

Orange

METTEZ DU JARDIN DANS VOTRE VIE . AUTOMNE 2018



**C'EST
LE TEMPS
DES
COURGES**

TERRASSES
ET COINS-REPAS
relaxants

Fines herbes
COMMENT
LES CONSERVER
POUR L'HIVER ?

PLUS

**Arbres & arbustes
FLAMBOYANTS**

NOUVEAUTÉ



INTEMPORELLE



COLLECTION MELVILLE



DALLE MADRIA^{MC}

La nouvelle Dalle Madria, rehaussée par Satura, unit à la perfection la robustesse du béton et la délicatesse du grain du bois blanchi à la chaux avec patine. Offerte en Gris Cerus et en Brun Nucari, deux couleurs nuancées qui s'inscrivent dans les tendances actuelles et futures en matière d'aménagement extérieur.

Pour en apprendre davantage, visitez **PERMACON.CA**

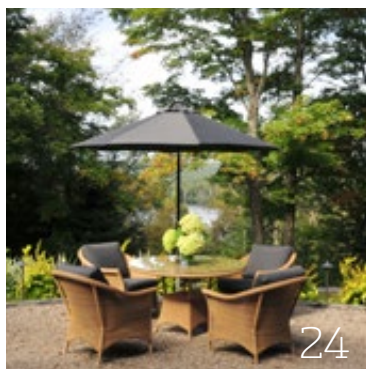
Sommaire

AUTOMNE 2018

24

TERRASSES ET COINS-REPAS RELAXANTS

Des aménagements
pour vivre au rythme
de l'automne



24

28

CITROUILLES + SUCCULENTES

Une idée brico
originale !



28

40

C'EST LE TEMPS DES COURGES

De toutes les grosseurs,
de toutes les couleurs
et de toutes les formes



40

8

Jardinage de saison

Pourquoi planter l'automne ?

10

Dix légumes vivaces à planter cet automne

Des légumes qui repoussent
année après année, quel bonheur !

12

Des surplus de fines herbes ?

Préparez vos propres sirops
aromatisés pour égayer vos
cocktails, crêpes ou salades
de fruits



10

Découvrez
l'oignon égyptien !

14

Comment conserver vos fines herbes pour l'hiver ?

Astuces pour faire sécher vos
récoltes de fines herbes sans tracas

21

Les belles d'automne

Des plantes qui fleurissent même
quand on croit que la saison
du jardinage est déjà terminée !

31

Plantes indestructibles

Des végétaux pour la maison
qui résistent à tout... ou presque

32

Les kokedama, complètement craquants

Une déco végétale
unique pour toutes
les pièces de
la maison



34

CANNAS : ENTREPOSER POUR MIEUX REPLANTER !

Les étapes essentielles pour
bien conserver ses cannas
pour le prochain printemps

36

La ferme de cuisine : pour des légumes frais et sains à l'année

Jardiner à l'intérieur avec
des accessoires techno,
c'est la tendance de l'automne

39

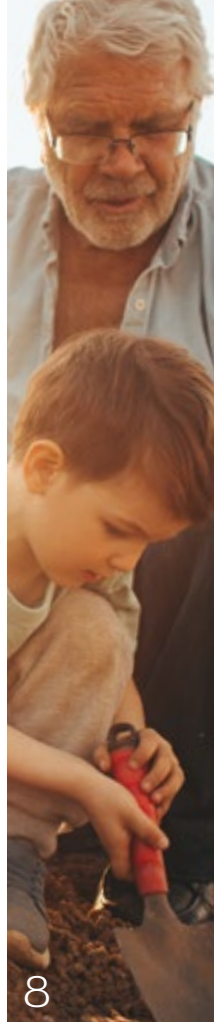
Graines à récolter

Tournesol, courge, coriandre...
jusqu'à la dernière graine !

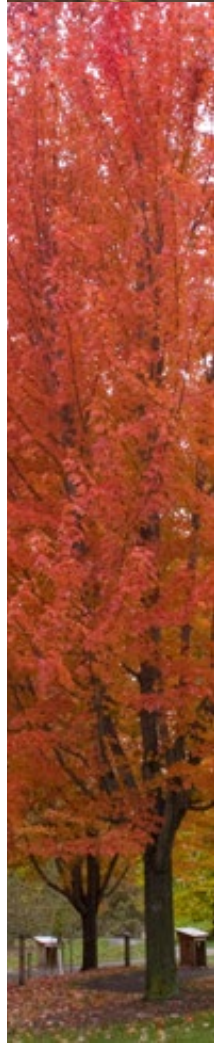
18

Arbres et arbustes flamboyants

Sept choix de végétaux
aux feuillages éclatants !



8



Premier magasin **Lee Valley** au Québec!

**OUVERTURE
PRÉVUE LE
3 OCTOBRE
2018**



**Vos outils de jardinage préférés
bientôt offerts à Laval!**

TRAVAIL DU BOIS

MAISON ET JARDIN

QUINCAILLERIE

FESTOOL

Apprenez-en davantage à leevalley.com

 **Lee Valley**

CENTRE LAVAL
31B-1600, boulevard Le Corbusier
Laval (Québec) H7S 1Y9

Édition

ÉDITEUR

Table filière de l'horticulture ornementale du Québec

ÉDITRICE EN CHEF

Nathalie Deschênes, B.A.A., M. Sc.

CONSEILLÈRE EN COMMUNICATION

Émilie Brassard D'Astous, Accent Tonic communication

Rédaction

RÉDACTRICE EN CHEF

Karine Moniqui

COLLABORATEURS

Hélène Baril, Evelyne Belliard, Pascale Coutu, Marie-Michèle Fortier, Émilie Gabias, Jasmine Kabuya Racine, Sébastien Locas, Albert Mondor, Claudine Pronovost, Jean-François Veilleux

Direction artistique

DIRECTRICE ARTISTIQUE

Nathalie D'Amour, Madore Atelier

DIRECTRICE DE LA PRODUCTION

Karine Sananian, Madore Atelier

PHOTOGRAPHIE DE LA COUVERTURE

Daphné Caron

ASSISTANT PHOTOGRAPHE

Nicolas Gauthier

ACCESSOIRISTE

Daniel Raiche

Ventes publicitaires

SUPERVISION DES VENTES

Nathalie Deschênes

REPRÉSENTANTS PUBLICITAIRES

Stéphane Dionne, Yves Jalbert, Christine Morissette

SOUTIEN ADMINISTRATIF

Sylvaine Grousset

Comptabilité et administration

COMPTABLE

Julie Bouvier

Service à la clientèle

Par téléphone : 450 774-2228

Par courriel : info@dujardindansmavie.com

Partenaires du projet



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



Dépôt légal ISSN 2561-1496

Titre clé : Orange (Saint-Hyacinthe)

Bibliothèque et Archives Canada

Bibliothèques et Archives nationales du Québec

© Tous droits réservés. Orange est une marque déposée de la Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale du Québec. Toutes les demandes de reproduction papier ou numérique doivent être acheminées à la Table filière de l'horticulture ornementale à l'adresse info@dujardindansmavie.com.

À l'exception d'ententes clairement identifiées entre la Table filière de l'horticulture ornementale du Québec et certains organismes, aucun partenariat, entente ou échange rédactionnel ne lie la rédaction du magazine Orange à ses partenaires commerciaux. La présentation et chacun des éléments, y compris le nom de domaine, les marques, logos, dessins, illustrations, textes, graphiques et autres fichiers apparaissant dans le magazine, sont protégés par les lois en vigueur sur la propriété intellectuelle, et les droits d'auteur appartiennent à la Table filière de l'horticulture ornementale du Québec et à d'autres collaborateurs, le cas échéant. Aucun élément composant le magazine Orange ne peut être copié, reproduit, modifié, réédité, changé, dénaturé, transmis ou distribué de quelque manière que ce soit (notamment à des fins de sollicitation commerciale ou publicitaire), sous quelque support que ce soit, de façon partielle ou intégrale, sans l'autorisation préalable du droit d'auteur. Seule la copie à usage privée est autorisée pour votre usage personnel, privé et non commercial, et ce, tant que les avis de propriété intellectuelle sont préservés sur la copie autorisée. Bien que toutes les précautions aient été prises pour assurer la véracité des informations contenues dans ce magazine, il est entendu que la Table filière de l'horticulture ornementale ne peut être tenue responsable des erreurs y figurant. Les articles et autres éléments y figurant sont publiés sous la responsabilité exclusive de leurs auteurs.

TABLE FILIÈRE DE L'HORTICULTURE ORNEMENTALE

3230, rue Sicotte, local E-300 Ouest
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

PHOTOS: ROSALIE HAMELIN, STUDIO PINK

Manifestez votre amour de l'automne !

L'heure est au bilan : votre été de jardinage est à peine terminé que vous pensez déjà à ce que vous replanterez ou ne replanterez pas au printemps prochain ? Question de bien planifier votre petit coin de paradis pour l'année suivante, mieux vaut mettre les mains à la terre dès maintenant.

Nettoyer, déplacer, diviser ou tout simplement planter de nouveaux végétaux... l'automne, c'est le moment idéal pour repenser vos plates-bandes, pour magasiner vos pots ou accessoires de jardinage et pour réaliser maints petits travaux dans la cour.

C'est aussi le temps de profiter pleinement de votre terrasse ou votre cour avant l'arrivée des premiers gels. Quelle joie de relaxer autour d'un bon repas, sous les rayons encore chauds du soleil ! Et quel bonheur de regarder ce potager qui n'est certes pas aussi abondant qu'en pleine saison chaude, mais qui vous réserve encore plusieurs surprises. Nous vous invitons à vivre au rythme de l'automne en feuilletant notre tout nouveau magazine Orange !

Nathalie Deschênes

COORDONNATRICE DE LA TABLE FILIÈRE
DE L'HORTICULTURE ORNEMENTALE

Karine Moniqui

RÉDACTRICE EN CHEF



PLUS



DÉCOUVREZ PLUS D'IDÉES ET D'ASTUCES
EN LIGNE SUR dujardindansmavie.com



ABONNEZ-VOUS À NOTRE INFOLETTRE
dujardindansmavie.com/infolettre



ET SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
POUR ENCORE PLUS D'INSPIRATION !

Albert Mondor

Albert Mondor est diplômé en horticulture et bachelier en biologie végétale. Il pratique le métier d'horticulteur/créateur de jardins depuis plus de 30 ans. En plus de donner des cours et des conférences, il est aussi auteur, animateur et chroniqueur dans différents médias.



Sébastien Locas

Curieux et passionné des plantes, Sébastien Locas a fait ses études en gestion et exploitation d'entreprise agricole, avant de devenir copropriétaire de la Pépinière Locas à Laval, une entreprise de troisième génération. Il est aussi très impliqué dans le milieu horticole du Québec.



Marie-Michèle Fortier

Passionnée d'horticulture depuis son très jeune âge, Marie-Michèle Fortier fait partie de la relève de l'entreprise familiale Jardinerie Fortier. Elle souhaite faire découvrir le plaisir de l'horticulture aux nouvelles générations, en leur offrant des produits tendance.



Emilie Gabias

Après des études en horticulture ornementale, Emilie Gabias s'implique dans l'entreprise familiale Gauthier fleurs et jardins en Mauricie. Toujours à l'affût d'idées nouvelles, elle souhaite que l'horticulture rayonne de plus en plus chez les jeunes générations.



Jasmine Kabuya Racine

Jasmine Kabuya Racine est chroniqueuse pour le site *Je suis au jardin*, instigatrice bénévole des Incroyables comestibles dans le Suroît, animatrice et conférencière. « Contaminée » très jeune par le plaisir du jardinage, elle s'amuse à transmettre cette joyeuse maladie pleine de bienfaits.



Hélène Baril

Conférencière et chroniqueuse, Hélène Baril est horticultrice diplômée de l'École d'horticulture du Jardin botanique de Montréal depuis 1997. Passionnée par la transmission de connaissances, elle cherche à sensibiliser les gens à l'utilisation adéquate des végétaux dans leur environnement.



Claudine Pronovost

Diplômée en horticulture ornementale, Claudine Pronovost est férue de botanique. Elle travaille comme conseillère à la Ferme Bédard et Blouin à Beauport, où elle partage sa passion pour les plantes et les insectes.

Pascale Coutu

Jardinière gourmande, Pascale Coutu est copropriétaire de La Courgerie, une ferme maraîchère agrotouristique dans Lanaudière. Agricultrice, conférencière et auteure de livres de recettes, elle jumelle bonheur du potager et plaisirs de la table.

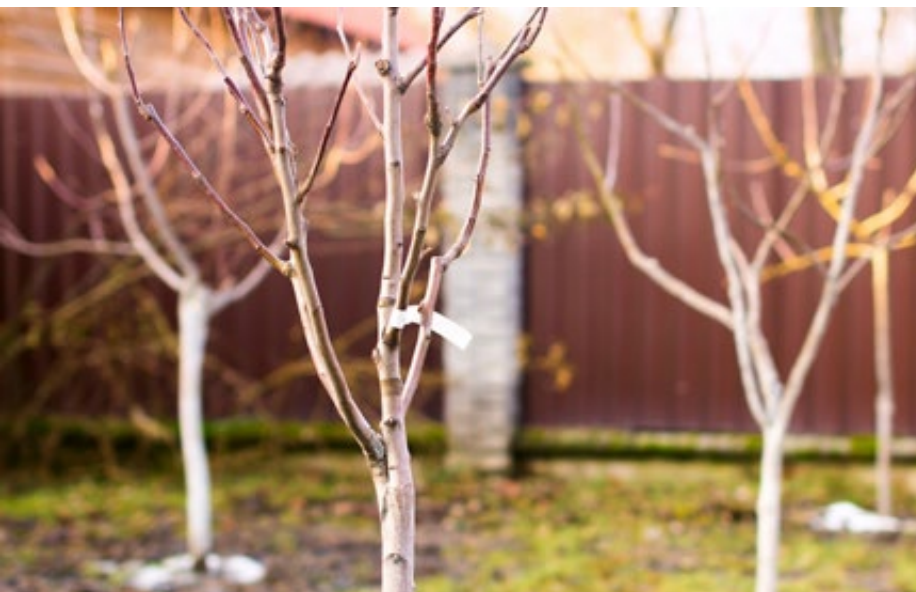




Les indispensables pour l'automne !

JARDINAGE de saison





Y a-t-il un mythe plus tenace que celui qui fait du printemps la seule saison, ou presque, pour le jardinage ? Les légumes, les fines herbes et les annuelles devront certes être mis en terre à ce moment. Mais l'automne est sans contredit le moment idéal pour planter, diviser, déplacer les arbres, les arbustes et les vivaces du jardin. Voici quelques conseils de vos marchands Botanix.

L'automne, le développement racinaire des végétaux est à son apogée. Durant cette période, qui s'échelonne du début de la coloration du feuillage jusqu'à la chute complète des feuilles, les plantes se préparent à l'arrivée de l'hiver et développent des racines, beaucoup de racines. Au-dessus du sol, on croirait que c'est le début de la fin, mais sous terre, ça pousse ! Aussi, les températures plus fraîches en fin de saison limitent les pertes d'eau par transpiration, ce qui rend les arrosages plus efficaces.

C'est pour ces raisons que l'automne est un si bon moment pour planter des végétaux cultivés en contenant ou en motte enveloppée dans le jute : ils s'implantent facilement et rapidement. Le choc de transplantation est presque nul.

Il faut aussi souligner les rabais incroyables que proposent les jardinerie en fin de saison. Vous aurez ainsi accès à de beaux plants matures à une fraction du prix.

Quand planter ?

À partir du moment où les feuilles sont tombées au sol, les plantes entrent dans leur période de dormance. Il n'y a donc aucun problème à manipuler des végétaux : ils dorment. La période de plantation peut se prolonger jusqu'au moment où il est impossible d'enfoncer sa pelle dans le sol, c'est-à-dire à l'arrivée du gel.

Branle-bas de combat dans les plates-bandes

Cette bonne reprise des végétaux à l'automne indique que c'est aussi le moment de déplacer des arbustes mal positionnés et de diviser des vivaces devenues trop volumineuses. Une petite tournée en jardinerie vous permettra de vous procurer quelques arbres, arbustes et vivaces pour remplir les espaces vides ou créer de nouvelles plates-bandes. Quelle joie d'accueillir le printemps avec de nouveaux aménagements déjà resplendissants !

Le printemps, avec son grand nettoyage et ses plantations d'annuelles et de légumes, est une période bien occupée au jardin. Profitez donc de l'automne pour prendre de l'avance sur la prochaine saison !



Comment entretenir votre pelouse à l'automne ?
dujardindansmavie.com/entretien-pelouse

10 légumes vivaces

À PLANTER CET AUTOMNE

Vous souhaitez obtenir un potager qui produit année après année sans avoir à tout replanter chaque printemps ? Des légumes vivaces, voilà ce qu'il vous faut ! Et l'automne est assurément un excellent moment pour planter dans votre jardin les dix végétaux comestibles présentés ici.

PAR ALBERT MONDOR

1 *Oignon égyptien*

Facile à cultiver, cette plante potagère produit des tiges d'environ 60 cm de hauteur au bout desquelles apparaissent en juillet des fleurs qui se transforment ensuite en petits oignons. On l'appelle aussi oignon marcheur puisque les bulbilles qui tombent au sol peuvent s'enraciner et former de nouveaux plants si on ne les récolte pas quand les tiges s'assèchent vers la fin de l'été.

2 *Chervis*

Semblable à celle du panais, la racine blanche du chervis est allongée et possède un goût sucré. Cette vivace a une préférence pour les sols légers, meubles et frais, situés au soleil ou à la mi-ombre. Lors de la récolte, prenez soin de laisser quelques racines en place afin que la plante repousse l'année suivante.

3 *Rhubarbe*

Bien qu'elle soit facile à cultiver, la rhubarbe exige un sol riche et humide pour donner le meilleur d'elle-même. Assurez-vous de la disposer dans un lieu ensoleillé ou légèrement ombragé et fournissez-lui quelques pelletées de compost au moment de la planter. N'oubliez pas que la rhubarbe est une plante imposante et qu'il faut lui concéder un espace de près d'un mètre carré.

4 *Chou marin*

Aussi appelé crambe maritime, le chou marin est une plante vivace dont les feuilles charnues et frisées possèdent un goût concentré. En plus d'arborer un feuillage comestible de couleur bleu grisâtre ressemblant à celui du kale, cette plante produit une jolie floraison blanche en début d'été.





6



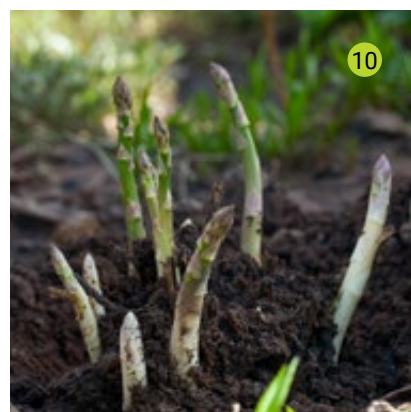
7



8



9



10

PHOTOS : ISTOCK (1, 3, 5, 6, 8, 10) / REINSAAT® KG (2) / ALBERT MONDOR (4, 7) / HORTICOLOR (9)

5 *Crosne du Japon*

Cultivée pour ses petits rhizomes blancs qui ont vaguement la forme d'un tire-bouchon, cette plante vivace proche parente de la menthe aime bien le soleil et s'adapte à la plupart des sols bien drainés. La récolte pourra être effectuée au printemps ou à l'automne suivants. N'oubliez pas de laisser un morceau de plante en place pour en assurer la pérennité.

6 *Diplotaxis fausse roquette*

Cette roquette vivace possède des caractéristiques semblables à celles de la roquette typique. Cependant, elle est plus facile à cultiver que cette dernière et s'adapte bien à notre climat (zone 4b). Installée au plein soleil dans un sol argileux, elle donne d'excellents résultats et est peu attaquée par les insectes ravageurs.

7 *Marjolaine*

Avec un délicieux feuillage aromatique, la marjolaine arbore durant tout l'été de jolies fleurs comestibles roses ou blanches. Bien rustique sous notre climat (en zone 4), elle atteint 60 cm de hauteur sur 80 cm de largeur.

8 *Topinambour*

Les racines du topinambour ont un goût rappelant celui de l'artichaut et remplacent à merveille la pomme de terre. Mais comme cette vivace très vigoureuse est particulièrement agressive, vous aurez intérêt à la planter dans un large pot enfoui dans le sol ou à la ceinturer d'une bordure afin d'éviter qu'elle n'envahisse tout l'espace disponible.

9 *Mertensie maritime*

En plus de produire une jolie floraison bleue durant l'été, la mertensie maritime arbore un feuillage bleuté comestible dont la saveur rappelle curieusement celle des huîtres. Accompagnant le poisson à merveille, elle peut être mangée crue, cuite ou conservée dans du vinaigre. Très robuste (zone 1) et facile à cultiver, cette vivace rampante tolère bien la sécheresse et pousse sans difficulté dans les sols pauvres.

10 *Asperge*

De tous les légumes vivaces, l'asperge est probablement le plus connu. Généralement vendue en pot ou sous forme de racines nues dans les jardinerie, l'asperge peut être plantée au plein soleil ou à la mi-ombre dans une terre meuble amendée de compost. Toutefois, les racines d'asperges ne sont offertes sur le marché qu'au printemps tandis que les plants en pot peuvent être mis en terre à l'automne. Afin de donner le temps nécessaire à la plante de bien s'établir, la première récolte n'aura lieu que deux ans plus tard.



Des surplus de fines herbes ?

Fabriquez des sirops aromatisés !

Rien de plus facile que de cuisiner vos propres sirops simples aromatisés avec les fines herbes du jardin. Romarin, basilic, menthe, estragon : les choix sont nombreux et les saveurs, exquises.

PAR KARINE MONIQUE

Il n'est pas anodin que les sirops simples portent ce qualificatif : ils se réalisent en effet avec une simplicité désarmante ! Il ne suffit que de deux ingrédients en quantité égale, soit l'eau et le sucre. Vous pouvez ensuite y aller selon vos inspirations du moment pour les aromatiser en utilisant vos surplus de fines herbes à l'automne.

Ces sirops aromatisés peuvent être ajoutés à plusieurs cocktails, notamment ceux à base de gin. Ils peuvent aussi garnir les salades de fruits, les crêpes au petit-déjeuner ou remplacer le miel et le sucre dans une vinaigrette ou une marinade pour les viandes grillées. Ils se conservent quelques semaines au réfrigérateur.

Sirop aromatisé au romarin

DONNE 500 ML (2 TASSES)

500 ml d'eau (2 tasses)

500 ml de sucre (2 tasses)

2 branches de romarin

- Dans une petite casserole, combinez l'eau et le sucre. Amenez à ébullition (jusqu'à ce que le sucre soit dissous).
- Retirez du feu, ajoutez le romarin et laissez infuser pendant 30 minutes.
- Filtrez le mélange en le versant dans une bouteille ou un contenant hermétique. Placez au réfrigérateur.



D'autres recettes à faire avec vos fines herbes

dujardindansmavie.com/recettes-herbes

Astuce

La plupart des fines herbes peuvent être utilisées pour aromatiser vos sirops : basilic, coriandre, estragon, sauge, thym, etc. Vous pouvez aussi y ajouter une touche de citron ou de gingembre, pour un petit punch supplémentaire !





FINES HERBES : comment les conserver pour l'hiver ?

C'est déjà la fin de l'été et votre jardin déborde de fines herbes. Même si vous les cuisinez à tous les plats, vous ne savez plus quoi faire des surplus ? Voici des trucs pour les conserver toute l'année durant.

PAR MARIE-MICHÈLE FORTIER

Quand les fines herbes ne cessent de produire au jardin, il est temps de penser à les transformer pour pouvoir en profiter même lorsque le jardin sera sous un couvert de neige !

La méthode la plus simple est certainement le séchage. Plusieurs variétés de fines herbes se prêtent bien à ce mode de conservation : origan, thym, marjolaine, sarriette, menthe et romarin.

Une fois séchées, les herbes se gardent douze mois, soit jusqu'à la prochaine saison.



Il peut être hasardeux de sécher ou même de congeler le basilic, car il noircit. La meilleure façon de le conserver est certes de préparer un pesto avec ail, parmesan, noix de pin et huile d'olive. Il suffit ensuite de verser le mélange dans un bac à glaçons et de congeler le tout. Pour rehausser vos sauces, soupes et grillades, voilà l'assaisonnement parfait !



Comment congeler vos fines herbes ?

dujardindansmavie.com/herbes-congelo

Étapes à suivre pour le séchage par suspension

- 1 | Lavez délicatement les fines herbes ou nettoyez-les avec un vaporisateur.
- 2 | Retirez l'excès d'eau et épongez doucement.
- 3 | Retirez les feuilles inférieures (au bas des tiges) et les feuilles flétries.
- 4 | Confectionnez de petits bouquets de cinq à dix tiges pour chaque herbe et attachez-les avec de la ficelle.
- 5 | Suspendez-les la tête en bas dans un endroit sec, chaud, sombre et ventilé, pendant une à trois semaines.
- 6 | Vérifiez le séchage en frottant une feuille avec vos doigts ; si elle s'émiette, c'est sec.
- 7 | Ne laissez pas les fines herbes suspendues trop longtemps, car elles perdent ainsi leur saveur.
- 8 | Retirez les feuilles des fines herbes séchées et rangez-les dans des bocaux en verre hermétiques de style pot Mason.
- 9 | Étiquetez et datez chaque pot.



La terrasse prend un tournant tropical !

Choisissez parmi une **grande variété**
de plantes exotiques colorées
des plus tendance.



Résistantes au soleil
et faciles d'entretien !

floraplus.com



Art & Jardins

Art & Jardins

Conception et réalisation de jardins • Intégration de sculptures



Photo: J-C Hurni

Paysagiste
CERTIFIÉ



Plus de 75 fois lauréat au
concours de l'Association des
Paysagistes Professionnels du
Québec.



Marie-Andrée Fortier

450-794-2118

www.artetjardins.com



Arbres et arbustes *flamboyants*

1

Les arbustes et arbres aux coloris automnaux spectaculaires font partie de notre paysage depuis toujours. L'érable, lorsqu'il se teinte de mille couleurs flamboyantes, est certes le plus connu. Mais il existe une panoplie d'autres choix quand vient le temps de faire de votre aménagement une véritable œuvre d'art !

PAR SÉBASTIEN LOCAS

Le meilleur moment pour choisir les végétaux à coloration flamboyante est sans contredit l'automne, car c'est à cette période qu'ils nous donnent un aperçu de toute leur splendeur. L'automne, c'est aussi un excellent temps pour effectuer la plantation. En plus, vous serez en mesure de profiter des ventes de fin de saison en jardinerie!

Un coup de pouce à la nature

Les végétaux plantés l'automne nécessitent un arrosage beaucoup moins intense qu'en période de canicule; le stress à la plantation est donc pour eux moins grand à cette période de l'année. De plus, il sera plus facile de faire l'agencement des couleurs à ce moment, puisque vos autres végétaux arboreront déjà leurs couleurs automnales.

Question d'équilibre, ne négligez pas non plus les floraisons d'automne. Une graminée de type Miscanthus viendra par exemple mettre en valeur les coloris vifs de vos arbustes avec sa floraison en plumeaux blancs.

7 arbres et arbustes pour un effet wow à l'automne

1 • Érable 'Autumn Blaze'

Acer x freemanii 'Autumn Blaze'

↑ Hauteur : 15 mètres ↔ Largeur : 12 mètres Zone : 4

Cet érable est relativement nouveau dans notre décor, mais il a déjà fait ses preuves. De croissance très rapide, cet hybride entre l'érable argenté et l'érable rouge a conservé le meilleur des deux mondes. Il se colore d'un rouge brillant en automne et est hyper résistant aux conditions urbaines. Il faudra par contre lui laisser un bon espace pour se développer.

2 • Fusain ailé 'Compactus'

Euonymus alata 'Compactus'

↑ Hauteur : 1,5 mètre ↔ Largeur : 1,2 mètre Zone : 2

Cet arbuste tient son nom français des petites ailes qui recouvrent ses branches. Mais son nom anglais de buisson ardent nain (Dwarf Burning Bush) est certainement celui qui le représente le mieux. En effet, l'automne venu, il se colore d'un rouge vif et ajoute une touche de couleur unique aux aménagements. De culture facile et ne nécessitant que très peu de taille, le fusain ailé existe aussi en forme régulière, atteignant ainsi environ trois mètres de hauteur par trois mètres de largeur.

3 • Épine-vinette naine dorée

Berberis thunbergii 'Aurea Nana'

↑ Hauteur : 1 mètre ↔ Largeur : 1 mètre Zone : 3

Cet arbuste très résistant offre un feuillage d'un jaune tirant sur le vert tout au long de la saison chaude. À l'automne, sa coloration devient d'un orangé vif. Évitez de le placer aux endroits très passants ou près de l'aire de jeu des enfants, car les petites épines qui couvrent les branches sont très piquantes.

4 • Amélanchier 'Autumn Brilliance'

Amelanchier x grandiflora 'Autumn Brilliance'

↑ Hauteur : 6 mètres ↔ Largeur : 6 mètres Zone : 3

L'amélanchier du Canada est un arbuste indigène toujours aussi populaire. Il existe plusieurs cultivars aux caractéristiques légèrement différentes, mais ceux-ci ne dépassent que très rarement les six mètres de hauteur. À floraison blanche printanière, ils produisent des baies comestibles attirant les oiseaux. S'ensuivra une magnifique coloration d'un mélange d'orange et de rouge à l'automne.





Apprenez-en plus sur la pollinisation

dujardindansmavie.com/pollinisation



5 • Aronie à fruits noirs 'Autumn Magic'

Aronia melanocarpa 'Autumn Magic'

↑ Hauteur : 1,5 mètre ↔ Largeur : 1,2 mètre Zone : 3

Cet arbuste méconnu mérite certainement une place de choix dans nos jardins. Il produit de très jolies fleurs blanches au printemps, qui formeront des fruits noirs très prisés des oiseaux au cours de l'été. Mais c'est surtout sa coloration automnale spectaculaire d'un mélange de rouge vif et d'orangé qui retient l'attention, et qui amène une touche de couleur aux aménagements.

6 • Arbre aux quarante écus

Ginkgo biloba

↑ Hauteur : 15 mètres ↔ Largeur : 7 mètres Zone : 3

Cet arbre se colore d'un magnifique jaune doré à l'automne. D'allure unique, il est de croissance lente et il est hyper résistant aux conditions urbaines ainsi qu'aux insectes et maladies. Il existe aussi sur le marché des cultivars plus étroits pour les endroits urbains plus restreints.



6

7 • Myrtille d'Amérique 'Patriot'

Vaccinium corymbosum 'Patriot'

↑ Hauteur : 1,5 mètre ↔ Largeur : 1 mètre Zone : 4

De plus en plus populaire au jardin comme en plate-bande, ce petit arbuste très décoratif (et dont les fruits sont exquis!) arbore un magnifique feuillage rouge feu en automne. De culture facile, il ne nécessite que très peu de soins. Il faudra par contre amender le sol avec un engrais acidifiant et s'assurer d'offrir une pollinisation croisée (deux cultivars différents) pour obtenir de délicieux fruits.

QUELQUES FAITS À RETENIR

1/ La majorité des végétaux caduques (soit ceux qui perdent leurs feuilles) changent de couleurs l'automne.

2/ Les trois principaux coloris automnaux sont le jaune, l'orange et le rouge.

3/ L'automne est un excellent moment pour planter.

4/ En jardinerie, choisissez des végétaux sains. Attention aux blessures au tronc et aux signes de maladies!

7



Pour connaître votre zone de rusticité

dujardindansmavie.com/zone



HAMAMÉLIS



SÉDUM



ANÉMONES

Les belles d'automne

Depuis quelques années, l'automne semble éternel. Pour profiter pleinement de cette belle saison et avoir des plates-bandes bien garnies, pensez à ajouter des végétaux qui fleurissent même quand les jours raccourcissent.

PAR EMILIE GABIAS

Anémones

Méconnues, les anémones ajoutent de la légèreté et de l'élégance dans les aménagements. Puisqu'elles fleurissent en fin d'été ou au début de l'automne, elles seront des plus jolies combinées à des sauges, des marguerites ou des échinacées qui fleurissent plus tôt. Recherchez les variétés 'Whirlwind' ou 'Honorine Jobert' dans le blanc et 'September Charm' ou 'Robustissima' dans le rose. 'Pretty Lady Emily' présente quant à elle des fleurs semi-doubles des plus charmantes !

Tricyrtis

Aussi appelée lys crapaud, cette vivace à la floraison singulière préfère un sol riche et humide. Les fleurs qui apparaissent en septembre et octobre ressemblent à de petites orchidées. Se plaisant dans les endroits plutôt ombragés ou semi-ombragés, le tricyrtis sera du plus bel effet jumelé à l'hakonéchloa ou à l'hosta à feuillage jaune.

Hamamélis

Un arbuste qui fleurit en automne ? Oui, c'est possible ! L'hamamélis fleurit après la chute de ses feuilles, tard en automne. La floraison crème à jaune, assez originale, est légèrement parfumée. Un arbuste tout indiqué pour les endroits ensoleillés ou mi-ombragés, qui demande un sol légèrement humide. À découvrir, ne serait-ce que pour ses fleurs qui apparaissent quand tout le reste est endormi.

Sédum

L'une des vivaces les plus populaires de nos jardins pour sa facilité de culture et sa floraison étoilée. Très résistant à la sécheresse, le sédum se plaît dans les endroits ensoleillés et plutôt secs. Superbe en association avec des graminées, des rudbeckies et de la sauge de Russie.

Miscanthus

Toujours un peu mystérieuses, les graminées sont très populaires dans les aménagements contemporains. Pour ajouter de la hauteur et du mouvement en arrière-plan d'une plate-bande, les miscanthus sont parfaits. Ils créent un écran une bonne partie de l'été pour ensuite fleurir et présenter des plumeaux roses ou argentés jusqu'aux premières neiges. Ne les taillez surtout pas en automne, ils seront attrayants une partie de l'hiver et serviront de refuge à plusieurs insectes utiles.



TRICYRTIS



MISCANTHUS

À chacun son style!



Projet d'aménagement paysager clé en main

MARTEL **PAYSAGISTE**

www.martelpaysagiste.com



maître 
paysagiste

450-649-4604



TERRASSES & COINS-REPAS *relaxants*

Les chaudes journées d'été cèdent lentement leur place aux températures plus fraîches. Au jardin, les végétaux se couvrent de couleurs éclatantes qui scintillent au contact des doux rayons du soleil alors que le feu qui avive le foyer réchauffe la terrasse et ses invités.

PAR HÉLÈNE BARIL

D'inspiration romantique, cette pièce extérieure est un véritable prolongement de la maison qui permet aux occupants de vivre dehors plusieurs mois par année. De cette accueillante terrasse entourée de végétaux aux teintes changeantes émane un sentiment de bien-être réconfortant. Son mobilier aux tons naturels lui confère une ambiance décontractée qui invite au recueillement. Un aménagement de la firme Art & Jardins.



Judicieusement sélectionnés, les végétaux qui entourent cette confortable terrasse dévoilent leur beauté à la fin de l'été. L'impressionnante déclinaison de teintes de fauve qui jaillit des vivaces à floraison tardive enflamme les plates-bandes tandis que les épis dressés des graminées louvoient au gré du vent. Un spectacle automnal, signé Plani-Paysage, à ne pas manquer.



Ce coin-repas abrité des intempéries est parfait pour les réunions entre amis. Son grand abri entouré de voilages amovibles protège efficacement et subtilement de la fraîcheur des brises automnales. Grâce à un éclairage feutré et enveloppant, les propriétaires et leurs convives peuvent prendre le temps de savourer chaque moment de la journée. Une conception de Martel Paysagiste.



Insérés à même le toit qui abrite cette magnifique terrasse, des chauffe-terrasses savamment disposés dotent les lieux d'une chaleur agréable. Cet ingénieux accessoire de jardin est un outil indispensable pour tous ceux qui désirent prolonger les plaisirs de la vie au grand air, et ce, même par temps froid. Une réalisation de Réflex Paysage.

De la végétation luxuriante qui marque le passage des saisons en passant par l'éclairage qui remplit de lumière chaque élément du jardin, la féérie de l'automne est présente partout dans cet aménagement. Confortablement lovés sur la terrasse-salon disposée au fond du jardin, les amoureux de la nature peuvent admirer la métamorphose du paysage le soir venu. Un aménagement conçu par Services Paysagers Dominique Filion.



Chaque composante de ce salon extérieur a été soigneusement sélectionnée pour créer un espace de vie toujours agréable, peu importe la saison. Après un bon repas, cette terrasse offre suffisamment d'espace pour accueillir famille et amis. Son élégant foyer procure une chaleur réconfortante lorsque le vent frais s'invite au jardin. Un projet réalisé par Paysages Rodier.

CITROUILLES + SUCCULENTES

Idée brico originale !

Vous souhaitez décorer votre table tout en mettant les trésors de l'automne en vedette ? Profitez des belles formes graphiques des citrouilles et du charme des plantes grasses pour réaliser ce centre de table unique. Un terrarium nouveau genre !

PAR CLAUDINE PRONOVOST

Choisir ses éléments

La plupart des jardinerie offrent à l'année un bel inventaire de cactus et de succulentes. Quand vous les choisissez, tenez compte de leur forme, de leur grosseur et de leur couleur afin d'obtenir un beau relief lors de la plantation.

Pensez à profiter de la nature pour amasser d'autres éléments décoratifs comme de petites branches, des pommes de pin, des fleurs et des fruits séchés, tout ce qui vous plaît et qui saura ajouter une saveur automnale à votre montage.

Liste du matériel nécessaire

- Citrouille ou courge à la base aplatie (pour qu'elle ne bascule pas)
- Peinture acrylique et vernis en aérosol
- Pinceaux
- Colle chaude
- Mousse de sphagnum
- Couteau et cuillère (pour vider la citrouille)
- Contenant de plastique ou boîte de conserve (si vous souhaitez conserver le montage plus longtemps)
- Terreau à cactus et plantes grasses

Les étapes à suivre

1 } Creusez un trou dans la citrouille (un léger creux que vous remplirez de mousse de sphagnum ou un trou plus large et profond si vous souhaitez plutôt y mettre un contenant pour recevoir du terreau).

2 } Peignez la citrouille de la couleur de votre choix. Appliquez au moins deux couches en laissant bien sécher entre chaque application. Vous pouvez à cette étape appliquer un vernis en aérosol.

3 } Si vous plantez directement sur la mousse de sphagnum, collez simplement cette dernière aux parois de la cavité, sur une épaisseur d'au moins trois centimètres. Disposez ensuite les plantes grasses et fixez-les à l'aide de la colle chaude, en commençant par les plus grosses au centre pour terminer avec les plus petites tout autour. Si vous voulez plutôt utiliser un petit contenant, insérez-le dans la cavité de la citrouille et remplissez-le de terre. Plantez vos succulentes, toujours en mettant les plantes les plus volumineuses au milieu. Cachez ensuite la terre et une partie de la citrouille en collant la mousse de sphagnum jusqu'à ce que le résultat vous plaise !

4 } Toujours avec de la colle, enjolivez votre centre de table avec des éléments décoratifs, à votre goût.



Selon les couleurs choisies et la disposition des plantes, vous pourrez obtenir un look moderne et minimaliste ou, au contraire, un joyeux style campagnard.

BOTANIX[®]

Décors et jardins

**Cet automne
consultez la circulaire BOTANIX.
Pour réaliser des économies!**



DISPONIBLE EN LIGNE www.botanix.com

PLANTES INDESTRUCTIBLES

Vos plantes d'intérieur rendent l'âme les unes après les autres ? Vous êtes même sur le point d'acheter des végétaux synthétiques ? Plutôt que d'opter pour le plastique, choisissez des plantes robustes et peu exigeantes qui survivront aux pires traitements !

PAR ALBERT MONDOR



PLANTE ARAIGNÉE

Voilà certainement la plante d'appartement la plus facile à cultiver. Bien qu'elle ait une préférence pour les atmosphères humides, elle tolère les climats chauds et secs de nos maisons en hiver. Très adaptable, elle peut tout aussi bien être cultivée dans une salle de bain humide que dans un sous-sol mal éclairé.

COURONNE D'ÉPINES

Manque de lumière, sécheresse et chaleur extrême : cette plante résiste aux pires conditions. En plus d'être très résistante, elle forme au printemps plusieurs inflorescences roses ou rouges. Mais attention, qui y touche s'y pique ! Et comme elle peut être toxique, il vaut mieux la placer hors de la portée des enfants et des animaux.



SPATHIPHYLLUM

Communément appelé lis de la paix, le spathiphyllum arrive à fleurir même lorsqu'il est installé dans un lieu sombre comme une salle de bain ou un sous-sol. Arrosez-le seulement lorsque la surface du terreau commence à s'assécher, soit à tous les dix jours.



ALOÈS

Cette plante peut passer de nombreuses semaines sans eau et résister à des écarts de température importants. L'aloès arrive à survivre même si on ne l'arrose qu'une seule fois par mois ! De plus, durant l'hiver, en disposant le pot contre une fenêtre, il est possible que le plant fleurisse au printemps suivant.

LES *KOKEDAMA*, COMPLÈTEMENT CRAQUANTS

Depuis quelques années, les *kokedama* sont plus populaires que jamais en Amérique du Nord. Et pour cause, puisqu'ils sont tout simplement irrésistibles !

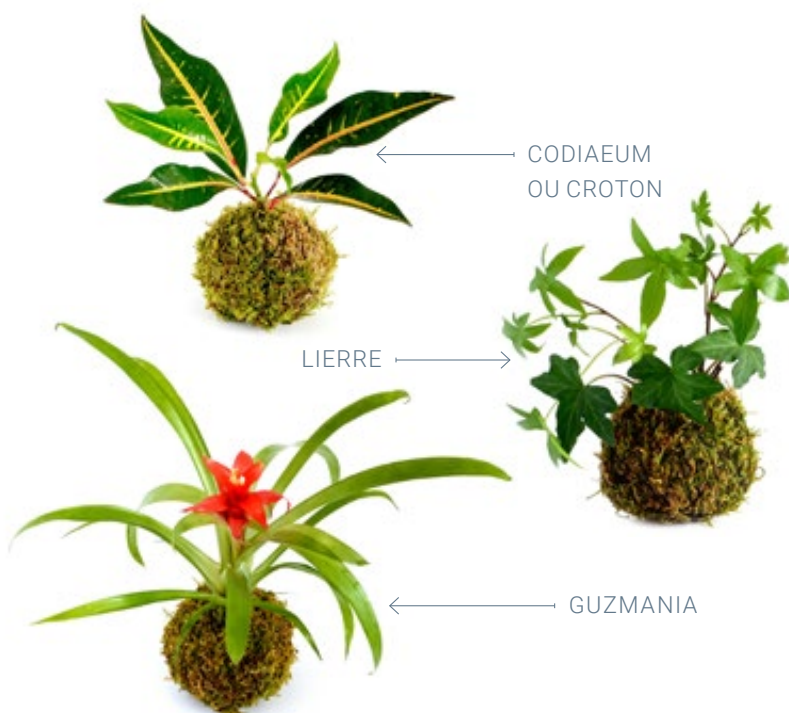
PAR ALBERT MONDOR

Les *kokedama* sont constitués de boules de terreau ou d'argile, enveloppées de mousse, supportant les racines de végétaux qui sont ainsi mis en valeur. Développé au Japon au cours des années 1990, l'art du *kokedama* est un hybride entre diverses techniques ancestrales d'arrangement floral.

Au Japon, on dispose habituellement les *kokedama* sur des plaques de bois laqué, des pierres plates, des tuiles décoratives ou des assiettes. À la mode occidentale, ces arrangements peuvent aussi être suspendus dans les airs à l'aide de cordes de jute ou de fils métalliques.



PHOTOS : ANCOLIE SÉGUIN - LES JARDINS DE VOS RÉVES (PAGE DE GAUCHE) / ISTOCK (PAGE DE DROITE)



BIEN CHOISIR SES PLANTES

Plusieurs espèces de plantes peuvent être utilisées pour la confection des *kokedama*. Toutefois, ce sont sans contredit les végétaux épiphytes qui sont les mieux adaptés à ce type de culture. Certaines orchidées et broméliacées font partie de ce genre : elles peuvent pousser naturellement hors du sol, accrochées aux branches des arbres.

D'autre part, les végétaux tropicaux très robustes, comme certaines variétés de fougères, tradescantias et philodendrons, se cultivent aussi très bien sous forme de *kokedama*. Les plantes succulentes constituent un excellent choix et s'avèrent être très faciles à entretenir.

NE PAS NÉGLIGER L'ARROSAGE

La principale chose à faire pour que votre *kokedama* reste beau et en santé le plus longtemps possible est de l'arroser régulièrement. Il suffit de le passer une fois par semaine sous le robinet de votre cuisine, en utilisant le jet douche, jusqu'à ce que sa motte de racines soit gorgée d'eau. Laissez-le s'égoutter quelques minutes avant de le remettre en place.

Vous obtiendrez des résultats similaires en faisant tremper la motte une trentaine de minutes dans un contenant rempli d'eau.

N'hésitez pas également à vaporiser de l'eau tiède sur le feuillage de votre *kokedama* quelques fois par semaine. Tous les quinze jours, profitez-en pour ajouter à l'eau que vous vaporisez un peu d'engrais liquide foliaire spécialement conçu pour les plantes d'intérieur.

COMMENT CRÉER VOTRE PROPRE KOKEDAMA ?



- 1 / Fabriquez un mélange composé de deux parts de terreau d'empotage et d'une part d'argile en poudre, vendue dans les marchés d'aliments naturels. Mélangez le tout et ajoutez de l'eau graduellement jusqu'à ce que vous obteniez une pâte malléable.
- 2 / Enlevez le pot qui recouvre la motte de racines de la plante que vous souhaitez cultiver sous la forme d'un *kokedama*. Si ses racines sont congestionnées, vous pouvez les couper à deux ou trois endroits à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Toutefois, n'enlevez pas de terreau autour des racines. Étendez ensuite le mélange de terreau et d'argile autour de la motte de racines de la plante.
- 3 / Donnez à la motte la forme d'une boule et recouvrez-la de mousse verte en plaques. Ce produit naturel est vendu chez la plupart des fleuristes et certaines jardineries.
- 4 / Finalement, entourez la motte recouverte de mousse de fils de métal ou de ficelles de jute. Assurez-vous de bien compacter la mousse en disposant les fils tout autour.



Cannas

ENTREPOSER POUR MIEUX REPLANTER!

Le canna, ce beau feuillage coup de cœur lors de votre visite en jardinerie, n'arrête pas de fleurir et de vous épater avec ses couleurs flamboyantes. Saviez-vous que vous pouvez le conserver pour le replanter au printemps prochain ?

PAR EMILIE GABIAS

1



2



3



Les cannas produisent de grosses racines appelées rhizomes. Ces racines (bulbes ou rhizomes) servent à emmagasiner des réserves pour repousser après leur période de repos. Pour bien les conserver, tout se joue dans les étapes précédant leur entreposage.

Arrachage et nettoyage

Les cannas peuvent être arrachés après le premier gel ou lorsque leur feuillage a jauni. Il suffit d'arracher le plant, de secouer l'excès de terre et de laisser les plants, avec le feuillage, dans un endroit ombragé, à l'abri de la pluie. Quelques jours plus tard, coupez le feuillage pour ne conserver que les grosses racines. Assurez-vous alors de bien enlever le terreau restant autour des racines.

Entreposage

Lorsque les bulbes sont secs, rangez-les dans un contenant aéré comme une boîte de carton, un sac de papier ou un cageot de plastique ajouré. L'ajout de mousse de tourbe sèche ou de vermiculite pour absorber le surplus d'humidité est facultatif pour ce type de bulbes. Vérifiez à quelques reprises pendant l'hiver l'état de ceux-ci; si quelques-uns commencent à pourrir, jetez-les immédiatement pour éviter de contaminer tout le lot.

Et voilà le printemps!

Vos cannas ont bien traversé leur période de repos et ils semblent vouloir se réveiller? Pour obtenir des plants plus avancés comme en jardinerie et une floraison plus hâtive, l'idéal est de les planter à l'intérieur au printemps, en mars ou en avril.

Procurez-vous des pots de bonne dimension, les rhizomes de cannas étant habituellement assez gros en fin d'été. Des pots de 25 à 30 cm de diamètre devraient suffire. Remplissez le pot de terreau pour plantes d'intérieur afin d'y déposer un rhizome de canna. Recouvrez de terreau, environ 2,5 à 4 cm. Arrosez légèrement. Il ne faut pas enterrer les racines trop profondément sous peine de voir peu de fleurs.

Lorsque les températures seront plus chaudes et que les risques de gel seront chose du passé, les cannas pourront être plantés à l'extérieur. Plates-bandes ou contenants, assurez-vous de leur laisser suffisamment d'espace afin d'exploiter leur plein potentiel. Les cannas préfèrent les endroits ensoleillés, ce qui permet aux couleurs vibrantes de leur feuillage de contraster parmi les autres plantes.

À ESSAYER ABSOLUMENT!

① Canna 'Pretoria'

Spectaculaire par son feuillage jaune et vert, présentant une mince marge rougeâtre, ce canna à floraison orangée apporte de la lumière dans un arrangement regroupant des feuillages plus foncés. Il peut aussi être planté près d'un bassin d'eau.

② Canna 'Cleopatra'

Inusité! Suivant un patron aléatoire, le feuillage se décline dans les teintes de vert, de rouge et de pourpre. Aucune feuille n'est pareille! Même la fleur peut présenter différentes teintes. Pour un contenant qui fera tourner les têtes, 'Cleopatra' est un excellent choix. Pas surprenant qu'elle ait reçu le titre d'Exceptionnelles® en 2016. Plus difficile à conserver, il est préférable d'acheter un nouveau plant chaque année.

