

Version pré-lancement
2 chapitres disponibles

Le potager URBAIN

Josée Landry
et Michel Beauchamp



CHERS LECTEURS, la copie que vous consultez est le pré-lancement d'un livre qui sortira sous peu. Nous travaillons présentement à compléter la mise en page des autres chapitres. Compte tenu que la saison de jardinage avance à grands pas, et que c'est maintenant le temps de faire les semis, nous rendons disponibles les deux chapitres s'y rattachant.

Nous avons fait ce livre avec la collaboration d'experts qui ont bénévolement donné de leur temps et qui ont voulu partager leurs connaissances. Nous ne saurions vous dire combien nous sommes heureux de leur participation à cet ouvrage collectif. Puissiez-vous en profiter pleinement et bonne saison de jardinage!

© 2013 Les textes, images et photographies de ce document sont protégés par la Loi sur le droit d'auteur du Canada. Toute reproduction totale ou partielle sont formellement interdites sans l'autorisation écrite des auteurs.

Pour information : guide.potager.urbain@gmail.com



Guide de l'agriculture urbaine sous la direction de Josée Landry et Michel Beauchamp



Collaborateurs : Roger Doiron, Michel Richard, Véronique Lemonde, Lili Michaud, Nicholas Chiasson, Jasmine Kabuya-Racine, Ismael Hautecoeur, Edith Smeesters, Gaëlle Janvier, Manon Lépine, Anne Fournier, Mélanie Grégoire, Nicolas Cadilhac, Lina Racine, Anne Villeneuve, Mance Lanctôt, Claude Rioux



Chapitre

1

Michel

Les semences



À L'ÉTÉ 2003, à la suite de l'achat d'une maison ayant plus de 130 ans, Michel Richard décide de restaurer son grand potager, laissé à l'abandon. Pendant les longs moments de désherbage qui ont suivi, l'idée d'y semer uniquement des fruits et des légumes du Québec de cette époque a germé dans son esprit. Mais où dénicher ces spécimens introuvables dans l'océan d'hybrides modernes qui sont proposés dans les magasins à grande surface? Que s'était-il passé pour qu'après des centaines d'années d'agriculture, presque tout le patrimoine végétal d'autrefois semble s'être envolé sans qu'on s'en rende compte?

Même s'il était muni d'un diplôme universitaire de deuxième cycle en éducation l'ayant bien préparé à fouiller et à documenter ses propos, Michel Richard ne se doutait pas que cette simple curiosité allait se transformer en véritable passion.

C'est en 2010 qu'avec sa conjointe Véronique Lemonde, historienne et journaliste, il crée le blogue « Potagers d'antan » pour partager leurs découvertes. Leur objectif : raconter les histoires de ces fruits et légumes d'autrefois pour qu'ils reprennent à la fois leur place dans nos mémoires ainsi que dans nos jardins potagers. Attendez-vous à lire dans cette œuvre collective quelques extraits d'un monde oublié fantastique!

Remerciements :

Nous profitons de cette occasion pour remercier infiniment Josée Landry et Michel Beauchamp pour leur ouverture d'esprit, leur folie communicative et l'inspiration qu'ils ont suscitées en nous à travers les déboires qu'ils ont vécus. Être hors norme apporte souvent son lot de résistance chez nos pairs, mais Josée et Michel ont su transformer ces épreuves en possibilités d'épanouissement, de création et de partage. Un tel exemple de résilience ne peut être passé sous silence!

Pendant ce temps chez Josée et Michel



LORS DE NOS PREMIERS MAGASINAGES de semences en débutants du jardinage que nous étions, nous croyions que les principales et quasi uniques variétés de fruits et légumes étaient celles que nous trouvions dans les quincailleries ou dans les jardineries des environs. Tomates, concombres, haricots : les semences étaient toutes là en deux, trois ou parfois même quatre variétés.

Inutile de vous mentionner notre joie quand nous avons vu apparaître les présentoirs de semences en février!

Enfin, nous pouvions toucher, voir et choisir ces graines de légumes, de fines herbes et de fleurs à travers les enveloppes, graines qui allaient garnir notre potager. Nous avons mis du temps à les sélectionner et nous avons dû faire des choix, faute de pouvoir tout faire pousser par manque d'espace. Toutefois, il nous est arrivé d'acheter en cachette des sachets de semences devant lesquels nous avons hésité, de revenir à la maison et de nous faire les beaux yeux pour tenter de convaincre l'autre de nous laisser semer notre choix de légumes... Nous avons bien dû gagner une fois ou deux à ce jeu!

Comme jardinier, j'ai souvenir que lors d'une séance de magasinage, nous étions tombés sur des enveloppes de semences identifiées « heirloom ». En

lisant vite, du premier coup d'œil – la dyslexie n'aidant pas les choses –, je me demandais si ce n'était pas de quelconques semences d'origine allemande... Par la suite, j'ai appris et compris qu'il s'agissait de semences du patrimoine.

Toutefois, par je ne sais trop quelle gymnastique du cerveau, j'avais idée à ce moment-là que les semences du patrimoine que l'on retrouvait çà et là ne produiraient sans nul doute que des légumes de moins bonne qualité ou plus fades. Le mot « patrimoine » résonnait comme « vieux légumes ». Après tout, me disais-je inconsciemment, la science actuelle a certainement donné un coup de pouce à Dame Nature et, pour notre plus grand bénéfice, aura mis au monde de nouveaux légumes plus performants et plus savoureux. Dans le fond, nous étions si habitués à n'avoir accès qu'à des versions « meilleures et améliorées » d'à peu près tout, comme quelque chose qui lave plus blanc, qui va plus vite, qui consomme moins, etc., alors, pourquoi pas des « versions améliorées » de légumes?

C'était ce que nous croyions, jusqu'à ce que nous tombions sur le blogue Potagers d'antan!



Avant l'envie de faire pousser
ses propres fruits et légumes, les
magasins ont été
pour la m nous, les
seuls end pouvions
acheter nos aliments. Avec une
moyenne de trente minutes par



Les semences du patrimoine

Par Véronique Lemonde et Michel Richard

VOUS ENVISAGEZ DE CRÉER UN POTAGER?

Eh bien, un jour, surviendra la fameuse question : « Qu'est-ce que je vais planter? » De manière naturelle, vous vous dirigerez vers les grandes surfaces ou les jardinerie pour vous inspirer... Qui eût cru qu'il y avait tant de variétés de tomates! Des carottes rondes... ça existe! Qu'est-ce qu'un potiron? Ces questions nous font prendre conscience d'une réalité bien loin de notre quotidien : la biodiversité alimentaire.

Une assiette uniformisée

Avant que l'on ait envie de faire pousser nos propres fruits et légumes, les magasins d'alimentation ont été, pour la majorité d'entre nous, les seuls endroits où nous pouvions acheter nos aliments. Avec une moyenne de trente minutes par semaine consacrées aux achats à l'épicerie¹, se soucier de la variété alimentaire passe en dernier dans les priorités des gens. Ainsi, évoquer en plus le concept de biodiversité ancestrale amène une dimension insoupçonnée, voire hippie pour plusieurs consommateurs. C'est si pratique de tout se procurer au même endroit... Et c'est justement là un des

arguments de vente des supermarchés : sous cette impression d'abondance, les gens se retrouvent bien malgré eux, et sans s'en rendre compte, devant un choix proposé et imposé par l'industrie agroalimentaire.

En effet, il est important de souligner que, pour répondre à des contraintes économiques et de distribution, les fruits et légumes doivent aujourd'hui répondre à des standards très précis, comme :

- la résistance aux meurtrissures durant le transport;
- la durée de conservation;
- l'uniformité;
- les coûts de production;
- la capacité à supporter de longs trajets¹.

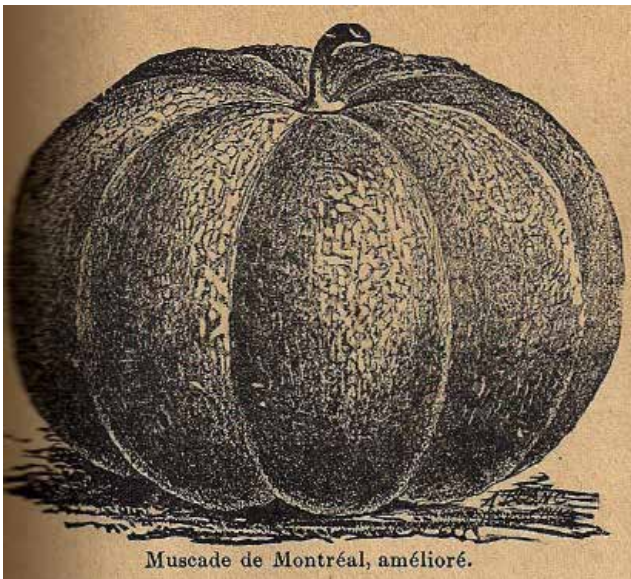
Les choix effectués en fonction de ces aspects techniques sont faits au détriment du goût, de la texture, de la forme et évidemment, de l'accessibilité à la diversité alimentaire. Malheureusement, ces normes modernes déclassent maints fruits et légumes d'antan et ne leur laissent aucune chance d'être cultivés par un producteur qui privilégiera un produit rentable.

