

# Le Tourne Sol

## JUILLET

Nous revoici, sombrero sur la tête et arrosoir en main. Pas facile d'écrire en se balancant sur un hamac. Du moins c'est ce que je me disais, jusqu'à ce que toutes les nouvelles des comités et autres textes se mettent à tomber à une cadence accélérée dans ma boîte à lettre... Résultat, ce journal... À lire à l'ombre.

Installé confortablement? Suite à une réunion en juin au café des Récollets, le journal s'est un peu transformé. L'arrivée de nouveaux membres (on songe à réserver le Colisé pour la prochaine réunion) a amené des nouvelles idées. Côté graphisme, vous n'avez qu'à jeter un coup d'oeil sur cette copie pour comprendre ce qui est arrivé. (copyright Lise Trottier.)

Côté contenu, nous avons pris la décision d'élargir un peu nos horizons. Outre les potins de potager habituels, nous publierons des articles traitant du vaste monde, vaste monde s'étendant de l'histoire de Monsieur X, votre voisin de lot, aux jardins communautaires des ghettos New Yorkais, en passant par l'agriculture biologique au Québec et les indiens au Vermont.

Mais avant de sombrer dans l'exotisme, jetons un coup d'oeil sur ce qui se passe dans notre cour...

# Nouvelles des comités

## Direction

Président: Roll Grenier: 647-3795  
Vice président: -----  
Trésorière: Hélène Roy: 522-3306  
Secrétaire: Jocelyne Séguin 694-0445  
Inscription: Jean-Francois Lemay: 647-1585

-A ce point-ci de la saison, il est bon de rappeler que le jardin communautaire est un jardin biologique: aucun engrais ni pesticide chimique n'est toléré. Nous regrettons de devoir reprendre les terrains de ceux qui ne se plient pas a cette règle mais cette décision est sans appel. Pour la lere fois cette année, nous avons du sevir. Nous espérons que se sera la dernière... Le jardin fourni compost, engrais et insecticides organiques. Pour les utiliser, demandez à votre responsable de comité ou à un des responsables présent ou jardin lorsque vous y êtes.

-Le comité de direction est d'ailleurs en train de faire des démarches pour palier au manque de permanent(es) au jardin. Le projet Ete-Canada ayant été refusé, c'est le budget du jardin qui doit absorbé les coûts d'engager un(e) semi-permanent(e). Surveillez les babillards, on espère pouvoir afficher ses heures de présence bientôt.

-En attendant les jardinier(e)s doivent s'assurer que le cabanon est fermé même pendant l'utilisation des outils.

-Et puis si certains de vous sont présentement sans emploi ou sur le bien-être social, il est possible de participer au programme Jeunes Volonaires pour le jardin. Contactez Roll au numero 647-3795.

-Le poste de vice-president(e) au jardin est toujours à combler. Si certain(e)s seraient intéressé(e)s, contacter Jocelyne au numéro 694-0445.

-Suite au départ de Pauline, Roll Grenier assume la présidence du jardin en plus de s'occuper de son comité d'aménagement, c'est beaucoup et si quelqu'un veut l'épauler on peut encore contacter Jocelyne ou Roll.

-Jean-Francois est en vacance jusqu'au 15 juillet, c'est Hélène Degrasse qui s'occupe des inscriptions en son absence. Pour tout changement d'adresse ou autre, vous pouvez l'appeler au numéro 524-8582.

-Il reste des jardins non travaillés, selon les règlements ces terrains sont maintenant disponible, remis en location pour de plus amples renseignements contacter Hélène au numéro 524-8582.

-On demande aux parents de surveiller leurs enfants près de l'étang. Un accident est vite arrivé...

-Erratum: Dans le dernier journal, il fallait lire \$470.00 pour le budget du comité de la direction au lieu de \$70.00. Merci a ceux qui nous ont relevé l'erreur.



# Animation

Responsable de l'animation: Pierre Gauvreau au numéro  
529-3856

Une assemblée générale pour le moins orthodoxe et qui a réussi à faire passer un morceau de législation assez aride, les statuts et règlements, voilà toute une réalisation de l'équipe à Pierre. Ceux qui y ont participé se souviendront des jeux, bouffe et sketches qui ont permis de passer une agréable et très utile journée.

On vous réserve d'autres surprises pour cet été mais pour l'instant les jardins occupent à peu près tout le monde. Alors... bon jardinage.

# Semences

Responsables des semences : Hélène Degrasse au numéro  
524-8582

Presque tous les semis ont été distribués, ceux qui restaient ont été plantés et la récolte sera vendue en même temps que les courges communautaires.

# Travaux Communautaires

Responsable des travaux communautaire: Michel Goulet et Pierre Paré

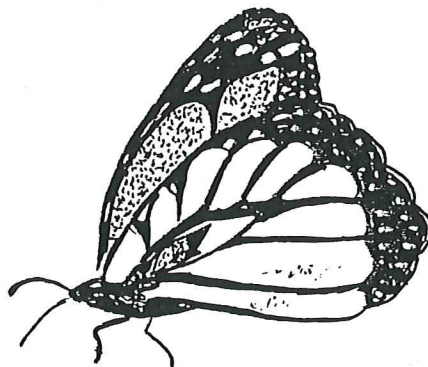
-Comme tout le monde peut le voir, le système d'irrigation d'eau s'améliore. L'eau coule maintenant automatiquement dans quelques barils, les autres seront installés sous peu.

-Les tables, clôtures et pergola ont fait peau neuve, bientôt les cabanons (qui en ont bien besoin) .

-L'étang nous joue des tours, il s'amuse a déborder de temps en temps, il a fallu encore le vider. Comme Québec'84, on attends des temps plus cléments.

-Il y a maintenant un "container" pour les vidanges, veuillez y jetez tous les déchets non-organiques directement...

-Et puis, le chien-dent dans le trou près du compost et les roches directement dans le canal, ça facilite notre travail.



### RAPPEL

-Chaque jardinier(ere) est responsable de l'entretien de l'allée qui borde son terrain. Cela pour deux raisons: la première est l'esthétique du jardin, l'autre est pour empêcher le chien-dent de constamment envahir votre jardin.

-N'oubliez pas "l'esprit communautaire" du jardin. L'aspect du jardin est de reflet de l'implication de ses jardiniers(eres).

-Les insecticides chimiques sont interdits. Vous trouverez de la rotenone dans le cabanon. Les instructions sont sur la boîte.

### VOL ET VANDALISME

Nous faisons présentement face à un grave problème de vol et de vandalisme .En voici des exemples:

\* des gens viennent bêcher des vers dans les tas de compost. En plus de les défaire ils partent avec des quantités phénoménales de vers de terres qui sont essentiels a un bon compost.

\* des enfants du voisinage viennent briser le pont et la pergola.

\* le petit cabanon a été défoncé a 2 reprises; la lere fois, on s'est fait voler des bêches qu'on a dû remplacer avec notre argent.

\* les poignées des robinets sont toutes disparues.

\* 60 plants d'asperges ont été volés dans le cabanon

\* il y en a qui marchent dans les allées plutôt que dans les jardins.

# Aménagement

Responsable du comité d'aménagement: Roll Grenier au numéro 647-3795 ou Sylvain D'amours 522-3703.

Comme vous le savez probablement déjà le comité d'aménagement s'occupe de l'entretien, de l'amélioration et de l'embellissement des espaces communautaires du jardin. Notre comité est l'un des deux plus "gros" avec celui des travaux communautaires, car on regroupe 38 personnes. L'été dernier, plusieurs choses ont été faites sur le terrain: un jardin de fines herbes, un jardin de courges et melons, une plate-bande de tournesol et de maïs et quelques fleurs, arbres et arbustes ont été plantés ça et là sur le terrain pour l'embellissement.

Cet été nous voulons continuer les travaux d'aménagement de façon encore plus visible. Nous avons donc constitué au sein du comité d'aménagement 8 sous-comités qui se partagent les tâches. Voici la présentation de ces sous-comités et ce qu'il font:

## -Clôture Montmartre:

Cette équipe s'occupe de planter des plantes grimpantes annuelles variées (haricot d'Espagne, gloire du matin...) le long de la clôture longeant la rue Montmartre. On veut ainsi créer un écran de verdure qui protégera le jardin de la pollution de la rue et du vent tout en étant esthétique. Avec les années, nous espérons pouvoir ajouter des grimpantes vivaces. Si quelqu'un pouvait nous donner des plants de vigne vierge, de houblon ou de tout ce qui est grimpant et rustique, notre clôture n'en serait que plus belle.

## -Plate-bande Montmartre:

Près de la clôture, se trouvent des espaces non-utilisés pour des jardins. Ces espaces seront utilisés pour planter des asperges, du lin et des tournesols. Ces plantations auront aussi le double but de l'embellissement et la protection contre le vent.

Nous devons réagir devant ces problèmes, et ce n'est pas seulement au comité de direction de s'en occuper, c'est à nous tous...Lorsque vous voyez des enfants saccager un espace communautaire, (ce sont les même qui viennent aussi vous arracher vos légumes dans votre jardin) il faudrait soit leur parler, soit appeler la police ou essayer d'attraper un enfant et appeler ses parents pour qu'ils soient mis au courant. Si par contre, c'est un(e) de nos jardiniers(eres) que vous prenez en flagrant délit, vous avez le devoir d'informer l'un des responsables du jardin qui fait partie du C.A.

-La propreté du jardin est l'affaire de tous. Déposez vos déchets dans les poubelles ou ramassez ceux qui traînent.

---

Présentement des asperges ont été plantées dans des espèces de fosses creusées dans le sol. Evidemment, nous ne récolterons pas cette année, ni avant 3 ans. Nous faisons donc appel à votre patience.

-Fines herbes:

Plus de 30 espèces d'herbes fines, aromatiques ou médicinales poussent dans un jardin situé près du stationnement Baillargeon. Vous connaissez la livèche? Vous avez déjà goûté à la roquette? à la bourrache? Vous reconnaîtrez sûrement le persil, la ciboulette et bien d'autres. Il y en a des annuelles et des vivaces.

Le sous-comité qui a la responsabilité de ce jardin d'aromates veille à la culture des herbes et aussi à la cueillette et à la distribution. Nous demandons de ne pas se servir soi-même dans les fines herbes, vous aurez plus de détails durant l'été pour la distribution. Nous espérons aussi que nos vivaces parties à la graine durant le mois d'avril demeureront dans le jardin cet automne plutôt que d'aller passer l'hiver dans votre maison. C'est tant d'ouvrage pour nous alors que c'est si facile pour vous.

Courges et melons:

C'est bien connu que les courges ça prend de la place, des citrouilles aussi. Alors, on en cultive sur nos tas de compost pour vous. Vous aurez l'occasion de faire des découvertes dans les espèces de courges qui seront cultivées cette année. Et vous retrouverez bien-sûr les zucchini et les courges à spaghetti. Encore là, on nous demande de ne pas nous servir nous-même. Le comité se chargera de les distribuer.

Mais et tournesols:

Semé 1 mois plus tôt que l'an dernier nous pourrons y goûter à ce maïs. Avec les tournesols, on veut que l'entrée du

jardin soit invitante tout en dissimulant le tas de compost. Encore ici, les récoltes seront distribuées par le comité... Peut-être a l'occasion d'une épluchette.

#### Rocaille-étang-pergola:

C'est dans ce secteur de l'étang que nous voulons que ce soit le plus "aménagé" avec des fleurs et des arbustes ornementaux. On y retrouve aussi les tables à pique-nique dans cet espace pour la détente ou les rencontres sociales. C'est ce qui fait le cachet particulier de notre jardin communautaire. Vous prendrez donc bien soin de ne pas piétiner les plates-bandes de fleurs.

#### Plate-bandes des cabanons:

Nos cabanons seront beaucoup plus beaux lorsqu'ils seront entourés de belles fleurs. Pour y arriver il y a beaucoup de travail à faire car le sol est particulièrement dur. Les embellisseurs apprécieront si vous ne marchez pas sur le sol qui a été ameublé avant tant d'efforts.

#### Semis:

Des plants de fines-herbes, de fleurs, de courges, melons et citrouilles ont été parti en semis dans la serre des Augustines de l'Hôtel-Dieu du Sacré-Coeur. Le travail a commencé dans l'ombre, au début du mois d'avril. Les résultats seront éblouissants cet été.

Voilà les détails de ce qui de fait dans le comité aménagement. Tout cela demande beaucoup d'effort, de participation et de collaboration, mais si ça marche on aura le plus beau jardin en ville pour la Fête des Voiliers ou la visite du pape.

PETITES ANNONCES:

Pour ceux qui désireraient approfondir leur connaissance du jardinage ou rencontrer des "Collègues" (de la bêche ou de l'intellect.) il y aura au cours des semaines qui suivent les rendez-vous suivants:

\*\*Cours d'agriculture biologique avec approches biodynamistes, du 20 juillet au 5 août a l'Anse St-Jean, par Denis Lafrance (Denis a étudié l'agriculture Biodynamique en Allemagne). Pour plus de renseignements, écrire à : "Les Plateaux", Anse St-Jean, P.Q. GOV 1JO \*\*

\*\*Il y aura une fête de la santé dans les Cantons de l'est... 10 jours de camping, d'ateliers, de vie communautaire, et de festivités... du 6 au 15 Juillet. Pour plus d'informations: contacter Jacques Delorme au numéro 687-9288.\*\*

---

Les mains dans les poches, sifflotant, vous vous rendez un bon soir dans votre jardin lorsque...HORREUR! "ils" sont là... et bouffent à vos frais. Pas de problème, Michel Goulet, de retour de Chine (on l'appelait là-bas: La Grue Cantonnaise") a plus d'un tour dans son sac.

Vous avez des problèmes avec certains insectes indésirables dans votre jardin. Ils ont déjà commencé à goûter le fruit de votre travail sans être convié. Il y a toujours moyen de leur payer un passe-port pour les "Grands Voiliers" mais comme ça reviendrait vite très honoreux, j'ai trouvé des trucs qui ne coûtent pratiquement rien pour les jardiniers moins fortunés.

#### INSECTES VEGETAUX

-Nicotine: 100 a 150 gr. de mégots de cigarettes pendant 48 heures dans un litre d'eau; filtrer, compléter a 10 litres. Utilisez en pulvérisation contre chenilles, pucerons et cochenilles.

-Sureau: 1 kg de feuilles et de fleurs de sureau en macération pendant 48 heures dans 10 litre d'eau, filtrer et utiliser en pulvérisation ou arrosage. Radical contre pucerons et chenilles.

-Ortie: 1kg d'ortie macéré dans 10 litre d'eau froide pendant 48 heures dans un récipient de plastique, bois ou fibre-ciment. Après 48 heures, filtrer. A 1 litre de jus de macération on ajoute 9 litres d'eau. Utiliser immédiatement; les propriétés insecticide se dégradent après 2 ou 3 jours.(N'utilisez pas d'ortie porteuse de semences). Pour traitement des sols avant ensemencement, laisser macérer 96 heures. Débarasser le sol de tous les insectes mous, pucerons, jeunes chenilles, larves de coléoptères.

\*\*Trucs et insecticides végétaux contre certains

insectes en particulier.\*\*

-Vers gris: anneau de carton autour de chaque tige: découpez des lisières de carton de 1 1/2" x 5". Mettre autour du pied du plant et brocher les extrémités ensemble. Enterrer la base du carton seulement.

-Pucerons noir: 100gr d'absinthe fraîche en macération pendant 48 heures dans 10 litres d'eau, filtrer et utiliser en pulvérisation.

-Milles-pattes végétariens: mélanger poudre d'ail ou sauge, thym ou romarin réduite en poudre, au semence.

-Piéride du chou: plantes répulsives: thym, absinthe, menthe romarin ou sauge soit en planter à proximité ou couper des branches feuillues et les mettre entre les choux. Renouveler tous les dix jours.

-Fourmis: plantes répulsives: menthe et tanaïsie. En planter parmi les légumes ou mettre de la poudre de tanaïsie sèche.

-pièges a fourmis: tartine largement enduite de sirop. Placer sur le sol, les fourmis s'y engluent.

#### DYNAMISEUR DE SOL

-Décoction de prêles: la plante entière est récoltée et séchée dans un endroit aéré et à l'abri du soleil. 15 a 20 gr de prêles séchées dans 1 litre d'eau. Mettre à bouillir 20 minutes. Après le refroidissement et le filtrage, on complète la décoction à 5 litre. Prêt à l'emploi. Traitement tous les 15 jours contre maladie d'origine cryptogamique, mildion, oidium, rouille et autre. Arroser le sol; 10 litre pour 10 metres cube.

Pour ceux qui ne le saurait pas, on trouve la prêle en quantité inépuisable surtout sur les bord de la clôture Baillargeon (en même temps on peut en nettoyer les rhubarbes). L'absinthe et la tanaïsie se trouvent parmi les fines herbes.

On a commandé des semences d'ortie pour en planter près du jardin. Le sureau croit à l'état sauvage dans tous les bois de

Québec et des environs.

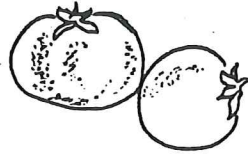
Je crois que ça vaut la peine de faire l'effort d'appriivoiser ces méthodes simples et naturelles en les expérimentant concrètement et partager le feedback avec les autres jardiniers.

La majorité des renseignements de cet article sont tirés du livre: LE POTAGER BIOLOGIQUE, Mr. Jardinier, édition Le Seuil. Disponible à la bibliothèque St-Jean-Baptiste. Très bon livre et facile à lire.

Michel Goulet



# La Tomate



Et maintenant place au légume du mois. Une vedette toute verte, à peine naissante, mais promise à un rougeoyant futur; LA TOMATE.

-Généralités: La tomate est une plante annuelle qui appartient au groupe des légumes-fruits. Elle est originaire du Pérou; autrefois, les Français la surnommaient "pomme d'amour" et les Américains "orange du pauvre".

La tomate appartient à la même famille que la pomme de terre, l'aubergine et le piment.

Il existe une grande variété de tomates, à vous de les déguster au marché et de choisir celles qui vous plaisent davantage.

-Culture: A cause de son climat, le Québec n'est pas particulièrement une terre de prédilection pour la tomate. Il est en effet nécessaire de semer à l'intérieur ou d'acheter des plants au marché.

Lorsque les risques de gel ne sont plus à craindre, transplanter les tomates dans le potager.

Faire un trou dans la terre, assez profonds pour accueillir les racines (ainsi que la terre qui y adhère) d'un jeune plant de tomate; y placer le plant de tomate couche de façon à ce que la tige principale soit enterrée au moins 5 cm plus bas que dans la boîte à semis. Borner énergiquement en laissant un puits autour de la tige, de façon que l'eau de pluie ou d'arrosage s'accumule près du plant pour mieux le désaltérer. Arroser régulièrement.

S'il y a du vent les premiers jours, protéger les plants à l'aide de paravents de fortune ou de sacs de plastiques.

Eviter de repiquer par temps chaud. Le mieux, c'est de repiquer sous la pluie, lors d'une journée grise ou bien le soir.

La tomate réclame un sol normalement engraisé au fumier décomposé, meublé, bien drainé, pas trop azoté et ensoleillé.

Au fur et à mesure que le plant de tomate pousse, il

produit des bourgeons (ou faux bourgeons ou têtes) dans les creux formés par la tige centrale et les branches. Les enlever car ils nuiraient au développement des fleurs et des fruits. Si ces têtes sont assez grands, on peut les planter en terre et, si on les arrose tous les jours, il y a des chances qu'ils poussent et donnent plus tard, eux aussi des tomates. Les tomates ont besoin d'un sarclage, de paillis (en début de saison) et d'arrosage. Arroser toujours à la base du plant (avec de l'eau tempérée), jamais le feuillage.

Lorsque les plants atteignent une certaine hauteur, il est bon de planter des tuteurs (ou piquets) et de les y attacher avec un bout de chiffon large de 2 à 3 cm (ce qui ne blessera pas la tige); ne pas trop serrer. Sans tuteur, les plants risquent de briser sous le poids des fruits; de plus, ainsi "tuteurisés", ils offriront mieux aux rayons du soleil leurs fruits qui mûriront plus vite.

Vers la fin du mois d'août, couper les têtes fleuries ce qui permettra aux fruits en place de se développer plus rapidement.

En aucun cas, il faut couper les feuilles du plant.

-Valeur nutritive: La tomate renferme 94% d'eau. Elle est une bonne source de vitamines C, A, B1, B2 et elle contient du potassium, du calcium, du phosphore, du magnésium, un peu de fer et du sodium.

-Récolte: Cueillir les tomates au fur et à mesure qu'elles mûrissent et selon les besoins.

Si les plants produisant beaucoup, conserver les tomates au frais (à la cave par exemple) pendant quelques jours, puis en mettre en conserve, faire du coulis (voir plus loin dans cuisine), ou congeler. On congèle les tomates moyennes ou petites en les mettant directement au congélateur (sans qu'elles se touchent); elles deviendront dures comme des boules de billard. Evidemment, dégelées, elles n'auront pas la saveur ni la richesse d'une tomate fraîche, mais on pourra s'en servir dans les sauces ou dans les

soupes.

A l'annonce de la lere gelée automnale, si l'on ne cultive pas sous serre, récolter toutes les tomates, mûres et vertes, et les rentrer. Une tomate gelée ne vaut plus rien. Les mûres seront mises en conserve ou consommées dans les jours qui suivent, les vertes seront placées dans une couverture de laine, a l'obscurité, si l'on veut qu'elles murissent vite. Si l'on désire les voir murir plus lentement, on entoure séparément les tomates de papier journal et on les place dans une caisse à la cave. Certaines personnes arrachent les pieds et les suspendent (avec leurs fruits) à l'abri du gel et du froid; les tomates sont cueillie au fur et à mesure qu'elles murissent.

-A savoir:

\*\* Les feuilles fraîches de tomates éloignent en parties les puces, les punaises, les mouches et les maringouins.

\*\* P'tit truc de sorcier: piquer un fil de cuivre en travers de la tige a 3 cm du sol, de façon que le fil sorte à peine de part et d'autre de la tige; le pied de tomate ne contractera aucune maladie.

\*\* Ne pas consommer trop de tomates (ou produits de la tomate) car c'est un fruit assez acide qui peut donner passagèrement de l'urticaire.

---

## Recettes

On mange les tomates crues ou cuites;

Crues: en salade, en tranches, farcies etc...

Cuites: farcies, frites, en sauce, en soupe, en omelette, etc...

### -Tomates farcies crues:

Prendre 6 tomates, les creuser, les remplir de macédoine de légumes (petits pois, carottes en dés, haricots verts en petits tronçons, cuits à l'eau salée égouttés, refroidis et mélangés à une mayonnaise maison ou celle de votre choix.)

### -Tomates frites:

Couper des tomates en tranches de 1 cm d'épaisseur, les mettre à la poêle dans l'huile chaude, saupoudrer de sel, de poivre, de persil hache et d'ail hache fin. Faire revenir un côté, puis l'autre, et servir.

### -Coulis de tomates:

Laver les tomates, les couper en morceaux, les cuire dans une marmite avec de l'ail (1 gousse d'ail pour 2 tomates) de l'oignon (1 oignon pour 5 tomates) du laurier, du persil, du thym et du sel. Laisser mijoter en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la sauce obtenue ait diminué d'un tiers. Passer au tamis ou dans une moulinette à légumes; conserver dans des bouteilles. Lorsque le coulis est refroidi, verser un peu d'huile dans le goulot de chaque bouteille (2 cm environ); l'huile flottera sur le coulis et créera ainsi un tampon qui le protégera de l'air, donc de la moisissure et de la pourriture. Fermer les bouteilles et les conserver à la cave. Se conserve plus d'un an. On l'utilise comme sauce à spaghetti ou comme concentré de tomate si on réduit davantage sur le feu.

### -Conserve de tomates:

N.B. Pour peler facilement les tomates, les laver, les plonger dans l'eau bouillante, 1 minute, puis dans l'eau froide.

La peau s'enlève alors presque d'elle-même.

Blanchir et peler les tomates. Les placer dans des bocaux stérilisés. Ajouter 1c. à thé de sel et 1c. à thé de sucre ou plus selon le goût. Vous pouvez aussi ajouter un morceau d'oignon cru ou de céleri pour relever le goût de vos conserves.

Stériliser au four à 130 degrés Celsius pendant 35 minutes. Si vous préférez faire stériliser dans une marmite dans l'eau bouillante il faut 30 minutes à partir du moment où l'eau commence à bouillir.

Dans les deux cas, il faut faire attention aux courants d'air quand on retire les bocaux du four ou de l'eau. Un refroidissement trop rapide pourrait les faire éclater. Alors allez-y progressivement.

---

# Calendrier du mois

Votre jardin a plus l'allure d'une jungle ou d'un désert que d'un jardin? Vous êtes déjà prêt pour la récolte depuis 2 semaines? vous vous apprêtez à acheter une chèvre pour vous débarrasser des mauvaises herbes? Avant d'agir, consulter le calendrier du mois...

\*\* Vos plants ont commencé à pousser... il faut encore les surveiller de près.

\*\* Arroser chaque fois que c'est nécessaire pour maintenir l'humidité de la terre. Par temps chaud, il faut arroser au moins une fois par jour le matin ou le soir. Ne jamais arroser dans les grosses chaleurs car le soleil brûle les plants. Arroser bien la terre près du pied du plant.

\*\* Quand apparaissent les mauvaises herbes, il faut les arracher, sinon elles auront vite fait d'étouffer vos plants.

\*\* Ne pas aller dans le jardin aussitôt après la pluie. Vous pourriez ainsi transmettre des maladies à vos plants (surtout les fèves.)

\*\* Sarcler et biner la terre pour l'ameublir autour des plants. Attention pour ne pas briser les racines.

\*\* Renchausser les plants (tomates, brocoli, poireaux, etc...) pour qu'il s'enracinent solidement.

\*\* Surveiller les signes de maladie et l'apparition possible d'insectes nuisibles.

\*\* Garder les déchets du jardin (feuilles mortes, plants qui ont fini de produire, mauvaises herbes...) pour le compost de l'an prochain.

\*\* Eclaircir les plants trop serrés pour qu'ils croissent bien.

\*\* Vous pouvez aussi semer à nouveau pour une récolte plus tardive de laitue, radis, fève, etc....

\*\*\*\*\*BON JARDINAGE A TOUS\*\*\*\*\*



## Ecologie de Ville

Pour terminer, un texte sur les jardins communautaires dans les ghettos New-Yorkais. A méditer lorsque le soleil disparaît derrière le rideau de roseaux de l'étang., en discutant autour d'un baril d'eau avec une voisine, ou tout simplement, en machouillant une feuille de laitue...A l'ombre.

New York. Le Bronx. Au nord, les Italiens, un quartier dur mais somme toute vivable. Au sud, la section la plus vaste de la ville. Patés de maisons en ruine, habitations incendiées, débris dans les rues et désespoir dans les coeurs. 800,000 habitants. 50% de chômeurs, le Bronx a la réputation d'être le plus dangereux quartier des U.S.A... Il y a quelques années, les stations de métro du Bronx sud avaient triste réputation; à l'arrêt, il n'était pas rare que les wagons soient bombardés de projectiles de toute sorte. "One way ticket" pour le Bronx, la descente aux enfers...

Quel rapport avec les jardins communautaires? Depuis 1977, dans les cours intérieurs, sur les toits, sur d'anciens terrains vagues, des jardins-oasis sont apparus au coeur du désert de béton. Initié par la ville de New-York et encadré par le service social de l'Université Cornell, le "Citygardening-Programm" aura permis au cours des dernières années la mise sur pied de plus de 2000 jardins communautaires dans les 5 quartiers de la ville. Au delà de la simple production de légumes, ce programme a de multiples implications sociales.

Au coeur de quartiers agonisants, dans lesquels toujours plus de maisons sont brûlées ou détruites et où les hommes se sont résignés devant la montée du chômage et de la criminalité, les jardins sont devenus des symboles de survivance, des lieux de créativité en plein air où un certain sens de la responsabilité pour le milieu de vie croît à nouveau.

"Tout cela a commencé ici avec 8 betteraves, puis vint de plus en plus de monde" raconte Florence, membre d'un jardin communautaire portoricain dans un quartier défavorisé de la 121ème rue à Manhattan. "La majorité des membres n'avaient jamais touché à un jardin de leur vie, et ça leur fait très plaisir de posséder

maintenant un petit bout de terrain. Cela signifie également beaucoup pour les enfants. Les fruits et les légumes qu'ils ne peuvent autrement voir que dans des emballages de plastique poussent ici. Moi-même, j'ai connu au jardin beaucoup de gens du quartier, de portoricains, et j'ai même appris, peu à peu, des rudiments d'espagnol.

L'université Cornell opère dans chaque quartier un bureau où elle met à la disposition des apprentis jardiniers 3 spécialistes du jardinage. La majorité des groupes créés sont autonomes après une année. L'organisation du travail, de même que les décisions concernant la répartition des lots ou la nature des fruits et légumes cultivés sont la responsabilité du groupe.

Pendant l'élaboration de ce programme, certaines personnes étaient sceptiques quant aux chances des jardins de survivre à la rage de détruire qui couve continuellement dans les quartiers défavorisés. Depuis, ces craintes se sont avérées non fondées, du probablement en partie à la vigilance des fermiers amateurs, mais aussi au respect du voisinage pour leur "performance".


Phénomène propre aux jardins urbains newyorkais; la coexistence et la coopération pacifiques des différents groupes ethniques qui se retrouvent autrement souvent opposés. Les jardins semblent fournir l'occasion idéale de réduire le niveau d'agression, d'apprendre à traiter et à s'amuser ensemble.

Il serait exagéré de décrire ces jardins comme un programme de restauration urbaine spectaculaire, ou même comme une thérapie universelle pour les énormes problèmes des métropoles modernes. Le "Citygardening-Programm" est plutôt un modèle démontrant comment, avec très peu de dépense, on peut à nouveau, dans des quartiers dévastés, redonner aux habitants un certain sens de responsabilité pour leur environnement immédiat. La création de ces "espaces libres", administrés par les habitants, constitue également une sorte de thérapie pour nos villes "menées d'en haut", dans lesquelles le sens des responsabilités civiques ne cessent de disparaître.

Traduit de l'allemand  
Tiré de "Grun in der Stadt"  
de Michael Andritzky Klaus Spitzer.

FIN...ENFIN...

..A BIENTOT...



Le Tourne sol