



LE TOURNE-SOL JARDIN COMMUNAUTAIRE BIOLOGIQUE

Octobre 2019 - Volume 30 Numéro n° 3



SOMMAIRE



Suggestions plus élaborées pour nos amis pollinisateurs

La plantation automnale au potager



Le persil racine

Propriétés du Chaga



Les quatre saisons de semis

Un mensonge au Jardin Tourne-sol - Partie 3

ARCHIVES

Volume 30 — 2019 (2)

Août 2019, n° 2

Juillet 2019, n° 1

Volume 29 — 2018 (2)

Octobre 2018, n° 2

Juillet 2018, n° 1

Années précédentes (29)

2005 à 2017



Télécharger la version PDF

Ont contribué à ce numéro:

Louise Bouchard

Robert Bélanger

Conteur de Montmartre Dit Paul-

Édmont Savard

Émilie Lapierre Pintal

Catherine Levesque

Joanne Normand

Louis Poulette

Janie Roberge



Suggestions plus élaborées pour nos amis pollinisateurs

par **Janie Roberge**

Vous avez du temps et de l'énergie à mettre dans des projets pour faciliter la vie de nos amis pollinisateurs? Voici quelques suggestions plus élaborées pour vous!

I. Repenser sa cour

Pour aider les pollinisateurs, c'est un peu notre manière de voir notre cour qui doit être repensée. Si vous avez des plates-bandes, il est aidant de planifier vos arrangements pour qu'ils puissent fleurir du printemps à l'automne. Comme au jardin, un amas plus important de la même fleur sera plus attractif que des fleurs disséminées ici et là.

Pour ce qui est de la tonte de votre gazon, vous pouvez espacer vos coupes, afin de laisser le temps à certaines fleurs nectarifères de pousser, comme le trèfle et les pissenlits. Et tant qu'à y être, si vous le pouvez, pourquoi ne pas réduire votre espace consacré au gazon et le remplacer par des plantes et buissons à fleurs? Dans un autre ordre d'idées, quand on pense aux abeilles et bourdons, on pense habituellement qu'ils habitent dans une ruche. Pourtant, la majorité sont solitaires. Le 2/3 de ces hyménoptères solitaires vont même faire leur nid dans des tunnels dans la terre ou alors dans du bois et des branches mortes.

Si votre terrain le permet, pourquoi ne pas laisser des endroits de terres dénudées pour aider les hyménoptères qui font leur nid dans la terre? Laisser un endroit dans votre cour plus à «l'abandon», avec des branches mortes, bouts de bois et brindilles, sera tout aussi aidant. À l'automne, les feuilles mortes et autres détritiques organiques laissés là serviront aussi aux papillons, qui les utiliseront comme pouponnière. En effet, la majorité des papillons au Canada passe l'hiver à l'état de chenilles ou pupes et se cachent sous ce couvert organique.

II. Au lieu d'une cabane à oiseau, pourquoi pas une cabane à abeilles?



Les abeilles maçonnes, d'excellentes pollinisatrices (même plus que les abeilles mellifères), profiteront d'une petite cabane pour y nicher et pondre. Vous pouvez en acheter en centre jardin ou encore la fabriquer vous-même, avec des matériaux issus du recyclage (carton de lait, papier brun, ...) D'excellentes idées regorgent sur la toile à ce sujet.

Gardez en tête que l'idéal est d'installer votre cabane à l'abri de la pluie, à la hauteur des yeux et faisant face à l'est ou au sud, afin que les abeilles puissent profiter des premiers rayons du soleil. Aussi, on s'assure que l'emplacement choisi profite des rayons du soleil un peu toute la journée, mais sans atteindre des températures excessives. Au pied de votre cabane, gardez la terre découverte afin que les abeilles puissent s'y approvisionner pour leur « maçonnerie! » Si vous avez plus d'une cabane, il est conseillé d'en avoir de couleurs différentes.

