BULLETIN D'INFORMATION
SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE SAINTE-FOY
4 avril 2014

Prochaines activités de la Société

Le mardi 8 avril : Aménager avec des plantes indigènes avec Larry Hodgson

Nos plantes indigènes sont si belles et pourtant si souvent oubliées. Dans cette conférence bien illustrée d'images magnifiques, nous découvrirons plus de 70 plantes indigènes des plus intéressantes, tant des vivaces que des annuelles, des arbustes, des arbres, des plantes grimpantes, etc. Le célèbre conférencier nous renseignera aussi sur leurs méthodes de culture pour obtenir du succès ainsi que sur divers modèles d'aménagement avec ces belles de chez nous.

Le mardi 22 avril : Choix et culture des magnolias avec Suzanne Pineau

Les magnolias décorent nos jardins québécois depuis nombre d'années déjà, mais il y a encore bien des mythes à leur sujet. Un grand nombre d'entre nous pensent toujours qu'ils sont difficiles à cultiver et peu rustiques. Or, il n'en est rien. Plusieurs variétés de magnolias sont parfaitement adaptés à noter zone de culture et s'épanouissent fort bien dans nos jardins. La conférencière abordera non seulement le choix des variétés, mais aussi la bonne méthode de culture pour obtenir un beau magnolia qui épatera les voisins!

Activité récente : Les travaux de printemps ..... **p. 2**
Commande de «Smart Pots» et de goutteurs ..... **p. 2**
Petits conseils de saison : Conseils à propos de petits problèmes avec vos semis ..... **p. 4**

Activités récentes

Le mardi 1er avril : La culture des courges avec Pascale Coutu

La conférence de Mme Pascale Coutu sur les courges a connu un franc succès. Un grand nombre de personnes présentes ont affirmé sans ambages que ce fut la meilleure conférence de l'année, rien de moins! Définitions, photos, conseils de culture, dégustations, tirages de nombreux prix, bref une soirée parfaite et inoubliable. Vous trouverez ci-dessous un court résumé de la conférence ainsi qu'en pièce jointe des tableaux précisant les divers courges d'été et d'hiver ainsi que la façon de couper ces dernières.

Les semis

Les courges subissent fort mal la transplantation; il vaut donc mieux les planter directement au jardin. De plus, l'expérience prouve que l'on ne gagne pas du tout en jours de récolte en les semant à l'intérieur dans des pots de tourbe. Il faut attendre que le sol soit bien réchauffé, idéalement à plus de 20° Celsius. Le sol doit être bien travaillé au moins à 20 cm de profondeur et bien enrichi. Semer en quinconce et utiliser des plants arbustifs prend moins de place. Le sol doit bien s'égoutter, car les courges ne supportent pas un sol humide. Il leur faut aussi un PH neutre, donc gare aux sols acides qu'il faut alors amender. Il faut aussi respecter la rotation des cultures sur une période d'au moins 3 ans.

L'entretien

Après la levée, il faut les vaporiser de glaise blanche pour éviter l'attaque des chrysomèles. Si on en voit, on les cueille à la main. Les pires ennemis des courges sont les mauvaises herbes et les humains! En effet, elles ne souffrent pas la compétition des mauvaises herbes et les humains amènent au jardin leurs pires ennemis, soit les maladies, les bactéries et les virus. Il faut enlever tout plan malade et le jeter aussitôt aux déchets pas dans le compost et laver les vêtements portés lors de l'arrachage. Il y a des répulsifs naturels qui aident comme cultiver des œillets d'Inde, de l'ail et des oignons alentour. On peut aussi traiter efficacement avec du thé de rhubarbe. Il faut absolument éviter de mouiller le feuillage lors des arrosages; le goutte à goutte favorise cet usage.

La récolte

Il faut cueillir constamment les courges d'été, car si on ne cueille pas les fruits, le plant arrête de produire. Donc, plus on en prend, plus on en a! Pour les courges d'hiver, il faut attendre qu'elles soient mûres en fin de septembre, sauf les courges spaghetti qui sont prêtes en août, car avant elles sont trop dures et fades.

