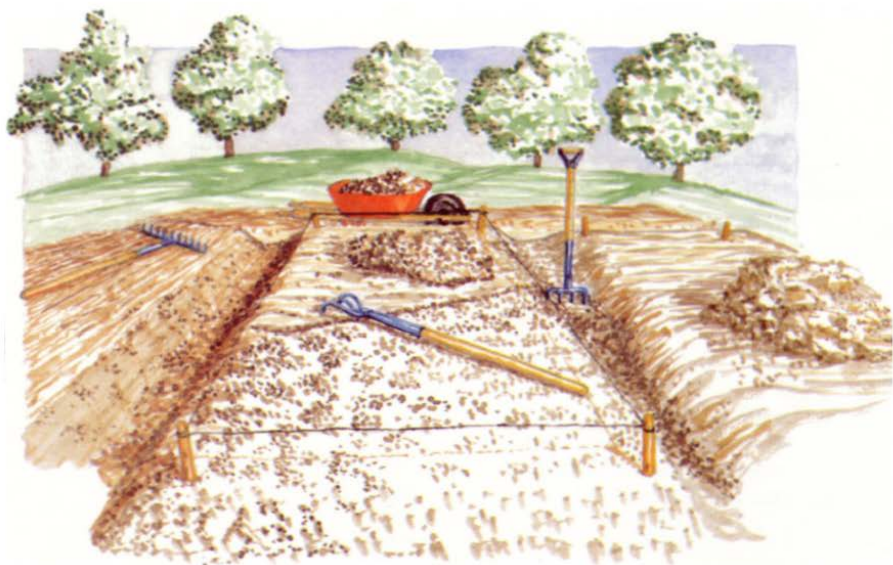


**MARIE-LOUISE VALLÉE ET YVES GAGNON**

**ILLUSTRATIONS DE BERGERON**

# UN JARDIN AVEC ARISTOTT

UNE HISTOIRE-GUIDE SUR LE JARDINAGE ÉCOLOGIQUE  
POUR LES JEUNES À PARTIR DE 9 ANS



Illustrations : Bergeron  
Infographie : Pierre Foisy  
Correction littéraire : Diane Mackay, Dominique Pasquin

La reproduction d'extraits de ce livre pour fins éducatives est permise. La source doit cependant être citée.

*Un jardin avec Aristote* est publié par Les Éditions Colloïdales. Il est imprimé sur papier 100 % exempt de chlore.

Les Éditions©  
Colloïdales

Yves Gagnon  
Saint-Didace  
Québec, Canada  
J0K 2G0

Dépot légal 1994  
Bibliothèque nationale du Canada  
Bibliothèque nationale du Québec  
ISBN 2-9801359-3-3

# LE PROJET DE CATHERINE ET GUILLAUME

**Y**oupi ! Je pourrai m'acheter des patins, s'écrie Guillaume.

— Et moi une bicyclette ! enchaîne Catherine.

Catherine et Guillaume viennent de recevoir l'accord de leurs parents pour cultiver une partie du terrain derrière la maison. Ils espèrent ainsi semer plusieurs espèces de légumes, les récolter et ouvrir un petit kiosque pour les vendre. Avec leurs profits, Catherine compte s'acheter la super bicyclette huit vitesses qu'elle a vue au magasin de sports et Guillaume, les fameux patins à roulettes identiques à ceux que son ami Mathieu a eus le mois dernier.

— Bon, pour commencer, dit Guillaume, je vais aller voir mon père pour qu'il me donne de l'engrais 12-12-12 ou 12-15-12 et des graines. On met tout ça dans la terre et on attend que ça pousse !

— Ah non ! réplique Catherine. Ma mère m'a dit que c'était beaucoup mieux d'utiliser de l'engrais qui vient de la nature. Ce n'est pas du 12-12-12 ni du 12-15-12, mais du compost, je crois.

Catherine et Guillaume vivent dans une famille reconstituée depuis peu de temps. Les parents de Guillaume vivaient séparés depuis quelques années comme ceux de

Catherine. Le père de Catherine vit maintenant avec la mère de Guillaume. C'est avec eux qu'habitent les deux enfants.

— Comment ça, pas d'engrais ? Avec des engrais, c'est bien moins compliqué et on est sûr que ça va pousser !

— En visitant grand-mère l'autre jour, elle m'a montré comment, avec du compost, elle fait pousser ses légumes. Je peux te dire que son jardin était très beau et en plus, son engrais ne lui avait pas coûté un sou.

— D'abord, je ne sais même pas par où commencer pour faire un jardin. Et toi ?

— Encore moins... Qui pourrait bien nous aider ?

— Moi ! répond une voix.

— Qui ça ? Où ça ? s'exclament en même temps Guillaume et Catherine.

— Mais ici, c'est moi, Aristott !

Catherine et Guillaume lèvent la tête et aperçoivent un petit homme barbu, apparemment très âgé et coiffé d'un béret. Il est assis sur une branche de l'érable et suit la conversation.



- Aristote ? Mais d'où viens-tu ?
- Et qui es-tu ? ajoute Catherine.
- Je suis l'esprit du grand philosophe Aristote qui a vécu en Grèce il y a plus de 2 000 ans. Je me promène à travers le temps et l'espace et j'apparais là où on a besoin de moi.
- Tu n'es donc pas vivant ?
- Mais oui, le temps où on a besoin de moi.
- Et ensuite, tu disparais ?
- Comme j'apparais !
- Ça alors ! Et tu crois pouvoir nous aider à organiser notre jardin pour produire beaucoup de légumes ?
- Je peux faire plus que vous aider. Je peux vous guider tout au long de votre démarche.

Aristote est considéré comme un des plus grands sages de tous les temps. Il a beaucoup observé les plantes, les animaux et la

nature en général et en a tiré de grands enseignements. Il a même été le professeur d'Alexandre le Grand.

- Mais puisque Aristote a vécu il y a 2 000 ans et que tu es son esprit, comment peux-tu nous aider aujourd'hui ? demande Catherine.
- Tu as bien raison de te questionner ! N'oubliez pas que moi, j'ai continué à observer et à étudier, à apparaître et à disparaître pour comprendre tout ce qui s'est fait pendant tout ce temps. C'est pourquoi je peux vous guider sur les meilleures méthodes pour réussir votre projet. De plus, on peut s'amuser tout en apprenant !
- C'est d'accord ! J'ai bien hâte de commencer ! de dire Catherine.
- Moi aussi ! répond à son tour Guillaume.



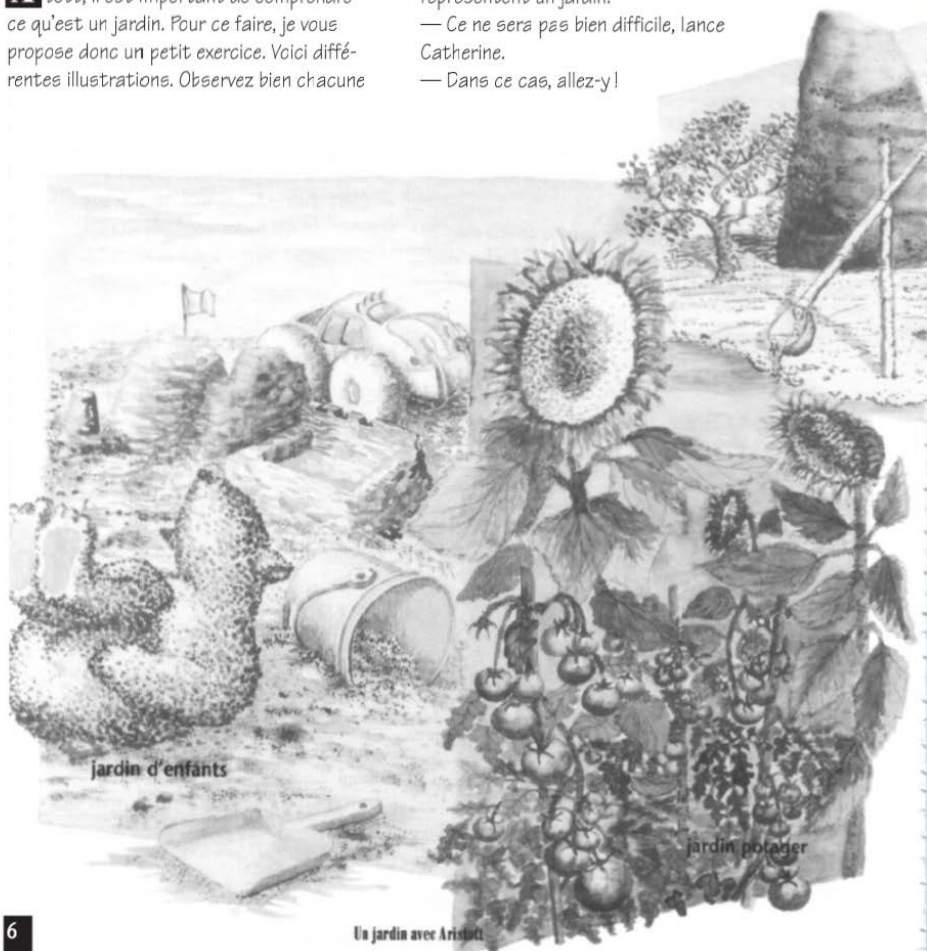
# QU'EST-CE QU'UN JARDIN ?

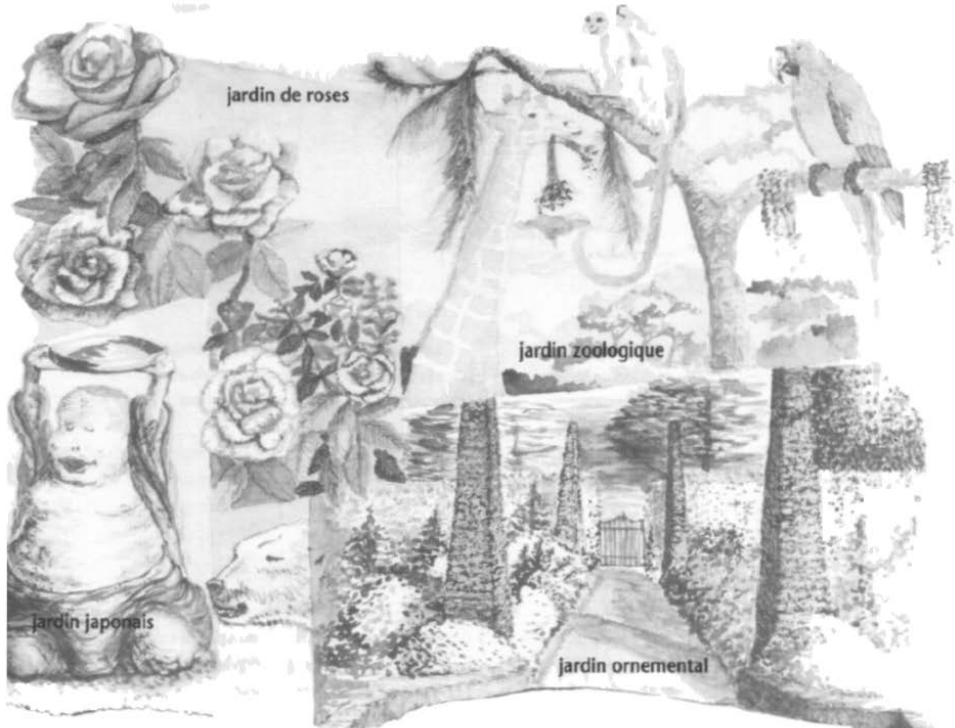
**A**vant de commencer à jardiner, dit Aristote, il est important de comprendre ce qu'est un jardin. Pour ce faire, je vous propose donc un petit exercice. Voici différentes illustrations. Observez bien chacune

d'elles et indiquez lesquelles, selon vous, représentent un jardin.

— Ce ne sera pas bien difficile, lance Catherine.

— Dans ce cas, allez-y !





Alors Guillaume, as-tu identifié les véritables jardins ? demande Aristott.

— Mais oui, c'est facile, il n'y en a qu'un, c'est le jardin potager.

— Mais non Guillaume, il y en a quatre, réplique Catherine.

— Voyons Catherine, tu te trompes !

— Ne vous querellez pas ainsi ! Pourquoi crois-tu qu'il n'y a qu'un seul jardin Guillaume ?

— C'est simple, ce n'est que dans le jardin potager qu'il y a des légumes !

— C'est justement là que tu fais erreur, rétorque Catherine. Il n'y a pas que des légumes dans un jardin, il peut aussi y avoir des fleurs.

— Vous avez raison tous les deux, explique Aristott. C'est vrai que dans un jardin potager il y a surtout des légumes, comme l'affirme Guillaume ; mais c'est aussi vrai qu'il existe des jardins de fleurs.

**Un jardin est un espace de terrain où l'on cultive des plantes utiles, comme des fruits et des légumes, ou des plantes agréables à regarder, comme des fleurs, des arbres ou des arbustes.**

Ces plantes peuvent être aménagées de mille et une manières selon l'imagination du jardinier. Chaque jardinier invente son propre jardin.

Pour avoir un jardin, il faut simplement qu'il y ait des plantes.

# QU'EST-CE QU'UNE PLANTE ?

**I**l y a deux grandes divisions du monde vivant sur la terre, qu'on nomme les règnes. Les connais-tu, Guillaume ?  
— Mmm... le règne des bons et le règne des mauvais...  
— Pas tout à fait Guillaume. On ne peut pas diviser la nature en bons et en mauvais. Tout ce qui est vivant a une raison d'être même si, de notre point de vue, ce n'est pas toujours évident. Le monde vivant est plutôt divisé en un règne végétal et un règne animal. La plante fait partie du règne végétal et c'est elle que vous devez bien connaître avant même de planter une graine.

## QUELLES SONT LES PRINCIPALES PARTIES DE LA PLANTE ?

### LA TIGE

La tige porte les feuilles, les fleurs et les fruits. Elle sert à acheminer les éléments nutritifs vers ces différents organes.

### LES FEUILLES

Les feuilles sont une partie très importante de la plante. Une feuille est composée principalement du limbe et du pétiole. Le limbe est la partie plate et verte de la feuille. Le pétiole, qu'on appelle aussi la queue, est la partie qui relie le limbe à la tige de la plante.

Les feuilles sont comme des poumons pour la plante. Elles lui permettent de respirer et aussi de nous faire mieux respirer.

— Comment ça, nous faire mieux respirer ?  
— Eh oui, Guillaume. Les plantes produisent de l'oxygène par un procédé complexe appelé photosynthèse.

### LA PHOTOSYNTÈSE

La photosynthèse est comme une usine de transformation. Elle utilise l'énergie du soleil pour transformer l'eau du sol et le gaz carbonique de l'air en sucre et en oxygène. Le sucre deviendra la sève de la plante qui lui permettra de se développer. L'oxygène retourne dans l'atmosphère et c'est lui que vous respirez.

C'est la chlorophylle, un pigment vert de la feuille, qui permet de capter l'énergie du soleil. Cette substance est essentielle à la photosynthèse.

Les matières organiques produites par la photosynthèse servent de nourriture aux membres du règne animal dont nous faisons partie. C'est pourquoi nous devons un grand respect aux plantes parce qu'elles nourrissent tous les animaux et les humains de la terre. Sans les plantes, nous ne serions pas là !



## LA FLEUR

Le principal rôle de la fleur est de permettre la reproduction de la plante en produisant des graines. La fleur renferme les organes de reproduction. Les organes mâles, appelés étamines, contiennent les grains de pollen. Les organes femelles, appelés pistils, contiennent les ovules. Sur certaines plantes comme le concombre, il y a des fleurs mâles et des fleurs femelles sur le même plant. Sur d'autres plantes comme les tomates, chaque fleur est à la fois mâle et femelle.

Pour produire une graine, il faut que le pollen se rende au pistil. Cela se fait la plupart du temps par l'intermédiaire du vent ou d'insectes. C'est la couleur et l'odeur des fleurs qui attirent les insectes pollinisateurs. C'est pourquoi les fleurs ont tant de teintes et de parfums différents.

## LES RACINES

Les racines permettent à la plante de se fixer dans la terre et d'y puiser l'eau et les éléments nutritifs dont elle a besoin pour grandir. C'est par des milliers de petits poils très fins appelés radicelles que la plante se nourrit.

## DE QUOI UNE PLANTE A-T-ELLE BESOIN POUR GRANDIR ?

### LA LUMIÈRE ET LA CHALEUR



— Ce sont la lumière et la chaleur qui donnent l'énergie à la plante. Quelle est donc la principale source de lumière et de chaleur pour une plante ? demande Aristott.

— Le soleil !

— Cui, mais est-ce que toutes les plantes aiment le soleil de la même façon ?

— Cui, c'est sûr ! Toutes les plantes aiment beaucoup le soleil, comme moi !

— Mmmm, je dois te dire que certaines plantes aiment le soleil plus que d'autres.

— Ah cui ?

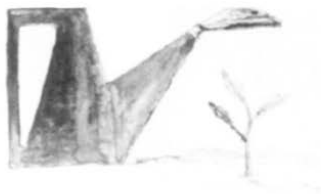
— Mais oui ! Le tournesol par exemple a une fleur qui se tourne toujours vers le soleil de façon à en profiter au maximum ; la laitue en a moins besoin car elle préfère la fraîcheur pour grandir.

— Moi je veux semer des tournesols dans le jardin.

— D'accord tourne-Guillaume !

**Il faut bien se renseigner sur chaque plante pour savoir à quelle dose elle aime le soleil : très peu, quelques heures, toute la journée. Vous pouvez obtenir ces renseignements sur les enveloppes de graines, dans certains livres ou auprès d'un jardinier expérimenté.**

### L'EAU



Les graines et les plantes ont besoin d'eau pour grandir, comme nous.

Il faut surveiller tous les jours si la terre n'est pas trop sèche. Dans ce cas, on arrose délicatement avec de l'eau tiède. On utilisera un jet fin pour ne pas briser le plant ou déterrer la graine qui germe.

Il est préférable d'arroser les plants moins souvent mais en profondeur, en imbibanant bien le sol. Arroser une fois par semaine, c'est normalement assez, sauf pendant la germination, où il faut arroser plutôt deux fois.

— Qu'est-ce qui arrive quand on arrose un peu et souvent, Guillaume ?

— Les plantes sont contentes !

— Les feuilles peut-être, mais pas les racines. Les racines vont chercher l'eau là où elle se trouve ; et comme le sol n'est alors humide qu'en surface, les racines demeureront aussi en surface. Elles ne pourront donc pas aller chercher leur nourriture en profondeur. De plus, lorsque vous travaillerez le sol autour de vos plants, vous risquerez de les endommager.



## LE SOL

Le sol soutient le plant et sert de milieu nourricier. Il permet à l'eau et aux éléments nutritifs de se rendre jusqu'aux racines. Un bon sol est bien pourvu en air, en eau, en minéraux et en micro-organismes. Le sol est vivant.

## L'AIR

Comme nous, la plante a besoin d'air pour respirer. Elle a deux poumons : ses feuilles et ses racines.

Les feuilles respirent facilement parce qu'elles sont à l'air libre ; la pluie et les arrosages les nettoient et laissent les petits pores des feuilles respirer librement.

Par contre, pour bien respirer, les racines doivent être entourées d'une terre bien aérée.

— Connais-tu un ami du jardinier qui permet aux racines de bien respirer ?

— Euh... non, répond Catherine.

— Eh bien, c'est notre bon ami le ver de terre !

— Hein ? Les vers de terre sont nos amis ?

— Et comment donc ! Ils travaillent pour nous et sans compter leurs heures ! Comme des mineurs, ils construisent des tunnels sous la terre. Des équipes creusent, d'autres vont chercher de la nourriture pour les plantes en profondeur, alors que d'autres digèrent les matières organiques.

— Et ils ne demandent jamais rien ?

— Oui ! Pour aider vos amis les vers de terre à bien travailler, vous avez deux règles à suivre : la première est de ne pas compacter la terre et la deuxième est de leur fournir de la nourriture.

— Ah oui ? Et qu'est-ce que ça mange un ver de terre ?

— Eh bien, la nourriture qu'ils préfèrent par-dessus tout, c'est la matière organique.

— La quoi ?

## LA MATIÈRE ORGANIQUE

La matière organique est la nourriture de base des plantes et des micro-organismes. Elle est constituée des résidus de plantes et d'animaux. C'est le compost qui est la meilleure source de matière organique.

## LES MICRO-ORGANISMES

Les micro-organismes, ce sont les champignons, les bactéries et tous les autres organismes qu'on ne peut voir qu'au microscope. Ces êtres infiniment petits ne cessent de transformer la matière où ils vivent et d'améliorer la qualité du sol. Ce sont de vraies petites manufactures d'engrais.

Ce sont les micro-organismes qui apportent les éléments nutritifs vers les plantes.

*de les voir, ce n'est pas facile de les aider.*

— Eh bien, Catherine, tu peux voir un ami qui les connaît bien et que tu connais maintenant.

— Ah oui ? Qui ça ?

— Le ver de terre ! Si tu te souviens bien, les vers de terre adorent eux aussi la matière organique ! Plus il y a de matière organique, plus il y a de micro-organismes. En somme, plus ça bouge, plus c'est vivant ! Alors Catherine, si tu veux garder tous tes amis dans le sol, tu dois t'assurer qu'ils ont la bonne nourriture et les bonnes conditions.

— Bien alors, si je leur donne du 12-12-12 aux plantes, qu'est-ce qui arrivera ? demande Guillaume.



— Lorsque tu achètes un contenant d'engrais chimique ou commercial, tu trouves trois chiffres inscrits sur l'emballage : ça peut être 12-12-12, mais aussi 2-11-6 ou d'autres combinaisons. Voici à quoi cela correspond : le premier chiffre indique la quantité d'azote (N) présente dans le mélange, le deuxième, la quantité de phosphore (P) et le troisième, la quantité de potassium (K), ce qui fait une combinaison NPK. Ces trois éléments sont essentiels à la croissance de toutes les plantes. Mais il y a aussi beaucoup d'autres éléments nécessaires à la croissance des végétaux, comme le calcium, le magnésium et le fer. Si je donne à

une plante un engrais chimique au lieu du compost, c'est un peu comme si je te donnais une pilule au lieu d'un bon repas. Il n'y a personne qui peut remplacer ce que la nature fait. Les matières organiques sont des sources naturelles d'azote, de phosphore, de potassium et aussi de tous les autres éléments nécessaires à la croissance des plantes.

— Bon, j'ai compris. J'arrête de prendre des vitamines C et je mange des pommes à la place...

— Très bien et ce qui serait mieux, c'est que tu nous en offres une à moi et à Catherine...



# LA NOURRITURE DES PLANTES

**V**otre principal rôle comme jardinier est de bien nourrir les plantes. Les plantes se nourrissent surtout de minéraux. Elles puisent ces minéraux dans le sol par leurs racines.

**Vous devez donc vous assurer que votre sol soit suffisamment riche en minéraux et en micro-organismes pour que vos plantes se développent bien.**

— Dis-moi Catherine : t'arrive-t-il de manger dans des restaurants minute, des fast-food comme on les appelle ?

— Bien oui, et je prends toujours des frites et des hamburgers.

— Et moi, je raffole des hot-dogs ! ajoute Guillaume.

— Mais qu'est-ce qui arrive à la longue si tu ne manges que ce type de nourriture, Catherine ?

— Je peux tomber malade.

— Ou devenir trop gros, renchérit Guillaume.

— Comme ça peut aussi arriver à la plante. Quelle est donc la nourriture la plus complète, la plus saine et la moins coûteuse qu'on puisse donner à ses plantes ?

— Du compost ! s'écrie Catherine.

— Bravo ! Mais pourrais-tu me dire, Catherine pourquoi il est si important d'utiliser du compost plutôt que des engrais chimiques ?

— Premièrement, ça coûte moins cher.

— Ah oui ? Et pourquoi ?

— Parce qu'on doit se procurer les engrais chimiques chez le père de Guillaume.

— Pas juste chez mon père voyons, chez d'autres quincailliers et dans des centres de jardin.

— De toute façon, il faut les acheter dans un magasin, tandis que le compost, on n'est pas obligé de l'acheter ; on peut le faire soi-même.

— Y a-t-il d'autres raisons pour fabriquer soi-même son compost, Guillaume ?

— Mmm... c'est qu'on peut utiliser ce qu'il y a déjà dans la nature.

— Tu as parfaitement raison. On peut utiliser ce qu'il y a dans la nature et aussi ce qu'il y a dans ta maison.

— Dans ma maison ?

— Mais oui, tu peux facilement réutiliser environ le tiers de ce qui est jeté dans le sac à poubelles pour faire du compost.

— Hein ? Tu veux dire qu'on peut vider une partie des vidanges dans le compost ?

— Oui, mais pas n'importe quoi, ni n'importe comment ! Seulement les déchets organiques. Je vais maintenant vous montrer comment monter un véritable tas de compost plutôt qu'un tas de vidanges !

## QU'EST-CE QUE LE COMPOST ?

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

— Pourquoi faut-il contrôler la décomposition ?

