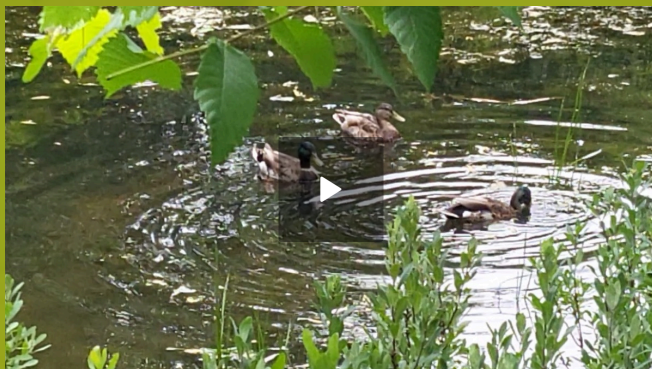




# Le Tourne-Sol

## jardin communautaire *biologique*

Octobre 2024 – Volume 42 Numéro n° 3



Télécharger le journal  
(PDF)

Ont contribué à cette édition

Robert Bélanger

Anabelle Blanchet

Caroline Depeault

Sophie Dufour-Beauséjour

Émilie Lapière Pintal

Catherine Levesque

Joanne Normand

Janie Roberge

### Derniers numéros

3 septembre 2024

Vol 42 no 2 Août 2024

22 juillet 2024

Vol. 42 no1 juillet 2024

13 septembre 2022

Vol. 40 no 2 septembre  
2022

[Accéder aux archives du  
journal >](#)

### SOMMAIRE



Mots des comités

Que faire au jardin cet  
automne?

Par Janie Roberge



Les légumes qui se  
conservent le mieux et le  
plus simplement durant  
l'hiver, au Québec (2<sup>e</sup>  
partie)

Par Janie Roberge



Un bel outil : la grelinette  
Par Robert Bélanger

La fête des récoltes  
Par Caroline Depeault

Vives les frigos libres !  
Par Robert Bélanger

### Le Jardin recherche des administrateurs

---

Notre précieux jardin a besoin de gens qui s'impliquent au sein du conseil d'administration (CA). Plusieurs postes sont actuellement vacants et d'autres le seront lors de l'Assemblée générale annuelle.

Quels sont les rôles des gens qui siègent au conseil d'administration?

D'abord, il y a les membres du conseil exécutif :

- Président
- Vice-président
- Trésorier
- Secrétaire

De plus, les responsables des différents comités siègent aussi au CA. Les tâches de chacun sont définies dans les règlements généraux du jardin de même que ceux de régie interne.

Toutes ces personnes sont des administrateurs et ont ainsi la responsabilité d'assurer la saine gestion du jardin en plus d'effectuer les exigences administratives requises.

Quels sont les prérequis pour occuper un poste au CE ou au CA ?

Être membre du jardin, simplement ! Aucune expérience n'est requise, aucune connaissance n'est nécessaire. Une notion minimale de l'organisation pourrait être un atout . Ce rôle est bénévole, de sorte que chacun donne ce qu'il est capable de donner, à la hauteur de ses capacités. Comme dans tout bon travail d'équipe, tous les membres du CA se supportent et s'entraident. Naturellement, les heures effectuées au sein du CA sont comptabilisées dans les heures de bénévolat que chaque membre doit effectuer annuellement. Sans vouloir faire de cachette à qui que ce soit, les administrateurs ne comptent généralement pas le temps effectué car il est assuré que les 18 heures requises soient atteintes, et même dépassées...

Évidemment, comme c'est un rôle officiel, il y a aussi quelques obligations comme assister aux rencontres du CA, effectuer le suivi des dossiers, assurer la coordination de son comité le cas échéant, etc...

Personnellement, je ne retire que de bonnes expériences de mon rôle au CA. J'ai rencontré des gens extraordinaires qui partagent tous la même passion. J'ai découvert un endroit merveilleux, sous un tout autre angle, ce qui me fait apprécier encore plus le jardin. J'avais soif d'en connaître davantage sur le jardin et ma présence au CA m'a permis de le faire.

Ce jardin, qui est le nôtre, a besoin qu'on en prenne soin si on souhaite assurer sa pérennité. Cela passe, oui par l'entretien de tout ce qui s'y trouve, mais aussi par son soutien administratif !

À bientôt !

**Anabelle Blanchet**  
Secrétaire

---

Si le miel vous intéresse

Le comité Espaces communs est à la recherche, pour l'an prochain, de deux personnes supplémentaires dans le sous-comité Miel.