¹ Équiterre (www.equiterre.org).





Le melon de Montréal



Qui plus est, en prenant comme base de référence ces aliments familiers, on a tendance à se diriger vers le connu et à mettre de côté les fruits et légumes à l'allure suspecte. Ceci explique souvent leur absence des tablettes... Ces fruits et légumes d'autrefois tombent alors dans l'oubli, voire disparaissent. Le plus bel exemple est celui du melon de Montréal.

Diversité perdue : Le cas du melon de Montréal

Originaire du secteur de Côte-des-Neiges à Montréal, le melon de Montréal était le plus gros melon musqué au monde; il pouvait peser jusqu'à 30 livres. Son goût exquis lui a conféré une renommée au-delà de la frontière, et les melons de Montréal étaient même exportés vers les hôtels et restaurants luxueux des États-Unis. Pour vous donner une petite idée de sa réputation, une seule tranche de ce fameux melon valait jusqu'à 1,50 \$ en 1922, soit le coût d'un steak. Le melon de Montréal a disparu dans les années 1960 à cause de deux facteurs majeurs :

1. les changements dans les habitudes alimentaires des gens, qui lui ont alors préféré le petit cantaloup;
2. l'abandon progressif de sa production, qui exigeait beaucoup trop de main-d'œuvre et de soins.

De plus, le melon de Montréal se conservait très mal, et il fallait le jeter moins d'une semaine après sa récolte. Sa fragilité forçait les fermiers à recourir à des entreprises spécialisées dédiées à son transport exclusif. À cause de la non-rentabilité de cette culture, personne ne reprit le flambeau, et la souche du melon de Montréal s'éteignit après plus de 150 ans de culture.

Il existe ainsi une foule de ces trésors de notre terroir québécois qui, pour toutes sortes de raisons, n'ont plus la chance de se tailler une place sur le marché de l'alimentation faute de débouchés, mais surtout parce qu'ils ne bénéficient pas d'une « machine marketing » derrière eux. L'industrie productrice de semences l'a très bien compris elle aussi, car elle met sous les yeux des consommateurs des centaines de sachets de semences aguichants illustrant sous leur plus beau jour des aliments mûris à point, parfaits, avec une quasi-promesse de résultats

similaires. Sous l'impulsion, plusieurs achèteront d'abord avec leurs yeux, répondant aux stimuli publicitaires. D'autres y résisteront et feront leur choix en fonction de la surface cultivable de leur potager, de leur niveau d'expérience ou encore, ils s'en tiendront à des valeurs sûres, c'est-à-dire les aliments qu'ils connaissent déjà. Peu importe l'option, encore une fois, les compagnies dirigent vos achats vers « leurs » options déjà déterminées.

Un vide comblé par les géants de la semence

Lorsque vous regardez votre sachet de semences, prêtez attention aux mentions inscrites F1 et F2. Que signifient-elles? Eh bien, si vous optez pour un tel produit, sachez qu'il contiendra des graines dont le résultat est le croisement entre deux variétés différentes, chacune sélectionnée pour un attribut spécifique (grosueur, saveur, productivité, résistance aux insectes ou aux maladies, esthétique, couleur, etc.). Le résultat engendrera un hybride presque impossible à perpétuer. Ce subterfuge permet aux compagnies de vous empêcher de reproduire leurs plantes en vous forçant du même coup à leur acheter de manière continue des marchandises dont ils possèdent les droits exclusifs. Si par curiosité vous tentiez de ressemer une graine de cet hybride, vous verriez apparaître l'une des caractéristiques d'origine d'un des deux parents sans retrouver le plant original. Ces entreprises s'assurent ainsi de vous maintenir dépendant en comblant le vide laissé par la perte de savoir-faire relatif à la manière de préserver ses propres graines.

De fait, depuis les débuts de l'agriculture, nos ancêtres ont transmis ces compétences de conservation des semences aux générations suivantes. Ces derniers misaient sur l'importance de récolter et de ressemer des semences de qualité, à partir des meilleurs spécimens observés, et ce, selon les particularités géographiques de leur région (rusticité, type de sol, vent, dénivellation des terrains, nombre d'heures

d'ensoleillement, microclimat, etc.). Nos ancêtres effectuaient eux-mêmes la sélection des semences, un processus s'échelonnant sur des dizaines, voire des centaines d'années. On dit de ces plantes qu'elles sont « fixées », car elles conservent leurs propriétés uniques dans le temps. Autrement dit, en récoltant des graines d'un concombre « fixé » dans de bonnes conditions, vous pourrez les ressemer la saison suivante avec la quasi-certitude d'obtenir une copie du plant mère et ainsi de suite. Elles s'adapteront graduellement à leur terroir.

Jadis, à la suite de leur arrivée sur le nouveau continent, les colons français ont importé leurs semences d'Europe pour les acclimater à leur nouvel environnement nord-américain. Contrairement à la croyance populaire, ils n'ont pas commencé à couper des arbres, à essoucher et à labourer leurs champs. Ils ont d'abord construit un potager. Ce lopin, situé juste à côté de la maison, en plein soleil et à l'abri des vents, s'avérait la principale source de subsistance pendant les premiers temps, et il devait produire vite et en abondance pour passer à travers les hivers rigoureux du Québec. Maintes variétés moururent à cause du climat rude, très peu similaire à leur patrie d'origine. Ces ajustements apportèrent leurs périodes de famine. C'est pourquoi le savoir agricole des Amérindiens s'est avéré crucial pour la survie des communautés de colons.

Les trois sœurs, association gagnante de l'agriculture autochtone

Les Français n'appréciaient guère la cuisine autochtone, mais pour survivre, ils se sont vite rabattus sur la courge, le haricot et le maïs. Ce trio surnommé « les trois sœurs » se cultivait ensemble. Sur une butte, les femmes semaient quelques graines de maïs. Une fois levées de plusieurs dizaines de centimètres, on plantait autour des tiges plusieurs semences de courges et de haricots grimpants. Les haricots s'enroulaient autour des tiges de maïs. Ils produisaient du même coup

l'azote essentiel à l'essor de leurs tuteurs.

Finalement, le feuillage des courges protégeait la base des deux autres légumes en réduisant l'évaporation et en empêchant les mauvaises herbes de pousser. En la comparant à nos techniques modernes de monoculture en champs, cette méthode multipliait par trois la capacité de production avec une même surface. Le maïs, adapté depuis des milliers d'années, a ainsi pu se tailler une place enviable dans la culture autochtone et devenir au fil du temps une plante phare.

Provenant de l'Amérique du Sud, le maïs a parcouru des milliers de kilomètres vers le nord, jusqu'en Gaspésie, où les Micmacs créèrent le maïs le plus précoce au monde : le « maïs de Gaspé ». Ce cultivar en voie d'extinction, haut de 60 à 90 centimètres, était très prisé pour la fabrication de la farine. Il parvenait à maturité entre 50 et 60 jours; un réel prodige pour cette espèce.

Toutefois, dès que les Français eurent reproduit des copies endurcies de leurs propres aliments, ils ne tardèrent pas à abandonner l'art culinaire des Premières Nations. Il aura fallu la conquête des Anglais pour réintroduire ces aliments, sinon eux aussi seraient possiblement disparus de nos tables.

Quoi qu'il en soit, ce désir d'améliorer sans cesse la génétique de ces plantes en sélectionnant de manière tranquille les meilleurs sujets s'est perpétué jusqu'au début du XX^e siècle où, par la suite, de profondes transformations se sont opérées au sein de la société.

Le XX^e siècle, début du déclin

Les découvertes technologiques (réfrigérateur, automobile, moyens de communication, biotechnologies), la mécanisation agricole, les engrais de synthèse, les changements dans les habitudes de vie (ouverture sur le monde), l'augmentation de la population urbaine et l'industrialisation ont eu pour effet de freiner ces pratiques et traditions ancestrales. Il y a quelques générations, on comptait environ 35 000 variétés de plantes comestibles au Canada².

² Semences du Patrimoine Canada (www.semences.ca) et Développement durable de l'Université de Montréal (<http://durable.umontreal.ca>).



Maïs de Gaspé (image: livre *Renewing America's Food traditions*)



Tomate Petit moineau, très sucrée, de la taille d'un gros bleuet



Au cours du XX^e siècle, 75 % de tout cet héritage s'est éteint. Pire encore, du 25 % (8 750) restant, seulement 10 % (875) des semences sont encore vendues par l'intermédiaire des grandes entreprises de semences. Pour compléter le tout, si l'épicerie est votre seule source d'approvisionnement alimentaire, vous diminuerez ce pourcentage encore davantage, car comme mentionné antérieurement, ces denrées sont présélectionnées selon des considérations pratiques et économiques pour répondre à des exigences liées à la chaîne de production. Aux États-Unis, seulement huit espèces différentes occupent à elles seules 75 % des terres cultivables. « Actuellement, à peine 17 plantes nourrissent 90 % de la population mondiale³. »

Pour illustrer ces propos, l'un des meilleurs exemples concerne la banane Cavendish. Elle représente à elle seule 50 % de toutes les bananes consommées dans le monde, et sa popularité ne cesse de croître depuis 1900, année où cette « banane dessert » a fait son apparition sur les marchés. Malgré l'existence de 1 200 variétés comestibles sur la planète (incluant le type banane plantain), elle est de loin celle qu'on mange le plus. Chaque année, le Québec importe 525 millions de bananes⁴. Le monopole d'une seule représentante d'une espèce nous expose à une grande vulnérabilité génétique, car en cas d'infestation, de maladie ou de catastrophe naturelle, tout risque d'y passer. Songez à la famine d'Irlande (1845-1851) ayant décimé près d'un million d'habitants. Cette famine fut causée par un parasite, le mildiou, qui détruisit 40 % de toutes les réserves de pommes de terre, la nourriture de base des Irlandais. Pour assurer notre protection alimentaire, nous aurions tout intérêt à diversifier les variétés d'aliments que l'on consomme. Et ce n'est pourtant pas le choix qui manque. La tomate est un cas tout indiqué.

³ « La banane sucrée risque de disparaître des supermarchés », Cyberpresse, 18 avril 2010.

⁴ *Le Devoir*, 21 novembre 2009.

La tomate, un parcours de plus de 500 ans

En 2012, on estime à 15 000 le nombre de variétés de tomates à travers le monde. Wow! Et tout cela à partir d'une seule source...

Cette plante a été importée du Mexique vers l'Espagne durant la conquête espagnole (1523-1547). Au fil du temps, elle progressa vers d'autres pays européens, notamment l'Italie, où sa couleur jaune dorée lui valut le surnom de « pomo doro »; c'est ainsi que les premières usines de pâte de tomate furent fondées. Après une série de transformations, la tomate retranscend l'océan Atlantique pour revenir en territoire nord-américain. Vers 1850, on commence à voir apparaître au Québec les premiers gros fruits tels qu'on les connaît aujourd'hui. Rouges, roses ou jaunes, ils sont plutôt mous et côtelés et ne se conservent pas très longtemps. Les nombreux croisements réalisés depuis ce temps nous amènent loin de la plante originale, c'est-à-dire grimpante comme la vigne, avec un fruit jaune gros comme une tomate cerise, et très acidulé. Les Adelin Morin, Savignac, MacPink, Petit moineau, Plourde, Montreal Tasty, Mémé de Beauce et Maskabec sont quelques-unes de ces dignes descendantes québécoises. Même s'il en existe beaucoup d'autres issues de patients hybrideurs de chez nous, il est intéressant de constater qu'il y a un réel engouement chez les Québécois pour la tomate rose, préférence absente chez les autres Canadiens.

Avec l'expansion d'Internet et des médias sociaux, les populations prennent davantage conscience de cette richesse en perte. Voyant une tendance des clients à réclamer de plus en plus d'anciennes variétés et soucieux de conserver leurs parts de marché, les multinationales s'adaptent en présentant des semences sous les appellations « héritage », « heirloom » ou « paysanne ». Il est curieux d'observer ce retour aux sources, d'autant plus que ces compagnies sont en partie responsables de ce phénomène d'érosion génétique.



*Tomate Adelin Morin cultivée à la fin du XIX^e siècle.
Un seul fruit pèse facilement au-delà de 1kg.*

Regroupement des entreprises de semences

Durant le siècle passé, plusieurs petites entreprises de semences furent achetées par de gros joueurs. Pour ne nommer que celle-ci, certains se souviendront peut-être de W.H. Perron & Cie Ltée avec son fameux slogan Chez Perron, tout est bon. Plus importante compagnie francophone nord-américaine de vente de semences par correspondance, elle acquiert les Semences Laval en 1989. Elle-même fut rachetée à son tour par la compagnie torontoise White Rose Crafts & Nursery en 1994.

Toutefois, le destin voulut que cette dernière déclare faillite cinq ans plus tard, fermant ses huit succursales et mettant fin à soixante-dix ans de présence au Québec. Tous ces bouleversements discrets bousculèrent l'offre de semences, car en s'accaparant le contenu des catalogues de produits de leurs compétiteurs, ces compagnies et leurs nouvelles acquisitions misèrent sur la rentabilité en abandonnant des centaines de variétés tout aussi bonnes, mais moins performantes financièrement. Bien entendu, si demain vous vous retrouvez devant leurs présentoirs, n'hésitez pas à choisir les variétés anciennes ayant fait leurs preuves. Mais au fait, qu'est-ce qu'une variété ancienne?

Selon nos recherches et interviews informelles auprès de jardiniers amateurs, une norme implicite existerait, selon laquelle toute plante comestible cultivée avant 1960 serait considérée comme faisant partie de cette catégorie.

Même s'il s'agit d'une excellente option, pratique pour les néophytes du jardinage ne sachant pas sur quoi jeter leur dévolu, n'oubliez pas : vous serez quand même contraint par le choix. Même si vous feuillotez tous les catalogues, magasinez dans toutes les grandes chaînes, surfez sur tous les sites de grandes compagnies canadiennes de semences en

1936 CATALOGUE

1936 THE ROSES we offer on this page are separately mossed, waxed and labelled.

VIGORO is a YOUNG for ROSES • LE VIGORO set on TOSQUE for the ROSIERS

Better Times
New Hybrid Tea Rose
Each - Claret \$1.95, Doz. \$25.00
Transportation prepaid when money accompanies order.

Nigrette
New Hybrid Tea Rose
Each - Claret \$2.00, Doz. \$25.00
Transportation prepaid when money accompanies order.

LES ROSIERS que nous offrons sur cette page sont moussés, paraffinés et étiquetés individuellement.

W. H. PERRON & CO. LIMITED
935, Blvd. ST-LAURENT
Tel. LAnc. 4191 ★ MONTREAL

VERY SPECIAL
Collection A
One each of the three patented New H.Y. Roses shown on this page for \$5.00.
5 each for \$14.50 6 each for \$20.00
Transportation prepaid when money accompanies order.

TRÈS SPÉCIAL
Collection A
Un de chacune des trois roses nouvelles variétés de roses hybrides de nos jours pour \$5.00.
5 de chacune pour \$14.50 6 de chacune pour \$20.00
Transport. payé lorsque l'argent accompagne la commande.

LUKEN
New Hybrid Tea Rose
Each - Claret \$1.95, Doz. \$25.00
Transportation prepaid when money accompanies order.

ligne, vous n'aurez accès qu'à 10 % de toutes les plantes ancestrales. Incroyable, n'est-ce pas? Mais où se cachent-elles donc, ces fameuses plantes?

Où trouver des semences anciennes

Avant la Deuxième Guerre mondiale (1939-1945), l'usage voulait que l'on se transmette des semences de père en fils. Vers 1900, la population habitait massivement des fermes. Aujourd'hui, la tendance s'est inversée, avec seulement 21,5 % des gens vivant en région rurale⁶. On se doit donc de modifier les moyens pour se procurer des graines ancestrales.