La consommation

Les courges d'été ne se gardent pas. Les courges d'hiver peuvent se garder entre 4 et 6 mois selon la qualité du lieu de conservation qui ne doit absolument pas être humide. Il y a sur Internet ou sur le site de la Courgerie http://www.lacourgerie.com/ de nombreuses recettes. Les propriétaires ont publié aussi des livres de recettes.

Messages aux membres

Commande «Smart Pots» et de goutteurs

Le formulaire pour commander des «Smart Pots» et des goutteurs à prix réduit a été distribué aux membres la semaine dernière. Il s'agit d'une commande de groupe. Vous devez donner votre commande à la Société et payer lors de la commande. Voici la procédure :

- Imprimer et remplir le formulaire.
- Venir le déposer lors d'une activité de la Société au plus tard le 29 avril.
- **Payer sur place lors de votre commande en argent comptant**.

La commande sera émise le 30 avril et les produits disponibles le 6 mai.

Cours d'aménagement à la Société d'horticulture de Québec

La Société d'horticulture de Québec donne un cours d'aménagement d'une durée de 6 semaines à partir du 15 avril prochain. Le cours est donné par M. Alain Lorange. Informations et inscription : Mme Jeannine Bourque (418) 524-4300 ou societehorticulturequebec@hotmail.com

Petits conseils de saison

Quelques réponses à vos petits problèmes avec vos semis

Les semis présentent parfois certains problèmes, mais nous ne savons pas trop pourquoi cela se produit et encore moins ce qu'il faudrait faire pour les résoudre. Voici une liste de petits problèmes fréquents avec les causes possibles ainsi que diverses solutions simples pour les régler.

Perte des semis

Si les nouvelles petites plantules meurent rapidement en s'écrasant sur le terreau et / ou que les racines pourrissent, cela s'appelle la fonte des semis. Cela est rare de nos jours, car nos terreaux sont stériles, mais cela arrive encore parfois. Il n'y a guère de solution pour les semis dans cet état, mais pour la prochaine fois, il faut absolument bien stériliser non seulement les plateaux et les insertions, mais aussi les outils utilisés, les arrosoirs, etc. Pour stériliser, on prend 1 part d'eau de javel avec 9 parts d'eau. Éviter aussi de prendre du terreau déjà utilisé auparavant.

Il y a aussi d'autres causes possibles :

- une trop grande densité des semis,
- une température ambiante trop chaude pour les semis,
- trop d'humidité,
- une fertilisation trop concentrée.

Enroulement de feuilles

La cause la plus probable est une fertilisation trop fréquente ou une fertilisation trop concentrée. L'enroulement est alors un moyen de défense normale.

La solution est d'arrêter toute fertilisation pour au moins 15 jours et arroser abondamment pour laver le sol des fertilisants en trop. Si le problème semble grave, il faut transplanter les semis dans un nouveau terreau et rester prudent en fertilisant, en restreignant la condensation à 1/10 de la force recommandée.

Jaunissement des feuilles au bas des plants

C'est un autre signe de sur-fertilisation qui engendre une déficience en magnésium.

La solution est aussi d'arrêter toute fertilisation pour au moins 15 jours et arroser abondamment pour laver le sol des fertilisants en trop. Si le problème semble grave, il faut transplanter les semis dans un nouveau terreau et rester prudent en fertilisant, en restreignant la condensation à 1/10 de la force recommandée.

Tiges étiolées, allongées et faibles

La première cause est certainement le manque de lumière ; la seconde cause possible est une température ambiante trop chaude ; la troisième cause est une trop grande densité des semis.

Pour le manque de lumière, la solution est évidente : rapprocher les semis des néons, environ à 10 cm (4 pouces).

Pour la température ambiante, il faut la réduire si possible à environ 18° Celsius le jour et 12-14° la nuit.

Pour la trop grande densité, c'est simple, on repique une seule plantule par case d'insertion.

Moisissures sur le terreau

Il y a 3 causes possibles : un mauvais drainage des récipients de culture et / ou un sur-arrosage, un manque de circulation d'air, une sur-fertilisation.