III. Un hôtel douillet

À divers endroits dans notre quartier, on peut voir des «hôtels à insectes»... Ils offrent abri et site de ponte pour pollinisateurs et autres insectes utiles au potager qui, en ville, ont perdu beaucoup de leurs milieux naturels pour se protéger et effectuer leur cycle de vie. Il s'agit d'un projet intéressant à faire en famille et vous pouvez également utiliser des matériaux issus du recyclage pour le fabriquer. Laissez aller votre

créativité! Chaque hôtel à insectes peut être unique; il n'y a que quelques précautions à suivre pour qu'il soit accueillant et sans danger.



On pense notamment à ne pas utiliser de bois traité chimiquement, qui contient des substances qui pourraient nuire aux insectes. Pour la structure, certaines essences de bois résistent mieux aux intempéries (comme la pruche ou le chêne), ce qui augmentera la durée de vie de votre hôtel. Aussi, on peut choisir un endroit à l'abri de la pluie ou encore, faire un toit imperméable; en ardoise, par exemple. Être protégé des grands vents est également important; on peut installer l'hôtel près d'une haie ou d'un bâtiment, et de dos aux vents dominants. Aussi, on s'assure que l'hôtel ne repose pas complètement par terre, pour éviter une trop grande humidité. Finalement, l'idéal est d'avoir une source alimentaire près de votre hôtel, ce qui attirera à coup sûr les insectes.

Tout comme la cabane à abeilles, de nombreux sites internet proposent instructions et conseils pour la construction de votre hôtel. Souvenez-vous que plus vous créez de compartiments différents avec différents matériaux (cocottes, brindilles, foin, bois, feuilles mortes, roches, etc.), plus vous attirerez une diversité d'insectes. Des heures de plaisir et de création vous attendent!

SOURCES CONSULTÉES

www.abeillessauvages.com - *Optimisez la position du nichoir*

www.consoglobe.com - *Sauvez les abeilles en leur fabriquant un nid!*

espacepourelavie.ca - *Bricoler un hôtel à insectes*

davidsuzuki.org - *How to create a butterfly garden*

[Matteuccia struthiopteris](https://en.wikipedia.org/wiki/Matteuccia_struthiopteris) - *Wikipedia*

davidsuzuki.org - *How to create a wild bee sanctuary*

www.gerbeaud.com - *Hôtel à insectes: quels intérêts?*

www.jardinjasmin.com - *Maison d'abeilles maçonne*

56milleidees.ca - *DIY – Comment faire un hôtel à insectes?*

mielmontreal.com - *Comment Aider Les Abeilles et Les Pollinisateurs*



Le persil racine

par Catherine Levesque

Un des plaisirs de jardiner est de pouvoir cultiver des légumes différents et intéressants. Alors, quand j'ai aperçu un sachet de persil racine il y a quelques années, je n'ai pas pu résister à la tentation. Ce légume est maintenant un habitué de mon jardin et, je l'espère, le restera pour encore plusieurs années.

Description



Le persil racine, comme son nom le laisse entendre, est une variété de persil cultivé pour sa racine comestible. Celle-ci est longue d'environ 15 cm, blanche, assez large et possède généralement plusieurs ramifications. Personnellement, je trouve qu'elle ressemble à un panais difforme. Son goût rappelle celui du panais, en moins sucré, avec un arôme de ... persil. Les feuilles ressemblent à celles du persil italien et sont tout aussi comestible. Les feuilles d'un plant adulte sont moins tendres que celles du persil traditionnel et ont un goût beaucoup plus prononcé. Le persil racine est également connu sous le nom de persil tubéreux, persil d'Allemagne ou persil à grosse racine.

Culture

Comme son cousin à feuilles, le persil racine se cultive facilement mais est très capricieux côté germination. Les semis peuvent prendre jusqu'à un mois avant de sortir de terre et plusieurs graines ne pousseront tout simplement pas. Heureusement, les mêmes trucs s'appliquent afin d'encourager sa germination:

- Tremper les graines dans l'eau tiède pendant 24 heures avant de les semer.
- Laisser le sachet de graines au congélateur 1 mois avant les semis.
- Semer le persil racine à la fin de l'automne pour une récolte l'année suivante.