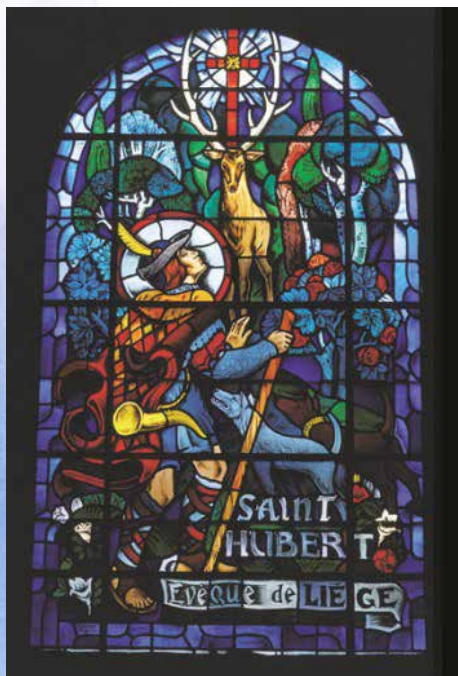
Une de ces stratégies consiste simplement à en demander comme autrefois à votre entourage immédiat (parenté, voisinage, collègues de travail, amis ou connaissances) en privilégiant les personnes âgées. Les gens d'un certain âge ont souvent des graines reçues de parenté possédant une ferme, si ce n'est de leurs parents eux-mêmes. Les chances qu'ils possèdent encore entre leurs mains des variétés d'antan se voient alors augmentées. À travers leurs expériences et leur degré d'expertise, plusieurs auront depuis longtemps poussé l'intérêt jusqu'à récolter leurs propres graines. Demandez-leur l'historique. Vous serez encore plus surpris d'en connaître le parcours. Est-ce un legs familial? Une trouvaille d'un autre pays? Un échange avec une tierce personne? Un achat compulsif fructueux il y a très longtemps? Leurs propres créations? Il y a tellement d'histoires entourant ces petites choses!

Nous ne pouvons nous empêcher de vous raconter l'histoire du pois Saint-Hubert, une variété d'Europe arrivée en Nouvelle-France au XVII^e siècle.

Au VII^e siècle, après s'être éloigné de Dieu et avoir chassé un Vendredi saint, Hubert, un fervent chasseur, rencontre un cerf portant entre ses bois une croix scintillante l'enjoignant de propager la parole du divin. Acceptant, il amène l'évangile dans les contrées lointaines et construit de multiples lieux de prière dédiés au Seigneur. Il meurt le 30 mai 727 et ses maints miracles le consacreront saint le 3 novembre 743. Les colons ont perpétué son nom à travers un pois qu'on ajoute à une « soupe de chasse » en l'honneur de cet homme, patron des chasseurs.



Pois Saint-Hubert, en voie d'extinction



Saint-Hubert, patron des chasseurs et des forestiers.

Évidemment, c'est une légende, mais combien inspirante... Et il en existe des centaines comme celle-là. L'avantage de faire des échanges avec des gens âgés est de vous mettre en contact direct avec le meilleur spécialiste qui soit : quelqu'un ayant des connaissances, mais aussi une expérience directe, qui saura mieux que quiconque vous renseigner sur l'historique de la plante, la manière de la cultiver (propriétés, forces, caprices, moments propices de cueillette et surtout, des recettes pour l'apprêter en cuisine).

Il est toutefois désolant de constater qu'il n'y a aucune relève pour prendre en charge cet héritage, et que ces trésors meurent souvent avec leurs propriétaires. Il y a donc urgence d'agir.

Par ailleurs, les fleurs anciennes vous intéressent davantage? Il existe certainement dans votre localité des soirées d'échange de plants, de bulbes et de semences par le biais d'associations horticoles. Visitez le site Internet de la Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec, sous l'onglet « Calendrier des activités ». Vous y trouverez des événements, conférences, ateliers et activités spéciales de leurs membres, notamment des soirées d'échanges. Les coûts pour y assister sont minimes et vous rencontrerez d'autres individus ayant eux aussi à cœur la sauvegarde du patrimoine horticole, et même parfois des collectionneurs de plantes rares et inusitées⁵.

Si ces options demeurent inaccessibles, Internet recèle de véritables trouvailles; il suffit de savoir où chercher. Avant l'arrivée de la Toile, outre les échanges entre individus, la seule manière de mettre la main sur du nouveau matériel était de commander par catalogue. Il existait une foule de ces compagnies, malheureusement toutes fermées aujourd'hui (Hector L. Déry, Rennie's, Dupuy & Ferguson, les pépinières Guilbault, Morisset, Bédard, William Evans, etc.). D'autres petits grainetiers spécialisés ont repris le flambeau. Pour en obtenir une liste complète sans vous astreindre à de longues recherches, référez-vous à l'organisme sans but lucratif Semences du patrimoine⁶. Vous y découvrirez un répertoire de petites entreprises canadiennes dédiées à ces plantes étonnantes. Ce réseau coordonne aussi des projets auprès de jardiniers amateurs et chevronnés désireux de partager avec d'autres passionnés à travers le Canada.

Maintenant, la planète entière attend de vous transmettre cette belle abondance! Vous pouvez télécharger d'un simple clic plusieurs catalogues ou commander directement en ligne. Évidemment, il sera important de déterminer votre zone de rusticité.

⁵ Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec (www.fsheq.com).

⁶ Semences du patrimoine (www.semences.ca)



Oignon vivace très rare « red catawissa »

Zone de rusticité

Si vous choisissez des graines d'oranger, croyez-vous qu'elles survivront à des températures hivernales de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$? Vous comprenez maintenant l'importance de tenir compte de la rusticité d'une plante. Pour connaître la zone de rusticité de votre région, consultez n'importe quel moteur de recherche en inscrivant « zone de rusticité au Québec ».

Par exemple, Montréal correspond à la zone 5b. Plus vous montez vers le nord, plus ce chiffre s'approchera du zéro, zéro étant, bien entendu, très froid. Il sera primordial, si vous achetez une vivace, que sa zone de rusticité soit égale ou supérieure à celle de votre région. Une des croyances veut qu'il n'existe aucune plante comestible vivace pour les régions froides. Détrompez-vous : il y en a beaucoup.

Les fruits et légumes vivaces oubliés

L'oignon « red catawissa » est un choix avisé. D'anciens écrits font mention de son introduction aux États-Unis par le Canada en 1820. Arrivé en Nouvelle-France comme oignon vivace, on le retrouverait aujourd'hui, semble-t-il, jusqu'en Alaska (zone 0a). Plus vigoureux que son cousin l'oignon égyptien, on peut en planter en toute sécurité dans notre potager et le laisser là tout l'hiver sans craindre le gel, puisqu'il est rustique jusqu'à $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Il peut mesurer plus de deux pieds et demi, soit plus de 76 centimètres. C'est le plus grand de sa famille et il développe un pied massif pour soutenir tout ce poids. C'est pourquoi on le surnomme souvent « perennial tree onion » en anglais ou « arbre-oignon vivace » (traduction libre).

Il se reproduit par étages en créant de petits bulbes aux extrémités de sa tige, la deuxième série poussant par-dessus la première. Il arrive même à l'occasion qu'une troisième série pousse sur la deuxième. Et,

comme son cousin l'oignon égyptien, il se ressèmera lui-même un peu plus loin, d'où l'appellation typique anglaise « walking onion » (oignon qui marche). Si vous laissez quelques divisions ou bulbes au potager chaque année, espacés d'environ six pouces, ils se reproduiront allègrement et vous en aurez à vie. Pas de maladies ni d'insectes connus ne s'y attaquent; il est merveilleux pour les jardiniers paresseux. Scorzonère, crosne du Japon, raifort, oseille, cerfeuil musqué, chervis, topinambour, aronia, oignon de Sainte-Anne, paw paw, patate en chapelet, livèche-épinard, poireau perpétuel... sont autant de vivaces comestibles oubliées qui mériteraient de revivre dans nos jardins potagers contemporains.

Il vous faudra toutefois considérer un autre aspect essentiel si vous misez cette fois-ci sur les annuelles : la précocité.

Maturité des annuelles

Si une plante annuelle doit produire, elle devra le faire à l'intérieur du nombre de jours sans gel au sol de votre région. Pour connaître ce renseignement pour votre localité, consultez « Agrométéo Québec », à l'adresse suivante : <http://agrometeo.org>.

Ainsi, si votre région indique environ 145 jours sans risque de gel au sol (par exemple à Drummondville), un petit chiffre (30 jours pour un radis) indiquera une plante très précoce et elle produira rapidement. Plus ce nombre sera élevé (85 jours pour une tomate), plus vos chances d'obtenir un fruit mûr à temps diminueront. Ces informations devraient être accessibles sur les sachets ou encore sur le site Internet des fournisseurs de semences. Sinon, exigez-les auprès des commerçants.

Au début, pour faciliter votre choix, limitez-vous aux grainetiers de votre région ou des provinces limitrophes. S'ils offrent des semences ancestrales, elles seront adaptées, la majeure partie du temps, à votre climat.

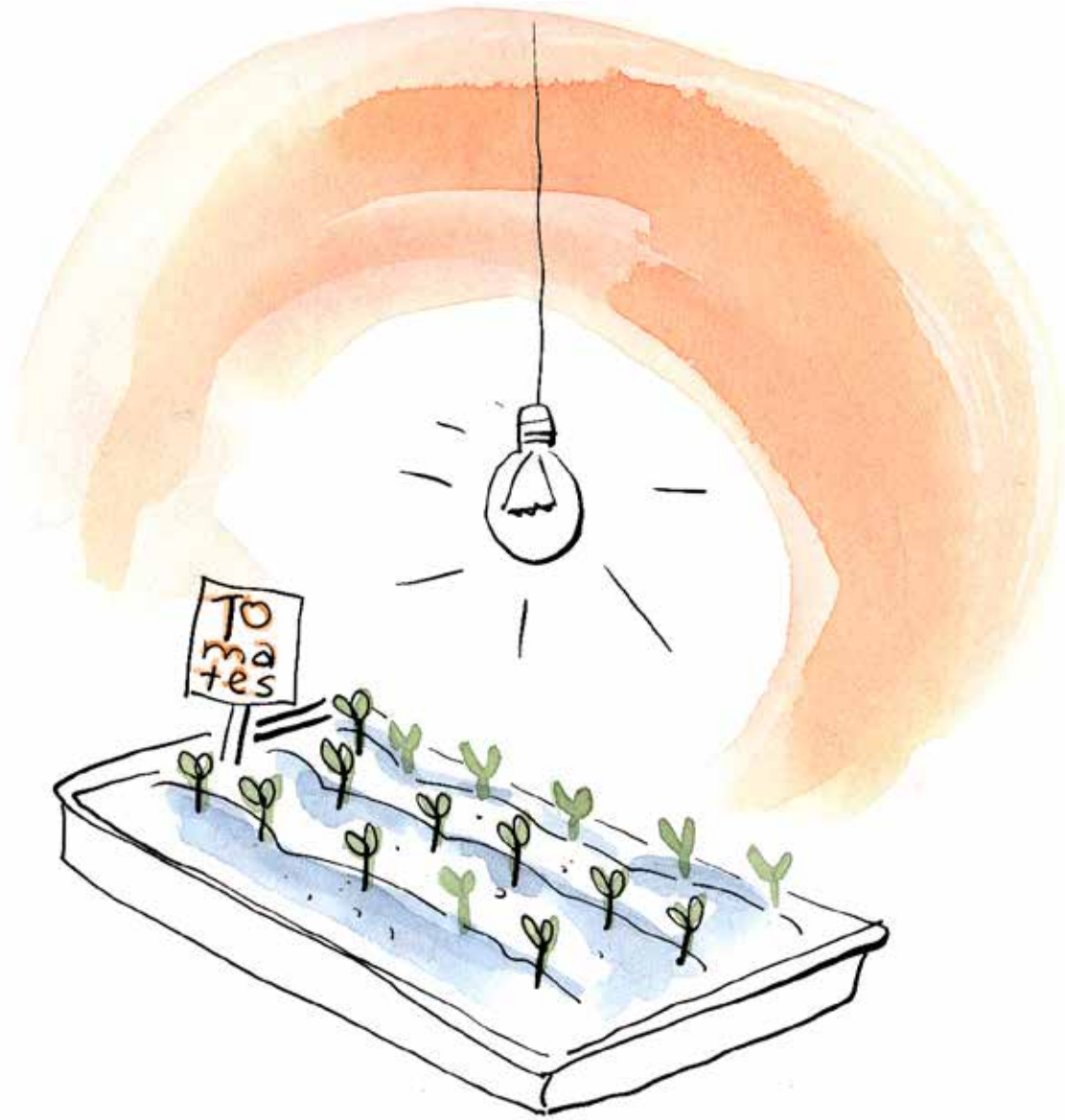


Conclusion

Auriez-vous cru qu'une si petite question telle que «Qu'est-ce que je vais planter?» portait en elle un si lourd sens historique, et ô combien déterminant aujourd'hui pour le futur de nos enfants?

Sans cette précieuse transmission par nos ancêtres, ce patrimoine immatériel existerait-il encore? Qu'en serait-il de nos fameuses épluchettes de blé d'Inde? La soupe aux pois aurait-elle cette même signification dans nos « partys des sucres »? La gourgane serait-elle si intimement associée au Saguenay–Lac-Saint-Jean? Comme l'a déjà mentionné Laure Waridel, pionnière du commerce équitable et de la consommation responsable au Québec, « acheter, c'est voter ». Nous pourrions nous aussi soutenir que « semer, c'est s'exprimer ». S'exprimer pour la biodiversité, la sécurité alimentaire, la perpétuité de notre identité culturelle, l'amélioration génétique gratuite accessible pour tous. Le reste demeure entre nos mains. Même à échelle humaine, nous pouvons tous faire une différence en sauvant une petite partie de ce legs collectif, de ce patrimoine végétal si précieux.





Chapitre

2

Lili

Les semis



LILI MICHAUD est agronome spécialiste des pratiques écologiques urbaines et du développement durable. Elle possède une solide expertise sur des sujets tels que l'agriculture urbaine, les aménagements comestibles, la culture écologique des légumes et des fines herbes, la gestion rationnelle de l'eau potable, le compostage domestique, etc.

Depuis une vingtaine d'années, Lili Michaud transmet ses connaissances par la présentation de conférences, de cours ainsi que la rédaction de livres, d'articles et de chroniques. Elle est reconnue pour son professionnalisme, son objectivité et ses qualités de vulgarisatrice. Plusieurs municipalités, des organismes et des maisons d'enseignement font régulièrement appel aux services de Lili Michaud. Parmi ceux-ci, citons la Ville de Québec, l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe, l'Université Laval, le magazine Fleurs Plantes Jardins, sans compter plus de vingt sociétés d'horticulture, autant de bibliothèques et d'organismes voués à l'environnement. Lili Michaud est également membre fondateur du Réseau d'agriculture urbaine de Québec (RAUQ), qui organise chaque année la Fête des semences et de l'agriculture urbaine de Québec.

Lili Michaud est l'auteure de quatre livres, tous publiés aux Éditions MultiMondes : Mon potager santé (2013, 2^e édition), Guide de l'eau au jardin (2011), Tout sur le compost (2008) et Le jardinage écologique (2004).

Pour en savoir davantage au sujet de Lili Michaud, visitez le site : www.lilimichaud.com

Pendant ce temps chez Josée et Michel



UNE FOIS TOUTES CES GRAINES ACHETÉES, vient le temps de les semer. Pour un jardinier débutant, c'est tout un défi de savoir attendre le moment propice avant de commencer à l'intérieur ce que l'on appelle les semis.

On a beau lire les consignes se trouvant sur les enveloppes, l'appel du semeur-débutant-empressé est plus fort que tous les calendriers de semis du monde. On veut tout faire pousser et tout de suite. Radis, haricots grimpants, concombres... Bah! Au diable l'attente, on essaye tout, ou presque! On se dit qu'il y a tellement de petites graines dans ces sachets qu'il nous en restera certainement pour en semer dans le potager à l'extérieur.

En moins de temps qu'il en faut pour le dire, notre salon ressemble à un décor des aventures de Tarzan. Le clou du spectacle est les haricots grimpants : elle porte bien son nom, cette plante-là! Ce n'est pas peu dire qu'on est en avance, on a même le temps de faire une mini récolte de haricots à l'intérieur avant de pouvoir transplanter nos plants, parce que l'on finit tout de même par les déménager dehors malgré leur taille vénérable...





Habituellement, on consacre plutôt
cette pratique aux cultures qui n'ont
pas suffisamment de temps pour
atteindre leur maturité lorsqu'elles
sont semées en pleine
terre. Mais je dois avouer que cela
peut être excitant de manger des



Les semis intérieurs en culture écologique

Par Lili Michaud

J'AI BIEN RIGOLÉ lorsque j'ai pris connaissance des expériences de semis de Tarzan et Jane, euh... de Michel et Josée plutôt! Personnellement, il ne me serait jamais venu à l'idée d'effectuer des semis de haricots dans la maison. Habituellement, on consacre plutôt cette pratique aux cultures qui n'ont pas suffisamment de temps pour atteindre leur maturité lorsqu'elles sont semées directement en pleine terre. Mais je dois avouer que cela peut être excitant de manger des haricots avant tout le monde. Et puis le résultat final que ces deux jardiniers débutants ont réussi à obtenir, soit un potager luxuriant, me porte à croire que ces derniers ont carrément un don pour le jardinage. Malgré tout, je crois que les recommandations qui suivent pourront vous aider à faire de vos expériences de semis un succès toujours plus grand d'année en année. De surcroît, vous économiserez temps et argent, et vous ne serez pas obligé d'utiliser une machette pour atteindre votre porte-fenêtre.

1. Pourquoi faire ses semis?

Au Québec, la saison de croissance est relativement courte. C'est pourquoi certaines plantes légumières

qui demandent plusieurs jours de croissance avant d'atteindre leur maturité doivent d'abord être semées bien au chaud à l'intérieur puis transplantées à l'extérieur lorsque le temps le permet. C'est le cas des tomates, des poivrons, des aubergines et de bien d'autres plantes. Bien sûr, il est possible d'acheter de jeunes plants dans les jardinerie, et c'est d'ailleurs ce que je recommande aux jardiniers débutants. Mais parallèlement, je vous suggère de commencer à vous familiariser avec le semis intérieur en commençant avec une variété de tomates, par exemple. Puis, l'expérience aidant, si vous avez l'espace nécessaire, vous pourrez augmenter progressivement le nombre et la diversité des semis d'année en année. Dans quelques années, vous en viendrez peut-être à l'autonomie totale et vous n'aurez plus besoin d'acheter un seul plant. Attention : faire ses propres semis peut devenir une véritable passion, et j'oserais dire que le danger croît avec l'usage! Rien d'étonnant lorsque l'on considère les nombreux avantages qu'offre cette pratique.

Réaliser ses propres semis permet d'avoir accès à une diversité de plantes quasi illimitée. C'est loin d'être le cas si vous achetez vos plants, puisque l'on retrouve presque toujours les mêmes variétés sur le marché (en passant, une variété cultivée est aussi



appelée un cultivar). En achetant des semences plutôt que des plants, vous accédez à un choix incommensurable de cultivars. Savez-vous qu'il existe plusieurs milliers de cultivars de tomates? De plus, vous aurez accès à des semences ancestrales et à des semences biologiques. Enfin, si comme moi vous adoptez des pratiques écologiques, vos plants se compareront à des plants bio, une autre rareté sur le marché.

Une autre bonne raison de faire ses propres semis concerne l'aspect économique. Pour le prix d'un seul plant acheté en jardinerie, vous pourrez en produire des dizaines... à condition toutefois de ne pas gaspiller vos semences. Une fois celles-ci utilisées, refermez bien le sachet à l'aide d'un trombone, et placez ce dernier dans un contenant hermétique en verre ou en plastique. Entreposez le contenant dans un endroit frais si possible (réfrigérateur ou chambre froide), ou à défaut dans une armoire où il y aura le moins de variations de température possible. Évitez d'entreposer vos semences dans le garage ou le cabanon. Dans de bonnes conditions et selon les variétés, les semences de plantes légumières se conservent de deux à dix ans, et même plus.

Enfin, la dernière motivation, et non la moindre, c'est que faire ses propres semis offre le plaisir de jouer dans la terre bien avant qu'il soit possible de le faire à l'extérieur. Alors que plusieurs jardiniers pestent contre l'hiver et n'attendent que la belle saison pour s'adonner à leur activité préférée, j'ai de la terre sous les ongles dès le mois de février... ce qui me permet d'être beaucoup plus patiente.

2. Les semences

Lorsque vient le temps d'acheter des semences, je ne lésine pas sur la qualité. Pas question de me procurer des semences dans les magasins à grande surface. La plupart de ces semences ont été produites selon des pratiques qui ne correspondent pas à mes valeurs, le plus souvent à l'aide de pesticides et d'engrais de synthèse. De plus, ces semences



sont la plupart du temps traitées avec un fongicide (non, ce n'est pas naturel des semences roses ou bleues fluo!) et elles ne sont pas toujours conservées dans les règles de l'art. Autant que possible, j'achète mes semences directement du producteur ou du distributeur sur Internet, par la poste ou, mieux encore, lors des fêtes des semences. Je privilégie les semences bio et les semences ancestrales. Enfin, lorsque le temps presse, je me procure des semences dans une jardinerie locale. En cherchant bien, on peut parfois y trouver des semences bio produites par des producteurs québécois.

3. Le calendrier de semis

La période pour effectuer les semis de plantes légumières s'étale de la mi-février à la fin mai. Les dates proposées sont basées sur la date du dernier gel prévu. Dans le tableau suivant, le 7 juin a été utilisé comme date du dernier gel. Évidemment, il faudra adapter ce tableau selon la date du dernier gel prévu pour votre région : par exemple, pour le poivron, la période suggérée pour le semis intérieur s'étale du 15 au 31 mars, soit 10 à 12 semaines avant le 7 juin. Si la date du dernier gel se situe plutôt autour du 25 mai, la période de semis de poivron sera plutôt du 1^{er} au 15 mars.

Lorsqu'un système de transition telle une petite serre ou une couche froide est disponible entre la maison et le jardin, vous pourrez effectuer les semis au début de la période suggérée (15 mars pour le poivron). Autrement, il sera souhaitable de faire le semis à la fin de la période suggérée (30 mars pour le poivron). Dans tous les cas, évitez d'effectuer les semis trop tôt. Autrement les plants risquent de s'étioler (ils seront grêles, allongés et décolorés), avant que la température extérieure ne soit suffisamment clémente pour qu'ils soient plantés au jardin.

Le calendrier de semis de la plupart des plantes légumières, mais

également de quelques fines herbes et de quelques fleurs annuelles, est présenté dans le tableau suivant.

Le calendrier des semis intérieurs

Période de semis	Plantes
Nombre de semaines avant la date du dernier gel prévu (7 juin comme dernier gel)	
14 à 16 semaines (15 au 28 février)	artichaut, bégonia des plates-bandes, impatiente, romarin
12 à 14 semaines (1er au 15 mars)	oignon, poireau
10 à 12 semaines (15 au 31 mars)	aubergine, basilic, céleri, céleri-rave, célosie, cerise de terre, mélisse, piment, poivron, sarriette, sauge, souci, thym, tomate indéterminée, tomatillo
8 à 10 semaines (1er au 15 avril)	alysse, brocoli, chou-fleur, coriandre, lobélie, persil, pourpier, tagète, tomate déterminée
6 à 8 semaines (15 au 30 avril)	amarante, chou pommé, chou de Bruxelles, chou kale, ciboulette, laitue*, marjolaine, origan
4 à 6 semaines (1er au 15 mai)	capucine, cléome, coléus, gloire du matin, melon, tétragone
3 à 4 semaines (15 au 31 mai)	citrouille*, concombre*, courge*

* Ces plantes légumières peuvent aussi être semées directement au jardin.

4. Le matériel

Avant de commencer vos semis intérieurs, vous aurez absolument besoin de vous procurer des semences, mais aussi des contenants et du terreau. Progressivement, vous pourrez ajouter différents objets. Certains sont très utiles, d'autres sont facultatifs.

4.1 Les contenants

Vous trouverez sur le marché tout un éventail de contenants pour démarrer les semis. Mais avant d'acheter de nouveaux contenants, regardez autour de vous : il y a sans doute plusieurs contenants que vous pourriez réutiliser. Faites d'abord l'inventaire des contenants dans lesquels vous avez acheté vos plants les années précédentes. Qu'il s'agisse de pots individuels ou multicellules, si ce n'est pas déjà fait, lavez-les soigneusement avant de les utiliser. Puis regardez dans votre bac de récupération : les petits pots de yogourt ou de fromage ou encore les cartons de lait ou de jus pourront vous être utiles. Ceux que je préfère sont les caissettes de champignons, d'autant plus que ces contenants ne sont pas recyclables dans plusieurs municipalités. Dans tous les cas, assurez-vous que vos contenants sont propres et percez-en le fond à l'aide de la pointe d'un couteau ou d'un ciseau pour permettre l'évacuation de l'eau.

Je recommande d'éviter d'acheter des pastilles de tourbe : ces dernières comportent un terreau très pauvre et leur enveloppe met des années à se décomposer dans le sol ou le compost. Dans le même ordre d'idées, évitez les contenants de tourbe que l'on dit « biodégradables ». Le problème avec ces contenants est qu'ils ne se décomposent pas assez rapidement, ainsi les racines tardent à en sortir pour explorer le sol. De plus, cela vous oblige à acheter des contenants chaque année.



Pour certaines plantes qui craignent la transplantation comme les concombres, les courges et les gloires du matin, confectionnez vos propres contenants biodégradables à l'aide de papier journal et d'un « PotMaker ». Vous pourrez également utiliser des rouleaux de papier hygiénique. Dans les deux cas, vos plants pourront séjourner dans ces contenants au maximum trois à quatre semaines avant d'être transplantés au jardin.

4.2 Les terreaux

Pour démarrer vos semis, vous aurez le choix entre l'achat de terreaux commerciaux ou la préparation de vos propres terreaux. Si vous débutez et que vous prévoyez démarrer quelques plants de tomates, l'achat de terreau sera pratique. Par contre, si comme moi vous visez l'autonomie, et que vous démarrez près d'une centaine de plants chaque année, vous avez tout avantage à faire vos propres terreaux. Cela constituera un geste « écologique » comme je les aime, soit à la fois économique et écologique!

4.2.1 Les terreaux commerciaux

Vous aurez idéalement besoin de deux types de terreaux, soit un terreau à semis et un

terreau à transplantation. Dans les deux cas, optez pour un terreau qui ne contient que des ingrédients naturels ou mieux encore, un terreau accepté pour la culture biologique. Dans le doute, consultez l'étiquette et assurez-vous qu'il ne contient que des ingrédients naturels : tourbe de sphaigne, perlite, vermiculite, sable, chaux, engrais naturel, compost. Évitez les terreaux qui contiennent les ingrédients de synthèse suivants : engrais chimiques, cristaux de rétention d'eau et agents mouillants. Si vous préférez acheter un seul terreau, il faudra amender celui-ci en conséquence. Par exemple, si vous achetez un terreau à semis, vous devrez l'enrichir avec du compost pour le transformer en terreau de transplantation. Par contre, si vous achetez un terreau à transplantation, vous pourrez alléger celui-ci en lui ajoutant de la vermiculite pour le transformer en terreau à semis.

4.2.2 Les terreaux de fabrication maison

Il existe de nombreuses recettes de terreaux de fabrication maison. Je vous propose ici trois recettes de terreaux à semis et trois autres de transplantation. Personnellement, j'utilise les terreaux A et D depuis de nombreuses années et j'obtiens de bons résultats. De plus, je n'ai jamais de fonte des semis, une maladie dont je parlerai plus loin.



4.2.2.1 Les terreaux à semis

Terreau A : 3 parties de compost, 6 parties de vermiculite, 1 partie de sable

Terreau B : 2 parties de compost, 4 parties de vermiculite, 4 parties de perlite

Terreau C : 3 parties de compost, 7 parties de vermiculite ou de perlite

4.2.2.2 Les terreaux de transplantation

Terreau D : 5 parties de compost, 4 parties de vermiculite, 1 partie de sable

Terreau E : 6 parties de compost, 2 parties de perlite, 2 parties de vermiculite

Terreau F : 5 parties de compost, 5 parties de vermiculite ou de perlite

Pour fabriquer vos propres terreaux ou pour amender vos terreaux commerciaux, utilisez du compost commercial de qualité ou du vermicompost. Si vous utilisez votre compost domestique, assurez-vous que celui-ci soit bien mûr. Idéalement, traitez-le à la chaleur de la façon suivante : après avoir humidifié votre compost, mettez-le au four à 95 °C (200 °F) durant une heure. Cela pourrait éviter d'introduire des maladies qui risquent d'être fatales pour vos jeunes semis.

4.3 Le matériel utile

Pour faciliter le travail, vous aurez besoin de :

- un arrosoir muni d'un long manche et d'une buse à jet fin;
- un vaporisateur manuel;
- des plateaux de culture;
- une ou plusieurs miniserres. Les miniserres que l'on retrouve sur le marché comprennent habituellement un plateau de culture, un couvercle transparent et des multicellules. Mais vous pourrez aussi fabriquer vos propres miniserres en utilisant des contenants transparents



- récupérés (comme ceux dans lesquels on vend des laitues ou encore des boîtes d'œufs en plastique transparent) ou des sacs de plastique transparents;
- des étiquettes de plastique ou de bois (pensez à récupérer les stores en plastique, les contenants de plastique blanc ou les bâtonnets de bois des sucettes glacées);
 - un crayon de plomb ou un marqueur à l'encre indélébile et résistante aux rayons UV;
 - de petits outils : cuillère, couteau, fourchette, ciseaux;
 - un engrais d'algues.

4.4 Le matériel facultatif

Si après en avoir fait l'expérience au moins une fois, vous ne vous contentez plus de démarrer quelques plants de tomates sur le rebord d'une fenêtre, vous pourrez ajouter progressivement le matériel suivant :

- un système de fluorescents (j'y reviendrai);
- un ventilateur (pour imiter le vent et ainsi fortifier les plants quelques semaines avant leur sortie à l'extérieur);
- un ou plusieurs tapis chauffants (pour la germination des semences);
- des pièges collants jaunes (pour contrôler les petites mouches);
- un thermomètre/hygromètre d'intérieur.

5. Les conditions environnementales

Tout comme nous, les jeunes semis se développeront adéquatement dans des conditions environnementales adéquates; il faudra donc porter une attention spéciale à l'éclairage, à l'humidité, à la température et à l'aération.

5.1 L'éclairage naturel ou artificiel

Vous avez au moins une grande fenêtre qui est orientée au sud ou à l'ouest et vous ne craignez pas de l'encombrer? Bravo! Vous pourrez y installer vos petits protégés et ainsi bénéficier de l'éclairage naturel gratuit. Pour améliorer la luminosité, vous pouvez placer un panneau blanc du côté opposé à la lumière. Et pensez à tourner régulièrement vos semis, autrement ceux-ci auront un fort penchant vers la fenêtre. Toutefois, vous devriez oublier les semis d'oignons et de poireaux et ne démarrer que les plantes qui peuvent être semées à compter de la mi-mars, telles que les tomates. Avant cette date, l'ensoleillement n'est pas suffisant.

Vous manquez d'espace devant vos fenêtres pour y installer vos semis de plus en plus nombreux? Qu'à cela ne tienne, vous pourrez installer un système d'éclairage artificiel à peu près n'importe où dans la maison, et ce, à peu de frais.

Il y a de nombreuses années, lorsque j'ai pensé à me convertir sérieusement à l'éclairage artificiel, je regardais avec envie les étagères à semis vendues dans les commerces. Je ne me décidais pas à déboursier plus de 500 \$ pour ce système qui ne servirait que quelques semaines par année. C'était avant que je comprenne qu'il me suffisait de me procurer en quincaillerie les éléments pour fabriquer mon propre système... pour une fraction du prix d'une étagère vendue en magasin.

Pour aménager votre système, vous aurez besoin de :

- un ballast pour tubes fluorescents de 48 pouces;
- deux tubes fluorescents de 48 pouces, dont un blanc froid (cool white) et un blanc chaud (warm white); inutile d'acheter des tubes fluorescents spécialement conçus pour les plantes, dont le coût est exorbitant;

- deux chaînes et deux crochets solides pour accrocher votre système au plafond;
- une minuterie.

Vous pourrez installer le tout au plafond, au-dessus d'une grande table ou d'un comptoir. Si vous êtes bricoleur, vous pourrez aussi fabriquer une jolie étagère à plusieurs étages en bois. Dans tous les cas, assurez-vous que la hauteur des fluorescents puisse s'ajuster. Selon les besoins, elle pourra varier de 15 à 30 centimètres au-dessus des plants. Enfin, il ne vous restera qu'à programmer le nombre d'heures d'éclairage à l'aide de la minuterie, l'idéal étant de 14 heures par jour.

5.2 L'humidité

Le taux d'humidité doit demeurer élevé, soit entre 80 et 90 %, et ce, particulièrement lors de la germination. Pour ce faire, plusieurs options sont possibles :

- couvrez les jeunes semis avec un plastique transparent ou une vitre;
- vaporisez régulièrement les jeunes plants avec de l'eau;
- placez un humidificateur dans la pièce.

5.3 La température

Pour la germination, une température de 21 à 25 degrés Celsius est souhaitable. Puisque la température de nos intérieurs est habituellement plus basse, l'idée est de trouver un endroit chaud. Le dessus du réfrigérateur, du congélateur ou d'un radiateur peut parfois faire l'affaire. Pendant de nombreuses années, j'ai utilisé le dessus du réfrigérateur qui était relativement chaud pour démarrer mes semis. Tout allait bien

jusqu'à ce que je change mon vieux réfrigérateur pour un plus récent... heureusement moins énergivore. Après l'avoir mis de côté durant la première année, je me suis finalement rabattue sur un tapis chauffant qu'une bonne amie m'a offert. Moi qui ne suis pas trop attirée par ce genre de gadget, je dois avouer que je suis maintenant accro. Une fois que la germination est amorcée, la température idéale pour les semis se rapproche de la température intérieure normale pour le jour, soit 21 °C. Durant la nuit, si vous le pouvez, abaissez la température à 15 °C.