Naturellement, il faut arroser moins et cultiver avec des récipients perforés qui s'égouttent dans un plateau de réception de l'eau en trop. Si les semis sont trop denses, il faut repiquer et aérer. Naturellement, il faut arrêter la fertilisation.

Feuillage très pâle et faible

Il y a de toute évidence un manque de fertilisation dans ce cas, surtout une carence en nitrogène. L'utilisation d'un engrais équilibré de type 20-20-20 réglera le problème. En production biologique, l'ajout de compost peut aider.

Rougeur en dessous des feuilles

C'est aussi un manque de fertilisation, surtout une carence en phosphore. L'utilisation d'un engrais équilibré de type 20-20-20 réglera le problème. En production biologique, l'ajout de compost peut aider.

Brunissement des bordures des feuilles

Il y a deux causes possibles : trop d'arrosage et possiblement aussi un manque de fertilisation, avec une carence en potassium. L'utilisation d'un engrais équilibré de type 20-20-20 réglera le problème ainsi qu'une réduction de l'arrosage. En production biologique, l'ajout de compost peut aider.

Un cas fréquent : les plantes empoisonnées par les insecticides ou la phytotoxicité

Un usage abusif d'insecticide peut irrémédiablement endommager les semis et même les plantes matures. En effet, l'usage fréquent et répétitif des insecticides sur les plantes les empoisonne assez rapidement et peut causer de réels problèmes, jusqu'à tuer la plante traitée. Les symptômes sont tellement semblables aux effets des insectes ou des maladies que nous pensons que nous devons les traiter encore plus avec les insecticides, alors que ce sont justement ces traitements qui sont la cause de tous leurs maux. Le feuillage peut être brûlé et les symptômes ne peuvent apparaître que 15 jours après le traitement.

Les dégâts causés par les insecticides peuvent être les suivants : jaunissements, nécroses, déformations, etc. Il faut donc suivre à la lettre les instructions d'emploi des insecticides et bien observer les fréquences de traitement. Il doit avoir au moins de 7 à 10 jours entre chaque traitement, parfois plus selon la plante traitée et l'insecticide utilisé. Un maximum de 3 ou 4 traitements à l'insecticide peuvent être utilisés sur une même plante au cours d'une saison. Plus que cela, la plante subira des effets de toxicité.

Voici quelques photos montrant les effets de la toxicité des insecticides sur les plantes :

Donc prudence et bonne culture !

Rédaction : Réal Dumoulin / Révision Judith Brillant

Les courges d'été

Par définition, une courgette est une jeune courge. Ces belles d'été de la famille des **courges potagères** sont donc à leur meilleur lorsqu'elles sont cueillies avant leur maturité, c'est-à-dire quand leur peau est encore fragile et brillante et que leurs graines sont à peine visibles lors de la coupe. On les déguste alors souvent sans les peler et sans les égrainer, après avoir tout simplement enlevé le pédoncule. Plus matures, elles devront être pelées et égrainées avant d'être cuisinées.

Les courgettes se dégustent toutes de la même manière. Certaines variétés, comme les pâtissons, ont une chair moins fibreuse, mais les nuances de goût étant subtiles, on les choisira plutôt en fonction de leur forme, de leur taille et de leurs couleurs.

Les conserver

Au réfrigérateur

Conservez-les au réfrigérateur, de 2 à 10 jours selon la maturité. Plus une courgette est cueillie jeune, plus elle sera intéressante à cuisiner, mais moins elle se conservera longtemps.

Au congélateur

Les courges d'été se congèlent crues ou blanchies, elles pourront être conservées ainsi de 2 à 3 mois. Faites des provisions!

Les zucchinis verts, jaunes, italiens...

Il faut les cueillir jeunes pour profiter de leur tendreté, mais un gros zucchini oublié au jardin pourra aussi être cuisiné après avoir été pelé et vidé pour être farci et cuit au four.

Les courges libanaises

Délicieuses lorsqu'elles sont petites et tendres.

