

# De l'entretien durable aux Paysages CO<sub>2</sub>mestibles



## Des nouvelles du projet...

### Sommaire :

- Le projet 1
- Les transformés 2
- Découvertes 3
- Capsule d'info 4

Les activités du projet se déroulent très bien malgré les surprises de Dame Nature. Jusqu'à présent, 6 sites gazonnés d'une superficie de 100 m<sup>2</sup> ont été transformés en sites de démonstration de paysages comestibles. Ces terrains se situent dans les villes de Chambly, Carignan, Ange-Gardien, Otterburn Park, Saint-Charles-sur-Richelieu et Mont Saint-Hilaire. Afin de taquiner vos papilles gustatives et vos yeux, des photos de quelques sites et une brève liste des plantes comestibles présentes dans ces aménagements paysagers vous sont présentées à la page 2. Cela vous donnera sûrement le goût d'aller en visiter quelques-uns!

En plus de la transformation de ces sites municipaux de démonstration, quatre conférences gratuites ont été offertes, en début de saison, aux personnes intéressées par le projet. Ces événements ont permis de rencontrer plus d'une centaine de personnes qui sont repartis avec le sourire aux lèvres et la curiosité comblée par les informations transmises sur l'entretien durable et les paysages comestibles.



Québec

- Ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs
- Emploi-Québec Montérégie



ArbresCanada

Ainsi qu'à notre partenaire de projet :



### Événements gratuits à venir prochainement « Entretien écolo et paysages comestibles »

**14 août 2013**  
dès 17h

**Chambly**

Parc des Ateliers  
Fête de la famille

**kiosque d'information**

**24 et 25 août**  
10h à 15h

**Beloeil**

Domaine culturel Aurèle-  
Dubois (près de la biblio)

**Visite du jardin comestible**

**24 septembre**  
19h

**Richelieu**

Centre communautaire  
Amédé-Ostiguy  
110, 7e avenue

**Conférence**



## Un aperçu des « transformés »

Nous vous présentons 3 des aménagements paysagers comestibles que la RHA a créé depuis le début de l'été. Les autres sites transformés seront présentés dans les prochains bulletins.

### Otterburn Park : Tout le monde à bord!

Ciboulettes et aronies noires



Au centre communautaire de la Pointe-Valaine, chaque butte est en forme d'embarcation nautique, surmonté de kayakistes, tous représentés par différents arbustes, tels que des bleuets, un rosier rugueux, des groseilliers, des cassissiers, un cerisier nain, des camérisiers et des aronies noires. De plus, des violettes, de la ciboulette, des fraises, du thym et de l'alchémille tapissent les côtés des embarcations. Psst! Du bugle et du lysimaque tapissent les sentiers : ils sont faits pour résister au piétinement, alors vous pouvez circuler entre les kayaks, sans exagérer tout de même!



Bleuets

### Mont Saint-Hilaire : Une cascade de saveurs



Au fond du stationnement du centre aquatique de Mont Saint-Hilaire, vous trouverez un paysage comestible ayant pour thème la gradation des hauteurs chez les végétaux. On y retrouve une belle diversité : partant du thym laineux jusqu'aux poiriers asiatiques, en passant par la fraise, la ciboulette, l'alchémille, l'échinacée, le rosier rugueux, l'amélanancier à feuilles d'aulne et la viorne trilobée. Venez visiter ce petit oasis qui grandira au fil des années!



### Chambly : Le sentier de la gourmandise

Quoi de mieux que d'être sur la piste cyclable et de prendre un petit raccourci où une petite collation fruitée vous redonnerait de l'énergie? En effet, juste à côté du Centre Nautique Gervais-Désourdy, des fraises, de la lavande, des amélanchiers à feuilles d'aulne, des hémérocailles, des gadelles, groseilles et cassis, de la ciboulette, du thym, de la sarriette, des pensées et des violettes vous attendent pour une dégustation!



Gadelles

## Succulentes découvertes !

Voici quelques plantes comestibles moins connues, mais qui ont des caractéristiques visuelles époustouflantes et des particularités gustatives surprenantes. Nous aimons les utiliser dans nos aménagements paysagers comestibles.



### L'oseille sanguine

*Rumex sanguineus*

L'oseille sanguine est une vivace qui possède une coloration rouge dans les veines de ses feuilles, ce qui lui donne une apparence décorative, mais elle est aussi comestible! En effet, ses jeunes feuilles sont bonnes crues ou cuites et sont parfaites lorsqu'elles sont ajoutées en salade ou pour remplacer l'épinard.

H : jusqu'à 1 m L : 40 cm

### L'asclépiade tubéreuse

*Asclepias tuberosa*

L'asclépiade tubéreuse est également une vivace. Ses parties comestibles sont les fleurs, les feuilles et les racines. Les feuilles et les fleurs se mangent cuites. Les fleurs rappellent le goût des pois et les jeunes feuilles peuvent remplacer l'asperge. La racine goûte quelque peu la noix et son utilisation est plutôt médicinale. En effet, les Amérindiens considéraient cette merveille comme étant une plante qui guérissait tout.