5.4 L'aération

Pour éviter les maladies fongiques, assurez à vos jeunes semis une bonne aération en tout temps. Une fois qu'ils auront atteint une taille respectable (soit approximativement 4 centimètres), vous pourrez installer un ventilateur à proximité. Ce dernier imitera la présence du vent et, de ce fait, augmentera la robustesse des plants.

6. Le semis... enfin, on passe à l'action!

Avant toute chose, préparez vos étiquettes d'identification, car il n'y a rien qui ressemble le plus à un petit plant de tomate qu'un autre petit plant de tomate d'un cultivar différent. Puis, humidifiez légèrement le terreau et placez-le dans les contenants. Égalisez et pressez légèrement (j'utilise à cet effet une planchette de bois dont la dimension correspond à une caisse de champignons, le contenant que j'utilise le plus souvent). Enfin, effectuez le semis en procédant selon l'une ou l'autre des techniques suivantes selon qu'il s'agit de petites semences qu'il est pratiquement impossible de semer une à une, ou de plus grosses semences.

Pour les très petites graines, effectuez un semis à la volée et



recouvrez les graines d'une très mince couche de terreau, puis pressez légèrement sur le tout. Pour les graines de taille moyenne, tracez un sillon ou faites de petits trous à l'aide d'un crayon ou du manche d'une cuillère à la profondeur requise. De façon générale, la profondeur devrait correspondre à deux fois la grosseur de la graine. Déposez les graines une à une dans le sillon ou une à deux graines par trou, et couvrez de terreau. À noter que certaines graines de fleurs germent en présence de lumière. Elles ne doivent donc pas être recouvertes de terreau. C'est le cas des bégonias et des impatientes.

Humidifiez à l'aide d'un vaporisateur. Recouvrez d'un plastique transparent, d'une vitre ou d'un dôme (miniserra). Placez le tout dans un endroit chaud, par exemple sur le dessus du réfrigérateur ou sur un tapis chauffant. À cette étape, l'éclairage n'est pas nécessaire pour la plupart des plantes légumières.

Aussitôt que vous observez les premières pousses, placez les contenants à la lumière.

Surveillez les besoins en eau. Attention aux excès! S'il se forme des gouttelettes d'eau à l'intérieur du couvercle, entrouvrez celui-ci. Lorsque les plants touchent le couvercle, enlevez-le.

7. L'entretien

7.1 L'éclaircissage et le repiquage

Il est temps de procéder au repiquage ou à l'éclaircissage lorsque les plants commencent à se toucher. Le principe est de s'assurer que les plants ont l'espace nécessaire pour se développer.

L'éclaircissage sera requis dans les cas où le semis a été fait à la volée, ou encore lorsque les jeunes plantules demeurent dans le même contenant jusqu'à la transplantation au jardin. Il pourra également être pratiqué lorsque l'on a semé plus d'une graine par alvéole ou deux graines dans un même trou parce que l'on doutait du pouvoir germinatif de nos graines. L'éclaircissage consiste à couper les jeunes plantules au sol, de façon à ne garder qu'un seul plant par alvéole ou encore un plant tous les 2 à 5 cm. Font exception le poireau et l'oignon, qui pourront être beaucoup plus tassés (approximativement un plant tous les centimètres).



Le repiquage s'effectue à partir du moment où les jeunes plants possèdent au moins deux vraies feuilles. On doit effectuer le repiquage dans un terreau de transplantation, plus riche que le terreau de semis. Avant toute chose, assurez-vous de bien humidifier le terreau des plants à repiquer. Manipulez les jeunes plants avec soin en les tenant par une feuille (jamais par la tige) et en soutenant les racines à l'aide d'une cuillère ou d'un crayon. Enfoncez le jeune plant jusqu'aux cotylédons. À noter qu'il faut parfois faire deux repiquages comme dans le cas des tomates, si elles ont été semées tôt. Le repiquage permet d'utiliser toutes les graines qui ont germé.

Les jeunes plants qui ne nécessitent pas de repiquage comme l'oignon et le poireau peuvent être taillés du tiers, au besoin.

Certaines plantes ne doivent pas être repiquées, car elles ont des racines fragiles. C'est le cas des courges, des melons, de la gloire du matin et de la capucine. Il est préférable que le semis de ces plantes soit effectué dans un contenant biodégradable qui sera planté directement au jardin.

7.2 L'arrosage

Dans tous les cas, utilisez de l'eau tiède qui a reposé durant au moins 24 heures afin que le chlore se soit évaporé. Les premiers jours suivant le semis, assurez-vous que la surface du terreau demeure constamment humide en l'arrosant à l'aide d'un vaporisateur manuel. Puis, lorsque les jeunes plants commencent à s'enraciner, humidifiez le terreau par la base en ajoutant 1 à 2 cm d'eau dans le plateau. Après une heure, enlevez le surplus d'eau du plateau (j'utilise une poire à jus). Enfin, lorsque les plants sont plus robustes, il est possible de les arroser par le dessus à l'aide d'un arrosoir à jet fin.



7.3 La fertilisation

Durant les deux ou trois premières semaines suivant le semis, il n'est pas nécessaire de fertiliser les jeunes semis. Par la suite, on peut effectuer une fertilisation d'appoint à l'aide d'un engrais naturel d'algues. La fréquence de fertilisation dépendra de la qualité du terreau (plus il est riche, moins la fertilisation est importante) et de la nature des plantes (les tomates sont beaucoup plus exigeantes que les oignons). Je fertilise habituellement mes tomates aux deux semaines, soit à deux reprises avant leur transplantation définitive au jardin.

8. La fonte des semis

La fonte des semis est une maladie qui affecte les jeunes plants. Elle est causée par un champignon qui prolifère sur la surface du terreau. Les symptômes qui apparaissent soudainement sont très souvent fatals. Les jeunes pousses se couchent d'abord sur le côté, comme si la base de la tige avait été pincée, puis elles meurent.

Pour éviter le problème :

- utilisez un terreau de qualité;
- utilisez des contenants propres;
- faites attention aux excès d'arrosage;
- procurez aux semis une température adéquate et une bonne aération.



9. La transition vers l'extérieur

Avant leur installation définitive au jardin ou dans de gros pots sur le balcon, les jeunes plants ont avantage à être acclimatés progressivement aux conditions environnementales extérieures. Autrement, ils risquent d'importants dommages causés par le soleil, le froid ou le vent.

Une semaine avant leur transplantation, sortez les jeunes plants le jour et rentrez-les le soir. Pour commencer, placez-les dans un endroit où ils seront à l'abri des grands vents et à l'ombre. Déplacez-les progressivement au soleil. Laissez-les enfin près de leur emplacement définitif durant les deux ou trois dernières nuits avant leur transplantation.

Si un système de transition telle une petite serre ou une couche froide est disponible, les plantes pourront être transférées dans ces installations de trois à six semaines avant leur transplantation au jardin. Si c'est le cas, installez une ombrière (j'utilise une toile flottante) sur les jeunes plants durant les premiers jours. Et surveillez la météo quotidiennement, car un gel pourrait leur être fatal. Au besoin, prévoyez un système de chauffage d'appoint ou, si nécessaire, rentrez vos petits protégés dans la maison.

10. L'ambition du débutant

Vous l'aurez deviné, faire mes semis est devenu une vraie passion pour moi. Même que j'oserais dire que « potager » rime avec « semis ». Malgré cela, je ne saurais trop insister sur l'importance d'y aller progressivement dans votre apprentissage des semis. Commencez par quelques plants de tomates, il sera toujours temps de grossir la famille dans les années à venir.

Même si cela n'a pas été le cas pour Michel et Josée, je connais trop de jardiniers qui ont été déçus de leurs premières expériences de semis et qui ont malheureusement recommencé à acheter tous leurs plants, soit parce qu'ils n'avaient pas obtenu une qualité de plants intéressante, ou au contraire, parce qu'ils ont été carrément envahis. Apprendre à faire ses propres semis, c'est un peu comme apprendre à être parent. C'est à la fois fascinant et effrayant. On est un peu gauche et stressé au début, puis progressivement on prend de l'assurance. Tout devient plus facile, du changement de couche à la discipline. Et puis on s'attache tellement à « ces petites bêtes-là ». En terminant, je vous souhaite beaucoup de plaisir avec vos futurs bébés!