— Pour aller plus vite et pour obtenir un compost de meilleure qualité ! Dans la nature, les branches, les feuilles et les fruits se décomposent sans aide extérieure, mais ce processus peut prendre plusieurs années. En faisant du compost, on essaie de réunir les conditions idéales pour accélérer la décomposition. C'est là tout l'art du compostage et la force du jardinier !

## COMMENT FAIRE SON COMPOST ?

— Je vais maintenant vous transmettre une bonne méthode de fabrication du compost.

Voici d'abord les éléments nécessaires à sa fabrication :

- l'air
- l'eau
- la matière organique

On se préoccupera de l'air et de l'eau lorsqu'on montera le tas. Quant à la matière organique, il faut savoir qu'il y a des bons et des mauvais matériaux.

## LE CHOIX DES MATÉRIAUX

### LES BONS MATÉRIAUX

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

### LES MAUVAIS MATÉRIAUX

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

— Maintenant que vous connaissez les matériaux que vous pouvez utiliser pour faire du compost, voici le secret de la réussite du compost. Il faut savoir que toutes les matières organiques ne se décomposent pas à la même vitesse. Certaines se décomposent rapidement parce qu'elles sont riches en azote : on les appellera les Verts. D'autres se décomposent plus lentement parce qu'elles sont riches en carbone : on les appellera les Bruns. Tout l'art du compostage repose sur le rapport entre les Verts et les Bruns.

— Mais comment faire la différence entre les Verts et les Bruns ? demande Guillaume.

— De façon générale, les matières vertes sont plutôt jeunes, tendres et humides tandis que les matières brunes sont sèches et coriaces. Pour vous aider à les distinguer, voici un tableau qui vous donne des exemples de matières organiques vertes et de matières organiques brunes.

— Et ensuite, comment faire pour savoir si j'ai assez de Verts ou de Bruns ? demande Catherine.

— Voici les règles à suivre pour devenir un maître composteur.

### COMMENT MONTER LE TAS DE COMPOST ?

- 1- Superposez une rangée de matières vertes et une rangée de matières brunes jusqu'à ce que le tas atteigne 1 mètre de hauteur. Vous devez mettre 4 cm de matières brunes pour 2 cm de matières vertes. À tous les 20 cm, il faut saupoudrer une couche de terre ou de vieux compost pour activer la décomposition.
- 2- Gardez les matériaux toujours humides comme une éponge qu'on vient de presser. Le mélange doit conserver une humidité d'environ 50 %. Une toile ou une couche de paille sur le tas stabilise le taux d'humidité et protège le compost de la pluie.
- 3- À l'aide d'une fourche, retournez les matériaux une fois par mois de façon à permettre aux micro-organismes décomposeurs de bien respirer.

## LES DIFFÉRENTES MATIÈRES ORGANIQUES

### LES VERTS

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

### LES BRUNS

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

## COUPE VERTICALE D'UN TAS DE COMPOST

matières brunes →  
matières vertes →  
matières brunes →  
matières vertes →



### OÙ PLACER LE TAS DE COMPOST ?

Vous pouvez faire votre compost à différents endroits :

- sur de la terre battue et à l'air libre.
- dans un composteur domestique qu'on vend sur le marché; de plus en plus de modèles sont maintenant offerts.
- dans un composteur que vous fabriquez vous-mêmes.

### LE TAS EST MONTÉ ET APRÈS ?

La décomposition des matières organiques par les micro-organismes dégage de la chaleur. La chaleur du tas de compost peut monter jusqu'à 60 °C. Vous pouvez facilement sentir cette chaleur avec vos mains.

Voici quelques indices pour savoir si le compostage se déroule bien.

- Si votre tas sent mauvais, c'est qu'il y a trop de Verts; ajoutez alors des Bruns.
- Si votre tas ne se décompose pas assez vite, c'est peut-être qu'il y a trop de Bruns; ajoutez des Verts. Il se peut aussi qu'il manque d'air; retournez alors votre tas. Enfin, les matériaux sont peut-être trop ou pas assez humides. S'ils sont trop

humides, exposez-les au soleil ou ajoutez des matériaux secs comme des feuilles ou de la paille; s'ils ne sont pas assez humides, arrosez-les.

### QUAND LE COMPOST EST-IL PRÊT ?

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

- La taille des matières organiques; les petits morceaux se décomposent plus rapidement que les gros.
- La fréquence des retournements; plus on retourne le tas souvent, plus c'est rapide.
- L'équilibre entre les matières vertes et les matières brunes.
- La température extérieure; c'est beaucoup plus rapide l'été et beaucoup plus lent l'hiver.
- Le volume du tas; un tas de compost devrait idéalement faire 1,5 m de large sur 1 m de hauteur sur la longueur que vous voulez. Pour que le tas chauffe bien, un volume minimum de 1 m<sup>3</sup> est recommandé. Votre compost est prêt lorsqu'il a une apparence de terre et qu'il sent bon.

## QUAND ET COMMENT UTILISER LE COMPOST ?

Un compost bien réussi contient tous les éléments nutritifs nécessaires aux plantes. Le compost s'applique au printemps lors de la préparation du terrain pour les semences. On en étend environ 2 cm d'épaisseur sur toutes les surfaces cultivées. Il est important d'incorporer le compost au sol de surface afin d'éviter qu'il ne sèche. Tous les sols raffolent du compost et il convient bien à toutes les plantes.

## LES AUTRES NOURRITURES DES PLANTES

En plus du compost, vous pouvez donner aux plantes certains engrais naturels qui ne causent pas de déséquilibres dans le sol ou dans les plantes. Ces engrais sont des roches broyées ou des substances organiques dans lesquelles sont concentrés de nombreux minéraux. On les utilisera pour corriger des carences de minéraux dans le sol ou pour compenser un manque de compost. Les quantités à utiliser sont généralement indiquées sur l'emballage. Faites attention de ne

pas dépasser la dose recommandée car ces produits sont forts et peuvent brûler les racines des plantes. Voici une liste des principaux engrais naturels que vous pouvez utiliser.

- La poudre d'os. Elle est riche en phosphore; elle s'utilise pour faciliter l'enracinement et pour aider à la formation des fruits.
- La chaux dolomitique. Elle est riche en calcium et en magnésium; elle permet de contrôler l'acidité du sol.
- Le phosphate naturel. Il est riche en phosphore; il permet de corriger une carence en cet élément.
- Les émulsions de poisson. Elles contiennent la plupart des minéraux nécessaires à la croissance des plantes. On les utilise dans l'eau d'arrosage pour les semis et à la transplantation des plants.
- Les algues liquides. Elles stimulent la croissance des plantes. On les dilue dans l'eau d'arrosage ou on les vaporise le soir sur le feuillage. On peut les utiliser deux ou trois fois durant la saison.



# LA PLANIFICATION DU POTAGER

**M**aintenant que je connais ce dont la plante a besoin pour grandir, je suis prêt à semer, dit Guillaume.

— Vraiment ? Mais sais-tu où placer les différentes plantes dans ton jardin ? Sais-tu quand semer, quelles variétés choisir, quelles quantités de graines utiliser et surtout comment procéder ?

— À peu près...

— Alors tu auras un jardin à peu près.

Souviens-toi bien de ces questions : où ? quoi ? quand ? comment ? Ce sont les questions-clés de toute planification. Pour bien organiser ton jardin, il faut répondre à ces quatre questions.

## OÙ SEMER ?

Voici comment choisir l'emplacement de votre jardin.

- 1- Promenez-vous sur votre terrain.
- 2- Déterminez un emplacement ensoleillé, loin des gros arbres qui produisent de l'ombre et des racines.
- 3- Choisissez si possible un sol qui a déjà été cultivé, de préférence sans roches ni mauvaises herbes.

## QUOI SEMER ?

Après avoir choisi votre emplacement, vous devez vous poser les questions suivantes :

- 1- Quelle quantité de légumes désirez-vous récolter ? Voulez-vous manger quelques légumes frais durant l'été, en entreposer pour l'hiver ou ouvrir un kiosque de légumes ?
- 2- Quelles sont les espèces et les variétés de légumes que vous désirez récolter ?

Pour répondre à ces deux questions, vous pouvez :

- consulter des catalogues de semences.
- visiter un centre de jardin pour observer les différentes espèces et variétés qui y sont offertes.
- visiter d'autres jardins.

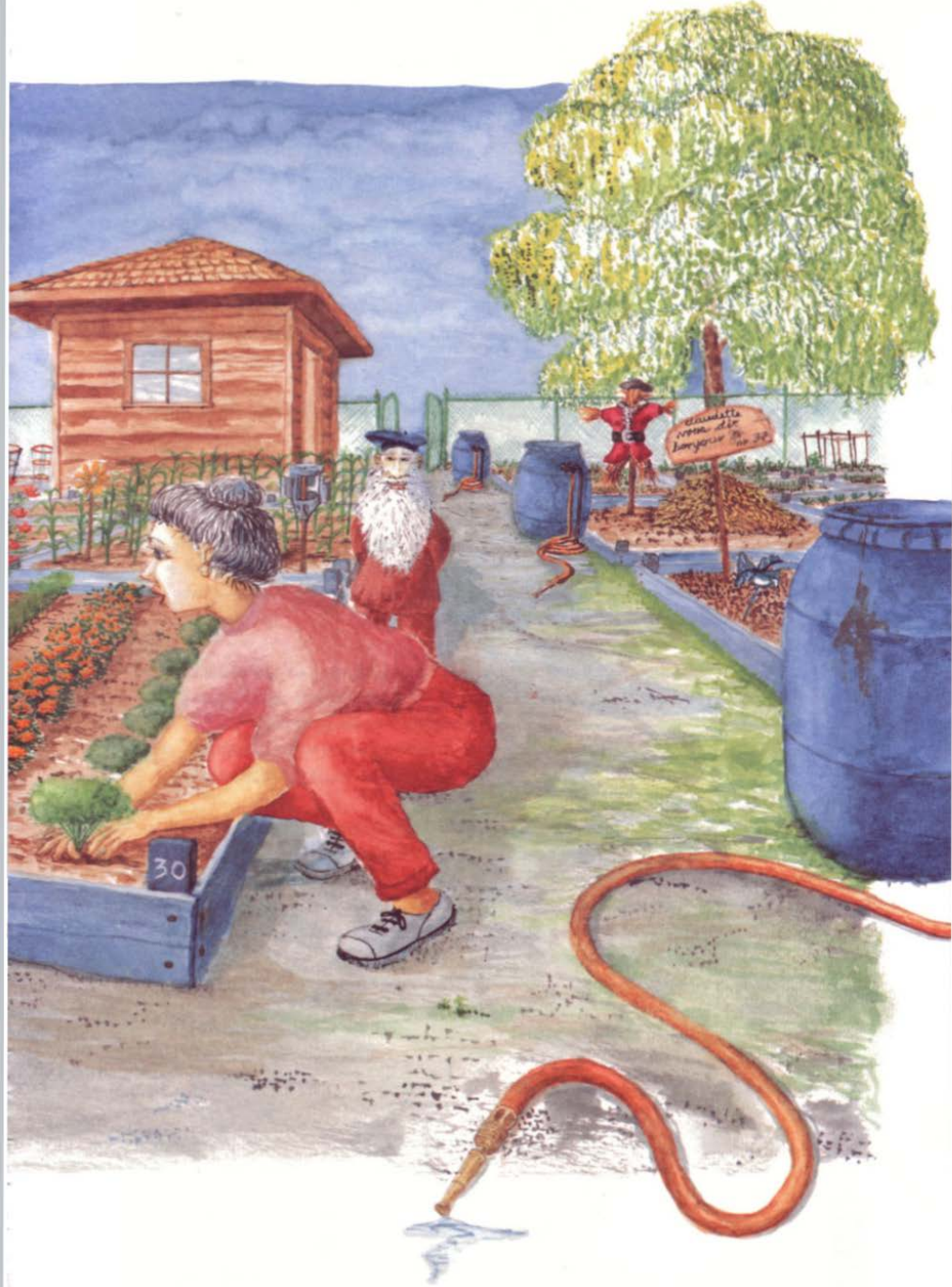
— Moi, je vais aller voir mon père à sa quincaillerie. Et toi, Catherine, que comptes-tu faire ?

— Je vais demander à ma grand-mère si je peux regarder ses revues de jardinage. Aussi, l'an dernier, elle a récolté plein de graines dans son jardin. Peut-être qu'elle voudra m'en donner quelques-unes.

— Je vous propose une activité qui vous aidera sûrement. Il s'agit d'aller visiter le jardin communautaire près du terrain de jeux.

— Ah oui ! Ça c'est une bonne idée ! Allons-y tout de suite !





## LA VISITE

### DES JARDINS COMMUNAUTAIRES

— Regarde celui-là, il n'y a que du maïs ! s'exclame Guillaume.