Les rondinis et courges poires

Vert pâle ou foncées, jaunes ou orangées, les tendres courges rondinis sont esthétiques et tendres, géniales à farcir tout comme les jaunes courges poires!

Les Coutors et cous longs

Ils doivent être cueillis jeunes et tendre.

Les pâtissons

Elles se présentent dans les tons de vert foncé, de vert pâle, de jaune, d'orangé, parfois striées de couleurs variées. Petites, elles composent des mets originaux et succulents; plus matures, elles sont idéales pour créer un plat farci inédit.

Les fleurs de courges

Elles ont un goût délicat de courgette. Elles se conservent de 24 à 48 heures au réfrigérateur. Elles peuvent être dégustées crues, en salade, ou encore légèrement cuites, farcies ou frites.

Vous pouvez aussi cueillir la très jeune courgette avec sa fleur et déguster les deux à la fois. Nettoyez de préférence la fleur à sec pour la débarrasser des impuretés et des insectes. Une fleur mouillée aura une texture moins agréable à cuisiner.

On trouve des fleurs femelles et des fleurs mâles sur chaque plant. Mais comme ce sont les fleurs femelles qui portent les fruits, vous pouvez choisir uniquement les fleurs mâles pour cuisiner afin de ne pas compromettre la récolte future.

© Infographik 450.752.2222

La Courgerie

Projet d'interprétation réalisé grâce à la contribution financière de : Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Les courges d'hiver

se divisent en cinq familles.

Les potagères (pepo)

Dont font partie la citrouille et le courgeron (courge poivrée). Souvent moins généreuses en chair, ces courges au goût délicat sont idéales à farcir en portions individuelles lorsqu'elles sont de petits formats.

Les musquées (moschata)

Dont on reconnaît aisément la Butternut et la musquée de Provence. On trouve chez la plupart un goût fin de noix et la majorité est assez facile à peler.

Les courges géantes (maxima)

Nous les nommons aussi potirons, comprenant le potiron rouge vif d'Étampes. Généreuses en chair et en goût.

Les courges ayotes (argyrosperma)

Leur texture et leur goût délicat en font un excellent substitut aux courges d'été.

La courge de Siam (ficifolia)

Les fibres blanches et fines de cette belle courge sont intéressantes par leur texture unique rappelant les vermicelles.

La Courgerie

Projet d'interprétation réalisé grâce à la contribution financière de : Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière

Photographie 450 752-2222

La courge d'hiver

Comment la couper?

Difficile à couper, la courge d'hiver? Avec quelques trucs, vous y arriverez assez facilement.

Tout d'abord, évitez le pédoncule. Ce « nombril » est situé dans la partie la plus généreuse en chair. Coupez plutôt la courge dans l'autre sens. Un bon coup de couteau et faites le tour de la courge en exerçant une pression. Une fois ouverte ainsi, la courge sera plus facile à couper en quartiers et à vider de ses graines et filaments. L'idéal pour les enlever est un évidoir à kiwi.

Une fois la courge coupée en quartiers, pelez-la et coupez-la en tranches, en cubes ou en julienne ou râpez-la selon les besoins de votre recette.

Une courge comme une soupière

À l'aide d'un couteau, découpez un cercle pour former un chapeau dans la courge autour du pédoncule. Retirez-le. À l'aide d'un évidoir à kiwi ou d'une grosse cuillère, enlevez les graines et les filaments. Conservez le chapeau pour la cuisson ou pour décorer.

La conserver

À la température ambiante

La courge d'hiver se conserve dans un endroit sec et aéré, à une température de 10 à 22 °C, de 3 à 6 mois.

Au réfrigérateur

Une fois coupée et recouverte d'une pellicule plastique, la courge se conserve de 7 à 10 jours au réfrigérateur.

Au congélateur

Cuite, la courge se conservera plus de 6 mois au congélateur. N'hésitez donc pas à faire cuire de gros spécimens! Il est aussi possible de la conserver jusqu'à 3 mois congelée crue, en morceaux ou râpée.

La Courgerie

Projet d'interprétation réalisé grâce à la contribution financière de : Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec