROUVER DES PARTENAIRES ET DU DU FINANCEMENT (SI NÉCESSAIRE)
- 5) RECHERCHER UN TERRAIN ET PRENDRE LES MESURES
- 6) COMMANDER UN OU DES CATALOGUES DE GRAINES
- 7) FAIRE UN PREMIER SURVOL DE CE QUE VOUS DÉSIREZ CULTIVER
- 8) ÉVALUER LES COÛTS FINANCIERS ET EFFECTUER LES ACHATS
- 1) LES JARDINIERS S'AMUSENT!



1) FORMER UN GROUPE

Il est primordial de connaître le nombre de personnes qui participent au jardinage et le nombre d'heures qu'elles sont prêtes à allouer pour le jardin. Ainsi, vous pourrez évaluer la grandeur du terrain qu'il vous faut par rapport au nombre de participants.

Une personne est capable de prendre soin d'un terrain de 30 mètres ² (5 x 6 m ou 17 x 20 p) en y consacrant 10 heures par semaine en moyenne, mais l'effort que l'on doit fournir dans un jardin diffère considérablement d'un mois à l'autre. Les mois d'avril et de mai demandent plus d'effort c'est-à-dire 20 heures par semaine environ.

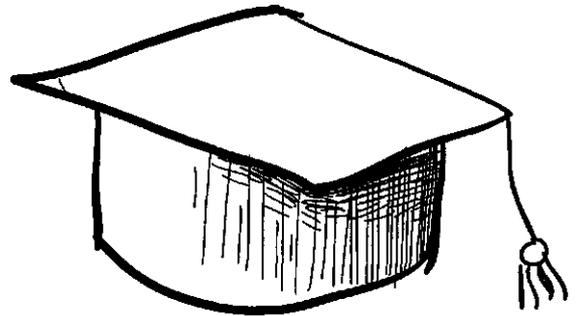
2) TROUVER UNE OU DES PERSONNES RESSOURCES

Il y a quantité d'ouvrages qui traitent du jardinage, mais rien ne remplace une personne expérimentée lorsqu'on souhaite échanger, apprendre ou résoudre un problème particulier.

Si la chance vous sourit, vous trouverez au sein même du groupe un connaisseur sinon chercher dans votre entourage, au cégep, à l'université ou encore dans des écoles d'horticulture.

3) SE DONNER DE LA FORMATION

La personne ressource que vous trouverez devra être capable de transmettre ses connaissances. D'un autre côté, les membres du groupe devront réellement se prendre en main et ne pas dépendre d'une autre personne.



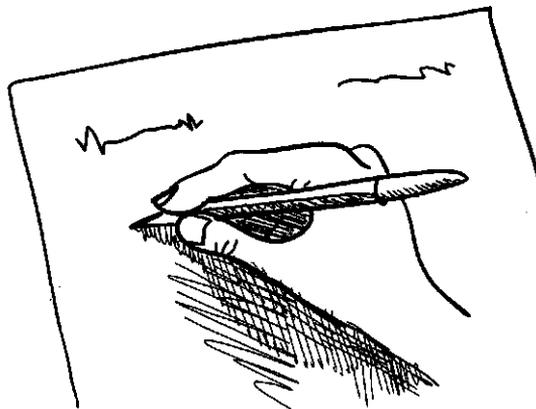
4) TROUVER DES PARTENAIRES ET DU FINANCEMENT

Puisque la création d'un jardin collectif est une démarche sociale noble, il est fort probable que des encouragements et des appuis concrets vous proviennent de la communauté, d'institutions, d'entreprises et d'organismes de votre région.

L'aide peut se traduire en bénévolat, en rabais et en dons de toutes sortes. Si vous êtes bien préparé vous saurez gagner la générosité des gens. Bonne chance!

a) Composez une lettre de demande d'appui au maire, à une institution ou à un commerçant et prenez un rendez-vous. Si vous le désirez, étudiez la façon courante de rédiger une lettre en consultant les pages suivantes.

Une lettre et ses six (6) parties.)



1. Le lieu et la date du jour
2. Nom

Adresse complète du destinataire
3. Objet:
4. L'appel
5. Corps de la lettre :
introduction = 1 paragraphe
développement = 1 ou 2 paragraphes
conclusion = 1 paragraphe
6. Votre signature

LES (SIX) 6 PARTIES EXPLIQUÉES

1. Indiquer votre lieu géographique et la date du jour.

Ex:

Saint-Basile, le 30 janvier 2006

2. Indiquer le nom de la personne à qui vous écrivez, son titre (s'il y a lieu), et son adresse complète.

Ex:

Madame Rose Desjardins

Députée

Trois Sources

278, route 188, bureau 170

Baie de la Fève (Québec) G0A 1R0

3. L'objet est en majuscule, souligné et terminé par un point.

Ex:

~~OBJET : Demande d'appui pour le jardin communautaire~~

4. On écrit selon le cas :

Madame,

Monsieur,

Madame la Directrice,

Monsieur le Maire, etc.

5. Introduction : on expose le but ou le motif de la lettre

Développement : amener une idée nouvelle

Conclusion : remercier, amener la décision finale

6. Le nom dactylographié figure en-dessous de la signature.

Ex:

Manon Lafleur

Pour le groupe l'Ardoise

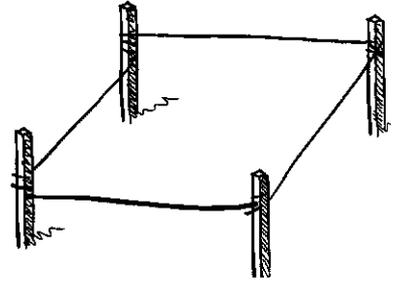
145, boul. de la Tulipe

Saint-Basile (Québec) G0A4Q4

5) RECHERCHER UN TERRAIN ET EN PRENDRE LES MESURES

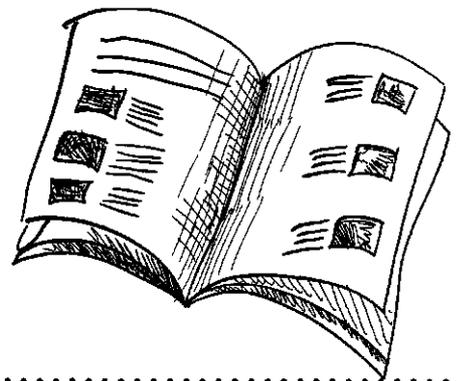
Puisque tous les membres du groupe peuvent chercher le terrain idéal assurez-vous que les critères suivants soient respectés.

- Il faut que le terrain soit accessible à tous. Votre municipalité peut vous en suggérer un.
- Il faut une source d'eau potable à proximité.
- Il faut une toilette chimique et une grosse poubelle dont vous serez responsable.
- Il faut un abri pour vous protéger de la pluie et du soleil.
- Il faut un cabanon où laisser vos outils en sûreté.
- Pensez que 30 mètres² par personne est suffisant. Cette dimension vous évitera le gaspillage. Plus un jardin est grand, plus il y a du désherbage à faire.
- Choisissez un emplacement ensoleillé, loin de la pollution et sûr afin de diminuer les risques de vols et de vandalisme.
- Prenez si possible les mesures exactes de votre terrain.
- Si de petits animaux viennent pique-niquer à vos frais, il faudra prévoir élever une clôture de broche ou l'achat d'un piège à marmotte.
- Il est préférable de choisir un terrain qui a déjà été cultivé. Ainsi, vous aurez moins de roches et d'adventices (mauvaises herbes) à enlever.
- Bonne chance!



6) COMMANDER UN OU DES CATALOGUES DE GRAINES

Sachez qu'ils vous aideront à faire le choix des graines que vous allez planter et à évaluer le coût financier que vous souhaitez investir. N'oubliez pas d'inclure dans votre calcul les plants que vous allez vous procurer près de chez vous.



7) FAIRE UN PREMIER SURVOL DE CE QUE VOUS DÉSIREZ CULTIVER.

Si c'est votre première année de jardinage, choisissez des fruits, des légumes, des fleurs et des fines herbes faciles à cultiver au Québec. Les principales espèces qui se retrouvent dans cette catégorie sont :

Fruits

Tomate

Légumes

Betterave

Carotte

Citrouille

Concombre

Haricot

Laitue

Maïs

Oignon

Pois mange-tout

Pomme de terre

Radis

Fleurs

Bourrache

Capucine

Cosmos

Lin

Œillet d'Inde

Souci

Tournesol

Fines herbes

Basilic

Persil



Chaque participant est invité à **dessiner un plan** du jardin. Cet exercice permet de s'approprier le jardin et d'en faire un projet collectif. Faites quelques ébauches en pensant aux allées pour marcher et aux largeurs des parcelles ou des planches.

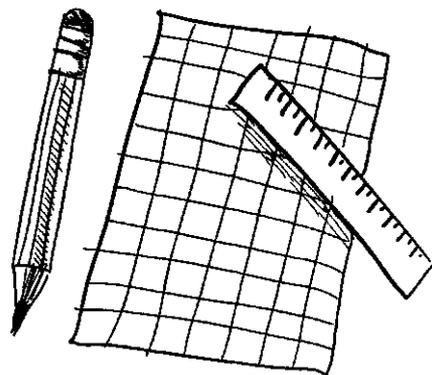
Soyez réaliste!

Puisque vous connaissez les dimensions de votre futur jardin, il va de soi de le diviser en planches.

Voici quelques mesures approximatives de base :

- les allées idéales ont 46 cm (18 pouces) de large,
- les planches idéales ont 1 mètre (39 pouces) de large.

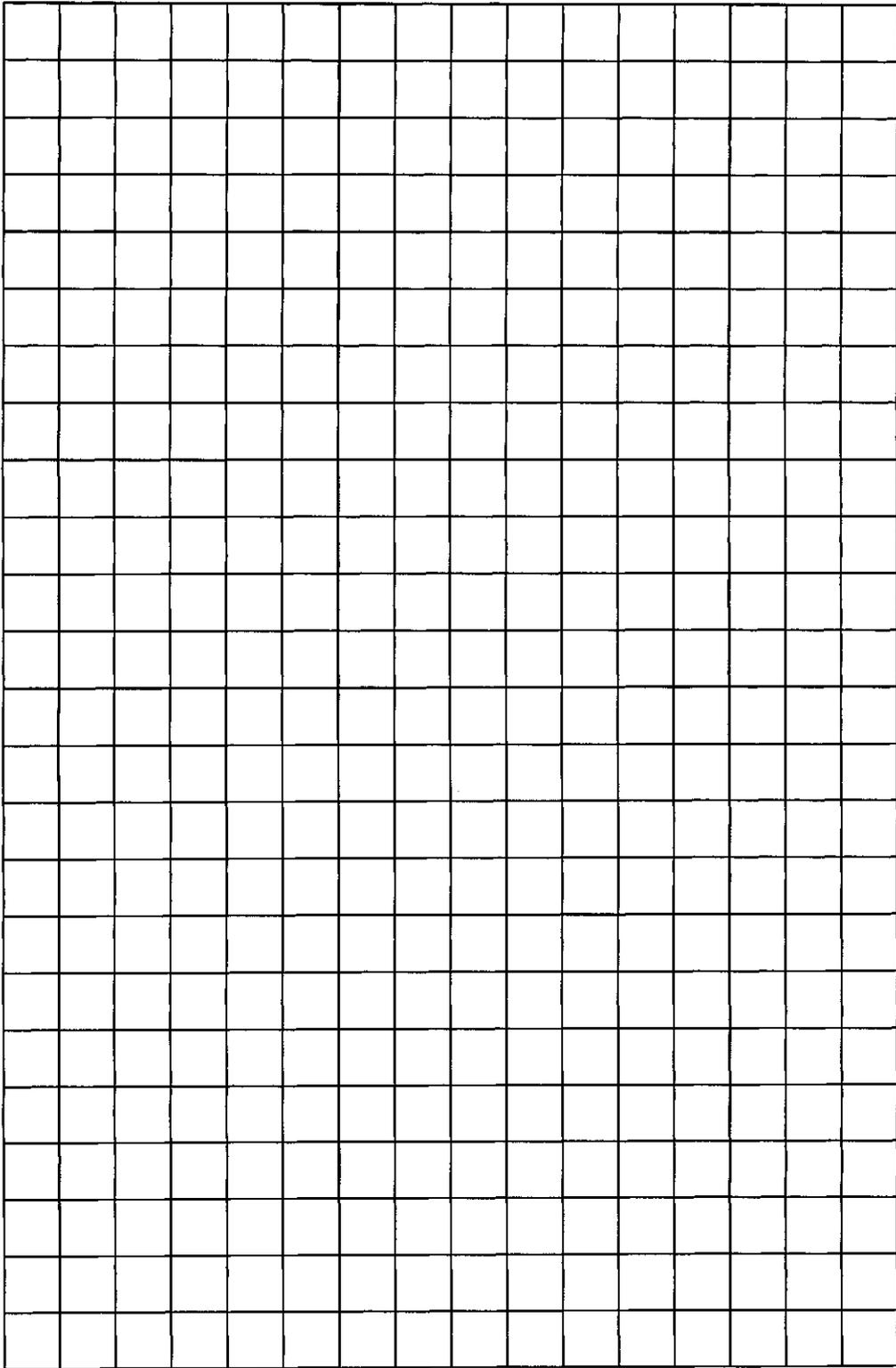
Maintenant, à l'aide d'une feuille quadrillée, d'une règle et d'un crayon en graphite (plomb), dessinez le plan de votre jardin en respectant les dimensions. Vous pourrez ainsi déterminer le nombre de planches qui le composent.



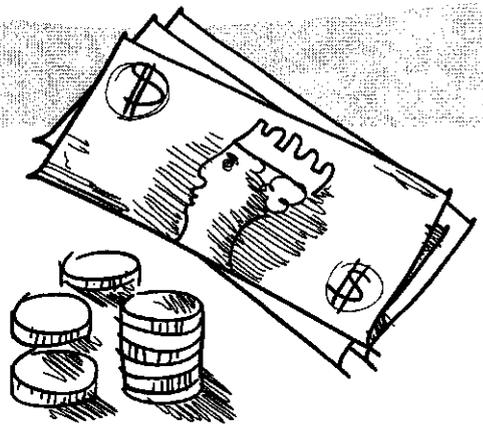
Aidez-nous à dessiner et à diviser le jardin collectif de l'Ardoise en sachant qu'il mesure 22 mètres de long (72 pieds) 15 mètres de large (48 pieds).

- Chaque carré de la feuille quadrillée a une superficie de 3 pieds.
- a) **Combien de planches avez-vous trouvées?** _____
- b) **Combien de personnes pourront travailler dans le jardin, sachant qu'une personne peut s'occuper d'une surface de 30 m₂ (1 m x 30 m)?** _____

Réponse a = 16 planches b = 8 personnes



8) ÉVALUER LES COÛTS FINANCIERS



Matériel suggéré (coût à l'unité)

- Achat d'un cabanon usagé ou d'un abri (200.\$)
- Location d'une toilette chimique avec entretien hebdomadaire (150.\$ / mois)
- Trousse de premiers soins (40.\$)
- Brouettes (150.\$) Poubelle (grosse 30.\$)
- Gants de jardinage (5.\$) , tuteurs (1.\$) , cadenas (5.\$), arrosoirs (15.\$)
- Pelles rondes (50.\$) Pelles carrées (50.\$)
- Râteaux à dents rigides (20.\$) pour sarcler, égaliser les planches, etc.
- Râteaux à dents molles (20.\$) pour embellir l'ensemble
- Fourche à bêcher (35.\$) retourner la terre, enfouir les engrais verts, etc.
- Fourche à fumier (35.\$) retourner le tas de compost
- Griffes à trois dents (35.\$) manche long
- Griffes à trois dents (8.\$) manche court, sert à déloger les adventices, etc.
- Truelles (8.\$) déloger les adventices
- Bêche en demi-lune (35.\$) faire des coupes droites
- Ciseaux (15.\$), Cordes (5.\$), Mètre à ruban (30.\$), Couteaux de poche (5.\$)
- Achats de graines (entre 1.\$ et 5.\$ le sachet)
- Achats de plants (entre 1.\$ et 8.\$ le plant)
- Location d'un rotoculteur (motobêcheuse) à 50.\$ par jour environ

Sonia RACINE et al., Un jardin collectif, un apprentissage pour la vie. Guide pratique de réalisation d'un jardin collectif par Moisson Québec, Québec, s.é., 2002, p. 17 à 30.

Activité

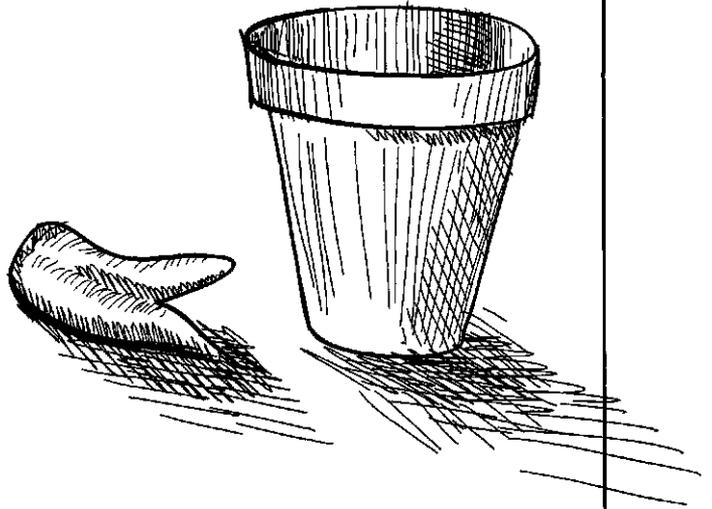
Faire pousser du gingembre en hiver, rien de plus facile!

Matériel

Un morceau de racine de gingembre frais

Un pot à fleurs de 30 cm

Terreau



Concrètement

- 1) Remplir le pot de terreau.
- 2) Prendre un morceau plat de racine et l'enfoncer de moitié dans le terreau.
- 3) Garder la terre humide et placer le pot dans un endroit très bien éclairé, mais pas au soleil.
- 4) Les pousses vertes qui apparaîtront au bout de quelques semaines sentiront le gingembre.
- 5) Vous observerez après quelques mois de gros renflements qui apparaîtront sur la première racine.
- 6) Déterrer la racine et couper ce nouveau morceau. Laver et hacher, le gingembre est délicieux dans toutes les recettes pour lesquelles il est suggéré.

*Extrait du livre de David SUZUKI, Les plantes, Ed. Héritage jeunesse, Québec, 1991, p. 34.

« *Se traînant sur les genoux, elle fit place nette autour des cosmos. Elle leur parlait tout ce temps, les félicitant de leur bonne nature, des fleurs de pauvres, sans aucune espèce d'exigence, vivant en presque n'importe quel sol, renaissant de leur graine tombée à l'automne, mais elle n'en avait pas moins davantage aimé certaines de ses plantes qu'elle avait eu beaucoup de mal à sauver. Alors elle eut comme une pensée de colère. Pourquoi, se demanda-t-elle, une petite vie aussi douce, aussi tranquille que celle d'une fleur avait-elle tant d'ennemis ?* »

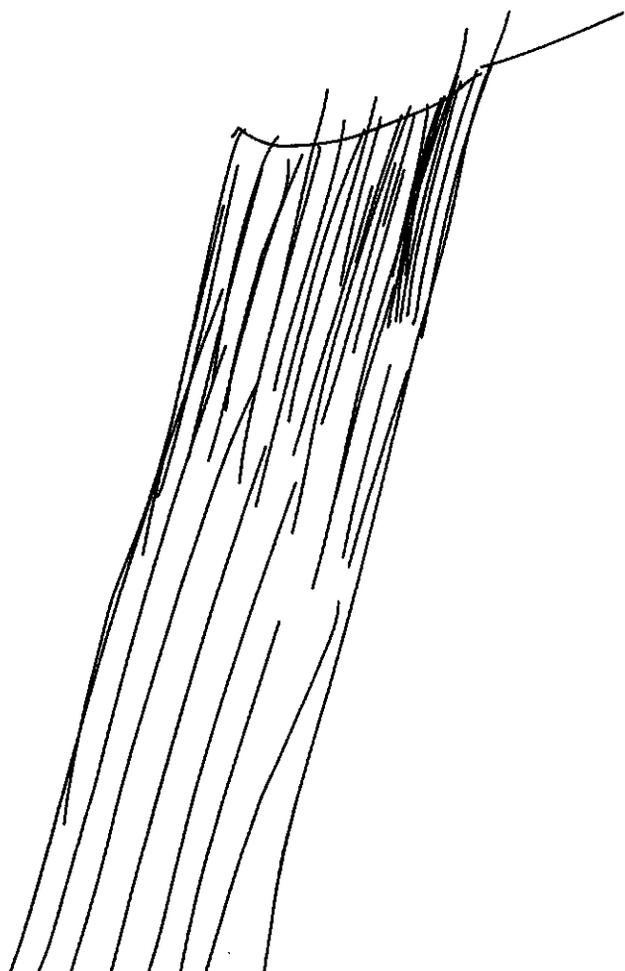
Gabrielle Roy

Un jardin au bout du monde



Gabrielle Roy est née à Saint-Boniface au Manitoba en 1909. Son œuvre en tant qu'écrivaine est considérée comme l'une des plus importantes de la littérature canadienne du XX e siècle.

Bonheur d'occasion l'a propulsée hors des frontières canadiennes. La détresse et *l'enchantement* est l'autobiographie de sa jeune vie d'adulte qu'elle écrivit peu de temps avant sa mort à Québec en 1983.



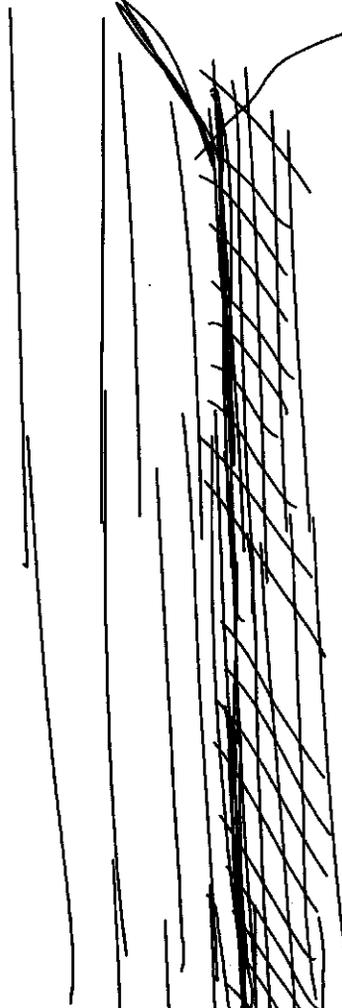


Février

1) SE DONNER DE LA FORMATION

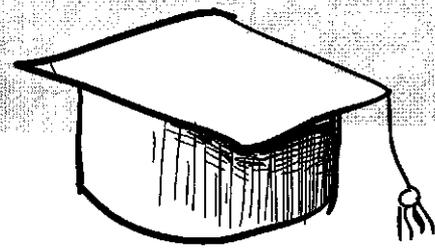
- a) une bonne connaissance des plantes
- b) les plantes et leurs besoins
- c) le sol et sa préparation
- d) le compost

1) COMMANDER LES SEMENCES ET LES PLANTS



1) SE DONNER DE LA FORMATION

a) une bonne connaissance des plantes



Parmi les mots suivants, inscrivez celui qui convient le mieux à chaque emplacement libre.

aériennes, animal, au-dessus, chlorophylle, couleurs, eau, éléments, femelles, fleurs, gaz carbonique, importantes, nutritifs, odeurs, oxygène, photosynthèse, pollinisateurs, racines, tige, végétal, végétal, vie.

Sur terre, il y a deux règnes dans le monde du vivant : le règne a _____ et le règne v _____. Les plantes appartiennent au règne v _____.
Connaissons-nous vraiment les plantes? La plante est fixée au sol grâce à ses r _____. Ces dernières permettent à la plante de puiser Te _____ et les éléments n _____ dont elle a besoin pour pousser.

Quel plaisir de voir poindre hors de la terre une petite t _____ verte après quelques jours d'attente et d'incertitude. La tige naît au-d _____ de la racine, croît, porte les feuilles, les f _____ et les fruits. C'est grâce à elle que les é _____ nutritifs ou la sève voyagent afin de nourrir la plante.

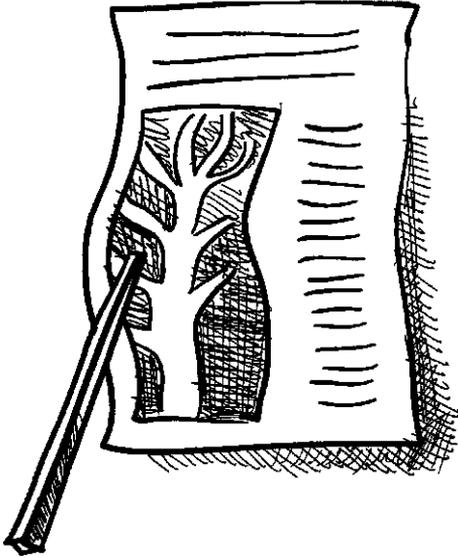
Les feuilles sont très i _____ pour la plante, car c'est à travers elles qu'elle respire. Les feuilles sont généralement a _____, plates et vertes. La chlorophylle est justement la couleur verte de la feuille. Lorsque la c _____ se met en action en captant l'énergie du soleil, la plante absorbe le gaz carbonique de l'air ambiant pour se nourrir et rejette de l'oxygène. Donc, la plante inspire le g _____ c _____ et expire de l'o _____. Le même oxygène que nous respirons. Ce long processus de transformation se nomme la p _____. Les feuilles sont comparables à nos poumons.

La fleur porte en son sein les organes reproducteurs de la plante. Les organes mâles sont les étamines et les organes f _____ sont les pistils. Lorsque les grains de pollen contenus dans les étamines se rendent au pistil, il y a production d'une graine. C'est souvent le vent ou les insectes qui sont responsables du pollen vers le pistil. Ce processus de transport s'appelle la pollinisation et les insectes responsables du transport sont de insectes p _____. Les fleurs attirent les insectes par les c _____ et les o _____ qu'elles offrent naturellement.

Les abeilles sont responsables de la majorité de la pollinisation. S'il n'y avait plus d'abeilles sur terre, il n'y aurait plus de v _____ sur terre.

b) les plantes et leurs besoins

Veillez choisir parmi les mots suivants celui qui convient le mieux à remplacement libre.



chaleur, douche, eau, enraciner, organismes, pluie, profondeur, recommandations, respire, semer, soleil, température, tournesol, tiède, ver de terre.

Pour bien se développer, la plante a besoin d'e____, de l_____, de c_____, d'air et d'un sol aéré, humide, riche en minéraux et en micro-o_____.

Au départ, la plante pour bien s'e_____ a besoin d'arrosage en p_____ ainsi ses racines iront chercher leur nourriture loin dans

le sol. L'eau doit être t_____. Pensez à vous lorsque vous prenez une d_____ froide pendant une canicule. C'est pourquoi, il est conseillé de recueillir l'eau de p_____ dans un grand réservoir (une poubelle en plastique fait l'affaire). L'eau est ainsi à une t_____ idéale.