D'abord, il faut vous dire que la personne qui effectue cette tâche actuellement leur apportera toute son expertise afin de bien les former. La tâche consiste à planifier la gestion du matériel pour l'empotage, organiser et réaliser les corvées de stérilisation des pots et d'empotage du miel (miam miam) ainsi que servir de point de contact avec l'apiculteur et avec nos voisins des Habitations Vivre-Chez-Soi qui nous permettent d'utiliser leurs locaux pour ces corvées.

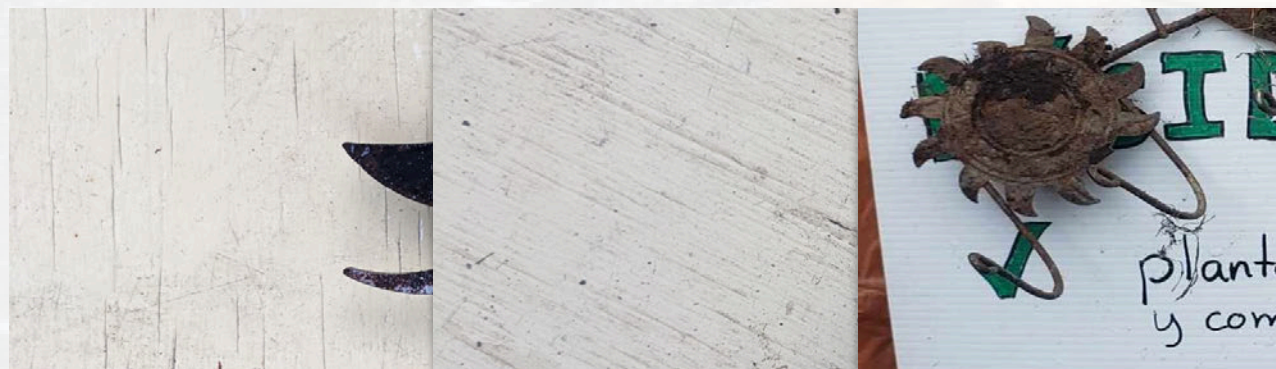
Les personnes intéressées peuvent écrire au jardin ([jardintournesol@hotmail.com](mailto:jardintournesol@hotmail.com)). Elles devront signaler, au prochain renouvellement, leur volonté de changer de comité pour se joindre à celui des Espaces communs. La tâche est suffisante pour permettre d'effectuer toutes les heures de travaux communautaires.

Alors si le miel vous intéresse, joignez-vous à nous !

**Sophie Dufour-Beauséjour**

Pour le comité des Espaces communs – sous-comité Miel

### Top 3 des pires trouvailles dans le tas de résidus verts



Attention quand vous faites le grand ménage d'un lot, des objets perdus dans la paille peuvent réapparaître quelques semaines plus tard pendant une corvée compost et menacer la sécurité des membres. Prenez bien le temps de vérifier que vos résidus sont tous d'origine végétale!

Se débarrasser de ses résidus verts avec panache :

- Laisser la terre et les roches dans son lot;
- Couper les tiges en petits morceaux;
- Ôter la corde, le plastique;
- Apporter ses résidus jusqu'au fond, comme quand on monte dans un autobus;
- S'inscrire pour la prochaine corvée de compost;
- Arriver cinq minutes d'avance, avec des gants et des souliers fermés;
- Rester à l'affût!

Voici le top trois des pires trouvailles faites lors des corvées de compost en 2024:

1. Crochets célestes en métal
2. Triptyque grattoir-sécateur-courgette
3. Grattoir fleuri

Il reste encore plusieurs corvées de compost cet été. S'il vous plaît, soyez vigilant(e)s à toutes les étapes du processus.

Merci et bonne corvée!



## QUE FAIRE AU JARDIN CET AUTOMNE?

Par Janie Roberge

La belle saison tire à sa fin... mais il reste encore quelques mois pour profiter au maximum de nos lots au jardin Tourne-Sol! Les mois de septembre, octobre et novembre peuvent encore être une période active de jardinage, avec des tâches un peu différentes, bien sûr. En effet, bien que les températures baissent, beaucoup de tâches peuvent encore être accomplies à ce moment pour allonger la saison, préparer le jardin pour l'hiver et le printemps suivant. Voici un petit guide non-exhaustif des tâches à accomplir pendant ces mois.