— Ce doit être quelqu'un qui en raffole !

— Bonjour, les enfants ! Je suis madame Vertefeuille. Est-ce la première fois que vous venez ici ?

— Cui, répond Guillaume. Nous venons voir comment chaque jardinier a organisé son potager. Ça nous donnera des idées pour planifier le nôtre.

— Ah, mais c'est très bien ! Vous voyez, moi, j'aime beaucoup les fleurs, alors j'en ai semé tout autour de mon jardin. De ce côté, j'ai planté des tournesols qui deviendront plus grands que moi ; ici, j'ai semé des soucis parce qu'ils sont utiles pour combattre les insectes nuisibles qui pourraient s'attaquer à mes légumes.

— Et qu'est-ce que vous avez semé entre vos plants de tomates ?

— C'est du basilic ! C'est une herbe qui donne un bon goût aux tomates. Voulez-vous y goûter ?

— Avec plaisir.

Après de nombreuses rencontres et des dégustations intéressantes, Catherine et Guillaume sont retournés à la maison. Lors d'une discussion animée, ils ont fait leur choix de légumes pour leur premier jardin. Voici la liste des espèces qu'ils cultiveront :

- des concombres et des citrouilles
- des carottes et des laitues
- des tomates et des oignons
- des haricots et des pois mange-tout
- du maïs et des radis
- deux herbes : du persil et du basilic

- quelques fleurs : des capucines, des cosmos, des soucis, des oeillets d'Inde, de la bourrache et des tournesols.

## QUAND SEMER ?

Les plantes ne poussent pas toutes au même rythme, à la même température, ni dans le même espace.

C'est pourquoi, pour réussir ses cultures, il est important de prévoir à quel moment de l'année il faut semer ou transplanter une espèce.

Certaines espèces doivent d'abord être semées à l'intérieur de la maison ou être achetées en plant, alors que d'autres peuvent être semées directement dans le jardin. Les tomates, par exemple, nécessitent une longue période de végétation ; on les partira donc à l'intérieur. Les laitues et les haricots poussent plutôt vite ; on pourra les semer directement au jardin.

Sur chaque enveloppe de graines ou dans les catalogues des grainiers, vous pouvez obtenir les renseignements suivants :

- la variété (par exemple : carotte Nantaise, tournesol Géant de Russie, tomate Savignac)
- le moment idéal pour semer
- le nombre de jours avant la récolte (par exemple : 30 jours dans le cas des radis)
- la profondeur du semis

Grâce à ces informations, Catherine et Guillaume ont pu organiser leurs semis. Voici le calendrier de semis qu'ils ont préparé pour se faciliter la tâche.

## CALENDRIER DES SEMIS DE CATHERINE ET GUILLAUME

- 1<sup>er</sup> avril ou 8 semaines avant les dernières gelées  
Partir à l'intérieur : tomate, persil, oeillet d'Inde, souci et bourrache
- 1<sup>er</sup> mai  
Partir à l'intérieur : cosmos  
Semis direct : radis, pois mange-tout, laitue et oignon
- 15 mai  
Semis direct : carotte et tournesol  
Transplantation : persil et souci
- Fin mai  
Semis direct : maïs et capucine
- Début juin (après le dernier gel)  
Semis direct : haricot, citrouille, concombre et basilic  
Transplantation : tomate, cosmos, bourrache, oeillet d'Inde.

## COMMENT SEMER ?

Maintenant que vous avez répondu aux trois premières questions, soit le où, le quoi et le quand, il vous reste à répondre au comment ! C'est dans le comment que réside une bonne part de votre réussite.

Pour bien répondre à cette question, vous devez connaître les principaux insectes de votre jardin, la technique du compagnonnage et la façon de préparer le sol. C'est avec ces informations que vous pourrez préparer votre plan de jardin. Mais commençons donc par nous intéresser au monde fascinant des insectes qui peuplent le jardin.

# LES BATAILLES DU JARDIN

**Q**ui d'après-vous se bat dans le jardin ? demande Aristott.

— Catherine et moi !

— À part vous ?

— Bien... les plantes contre les insectes.

— Tous les insectes ?

— Je crois que oui...

— Savez-vous combien il y a d'insectes amis par rapport aux insectes ennemis ?

— Sûrement beaucoup plus d'insectes ennemis que des amis.

— Pas du tout ! En fait, il y a moins de 1% de tous les insectes qui peuvent être nuisibles aux plantes.

— Ce n'est pas possible !

— Pourtant, c'est bien la réalité.

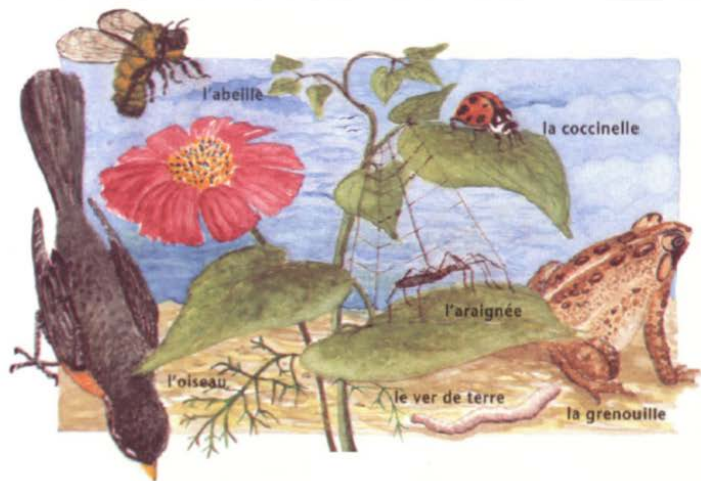
— Alors pourquoi avons-nous l'impression qu'il y en a tant ?

— Probablement parce qu'on voit plus facilement les dommages causés par les insectes nuisibles que les bénéfices apportés par les insectes utiles.

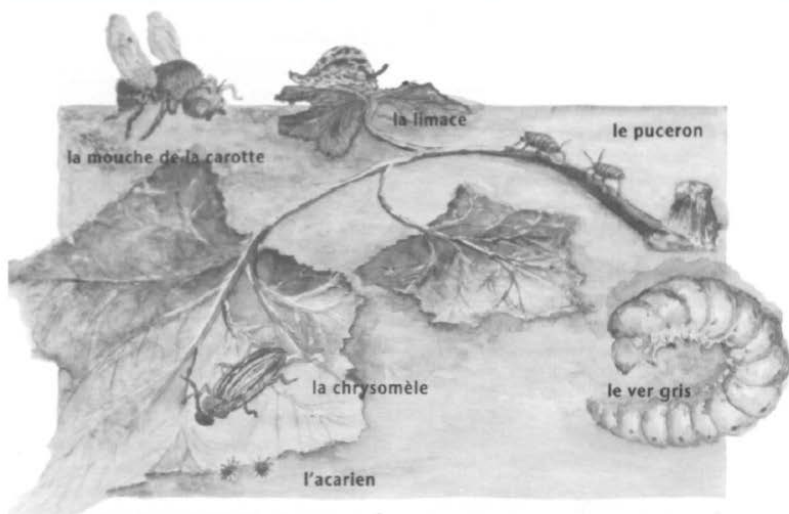
— Qu'est-ce qu'on doit donc faire ?

— Il faut d'abord les connaître. Voici quelques exemples d'insectes ou d'animaux qu'on peut observer dans le jardin.

## QUELQUES AMIS DU JARDINIER



## QUELQUES ENNEMIS DU JARDINIER



— Qu'est-ce qu'on peut faire pour se débarrasser des insectes nuisibles ? demande Catherine.

— Plusieurs choses ! Tu peux tout d'abord récolter l'intrus à la main ! Des fois, il n'y a que quelques individus responsables des dégâts. Tu peux aussi arroser les insectes nuisibles avec un jet d'eau ; c'est souvent suffisant pour les déloger. On peut aussi fabriquer des pièges à insectes ou même installer des barrières pour protéger les plants.

— Mon père vend aussi des insecticides, ajoute Guillaume.

— Oui, mais attention avec tes insecticides, répond Aristott. Plusieurs insecticides ne font pas de distinction entre les insectes utiles et les insectes nuisibles. Les utiliser, c'est comme envoyer une bombe sur un village pour détruire un ennemi ; on élimine

peut-être l'ennemi, mais on détruit aussi tout le village. Plusieurs insectes utiles sont aussi détruits lorsqu'on utilise un insecticide. Pour contrôler un ravageur, il ne faut surtout pas détruire les insectes amis, qui sont des alliés précieux du jardinier. La coccinelle, par exemple, se nourrit de larves d'acariens et de pucerons. L'abeille participe à la pollinisation des fleurs et permet donc d'augmenter le nombre de fruits. L'araignée attrape dans ses toiles des pucerons ailés. Les ciseaux et les grenouilles se nourrissent de plusieurs insectes nuisibles. Et le ver de terre, lui, que fait-il ?

— C'est notre meilleur ami, il nous aide à aérer la terre ! répond fièrement Catherine.

## LE CONTRÔLE DES RAVAGEURS

Lorsqu'une plante a reçu tous les soins nécessaires, elle devient plus résistante aux attaques des ravageurs.

La présence de ravageurs peut être simplement due à des carences en éléments minéraux. Certains ravageurs ne font que s'attaquer à des plantes mal nourries et malades.

Voici quelques interventions pouvant servir à contrôler les insectes nuisibles sans nuire à l'équilibre de votre jardin.

### LA RÉCOLTE MANUELLE



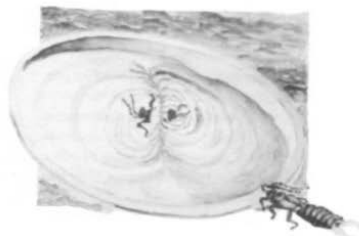
Plusieurs insectes nuisibles se voient à l'oeil nu. Ils se cueillent alors facilement. La chrysomèle rayée du concombre, un petit coléoptère rayé jaune et noir, se camoufle près des fleurs de concombre. Le jour, vous pouvez essayer de la capturer. Le ver gris sort de la terre à la tombée de la nuit. Vous pouvez alors vous transformer en détective et, à l'aide d'une lampe de poche, débuserquer le ver gris et l'éliminer.

### LES BARRAGES



Vous pouvez aussi vous transformer en ingénieur en construisant différentes barrières pour empêcher les insectes nuisibles de se rendre jusqu'à vos plants. Contre les vers gris, retirez le fond de petites boîtes de conserve ou de plastique et enfoncez-les à 2 cm dans le sol autour des jeunes plants pour empêcher les vers gris d'atteindre les plants.

### LES PIÈGES



Pour attraper les perce-oreilles, placez de l'huile à friture dans un contenant enfoncé au ras du sol. Ils iront s'y noyer.

Des plaquettes jaunes enduites d'une substance gluante (par exemple : Tangle-trap) permettent de capturer la chrysomèle rayée du concombre.

## LES INSECTICIDES NATURELS

En dernier recours, vous pouvez utiliser certains insecticides naturels vendus dans les centres de jardin. Le savon insecticide, par exemple, permet de contrôler les pucerons et certaines larves d'insectes.

Vous pouvez également fabriquer vous-mêmes un insecticide à base d'ail. En voici la recette.

### INSECTICIDE À L'AIL

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

## LES PLANTES AMIES ET ENNEMIES

— Savez-vous que vous pouvez aider vos plantes à lutter contre leurs ennemis simplement en les associant à d'autres plantes ? Comme nous, les plantes ont des amis qui les aident et des ennemis qui leur nuisent.

— Comment ça ?

— Par exemple, l'odeur des oignons ne plaît pas du tout à la mouche de la carotte, un ravageur important des carottes ; il suffit de mettre des oignons près des carottes pour faire fuir le ravageur. Il se passe la même chose pour l'oignon d'Inde et la tomate. Par contre, le haricot ne s'entend pas très bien avec l'oignon. On essaie donc de ne pas les mettre ensemble.

Voici quelques exemples de plantes amies qui devraient être associées et de plantes ennemies qui devraient être éloignées.

### PLANTES AMIES

### PLANTES ENNEMIES

Carotte :	laitue, pois, haricot, oignon, radis	
Laitue :	oignon, carotte, maïs, radis	
Radis :	carotte, concombre, haricot, laitue, pois	
Tomate :	persil, concombre, oignon, oignon d'Inde, bourrache, basilic	maïs
Citrouille :	maïs	
Concombre :	maïs, laitue, radis	
Pois mange-tout :	haricot, carotte, radis, citrouille, concombre, maïs	oignon
Haricot :	maïs, carotte	oignon
Oignon :	laitue, carotte, tomate	pois, haricot
Maïs :	haricot, concombre, citrouille	tomate

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

## LES PRINCIPALES FLEURS AMIES



### LA CAPUCINE

Elle attire les pucerons en même temps que ses principaux prédateurs. Les capucines jaunes trompent les pucerons noirs qui pour-

raient attaquer les pieds de tomates. C'est une très bonne amie de la citrouille et des concombres.