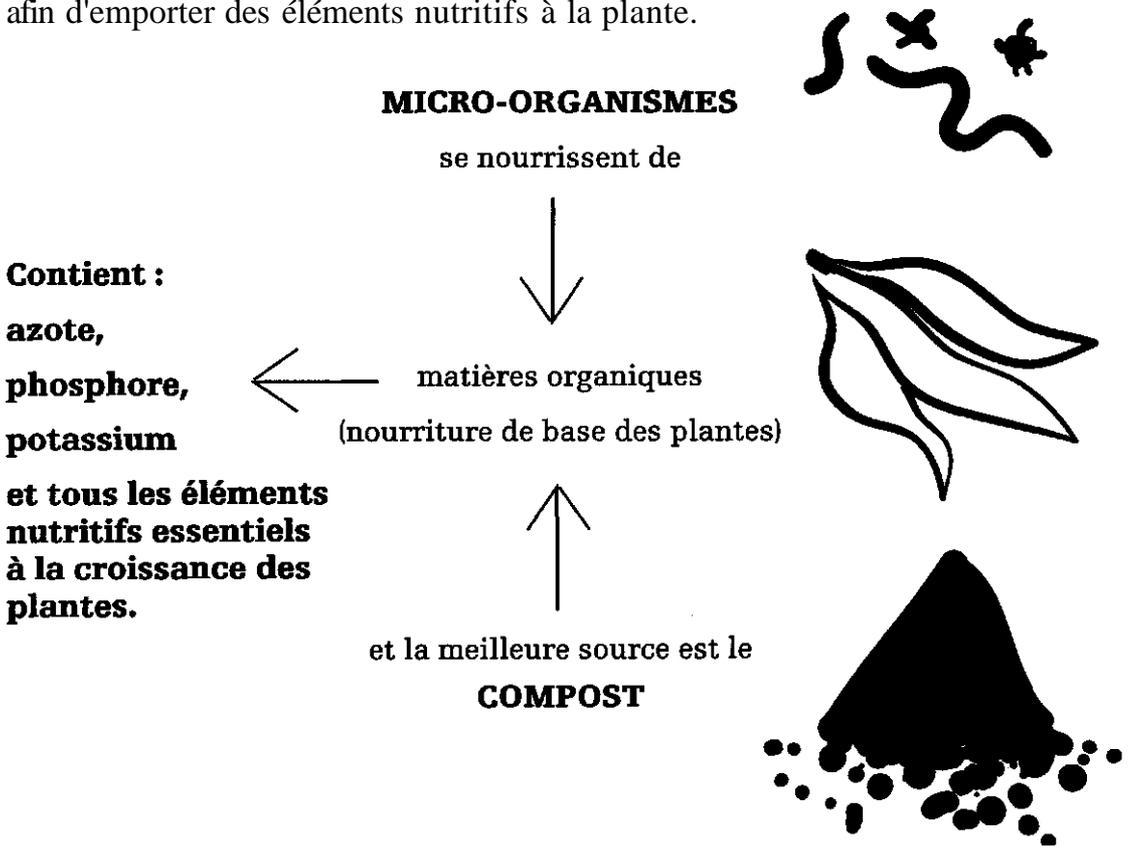
La plante prend son énergie du s_____. Certaines d'entre elles l'adorent comme le t_____ alors que d'autres préfèrent garder un peu de fraîcheur à leurs pieds comme la laitue et les épinards. Il faut ainsi toujours lire les r_____ indiquées sur les enveloppes de graines avant de s_____. Imaginez, la plante a deux poumons alors comme nous elle r_____.

Un sol compacté ne convient pas du tout aux racines de la plante. Afin de bien s'accrocher à la terre, les racines ont besoin d'un sol aéré. Et quel est le petit animal qui travaille en ce sens selon vous? Le v_____.

c) Le sol et sa préparation

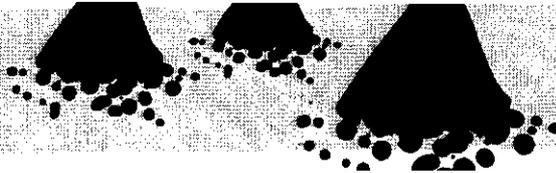
assidûment, bactéries, champignons, ensemble, invisibles.

Le ver de terre appartient à cet e _____ qu'on nomme les micro-organismes. Lui et ses compagnons souvent i _____ comme les c _____ et les b _____ travaillent a _____ afin d'emporter des éléments nutritifs à la plante.



Lorsque votre **compost** ressemblera à de la belle terre noire vous pourrez l'étendre au printemps à 2 cm d'épaisseur sur vos planches permanentes. Ensuite, vous l'incorporez au sol à l'aide d'une fourche afin d'éviter qu'il ne sèche.

D) LE COMPOST



« Le compost, c'est une substance qui provient de la décomposition contrôlée des matières organiques.* »

Lorsque vous vous promenez dans la forêt, il est facile de remarquer les branches, les feuilles et les fruits qui recouvrent le sol. Ce phénomène de décomposition naturelle de la matière est très long et peut s'étendre sur plusieurs années. Lorsque vous montez votre propre tas de compost vous accélérez le processus de décomposition des matières organiques tout en les contrôlant.

Voici les trois (3) éléments indispensables à la réussite du compost :

L'AIR, L'EAU ET LA MATIÈRE ORGANIQUE.

L'air et l'eau sont relativement faciles à contrôler lorsqu'on monte un tas de compost, mais il faut savoir qu'il y a de bons et de mauvais matériaux pour la composition de la matière organique.

LES

MATÉRIAUX*



Les bons matériaux

- Des feuilles mortes
- Du gazon coupé sans pesticide
- Des mauvaises herbes avant la formation des graines
- Des résidus du jardin avant la formation des graines : retailles de haies, fanes de carottes, plants de haricots, etc.
- De la paille
- Des plantes sauvages avant la formation des graines
- Des déchets de table comme les rognures de légumes, les coquilles d'oeuf, les sachets de thé, etc.
- Du fumier d'animaux



Les mauvais matériaux

- Des mauvaises herbes montées en graines
- De la viande, des os, des aliments gras (chips, fritures), du poisson et des produits laitiers (fromage, œufs, yogourt), car ils peuvent attirer les animaux ou la vermine
- Des plantes malades, car elles peuvent transmettre des maladies
- Des végétaux qui peuvent contenir des insecticides : les pelures d'oranges, de citrons, de bananes, du gazon traité, etc.
- Des litières d'animaux domestiques, car elles contiennent des microbes porteurs de maladies

*Marie-Louise VALLÉE et Yves GAGNON, Un jardin avec Aristote, Québec, Colloïdales, 1994, p. 15

Comment monter un tas de compost?*

- On commence en formant un lit de 15 à 20 cm de hauteur composé de matériaux ligneux comme des tiges de maïs ou de framboisiers, de broussailles ou de plants ligneux de haricots, de tournesols, de poivrons, etc.
- Puis superposez une rangée de matières vertes et une rangée de matières brunes jusqu'à ce que le tas atteigne 1 mètre de hauteur.
 - 4 cm de matières brunes pour 2 cm de matières vertes.
 - À tous les 20 cm, saupoudrez une couche de terre à jardin ou de vieux compost pour activer (mélange activateur) la décomposition.
- Gardez les matériaux toujours humides comme une éponge qu'on vient de presser. Une toile ou une couche de paille sur le tas stabilise le taux d'humidité et protège le compost de la pluie.
- Retournez, une fois par mois, le tas de compost à l'aide d'une fourche. Le tas doit respirer.

Les différentes matières organiques

Les verts

Gazon coupé

Déchets de table

Rognures de légumes

Retailles de haies

Fumiers

Mauvaises herbes jeunes

Fanes de carottes, feuilles de radis

Les bruns

Feuilles mortes

Vieux foin

Paille

Résidus de jardins âgés (plants de haricots, de pois, etc.)



Où placer le tas de compost?*

- sur la terre battue et à l'air libre,
- dans un composteur domestique qu'on vend sur le marché,
- dans un composteur que vous fabriquez vous-mêmes,
- près d'une source d'eau potable.

*Marie-Louise VALLÉE et Yves GAGNON, Un jardin avec Aristott, p. 16-17.

Coupe verticale d'un tas de compost

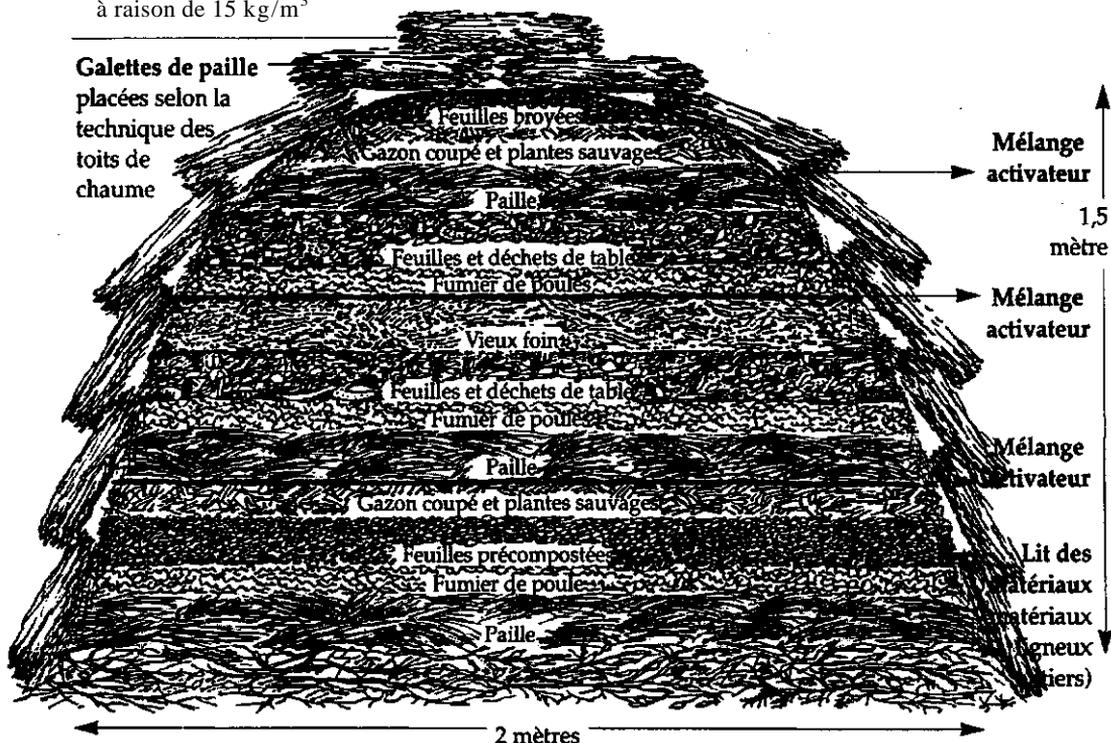
Mélange activateur (15 kg)

Vieux compost: 4 kg

Phosphate de roche: 10 kg

Farine d'algues: 1 kg

- Mélanger dans le compost à raison de 15 kg/m³



*Yves GAGNON, La culture écologique pour petites et grandes surfaces, Québec, Colloïdales, 1990, p. 131

Le tas est monté et ensuite on surveille quoi ?

La chaleur du tas de compost peut atteindre 60°C. Cette chaleur est facilement perceptible avec vos mains.

Si votre tas de compost sent mauvais, c'est qu'il y a trop de matières organiques vertes; ajoutez alors des brunes.

Si votre tas ne se décompose pas assez vite, c'est peut-être qu'il a trop de matières organiques brunes; ajoutez alors des vertes. Il se peut aussi qu'il manque d'air; retournez alors votre tas. Les matériaux sont peut-être trop ou pas assez humides. S'ils sont trop humides, exposez-les au soleil ou ajoutez des matériaux secs comme des feuilles ou de la paille; s'ils ne sont pas assez humides, arrosez-les.

Le tas de compost est-il prêt ?*

La durée du compostage peut varier de deux mois à un an. Elle dépend des facteurs suivants :

- La taille des matières organiques; les petits morceaux se décomposent plus rapidement que les gros.
- La fréquence des retournements; plus on retourne le tas souvent, plus c'est rapide.
- La température extérieure; c'est beaucoup plus rapide l'été et beaucoup plus lent l'hiver.
- L'équilibre entre les matières vertes et les matières brunes.
- Le volume du tas; un tas de compost devraient idéalement faire 1,5 m de large sur 1 m de hauteur sur la longueur que vous voulez. Pour que le tas chauffe bien, un volume minimum de 1 m³ est recommandé. Votre compost est prêt lorsqu'il a une apparence de terre et qu'il sent bon.

Quand et comment utiliser le compost ?*

Le compost contient tous les éléments nutritifs nécessaires aux plantes. Il s'enfouit au printemps avant les semences. On étend puis on mélange à la terre 2 cm d'épaisseur de compost sur toutes les surfaces cultivées. Il est recommandé d'incorporer le compost à la terre afin d'éviter qu'il ne sèche. Tous les sols raffolent du compost et il convient bien à toutes les plantes.

*Marie-Louise VALLÉE et Yves Gagnon, Un jardin avec Aristott, p. 17-18.

ENGRAIS NATURELS A UTILISER **EN CAS DE BESOIN ET AVEC PRUDENCE***

La poudre d'os

Elle est riche en phosphore; elle facilite l'enracinement et aide à la formation des fruits.

La chaux dolomitique

Elle est riche en calcium et en magnésium; elle permet de contrôler l'acidité du sol.

Le phosphate naturel

Il est riche en phosphore; il permet de corriger une carence en cet élément.

Les émulsions de poisson

Elles contiennent la plupart des minéraux nécessaires à la croissance des plantes. On les utilise dans l'eau d'arrosage pour les semis et à la transplantation des plants.

Les algues liquides

Elles stimulent la croissance des plantes. On les dilue dans l'eau d'arrosage ou on les vaporise le soir sur le feuillage. On peut les utiliser deux ou trois fois pendant la saison.

*Marie-Louise VALLÉE et Yves GAGNON, Un jardin avec Aristott, p. 18

Les plantes

AFIN DE RAFRAÎCHIR VOTRE MÉMOIRE,
RELIEZ LES PHRASES SUIVANTES ENTRE ELLES.

- | | |
|--|--|
| 1) Les plantes appartiennent | a) dans la plante grâce à la tige. |
| 2) La fleur porte en son sein | b) le règne animal et végétal. |
| 3) Les insectes sont responsables | c) la couleur verte de la plante. |
| 4) La tige porte | d) du transport du pollen vers le pistil. |
| 5) Les éléments nutritifs voyagent | e) au règne végétal. |
| 6) Les plantes respirent grâce à | f) les organes reproducteurs de la plante. |
| 7) La chlorophylle c'est | g) et expire de l'oxygène. |
| 8) La plante inspire du gaz carbonique | h) de puiser l'eau + les éléments nutritifs. |
| 9) Sur terre, il y a deux règnes | i) les feuilles, les fleurs et les fruits. |
| 10) Les racines permettent à la plante | j) leurs feuilles vertes. |

Il vaut toujours mieux connaître les bons et les mauvais matériaux à utiliser pour monter un tas de compost.

Pour y arriver, veuillez répondre par vrai ou faux en gardant à votre esprit l'affirmation suivante :

POUR RÉUSSIR MON COMPOST, JE PEUX UTILISER...

- a) les produits laitiers. Faux
- b) des plantes malades.
- c) du fumier d'origine animal.
- d) des litières d'animaux.
- e) des feuilles mortes.
- f) des rognures de légumes.
- g) des plantes sauvages avant la formation de graines,
- h) de la viande et des os.
- i) des résidus de jardin avant la formation de graines.
- j) de la paille.
- k) des coquilles d'œufs.
- l) du gazon coupé sans pesticides.
- m) des chips et des fritures.
- n) des pelures d'oranges, de citrons et de bananes.
- o) du poisson frais ou congelé.
- p) des têtes de carottes.
- q) des sachets de thé.
- r) le marc de café.
- s) des retailles de haies.
- t) du vieux foin

(Corrigé en page 126)

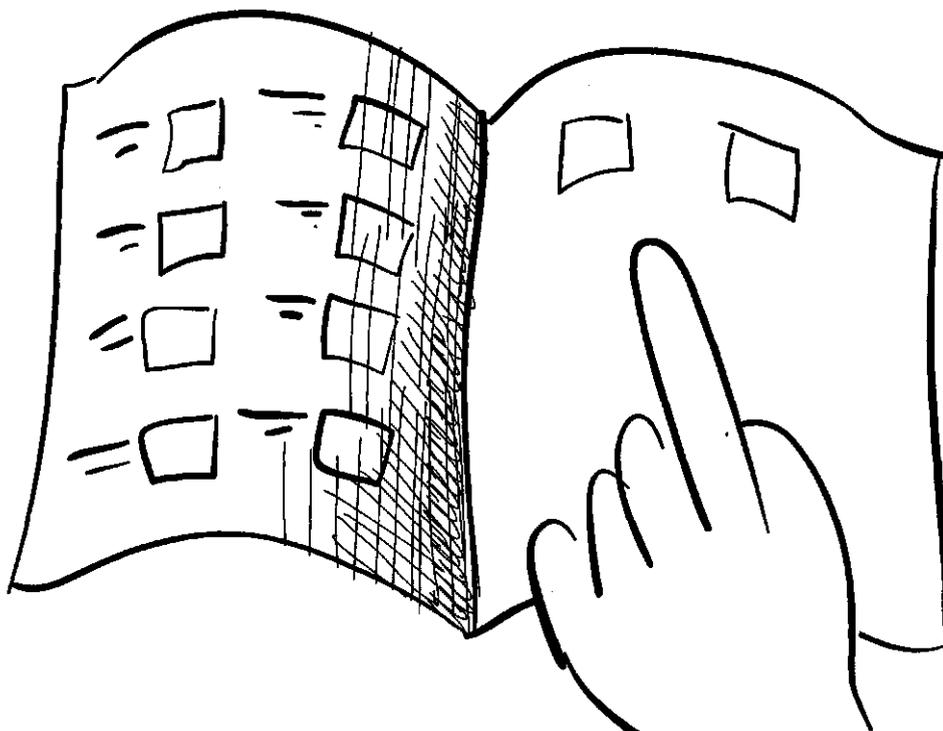
2) COMMANDER LES SEMENCES ET LES PLANTS

Lors de la consultation des catalogues de graines, vous réaliserez qu'il est possible de commander la plupart des légumes et des fleurs que vous désirez semer dans votre jardin.

À l'Ardoise, les jardiniers ont acheté les plants de tomates, de persil, de soucis et d'œILLETS d'Inde. Les autres variétés de légumes et de fleurs ont été semées directement en terre.

Vous pouvez dès aujourd'hui penser à produire des semis de tomates à l'intérieur, mais il faut savoir que les semis intérieurs nécessitent 14 heures de lumière par jour et ce avec l'aide de fluorescents. Il faut pouvoir contrôler la température de jour et de nuit et le taux d'humidité idéal devra se situer entre 80 et 90%, ce qui est plutôt difficile à atteindre dans une maison en mars ou en avril.

Si, toutefois, vous désirez produire des semis à l'intérieur, veuillez vous référer au mois de mars.



Création de février

Le romarin de l'amitié et de l'amour

Offrez ce cœur à une personne que vous aimez, suspendez-le au-dessus du lit de bébé ou encore ...



MATÉRIEL NÉCESSAIRE

1 ROULEAU DE FIL DE FER DE GROS CALIBRE

PINCES COUPANTES

QUELQUES BRANCHES DE ROMARIN

1 BOBINE DE FIL D'ARGENT

TIGES DE BLÉ

CISEAUX

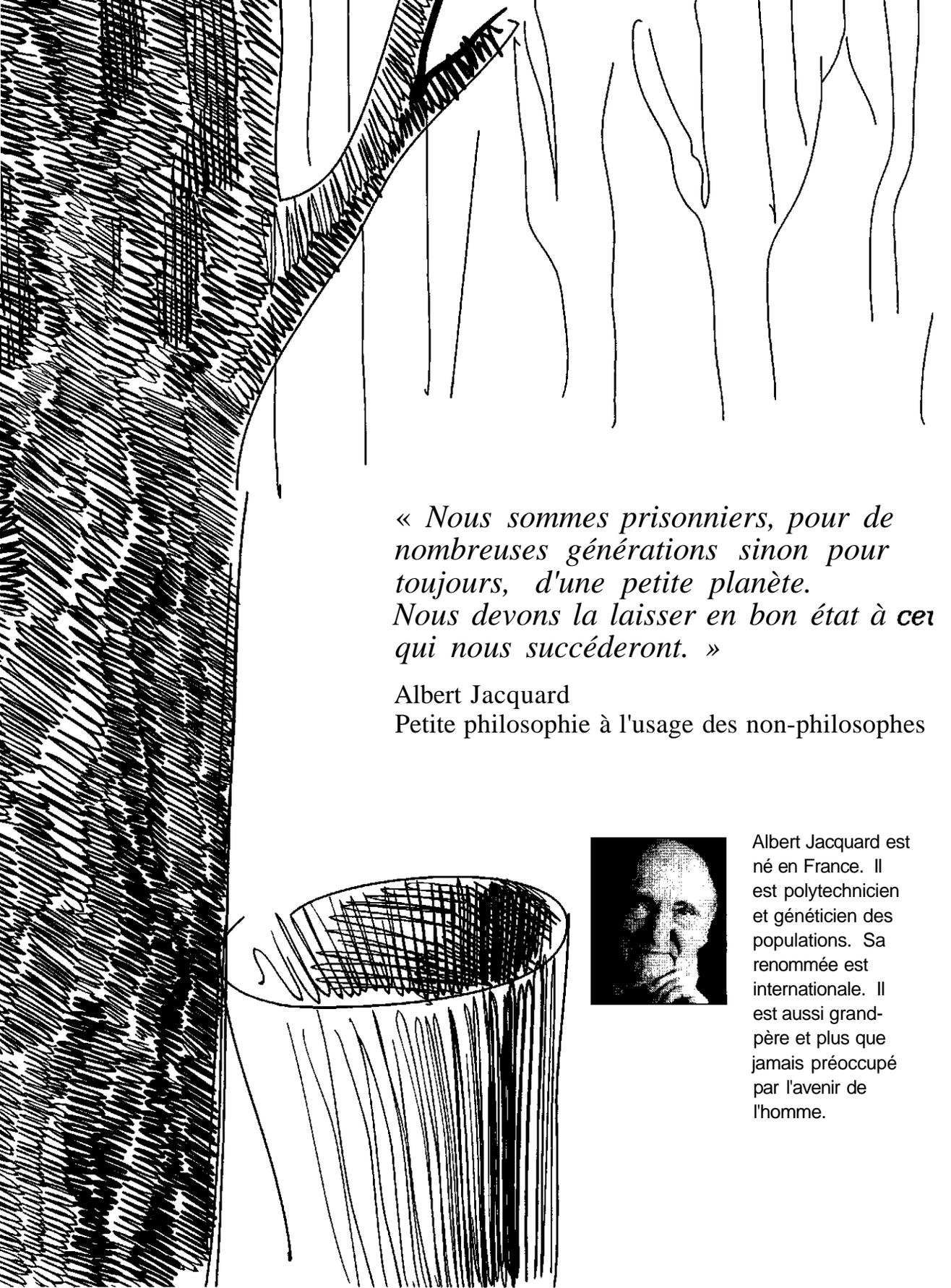
FLEURS SÉCHÉES, BOUTONS DE ROSES, SOUCIS, LIN. HÉLICHRYSUM

RUBAN DE SATIN 12 CM DE LARGE

- Courber le fil de fer pour lui donner la forme d'un cœur.
- Sa taille est d'environ 20 cm. Tresser de petites branches de romarin de 15 cm de longueur tout autour du fil de fer. Fixer le romarin avec le fil d'argent.
- Au milieu du cœur en haut, faites un petit bouquet avec vos fleurs séchées puis attachez-les la tête en bas, pendant vers le centre du cœur.
- Faites une boucle autour de l'attache de vos plantes séchées de façon à dissimuler la ligature.

FIXER UNE ROSE SUR UN CÔTÉ DE VOTRE CŒUR.

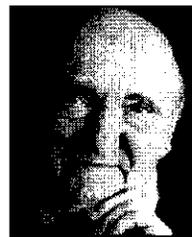
FAITES CONFIANCE À VOTRE IMAGINATION!



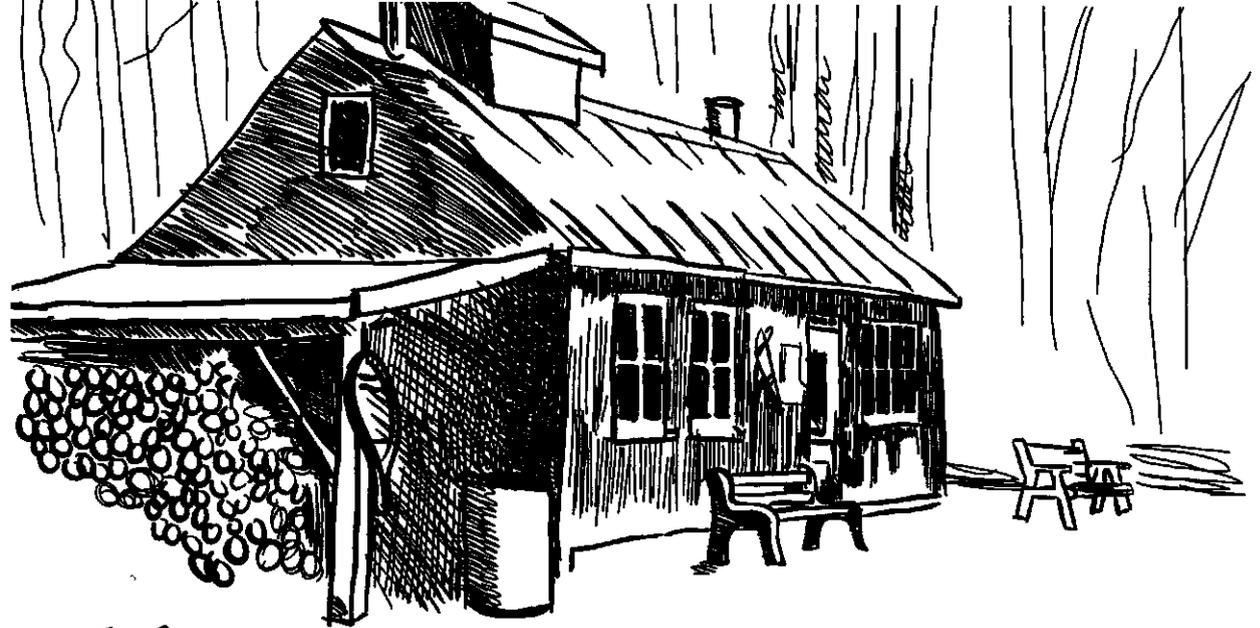
« Nous sommes prisonniers, pour de nombreuses générations sinon pour toujours, d'une petite planète. Nous devons la laisser en bon état à ce qui nous succéderont. »

Albert Jacquard

Petite philosophie à l'usage des non-philosophes



Albert Jacquard est né en France. Il est polytechnicien et généticien des populations. Sa renommée est internationale. Il est aussi grand-père et plus que jamais préoccupé par l'avenir de l'homme.



Mars

1. LES JARDINIERS SE FORMENT

a) préparer les semis, les entretenir et les repiquer

2. CHOISIR OÙ ET AVEC QUI ON VA PLANTER EN RESPECTANT (...)

a) la technique du compagnonnage

b) les insectes du jardin

3. DESSINER VOTRE PLAN DÉTAILLÉ SUR PAPIER

4. LES JARDINIERS EXPÉRIMENTENT

a) germination sur terreau avec des graines de tournesols biologiques

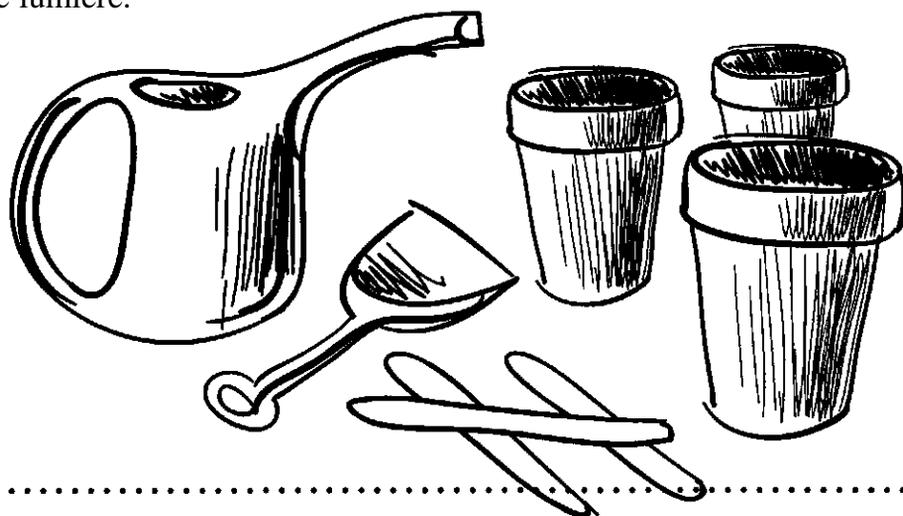
1. LES JARDINIERS SE FORMENT

a) préparer les semis, les entretenir et les repiquer*

Pour réussir vos semis, il vous faut une pièce bien éclairée recevant la lumière naturelle de l'est ou du sud, si possible. Vous pouvez installer un éclairage artificiel mobile que vous déplacerez au fur et à mesure que les plants croîtront. Des fluorescents Coolwhite ou Daylight avec une combinaison de 3 tubes de type bleu pour 1 tube Vitalight ou Agrolight de type rouge est idéale pour 14 heures de lumière par jour. Ces fluorescents seront placés à 15 cm de la tête des plants et devront respecter la croissance des plants de façon à toujours s'élever et être à 15 cm des têtes.

La température devra se situer entre 22°C le jour et de 15°C la nuit avec un taux d'humidité se situant entre 80 et 90%. Afin de respecter ce taux vous pouvez vaporiser les plants de temps en temps avec de l'eau. Lorsque la pièce est aménagée réunissez le matériel suivant :

- des contenants récupérés très propres : en bois ou en plastique, des contenants de yogourt, de lait ou tout contenant pouvant supporter de la terre mouillée; le fond doit être perforé de petits trous afin que l'eau puisse s'écouler,
- un bon terreau composé de 1/3 de compost bien décomposé et 2/3 de terreau commercial,
- une petite pelle,
- un arrosoir à jet fin,
- des bâtonnets à café afin d'identifier les semis,
- beaucoup de lumière.



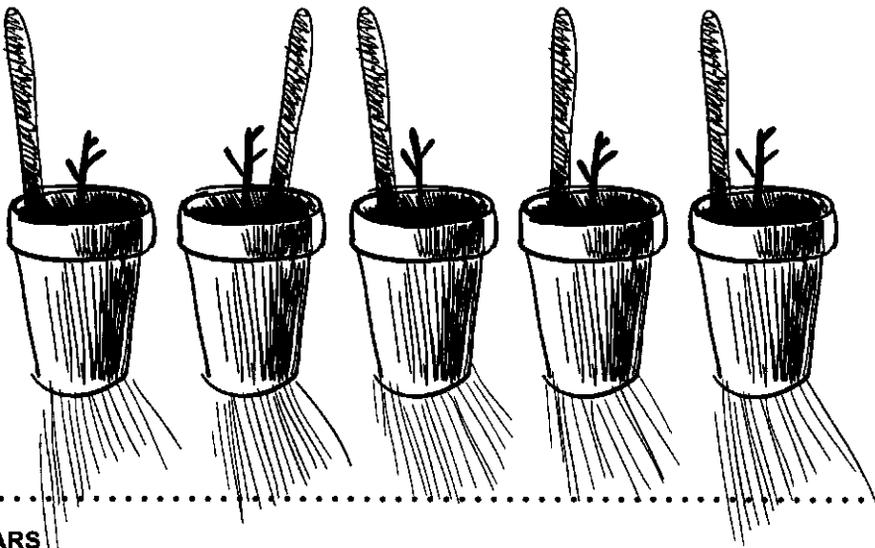
Quand vous aurez tout le matériel nécessaire, voici comment procéder :

- humidifiez le terreau sans le détremper,
- déposez le terreau dans les contenants sans compacter la terre,
- déposez les graines sur le terreau en laissant 1 cm d'espace entre elles,
- recouvrez les graines de terreau en compressant légèrement. Une graine doit être recouverte de trois (3) fois son épaisseur.
- Attendez que le terreau soit sec avant d'arroser de nouveau. Si vos plants semblent se ramollir et sans vie c'est peut-être qu'ils sont atteints d'une maladie qui s'appelle **la fonte des semis**. Pour prévenir ce fléau voici une recette avec laquelle vous pourrez arroser vos plants constamment :
- Faites infuser durant 1/2 heure 3 sachets de camomille dans 1 litre d'eau. Vous laissez refroidir. Mélanger 250 ml de cette infusion avec 250 ml d'eau fraîche et arrosez vos plants. L'important c'est d'avoir la même quantité d'infusion et d'eau fraîche lors d'un arrosage. L'infusion se conserve bien au réfrigérateur.

Le **repiquage** s'effectue après deux ou trois semaines de germination. Vous repiquez vos plants dans d'autres contenants de façon à leur laisser plus d'espace.

Arrosez bien vos plants après cette opération et replacez-les à la lumière.

*Extrait du livre de Yves GAGNON et Marie-Louise VALLÉE,
Un jardin avec Aristote, Québec, Ed. Colloïdales, 1994, pp.33-35.



1. CHOISIR OÙ ET AVEC QUI ON VA PLANTER EN RESPECTANT (...)

a) la technique du compagnonnage*

C'est une technique qui aide les plantes à lutter contre leurs ennemis en les associant à d'autres plants. Par exemple, les pommes de terre souvent ravagées par les doryphores aiment à être plantées à côté du lin qui les éloigne.



PLANTES AMIES



PLANTES ENNEMIES

Pomme de terre : lin, haricot nain

Carotte : laitue, pois, haricot,
oignon, radis

Laitue : oignon, carotte, maïs, radis

Radis : carotte, concombre,
haricot, laitue, pois

Tomate : persil, concombre, oignon,
basilic, bourrache, œillet d'Inde maïs

Citrouille : maïs

Concombre : maïs, laitue, radis

Pois mange-tout : haricot, carotte, radis, oignon
Citrouille, concombre, maïs

Haricot : maïs, carotte oignon

Oignon : laitue, carotte, tomate pois, haricot

Maïs : haricot, concombre, citrouille tomate

*Extrait du livre de Yves GAGNON, Marie-Louise VALLÉE, Un jardin avec Aristote, p.27.

b) les insectes du jardin

Malgré les réactions quasi hystériques déclenchées quelquefois par la présence d'insectes dans nos jardins, il faut savoir que moins de 1% d'entre eux sont nuisibles aux plantes.

PARMI LES AMIS DU JARDINIER, IL Y A...



Abeilles



vers de terre



coccinelles



Oiseaux



Araignées



grenouilles

PARMI LES ENNEMIS DU JARDINIER, IL Y A....



Le doryphore de la
pomme de terre



Le puceron



La chrysomèle



La limace



La mouche de la carotte



Le ver de gris

À chaque ennemi, un piège ou un appât le plus naturel possible

Il arrive souvent que les insectes ravageurs s'attaquent aux plantes malades. Il faut donc s'attarder et essayer de trouver les causes de leur présence. Heureusement que l'emploi régulier de compost mélangé à un ou des engrais naturels redonnent santé à la plante et enrayent les parasites.

SI TOUTEFOIS VOUS DÉCELEZ LA PRÉSENCE DE...

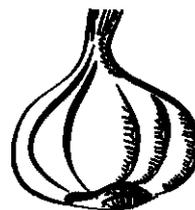
doryphores de la pomme de terre : il faudra les écraser manuellement. Cette technique est bonne à condition qu'elle soit effectuée au printemps avant qu'ils pondent leurs œufs. Si vous êtes victime d'une invasion, vous pouvez toujours utiliser un insecticide à base de roténone. Le compagnonnage avec les haricots nains et avec le lin sont efficaces.

limaces : c'est que votre sol est probablement mal drainé. Elles raffolent de la laitue et des choux. Des coquilles d'œufs écrasées tout autour des plantes vulnérables servent de barrières et un couvercle de plat de margarine rempli de bière et posé sur le sol vous permettra d'en capturer plusieurs.

pucerons : s'ils sont de couleurs verdâtres et regroupés sous les feuilles, c'est peut-être un signe d'excès d'azote dans la plante. Un insecticide à l'ail ou un savon de marque Safer sont de bons traitements.

Voici la recette* de l'insecticide à l'ail :

- Faites macérer 20 g d'ail haché dans 20 ml d'huile végétale pendant 24 heures.
- Mélanger l'huile avec 10 ml de savon biodégradable et 1 litre d'eau.
- Tamisez ce liquide qui devient le concentré
- Pour utiliser sur des insectes en vaporisation, diluez le concentré dans 4 parties d'eau.



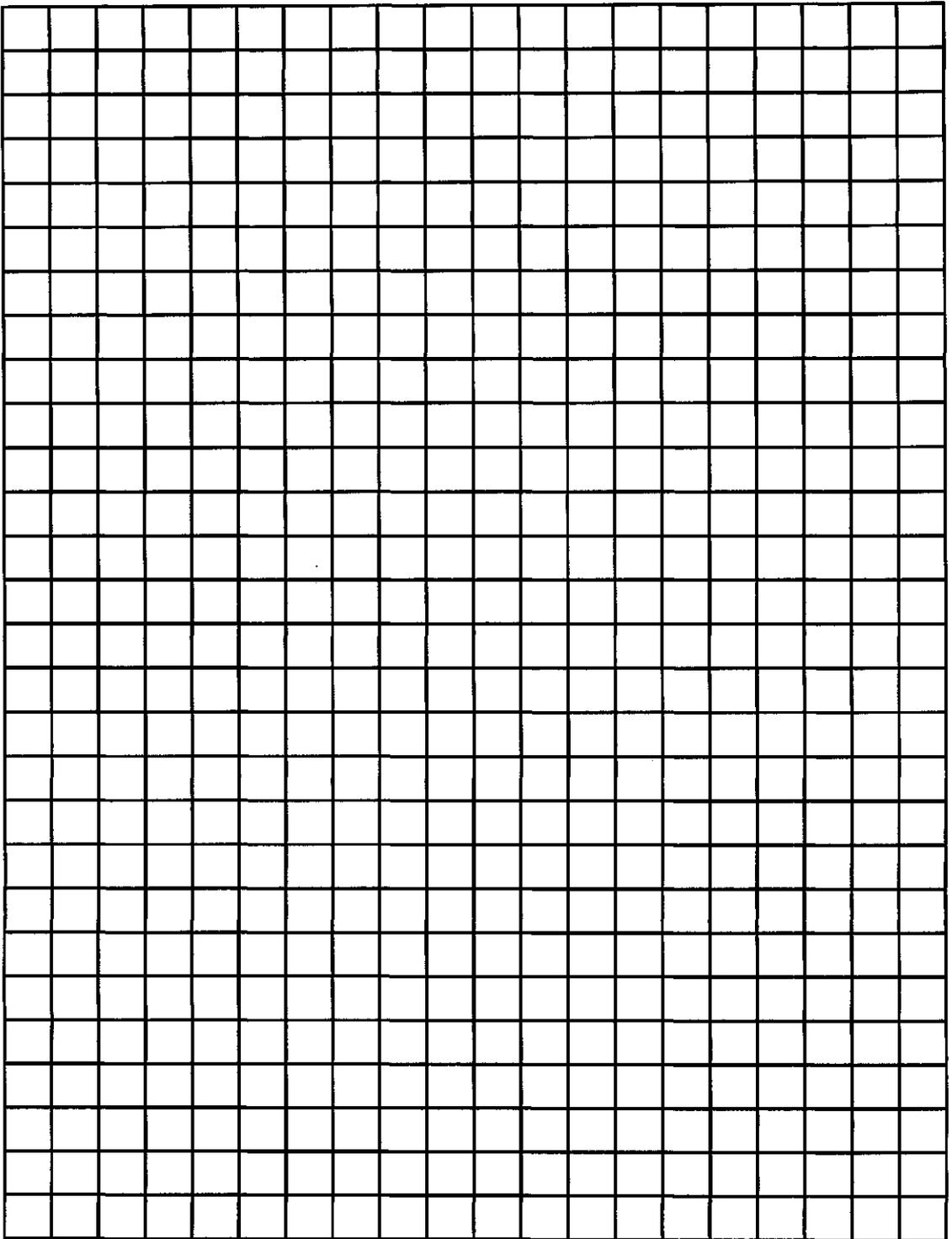
*Extrait du livre de Yves GAGNON et Marie-Louise VALLÉE, Un jardin avec Aristote, Ed. Coloïdales, Québec, 1994, p.27.

mouche de la carotte : avec sa tête jaune et son corps vert c'est probablement que le mois d'août est arrivé. Avec du phosphate de roche et de la cendre de bois mélangés en parts égales et saupoudrés à la base des plants, vous réussirez à les éloigner. L'oignon est un bon compagnon de la carotte et il agit préventivement.

chrysomèle rayée : est jaune et noire et elle se loge près des fleurs jaunes du concombre. Vous pouvez essayer de la capturer à la main pendant la journée.

ver gris : c'est que vous l'avez aperçu sortant de terre à la tombée de la nuit. Entre chien et loup et avec une lampe de poche, vous pourrez le trouver et l'éliminer. Vous pouvez aussi poser à 2 cm de profondeur de petites boîtes de conserve sans fonds autour des jeunes plants pour empêcher le vers gris d'atteindre le pied de la plante.

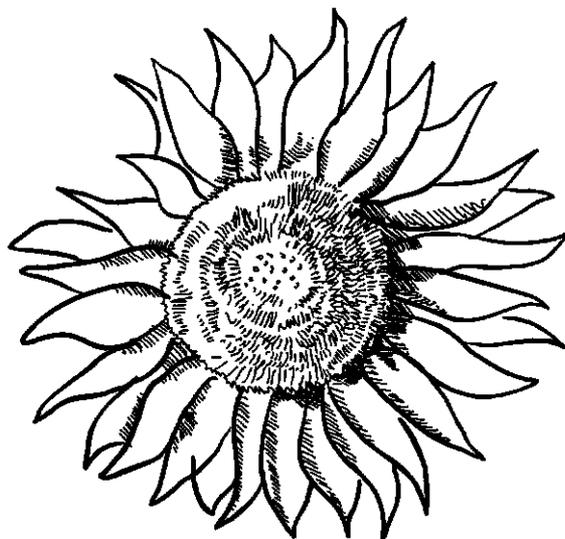
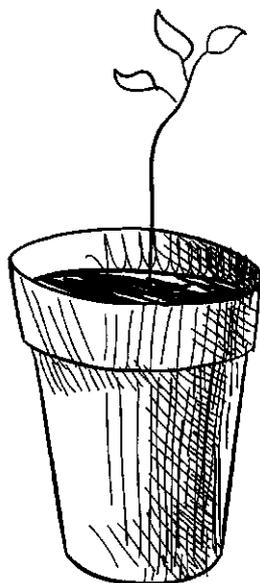
3. DESSINER VOTRE PLAN DÉTAILLÉ SUR PAPIER QUADRILLÉ

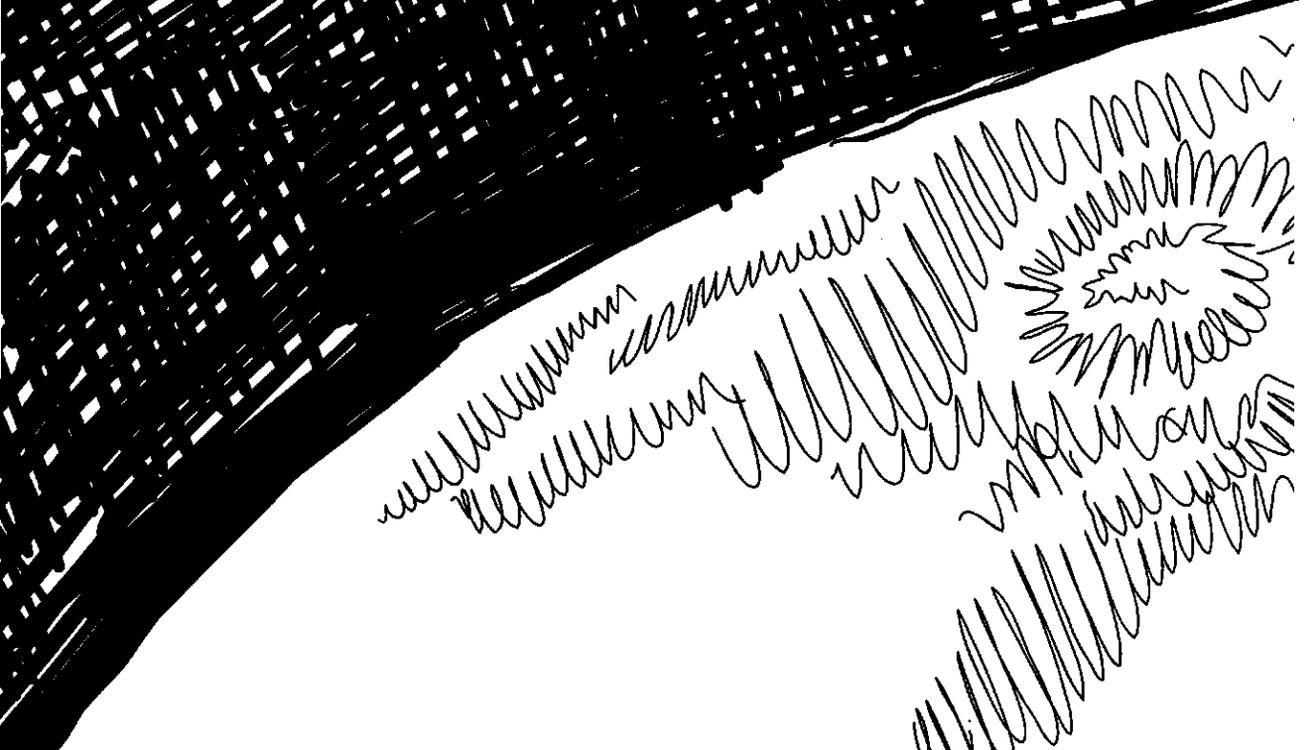


4. LES JARDINIERS EXPÉRIMENTENT

a) Germination sur terreau avec des graines de tournesols biologiques et dégustations de jeunes pousses

- Déposez une couche de terreau de 1 pouce d'épaisseur dans un grand plateau de service (semblable à ceux qu'on retrouve dans les cafétérias).
- Étendez 1 tasse environ de graines de tournesols biologiques sur le terreau.
- Humectez moyennement le terreau avec un vaporisateur.
- Déposez un autre plateau de même dimension par-dessus le premier.
- Laissez pousser tel quel environ 3 jours.
- Arrosez le terreau au besoin.
- Découvrez et installez vos pousses à la lumière (pas de soleil direct).
- 4 ou 5 jours passeront.
- Lorsque les pousses atteignent 5 à 6 pouces de hauteur, elles sont prêtes à manger . Vous verrez elles sont délicieuses et excellentes pour la santé.
- Coupez les tiges avec des ciseaux le plus près de la base possible.
- Retirez les écorces qui s'accrochent aux petits plants.





Calendrier rural :

D'abord les perce-neige avec les corneilles.

Après, les pissenlits avec les étourneaux.

Puis les marguerites avec les hirondelles.

Puis les foins avec les alouettes.

Puis les pommes avec les oies blanches.

Après, les choux avec les chevreuils.

Puis la neige avec les geais bleus.

Les poudreries avec les mésanges.

Après le silence avec la mort.

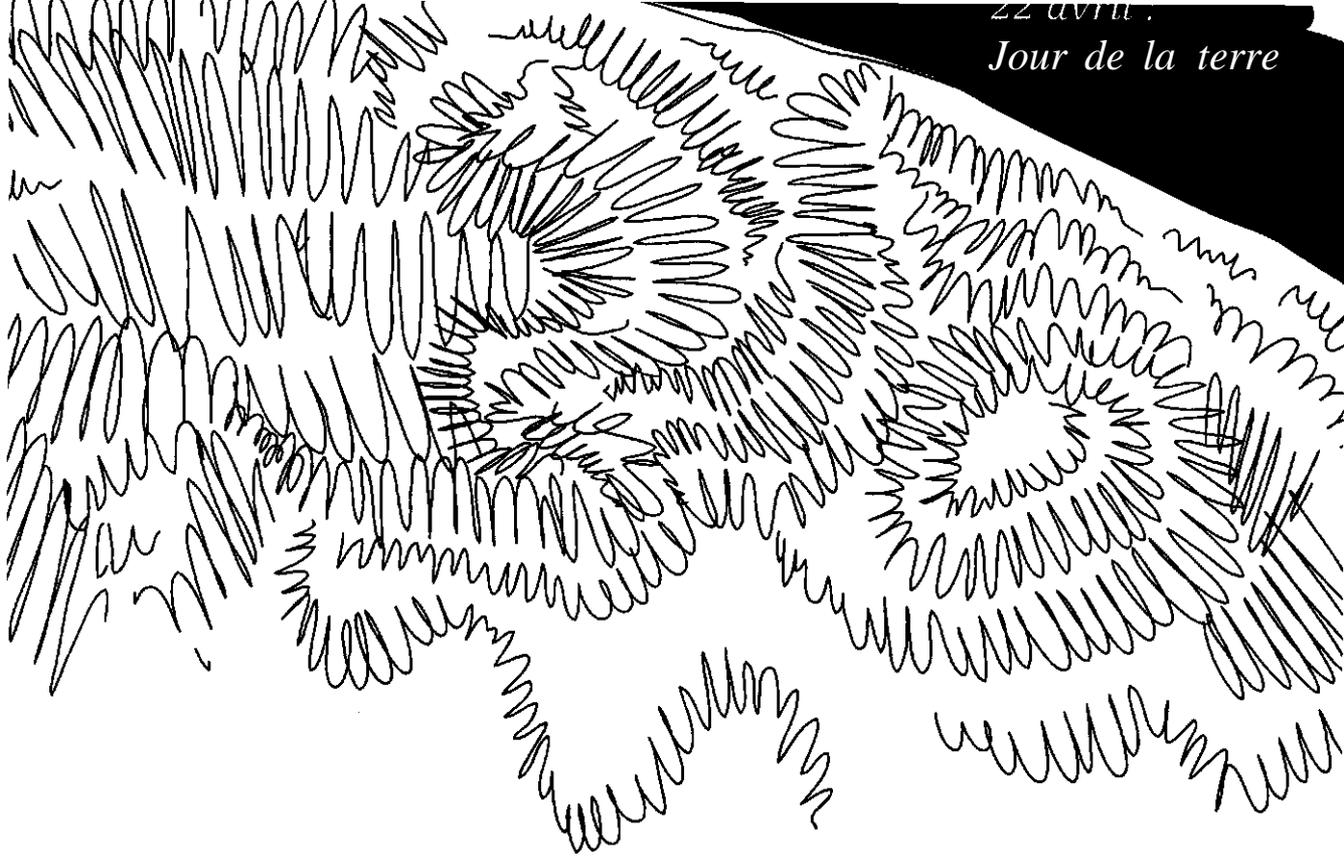
Avril paraît et tout recommence.

Félix Leclerc

Le petit livre bleu de Félix



Félix Leclerc est né en 1914 à La Tuque. Nul n'est prophète dans son pays, car c'est à Paris en 1950 qu'il connaît un énorme succès. Il a été l'un des pionniers de la chanson québécoise en Europe. Encore aujourd'hui, les Français connaissent Le p'tit bonheur et Moi mes souliers par cœur. Il s'établit sur l'île d'Orléans à Québec où il meurt en 1988.



Avril

I. LES JARDINIERS SE FORMENT

- a) les outils
- b) la préparation du sol

2. LES JARDINIERS PRÉFÈRENT LES FLEURS

1. LES JARDINIERS SE FORMENT

a) les outils

Pour préparer la terre à recevoir vos graines et vos plants il faut de bons outils. Voici l'utilité des principaux outils qu'il est souhaitable d'avoir sous la main.

La fourche à bêcher

Elle sert à travailler le sol, à ameublir la terre et à enfouir les engrais verts. Cette fourche a 4 longues dents plates et elle est légèrement recourbée.



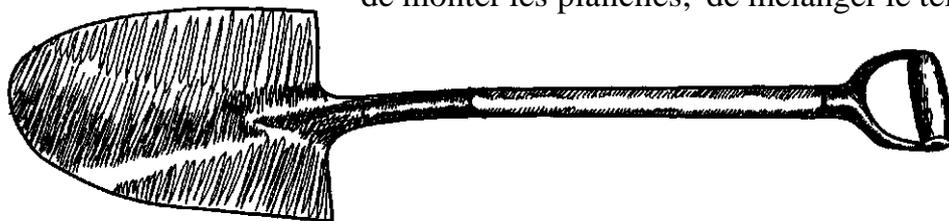
La griffe à trois dents

Cette griffe vous permet de biner la terre, c'est-à-dire d'ameublir délicatement la terre en brisant la croûte (l'horizon durci) autour des jeunes plants. Cette opération est importante, car elle limite l'évaporation du sol. **Rappelez-vous qu'un binage vaut 2 arrosages.**



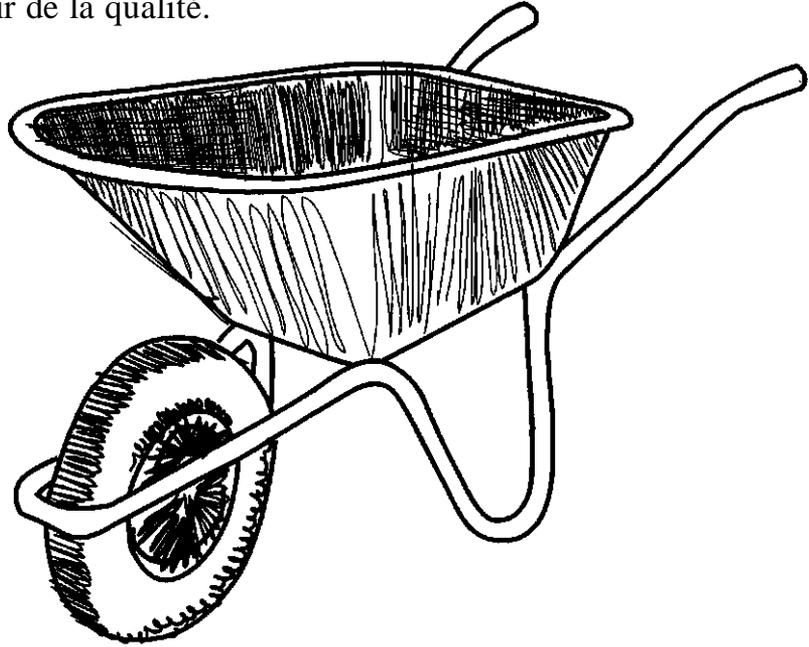
La pelle ronde

C'est un outil utile, car il permet de retourner la terre, de monter les planches, de mélanger le terreau, etc.



La brouette

Indispensable pour transporter de l'équipement et divers matériaux. Tout comme la pelle ronde, n'hésitez pas à investir un peu plus pour avoir de la qualité.



La bêche en cou de cygne

Idéale pour hausser les planches et arrondir le bord des planches



La bêche en demi-lune

Sert surtout à tracer des bordures droites et à diviser les plantes vivaces.



b) la préparation du sol

POUR UN TERRAIN NON CULTIVÉ

Dès que le sol aura dégelé vous pourrez retirer la végétation de surface en la découpant à l'aide de la bêche en demi-lune. C'est un travail éreintant, mais qui en vaut la peine puisqu'une fois la motobêcheuse passée vous pourrez cultiver.

Cette tâche aurait été plus simple si à l'automne précédent vous aviez recouvert le terrain de 25 cm de paille. Ceci vous aurait permis d'éliminer la végétation de surface sans effort pour ensuite motobêcher et cultiver.

POUR UN TERRAIN DÉJÀ CULTIVÉ

Immédiatement après avoir passé la motobêcheuse, vous pouvez, à l'aide de votre plan, diviser votre jardin en planches permanentes : ceci afin de bénéficier au maximum de votre espace de jardinage et d'un sol meuble et léger.

Comme vous le savez sans doute, une planche ressemble à un rectangle surélevé large d'environ 1 mètre. Les planches sont séparées les unes des autres par des allées de 46 cm de large.

Si votre terre est sèche et légère la hauteur de votre planche devrait se situer entre 10 et 15 cm. Si votre terre est lourde et humide, la hauteur devrait se situer entre 15 et 30 cm.

FAIRE LA PLANCHE ?

Pour monter une planche, il faut la délimiter avec une corde et 4 piquets qui en font le tour. Puis, il faut :

- enlever la terre des allées et la déposer sur la planche,
- mettre une couche épaisse de paillis (paille ou vieux foin) dans les allées. Ce paillis étouffera les adventices, nourrira les micro-organismes et les vers de terre tout l'été, préservera l'humidité et la forme des planches. De plus, c'est beau et doux pour les pieds.
- étendre un peu de compost sur toute la surface de la planche,
- enfouir ce compost avec une fourche à bêcher,
- niveler le dessus de la planche avec un râteau plat,
- C'est fait, votre planche est prête

Activité

L'inukshuk est un monument en pierre qui encore aujourd'hui sert de point de repère directionnel dans le Grand Nord canadien. Dans la langue inuit le mot inukshuk signifie « celui qui ressemble à une personne ». Jadis, les Inuits cachaient de la nourriture sous la structure des inukshuks afin d'aider quiconque dans le besoin. Le fait d'apercevoir un inukshuk est un symbole de bienvenue puisque sa présence vous indique que vous êtes sur la bonne route; la route du jardinage biologique!

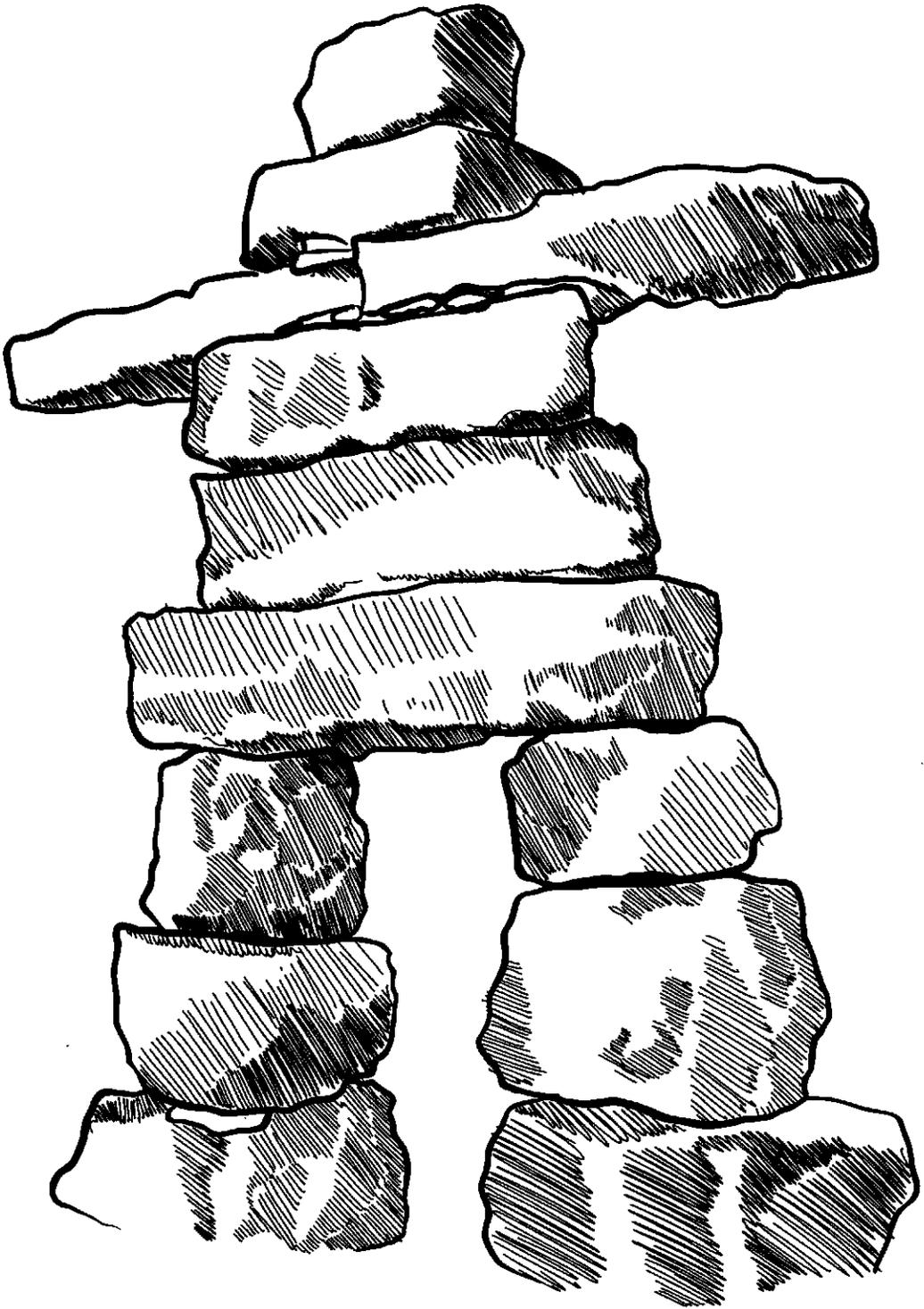
Un INUKSHUK ou un épouvantail à vous de choisir.

Saviez-vous que l'épouvantail est apparu presque en même temps que l'agriculture soit 5000 ans av. J.C. et qu'il est utilisé de nos jours sur les terrains d'aéroports afin de dissuader les oiseaux de s'y poser ?

Pistes à suivre pour sa fabrication

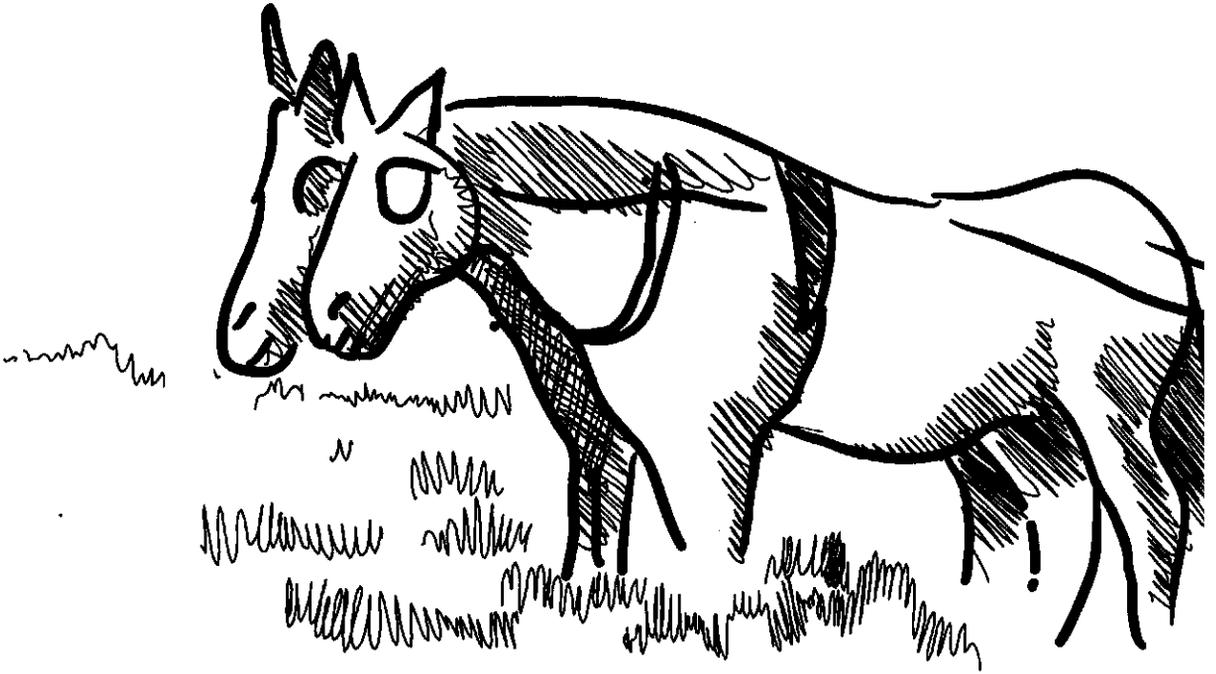
- utilisez tous les matériaux imaginables qui puissent ressembler à un être humain
- utilisez des couleurs brillantes
- utilisez un tissu qui bouge sous l'action du vent
- déplacez-le 1 fois par semaine, car les oiseaux s'habituent à sa présence
- inspirez-vous en naviguant sur internet

Pour jouir à chaque jour d'une présence affective dans votre jardin fabriquez un épouvantail



« La dualité de la plante : je vis dans la terre et je vis dans l'air. Je suis sujette aux forces de la terre, les forces telluriques, et aux forces du cosmos. Entre ces deux-là j'essaie de m'ajuster autant que possible, c'est ma dualité. »

Johann Wolfgang Goethe



Goethe (1749 - 1832) était un savant allemand, un écrivain, un poète et un homme politique. Il a écrit un livre audacieux *La métamorphose des plantes* en 1790. C'était un homme moderne qui a regardé la plante tranquillement, de façon alerte et méditative pour comprendre sa totalité organique. Pour Goethe, la nature est guidée, ordonnée par la sagesse divine et c'est le travail de l'homme que d'approfondir cet ordre des choses.

Mai



**1. POUR LES JARDINIERS,
LE TEMPS EST VENU DE TOUT METTRE EN TERRE**

- a) semer
- b) planter ou repiquer

2. PLANTEZ UN ARBRE

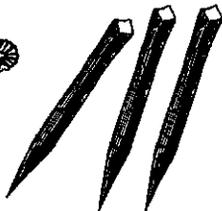
1. POUR LES JARDINIERS, LE TEMPS EST VENU DE TOUT METTRE EN TERRE

a) semer

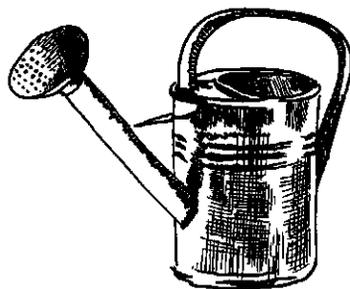
Pour semer vous aurez besoin



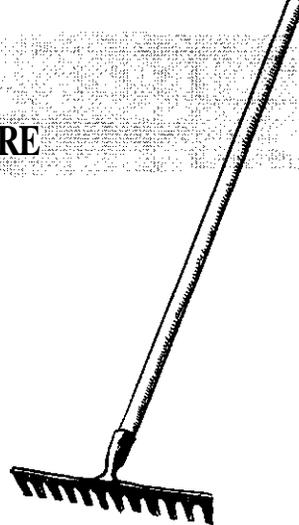
d'une corde



de petits
piquets



d'un arrosoir



d'un râteau,

d'un bout de bois
pointu pour tracer
des sillons

«Consultez le tableau de la page suivante réalisé par Huguette BEAUCHAMP-RICHARDS et Robert RICHARDS, Jardinez avec le professeur scientifique, Québec, Ed. Québec Science, 1982, p. 52-53.

VOICI UNE FAÇON SIMPLE DE PROCÉDER.

a) Plantez à chaque extrémité de votre planche un piquet. Reliez les deux piquets avec votre corde et attachez la corde de façon à ce qu'elle soit tendue. Suivez la corde avec votre bout de bois afin d'ouvrir un sillon bien droit d'un bout à l'autre de la planche.

La profondeur du sillon est de :

- 3 à 4 cm pour les graines de pois, de haricots, de fèves, etc.
- 1 à 2 cm pour les graines de betteraves, d'épinard, de radis, etc.
- 5 mm pour les petites graines de laitue, de carottes, etc.

b) Arrosez avec précaution seulement le fond de votre sillon de manière à pouvoir le recouvrir de terre sèche.

c) Semez à la main en déposant les graines régulièrement et à la distance indiquée sur l'enveloppe. Ne prenez pas trop de graines à la fois dans votre main.

d) Comblez le sillon avec du terreau ou avec la terre du sillon.

e) Tassez légèrement la terre sur le sillon avec le plat du râteau.

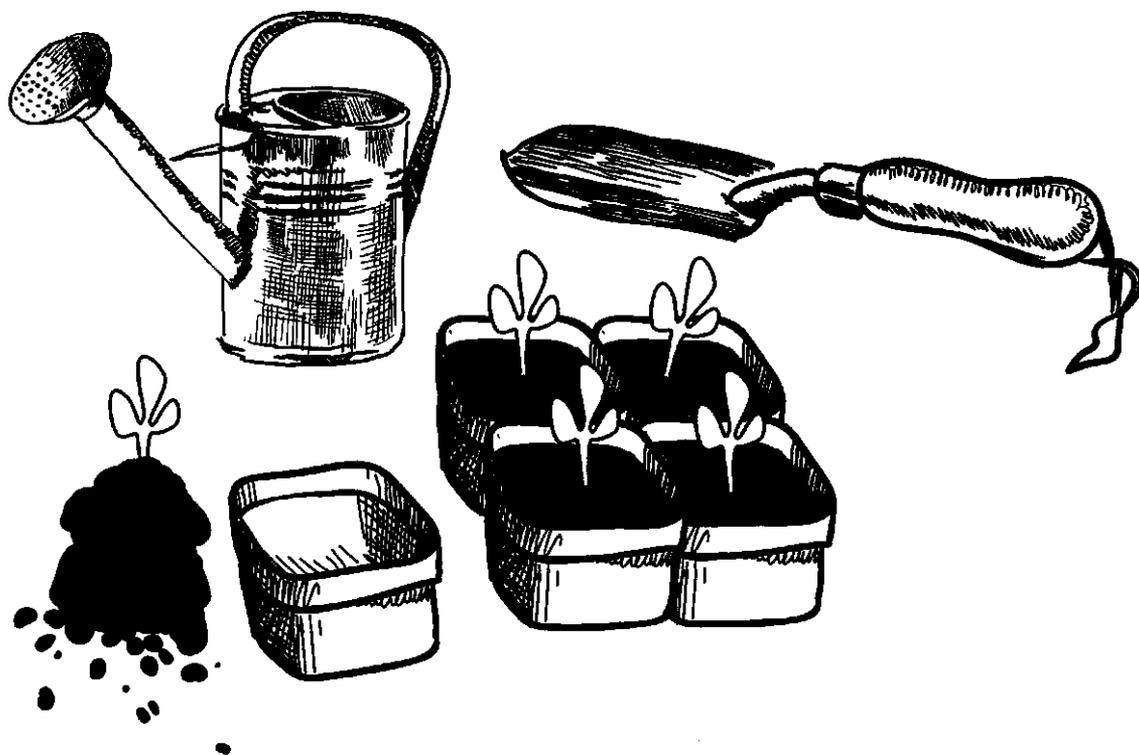
Légume	Distance des plans	Distances des rangs	Durée germinative	Temps de germination
Ail	10cm	20cm	-	5-10 jours
Arachide	30cm	50cm	-	5-15 jours
Aubergine	45cm	75cm	6 ans	7-14 jours
Basilic	30cm	40cm	-	5-10 jours
Betterave	10cm	30cm	6 ans	7-10 jours
Brocoli	36cm	60cm	5 ans	3-10 jours
Carotte	8cm	30cm	4 ans	10-17 jours
Chou d'été	36cm	60cm	5 ans	4-10 jours
Chou d'automne	36cm	60cm	5 ans	4-10 jours
Chou d'hiver	36cm	60cm	5 ans	4-10 jours
Chou de Bruxelles	36cm	60cm	3-5 ans	3-10 jours
Chou-fleur	36cm	60cm	3-5 ans	4-10 jours
Concombre	30cm	90cm	5 ans	6-10 jours
Échalote	12cm	30cm	-	5-10 jours
Épinard	8cm	25cm	3-5 ans	6-14 jours
Fraise	30cm	45cm	-	5-10 jours
Haricot	8cm	45cm	3-5 ans	8-10 jours
Laitue pommée	30cm	50cm	5 ans	4-10 jours
Laitue en feuille	20cm	40cm	5 ans	4-10 jours
Oignon	15cm	30cm	2 ans	7-12 jours
Piment	40cm	60cm	3-5 ans	10-20 jours
Poireau	15cm	30cm	2 ans	7-12 jours
Pois mangetout	5cm	50cm	3 ans	6-15 jours
Pomme de terre (semence)	3 plans/buttes 30cm entre buttes	45cm	-	10-15 jours
Pomme de terre (tubercule)	40cm	75cm	-	5-12 jours
Radis	8cm	20cm	3-5 ans	3-10 jours
Tomate	60cm	90cm	4 ans	5-14 jours

Date du semis intérieur	Date de la transplantation extérieure	Date du semis extérieur	Exposition à la lumière
-	-	Fin avril (gousses)	Soleil
Début mars	Début juin	-	Soleil
Début avril	Début juin	-	Soleil
En toutes saisons	Fin mai	Fin mai	Soleil
-	-	Fin avril	Soleil / mi-ombre
Début mars	Début mai	Fin avril	Soleil
-	-	Fin avril	Soleil
Mi-mars	Début mai	-	Soleil et fraîcheur
Début avril	Début mai	-	Soleil et fraîcheur
-	-	Début mai	Soleil et fraîcheur
Début mars	Début mai	-	Soleil
Début mars	Début mai	Fin avril	Soleil
Fin avril	Début juin	Fin mai	Soleil
-	-	Fin avril (graines ou caïeux)	Soleil
-	-	Fin avril	Mi-ombre
Début mars	Fin avril	-	Soleil
-	-	Fin mai	Soleil
-	-	Fin avril	Mi-ombre
-	-	Fin avril	Mi-ombre
Mi-mars	Début mai	Début mai	Soleil / mi-ombre
Mi-mars	Début juin	-	Soleil
Début mars	Début mai	Fin avril	Soleil / mi-ombre
-	-	Début mai	Soleil / mi-ombre
Fin mars	Début juin	-	Soleil
-	-	Début mai	Soleil
-	-	Début mai	Soleil / mi-ombre
Mi-mars	Début juin	-	Soleil

b) planter ou repiquer

Pour ceux qui ont des plants à **repiquer**, voici quelques règles à suivre :

- plantez les plants le soir de préférence et évitez les périodes de sécheresse,
- retirez les plants délicatement de leurs caissettes de manière à garder le plus de terre possible autour du plan,
- plantez les plants bien droits et veillez à ce que les racines soient orientées vers le bas dans la terre,
- arrosez les plants immédiatement après la plantation en étant généreux, mais sans les noyer,
- évitez de repiquer dans un sol détrempé,
- serrez bien la terre autour des racines,
- assurez-vous que le danger de gel au sol est passé,
- plantez profondément le chou, la tomate et le poireau et jusqu'au collet la laitue.



2. PLANTEZ UN ARBRE

1. Plantez un arbre et laissez beauté et espoir aux générations futures. Afin de poser un geste réfléchi, voici quelques facteurs à considérer avant de passer à l'action :

Activité

- ayez toujours à l'esprit qu'il peut devenir très gros,
- assurez-vous qu'il est loin des fils électriques et des habitations.

PROCÉDEZ COMME CE CI :

- creusez un grand trou, le remplir d'eau puis laissez-le s'égoutter,
- saupoudrez de la poudre d'os dans le trou pour assurer une bonne transplantation
- placez votre arbre bien droit, enterrez-le de façon à ce qu'il soit surélevé, ainsi le sol se compactera et l'eau ruissellera,
- arrosez votre arbre sans le noyer.

Quel espèce devriez-vous choisir? Voici quelques sages suggestions.

L'épinette est gracieuse et elle pousse rapidement.

Le pin noir d'Autriche pousse vite et abrite de nombreux oiseaux.

L'érable à sucre fera la joie des enfants au printemps et son feuillage ravira les adultes à l'automne.

Le chêne est l'arbre symbolisant la force.

Le ginkgo peut atteindre 30 m de haut et peut vivre 1000 ans en Chine. Il s'adapte bien au climat québécois.



Jeux de devinettes

Avec un peu d'imagination, on peut dire que toutes ces expressions québécoises sont reliées de près ou de loin au vocabulaire employé dans le jardin.

Essayez de trouver pour chacune des expressions suivantes le mot qui convient le mieux. Souvent, ces expressions appartiennent à nos ancêtres.

VOUS POUVEZ CHOISIR PARMIS LES MOTS SUIVANTS :

bettes, brouette, concombre, échalote, feuille, fleurs, foin, fruit, graine, jardin, maïs, oignons, paille, patates, pelle, planter, poireau, pois, pommes, radis, tomate, ver, vers.

- a) Traiter quelqu'un avec tous les égards; traiter quelqu'un aux petits_____.
- b) Être sans le sou, ruiné; avoir le cul sur la_____.
- c) Être fortuné, avoir de l'argent; avoir du_____.
- d) Démissionner d'un emploi; lâcher la_____.
- e) Se dit d'un enfant agité, malcommode; avoir des_____.
- f) Flambant nu; nu comme un_____.
- g) Uriner; changer l'eau des_____.
- h) Rester célibataire pour une jeune fille; monter en_____.
- i) Monter en orgueil; une plante qui pousse sans produire de_____.
- j) Avoir les cheveux en broussaille; avoir la tête en botte de_____.
- k) Être sourd; être dur de la_____.
- l) Avoir les jambes arquées; avoir les jambes en guidon de_____.
- m) Quand tu auras mon expérience; quand tu auras fait le tour demon_____.

- n) Maigrichon; maigre comme un manche de _____.
- o) Porter plusieurs couches de vêtements; s'habiller comme un _____.
- p) Avoir le visage rouge de colère; rouge comme une _____.
- q) Question embarrassante, gênante, un irritant; c'est une _____ chaude.
- r) C'est épatant, extraordinaire; c'est pas piqué des _____.
- s) Trébucher, faire une chute; planter le _____.
- t) Se faire battre; se faire _____.
- u) Ivre mort; rond comme un _____.
- v) Avoir un drôle d'air; avoir toute une _____.
- w) Travailler pour peu; travailler pour des _____.
- x) Avoir l'air niais; avoir l'air _____.
- y) Maigrelet; maigre comme une _____.

Source : Pierre DESRUISSEAU Dictionnaire des expressions québécoises, Québec/Bibliothèque québécoise, 1990, p. 13-390.

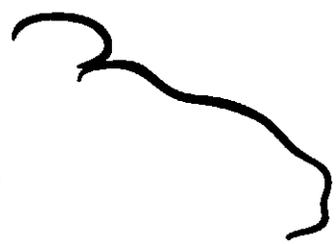
(Corrigé en page 126)



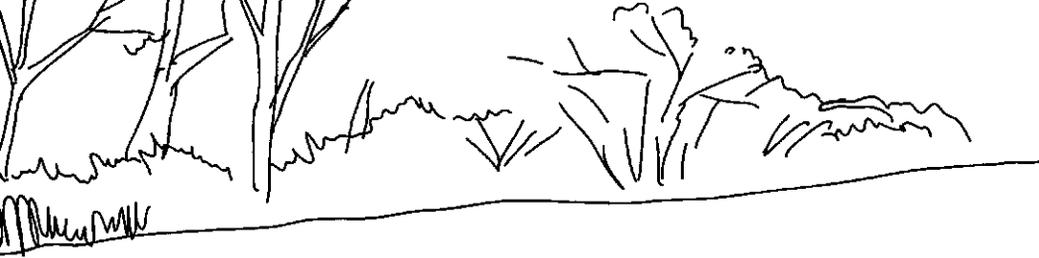
*C'est avec le plus grand respect
qu'Aristote les appelait:
les intestins de la terre.*



Philosophe grec né en Macédoine (384-322 av. J.C.) Il a été surnommé « Le prince des philosophes » et mérite d'être considéré comme le véritable créateur de l'anatomie et de la physiologie comparées, de la logique et de l'histoire de la philosophie. Il a été le précepteur d'Alexandre le Grand et le disciple de Platon. Il est l'une des intelligences les plus vastes qui aient jamais existé.



Réponse : Les vers de terre



Juin

1. LES JARDINIERS TRAVAILLENT
2. LES PLANTES QUI HABITENT VOTRE JARDIN



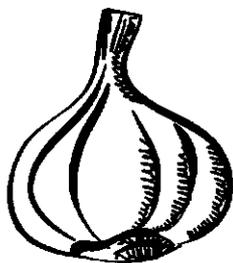
1. LES JARDINIERS TRAVAILLENT.

Continuez à biner et à sarcler; car c'est un mois pendant lequel les plantes adventices (mauvaises herbes) poussent très vite.

Supprimez les premiers gourmands des plants de tomates.

2. LES PLANTES QUI HABITENT VOTRE JARDIN.

Veillez situer sur une carte géographique l'origine des plantes.



AU

Latin : *allium sativum*

Famille : liliacées

Origine : Asie

« L'ail, dont une inscription datant de 4 500 ans av. J.-C. est gravée sur la pyramide de Ghéops en Egypte rappelle que, chaque matin une gousse d'ail était donnée à chaque esclave travaillant à l'édification de la célèbre pyramide. » Louis Lagriffe



Basilic

Latin : *ocimum basilicum*

Famille : labiées

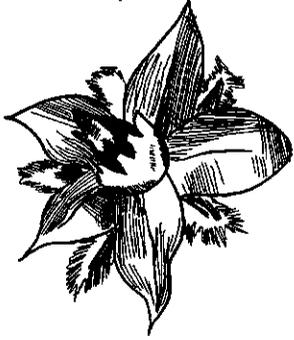
Origine : Inde

Originalité : le basilic ne doit jamais être mijoté, mais ajouté aux plats seulement en fin de cuisson



Betterave

- Latin : *beta vulgaris*
Famille : chénopodiacées
Origine : Asie centrale
Originalité : plus la croissance de ce légume est rapide, plus il est tendre. C'est pareil pour tous les légumes racines comme la patate, le navet, le radis, etc.



Bourrache

- Latin : *borrago officinalis*
Famille : borraginées (annuelle)
Origine : Orient (Elle est connue depuis l'Antiquité.)
Originalité : cette plante est aujourd'hui cultivée pour la beauté de ses petites fleurs bleues qui attirent les abeilles au jardin.



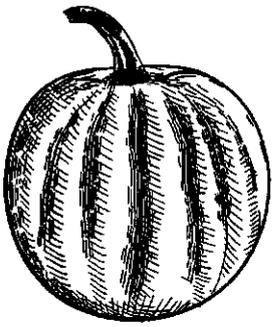
Capucine

- Latin : *trapeolum majus*
Famille : géraniacée (annuelle)
Origine : Amérique du Sud
Originalité : les feuilles et les fleurs se mangent en salades. De plus, elle attire les pucerons noirs qui attaquent les pieds de tomates.



Carotte

- Latin : *daucus carota*
Famille : ombellifères
Origine : Moyen-Orient
Culture : étendre un peu de cendre à son pied éloigne la mouche de la carotte, semer des oignons à côté éloigne aussi la mouche de la carotte,
Originalité : les pelures fraîches de la carotte soulagent les brûlures.



Citrouille

Latin : cucurbita pepo (Maxima)

Famille : cucurbitacées

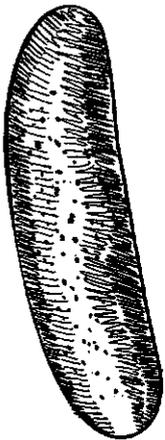
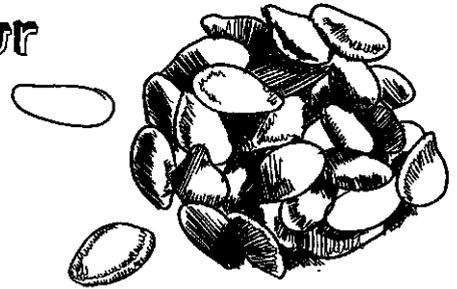
Origine : Amérique

Culture : en septembre, laissez 10 cm de queue, elle se conservera mieux. Conservez les graines de citrouille, car elles sont délicieuses grillées. C'est une rampante qui a besoin d'espace. Se cultive en laissant 2 ou 3 plants par butte espacée de 2 mètres.

Originalité : la citrouille était déjà cultivée par les Amérindiens lorsque les Européens arrivèrent sur le continent.

Graines de citrouille grillées au four

- Rincer les graines de citrouille à l'eau froide
- Enlever bien la chair qui colle aux graines
- Mettre les graines dans un bol
- Mélanger avec 30 ml d'huile végétale
- Mettre du sel selon votre goût
- Étendre les graines sur une plaque à biscuits légèrement huilée
- Cuire au four à 130°C pendant 30 minutes
- Retourner les graines aux 10 minutes
- Laisser refroidir et déguster !



Concombre

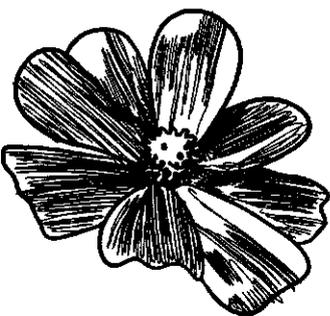
Latin : cucumis sativus

Famille : cucurbitacées

Origine : Inde

Originalité : les premières fleurs sont des fleurs mâles puis viennent les fleurs femelles. La fécondation est assurée par les insectes.

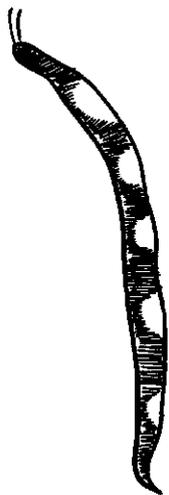
Récolte : ne pas laisser jaunir les concombres, car ils deviennent amers.



Cosmos

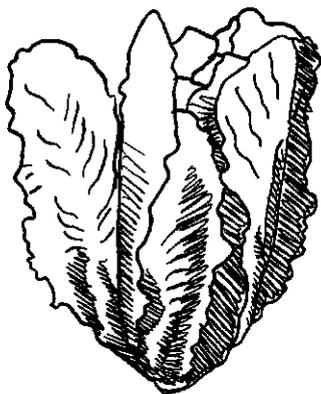
- Latin : cosmos sulphureus (30 cm)
Cosmos bipinnatus (120 cm)
Famille : composacées
Origine : Mexique
Originalité : c'est une plante très élégante qui attire les oiseaux-mouches et de nombreux insectes utiles.

Haricots



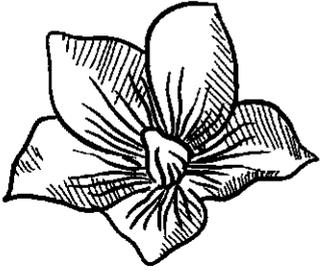
- Latin : phaseolus vulgaris
Famille : légumineuses
Origine : Amérique
Originalité : Les Amérindiens les cultivaient en compagnonnage avec le maïs; les haricots grimpants après les plants de maïs.
Culture : Les haricots grimpants peuvent atteindre 2 mètres de hauteur s'ils ont un support auquel s'agripper comme du grillage à poules, des branches ou des bambous disposés en forme de tente, des plants de maïs ou de tournesols.

Laitue

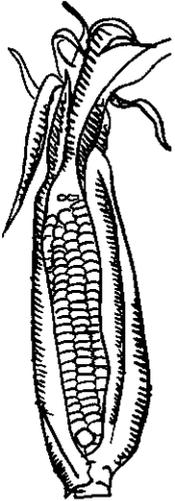


- Latin : lactuca sativa crispa (en feuille)
lactuca sativa capitata (pommée, semi-pommée)
lactuca sativa longifolia (romaine)
Famille : composées
Origine : Est du bassin méditerranéen, probablement la Grèce
Originalité : la laitue aime la fraîcheur du printemps. Elle monte facilement en graines lorsqu'il fait chaud.
Culture : les graines étant très petites, attention de ne pas les enfouir trop profondément, car elles ne germeront pas.

Lin



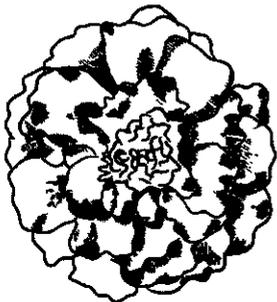
- Latin : *linum usitatissimum*
Famille : linacées
Origine : Algérie (probablement)
Originalité : ses fibres transformées en font de bons vêtements.
Culture : semé près des pommes de terre, il en éloigne les doryphores. Ses jolies fleurs bleues en font de merveilleux bouquets.



Maïs

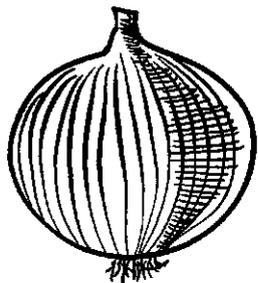
- Latin : *zea mays*
Famille : graminées
Origine : Pérou, Bolivie et Mexique
Originalité : lorsque Christophe Colomb a découvert l'Amérique il se croyait aux Indes alors c'est de cette erreur que nous vient l'appellation blé d'Inde. Le maïs était cultivé par les Mayas, les Aztèques et les Incas.
Culture : il faut semer au moins 4 rangs de maïs pour en assurer la pollinisation. Ne pas biner car les racines poussent à fleur de terre.

Œillet d'Inde



- Latin : *tagetes erecta*
Famille : composacées
Origine : Mexique
Originalité : fleurs très odorantes.
Culture : semé près des tomates, il exerce une action insecticide sur les nématodes; des vers qui s'attaquent aux racines.

Oignons

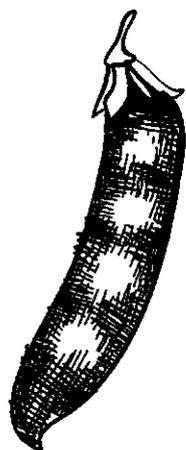


- Latin : *allium cepa*
Famille : liliacées
Origine : Asie
Originalité : on peut frotter les piqûres de guêpes avec un oignon pour soulager les brûlures. Aristote les utilisait pour soigner les gripes.
Culture : les oignonets sont enfouis dans le sol juste assez pour que la terre les recouvre.

Persil



- Latin : *petroselinum sativum*
Famille: ombellifères
Origine : Sardaigne
Originalité : le persil à feuilles larges est plus savoureux que le persil frisé. Il est très riche en fer et en vitamine C seulement lorsqu'il est frais.
Culture : le persil se cultive facilement à l'intérieur dans une pièce froide, bien éclairée avec des arrosages fréquents.



Pois mange-tout

- Latin : *pisum sativum*
Famille : légumineuses
Origine : Bassin méditerranéen
Originalité : il y a 400 ans que les Hollandais l'ont découvert.
Culture : il faut aider le plant à grimper (peut atteindre 2 mètres) avec par exemple un treillis.

Pomme de terre

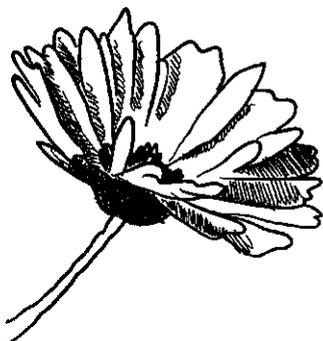


- Latin : solanum tuberosum
Famille : solanacées
Origine : Amérique du Sud
Originalité : les pommes de terre qui ont été exposées au soleil sont de couleurs vertes et contiennent de la solanine; une substance toxique.
Culture : au fur et à mesure que les plants croissent il faut les renchausser afin d'éviter l'exposition au soleil. Lors de la semence, choisir de beaux tubercules de la grosseur d'un œuf.



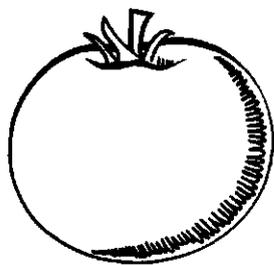
Radis

- Latin : raphanus sativus radicola (radis de printemps)
Famille : crucifères
Origine : Est du bassin méditerranéen ou l'Asie. 3000 ans av. J.-C, on le retrouve gravé dans les pyramides d'Egypte.
Originalité : c'est lui qui pousse le plus vite dans votre jardin. Entre la mise en terre des graines et la dégustation, comptez seulement 4 semaines.
Culture : dès le mois de mai, il est possible de faire plusieurs semis consécutifs.



Souci

- Latin : calendula officinalis
Famille : composacées
Origine : bassin méditerranéen
Originalité : les boutons peuvent se confire dans le vinaigre et être employés comme des câpres.
Culture : tous les jardiniers devraient réserver une place importante au souci dans leur jardin, car cette plante est la meilleure des fleurs amies puisqu'elle désoriente les insectes nuisibles avec son parfum et ses couleurs vives.



Tomate

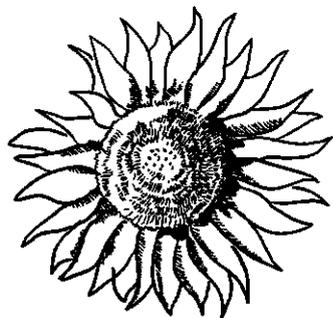
Latin : lycopersicon esculentum

Famille : solanacées

Origine : hautes vallées des Andes

Originalité : avant d'acheter vos graines ou vos plants, il faut savoir qu'il existe 2 types de plants : les déterminés plants plus compacts, plus hâtifs, fruits moins savoureux, les indéterminés plants à croissance rapide, plus tardifs, fruits plus savoureux, plus productifs.

Culture : les tuteurs se placent à 10 cm du plant. Le basilic donne une bonne saveur aux plants, c'est une plante amie. Pincer toutes les pousses (drageons) qui naissent à la base des tiges principales.



Tournesol

Latin : helianthus annuus

Famille: composacées

Origine: Pérou ou Mexique

Originalité : il attire grâce à ses graines une grande variété d'oiseaux.

Activité

Maintenant que vous êtes capable de situer sur une carte géographique l'origine d'une plante prenez le temps nécessaire à la réalisation d'un exercice de yoga afin de bien vous enraciner dans la terre que vous cultivez en saluant le soleil à tous les jours.

①



1. Expirez

②



2. Inspirez

③



3. Expirez

④



4. Inspirez

⑤



5. Retenez

⑥



6. Expirez

⑦



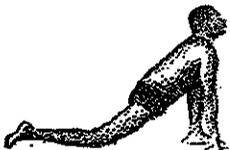
7. Inspirez

⑧



&. Expirez

⑨



9. Inspirez

⑩



10. Expirez

⑪



11. Inspirez

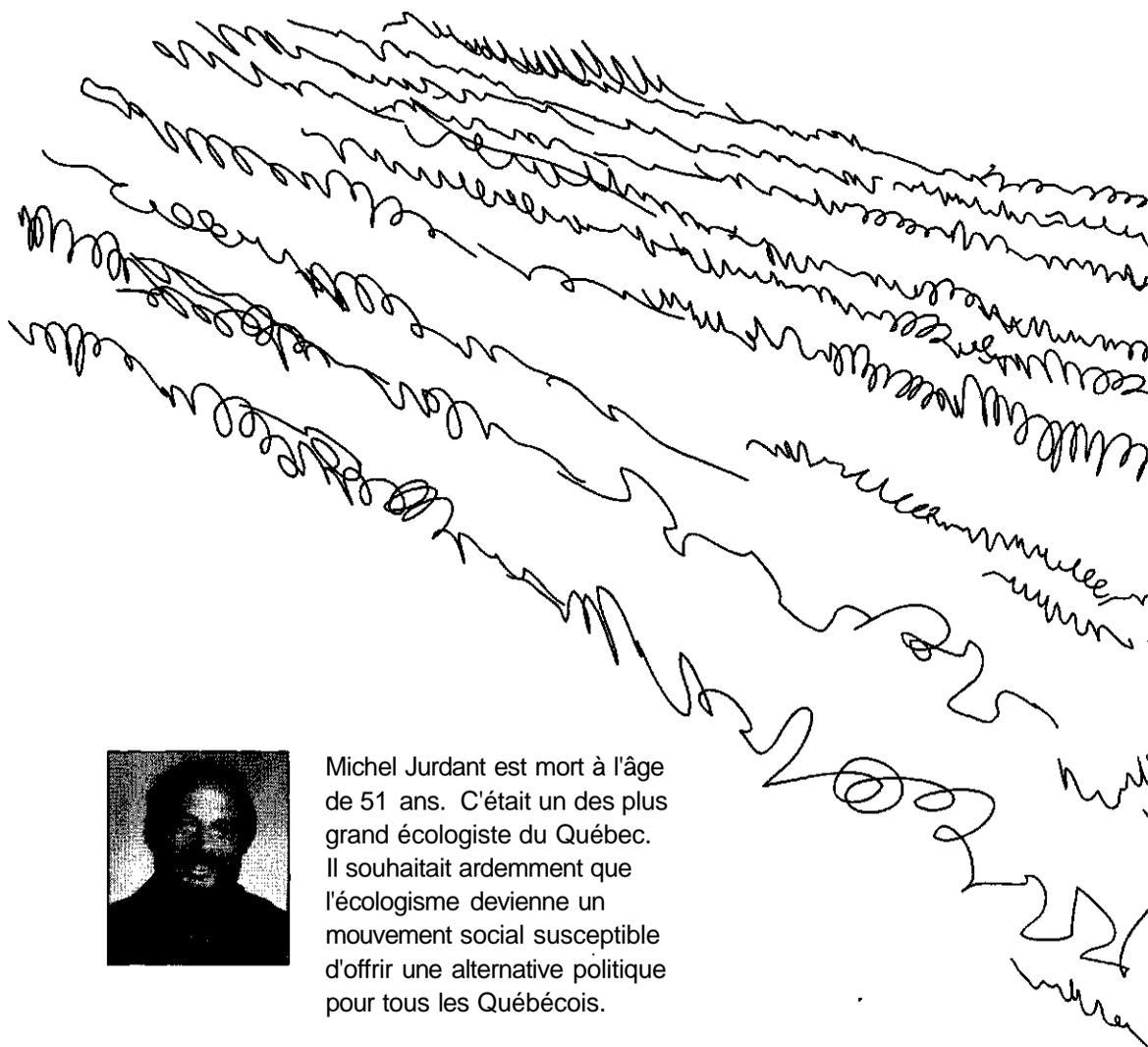
⑫



12. Expirez et recommencez

« L'agriculture est la seule activité économique qui transforme l'énergie solaire en denrées essentielles à la vie des humains. L'agriculteur est donc le pionnier de la terre et l'agriculture est ainsi le plus noble métier du monde. »

Michel Jurdant
Le défi écologiste



Michel Jurdant est mort à l'âge de 51 ans. C'était un des plus grand écologiste du Québec. Il souhaitait ardemment que l'écologisme devienne un mouvement social susceptible d'offrir une alternative politique pour tous les Québécois.

Juillet

1) TROIS PHASES IMPORTANTES DU TRAVAIL DU JARDINIER

- a) Les sarclage
- b) Le binage
- c) L'arrosage



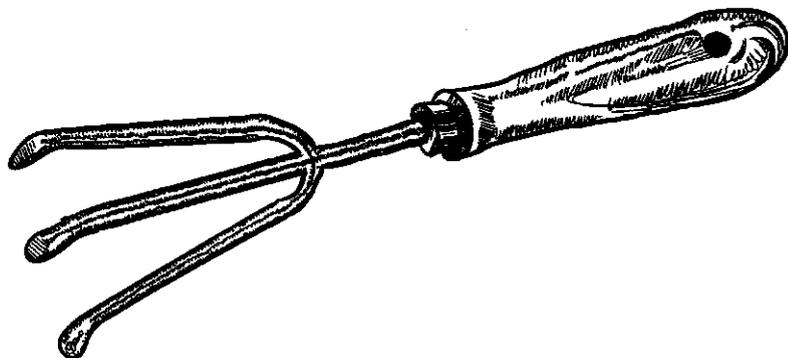
1) TROIS PHASES IMPORTANTES DU TRAVAIL DU JARDINIER

a) Le sarclage

Ce travail consiste à arracher les adventices (mauvaises herbes), le plant et ses racines à la main avec l'aide d'une petite pelle pour faire un trou jusqu'aux racines.

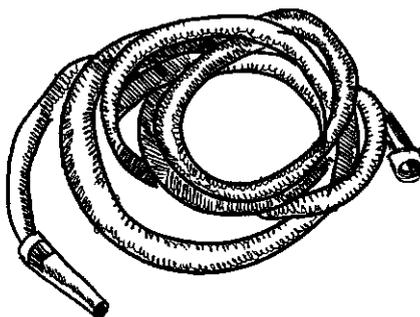
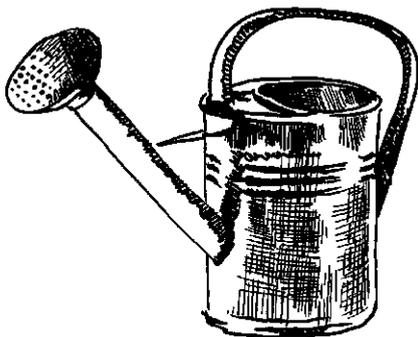
b) Le binage

Ce travail consiste à ameublir la terre afin de l'aérer. La griffe à trois dents est très utile. Rappelez-vous qu'un binage vaut deux arrosages.

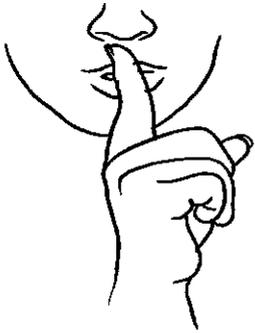


c) L'arrosage

Le moment idéal est soit tôt le matin ou le soir après le coucher du soleil. Il est essentiel en mai et en juin lorsque les racines sont très fragiles à la sécheresse. L'eau de pluie est favorable parce que la température est ambiante. Les cucurbitacées exigent beaucoup d'eau.



Vous pensiez que ces expressions étaient correctes (...)

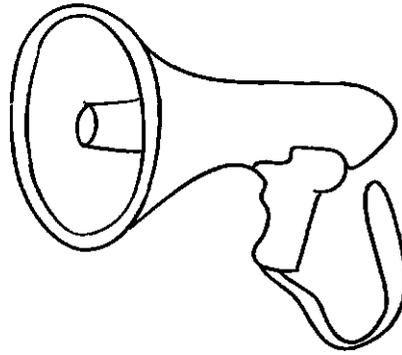


NE DITES PAS

- 1) bébite
- 2) canne
- 3) écaille d'œuf
- 4) éplure
- 5) il fait 30 en haut de zéro

- 6) étendre des pièges
- 7) grafigner
- 8) mouche à feu
- 9) avoir un jour off
- 10) piller sur le gazon

et pourtant ce sont bien celles-là qui sont justes.⁴¹



DITES

- un insecte, une bestiole
boîte de conserve
coquille d'œuf
épluchure, pelure
30 au-dessus de zéro
ou plus 30°
tendre des pièges
égratigner
luciole
avoir un jour de congé
marcher sur le gazon

*Jean DESSUREAULT, On parle comme on marche, mais..., Ed. Longpré-Dessureault, Québec, 1978, p. 3-32.

Qui suis-je ?

CHOISISSEZ PARMIS LES MOTS SUIVANTS
CELUI QUI CONVIENT LE MIEUX A CHAQUE DÉFINITION.

**Équinoxe du printemps, monarque, framboise,
solstice d'hiver, équinoxe d'automne, solstice d'été,
merleau, colibri à gorge rubis, abeille, maringouin.**

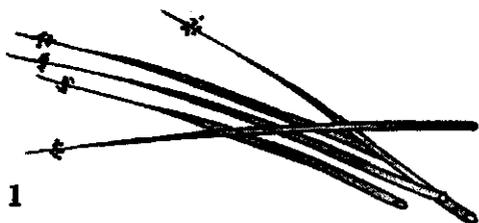
1. Le petit du merle, le _____, mange, en une seule journée, jusqu'à 4 mètres de vers de terre.
2. À chaque année, le 20 ou le 21 mars, il y a égalité de la durée des jours et des nuits, on appelle ce phénomène _____.
3. Le _____ est une espèce d'oiseau-mouche qui vit au Québec pendant l'été.
4. Une _____ doit butiner 60 heures pour remplir un dé à coudre de miel.
5. Le papillon _____ est notre plus grand papillon de jour. Le mâle porte une petite tache noire sur chacune des ailes du bas et ses nervures noires sont moins larges que celles de la femelle.
6. Le jour le plus long de l'année se produit généralement le 21 ou le 22 juin, ce phénomène s'appelle _____.

7. Le _____ est un petit vampire qui te prend une goutte de sang. Tu peux être certain que c'est une femelle, car elle a besoin de ce précieux liquide pour produire ses œufs. La femelle vit environ 2 semaines et elle pique à plusieurs reprises.
8. Ce phénomène se produit le 22 ou le 23 septembre. C'est une journée pendant laquelle il y a égalité de la durée des jours et des nuits. Il s'agit de _____.
9. Lorsqu'on y a goûté une fois, on y revient toujours. La _____ est un petit fruit rouge et exquis.
10. C'est le jour le plus court de l'année. Il se déroule le 21 ou le 22 décembre. On l'appelle _____.

(Corrigé en page 127)

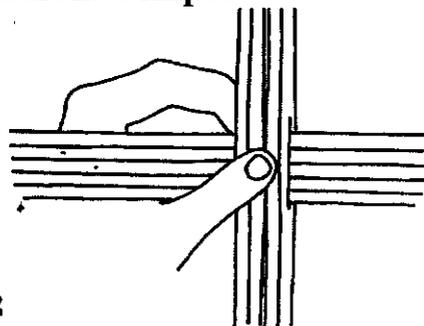
Activité

Pour réaliser ce panier tressé, une balade sur les bords du fleuve Saint-Laurent s'impose



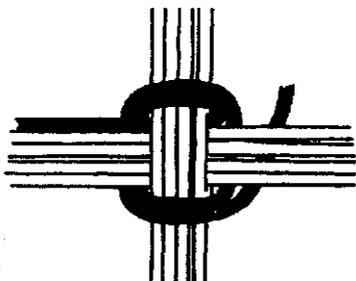
1

Cueille le plus de jonc possible, car il en faut beaucoup pour créer ce petit panier.



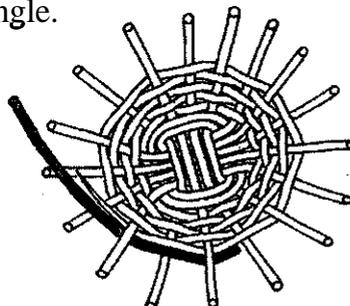
2

Place 9 joncs dans ta main, en croix, 5 horizontalement passés dans 4 verticaux, fendus au centre avec ton ongle.



3

Ils seront maintenus par deux tours de serrage faits avec la moitié du 5e jonc horizontal.

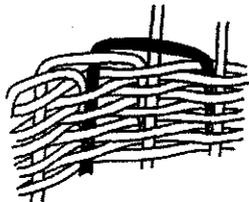


4

Écarte alors les 17 brins et continue en tissant tes joncs, un au-dessus, un en-dessous, un au-dessus, un en-dessous...

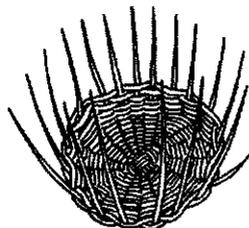
5

Quand tu arrives à la fin d'un jonc, double-le sur quelques centimètres par le suivant.



7

Pour terminer, plies et rentre les montants dans le tissage.



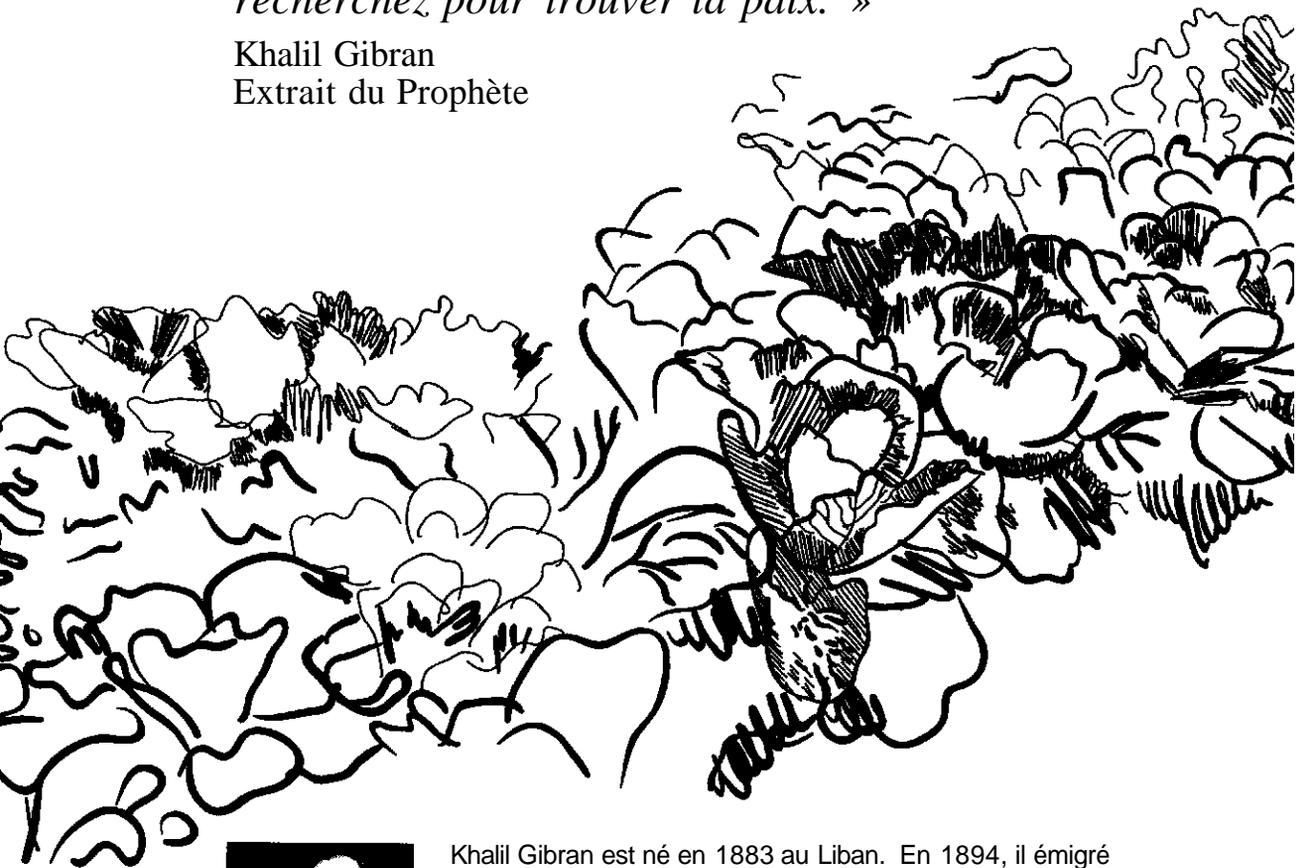
6

Quand tu as une grandeur suffisante pour le fond, plie les joncs qui servent de trame et serre ton tissage pour les maintenir verticaux.



*« Votre jardin traitez-le comme on traite un ami (...)
Votre ami est vos aspirations comblées. H est
le champ que vous ensemencez avec amour et
moissonnez avec gratitude. Il est votre table, votre
foyer. Car vous venez à lui avec votre faim et vous le
recherchez pour trouver la paix. »*

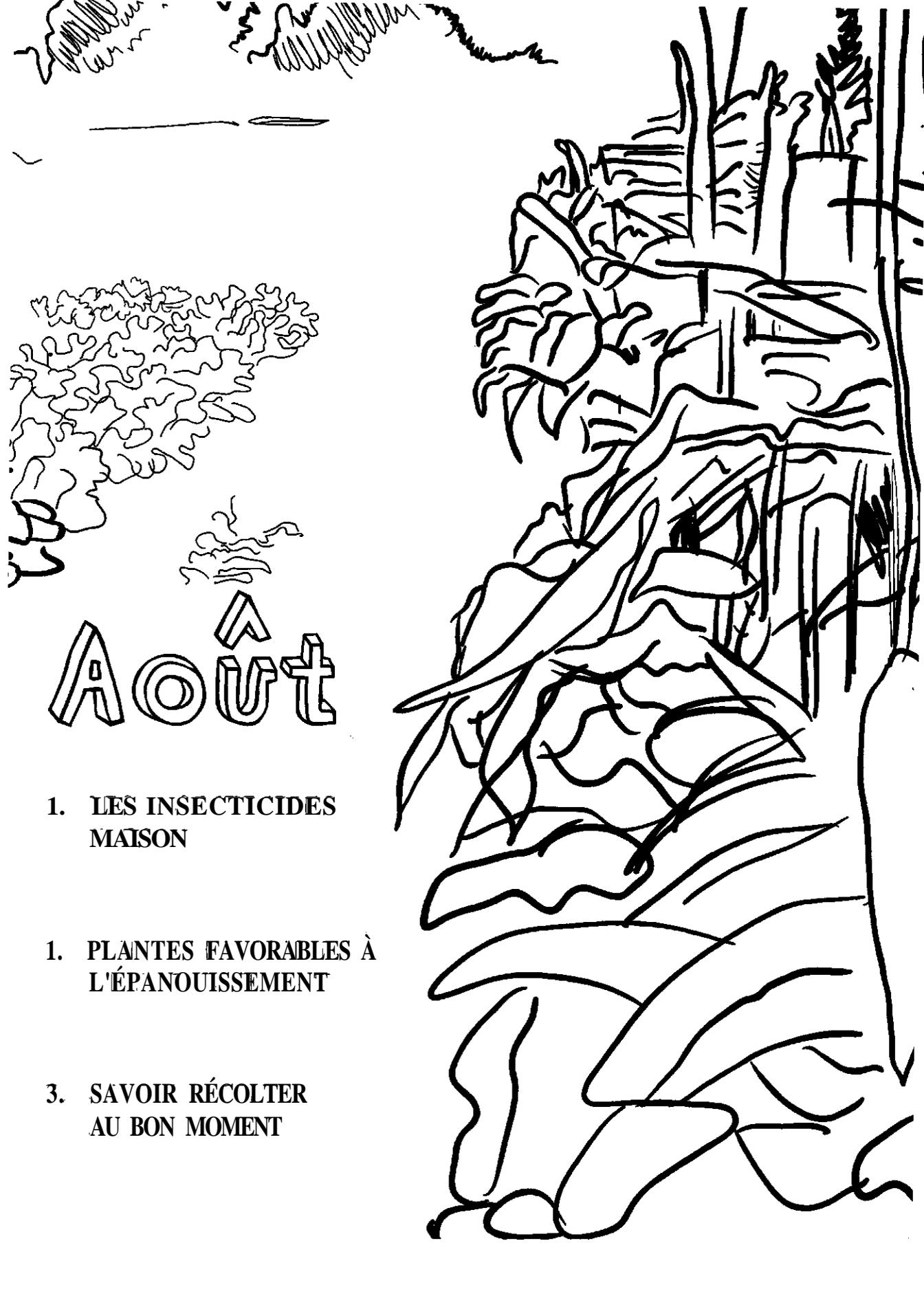
Khalil Gibran
Extrait du Prophète



Khalil Gibran est né en 1883 au Liban. En 1894, il émigré avec sa mère à Boston. Il retourne seul au Liban faire des études à l'École de la sagesse puis il visite l'Europe.

En 1908, à Paris, il travaille à l'École des Beaux-Arts; il fréquente Rodin, Debussy, Maeterlinck, Rostand, etc.

En 1910, il s'installe à New-York pour se consacrer entièrement à la peinture et à la poésie. Il y meurt en 1931. Son corps repose au Liban.



A O U T

1. LES INSECTICIDES MAISON
1. PLANTES FAVORABLES À L'ÉPANOUISSEMENT
3. SAVOIR RÉCOLTER AU BON MOMENT

11. LES INSECTICIDES MAISON

Insecticide à l'ail

Cette préparation contient des pouvoirs antibiotiques, fongicides, insecticides et insectifuges.

- Faire macérer 100 grammes d'ail haché dans 20 ml d'huile végétale pendant 24 heures puis ajouter 1 litre d'eau et 10 ml de savon biodégradable.
- Brasser et filtrer dans une passoire. On obtient ainsi un concentré.
- Diluer ce concentré dans 20 parties d'eau et vaporiser sur les plants.

Ce mélange est efficace contre les pucerons qui vivent sous les feuilles, les tiges et les bourgeons. Ils s'attaquent surtout aux fèves, aux betteraves et aux radis.

Lessis

Le lessis est utilisé en arrosages préventifs.

- Déposer 2 kg de cendre de bois dans une chaudière puis la remplir d'eau.
- Laisser macérer une nuit.
- Arroser avec l'eau claire sans la cendre (lessis).

Efficace pour prévenir les infestations des larves de la mouche du chou, de la mouche de la carotte et de la mouche de l'oignon.

Purin d'ortie dioïque

En vaporisation, ce purin augmente la résistance des plantes lorsqu'elles sont infestées, stimule leurs croissances et fait verdifier le feuillage. Tous les jardiniers biologiques vénèrent l'ortie.

- Cueillir des brassées d'ortie en coupant les plants à la base.
- Mettre l'ensemble de votre récolte dans une poche en jute bien remplie et attacher l'ouverture.
- Déposer cette poche dans un baril, un tonneau ou une grosse poubelle.
- Ajouter de l'eau pour couvrir la poche et déposer un poids sur le dessus afin de la maintenir submergée.
- Brasser le contenu tous les deux jours avec un pince-nez car l'odeur est nauséabonde. 14 jours plus tard, le purin est prêt. C'est préférable de le diluer un peu avant de la vaporiser sur les plantes.



Cette lecture m'informerait davantage si j'allais voir certaines définitions dans le dictionnaire.

Antibiotique :

Fongicide :

Insectifuge :

Macérer :

Préventif :

Dioïque :

Submerger :

Nauséabonde :

Diluer :

(Corrigé en page 125)

2. DES PLANTES FAVORABLES À L'ÉPANOUISSEMENT



Marjolaine

On considère la marjolaine et l'origan comme des cousines sauvages. Ainsi, il est possible de les interchanger dans les recettes. Récolter les feuilles et les fleurs au début de la floraison. Se conserve bien séchée. C'est un répulsif de plusieurs ravageurs.



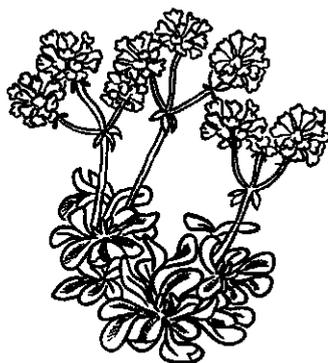
Romarin

Éloigne les mouches de la carotte. Cueillir les tiges au besoin pour vos recettes.



Sauge

Elle est un répulsif efficace sur la mouche de la carotte, la mouche du chou et la piéride du chou. Des 500 variétés de sauge, les meilleures proviennent de la Grèce.



Sarrasin

Semé en différents endroits du jardin, ses fleurs attirent plusieurs insectes utiles. Puisqu'il est riche en vitamines E, B et en minéraux, il est recommandé aux travailleurs intellectuels.



Thym

Est efficace pour éloigner les ravageurs du chou. Les rameaux en infusion sont excellents pour soigner la grippe, le rhume de cerveau, les courbatures et les frissons.



Alyssum

Attire les insectes pollinisateurs et les prédateurs.



Camomille

Joue un rôle d'insectifuge sur plusieurs ravageurs.



Coriandre

Éloigne la mouche de la carotte lorsqu'elle est semée dans ses rangs. Elle attire des prédateurs utiles comme les guêpes dites parasitoïdes parce qu'elles pondent leurs œufs dans le corps de leurs hôtes (ravageurs). La larve qui en est issue fait mourir son hôte en se développant. Ces guêpes sont friandes du nectar des fleurs de plantes appartenant aux ombellifères (carotte, céleri-rave, panais, persil, etc.) et aux chrysanthèmes.

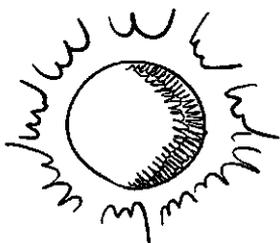
3. SAVOIR RÉCOLTER AU BON MOMENT

TÔT LE MATIN



Il est préférable d'attendre l'évaporation de la rosée pour cueillir... la laitue,
les épinards,
les asperges,
le brocoli,
le persil,
et le basilic.

MIDI A TROIS HEURES



Au zénith jusqu'à trois heures, cueillir...
les courges,
les haricots,
les pois,
les tomates,
les piments,
et le maïs.

FIN DE JOURNÉE

En fin de journée, cueillir les légumes racines...
les betteraves,
les patates,
les carottes,
les radis,
et les panais.



Savon de lavande*

Ingrédients

10 c. à soupe de savon blanc râpé

120 ml d'eau bouillante

2 c. à soupe de fleurs de lavande écrasées

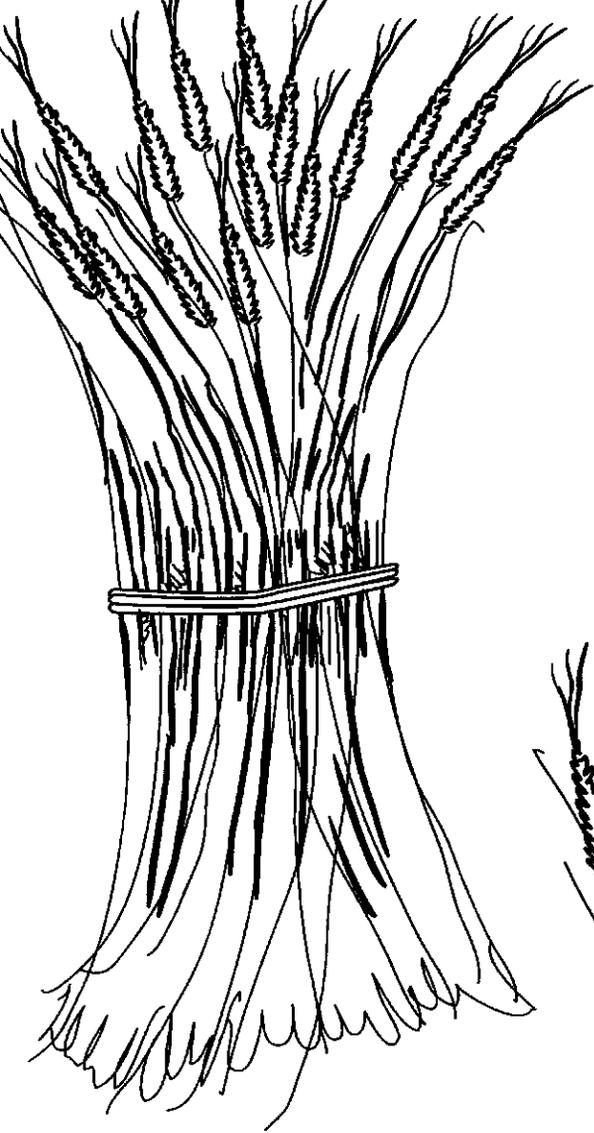
4 gouttes d'huile essentielle de lavande



Préparation

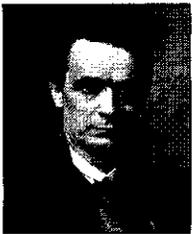
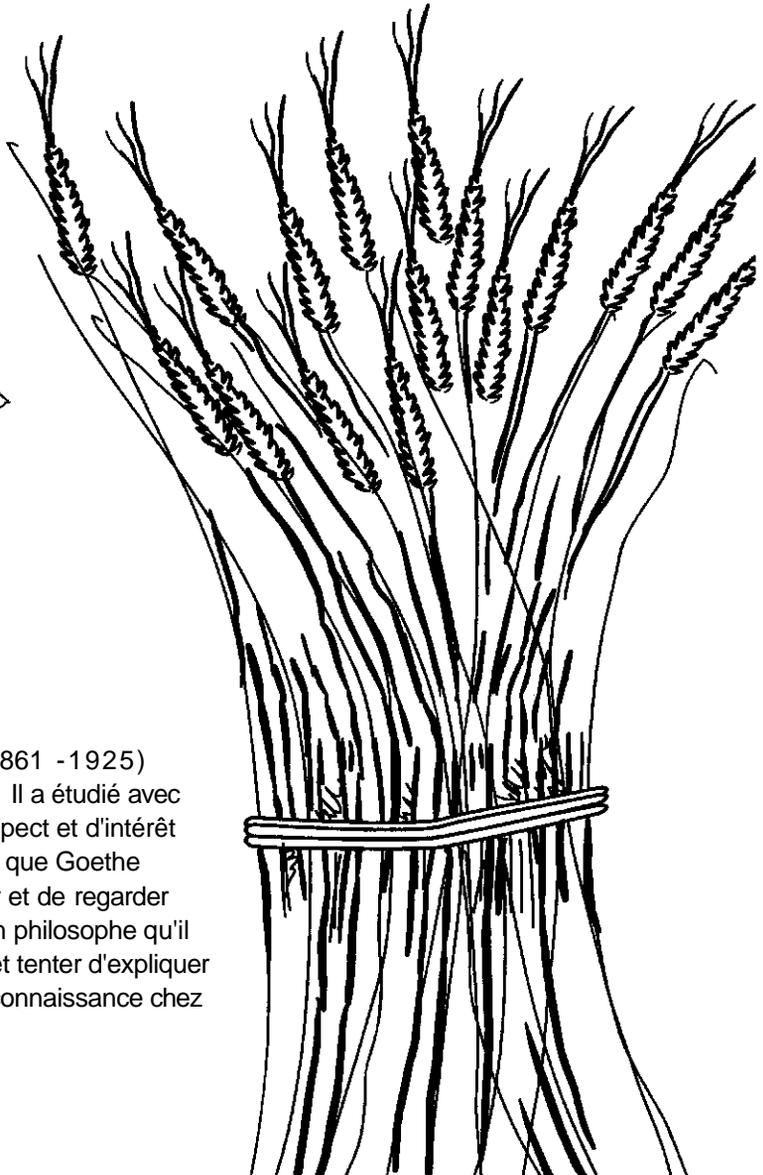
- Dans un cul de poule installé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante, mélanger le savon râpé et l'eau. Remuer fréquemment jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Réduire les fleurs de lavande en poudre et retirer le cul de poule du bain-marie. Incorporer les fleurs et l'huile essentielle de lavande
- Mettre en flacons et étiqueter.

* Emma CALLERY, Le grand livre des fines herbes, Kônemann/Allemagne, 1998, p.88



*« La plante, baiser que s'offrent
la terre et le soleil, et de cette
chaleur, nous vivons. »*

Rudolf Steiner



Rudolf Steiner (1861 -1925)
était pédagogue. Il a étudié avec
beaucoup de respect et d'intérêt
la façon originale que Goethe
avait d'approcher et de regarder
la nature. En bon philosophe qu'il
était, il a traduit et tenter d'expliquer
La théorie de la connaissance chez
Goethe.

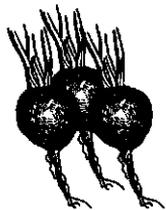
Septembre

1. LA RÉCOLTE SE POURSUIT
2. LES HERBES MÉDICINALES ET LE JARDIN DE SORCIÈRES
3. VOICI LE TEMPS VENU DE RENTRER VOS FINES HERBES
4. SEMER LES ENGRAIS VERTS AVANT LE 15 SEPTEMBRE



1. LA RÉCOLTE SE POURSUIT

N'oublions pas que c'est tout au long de l'été qu'on peut récolter. Pensons aux radis et aux carottes qu'on mange lorsqu'on éclaircit les rangs pour donner aux autres plants la chance de grossir. Rien ne se perd. Ce qu'on ne peut consommer va enrichir le compost.



Betteraves :

À arracher après plusieurs jours de beau temps. Se récoltent à tous les stades de croissance et pour éclaircir les rangs. Laisser sécher sur le sol toute la journée.



Carottes :

Se récoltent à tous les stades de croissance et pour éclaircir les rangs. Couper les feuilles à V2 pouce du collet ainsi elles se conservent mieux.



Citrouilles :

À cueillir avant les gelées avec un bon sécateur. Se conserve à la température de la pièce bien aérée.



Concombres :

À cueillir régulièrement car cela stimule la croissance des plants.



Haricots :

À cueillir par temps sec. Cueillir les jeunes haricots stimule la croissance du plant.



Laitues :

À cueillir après l'évaporation de la rosée. Détacher les feuilles extérieures.

**Maïs :**

À déguster lorsque le lait coule d'un grain écrasé avec l'ongle.

**Oignons :**

À cueillir frais pendant tout l'été. Ne pas enlever les pelures sèches si on veut les conserver.

**Patates :**

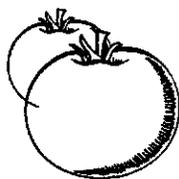
À cueillir, si on souhaite manger des patates nouvelles, dès l'apparition des fleurs. Sinon, on attend que les plants se détériorent pour récolter à la fin de l'été.

**Pois mange-tout :**

À déguster lorsque les pois sont bien formés dans la gousse.

**Radis :**

À récolter pendant tout l'été après une pluie, car ils sont plus doux.

**Tomates :**

À déguster lorsqu'elles sont rouges et bien juteuses. Vertes, elles mûriront à l'ombre, enveloppées dans du papier journal.

2. LES HERBES MÉDICINALES ET LE JARDIN DE SORCIÈRES

Le persil

C'est une plante diurétique, c'est-à-dire qu'elle aide l'organisme à purifier les voies urinaires. Excellent pour la santé puisqu'il contient 3 fois plus de fer que l'épinard et 4 fois plus de vitamines C que l'orange. Il peut même aider à régler les inconconvénients des flatulences.

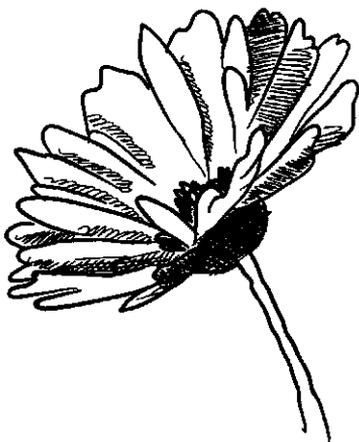


Recette contre l'ivrognerie de Jean Valnet

- Faire bouillir dans 1 litre d'eau :
 - 50 g de persil
 - 1 écorce de pamplemousse
 - 1 écorce d'orange
- Laisser diminuer le liquide jusqu'à 0.5 litre.
- Sucrez
- Prendre 1 c. à thé chaque matin à jeun

Le souci

Au Moyen Âge on affirmait que pour cueillir le souci (calendula) on devait être exempt de péché mortel, réciter trois Notre-Père et trois Je Vous Salue Marie. Ses feuilles servaient à soulager les piqûres d'abeilles et de guêpes et ses pétales à soigner la peau.



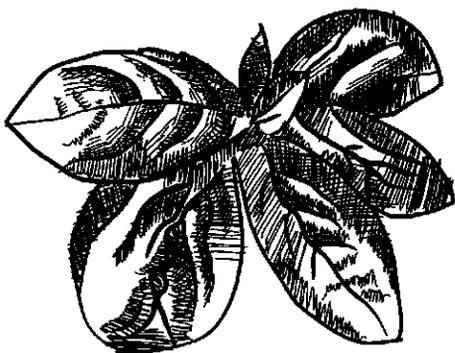
Lotion satinée et nettoyante au souci

- Mélanger :
 - 60 ml d'huile d'olive ou d'amande
 - 2 c. à soupe de fleurs de souci séchées
 - Quelques gouttes d'eau de rose, de violette ou de fleurs d'oranger
- Réchauffer l'huile dans un bol placé au-dessus d'une casserole d'eau chaude
- Verser et mélanger les fleurs de souci séchées; chauffer délicatement 30 minutes
- Retirer le bol de la source de chaleur et laisser la lotion refroidir
- Verser l'eau de fleur dans un joli pot

*Emma CALLERY, Le grand livre des herbes, Kônemann, Allemagne, 1998, p. 75

Le basilic

Le basilic entre en France dans la recette de pistou et en Italie dans celle du pesto. Cette sauce délicieuse peut accompagner les pâtes ou être incorporée à une soupe. Sur le plan médicinal, le basilic soulage les douleurs gastriques et les vomissements. Dans une cuisine, un pot de basilic éloigne les mouches.



Recette de pesto

25 g de feuilles de basilic fraîches
2 gousses d'ail écrasées
1 pincée de sel
50 g de pignons
50 g de parmesan
125 ml d'huile d'olive

- Passer les feuilles de basilic au mélangeur, ajouter l'ail et l'huile d'olive et mélanger quelques secondes.
- Ajouter au mélange les pignons, le parmesan et le sel. La préparation doit avoir une consistance épaisse et crémeuse.
- Cette quantité convient pour 450 g de pâtes, cuites et égouttées.

*Il est possible de congeler cette préparation en la divisant dans un récipient pour faire des cubes de glace. Un cube dégelé au contact des pâtes chaudes assaisonne 1 portion de pâte.

La consoude

Au Moyen Âge on la croyait capable de guérir tous les maux. Racines et feuilles étaient appliquées sur les hématomes, entorses, écorchures, coupures et en cataplasme. On peut faire macérer les jeunes feuilles dans une huile d'amande de qualité pour obtenir un gel nettoyant pour la peau très efficace. La consoude en pommade soulage les pieds fatigués et les cors.

Pommade de consoude

Faire chauffer dans une poêle :

250 g de saindoux
4 à 6 racines de consoude fraîches
lavées et tranchées finement

- On laisse mijoter un peu, on remue et on retire du feu.
- Le lendemain, on réchauffe jusqu'à ce que la graisse soit liquide et on passe le tout à travers un linge pour en extirper tout le liquide qu'on verse ensuite dans des flacons qui se conservent au réfrigérateur.
- Masser les pieds avec cette pommade.



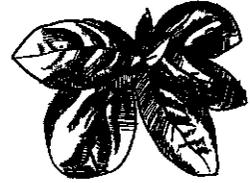
*Maria TREBEN, Ces plantes qui guérissent, France, Ed. du Rocher, 1987, p.68

3. VOICI LE TEMPS VENU DE RENTIER VOS FINES HERBES

Afin de profiter des saveurs irremplaçables des herbes fraîches, rentrer toutes celles qui se prêtent bien à la culture intérieure.

Pour préserver la santé du BASILIC À PETITES FEUILLES il faut :

- l'empêcher de fleurir, sinon il meurt,
- que le sol sèche entre les arrosages,
- garder la plante au soleil,
- une pièce fraîche,
- le tailler fréquemment à la base pour le fortifier,
- éviter de le manipuler par temps humide, car les feuilles rouillent.



Pour préserver la santé du PERSIL il faut :

- l'empoter dans un récipient assez profond,
- beaucoup de fraîcheur,
- beaucoup de lumière,
- des arrosages fréquents.



Pour préserver la santé du ROMARIN il faut :

- beaucoup de soleil et d'air frais,
- le transplanter le moins souvent possible,
- éviter de briser les racines lors de la transplantation,
- arroser la plante à fond lors de la transplantation,
- laisser sécher entre les arrosages.



Pour préserver la santé de la SAUGE il faut :

- attendre les premières gelées,
- rabattre du tiers les tiges avant d'empoter,
- beaucoup de soleil,
- laisser sécher le sol entre les arrosages.



Pour préserver la santé du THYM il faut :

- attendre les premières gelées,
- rabattre du tiers les tiges avant de repoter,
- beaucoup de soleil,
- beaucoup d'humidité ambiante,
- laisser sécher le sol entre les arrosages.



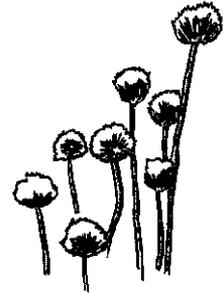
Pour préserver la santé de la LAVANDE il faut :

- beaucoup d'humidité ambiante,
- beaucoup de soleil,
- la replanter chaque année dans une terre nouvelle.



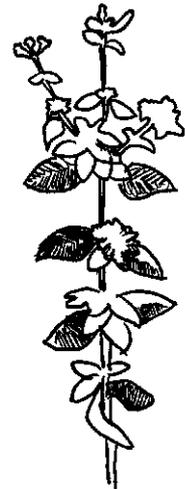
Pour préserver la santé de la CIBOULETTE et de L'ESTRAGON il faut :

- les garder à l'extérieur jusqu'aux gelées,
- les rabattre à ras le sol avant de les empoter,
- les empoter dans des pots assez grands pour placer une motte de terre sans briser les racines.



Pour préserver la santé de L'ORIGAN il faut :

- le garder à l'extérieur jusqu'au gelées,
- l'empoter dans un pot juste assez grand pour contenir la motte des racines,
- beaucoup de soleil.



**Les fines herbes ont besoin du soleil
pour développer leur parfum.**

4. SEMER LES ENGRAIS VERTS AVANT LE 18 SEPTEMBRE

Maintenant que l'automne arrive et que votre première expérience en jardinage a donné ses fruits, vous êtes prêt à préparer consciencieusement la terre de votre jardin pour l'an prochain.

Afin d'améliorer la résistance de votre terre à jardin il est sage de semer du seigle d'automne à la volée avant la mi-septembre. Ainsi, vous travaillerez le sol en profondeur et le printemps venu, deux (2) ou trois (3) semaines avant les semis vous l'enfouirez.

C'est facile et ça prépare admirablement bien le sol pour la culture maraîchère en réduisant considérablement le lessivage, l'érosion et la prolifération des plantes adventices.

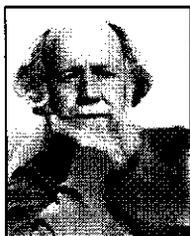
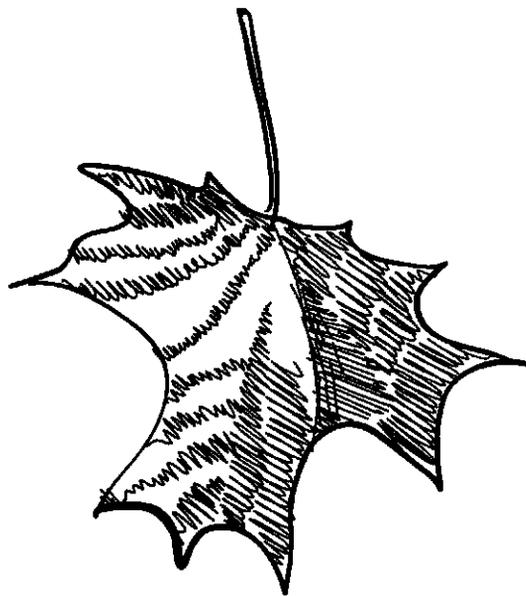
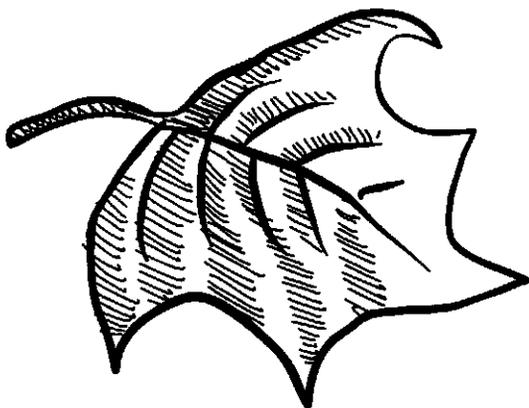


« Nous sommes les enfants d'un cosmos qui nous a donné naissance après une grossesse de quinze milliards d'années.

Comme dans la tradition hindouiste : les pierres et les étoiles sont nos sœurs. »

Hubert Reeves

L'heure de s'enivrer, l'univers a-t-il un sens ?



Hubert Reeves est né à Montréal où il a obtenu un doctorat en astrophysique nucléaire. Il est conseiller de la NASA. Il a publié plusieurs ouvrages dont *Patience dans l'azur* et *Poussières d'étoiles*. Son talent de vulgarisateur a suscité l'enthousiasme d'un très grand public.

Octobre

1) METTRE DES PAILLIS PROTECTEURS POUR L'HIVER

2) PLANIER DES BULBES DE TULIPES

3) DES CUISINES COLLECTIVES ...



1) METTRE DES PAILLIS PROTECTEURS POUR L'HIVER

La neige est de loin la protection hivernale la plus efficace. Toutefois, dans le jardin il est recommandé de couvrir d'un paillis de feuilles mortes ou de sapinages les vivaces plantées en fin de saison. Attention, il faut le faire une fois que le sol est gelé.

Les plantes grimpantes ne demandent aucune protection hivernale sauf le houblon qu'on doit couper à 15 ou 20 cm du sol et couvrir son pied de feuilles mortes.

Il est recommandé de couvrir de paille sèche le persil, les asperges et la rhubarbe.

2) PLANTER DES BULBES DE TULIPES

Nous vous suggérons de planter des tulipes **botaniques** parce que ce sont de véritables vivaces qui fleurissent année après année. De plus, ce sont des championnes de la reproduction et elles se naturalisent très facilement dans une terre compostée une fois l'an et un sol bien drainé. Un minimum de 5 heures d'ensoleillement par jour est essentiel à la floraison.

Planter les bulbes en septembre ou en octobre à une profondeur de 15 à 20 cm (6 à 8 pouces) et à une distance de 5 à 10 cm (2 à 4 pouces). L'arrosage est important après la plantation et pendant la croissance printanière.



LES TULIPES BOTANIQUES*

Espèce	Couleur	Hauteur du feuillage	Hauteur de la fleur	Période
<i>Tulipa acuminata</i>	Jaune et rouge	45 cm	7 à 13 cm	mi-saison
<i>T. clusiana</i>	Blanc et rouge	25 à 30 cm	15 cm	mi-saison
<i>T. fosteriana</i>	Rouge vif	30 à 35 cm	8 cm	hâtive
<i>T. greigii</i>	Rouge ou jaune	30 à 35 cm	8 cm	hâtive
<i>T. marjoletti</i>	Blanc, bord rouge	40 à 50 cm	4 à 6 cm	mi-saison
<i>T. turkestanica</i>	Blanc, cœur orangé	20 à 30 cm	2 à 3 cm	hâtive
<i>T. undulatifolia</i>	Rouge cramoisi et blanc	20 à 30 cm	3 à 8 cm	hâtive
<i>T. kaufmanniana</i>	Jaune crème	30 cm	8 cm	hâtive
<i>T. whitallii</i>	orange	20 à 25 cm	3 à 6 cm	mi-saison

* Sophie PICARD, « Les tulipes botaniques de quoi en perdre son latin », Fleurs, Plantes et Jardins, vol. 13, n° 5, (septembre 2002), p. 64.

3) DES CUISINES COLLECTIVES ...

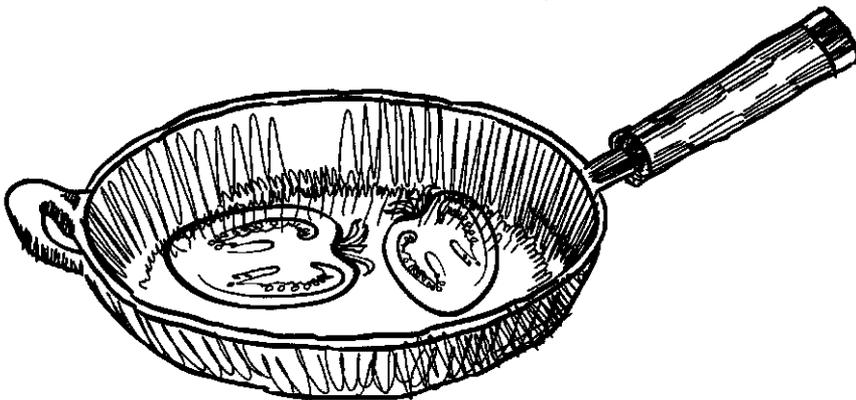
Vos plants de tomates ont été généreux
et vous héritez de dizaines de tomates vertes. QUE FAIRE ?

RÉPONSE :

Des tomates vertes panées

6 tomates vertes
1 tasse de lait
1 tasse de farine
1 c. à thé de sel
1/4 C. à thé de poivre
1 c. à soupe de cassonade
3 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe de graisse végétale

- Laver les tomates et les couper en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur chacune
- Mélanger la farine, le sel, le poivre et la cassonade
- Tremper chaque tranche dans le lait puis la farine
- Faire chauffer le beurre avec la graisse végétale
- Faire dorer les tomates à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, tendres et dorées. Servir aussitôt!



« On entend souvent dire avec cynisme que l'argent mène le monde, mais l'argent n'est pas le seul pouvoir économique, car nos choix de consommation peuvent contribuer au développement d'une économie responsable. »

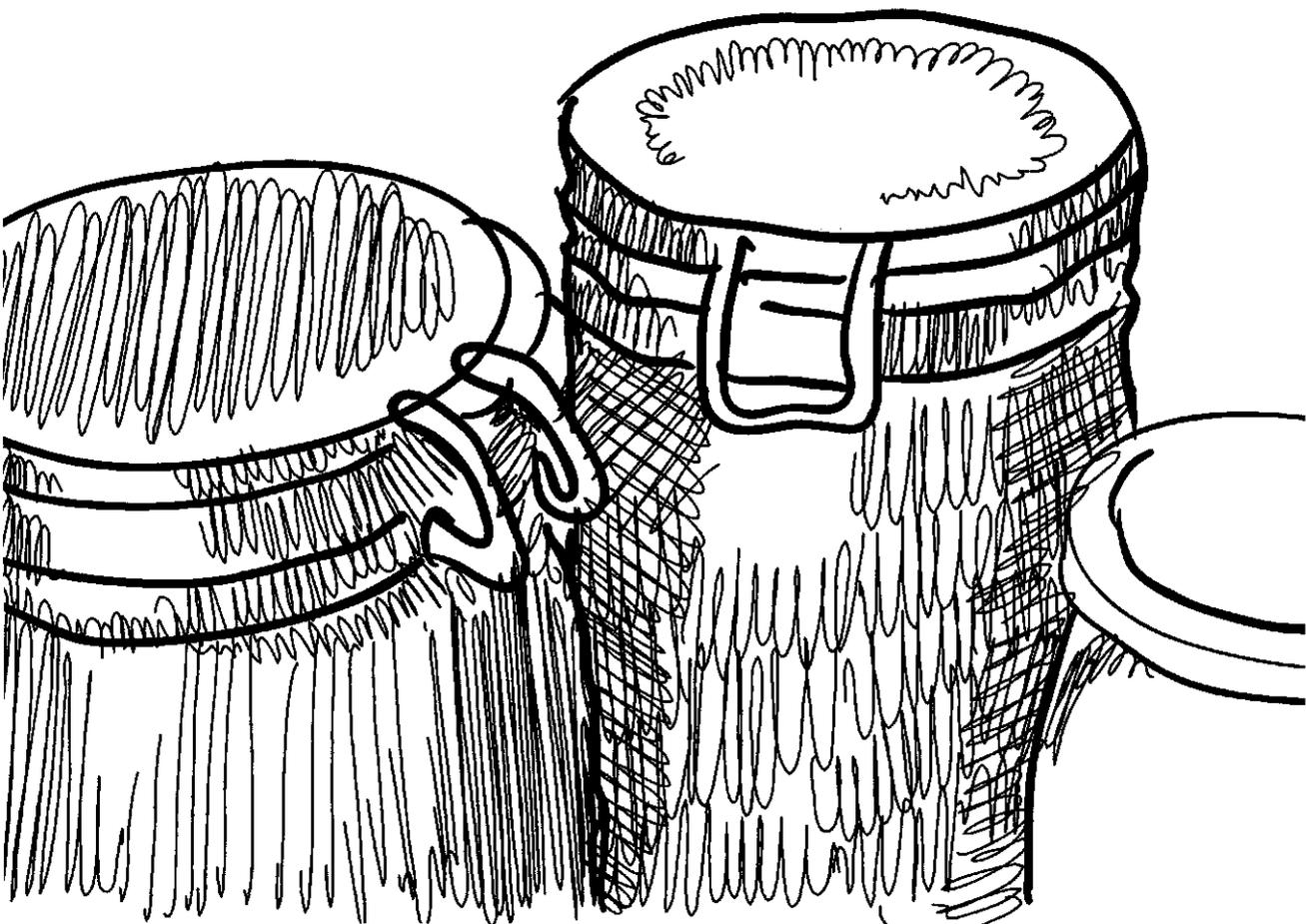
Laure Waridel



Laure Waridel est co-fondatrice et présidente d'Équiterre. C'est une pionnière du commerce équitable.

Sociologue spécialisée en développement international, elle est l'auteur du livre *l'EnVert de l'assiette* publié en 1998 et réédité en 2003.

Équiterre a pour mission de contribuer à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix collectifs et individuels à la fois écologiques et socialement équitables.



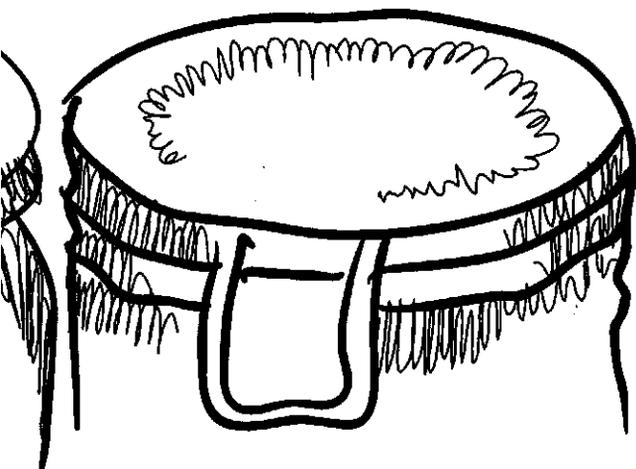
Novembre

1) OPÉRATION NETTOYAGE

2) CUEILLETTE POUR DES GENS PRÉVOYANTS

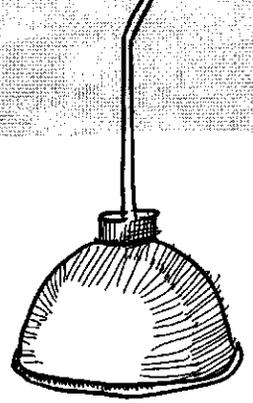
3) REMERCIEMENTS AUX BÉNÉVOLES ET AUX SUPPORTEURS

4) MANGER BIO ET ÉQUITABLE EN BREF



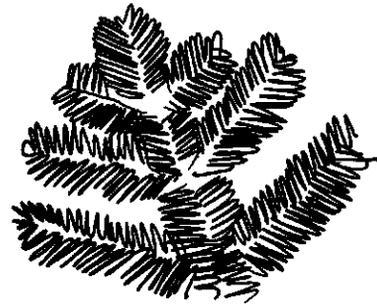
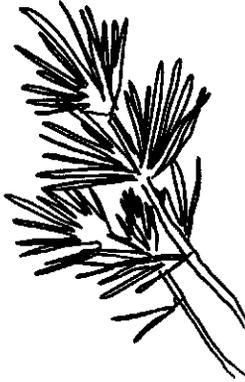
1) OPÉRATION NETTOYAGE

Afin de maintenir vos outils dans un bon état il est important de les nettoyer, les huiler ou les graisser et de les entreposer au sec pendant l'hiver. Profitez de cette période pour réparer les outils défectueux. Le cabanon et les plates-bandes doivent être impeccables, car l'apparence du site reflète votre image.



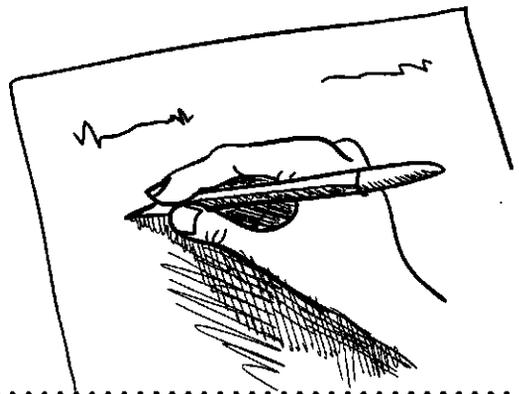
2) CUEILLETTE POUR DES GENS PRÉVOYANTS

Aller cueillir dès que possible des branches de pin, d'épinette, de sapin, de pimbina pour l'activité de décembre. Ces branches serviront à la fabrication de couronnes de Noël.



3) REMERCIEMENTS AUX BÉNÉVOLES ET AUX SUPPORTEURS

Voir la composition d'une lettre du mois de janvier



4) MANGER BIO ET ÉQUITABLE EN BREF

Est-ce
vraiment
un produit
bio ?



Au Québec, il y a un règlement qui exige que les emballages de produits biologiques portent le nom de l'organisme qui les a certifiés ou vérifiés. Pour connaître le nom de ces organismes, visitez le site du Conseil des appellations agroalimentaires du Québec : www.caaq.org

POUR EN SAVOIR PLUS

Fédération d'agriculture biologique du Québec :
www.fabbio.ca

Statistiques Canada - L'agriculture biologique :
www.statcan.ca/français/kits/agric/organ_f.htm

L'agriculture biologique et la FAO :
www.fao.org/organicag

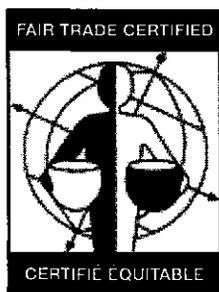
David Suzuki Foundation :
www.davidsuzuki.org

La revue Protégez-vous :
www.pv.qc.ca

Qu'est-ce
que ça veut
dire manger
équitable ?

C'est payer un juste prix aux agriculteurs des pays du Sud pour leur travail et leurs produits. Ainsi, ils peuvent prendre en main le développement de leur collectivité en construisant des routes, des écoles, des centres de santé, etc.

Parmi les produits alimentaires équitables disponibles au Québec, il y a le café, le chocolat, le cacao, le sucre et le thé.



POUR EN SAVOIR PLUS

Équiterre :
www.equiterre.org

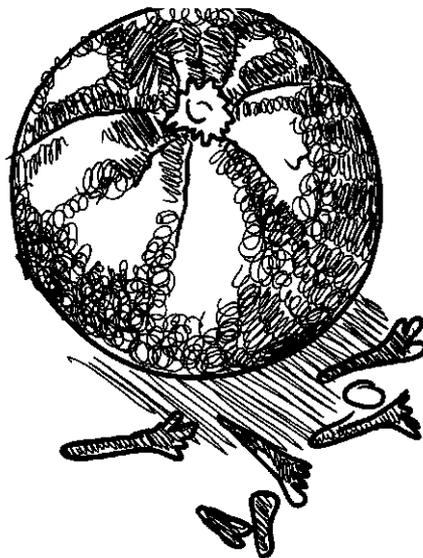
Commerce équitable Oxgam-Québec :
www.equita.qc.ca

Activité

L'odorange*

Matériel requis

- 250 ml de clous de girofle entiers
- 1 orange
- 15 ml de cannelle moulue
- 1 petit sac de papier
- 2 rubans de 2 cm de largeur, assez longs pour se nouer autour de l'orange
- 1 ruban de 6 mm de largeur et de 15 cm de longueur
- ciseaux



C'est l'olfactif qui est sollicité ici et non pas le gustatif.

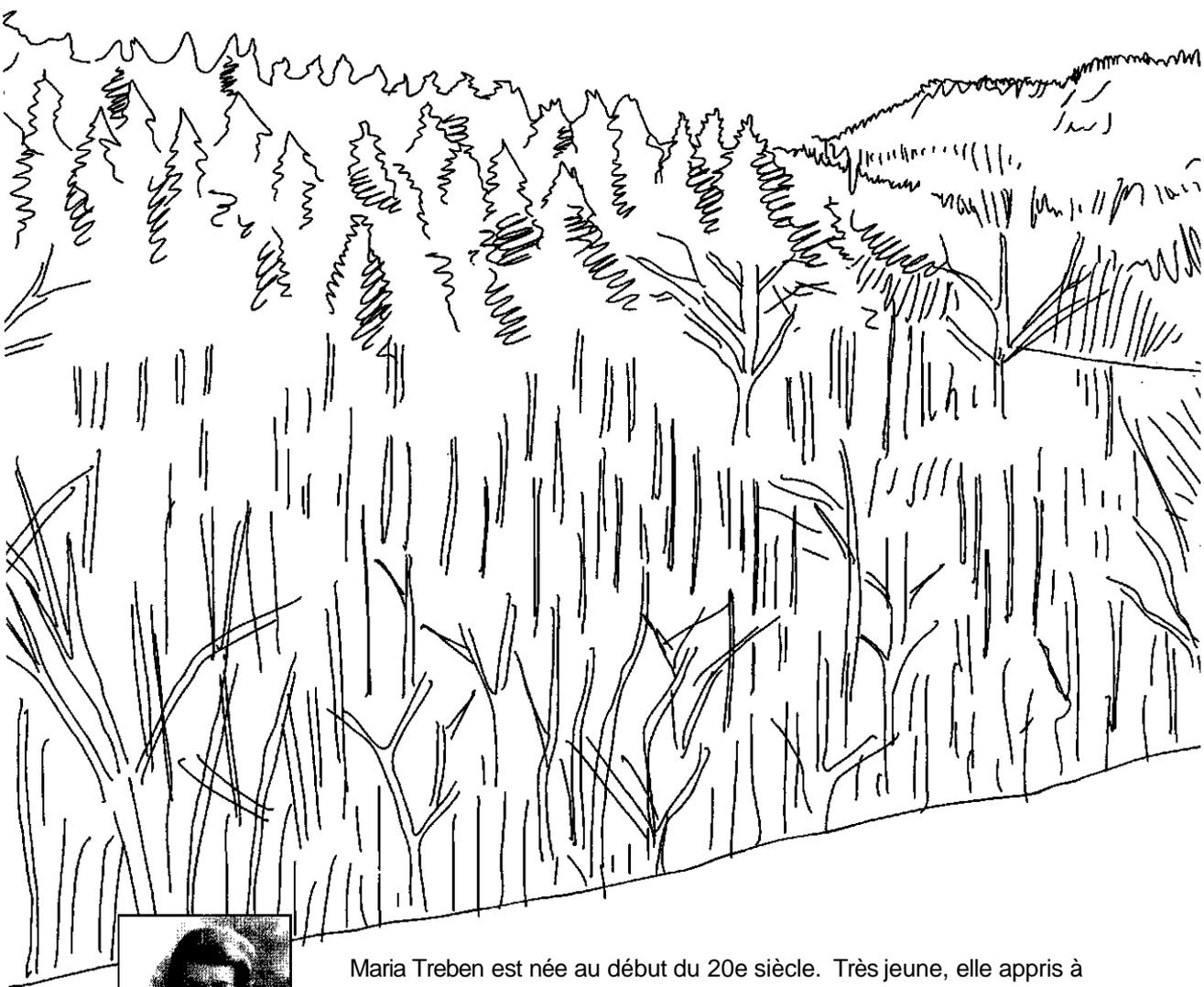
Le grenier, les tiroirs ou les placards « sentiront bon » tout l'hiver.

- Planter les clous de girofle dans la peau de l'orange. (Si la peau est difficile à percer, utiliser un petit clou ou une brochette.) Il faut recouvrir entièrement l'orange de clous de girofle.
- Mettre l'orange et 15 ml de cannelle dans le sac de papier. Secouer le tout en le tenant bien fermé.
- Retirer l'orange du sac et souffler dessus pour retirer le surplus de cannelle. (Tenir l'orange suspendue au-dessus de l'évier.)
- Nouer les 2 rubans autour de l'orange comme l'illustration te le montre.
- Passer le ruban de 6 mm sous le nœud formé par les 2 autres rubans. Nouer et suspendre à l'endroit de votre choix.

David SUZUKI, Barbara HEHNER, Les sens, Québec/Héritage Jeunesse, 1991, p. 22.

« Pourquoi n'investit-on pas d'argent dans la recherche sur les raisons du soulagement si convaincant et si certain qu'apportent les plantes médicinales ? Pourquoi fait-on plutôt confiance à la chimie, en nous enfermant toujours plus, nous autres humains, dans ce cercle vicieux que représentent les engrais artificiels, puis les substances nuisibles dans notre alimentation, puis la lutte - avec de nouveaux produits chimiques - contre les maladies qui en sont la conséquence et enfin la transmission à nos enfants de ces conséquences ? »

Maria Treben

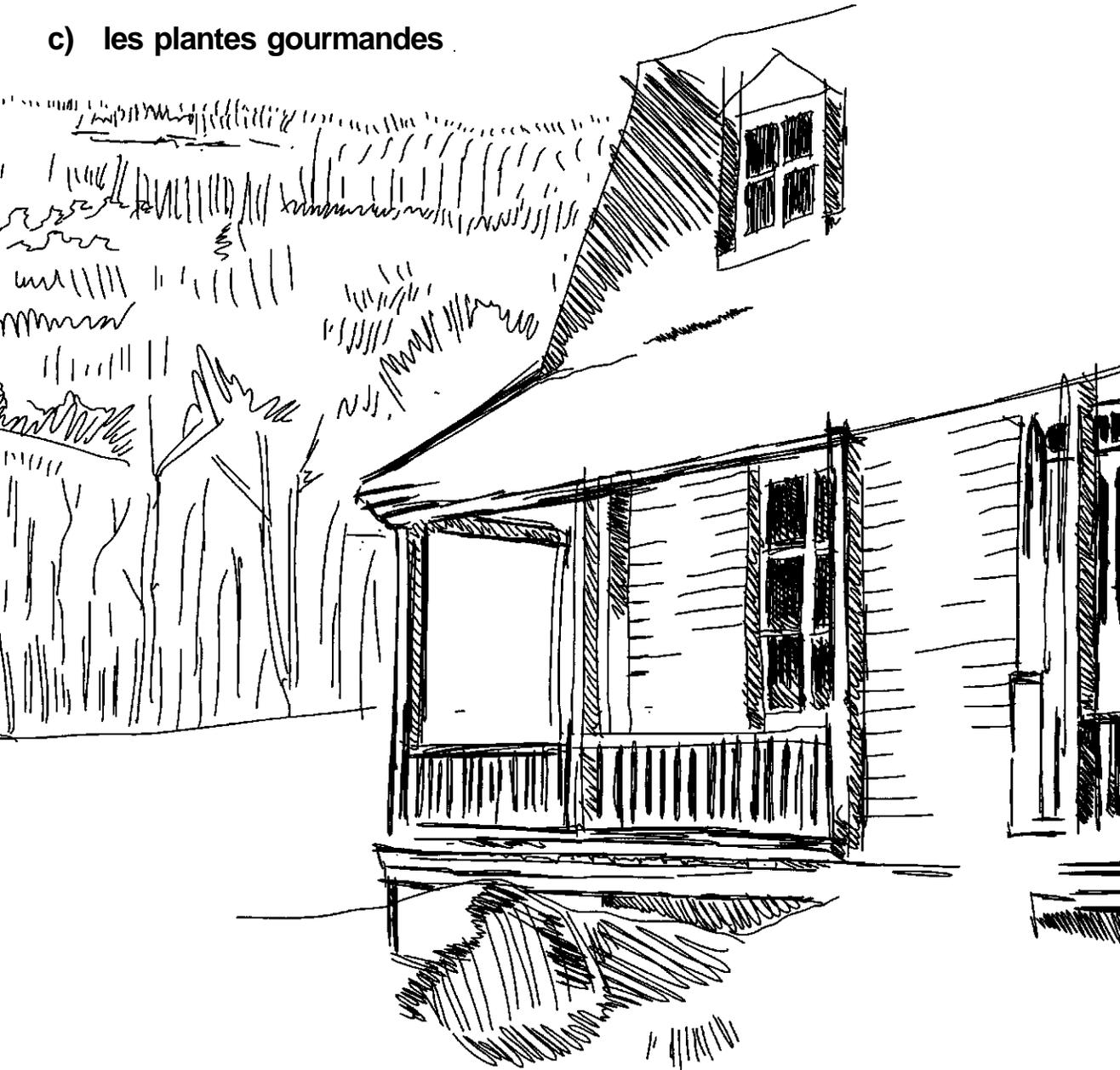


Maria Treben est née au début du 20e siècle. Très jeune, elle apprit à connaître la nature et les plantes (simples). Elle s'intéressa aux propriétés médicinales des plantes auprès de vieilles personnes de la campagne qui lui communiquèrent leurs expériences. Puisque ses conférences attiraient des personnes par milliers, elle publia un livre qui connut un succès mondial *La santé à la Pharmacie du Bon Dieu*.

Décembre

1) LA ROTATION DES CULTURES

- a) le pourquoi
- b) les familles de plantes
- c) les plantes gourmandes



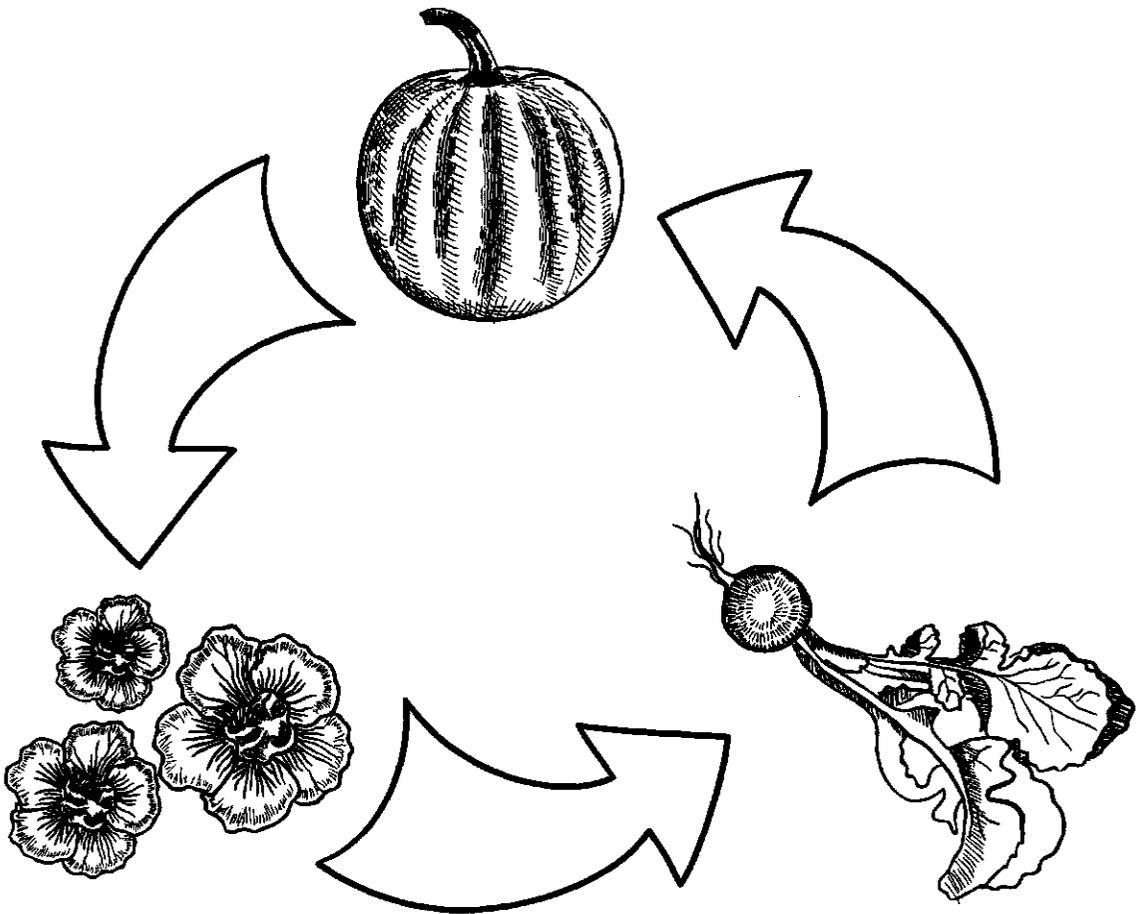
1) LA ROTATION DES CULTURES

a) La rotation des cultures, pourquoi ?

Il est très important en agriculture biologique d'effectuer la rotation des cultures. Ce principe permet de maintenir la terre de votre jardin en santé. Chaque plante a des besoins spécifiques et soutire au sol les éléments qui lui conviennent. Si on installe à la même place année après année les mêmes plantes le sol s'appauvrira et les carences attireront les insectes et les maladies.

Donc pour faire la rotation des cultures il faut s'attarder aux familles et à la voracité des plantes. Autant que possible, d'une année à l'autre, il faut faire se suivre des plantes de familles différentes.

Il existe toutefois une exception et c'est la tomate qui d'un été à l'autre aime pousser à la même place.



b) Les familles de plantes

C'est en connaissant les familles de plantes que vous éviterez de placer des plantes de la même famille côte à côte dans votre jardin.

LES FAMILLES ET LES FORMES VÉGÉTATIVES DES PRINCIPALES ESPÈCES MARAÎCHÈRES*

Familles	Formes végétatives		
	Racine	Feuille	Fruit + Grain
Chénopodiacées	Betterave	Bette à carde, épinard	
Composées	Salsifis	Artichaut, chicorée, laitue	
Liliacées		Asperge, ail, oignon, ciboulette, poireau,	
Solanacées	Pomme de terre		Aubergine, poivron, tomate
Ombellifères	Carotte, céleri-rave, panais	Aneth, céleri, cerfeuil, fenouil, coriandre, persil	Anis, carvi, coriandre (graine)
Cucurbitacées			Citrouille, concombre, courge, melon, zucchini
Crucifères	Chou de Siam, navet, radis, raifort	Brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou-rave, cresson	
Légumineuses		Luzerne, trèfle	Fèves, haricots, lentille, pois, féverole soja
Labiées		Basilic, sarriette, thym	
Graminées			Maïs

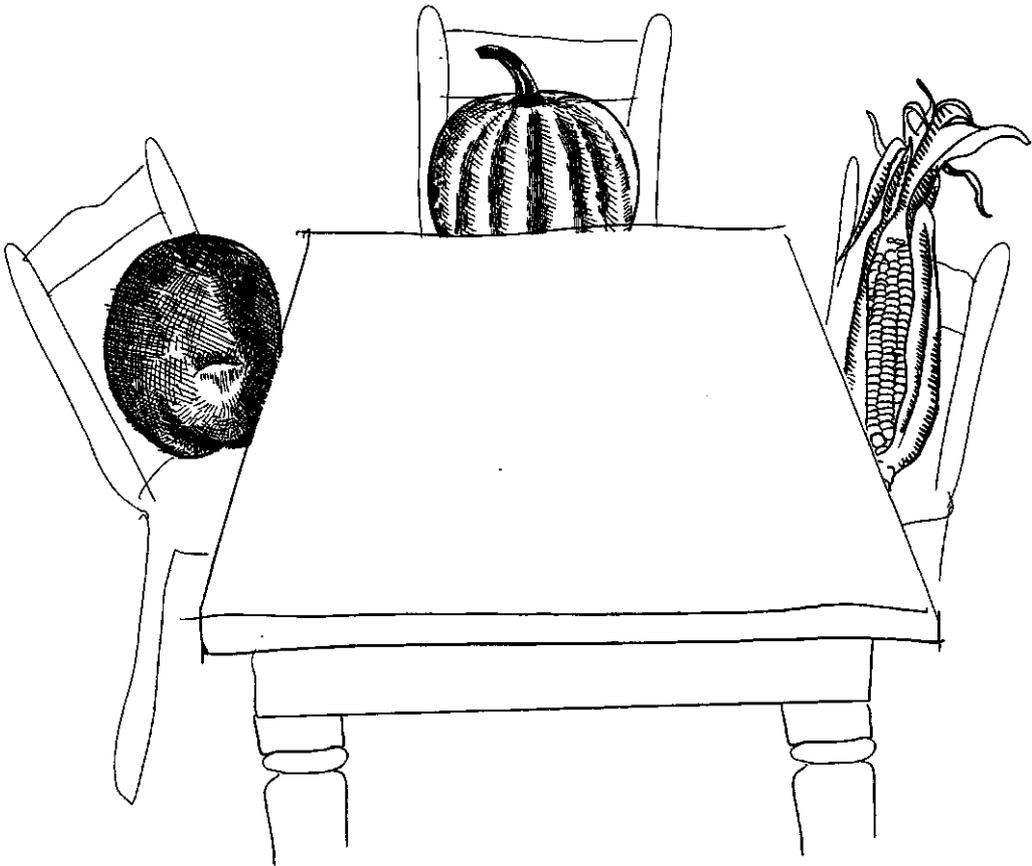
*Yves GAGNON, Le jardinage écologique, Québec/Colloïdales, 1993, p. 103.

c) Les plantes gourmandes

Les plantes gourmandes sont celles appartenant aux cucurbitacées (la citrouille, la courge, le concombre, etc.), aux crucifères (le chou, le brocoli, le navet, etc.), le maïs, la pomme de terre et le tournesol.

Les plantes moyennement gourmandes sont la betterave, la carotte, le céleri, l'épinard, la laitue, l'oignon, le panais, le piment et le poireau.

Les plantes qui donnent plus qu'elles ne prennent sont celles appartenant aux légumineuses (la lentille, le haricot, le pois, la fève, etc.) et les herbes aromatiques.



Activité

Fabrication d'une couronne de Noël

Puisque vous êtes allés cueillir des branches de toutes sortes le mois dernier, passons à l'action.

Matériel requis

- sécateur pour couper des branches
 - ruban rouge
 - base de couronne fabriquée à la main avec des branches de « hart rouge » ou
 - base de couronne vendue dans les commerces
 - objets décoratifs minuscules (étoiles, friandises, sapins blancs, cadeaux, etc.)
 - Fil de pêche
-
- Assurez-vous que votre couronne possède des espaces entre les « tressages » afin d'y insérer des branches de toutes sortes.
 - Idéalement, votre couronne doit avoir entre 20 et 40 cm de diamètre.
 - Coupez des branches de longueurs différentes et insérez-les délicatement dans la couronne.
 - Alternez ou jouez avec les variétés de branches de manière à composer un agencement agréable à l'œil.
 - Fixez une belle boucle rouge à votre couronne.
 - Décorez avec de miniatures objets comestibles ou non.
 - Suspendez votre couronne à une fenêtre et humez le doux parfum de la forêt.



Conclusion

Nous serions heureux et comblés si ce cahier pédagogique avait atteint l'objectif que nous nous étions fixés : apprendre à jardiner en acquérant suffisamment de connaissances pour pouvoir cultiver son jardin partout où la vie nous mène. Pour atteindre ce but nous nous sommes efforcés de démystifier l'acte écologique du jardinage en le rendant accessible à tous ceux qui souhaitent acquérir de l'autonomie en protégeant leur environnement et leur santé. Jardiner écologiquement est une habileté qui se développe par la connaissance et la pratique. Tout le monde peut jardiner.

Savoir jardiner est non seulement utile, mais apporte joies et satisfactions. Mettre les mains dans la terre est un geste thérapeutique invitant chaque personne à prendre conscience de sa valeur, de son appartenance à l'espèce humaine et à se situer dans la « grande chaîne de la vie ».

Afin d'acquérir l'habileté à jardiner, nous avons axé la théorie et la pratique sur le développement global de la personne. Ainsi, chaque chapitre correspond à un mois de l'année et se divise en trois composantes : la pensée ou le spirituel, le ou les apprentissages thématiques et l'activité liée au jardinier/artiste. Les techniques proposées dans ce cahier sont fiables et simples à exécuter afin qu'amoureux, nous l'espérons, vous deveniez du jardinage.

Corrigé

DÉFINITIONS DANS LE DICTIONNAIRE

Antibiotique : produit chimique capable d'empêcher le développement de certains microbes comme la pénicilline.

Fongicide : substance capable de détruire les champignons nuisibles.

Insectifuge : substance qui protège contre les piqûres de moustiques.

Macérer : faire tremper une substance dans un liquide.

Préventif : qui a pour but de prévenir.

Dioïque : se dit des plantes qui ont les fleurs mâles et les fleurs femelles sur des plants séparés comme l'ortie, le houblon et le chanvre.

Submerger : inonder, couvrir d'eau.

Nauséabonde : qui cause des nausées, écoeurant : odeur nauséabonde.

Diluer : ajouter de l'eau à une quantité de liquide afin de réduire sa force : diluer le purin d'ortie avec de l'eau afin de le rendre plus doux, plus léger à assimiler.

JEUX DE DEVINETTESLES PLANTESVRAI OU FAUX

a)	oignons	1	e	a)	faux
b)	paille	2	f	b)	faux
c)	foin	3	d	c)	vrai
d)	pelle	4	i	d)	faux
e)	vers	5	a	e)	vrai
f)	ver	6	j	f)	vrai
g)	patates	7	c	g)	vrai
h)	graine	8	g	h)	faux
i)	fruit	9	b	i)	vrai
j)	foin	10	h	j)	vrai
k)	feuille			k)	vrai
l)	brouette			l)	vrai
m)	jardin			m)	faux
n)	pelle			n)	faux
o)	oignon			o)	faux
p)	tomate			p)	vrai
q)	patate			q)	vrai
D	vers			r)	vrai
s)	poireau			s)	vrai
t)	planter			t)	vrai
u)	pois				
v)	bette				
w)	radis				
x)	concombre				
Y)	échalote				

« MARIAGE DE FLEURS »

- 1) Marguerite
- 2) rose
- 3) iris
- 4) sabots de la Vierge
- 5) mignonnette
- 6) Narcisse
- 7) boutons d'or
- 8) soleil
- 9) Violette
- 10) souci
- 11) myosotis
- 12) pensées
- 13) fleurs d'oranger
- 14) lilas
- 15) Capucines
- 16) quatre-saisons
- 17) immortelle

OUI SUIIS-IE ?

1. merleau
2. équinoxe du printemps
3. colibri à gorge rubis
4. abeille
5. monarque
6. solstice d'été
7. maringouin
8. équinoxe d'automne
9. framboise
10. solstice d

Table des matières

JANVIER

- 1) FORMER UN GROUPE 5
- 2) TROUVER UNE OU DES PERSONNES RESSOURCES 7
- 3) SE DONNER DE LA FORMATION 7
- 4) TROUVER DES PARTENAIRES ET DU FINANCEMENT 8
- 5) RECHERCHER UN TERRAIN ET PRENDRE LES MESURES 10
- 6) COMMANDER UN OU DES CATALOGUES DE GRAINES 10
- 7) FAIRE UN PREMIER SURVOL DE CE QUE VOUS DÉSIREZ CULTIVER 11
- 8) ÉVALUER LES COÛTS FINANCIERS ET EFFECTUER LES ACHATS 14
- 9) LES JARDINIERS S'AMUSENT! 15

FÉVRIER

- 1) SE DONNER DE LA FORMATION 17
 - a) une bonne connaissance des plantes 19
 - b) les plantes et leurs besoins 19
 - c) le sol et sa préparation 20
 - d) le compost 21
- 2) COMMANDER LES SEMENCES ET LES PLANTS 22

MARS

1. LES JARDINIERS SE FORMENT 33
 - a) préparer les semis, les entretenir et les repiquer 35
2. CHOISIR OÙ ET AVEC QUI ON VA PLANTER EN RESPECTANT (...) 35
 - a) la technique du compagnonnage 37
 - b) les insectes du jardin 37
3. DESSINER VOTRE PLAN DÉTAILLÉ SUR PAPIER 38
4. LES JARDINIERS EXPÉRIMENTENT 40
 - a) germination sur terreau avec des graines de tournesols biologiques 41

AVRIL

1. LES JARDINIERS SE FORMENT 43
 - a) les outils 44
 - b) la préparation du sol 44
2. LES JARDINIERS PRÉFÈRENT LES FLEURS 46

MAI

1. LE TEMPS EST VENU DE TOUT METTRE EN TERRE 47
 - a) semer 51
 - b) planter ou repiquer 53
2. PLANTEZ UN ARBRE 56

JUIN

1. LES JARDINIERS TRAVAILLENT 63
2. LES PLANTES QUI HABITENT VOTRE JARDIN 63

JUILLET

- 1) TROIS PHASES IMPORTANTES DU TRAVAIL DU JARDINIER 75
 - a) Les sarclage 75
 - b) Le binage 75
 - c) L'arrosage 75

AOÛT

1. LES INSECTICIDES MAISON 83
2. PLANTES FAVORABLES À L'ÉPANOUISSEMENT 86
3. SAVOIR RÉCOLTER AU BON MOMENT 86

SEPTEMBRE

1. LA RÉCOLTE SE POURSUIT 93
2. LES HERBES MÉDICINALES ET LE JARDIN DE SORCIÈRES 95
3. VOICI LE TEMPS VENU DE RENTRER VOS FINES HERBES 97
4. SEMER LES ENGRAIS VERTS AVANT LE 15 SEPTEMBRE 99

OCTOBRE

- 1) METTRE DES FAILLIS PROTECTEURS POUR L'HIVER 101
- 2) PLANTER DES BULBES DE TULIPES 103
- 3) DES CUISINES COLLECTIVES... 104

NOVEMBRE

- 1) OPÉRATION NETTOYAGE 107
- 2) CUEILLETTE POUR DES GENS PRÉVOYANTS 109
- 3) REMERCIEMENTS AUX BÉNÉVOLES ET AUX SUPPORTEURS 109
- 4) MANGER BIO ET ÉQUITABLE EN BREF 110

DÉCEMBRE

- 1) LA ROTATION DES CULTURES 113
 - a) le pourquoi 115
 - b) les familles de plantes 115
 - c) les plantes gourmandes 116

CORRIGÉ

123

BON DE COMMANDE

133

Bibliographie

- DESRUISSEAUX, Pierre, Dictionnaire des expressions québécoises, Québec, Bibliothèque québécoise, édition de 1990, 446 p.
- GAGNON, Yves, Le jardinage écologique, Saint-Didace, Colloïdales, 1993, 269 p.
- JACQUARD, Albert, Petite philosophie à l'usage des non-philosophes, Québec, Québec -Livres, 1997, 232 p.
- JURDANT, Michel, Le défi écologiste, Montréal, Boréal Express, 1984, 432 p.
- LABERGE, Danièle, Le jardinage bio, petit guide mémoire du potager santé, Québec, l'Herbothèque, 1995, 66 p.
- LA MERE MICHEL, Le grand livre des fines herbes, Québec, Ed. spéciale Guy Saint-Jean, 2000, 230 p.
- LAMOUREUX, Gisèle et al., Plantes sauvages au menu, Québec, Le groupe Fleurbec inc, 1981, 159 p.
- LECLERC, Félix, Le petit livre bleu de Félix, Montréal, Nouvelles éditions de l'ARC, 1978, 302 p.
- PICARD, Sophie, « Les tulipes botaniques... de quoi en perdre son latin! », Fleurs, Plantes et Jardins, vol. 13, no 5 (septembre 2002) p. 62 à 66.
- REEVES, Hubert, L'heure de s'enivrer, l'univers a-t-il un sens ? Paris, Seuil, 1986, 283 p.
- RICHARDS, Robert et BEAUCHAMP-RICHARDS, Huguette, Jardinez avec le professeur scientifique, Québec, Québec-Science, coll. Des petits débrouillards, 1988, 149 p.
- ROY, Gabrielle, Un jardin au bout du monde, Montréal, 2^e édition du Boréal, 1994, 178 p.
- SUZUKI, David, Les plantes, Québec, Héritage, 1991, 96 p.
- SUZUKI, David, Les sens, Québec, Héritage, 1991, 96 p.
- TOURNER, Dina-K, Le grand almanach des 7/14, Belgique, Casterman, 1977, 186 p.
- TREBEN, Maria, Ces plantes qui guérissent, Monaco, Ed. Du Rocher, 1987, 181 p.
- VALLÉE, Marie-Louise et GAGNON, Yves, Un jardin avec Aristote, Saint-Didace, Colloïdales, 1994, 52 p.
- YOURCENAR, Marguerite, Les yeux ouverts, Paris, Centurion, coll. « Livre de Poche » 1980, 319 p.

Bon de commande

**L'ABC du jardinage écologique;
gage d'autonomie pour la vie.**

Prix	Quantité	Total
15,00\$		

Frais de port et de manutention en sus

Nom: _____

Adresse: _____

Code postal: _____

Signature: _____

Postez ce coupon à: L'Ardoise

145, boul. de la Montagne

Saint-Casimir (Québec) G0A 3L0

Téléphone : (418) 339-2770

Télécopieur : (418) 339-2730

Courriel : ardoise.alpha@gmail.com



RECETTES DE PURINS DE PLANTES*

**Préparer des recettes de purins
c'est comme faire des potions magiques.**

**Des potions magiques qui stimulent la croissance des plantes
et qui augmentent leurs résistances contre les maladies.**

Pour fabriquer du purin, il faut tout d'abord :

- un grand baril de bois (ou une grande poubelle de plastique),
- un grand sac de jute, une poche (ou tout sac jouant le rôle d'un filtre),
 - une très grande quantité de plantes choisies (voir l'endos)),
 - une pelle, une roche, de l'eau et un pince-nez.

Remplissez le sac de jute avec les plantes choisies. Comprimez légèrement et attachez le sac fermement. Déposez le sac dans le baril. Ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le sac soit submergé et une roche (si nécessaire) pour maintenir le sac sous l'eau. Brassez le contenu aux deux (2) jours avec votre pince-nez, car le mélange empesté très rapidement. Le purin sera prêt au bout de quatorze (14) jours. Enlevez le sac de l'immonde liquide et diluez le mélange comme il est recommandé.

La potion magique est prête!

L'UTILISATION DES PURINS*

Espece	Rôle	Utilisation
Absinthe	Action insectifuge et insecticide	En vaporisation non diluée
Bardane	Action fertilisante (azote, potassium et calcium)	En fertigation : 1/30
Consolide de Russie	Action fertilisante (azote et potassium) Action tonifiante	En fertigation : 1/30 En vaporisation : 1/20
Fougère (jeune)	Action fertilisante (azote et potassium) Renforce les racines	En fertigation : 1/30
Luzentea	Action fertilisante (azote)	En fertigation : 1/30
Moutarde	Action fertilisante (phosphore)	En fertigation: 1/30
Ortie dioïque	Action fertilisante (azote et fer) Action tonifiante, insecticide et insectifuge	En fertigation : 1/30 En vaporisation : 1/20
Pissenlit	Action fertilisante (azote, phosphore, potassium, magnésium et calcium)	En fertigation : 1/30
Prêle des champs	Prévient les maladies cryptogamiques Efficace en décoction	En vaporisation : 1/10
Rhubarbe	Action insecticide Efficace contre les limaces	En vaporisation non diluée
Tanaisie	Action insecticide et antifongique	En vaporisation non diluée
Verge d'or	Action fertilisante (phosphore, potassium et calcium)	En fertigation : 1/30
Vergereffe annuelle	Action fertilisante (phosphore)	En fertigation : 1/30

FERTIGATION : les purins doivent être dilués dans 10, 20 ou 30 parties d'eau.

* D'après Jacques PETIT, « Des mixtures aux fortes odeurs », Humus, no 21 et un collectif réalisé par les sœurs de l'Abbaye de Fulda (RFA).

PLANTES COMPAGNES, AMIES ET ENNEMIES

Plantes	Compagnes Favorisent la croissance seulement	Amies Améliorent le goût ou protègent contre les ravageurs	Ennemies
Haricots et fèves	betterave, carotte, céleri, maïs, pomme de terre, concombre, tous les choux	sarriette	Ail, oignon, échalote, poireau
Laitue	Betterave, radis, carotte, courge, concombre, oignon, chou, épinard		
Maïs	courge, citrouille, concombre, betterave, pomme de terre	haricot grimpant, pois grimpant	
Oignon	Betterave, laitue, carotte, poivron, tomate, tous les choux		
Poivron	tomate, carotte, oignon, pois		
Pois	haricot, carotte, concombre, courge, citrouille, maïs, épinard, radis, pomme de terre, poivron	tournesol (lui sert de tuteur et lui donne de l'ombre)	ail, oignon, poireau, ciboulette
Pomme de terre	haricot, pois, maïs, tous les choux	haricot, pois	
Radis	carotte, concombre, haricot, laitue, pois, épinard, betterave		pomme de terre
Tomate	carotte, céleri, concombre, poivron, haricot, oignon, persil	basilic, œillets d'Inde, bourrache	maïs, pomme de terre, tous les choux
Tournesol	concombre, pois		pomme de terre

PLANTES, COMPAGNES, AMIES ET ENNEMIES

Plantes	Compagnes Favorisent la croissance seulement	Amies Améliorent le goût ou protègent contre les ravageurs	Ennemies
Ail	betterave, tomate, laitue, carotte, épinard		haricot, pois
Asperge	tomate, piment, persil, basilic		
Aubergine	haricot, poivron		pomme de terre
Betterave	haricot, laitue, oignon, poireau, tous les choux	ail	
Carotte	haricot, laitue, pois, poivron, radis, tomate, tous les choux	oignon, poireau, coriandre, sauge, romarin	
Céleri	haricot, poireau, tomate, ail, tous les choux		
Choux (tous)	betterave, haricot, épinard, concombre, laitue, oignon, pomme de terre	céleri, camomille, ail, thym, sauge	
Concombre	haricot, radis, maïs, pois, épinard, oignon, tournesol, tous les choux	marjolaine, camomille	
Courge et citrouille	maïs	marjolaine, camomille	pomme de terre, tous les choux
Épinard	laitue, pois, concombre, poireau, radis, tous les choux		pomme de terre

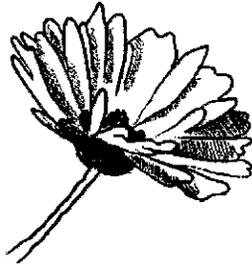
Il existe aussi certaines fleurs qui peuvent être utiles partout dans le jardin. Par leur odeur, elles éloignent certains insectes nuisibles du jardin.

LIS PRINCIPALES FLEURS AMIES



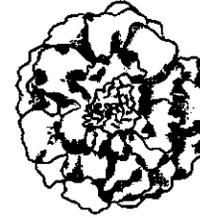
La capucine

Elle attire les pucerons en même temps que ses principaux prédateurs. Les capucines jaunes trompent les pucerons noirs qui pourraient attaquer les pieds de tomates. C'est une très bonne amie de la citrouille et des concombres.



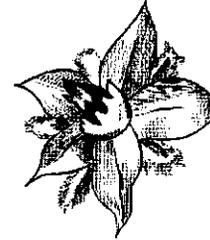
Le souci

C'est la reine des fleurs amies. Tout bon jardinier devrait en planter dans son jardin. Par son parfum et ses couleurs vives, le souci perturbe le système de guidage des insectes nuisibles, qui ont plus de difficultés à repérer leurs plantes-hôtes.



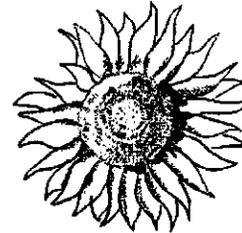
L'oeillet d'inde

Par les sécrétions de ses racines, l'oeillet d'Inde éloigne les nématodes, des vers qui parasitent les racines des tomates.



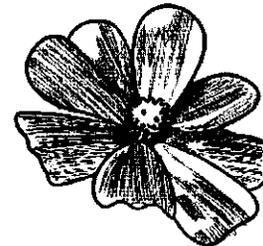
La bourrache

Elle attire plusieurs variétés d'insectes utiles dont les abeilles



Le tournesol

Par ses graines, le tournesol attire de nombreux oiseaux.



Le cosmos

Il invite de nombreux insectes utiles dans le jardin.

CALENDRIER DES SEMIS ET DES PLANTATIONS

Guide utile à adapter selon les régions du Québec

Périodes	Semis intérieures	Semis en pleine terre	Transplantations
Début avril ou 8 semaines avant les dernières gelées	Tomate, Piment, Persil, Œillet d'Inde, Poireau, Souci, Bourrache, Chou-fleur		
Début mai	Cosmos	Betterave, Oignon, Radis, Pois mange-tout, Laitue	
Mi-mai		Carotte, Tournesol, Pomme de terre,	Persil, Souci
Fin mai		Maïs, Capucine	
Début juin ou lorsque la dernière période de gel est passée		Basilic, Citrouille, Concombre, Haricot,	Chou-fleur, Piment, Tomate, Poireau, Cosmos, Bourrache, Œillet d'inde
Mi-septembre			Bulbes de tulipes, arbres et arbustes fruitiers
Mi-octobre			Division des rhizomes de la rhubarbe

MATIÈRES ORGANIQUES

Les verts

Fanes de carottes, feuilles de radis
Mauvaises herbes jeunes, Rognures de légumes
Retailles de haies, Déchets de table
Gazon coupé, Fumiers

Les bruns

Résidus de jardins âgés
(plants de haricots, de pois, etc.)
Feuilles mortes Vieux foin Paille

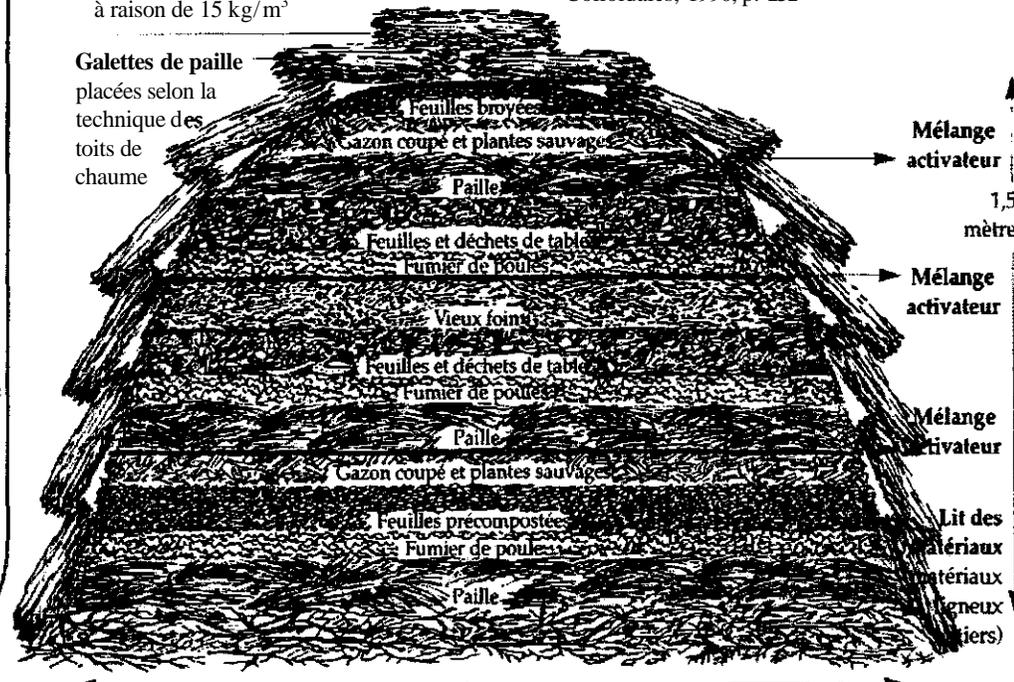
Monter un tas de compost

- 1) Former un lit de 15 à 20 cm de hauteur avec des matériaux ligneux :
 - tiges de maïs, de framboisiers;
 - des broussailles,
 - des plants ligneux de haricots, de tournesols, de poivrons, etc.
- 2) Superposer une rangée de matières vertes et une rangée de matières brunes jusqu'à atteindre 1 m de hauteur :
 - 4 cm de mat. brunes pour 2 cm de mat. vertes,
 - à tous les 20 cm, saupoudrer une couche de terre à jardin ou de vieux compost (mélange activateur) pour activer la décomposition.
- 3) Recouvrir le tas de galettes de paille.
- 4) Garder le tas toujours humide.
- 5) Retourner le tas une fois par mois.

Mélange activateur (15 kg)
Vieux compost: 4 kg
Phosphate de roche: 10 kg
Farine d'algues: 1 kg

- Mélanger dans le compost à raison de 15 kg/m³

Galettes de paille
placées selon la technique des toits de chaume



Coupe verticale d'un tas de compost

*Yves GAGNON, La culture écologique pour petites et grandes surfaces, Québec, Colloïdales, 1990, p. 131

RÉSUMÉ DES TÂCHES À EFFECTUER DANS NOTRE JARDIN

TÂCHES	OBSERVATIONS (NOM DE L'OBSERVATEUR, DATE, DÉTAILS , ETC.)
SARCLER : enlever les mauvaises herbes hebdomadairement	
BINER : briser la croûte autour des plants au moins une fois par semaine	
ARROSER : si possible tôt le matin Jamais en plein soleil en évitant de toucher aux feuilles, car ce geste engendre des maladies	
RENCHAUSSER : les plants qui doivent pousser sur une butte (poireaux, oignons, etc.)	
ATTACHER CERTAINS PLANTS : (tomates, pois grimpants, etc.)	
TAILLER ET ÉLAGUER : (tomates, fèves, etc.)	
ÉCLAIRCIR : certains semis pour faire de la place aux légumes (carottes, radis, patates, etc.)	
OBSERVER : afin de voir le travail à faire, afin de détecter des insectes nuisibles, des carences ou des maladies	
TRAITER : les plants affectés au besoin	