H : 75 cm L : 45 cm



### L'amélanchier à feuilles

*Amelanchier alnifolia*

L'amélanchier à feuilles d'aulne est un petit arbre peu connu qui a une belle floraison blanche avant de produire d'excellents petits fruits pourpres tôt au printemps. Leur goût est sucré et ils sont parfaits pour les desserts et les collations, étant bons autant crus que cuits. De plus, ce fruit est riche en fer et en cuivre. H : 4 m L : 3 m



### La monarde

*Monarda didyma*

La monarde a une fleur à la forme spectaculaire et est disponible dans une panoplie de couleurs. Elle fait de gros massifs d'environ 1m de haut. Heureusement pour nous, l'une des parties comestibles est la superbe fleur! À utiliser dans vos salades pour ajouter une touche spéciale et originale. Les jeunes feuilles et les fleurs sont utilisées pour faire du thé, rappelant le goût du thé Earl Grey. De plus, les fleurs et les feuilles sèches peuvent être ajoutées pour colorer et aromatiser un pot pourri. H : 1 m L : 60 cm

# Capsule d'information

## Le paillis : précieux allié au jardin

Pourquoi utiliser du paillis dans nos plates-bandes ou notre potager? Cette action toute simple comporte de multiples avantages. En effet, un sol laissé à nu dans un jardin deviendra moins fertile et productif avec le temps. Un sol exposé au soleil s'assèche très rapidement et devient susceptible à l'érosion par le vent. Un sol laissé à nu devient un lieu immédiatement colonisé par les plantes pionnières aussi appelées *mauvaises herbes*. En effet, ces plantes ont des semences en dormance dans le sol et ne nécessitent qu'un peu de soleil et d'humidité pour croître même dans un sol pauvre. Ainsi, le jardinier se retrouve avec énormément de mauvaises herbes qui compétitionnent pour les nutriments et l'eau contenus dans le sol. La solution pour contrer ces désavantages est l'utilisation de paillis sur le sol puisqu'il conserve l'humidité, augmente la matière organique dans le sol en se décomposant, favorise la croissance des plantes et réduit grandement l'entretien lié au désherbage et à l'arrosage.

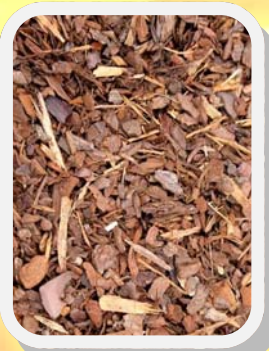
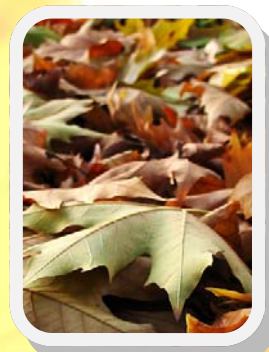
Il existe différents types de paillis, qui ont tous des caractéristiques particulières. Les paillis les plus connus sont constitués de copeaux de bois, de paille ou de feuilles mortes. Le paillis de feuilles mortes se décomposera assez rapidement et apportera beaucoup de matière organique au sol. Cependant, il a tendance à se compacter quand il est humide. Le paillis de copeaux de bois se décompose très lentement puisqu'il est très riche en carbone. Il n'est pas conseillé dans un potager annuel puisqu'il pourrait causer une *soif d'azote*, c'est-à-dire que l'azote du sol sera utilisé pour décomposer le paillis plutôt que pour nourrir les plants de tomates! Le paillis de cèdre est acide et donc à éviter dans le potager annuel. Par contre, il fera le bonheur des plantes nécessitant un sol acide : bleuets, rhododendrons, raisins d'ours, etc. D'autre part, le paillis de paille est idéal dans les potagers, car la paille est moins riche en carbone et est aérée, en plus d'être esthétique.

Utiliser du paillis dans nos plates-bandes et notre potager est une solution gagnante et économique. Vous n'avez qu'à choisir celui qui convient à vos besoins afin de réaliser un jardin écologique, productif et en santé!

**BON JARDINAGE !**

### L'organisme initiateur du projet

La RHA pour la Reconstruction Harmonieuse de l'Agriculture est un organisme à but non lucratif constitué en 1994 et ayant pour mission de *promouvoir une agriculture et un mode de vie sain et durable qui s'harmonise avec l'équilibre écologique dans son ensemble tout en respectant l'environnement*. Depuis sa création, la RHA permet l'enseignement et la démonstration de systèmes de design en permaculture – une science environnementale du design.



  
Fondation RHA

120, rue Ledoux  
Beloeil, Qué. J3G 0A4  
450 536-0422 #305  
[info@rha-quebec.org](mailto:info@rha-quebec.org)  
[www.rha-quebec.org](http://www.rha-quebec.org)