### LE SOUCI

C'est la reine des fleurs amies. Tout bon jardinier devrait en planter dans son jardin. Par son parfum et ses couleurs vives, le souci perturbe le système de

guidage des insectes nuisibles, qui ont plus de difficultés à repérer leurs plantes-hôtes.



### L'OUILLET D'INDE

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



### LA BOURRACHE

Elle attire plusieurs variétés d'insectes utiles dont les abeilles.



### LE TOURNESOL

Par ses graines, le tournesol attire de nombreux oiseaux.



### LE COSMOS

Il invite de nombreux insectes utiles dans le jardin.

## LE CONTRÔLE DES MAUVAISES HERBES

Toutes les plantes fabriquent des graines pour se reproduire. Par le vent, les insectes ou les oiseaux, ces graines sont transportées plus ou moins loin de leur plant-mère. Toutes les graines apportées dans un jardin par la nature sont considérées par les jardiniers comme des mauvaises herbes.

— Des mauvaises herbes ? Ça veut dire qu'il ne faut pas les laisser pousser ?

— Tout à fait, Catherine. Car l'espace, l'eau et la nourriture utilisés par ces plantes ne seront plus disponibles pour vos légumes.

— Comment faire alors pour les contrôler ?

— Il y a deux méthodes pour contrôler les mauvaises herbes : le binage et le paillage.

### LE BINAGE

Le binage est une technique qui consiste à remuer le sol entre les plants à l'aide d'une griffe à trois dents.

Il s'agit de remuer le sol sur 5 à 6 cm de profondeur entre les rangs et autour des plants. On bine de préférence par une journée ensoleillée car on veut déloger et faire sécher les jeunes germes de mauvaises herbes. Il faut biner aux 10 jours si on veut que l'intervention soit efficace. Si les plants de mauvaises herbes sont bien enracinés, il est beaucoup plus difficile de les détruire : il faut alors les arracher. Lorsqu'on bine, il faut travailler le sol superficiellement, sans trop s'approcher des plants de façon à ne pas endommager leurs racines.

### LE PAILLAGE

Le paillage est une technique qui consiste à appliquer au sol entre les rangs et les plants de la paille, des feuilles à demi décomposées ou des branches d'arbre déchiquetées de façon à empêcher les mauvaises herbes de pousser. On étendra le paillis en juin après avoir effectué un bon binage.

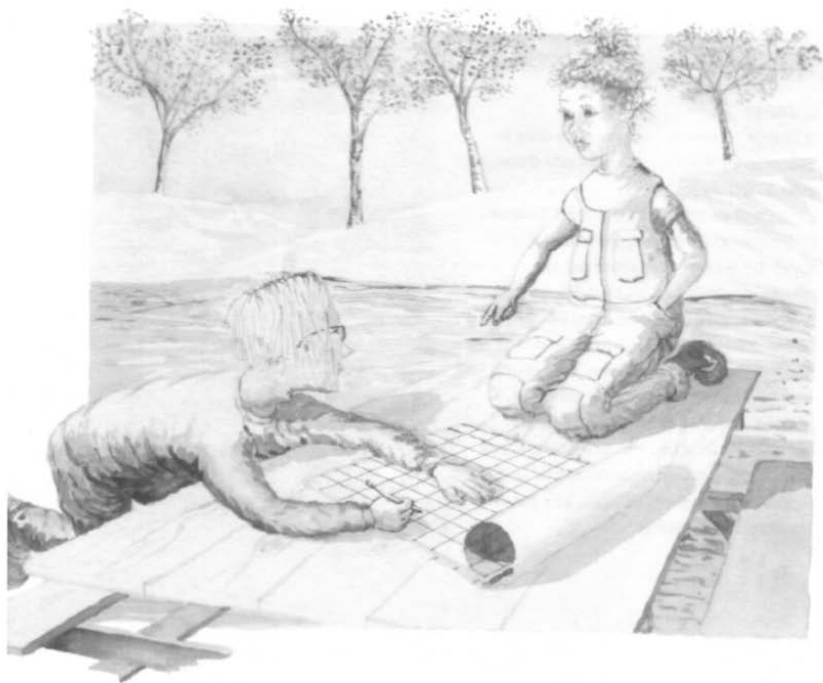


# LE JARDIN SUR PAPIER

**A**vec toutes les informations recueillies, vous êtes maintenant en mesure de dessiner le plan de votre jardin. Ce croquis vous permettra de déterminer l'emplacement des différentes espèces que vous avez décidé de cultiver. Au moment de semer ou de transplanter, vous n'aurez qu'à suivre les indications de votre plan.

— Voilà une bonne façon de travailler tout en s'amusant ! s'exclame Guillaume.

— Allons sur la table dehors ; nous pourrions y travailler plus facilement.



Voici le plan qu'ils ont dessiné.

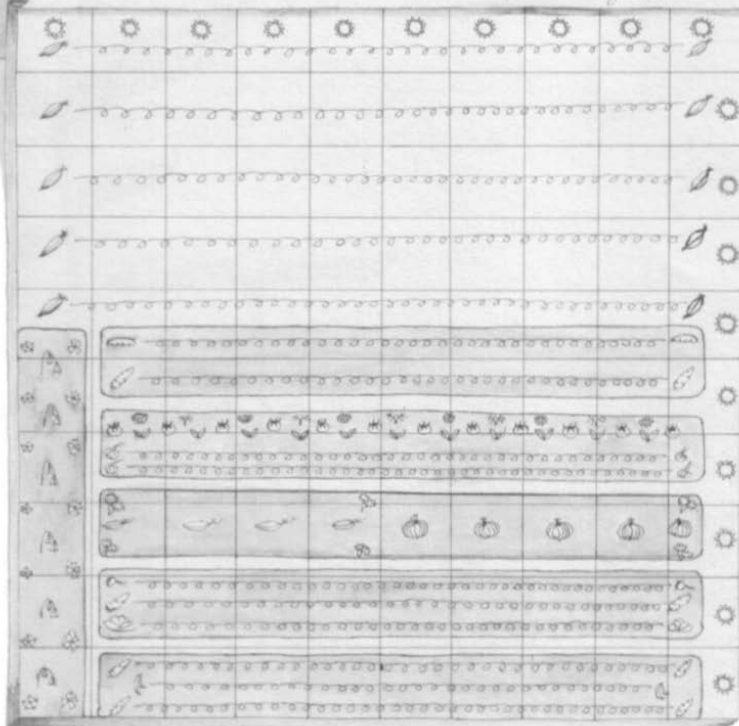
### Légende

- ☼ tournesol
- 🌽 maïs
- 🌻 copucini
- 🌿 bourrache
- ✿ cosmos
- 🍓 pois mange-tout

échelle : 1 □ = 1 mètre x 1 mètre

- 🍅 tomate
- 🌺 oeillet d'inde
- 🌿 basilic
- ✿ persil
- 🌿 oignon
- 🌻 souci
- 🍆 concombre
- 🍈 citrouille
- 🌿 radis
- 🌿 cresson
- 🌿 laitue
- 🌿 haricot

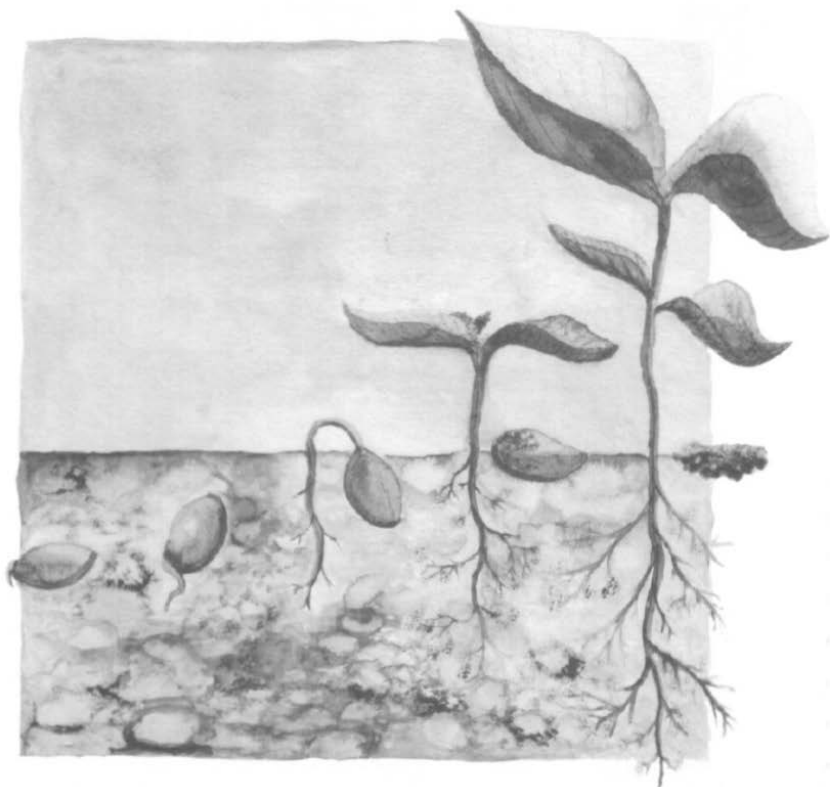
ooooooooo rangée de légume



# LES SEMIS

## LA GERMINATION

Voici ce qui se produit lorsque vous semez une graine dans la terre.



- Et c'est comme ça pour chaque graine ?  
— Oui, et vous pouvez l'expérimenter à l'œil nu.

## EXPÉRIENCE DE GERMINATION

- 1- Déposez quelques graines de haricots sur un papier essuie-tout dans une assiette.
- 2- Imbibez le papier d'eau et repliez-le sur les graines.
- 3- Laissez les graines à la noirceur dans un endroit chaud de la maison.
- 4- Les jours suivants, maintenez le papier humide. Lorsque vous commencerez à voir un petit germe sortir des graines, exposez-les à la lumière. Observez alors la magie s'opérer.

## LES SEMIS INTÉRIEURS

Pour bien réussir vos semis intérieurs, il vous faut un minimum de matériel :

- des contenants propres récupérés : boîtes à fleurs en polystyrène, en bois ou en plastique, des contenants de lait, des pots de yogourt ou tout autre contenant pouvant supporter de la terre mouillée ; le fond doit être perforé pour laisser l'excès d'eau s'écouler.
- un mélange de superterreau préparé comme suit : 1/3 de compost bien décomposé et 2/3 de terreau commercial.
- une petite pelle
- un arrosoir à jet fin
- des bâtonnets à café en bois pour identifier les semis
- beaucoup de lumière.

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

- 1- D'abord, assurez-vous que les contenants soient bien propres.
- 2- Préparez le terreau et humidifiez-le légèrement sans le détremper.
- 3- Déposez le terreau dans les contenants. Égalisez-le sans trop le compresser.
- 4- Déposez les graines sur le terreau à 1 cm les unes des autres.
- 5- Recouvrez les graines de terreau et compressez légèrement avec vos mains. La graine doit être recouverte de trois fois son épaisseur.

— Catherine, où placeras-tu tes semis à l'intérieur de la maison ? demande Aristott.

— Euh... près d'une fenêtre parce qu'ils ont besoin de soleil et près du calorifère parce qu'ils ont besoin de chaleur.

— Mmm... c'est très bien, mais qu'est-ce qui arrivera à tes plants s'ils sont exposés à la chaleur du calorifère combinée à celle du soleil ?

— Ils auront trop chaud peut-être ?

— La semence a besoin de chaleur pour germer, mais aussi d'humidité. Tu peux utiliser la chaleur des calorifères en mettant tes semis à proximité, mais ne les place pas directement dessus, car le terreau s'assècherait trop rapidement.



### L'ENTRETIEN DES SEMIS

Une fois que les graines ont germé, voici comment entretenir vos plants.

- Prévoyez une lumière artificielle (néons ou ampoules spéciales) afin de procurer au moins 14 heures de lumière par jour à vos plants.
- Assurez-vous que vos plants ont assez d'humidité pour croître, mais pas trop de façon à ne pas favoriser le développement de maladies.
- Arrosez vos plants à l'aide d'un arrosoir à trous fins afin de ne pas les faire ployer.
- Attendez que le terreau soit sec en surface avant d'arroser de nouveau.