### Septembre : Préparation pour la fin de saison

#### Récolte

- Légumes d'été : Récoltez les tomates, poivrons, courgettes, aubergines, etc. avant les premières gelées. Les tomates vertes peuvent mûrir à l'intérieur si elles sont encore dures;
- Pommes de terre : Si les plants commencent à jaunir, déterrez les pommes de terre. Conservez-les dans un endroit frais et sec pour éviter la germination;
- Courges : Récoltez les courges d'hiver (comme la butternut et la spaghetti) avant les premières gelées, afin de ne pas compromettre leur conservation. Assurez-vous que la peau est dure et que la courge est bien mûre;
- Herbes aromatiques : Récoltez et séchez vos herbes aromatiques avant de les perdre avec les premières gelées (basilic, cerfeuil, coriandre, persil, ...).

#### Semis

- Semis de cultures de couverture (pour un apport d'engrais verts) comme le seigle d'automne ou la vesce afin de protéger et d'enrichir le sol pendant l'hiver;
- Semis de légumes à croissance rapide et tolérants au froid.

Profitez de l'espace laissé libre par vos récoltes pour allonger votre saison de culture! Certains légumes (on pense ici surtout aux légumes-feuilles) peuvent être semés au jardin début septembre, avec des temps de croissance à maturité

avoisnant les 45 jours, ce qui vous amène à une récolte à la mi-octobre. Certains légumes, comme la roquette, ont même meilleur goût lorsqu'ils sont cultivés par temps plus froid. Autres exemples : épinard, laitue, rapini, radis... Le semencier Semences du Portage a une section [« Semis d'automne »](#) pour vous inspirer!

## Nettoyage du jardin

- Décomposition des plants de légumineuses: Après la récolte, laissez les plants de pois et de haricots se décomposer sur place. Ils enrichissent naturellement le sol en azote pour les cultures futures;
- Taille des vieilles tiges de framboisiers: Coupez les tiges à l'écorce brune pour laisser de l'espace aux jeunes tiges vigoureuses, assurant une production fruitière abondante la saison suivante;
- Élimination des débris : Retirez les plantes mortes et les restes de cultures. Les débris de plantes malades doivent être jetés pour éviter la propagation de maladies. Les débris sains peuvent être compostés et devenir une ressource en or pour tous les jardiniers du Tourne-Sol;
- Désherbage : Enlevez les mauvaises herbes avant qu'elles ne produisent des graines et ne se propagent... vous serez reconnaissants envers vous-même au printemps suivant!

## Préparation du sol

- Incorporation de compost : Ajoutez du compost ou du fumier bien décomposé pour enrichir le sol. Cela prépare le sol pour la prochaine saison de croissance;
- Test du pH du sol : Testez le pH du sol pour ajuster son acidité si nécessaire, car c'est à l'automne qui est le meilleur moment pour ajouter la chaux si vous en avez besoin.

## Protection des plantes sensibles

- Paillage : Appliquez une couche de paillis autour des plantes sensibles pour les protéger des gelées et conserver l'humidité du sol;
- Couvertures de jardin : Utilisez des couvertures de jardin ou des cloches pour protéger les légumes sensibles au gel que vous n'avez pas encore récoltés.

## Plantation de vivaces

L'automne peut être un meilleur moment pour planter les plantes vivaces que le printemps. En effet, le temps est généralement frais et pluvieux au printemps et à l'automne, ce qui est plus propice à l'établissement des plantes. Mais contrairement au printemps, la plantation automnale ne soumet pas les vivaces fraîchement plantées au stress de la chaleur et de la sécheresse estivales.

# Octobre : Préparation pour l'hiver

## Plantation de l'ail

On plante généralement l'ail à l'automne (on peut dès la mi-septembre, jusqu'à la mi-octobre en général). Pour les régions plus au sud du Québec, on peut aussi le planter en novembre, tant que le sol n'est pas gelé. L'ail préfère les sols légers, fertiles et bien drainés, situés en plein soleil. En effet, une plantation trop à l'ombre peut entraîner des problèmes de maladies fongiques.

## Récolte et entreposage

- Légumes racines : Récoltez les carottes, betteraves, radis, navets, etc., avant les premières gelées fortes.

## Préparation du sol et des plantes

- Couverture du sol : Ajoutez une couche de paillis plus épaisse si vous ne l'avez pas déjà fait en septembre. Cela aide à protéger le sol et les racines des plantes vivaces;
- Préparation des plantes vivaces : Bien qu'il existe différentes écoles de pensées à ce sujet, le Jardinier paresseux conseille de ne pas tailler les plantes vivaces... pourquoi? D'abord, les feuilles mortes aident à protéger le plant non seulement contre le froid, mais surtout contre les soubresauts de température: elles sont un isolant naturel. De

plus, il ne faut pas oublier que le meilleur engrais pour toute plante est son propre feuillage... la nature est bien faite. Les vivaces repoussent donc mieux si on laisse leur feuillage mourant en place tout l'hiver.

## Entretien des outils et structures

- Rangement des supports : Démontez les supports pour les tomates et autres plantes grimpantes;
- Réparation des structures : Réparez ou renforcez les structures de jardin, comme les séparations entre lots, les treillis, etc., puisque c'est un bon moment de le faire avant que la neige n'arrive.

## Novembre : Préparation pour le printemps

### Planification et préparation

- Planification du jardin : Assurez-vous d'avoir bien pris en note la disposition de vos cultures de l'année, pour ainsi bien réfléchir à la rotation des cultures afin d'optimiser la santé de votre sol;
- Commandes de semences : Pourquoi ne pas commander les semences pour l'année prochaine dès maintenant? Certains semenciers québécois offrent des rabais intéressants en fin de saison.

### Pré-ensemencement

- Le pré-ensemencement consiste à semer des végétaux avant l'hiver, pour qu'ils commencent à pousser le printemps venu. Le principe est le suivant: avant que le sol ne soit gelé, mais que les températures soient assez basses pour empêcher les graines de germer, plantez vos semences au jardin comme vous le feriez au printemps ou à l'été. On pense ici aux plantes potagères qui tolèrent bien le froid du début de saison (les pois, la laitue, les radis, les choux, les épinards, etc.);
- Cela peut être une opération délicate. Vous devez d'abord connaître la température de germination de la plante que vous désirez cultiver. Par exemple, pour pré-ensemencer une plante comme la laitue (qui germe, en général, quand le sol est à une température entre 4 et 27 °C), on doit la planter lorsque le mercure restera en dessous de 4 °C. Cela peut représenter un défi de bien connaître la température de sa région, pour savoir quand planter... quoique les changements climatiques nous causent parfois des surprises. Il y a cependant un peu de latitude : la laitue ne germera pas tout d'un coup lorsqu'il fait assez chaud, il faudra quelques jours de beau temps pour que cela ne se produise.

### Gestion des insectes nuisibles

- Contrôle des parasites : Inspectez les zones où des parasites auraient pu se cacher et assurez-vous qu'ils soient éliminés avant que la température ne chute davantage.

## Conclusion

Les mois de septembre, octobre et novembre au jardin peuvent apporter encore beaucoup d'agrément, même si l'on se trouve en fin de saison. Ils sont essentiels pour bien préparer le jardin pour l'hiver et la prochaine saison. Ces conseils peuvent contribuer à la bonne santé de votre jardin, vous assurer d'être prêts pour le printemps, maximiser vos rendements et minimiser les problèmes futurs!

Bonne fin de saison 2024!

### Références

Cultive ta ville. Jardiner en automne : <https://cultivetaville.com/fr/encyclopedie/prolonger-saison/le-jardinage-en-automne/>

Jardinage Québec. Listes des choses à faire au potager cet automne : <https://www.jardinage-quebec.com/reportages/potager-en-automne/>

Le Jardinier paresseux. Nul besoin de couper le feuillage des vivaces à l'automne : <https://jardinierparesseux.com/2021/10/01/les-vivaces-aucun-menage-automnal-necessaire-2/>

Le Jardinier paresseux. Semer à l'automne, c'est possible... dans certains cas : <https://jardinierparesseux.com/2023/10/08/semer-a-automne-est-possible-dans-certains-cas/>

Semences du portage. Semis d'automne : [https://semencesduportage.com/collections/semis-dautomne?](https://semencesduportage.com/collections/semis-dautomne?srsltid=AfmBOoo9aFLrCZ6BbS1t3bwXrk2xfm7w7Xoj5XtB-YqYPCjCxfcYl0p)

Mondor, Albert. Les légumes à planter cet automne (Le Journal de Québec) : <https://www.journaldequebec.com/2020/09/11/les->



### Semis

Semez les graines directement en pleine terre après tout danger de gel, lorsque la température du sol atteint environ 18°C. Vous pouvez aussi démarrer les semis en intérieur 4 à 6 semaines avant la transplantation.

### Entretien

Assurez-vous de fournir un soutien pour les vignes ou laissez-les s'étendre librement. Arrosez régulièrement pour maintenir le sol humide, surtout pendant la formation des fruits.