③ Canna 'Australia'

Présentant un feuillage dramatiquement foncé, d'un rouge très profond, 'Australia' est aussi facile à intégrer dans un contenant avec d'autres plantes annuelles qu'utilisé en plate-bande comme fond pour des végétaux à déploiement plus modeste. Sa floraison d'un rouge intense apparaît en été et se poursuit jusqu'en automne.

LA FERME DE CUISINE :

pour des légumes frais
et sains à l'année



Le potager intérieur a la cote, particulièrement auprès des jeunes agriculteurs urbains. Selon une récente étude nord-américaine, près de 50 % des jeunes âgés de 21 à 35 ans cultivent actuellement des végétaux à l'intérieur de leur résidence. Aperçu de cette tendance qui ne risque pas de s'essouffler.

PAR ALBERT MONDOR

Face à la popularité sans cesse grandissante de l'agriculture urbaine, divers produits technologiques conçus pour la culture de végétaux comestibles à l'intérieur sont apparus récemment sur le marché. Appelés communément fermes de cuisine, ces systèmes de culture intérieure offerts dans les jardineries et sur Internet sont parfois hydroponiques, mais certains comprennent également un substrat.

Essentielle lumière

L'emploi d'un système d'éclairage artificiel est un élément crucial pour la culture de légumes et de fines herbes à l'intérieur. La lumière du soleil pénétrant par les fenêtres d'un appartement ou d'un condo n'est généralement pas suffisante pour assurer une bonne croissance de ces plantes et, surtout, pour obtenir des récoltes dignes de ce nom ! C'est pourquoi il est recommandé d'installer au-dessus des plantes comestibles qu'on souhaite cultiver à l'intérieur une lampe fonctionnant avec des diodes électroluminescentes (DEL) offrant un spectre lumineux semblable à celui du soleil.

Les DEL ont plusieurs avantages puisqu'elles consomment peu d'énergie (24V), sont recyclables, ne contiennent pas de mercure et leur durée de vie dépasse généralement 50 000 heures (contre 10 000 heures pour les tubes fluorescents). De plus, elles dégagent beaucoup moins de chaleur que les autres types d'ampoules et peuvent être disposées à une plus grande distance des plants, variant entre 60 et 90 cm.

Température fraîche

D'autre part, la température est un autre facteur qui affecte la croissance et le développement des plantes comestibles. Durant la période hivernale, l'air sec et chaud de nos maisons convient assez peu à de nombreuses plantes comestibles. Assurez-vous donc de cultiver vos fines herbes et légumes-feuilles dans une pièce fraîche – une température de 18 °C est idéale – et dont le taux d'humidité se situe au-dessus de 40 à 50 %.

Au cours de l'automne et de l'hiver, en plus d'arroser vos plantes comestibles une fois par semaine, enlevez régulièrement toutes les feuilles mortes ou malades. Aussi, si l'air de votre résidence est plutôt sec, vaporisez régulièrement de l'eau tiède sur et autour du feuillage des végétaux que vous cultivez.

Les plantes comestibles d'origine tropicale comme les aubergines, les poivrons et les tomates exigent par contre une température plus élevée que la majorité des autres légumes et fines herbes. Assurez-vous donc de les cultiver sous éclairage artificiel vif à une température oscillant entre 20 et 24 °C. Cultivez ces végétaux dans un terreau constitué de compost, de tourbe de sphaigne et de perlite, auquel vous ajouterez quelques poignées (60 à 90 ml par plant) d'un engrais granulaire naturel à dégagement lent riche en azote et en potassium (formulation 5-3-8 ou s'en approchant).

ASTUCE

Il n'est pas absolument nécessaire d'acheter un système de culture sophistiqué et coûteux pour produire des fines herbes et des légumes dans une maison. Il est tout à fait possible de cultiver diverses plantes comestibles dans de simples pots ou caissettes installés sur un comptoir de cuisine.





CLICK AND GROW



AVA BYTE



OGARDEN

Trois modèles de fermes de cuisine offertes sur le marché

CLICK AND GROW

Cette entreprise a lancé récemment divers produits permettant la culture de plantes comestibles à l'intérieur. En plus d'offrir des petits jardins verticaux, Click and Grow propose divers modèles de fermes de cuisine munies de bacs de culture hydroponique et de lampes DEL ajustables. Ces systèmes compacts permettent de faire pousser aisément divers légumes-feuilles et fines herbes dans presque tous les coins de la maison, même sur un comptoir.

www.clickandgrow.com

AVA BYTE

Cette petite ferme de cuisine hydroponique fonctionne avec des capsules biodégradables contenant des semences, similaires à celles développées par la fameuse compagnie Nespresso qui a révolutionné l'univers du café, qui sont incluses dans le kit de départ. Cet appareil au charmant design peut être connecté à un téléphone intelligent grâce à une application donnant diverses informations sur l'état des plantes ainsi que le niveau d'eau et de lumière.

www.avagrows.com

OGARDEN

100 % québécois, cet appareil est spécialement conçu pour cultiver des légumes et des fines herbes à l'intérieur, dans un espace restreint. Les plantes comestibles sont disposées dans une roue qui tourne lentement et leurs racines poussent dans des sachets comprenant un substrat nourricier biologique subvenant à leurs besoins. Les sachets sont fournis avec l'appareil. Installée au centre de la roue, une lampe DEL fournit la lumière nécessaire à la croissance et au développement des végétaux. Le OGarden donne de bons résultats et possède un look futuriste absolument magnifique.

www.ogarden.org

Graines à récolter

Envie d'épater la galerie en produisant vos propres graines à déguster ou qui serviront d'assaisonnement à vos plats? Voici trois plantes à mettre au potager pour une récolte automnale des plus savoureuses!

PAR JASMINE KABUYA RACINE



Tournesol

À la suite du spectacle joyeux de leurs fleurs, plusieurs variétés de tournesols abondent de graines comestibles. Pour des graines charnues et faciles à écaler, choisissez des tournesols géants comme le 'Mammoth Russian' ou le 'Hopi Black Dye'. Pour les petits espaces, optez plutôt pour le 'Autumn Beauty'. Dès que les têtes jaunissent à l'arrière, taillez-les en laissant environ 30 cm de tige et suspendez-les à l'abri de l'eau et des animaux. Lorsque les graines sont bien sèches (prévoir plusieurs semaines), délogez-les avec une brosse dure. Avant de les sécher au four à 250 °F durant quatre à cinq heures, trempez-les toute une nuit dans l'eau salée (une tasse de sel pour quatre tasses d'eau) pour leur donner un bon petit goût!



Courges 'Kakai' et 'Lady Godiva'

Ces courges ne se cultivent pas pour leur chair (puisqu'elle est plutôt fade), mais bien pour leurs graines savoureuses, nutritives et sans écale! Avant le premier gel, récoltez les fruits verts et laissez-les mûrir à l'intérieur. Lorsque les fruits présentent une couleur jaune orange strié de vert, il est temps de les ouvrir et de récolter les graines au goût de noisette et riches en protéines. Nettoyez-les puis séchez-les au four à 350 °F pendant environ cinq minutes.



Coriandre

Ne vous plaignez plus que votre coriandre monte en graines, réjouissez-vous plutôt en sachant que celles-ci se consomment. Lorsque les petites billes vertes passent au brun clair, procédez à leur cueillette. Mettez le plant coupé la tête en bas dans un sac de papier brun. Suspendez-le dans une pièce chaude et ventilée. Lorsque les graines sont bien sèches (dix jours plus tard environ), détachez-les des tiges et entreposez-les dans un contenant hermétique.

GRAINES DE CAPUCINES MARINÉES

Saviez-vous que les graines vertes de capucines font d'excellentes câpres? Il suffit de les cueillir bien vertes et tendres, de les laver, de les égoutter et de les mettre dans du gros sel au moins une journée. Après les avoir abondamment rincées, vous pouvez ensuite les mariner en leur ajoutant des aromates à votre goût, puis en les recouvrant d'un mélange d'eau et de vinaigre (en quantité égale) que vous aurez fait bouillir. À conserver au frigo et à déguster un mois plus tard!



Cultiver des céréales dans sa cour
.....
dujardindansmavie.com/cereales



C'est le temps des courges

Elles sont belles, généreuses et délicieuses ! Les courges ont enfin repris leur place dans nos assiettes... et nos potagers. Pour l'amateur de nouveautés, le choix est grand : petites, gigantesques, rondes, aplaties, longues ou courtes. Bienvenue dans le monde étrange et gustatif des cucurbitacées.

PAR PASCALE COUTU

Au jardin

Pour les jardiniers qui ont un grand espace de culture, il peut être intéressant de cultiver plusieurs variétés de courges. Même si la production est abondante, elles se conserveront jusqu'à Noël et même davantage. Profitez-en pour faire des découvertes !

Pour ceux qui craignent qu'elles soient envahissantes ou qui ont un espace plus restreint au jardin, sachez que vous pouvez aussi les cultiver en pot. Il suffit alors d'opter pour des variétés buissonnantes qui donneront des plants compacts. Choisissez des courges de petit format et faites-les grimper sur un treillis.

Quelques conseils de culture

► Les semis et la plantation

Semez directement au jardin pour de meilleurs résultats, au printemps lorsque tout risque de gel est écarté. Des buttes espacées de 80 cm à 1 m seront optimales. Semez-y quelques graines et éclaircissez après la levée pour en conserver trois ou mettez vos plants en terre lorsque de trois à cinq feuilles sont formées.

► Le terreau, le paillis et l'arrosage

Les courges sont gourmandes. Il leur faut un bon apport d'eau régulier, du soleil et un sol riche et bien drainé. Un paillis aidera à gérer les mauvaises herbes, conserver la fraîcheur et empêcher la pourriture des fruits en contact avec la terre. Arrosez au pied sans mouiller le feuillage pour éviter l'oïdium.

► L'entretien

Les cucurbitacées attirent les chrysomèles, de petits insectes de forme allongée qui ravagent à la fois leurs feuilles, tiges, racines et fleurs. Pour les contrôler, vous pouvez tout simplement les ramasser à la main ou appliquer un savon insecticide.

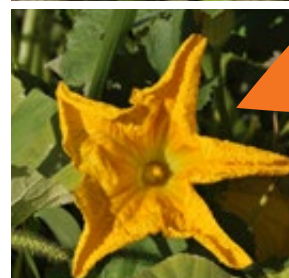
En cas d'apparition de l'oïdium, optez pour un traitement au cuivre. Et n'hésitez pas à ajouter de l'engrais au cours de l'été pour vous assurer une floraison abondante et des fruits de bon calibre.

► La cueillette et la conservation

La courge d'hiver se récolte à l'automne lorsque sa peau est mate et que son pédoncule devient sec. Ne portez pas la courge par le pédoncule afin d'éviter que celui-ci ne casse et qu'elle ne se blesse. Nettoyez vos courges avec un linge et un peu d'eau savonneuse afin d'enlever les traces de champignons et de bactéries. Conservez à l'abri de l'humidité, dans un endroit sec et aéré, à une température de 10 à 22 °C.



Fleur
femelle



Fleur
mâle

LES FLEURS

Les premières fleurs des courges sont généralement des fleurs mâles. Elles permettent d'attirer les insectes pollinisateurs comme les abeilles, qui viennent en reconnaissance.

Pas de fleurs femelles ? Il est possible que le pH de votre jardin soit trop bas. Des mauvaises semences peuvent aussi en être la cause. La pollinisation croisée de diverses variétés de la même famille crée des fruits normaux, mais leurs semences peuvent produire des plants ne portant que des fleurs mâles. Conservez donc les semences des courges de votre jardin principalement... pour les manger !

À savoir : les fleurs de toutes les courges comestibles peuvent se retrouver dans vos salades ou être farcies.

Du potager à l'assiette

Difficiles à cuisiner, les courges ? Piquez-les avec un couteau pointu, placez-les au four environ une heure (à 180 °C ou 350 °F). Retirez la pelure, les graines et les filaments une fois qu'elles sont cuites, et réduisez la chair en purée. Vous pourrez l'utiliser pour vos gâteaux, biscuits, potages, etc.

Vous souhaitez plutôt en faire des cubes ?

Faites cuire tout d'abord légèrement les courges avant de les couper afin de faire ramollir les pelures trop coriaces.

Courges : vous avez l'embarras du choix!

Privilégiez des courges avec des goûts et des textures différentes pour varier les utilisations en cuisine. Les sept variétés que nous vous proposons se cultivent facilement dans un espace raisonnable avec un rendement de plusieurs fruits par plant. Au printemps, vous trouverez ces variétés dans plusieurs jardineries, en semis ou en plants.

Potimarron

Ce potiron en forme de toupie goûte le marron. La variété Red Kuri procure des fruits parfaits. Juste assez gros pour être farcis, juste assez de chair pour une tarte, un gâteau ou des biscuits. Goûteuse et sucrée, cette variété donne une purée onctueuse. Grillée au four, la pelure est un régal. Le premier choix à mettre au jardin.

- FRUITS D'ENVIRON 1 À 3 KG
- VARIÉTÉ COUREUSE

Ultra Butternut ou Crookneck du Canada

Pour l'amateur de Butternut! Le long cou de ces deux variétés est avantageux, les semences ne se retrouvant que dans la partie renflée. Un choix idéal quand on souhaite avoir de belles tranches pour nos recettes. Il s'agit aussi de deux courges incontournables pour les potages.

- FRUITS D'ENVIRON 5 À 10 KG
- VARIÉTÉ COUREUSE

Small Wonder

Cette petite courge spaghetti d'un ton orangé donne des filaments (qui remplaceront merveilleusement bien les pâtes) pour deux personnes. Sa chair fibreuse jaune orangé est plus sucrée que celle de la courge spaghetti traditionnelle.

- FRUITS D'ENVIRON 0,5 KG
- VARIÉTÉ COUREUSE

Carnaval

Voilà une courge de petit format facile à farcir. Elle est cependant plus farineuse que les courgerons (courges poivrées) et possède un léger goût d'amande. Elle est aussi très décorative.

- FRUITS D'ENVIRON 1 KG
- VARIÉTÉ SEMI-BUISSONNANTE

Delicata

De forme ovale et allongée, la Delicata a une chair orangée ferme. Cuite, elle a un goût qui rappelle la châtaigne et la texture de la pomme de terre.

- FRUITS DE 0,5 À 1 KG
- VARIÉTÉ SEMI-BUISSONNANTE

Black Futsu

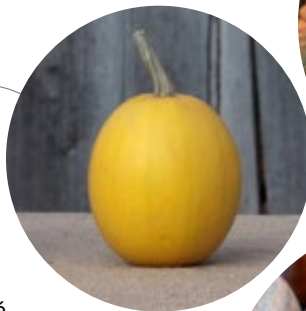
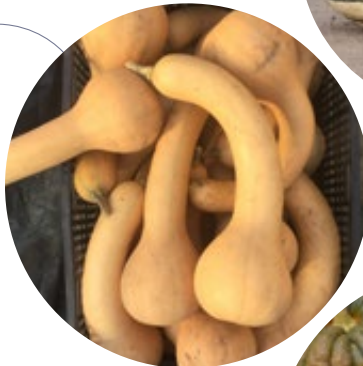
Pour une touche d'exotisme! De la famille des musquées, cette courge présente un goût qui s'apparente à celui de la Butternut, en plus intense et avec une chair plus sèche. En vieillissant, les courges prennent une teinte rouille recouverte d'une pruine grisâtre.

- FRUITS D'ENVIRON 1 KG
- VARIÉTÉ COUREUSE

Honeynut

Cette variété produit de nombreux et mignons petits fruits de type Butternut, à la chair très orangée et très sucrée. Un bon choix à faire grimper sur un treillis.

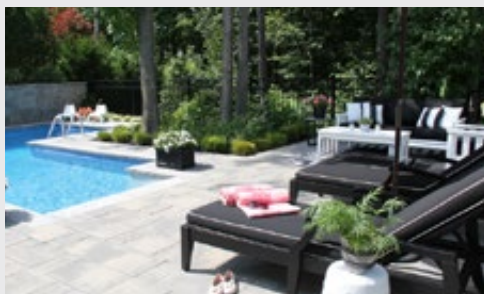
- FRUITS D'ENVIRON 0,5 À 1 KG
- VARIÉTÉ COUREUSE





CRÉER PLANIFIER RÉALISER

JARDINS UNIQUES DEPUIS 1980



VIVEZ L'EXPÉRIENCE RODIER

Conception de plans • Horticulteurs
Architectes paysagistes • Designers extérieurs
Réalisation et coordination des travaux

paysagesrodier.com | 450 796-2266



Vous avez aimé le magazine Orange® ?

Partagez-le dès maintenant !