### LA FONTE DES SEMIS

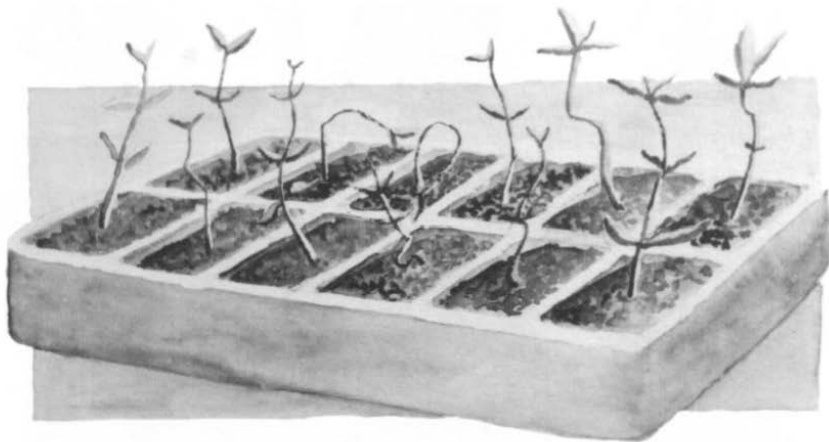
La fonte des semis est un problème causé par un champignon qui se développe à la surface du terreau lorsqu'il est trop humide ou qu'il fait trop froid.

Pour prévenir ou contrôler la fonte des semis, voici une recette.

Faites infuser durant 1/2 heure 3 sachets de camomille dans 1 litre d'eau bouillante. Laissez refroidir l'infusion et arrosez les plants atteints. En prévention, vous pouvez utiliser l'infusion diluée dans 1 partie d'eau. L'infusion se conserve bien au réfrigérateur. Vous pouvez aussi en boire : la camomille est une plante calmante qui aide à s'endormir.

### LE REPIQUAGE

Les plants ont besoin d'espace pour croître. Normalement, entre deux et trois semaines après la germination, vous repiquez les plants dans un autre contenant de façon à leur donner plus d'espace. Les tomates, par exemple, seront repiquées dans une autre caissette à raison de neuf plants par caissette. Quand vous repiquez les plants de tomate, vous avez avantage à enfouir la tige jusqu'aux premières feuilles. Arrosez bien vos plants après cette opération et replacez-les à la lumière.



# LE JARDIN PREND FORME

**Q**uand allons-nous transplanter nos plants de tomate ? demande Guillaume.  
— Et semer nos carottes ? renchérit Catherine.  
— Nous y sommes presque, répond Aristott. Il ne nous reste plus qu'à préparer le terrain.

— Allons-y tout de suite !  
— D'accord. Mais allez donc chercher les outils dans le hangar. Vous aurez besoin de la fourche à bêcher, de la griffe et du râteau.



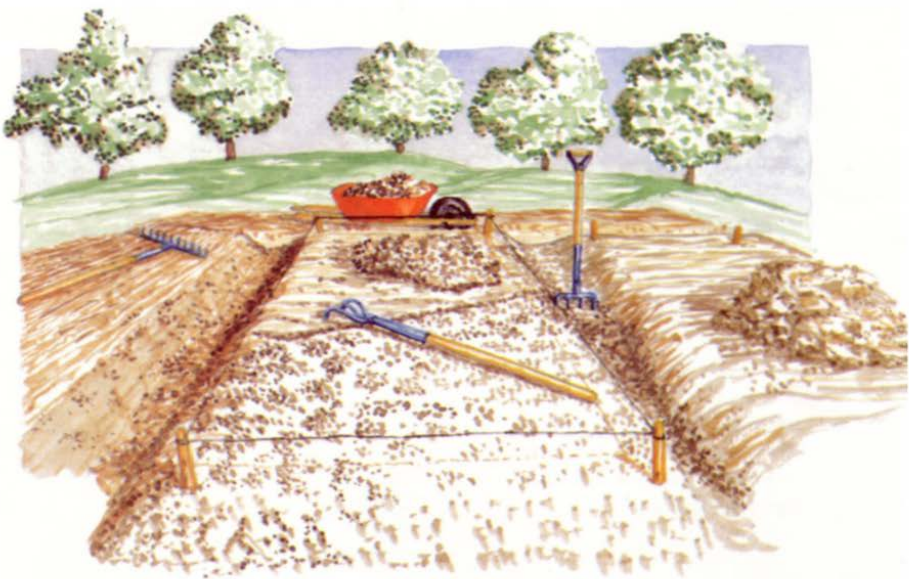
## LA PRÉPARATION DU SOL

En premier lieu, il faut retourner la terre à l'aide de la pelle ou de la fourche à bêcher. Si la surface du terrain est trop grande, demandez à un adulte de le faire à l'aide d'une motobêcheuse. Cette intervention vous permettra d'enlever les mauvaises herbes et de rendre la terre plus meuble.

Pour utiliser au maximum votre espace de jardinage, vous pouvez diviser votre terrain en petites buttes qu'on appelle des planches.

## LA TECHNIQUE DES PLANCHES

Une planche est une plate-bande surélevée large d'environ 1 mètre sur laquelle on peut semer plusieurs rangs de légumes. Les planches sont séparées les unes des autres par des sentiers de 30 cm de largeur. La longueur de la planche varie selon vos besoins. Les planches devraient s'élever de 10 à 30 cm au-dessus de la surface du sol. Elles seront plus hautes en terrain lourd et humide et plus basses en terrain léger et sec.



Vous pouvez donner toutes sortes de formes à vos planches au gré de votre imagination et de vos fantaisies.

En marchant uniquement dans les sentiers, le sol des planches demeurera souple et meuble. Cela permet à l'air, à l'eau et aux éléments nutritifs de mieux se rendre aux racines des plantes.

## LA PRÉPARATION D'UNE PLANCHE

- 1- Attendez que le sol ne soit ni trop sec ni trop humide.
- 2- Démarquez votre planche à l'aide de corde et de piquets.
- 3- Prenez la terre des sentiers et déposez-la sur votre future planche à l'aide d'une pelle.
- 4- Épandez de 2 à 3 cm de compost sur la planche.
- 5- À l'aide d'une griffe, incorporez le compost à la terre.
- 6- Nivelez et formez la planche à l'aide d'un râteau.
- 7- La planche est prête à recevoir les graines ou les plants.

— Ouf! Je suis épuisée après tout ce travail! lance Catherine.

— Je comprends, lui répond Aristott. Tu as travaillé très fort. Je crois que tu mérites une petite pause avant que nous ne passions à la transplantation de nos plants.

## ON TRANSPLANTE

Pour transplanter vos plants à l'extérieur, il vous faut :

- un arrosoir
- une petite pelle

- de la poudre d'os pour aider les racines à bien s'installer (facultatif mais très utile).

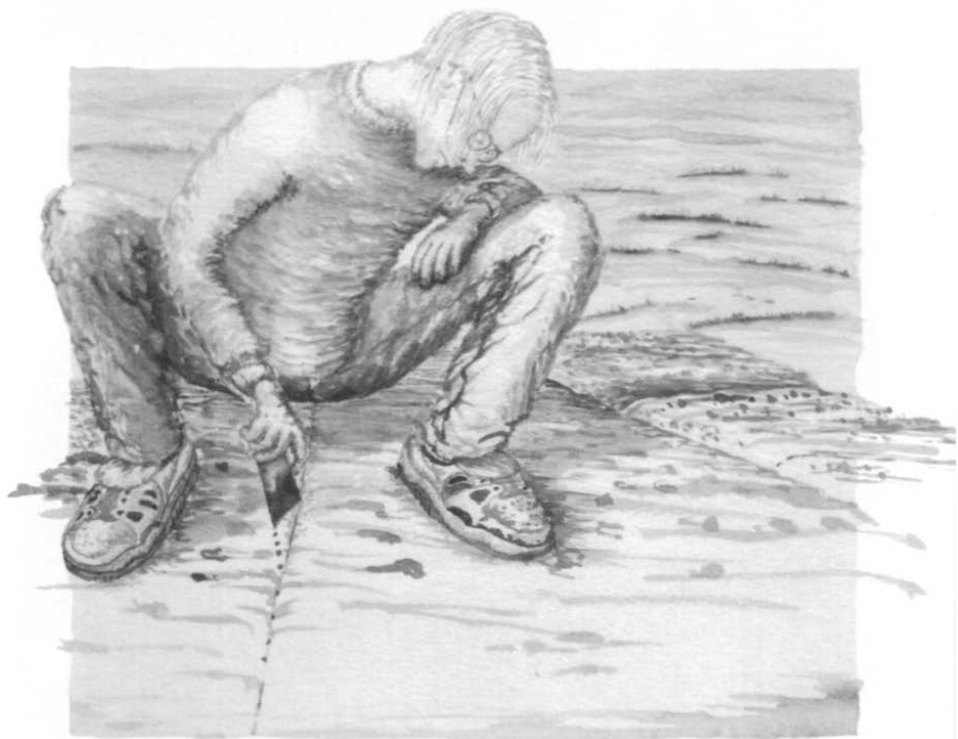
Une fois munis de vos outils, voici comment procéder.

- 1- Assurez-vous d'abord que c'est le bon moment pour transplanter chaque espèce. Pour les tomates, les oeillets d'Inde, la bourrache et les cosmos, il faut vous assurer qu'il ne gèlera plus la nuit. Écoutez la météo ou demandez à d'autres jardiniers pour le savoir.
- 2- Environ 10 jours avant la transplantation, habituez graduellement vos plants à la température extérieure en leur faisant prendre l'air pour les endurcir. D'abord une heure la première journée, deux heures la deuxième, et ainsi de suite jusqu'au jour où vos plants pourront passer leurs journées entières à l'extérieur. Attention aux jours de grand vent et au soleil du midi!
- 3- Après avoir été endurcis, vos plants sont prêts à être transplantés. Choisissez de préférence pour ce faire une journée nuageuse.
- 4- Creusez un bon trou.
- 5- Mettez ensuite au fond du trou 30 ml de poudre d'os, un peu de vieux compost et mélangez le tout avec la terre.
- 6- Détachez délicatement un plant à l'aide de vos mains ou d'une petite pelle en gardant le plus de terre possible autour des racines.
- 7- Mettez les racines dans le trou et recouvrez-les de terre jusqu'à la feuille la plus basse.
- 8- Arrosez ensuite le plant copieusement jusqu'à ce que la terre ne puisse plus boire.

## ON SÈME

Voici maintenant comment semer des graines directement au jardin.

- 1- À l'aide de votre plan de jardin, déterminez où ira chaque légume.
- 2- Ensuite, à l'aide d'une corde et de deux piquets, tracez avec un bout de bois une ligne dans le sol ; elle sera peu profonde pour les petites semences et plus profonde pour les plus grosses. Pour les grosses semences comme celles des citrouilles, vous pouvez faire de petits trous de 2 cm de profondeur pour les y déposer.
- 3- Il faut ensuite recouvrir les semences de terre et presser un peu pour bien les mettre en contact avec la terre. Vous pouvez effectuer cette opération à l'aide de la bêche que vous tenez à la verticale pour compresser la terre.
- 4- En terminant, à l'aide d'un arrosoir à jet fin, vous arrosez généreusement la terre.
- 5- Assurez-vous à chaque jour que la terre demeure humide. Un bon matin, vous verrez la magie de la germination s'opérer et les premières feuilles apparaître...





# LES PRINCIPALES ESPÈCES DU JARDIN



## LA CAROTTE

La carotte est un petit trésor enfoui dans le jardin que vous déterrez à mesure que vous en avez envie. Il existe plusieurs variétés de carottes : des courtes,

des sucrées, des longues et effilées, des grosses et trapues. Essayez-en de différentes.

### CULTURE

Semez les graines de carotte dans le jardin dès que le sol est asséché ; c'est normalement vers la mi-mai. Les jeunes carottes ne craignent pas les derniers gels.

Tracez un rang de 1 cm de profondeur dans lequel vous déposez une graine à tous les 2 cm. Vous les couvrez de 1 cm de terre que vous compressez légèrement avec une bêche. Les rangs doivent être espacés d'environ 20 cm.

La semence prend normalement de 10 à 15 jours à germer.

Quand les carottes poussent, elles ont besoin de plus en plus d'espace ; il faut alors enlever les plus grosses pour laisser de 3 à 5 cm entre les autres. C'est ce qu'on appelle éclaircir. Dégustez les carottes récoltées !

Les dernières carottes récoltées seront les plus grosses. Vous pourrez les conserver tout l'hiver dans une chambre froide.

- Les amis : le haricot, le radis, le pois, la laitue ; l'oignon éloigne la mouche de la carotte.
- L'ennemi : la mouche de la carotte.

Pour contrôler la mouche de la carotte, étendez un peu de cendres au pied de vos plants à la fin de juillet et renchauffez les plants de façon à ce qu'on ne voie plus la carotte. Vous pouvez aussi cultiver des oignons près des carottes.