### Récolte

Récoltez les courges lorsque la peau est dure et que la tige est sèche. Les courges doivent être complètement mûres avant la récolte pour une meilleure conservation.

## 2. La courge spaghetti

La courge spaghetti est appréciée pour ses « nouilles » naturelles. Elle se conserve bien dans un endroit frais et sec. Lorsqu'elle est stockée correctement, elle peut rester comestible de trois à quatre mois.

### Conseils de culture

#### Sol

Comme pour les autres courges, la courge spaghetti préfère un sol bien drainé, fertile et riche en matière organique.

#### Semis

Semez les graines directement en pleine terre après tout danger de gel ou commencez-les en intérieur 4 à 6 semaines avant la transplantation. Assurez-vous que les semis ont suffisamment de chaleur pour germer.

#### Entretien

Arrosez régulièrement et fertilisez toutes les quelques semaines. Les vignes de courge spaghetti nécessitent beaucoup d'espace pour se développer.

#### Récolte

Récoltez lorsque la peau est dure et que les tiges sont sèches. Les courges doivent être complètement mûres avant la récolte pour une meilleure conservation.



Photo de [Eric Prouzet](#) sur [Unsplash](#)



Photo de Clément Proust: <https://www.pexels.com/fr-fr/photo/ferme-genest-quebec-auto-cueillette-des-pommes-18795619/>

### 3. La courge delicata

La courge delicata, souvent appelée « courge douce », se conserve bien dans un endroit frais, sec et sombre. Elle peut rester fraîche jusqu'à quatre mois si elle est entreposée correctement.

#### Conseils de culture

##### Sol

La courge delicata préfère un sol riche en matière organique, bien drainé et légèrement acide à neutre.

##### Semis

Semez les graines en pleine terre après tout danger de gel ou commencez les semis en intérieur 4 à 6 semaines avant la transplantation.

##### Entretien

Arrosez régulièrement et assurez-vous que les vignes ont suffisamment d'espace pour se développer. Fertilisez toutes les quelques semaines pour encourager une bonne croissance des fruits.

##### Récolte

Récoltez lorsque la peau est dure et que les tiges commencent à se dessécher. Les courges doivent être complètement mûres avant la récolte pour une meilleure conservation.

## Le chou

Un autre légume qui faisait partie du garde-manger hivernal de nos ancêtres : le chou. Je me concentre ici sur le chou pommé. Pour ce qui est de son entreposage hivernal, vous avez plusieurs choix. D'abord, le stockage en entier dans un endroit frais et sec, comme un sous-sol ou un garage. Placez-les dans un endroit ventilé pour éviter l'accumulation d'humidité, qui pourrait les faire pourrir. Il y a également, tout comme pour les légumes racines, la conservation dans le sable. Cela consiste à enterrer les choux dans des caisses remplies de sable sec. Il faut s'assurer que les choux ne se touchent pas et que le sable est bien sec pour éviter la formation de moisissures. Enfin, si vous disposez d'un espace de réfrigération, les choux peuvent être stockés dans le bac à légumes du réfrigérateur pour prolonger leur fraîcheur. Emballez-les dans des sacs en plastique perforés pour permettre une circulation d'air.

#### Conseils de culture

##### Sol

Le chou préfère un sol profond, bien drainé et riche en matière organique. Le pH idéal se situe entre 6,0 et 7,0.

##### Semis

Semez les graines de chou en intérieur environ 6 à 8 semaines avant le dernier gel prévu. Utilisez des godets ou des plateaux avec un terreau léger. Une fois les plants ayant développé 2 à 4 vraies feuilles, transplantez-les en extérieur ou en pots plus grands.

##### Entretien

Repiquez les jeunes plants en extérieur lorsque les températures nocturnes ne descendent plus en dessous de 5°C, en les espaçant de 30 à 60 cm selon la variété. Assurez-vous que le sol reste constamment humide, mais pas détrempé.

##### Récolte

Récoltez les choux lorsque les têtes sont fermes et de la taille désirée, généralement lorsque les têtes atteignent environ 15 à 25 cm de diamètre. Utilisez un couteau tranchant pour couper les têtes à la base du plant, en laissant les feuilles extérieures pour une protection supplémentaire pendant le stockage.

## Conclusion

En résumé, les carottes, betteraves, navets, panais et radis d'hiver sont des légumes racines excellents pour une conservation hivernale au Québec. Avec une préparation adéquate et des méthodes de stockage appropriées, vous

pouvez profiter de ces légumes nutritifs tout au long de l'hiver. Aussi, en ajoutant les courges d'hiver et le chou pommé à votre jardin, vous diversifierez vos options alimentaires pour la saison froide. Il suffit de suivre les recommandations spécifiques pour chaque type de légume et de préparer votre sol et votre espace de stockage en conséquence afin de garantir la meilleure qualité possible de vos récoltes en période hivernale.

## Références

Association végétarienne de Montréal. Zoom sur la courge spaghetti : <https://vegemontreal.org/non-classifiee/zoom-sur-la-courge-spaghetti/17609/#:~:text=Enti%C3%A8re%2C%20la%20courge%20peut%20se,%C3%A0%20%20mois%20au%20cong%C3%A9lateur>  
Éco habitation. La conservation des fruits et légumes au Québec : <https://www.ecohabitation.com/guides/3696/la-conservation-des-fruits-et-legumes-au-quebec/>

Espace pour la vie. Récolte, séchage et conservation des courges d'hiver : <https://espacepurlavie.ca/recolte-sechage-et-conservation-des-courges-dhiver#:~:text=Comment%20conserver%20et%20s%C3%A9cher%20les%20courges%20d'hiver%20comestibles&text=On%20entrepose%20e>

Jardinage Québec. Conserver ses légumes en hiver à la maison : <https://www.jardinage-quebec.com/videos/conservation-des-legumes-pour-hiver/#:~:text=Pour%20conserver%20les%20c%C3%A9leris%20Draves,cas%2C%20dans%20le%20noir%20total>  
Jardinier Paresseux. Des légumes, même en hiver! <https://jardinierparesseux.com/2023/09/23/des-legumes-meme-en-hiver/>

Khandjian, Sylvie (2011). Un potager pour tous. Éditions Caractères. 144p.

La ferme de Sainte-Marthe. Réussir la culture de la courge : <https://www.fermedesaintemarthe.com/reussir-la-culture-de-la-courge-p-6764>

Rustica. Butternut : <https://www.rustica.fr/plantes-a-z/tout-savoir-sur-culture-butternut-star-moussaka,17882.html#:~:text=%C3%80%20l'aide%20d'un,autour%20de%2015%C2%B0C>

Semences du Portage. Courge delicata : <https://semencesduportage.com/products/courge-delicata>



## VIVES LES FRIGOS LIBRES !

Par Robert Bélanger

On a souvent tendance à suivre la tendance américaine de conserver les aliments le plus possible au frigo... même si une partie de ceux-ci se conserveront très bien au placard. On libérerait ainsi de l'espace pour les items qui ont vraiment besoin de réfrigération. Pensons en particulier aux légumes de nos jardins, qui arriveront bientôt à maturité. Ils demanderont alors un espace frais, avant d'être préparés et dévorés. Est-ce dû aux grands formats qui sont plus à la mode ici autant qu'en Europe ? Ou à l'économie d'échelle des gros contenants ? Ciel, serait-ce un complot ? Il faudrait demander au cinéaste Michael Moore de se pencher sur la question...

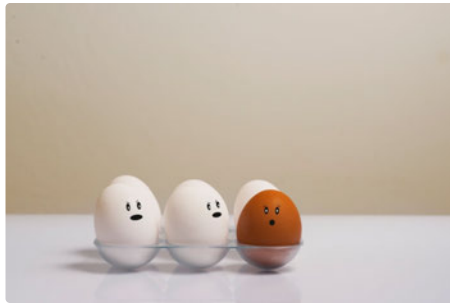


Photo de Daniel Reche: <https://www.pexels.com/fr-fr/photo/oeufs-en-bac-sur-surface-blanche-1556707/>

Certains aliments m'ont un peu surpris. Après tout, qui met ses croustilles au frigo ? Mais, le plus surprenant, ce sont les œufs. Il semblerait que les gens les laissent habituellement hors frigo en France, pour les nettoyer juste avant leur utilisation. Sur tous les continents, on nous prévient que le lavage des œufs enlève leur couche protectrice, ce qui diminue leur durée de vie en laissant pénétrer certaines bactéries pathogènes. Notez que la Fédération des producteurs d'œufs du Québec et Santé Canada ne sont pas du tout d'accord avec la conservation au placard, tandis que ce sont les sites européens qui l'appuient (voir les références). À vous de voir et, si vous expérimentez le placard, envoyez-nous vos commentaires.

Un indice pour connaître l'endroit où conserver ses produits est de repérer s'il y a une date de production (ou d'utilisation), plutôt qu'une date d'expiration sur le contenant. Sans expiration, on place le tout au placard et, sinon, on dépose au frigo. Vérifiez aussi la présence de quantités significatives\* de sucre, de sel ou de vinaigre, qui sont des agents de conservation plus naturels que le *bichromate de pleurotassium bromé* (produit inventé par moi dans un moment de délire littéraire; il n'est heureusement pas encore créé).

Avec les récoltes qui s'en viennent, libérons nos frigos !

Aliment	Conséquences de la mise au frigo	LE bon endroit	Trucs de conservation
Ananas	Arrêt de mûrissement et dessèchement	Comptoir—— Frigo———	Non découpé Découpé (contenant hermétique)
Basilic	Absorbe l'humidité et les odeurs	Comptoir Sans soleil	Placez les tiges dans un pot d'eau
Beurre	Salé——— Non salé———	Comptoir—— Frigo	Conservation quelques jours en beurrier fermé
Café	L'humidité rend les grains rassis	Placard	À l'abri du soleil dans un contenant hermétique
Chocolat	Changement de saveur et de consistance	Placard	Placez dans un endroit frais et sombre
Croustilles	Ramollissement Rassissement	Placard	Le cas échéant, on peut les mettre au four quelques minutes pour les « ressaisir »

Ketchup	Sans conséquence	Placard	Contenant hermétique
Maïs soufflé	Les grains ne gonfleront pas autant	Placard	Contenant hermétique
Melon	Non coupé———— Découpé————	Comptoir Frigo————	Avec pellicule plastique ou sac
Miel	Cristallisation Durcissement	Garde-manger	Le cas échéant, ramollir au bain-marie ou au micro-ondes à basse température
Moutarde	Deviens un peu sèche avec le temps	Placard	Ajoutez un peu de vinaigre si elle s'assèche Pas de date d'expiration !?!
Œufs	N'aiment pas les températures changeantes du frigo	Au comptoir dans leur emballage	Les nettoyer juste avant leur utilisation
Oignons et ail	Ramollissement Germination	Garde-manger sombre et sec	Placés dans des bas nylon ou filets du supermarché
Pain	Rassissement	Boîte à pain	Contenant sombre et sec
Patates douces	Dures et amères Petite conservation	Comptoir sans soleil	Se conservent plusieurs mois sur le comptoir, mais quelques semaines seulement au frigo
Pommes de terre	Germination Pourrissement	Endroit sec, sombre et frais	Bonne ventilation
Sauce de poisson	Changement de saveur et consistance	Placard	Évitez le soleil
Tomates	Perte de goût	Comptoir	Au soleil ou à la noirceur, elles mûrissent en même temps

## Références

Foodies 1st : Les aliments qui ne doivent pas être conservés au réfrigérateur , 27 juin 2023, Camille Fournier  
<https://foodies1st.com/post/1982/aliments-qui-ne-doivent-pas-etre-conserves-au-refrigerateur?>

## En Europe

<https://www.poulaillerdesign.com/content/14-conserver-et-consommer-les-oeufs-du-poulailler-familial>  
<https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/trucs-et-astuces/combien-de-temps-les-oeufs-se-conservent-ils/>

## Au Canada

<https://www.lesoeufs.ca/oeufs101/voir/39/conservation-fraicheur-et-salubrite-des-oeufs>

<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/salubrite-viandes-volailles-poissons-et-fruits-mer/oeufs.html>

\*Les aliments allégés sont souvent faibles en sucre et en sel.



## UN BEL OUTIL : LA GRELINETTE

Par Robert Bélanger

Peut-être avez-vous, comme moi, une prédilection pour les outils simples, efficaces, durables et qui possèdent un charme intrinsèque? Depuis que nous avons acquis notre première grelinette au Tourne-Sol, je suis tombé en amour avec cet outil. Mais laissez-moi vous présenter la grelinette.



Robert Bélanger

# Description

Imaginez une grosse, grosse, grosse fourchette... avec deux manches en bois reliés par une base horizontale, le tout formant un cadre en « U ». Selon le modèle, de trois à cinq dents métalliques hérissent la base et permettent de remuer le sol sans le retourner, comme le fait la fourche-bêche.

## Avantages

La grelinette du Tourne-Sol nous aide à garder la terre fertile en surface, plutôt que de l'enfouir avec les matières organiques comme le fait le labourage. Elle aide à maintenir la structure du sol et, par là même, à maintenir un milieu favorable à la vie des organismes présents dans le sol (vers de terre, champignons, bactéries) qui, eux, aident à la pousse de beaux légumes. Et, cerise sur le gâteau, en ne retournant pas le sol, la grelinette nuit à la germination des mauvaises herbes\* en dormance susceptibles d'être ramenées en surface, contrairement encore une fois au labour traditionnel. Bien sûr, elle peut être un peu lourde à manœuvrer, mais notre deuxième grelinette est plus légère, car elle n'a que trois dents. Elle remplace de façon très efficace la fourche-bêche, ne serait-ce que par la largeur de terrain qu'elle permet d'aérer plus rapidement.

## Le père de la grelinette

Les noms de beaucoup d'invention en France dérivent souvent de celui de leur inventeur, par exemple Joseph Guillotin pour la guillotine ou Eugène Poubelle, qui imposa l'usage de ce récipient à ordures d'immeuble en 1884 à Paris. Des sources françaises généralement bien informées m'ont rapporté qu'il ne resterait plus beaucoup de familles ayant ce dernier patronyme en France. Allez savoir pourquoi !

Dans le cas qui nous occupe, c'est André Grelin, horticulteur et pépiniériste français (1906-1982) et son fils, Olivier, qui ont développé ce bel instrument en 1928. En 1956, ils ont gagné le premier prix du concours Lépine\*\* pour leur invention. Conçue au départ pour les petites exploitations, son succès ne s'est jamais démenti au fil des périodes de retour à la terre, de l'émergence du bio, de la permaculture et du travail minimum du sol.

## Utilisation

En enfonçant les dents dans le sol, on alterne les poussées et les tirées sur les manches pour aérer le sol. On sort ensuite l'engin du sol et, en reculant d'un pas en arrière, on ré-enfonce les dents à quelques centimètres de l'enfoncement précédent, en pesant de tout son poids sur la base à l'aide de son pied. On travaille toujours en reculant, pour ne pas recompacter le sol sous nos pas.



Robert Bélanger

On peut diminuer cette distance, faire plusieurs « passes » dans le même sens ou les alterner perpendiculairement selon la dureté du terrain. Le nombre de passes est laissé à votre jugement, le but étant de défaire les mottes de surface pour aérer le sol. Notez que la grelinette n'est pas conçue pour extraire de grosses pierres du sol, ses dents en métal ont alors tendance à se déformer. La grelinette est très utile au printemps pour préparer le sol pour les semis. On peut s'en servir aussi à l'automne avant que les vers de terre n'aient fabriqué leurs abris pour l'hiver. On parle

souvent de s'en servir aussi pour récolter les pommes de terre et autres légumes racines, mais je ne l'ai jamais utilisée pour ça, vu la petitesse de mes plates-bandes de culture.

Déjà pratiquement centenaire et encore pleine de jeunesse, la grelinette entame gaillardement son second siècle. Si vous n'aimez pas cet instrument, c'est que vous ne l'avez pas essayé : car l'essayer, c'est l'adopter !

Merci à la main de Lidia Boloz pour son ferme contrôle lors de la photographie de la grelinette du jardin.

\*Terme que préférerait Larry Hodgson à « plantes adventices » et qui résume clairement, selon lui, leur nature véritable... et ça résume aussi bien nos sentiments envers elles.

\*\*Le Concours Lépine est un concours d'inventions créé en 1901 par Louis Lépine à Paris, où plusieurs inventions célèbres ont été primées. Outre la grelinette, on pense au stylo à bille, au moteur à deux temps, au fer à repasser à la vapeur et aux lentilles de contact.

#### Références

Potagers d'antan, La grelinette d'André Grelin, 3 mai 2021

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Grelinette>

<https://lejardiniermaraicher.com/outils/quest-ce-quune-grelinette-et-pourquoi-vous-devriez-en-avoir-une/>

Démonstration : <https://www.youtube.com/watch?v=XGu4E1bU9bU>

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Concours\\_Lépine](https://fr.wikipedia.org/wiki/Concours_Lépine)



## LA FÊTE DES RÉCOLTES

Par Caroline Depeault du comité Animation

Vous avez été plus d'une cinquantaine à participer à la fête des récoltes. Il y avait des jeunes, des moins jeunes, des gens de partout, tous avec le sourire et l'envie de goûter aux bons petits plats préparés.

Cette fête ayant pour thème la diversité m'a semblé à l'image de la belle biodiversité que nous cultivons au jardin.

Ce fut un moment d'échange extraordinaire.

Merci à tous pour votre participation et au plaisir de vous y revoir l'année prochaine!