Semer les graines tôt au printemps (ou l'automne précédent) à une profondeur d'environ 1 cm en les espaçant de 2 cm, en rang d'environ 30 cm. Comme pour les carottes, le sol doit être meuble et riche afin de favoriser la croissance de la racine. Le sol doit être humide tout au long de la croissance des plants. Lorsque qu'ils atteignent 2 cm de hauteur, éclaircir au ciseau pour laisser environ 8 cm entre les plants. Ne jetez surtout pas les petites feuilles ainsi coupées; à ce stade, elles sont tout aussi tendres et délicieuses que celles du persil italien. Les racines seront prêtes pour la récolte de 75 à 90 jours après le semis.

Utilisation

La racine s'utilise et se conserve comme celle de la carotte. Elle est délicieuse rôtie au four avec d'autres légumes racines, sautée, mijotée, en dés dans les soupes ou en potage. On peut également la manger crue,

râpée dans une salade ou en crudité, lorsqu'elle est très fraîche.

Les feuilles du persil racine peuvent remplacer celle du persil italien dans toutes vos recettes. Cependant, comme elles sont plus parfumées et coriaces, elles doivent être utilisées en plus petite quantité et hachées finement. Elles sont idéales dans les mijotés, les soupes et les ragoûts. Lorsque la récolte est abondante, je les transforme en pesto que je conserve au congélateur pour en profiter le reste de l'année.

Finalement, les plants trop petits pour être cuisinés sont hachés entiers (racine et feuille) et ajoutés à mes herbes salées.

RÉFÉRENCES

distasio.telequebec.tv - *Pesto d'herbes*

papillesestomaquees.fr - *Persil tubéreux*

semencesduportage.com - *Le persil... beaucoup plus qu'une décoration*

mckenziaseeds.com - *Parsley Hamburg Rooted*



Parfois, j'entends certainEs jardinierÈREs me dire en septembre que le temps du jardinage est bien court au Québec et qu'il ne leur reste qu'à récolter, nettoyer leur jardin, assister à l'assemblée générale pour ensuite hiberner en arrosant leurs plantes vertes, tout en rêvant des semis du printemps. Ouf! Mais on peut encore se faire plaisir en semant jusqu'en octobre, histoire d'étirer la saison le plus possible?

Bien entendu, il n'est pas possible au Québec de cultiver pendant l'hiver, quoique ce soit possible à l'intérieur avec un bon système d'éclairage. Les tomates, par exemple, tiennent le coup tant bien que mal en perdant beaucoup de feuilles. Souvent, les aleurodes et les araignées rouges viennent aussi gâcher la fête en fin de saison hivernale. En cas de floraison, le fait de faire vibrer les fleurs avec une brosse à dent électrique vous apportera la joie d'être parent d'une petite tomate dans la période où, justement, la neige ne semble plus vouloir partir. La faire rougir demandera toutefois un peu plus de temps qu'en plein air. Patience, ce n'est que l'annonce du printemps.

Confier ses semences à la terre au début de l'été, quoi de plus normal? Et semer en aout, c'est juste espérer que les froids arriveront plus tard que la période de murissement des légumes qui en naîtront. Pousser la

confiance un peu plus loin en semant en octobre, c'est laisser à l'hiver la mission de protéger les graines des légumes qui pourraient bien apparaître avant l'ouverture du jardin au mois de mai suivant.

N'ayez pas de crainte pour leur viabilité car, avec quelques millions d'années d'expérience, Mère Nature fait bien les choses. Les semences s'assoupissent quand le thermomètre descend sous zéro, mais elles ne meurent pas. Même les semences de légumes semi-tropicaux, comme les tomates et les cerises de terre, passent très bien l'hiver chez nous. Tout ce qu'on peut leur reprocher, c'est de germer d'elles-mêmes un peu trop tardivement au jardin; c'est pourquoi on les aide à la mi-avril en faisant des semis intérieurs. Cette période de gel est même essentielle à la germination de certaines semences, comme celles des ormes et des érables.