## LA CITROUILLE

Quel plaisir vous aurez à cueillir une belle grosse citrouille dans votre jardin au mois de septembre. Vous pourrez la sculpter pour la fête de

l'Halloween, en déguster les graines comme collation ou encore préparer des biscuits ou des potages délicieux avec sa chair !

La citrouille fait partie de la grande famille des cucurbitacées, tout comme les courges et les concombres.

Il est important de prévoir beaucoup d'espace pour sa culture car la citrouille pousse en rampant et occupe beaucoup de place.

— Sais-tu quel poids une citrouille peut atteindre ?

— Mmm... aussi lourde que moi, c'est-à-dire environ 35 kilos.

— Eh bien, Catherine, certaines variétés de citrouille peuvent atteindre le triple de ton poids et même davantage.

— Hein ? Une citrouille de 100 kilos, lourde comme trois Catherine ?

— Eh oui...

### CULTURE

Semez vos graines de citrouille à tous les 30 cm au centre d'une planche. Vous déposez les graines dans des trous de 2 cm de profondeur que vous comblez ensuite de terre. Puis, compressez légèrement le sol avec votre main.

Après la germination, vous laisserez un plant aux 60 cm. Pour permettre aux citrouilles de bien grossir, il est préférable de ne laisser que trois ou quatre fruits par plant. Vous devriez idéalement pincer les tiges deux feuilles après les fruits conservés.

Après le semis, il faut compter au moins trois mois avant la récolte. La citrouille demande beaucoup d'eau pour se développer ; il est donc important de l'arroser souvent en évitant de mouiller les feuilles.

À l'automne, lors des premières gelées, vous pouvez protéger vos plants avec une toile ; ainsi vos fruits auront le temps de mûrir parfaitement. Les citrouilles sont prêtes lorsqu'elles ont une belle couleur orangée. À la récolte, gardez 10 cm de queue si vous voulez conserver votre citrouille.

■ L'ami : le maïs.

## RECETTE DE GRAINES DE CITROUILLE GRILLÉES

Chaque fois que vous sculpterez une citrouille pour en fabriquer une lanterne, conservez les graines et essayez cette recette.

Vous avez besoin de :

- sel au goût
- papier essuie-tout
- un bol
- 30 ml d'huile végétale
- une plaque à biscuits

### MARCHE À SUIVRE

- 1- Après avoir récupéré toutes les graines de votre citrouille, rincez-les bien à l'eau de façon à enlever les filaments de chair qui y adhèrent.
- 2- Mettez les graines dans un bol, ajoutez l'huile et le sel et mélangez.
- 3- Étendez les graines sur une plaque à biscuits légèrement huilée et cuisez-les au four à 130 °C durant environ 30 minutes. Retournez les graines aux 10 minutes.
- 4- Laissez les graines refroidir avant de les déguster. Bon appétit !



## LE CONCOMBRE

Les concombres aiment bien se ca-moufler sous une grande feuille. Il faut bien chercher pour tous les décou-vrir. Les premières fleurs qui apparais-

sent sont des fleurs mâles; les fleurs femelles viennent ensuite. La fécondation des con-combres est assurée par les insectes.

### CULTURE

Le concombre se sème directement au jardin après le dernier gel, soit vers le début de juin. Semez vos graines à 2 cm de profondeur au milieu d'une planche à tous les 15 cm. Les concombres germeront environ huit jours après le semis. Deux semaines plus tard, les premiers plants auront quelques feuilles. Vous devrez alors choisir parmi les plants les plus forts. Laissez un plant aux 30 cm.

Les concombres ont besoin de beaucoup d'eau. Gardez le sol humide en tout temps. Essayez de ne pas arroser les feuilles pour éviter le développement de maladies.

Vous pourrez récolter votre premier concombre deux mois après le semis.

N'attendez pas trop longtemps pour ré-colter vos concombres, car lorsque leur cou-leur tourne au jaune, ils deviennent amers et ne sont bons qu'à nourrir le compost.

- Les amis : la laitue, le radis et le maïs. Le maïs placé à l'ouest de vos concombres les protégera du vent.
- L'ennemi : la chrysomèle rayée du con-combre. Vous pouvez récolter à la main ce petit insecte strié de jaune et de noir. Si l'infestation est sévère, vous pouvez aussi protéger vos plants avec un tissu blanc et léger (un plein-jour ou un agrotexile).



## LE HARICOT

Le haricot est l'un des plus vieux légu-mes du monde. Il fait partie de la fa-mille des légumi-neuses, comme le pois.

Il constituait la nourriture de base des Incas du Pérou, il y a de cela plus de 500 ans. Le haricot se mange vert, avec la cosse, ou sec, sans la cosse. Vous pouvez facilement conserver les fèves sé-chées pour les semer dans votre prochain jardin.

### CULTURE

Le haricot raffole de la chaleur. Il faut le semer lorsque la terre est suffisamment ré-chauffée et que les risques de gel sont passés, soit au début de juin. Choisissez de préférence des variétés naines; elles sont plus faciles à cultiver.

Lorsque les haricots commencent à se former normalement sept à huit semaines après le semis, il faut les récolter aux deux jours car ils deviennent rapidement durs et fibreux.

Semez vos graines de haricot à 2 cm de profondeur à tous les 5 cm et laissez 45 cm entre les rangs.

- Les amis : le maïs et la carotte.
- L'ennemi : l'oignon.



## LA LAITUE

Avez-vous déjà remarqué toutes les variétés de laitue qui existent sur le marché ? On trouve la laitue romaine avec laquelle on fait la salade César. Il y

a aussi la laitue en feuilles qu'on met dans les sandwiches et la Boston qui fond dans la bouche comme du beurre.

Savez-vous qu'Aristote raffolait de la laitue ? Elle vient d'ailleurs de l'Est du bassin méditerranéen, probablement de la Grèce. Le mot laitue vient du mot latin *lactuca* qui est lui-même dérivé d'un mot grec, *lactus*, qui signifie lait. Cette racine grecque a probablement été utilisée à cause de la substance laiteuse qui s'écoule de la tige lorsqu'on la coupe.

Les graines de laitue, comme celles de la carotte, sont très petites. Les plants aiment la fraîcheur du printemps et ont tendance à monter en graines lorsqu'il fait trop chaud.

### CULTURE

Vous pouvez semer vos laitues directement au jardin au début de mai. Semez les graines de laitue aux 10 cm à 1 cm de profondeur dans des rangs distants de 30 cm. Attention, car les graines enfouies trop profondément ne germeront pas.

Les graines devraient germer au bout de six ou sept jours.

Il faut éclaircir les plants lorsqu'ils deviennent trop tassés. Les laitues en feuilles nécessitent 20 cm de distance entre chaque plant alors que les laitues pommées ont besoin de 30 cm.

Après six à huit semaines, les laitues en feuilles seront prêtes à être cueillies. Vous

pouvez cependant commencer à récolter quelques feuilles externes avant qu'elles ne soient mures. Les laitues pommées, comme la Boston et les romaines, seront récoltées à maturité, soit de 60 à 80 jours après leur germination.

■ Les amis : l'oignon, la carotte, le radis, le maïs.



## LE MAÏS

Le maïs est une céréale, tout comme le blé et le seigle. On l'appelle souvent blé d'Inde, mais il ne vient pas de l'Inde. Il a hérité de cette appellation car, lors-

qu'on l'a découvert en Amérique aux temps de la colonie, les explorateurs se croyaient aux Indes.

Le maïs est donc, comme le haricot, la tomate et le piment, originaire d'Amérique. Il était cultivé par les Mayas, les Aztèques et les Incas. Il a été apporté en Europe par Christophe Colomb.

Il existe plusieurs variétés de maïs. Faites attention de ne pas semer de maïs à vaches ; vous le trouveriez dur et fade ! Vous pouvez choisir entre plusieurs variétés de maïs sucré : hâtives, tardives, à deux couleurs, etc.

### CULTURE

Pour bien produire, le maïs exige trois mois de soleil et de chaleur ainsi qu'une terre bien enrichie en compost.

À la fin de mai, semez vos graines à tous les 12 cm à une profondeur de 3 cm sur des rangs distants de 75 cm. Il faut semer au moins quatre rangs pour assurer une bonne pollinisation.

La récolte se fait lorsque les cheveux des épis commencent à sécher. Surveillez bien vos épis, car le maïs trop mûr est pâteux.

- Les amis : la courrouille, le concombre et le haricot.
- L'ennemi : la tomate.

## RECETTE DE MAÏS SOUFLÉ

Ingrédients :

- 60 ml d'huile végétale
- 120 ml de grains de maïs à souffler
- 5 ml de sel

Mettez l'huile à chauffer à feu moyen dans une grande casserole. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les grains de maïs. Couvrez et secouez la casserole continuellement. Laissez sur le feu jusqu'à ce que tous les grains soient éclatés. Retirez du feu et servez avec du beurre fondu.



### L'OIGNON

L'oignon est encore plus vieux que le haricot. Il viendrait d'Asie et remonterait à la préhistoire. Aristote, qui était aussi médecin, l'utilisait souvent comme

remède, entre autres pour soulager des gripes et des piqûres de guêpes.

— Et ça marche encore ?

— Mais oui, Catherine ! Tu peux même froter tes piqûres de maringouins avec de l'oignon pour réduire les démangeaisons !

— Qu'est-ce qui fait qu'on pleure toujours quand on coupe un oignon ? demande Guillaume.

— Lorsqu'on coupe sa chair, l'oignon libère de l'acide sulfurique, très irritant pour les yeux. On peut éviter les larmes en occupant l'oignon sous un jet d'eau.

### CULTURE

On propage les oignons par des petits bulbes qu'on appelle oignonets. Les oignonets se trouvent dans tous les centres de jardin ou même chez votre épicier. Au début de mai, semez vos oignonets à tous les 15 cm sur des rangs espacés de 20 à 25 cm. Enfoncez les bulbes avec un doigt à 2 cm de profondeur.

Lorsque les feuilles de vos plants commenceront à sécher, il est temps de les récolter. Arrachez vos oignons et laissez-les sécher au soleil une journée avant de les rentrer. Pour la conservation, faites-les sécher pendant trois semaines, bien étalés dans un endroit sec et bien ventilé.

- Les amis : la laitue, la carotte et la tomate.
- Les ennemis : évitez de l'associer aux pois et aux haricots car il nuit à leur croissance.



### LES POIS MANGE-TOUT

Le pois mange-tout a été découvert par les Hollandais il y a environ 400 ans. Ils sont très appréciés car ils sont sucrés et croquants. Ils se

différencient des pois à écosser par leur cosse plus mince qu'on consomme avec les pois.

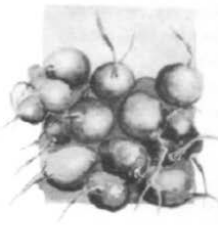
#### CULTURE

Comme le pois est relativement résistant au froid, il supporte de faibles gelées, mais il ne tolère pas la sécheresse, ni les excès d'humidité. Il est intéressant de le cultiver car il produit tôt en saison.

Comme le pois mange-tout aime grimper, il faut prévoir un support pour permettre au plant de s'accrocher. La meilleure façon de supporter vos pois est de planter des tuteurs d'environ 2 mètres de hauteur à 1 mètre les uns des autres et de fixer un grillage à poule entre les tuteurs.

Semez les pois à tous les 3 cm à une profondeur de 2 cm. Lorsqu'ils pousseront, aidez-les à s'accrocher au support que vous leur aurez fabriqué. Les pois doivent être cueillis dès qu'ils sont formés, sinon ils deviennent rapidement pâteux.

- Les amis : le radis, la carotte, le concombre, la citrouille, le haricot et le maïs.
- Les ennemis : l'oignon et l'ail.



#### LE RADIS

Les radis seront sans doute votre première récolte car c'est le légume qui pousse le plus rapidement. Calculez environ 1 mois entre le semis et la dégustation.

Attendez de découvrir leur petit goût piquant et sucré. Vous verrez, c'est délicieux !

Le goût piquant du radis est dû à une huile concentrée qui se trouve à la surface du radis. Certaines variétés sont plus piquantes que d'autres.

#### CULTURE

Semez vos graines de radis à tous les 2 cm directement au jardin au début de mai dans un sillon de 1 cm de profondeur. Les rangs seront distants de 20 cm. Les graines germent après une semaine.

Récoltez les radis dès qu'ils atteignent une belle forme arrondie. Trop mûrs, ils deviennent forts et fibreux.

- Les amis : la carotte, le concombre, le haricot, la laitue et le pois.
- L'ennemi : la mouche du chou. Pour éviter d'avoir des vers dans vos radis (la larve de la mouche du chou), il faudrait recouvrir vos rangs avec un tissu blanc très léger (un tissu plein-jour ou un agrotexile).



#### LA TOMATE

La tomate est considérée comme un fruit par les botanistes, mais elle est utilisée comme un légume par les cuisiniers. Pour vous, ce sera tout simple-

ment un aliment délicieux, agréable à manger de bien des façons : en sandwich, dans les sauces, dans les salades, dans les soupes ou tout rond comme une pomme.

Les tomates cerises peuvent être minuscules, mais elles sont les meilleures au goût. Essayez-les !

#### CULTURE

Les tomates doivent être semées à l'intérieur vers le 1<sup>er</sup> avril. Choisissez bien vos variétés. Dans les catalogues, il y en a souvent des dizaines. Tâchez de sélectionner une variété adaptée à votre climat et à votre palais.

Une semaine avant la transplantation à l'extérieur, vous pouvez commencer à les

endurcir en les sortant graduellement dehors. Vous transplanterez vos tomates au jardin lorsque tout risque de gel sera passé : c'est normalement au début du mois de juin.

Il faut que vous prévoyiez un espace de 60 cm pour chaque plant.

Placez délicatement un tuteur à 10 cm du plant. Attachez-y votre plant à l'aide d'une petite corde au fur et à mesure qu'il grandira. Vous savez qu'un plant de tomates peut pousser plus haut que vous !

Pendant la saison, ôtez régulièrement les drageons qui pousseront sur vos plants. Les drageons sont les bourgeons qui se développent à l'intersection de la tige principale et des branches de feuilles.

Vous devriez cueillir vos premières tomates deux mois après avoir transplanté vos plants au jardin.

- Les amis : le concombre, l'oignon, le persil, l'oignon d'Inde et la bourrache ; le basilic leur donne un bon goût.
- L'ennemi : le nématode ; plantez des oeillets d'Inde à côté de vos tomates pour l'éloigner. Évitez aussi de cultiver du maïs près de vos tomates.

## LES FINES HERBES



### LE BASILIC

Originnaire de l'Inde, le basilic est maintenant utilisé couramment dans de nombreux pays. Il peut être consommé frais pendant l'été et on peut le

faire sécher pour l'hiver. Son odeur prononcée permet de dérouter certains insectes ennemis. On dit qu'il améliore le goût des tomates. C'est donc un ami du jardinier.

Le basilic est très sensible au froid ; il faut donc le semer dans un endroit ensoleillé lorsque tous les risques de gel sont passés. Chaque plant nécessite 30 cm d'espace pour atteindre son plein développement.

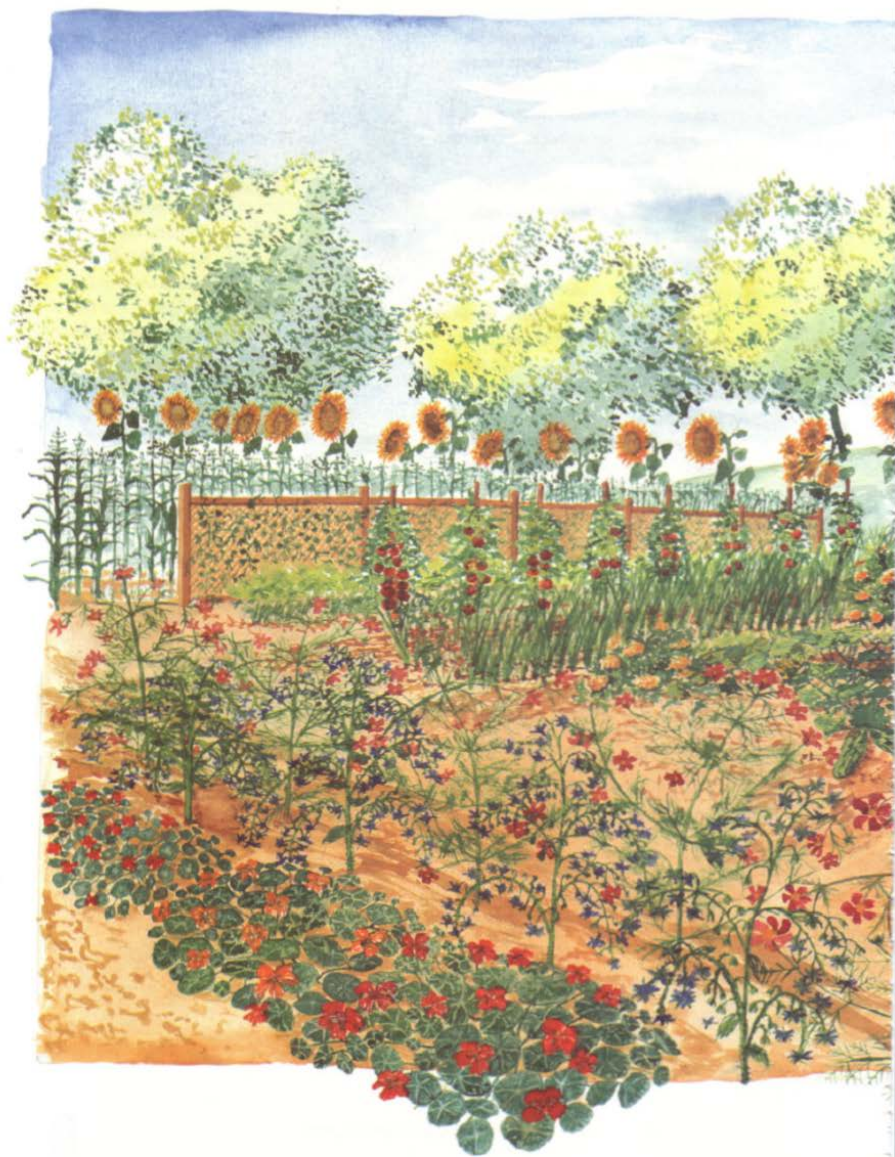


### LE PERSIL

Le persil est une plante très riche en fer et en vitamine C. Il contient trois fois plus de fer que les épinards et quatre fois plus de vitamine C que les oranges ;

de plus, il a bon goût.

On le sème à l'intérieur deux mois avant sa transplantation, qui se fait normalement au début de mai car il résiste bien au gel. On lui donne 30 cm d'espace, comme le basilic.





# LA RÉCOLTE

**H**ourra ! Nous pourrions bientôt goûter aux fruits de notre travail ! s'exclame Catherine.

— On va bientôt se promener en patins à roulettes ! dit Guillaume, tout excité.

— Et en vélo, d'ajouter Catherine.

Tout au long de la saison, il y a plusieurs petites récompenses pour les jardiniers : par exemple, lorsque les planches prennent forme, lorsque les semences sortent de terre, lorsque la première tomate apparaît... Mais rien ne surpasse le plaisir de la récolte.

Afin de ne pas gaspiller les efforts investis pendant la saison, il faut savoir quand cueillir chaque légume. Ainsi, tôt le matin, la sève est encore dans les racines ; c'est alors le moment idéal pour récolter les légumes racines comme la carotte et le radis. C'est aussi le temps de récolter les légumes-feuilles comme la laitue qui seront moins âcres et se conserveront mieux.

Au moment le plus chaud de la journée, entre 10 h du matin et 15 h de l'après-midi, la sève et l'énergie des plantes se concentrent dans les fruits.

— Quels légumes faut-il alors cueillir ?

— Les tomates, le maïs, les haricots, les petites pois, répond Catherine.

— Et les concombres aussi, ajoute Guillaume.

— Vers la fin de l'après-midi, la sève commence à redescendre dans les racines. Vous pouvez à nouveau cueillir les légumes racines, mais pas les légumes feuilles qui sont gorgés de chaleur.

**Savoir récolter, c'est aussi savoir observer.**

Pour savoir si vos carottes ou vos radis sont assez gros, vous déterrez un peu le plant pour vérifier la dimension des racines ; vous récolterez d'abord ceux qui ont la plus grosse taille de façon à laisser les autres profiter davantage. En laissant mûrir vos tomates sur le plant, elles seront plus concentrées en vitamines et en saveur. Lorsque les cheveux des épis de maïs commencent à brunir, c'est que les grains sont prêts à être croqués.

— On devrait récolter du maïs pour y goûter, suggère Guillaume. J'ai remarqué que les cheveux avaient brunis. S'il est prêt, on va pouvoir ouvrir le kiosque en fin de semaine !

— Moi, je vais aller chercher des tomates, des concombres et du basilic pour faire une super salade, ajoute Catherine.

— Faites attention en récoltant, avertit Aristott. N'oubliez pas qu'il reste encore beaucoup de légumes dans le jardin. Il ne faut surtout pas les abîmer.



# LÉGUMES À VENDRE

**V**iens vite Guillaume, il y a déjà une cliente qui arrive !

— Ça ne sera pas long ! Il me reste encore une pancarte à installer et je suis avec toi !

— Bonjour madame Vertefeuille. Comment allez-vous ?

— Bonjour Catherine, bonjour Guillaume ! Ça va très bien. Quels beaux légumes et quel beau kiosque ! Et vous avez même des fleurs !

— Eh oui ! Les fleurs ont été très utiles dans notre jardin. Et plus, elles sont tellement agréables à regarder et à sentir.

— Vous avez l'air d'en savoir des choses maintenant ! Je viendrai vous demander des conseils l'année prochaine.

— C'est un peu grâce à la visite de votre jardin que nous avons pu réussir le nôtre, précie Guillaume.

— Et grâce aussi à votre ami qui vous accompagnait. Comment s'appellait-il déjà ?

— Aristott. Oui, il était vraiment gentil. Il est déjà reparti pour aider des jeunes à mettre sur pied un projet de reboisement.

— Avant que d'autres clients viennent tout rafler votre récolte, pouvez-vous me préparer une douzaine de maïs et six tomates bien rouges s'il vous plaît ?

— Avec plaisir !

## COMMENT ORGANISER UN KIOSQUE DE VENTE

- Choisissez un endroit passant sur le bord d'une route.
- Présentez un échantillonnage de vos produits sur le comptoir, mais gardez le reste au frais et à l'abri du soleil.
- Fixez vos prix selon ceux qui sont en vigueur dans les épiceries et les supermarchés environnants.
- Indiquez clairement le prix de chaque produit.
- Prévoyez un contenant fermé pour mettre vos recettes.
- Faites-vous une affiche qui indique que vos légumes ont été cultivés sans produits chimiques pouvant nuire à la santé et à l'environnement.
- Souriez.



## CHEZ LE MÊME ÉDITEUR

### *Le jardinage écologique*

par Yves Gagnon

Un livre grand public dans lequel on trouve toutes les informations nécessaires à la planification et à la réalisation d'un potager écologique. L'auteur y traite avec rigueur et simplicité du sol et de la fertilisation, des engrais naturels et du compost, du compagnonnage et de la rotation des cultures, des insectes et des maladies, des semis et des outils de jardinage. Un livre indispensable pour ceux et celles qui désirent jardiner en harmonie avec leur environnement.

Prix de détail suggéré : 19,95 \$

### *La culture écologique pour petites et grandes surfaces*

par Yves Gagnon

Un livre étoffé sur le sol et toutes les techniques de gestion de la terre : la fertilisation, le compostage, les engrais verts, le travail du sol, la gestion de l'humidité du sol, la rotation des cultures et le compagnonnage. Ce livre contient également de nombreuses informations sur l'environnement et l'agriculture ainsi que sur l'aliment industriel et la qualité biologique.

Un livre qui a été conçu pour répondre aux besoins du consommateur, du jardinier et du producteur agricole.

Prix de détail suggéré : 24,95 \$

### *Un jardin avec Aristote*

par Marie-Louise Vallée et Yves Gagnon

Une histoire-guide sur le jardinage écologique pour les jeunes.

Prix de détail suggéré : 14,95 \$

### Commandes postales

Pour commander un des titres décrits ci-dessus, postez un chèque ou mandat au montant indiqué plus 4 \$ (6 \$ pour l'Europe) pour la taxe, la poste et la manutention à l'adresse suivante. Pour chaque titre additionnel, ajoutez 2 \$.

Les Éditions Colloïdales  
800, chemin du Portage  
Saint-Didace, Québec  
Canada  
J0K 2G0

## TABLE DES MATIÈRES

Le projet de Catherine et Guillaume	3
Qu'est-ce qu'un jardin ?	6
Qu'est-ce qu'une plante ?	8
La nourriture des plantes	14
La planification du potager	19
Les batailles du jardin	24
Le jardin sur papier	30
Les semis	32
Le jardin prend forme	36
Les principales espèces du jardin	41
La récolte	50
Légumes à vendre	52