Passons maintenant en revue les quatre saisons de semis à partir de notre entrée au jardin en mai :

Printemps des semis

C'est la période habituelle de semis lors de l'ouverture du jardin, quand la terre s'est égouttée et réchauffée. Le quatuor à semer vers la mi-mai sont les épinards, laitues, radis et pois à écosser. Bien sûr, on plante aussi pommes de terre, carottes et pois mange-tout vers la fin du mois, quand la terre a eu le temps de se réchauffer au-dessus de 10°C.



Été des semis

En juin, c'est le temps de repiquer les semis intérieurs des tomates, piments, poivrons et aubergines. Idéalement, il faut attendre que les températures nocturnes dépassent les 12°C, ce qui semble de plus en plus difficile à atteindre à cette période depuis quelques années. À cause de cela et de la fragilité de leurs racines à la transplantation, les semis directs des bettes-à-cardes, concombres et courges sont à privilégier. On sème les «grandes cultures» (les légumes dont on a besoin de plus d'un plant pour remplir son assiette), comme les fèves et les betteraves à la fin mai, début juin.



Automne des semis

Au début août, on profite de la chaleur du sol pour recommencer les semis du printemps en ajoutant les daïkons, les radis de conservation d'hiver et les radis noirs. L'épinard fait toujours bande à part et doit être semé vers la fin du mois car, comme au printemps, il est toujours aussi allergique à la chaleur. Il est important de consulter ses sachets de semences pour connaître le nombre de jours de maturation du légume à semer. Tenez compte du fait que la durée du jour et la température vont alors en diminuant et qu'on peut facilement ajouter 7 à 10 jours pour plus de sécurité. Les statistiques nous rappellent que le 15 octobre est la date théorique du premier gel sévère... mais en pratique de petits gels peuvent le précéder.

Par exemple, une laitue de 60 jours semée le 1^{er} août sera prête vers le 10 octobre (60 + 10) et elle tolérera bien les températures fraîches. On peut alors se donner la peine de venir au jardin pour protéger les autres légumes plus frileux des premiers gels légers pendant une nuit ou deux. Cela peut nous apporter quelques jours supplémentaires de culture, voir quelques semaines, si l'on a un bel automne.



Hiver des semis

Fin octobre-début novembre: c'est la dernière période de semis... pour l'année suivante. Le but étant de semer par temps assez froid pour éviter la germination avant le mois de mai. Si vous n'aviez qu'un essai à faire, essayez les épinards qui pousseront très tôt en mai... si le printemps est clément. On peut aussi faire l'essai des carottes, des pois à écosser et des légumes de la famille des choux (roquette, navets, brocolis, choux fleurs, kales, choux pommés et radis). Quel plaisir que d'être accueilli dans son jardin en mai par des petites pousses vertes déjà croquantes de vitalité.

Si vous avez déjà déterminé l'emplacement de vos légumes pour l'an prochain, semez-les tout de suite au bon endroit, avec le bon espacement. Sinon, créez-vous une pouponnière avec des espacements suffisants pour pouvoir prélever chaque pousse sans bousculer ses voisines au printemps. Vous pouvez vous permettre de prendre de l'espace car votre jardin est libre de toute culture durant l'hiver. Est-il nécessaire de vous recommander de ne pas vous fier à cette fameuse faculté qui oublie et de bien identifier l'emplacement de votre pouponnière et des légumes semés? C'est que, au printemps, toutes les mauvaises herbes et tous les crucifères sont... verts!

Comme vous pouvez le voir, la saison du jardinage ne s'arrête pas en septembre. Osez semer autrement et votre jardin vous le rendra... l'an prochain. Bon hiver des semis!



Je suis tombée récemment sur un article qui vantait les mérites de la plantation automnale. Cela a piqué ma curiosité et j'ai décidé de m'informer plus en profondeur. Je vous partage mes découvertes!

Pourquoi planter à l'automne?

Vous le savez, au printemps, une tâche n'attend pas l'autre... Si l'on planifie bien, il est possible de d'alléger notre vie et de planifier une deuxième saison de jardinage débutant l'automne, période où nous sommes habituellement moins occupés. Selon la zone, la période de plantation automnale peut s'étendre d'environ la fin d'août jusqu'à la fin de novembre.

Pour certaines plantes, la plantation d'automne n'est pas seulement que possible; il s'agit également d'un choix plus judicieux pour elles. On parle ici des végétaux qui vivent plusieurs années, comme les vivaces, les

arbustes, les arbres, les conifères, le gazon et les bulbes rustiques. Certaines annuelles préférant le temps froid font également partie du lot.

Avantages de la plantation automnale

Tout d'abord, la plantation d'automne pour certaines de vos annuelles s'y prêtant bien permet de maximiser la production de votre lot. En effet, l'espace ayant été libéré par les annuelles déjà récoltées peut ainsi produire une deuxième génération de beaux légumes. À l'automne, le sol est encore chaud, mais les canicules sont habituellement choses du passé, ce qui convient parfaitement à certains légumes dont la croissance et le goût peuvent être affectés par la chaleur. Aussi, la pluie est souvent plus régulière et, même en temps sec, le sol s'assèche moins rapidement sous les nuits plus fraîches, ce qui réduit les besoins en arrosage.

Cette combinaison chaleur-humidité est propice au développement racinaire et c'est pourquoi la plantation automnale peut être plus appropriée pour vos vivaces. En effet, les vivaces plantées au printemps font face à un sol encore froid, suivi de températures chaudes et de périodes de sécheresses estivales peu propices à la croissance des racines. Ainsi, les végétaux plantés au printemps n'arrivent souvent pas à s'établir adéquatement et sont soumis à un stress prolongé dès leur première saison au jardin.

Autre avantage non négligeable, il est fort probable que vous fassiez des aubaines en centre jardin, puisque les pépiniéristes préfèrent souvent écouler leurs végétaux à rabais à l'automne plutôt que de devoir les protéger pendant l'hiver. Aussi, il est plus facile juger de la qualité d'une plante à l'automne car, habituellement, au printemps, toutes les plantes sont belles. L'été, qui aura passé avec son lot de stress pour la plante, laissera des traces et il sera facile pour vous de choisir la plante la plus robuste.

Aussi, acheter ses végétaux à l'automne permet de fleurir son jardin davantage à cette saison, si c'est quelque chose qui vous intéresse. C'est bien normal; au printemps, on choisit souvent les plantes qui sont en fleurs à ce moment-là et on ne pense pas à plus tard. C'est en voyant la plante en fleurs à l'automne que certains jardiniers font des découvertes et améliorent ainsi la longévité de leurs floraisons au jardin.

Enfin, lors d'une plantation automnale, il y a moins de dommages faites aux plantes par les ravageurs, car le cycle de croissance de plusieurs insectes ravageurs est terminé.

Trucs et astuces pour une plantation automnale réussie

- Le sol ayant déjà accueilli une première génération de légumes risque d'être épuisé; il est donc recommandé d'ajouter du compost à votre sol avant de planter de nouveau.
- Il est recommandé d'arrêter de planter 6 semaines avant le premier gel profond, afin de donner le temps aux racines de se développer avant les rudesses de l'hiver.
- Pailler les zones de plantation automnale permettra à la chaleur d'être conservée plus longtemps dans le sol.
- Si vous succomez à une vivace à floraison automnale, il est plus avantageux pour le long terme de la rabattre de moitié dès sa plantation, afin de débarrasser la plante de toutes ses fleurs et boutons. On agit ainsi afin que la plante mette ses énergies à former des racines robustes.
- L'automne est le moment pour planter les bulbes des fleurs printanières; ils préfèrent les sols ameublés et bien drainés. Il est conseillé de planter vos bulbes à une profondeur correspondant à trois fois leur hauteur et trois fois leur diamètre (en tenant compte bien sûr de la grosseur des fleurs à venir).

RÉFÉRENCES

www.canalvie.com - *Planter ses fleurs et ses bulbes à l'automne*

dujardindansmavie.com - *Potager d'automne en toute simplicité*

www.jardineden.ca - *L'entretien du potager à l'automne*



Propriétés du Chaga

par Par Joanne Normand

Inonotus obliquus «Polypore oblique, Chaga (latinisation du terme russe чара)». Champignon de la famille des Hymenochaetaceae.

Localisation



Crédit

photo:

web.archive.org

Il pousse dans les forêts de bouleau de Russie, de Corée, dans l'Est de l'Europe du Nord ainsi qu'en Auvergne, dans les régions du Nord des États-Unis, dans les montagnes en Caroline du Nord et au Canada. Il est principalement parasite du bouleau blanc, du bouleau jaune et des prucheraies.

Il semble qu'il soit comestible et qu'il ait des vertus médicinales

Usage thérapeutique

Le Chaga aurait de nombreuses vertus médicinales, en médecine populaire en Russie et en Europe de l'Est. Au Québec, où on commence à la découvrir, on rapporte qu'il pourrait aider à réduire des problèmes de santé tels que l'hypertension, le diabète, le cholestérol et la régulation du système digestif.

Le chaga est riche en divers nutriments, vitamines B, flavonoïdes, polyphénols (molécules aux effets antioxydants), enzymes dont, entres autres, la superoxyde dismutase (enzyme antioxydante) et minéraux. Il est l'une des meilleures sources d'acide pantothénique (vitamine indispensable au bien-être des glandes surrénales et des organes digestifs). Le chaga renferme également beaucoup de riboflavine et de niacine, un puissant antioxydant, aussi utile pour traiter les troubles gastro-intestinaux.

Il combattait le stress et aiderait les personnes manquant d'énergie et souffrant de fatigue, les individus au système immunitaire affaibli et les végétariens.

Il aurait également des propriétés anti-inflammatoires. **En raison de l'activité hypoglycémiante des polysaccharides, la prudence doit être de mise pour ceux qui sont sujets à l'hypoglycémie.**

Récolte

Il pousse sur le tronc des arbres, sur leur écorce. Avec son apparence pour le moins surprenante, il est difficile de le confondre avec quoi que ce soit d'autre. Vous le trouverez donc facilement dans les bois québécois un peu partout au Québec.

Préparation et consommation

Il est généralement consommé sous forme de tisanes ou réduit en poudre et incorporé aux aliments.

Préparez le chaga en retirant tout résidu de l'écorce sur laquelle il était installé. Placez-le dans un grand bol et retirez les morceaux indésirables en utilisant un couteau.

Commencez par le couper en petits morceaux. Lorsque vous pensez avoir amoindri au maximum vos morceaux de champignon, rassemblez ces derniers et mettez-les dans un bol. Vous pouvez aussi utiliser un mortier pour faciliter encore un peu plus le processus. Placez les morceaux dans un moulin à moulin. Passez au tamis pour retirer les morceaux restants et remoudre. Recommencez jusqu'à l'obtention d'une poudre parfaite et assez fine pour la faire infuser comme vous le feriez avec du thé ou du café.

Faites bouillir de l'eau, versez-y une à deux cuillères à soupe de votre poudre et laissez infuser 5 à 10 minutes, filtrez (un filtre à café est idéal): goûter! Vous pouvez aussi consommer cette décoction froide et même avec du chocolat...

RÉFÉRENCES

fr.mycomauricie.com - *Chaga, Inonotus obliquus*

remedes.ca - *Le chaga, un champignon aux propriétés exceptionnelles*

fr.wikipedia.org- *Inonotus obliquus*

Un mensonge au Jardin Tournesol- sol - Partie 3

par Conteur de Montmartre Dit Paul-Édmont Savard

La présidente se tourne vers l'assistance et demande...

- Quelqu'un veut rajouter quelque chose au dossier?

Une panoplie de tiges et de feuilles se lèvent pour avoir la parole. La présidente indique ses directives...

- Un seul représentant par famille prendra la parole. Pour le moment, je suspends la séance jusqu'à treize heures.

À peine les trois juges se sont retirés des lieux, que toutes les plantes présentes se rassemblent en caucus dans un racoin, selon leur allégeance, pour choisir le représentant qui prendra la

parole pour eux. Les anciens, avant la classification latine, cataloguaient le jardin en quatre familles.

La première filiation, la plus connue, est les légumes dits souterrains. Les vedettes sont les carottes (0.9%), les betteraves (0.9%), les radis (0.8%), les patates (0.4%), etc. Carotte réclame le droit de parler pour le groupe. Ses confrères approuvent.

La seconde lignée, concernant les plantes dites de surface, est réunie derrière le saule pleureur: les choux (0.6%), les salades (1.0%), les brocolis (1.4%). Elles choisissent Chou comme porte-parole.

Le troisième groupe, les légumes sur tiges, comme les piments (0.4%), les gourmantes (0.6%), les fraises (0.4%), les petits pois verts (1.9%), choisissent Piment pour les représenter.

Et enfin, un bleuet (2.3%) s'autoproclame le représentant de la dernière variété, les arbrisseaux, étant donné qu'il est seul sur place.

La présidente et ses acolytes sont revenus devant la foule et elle demande qui veut débiter...

Piment s'avance et prend la parole...

- Votre Honneur! Imaginez un instant les dommages moraux qu'il va provoquer chez les nouveaux jardiniers qui vont apprendre la vérité. Impensable! Dehors!

Piment recule et laisse la place à Carotte, qui s'empresse d'avancer et qui se tourne vers la foule. La présidente la rappelle à l'ordre...

- On n'est pas en campagne électorale; tournez-vous vers moi, si vous avez un argument à ajouter au dossier.

- Excusez-moi Votre Honneur! Je ne voulais pas vous contrarier. Concernant ce renégat, nous croyons que son complice Popeye devrait être jugé par nous pour ses Fake News, comme le dit si bien le Président Trump.

La présidente du comité rejette la suggestion...

- Ce n'est pas à nous de le juger. C'est un citoyen américain, c'est à Hollywood de juger ses voyous de bandes dessinées. Au suivant!

Chou fait un clin d'œil à son équipe et tous ensemble font entendre un....

CHOUUUUUUUUU... CHOOUUUUUUUUU... Chouuu ... Chou!

La présidente s'écrie: «O.K. J'ai compris», et se tourne vers la dernière famille.

Le dernier représentant, Bleuet, déclare :

- Pour nous, on fréquente rarement ce genre d'individu. On se fie à votre jugement, Votre Honneur!

La présidente déclare:

Je vais délibérer et, demain matin, je me prononcerai sur la plainte.

Le lendemain, tous sont rassemblés sous l'arbre de sagesse, sur l'heure du midi. Tomate italienne arrive avec ses adjoints et s'installe devant celui-ci et prend la parole...

- Que l'accusée s'avance devant moi.

Ce qu'elle fit

Tomate italienne le dévisage:

- J'aurais honte à votre place. Je suis sûre que vous saviez que ce Popeye avait deux tendinites permanentes, en réalité. Vous l'avez manipulé, avec ce faux taux de fer, en vous

appuyant sur une littérature erronée. Ce pauvre personnage de bande dessinée ne savait pas lire. Il vous a cru, pour mousser son personnage. Cela faisait votre affaire. Vous êtes coupable de complot avec la complicité naïve de Popeye.

La présidente change de ton. Tous savent que la sentence va tomber...

Votre condamnation: pour les trois prochaines saisons, on vous retire le droit de participer aux recettes cuisinières dans les cuisines des locataires du jardin. Plutôt, je leur demande de vous mordre cru, sur-le-champ, feuille par feuille, pour vous punir. Et qu'ils vous rappellent, à chaque morsure, votre réel taux de fer (2.7%).

Stupéfiée de la peine imposée, la touffe d'épinard s'affaisse. On l'arrose pour qu'elle reprenne sa vigueur.

Le plaignant du Lot E4 est satisfait de la sentence, se penche vers la condamnée et saisit une feuille et la croque; un cri aigu se fait entendre dans tout le jardin.

Tout l'été, les piétons passant sur le trottoir, derrière la muraille de vigne, tournent leur tête vers le jardin en se demandant ce qui provoque ce petit cri aigu et agaçant à leurs oreilles.

FIN