

L'info-Pensée

Le sol

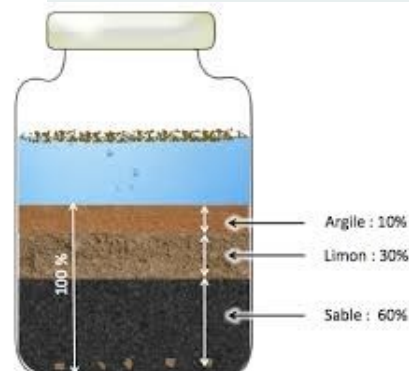
Bientôt la neige disparaîtra et nous pourrions voir s'éveiller la nature. Je vous propose ce mois-ci une méthode simple de faire un test de sol. Il vous faut un pot en verre propre (haut et étroit) avec son couvercle, de la terre prise à une profondeur maximum de 6 po (15 cm). Vous pouvez prélever une petite quantité de sol à plusieurs endroit de votre terrain. Il vous faut aussi de l'eau. Comment faire: Mettre le sol dans le pot environ au 1/3 à 1/2, ajouter autant d'eau que de terre. Laisser une partie vide pour l'aération. Fermer le bocal et bien agiter. Laisser reposer environ 48 heures. Vous verrez se former différentes hauteurs de matières. Vous pouvez comparer votre bocal à celui de l'image ci-contre.

Vous pouvez aussi faire le test du boudin qui consiste à prendre une poignée de terre mouillée et de la presser pour faire un boudin, s'il se tient et est collant c'est que votre sol contient beaucoup d'argile. Une terre argileuse n'est pas propice à la culture, elle est trop compacte ce qui ne permet pas aux racines de grandir, de respirer, et de se nourrir et elle est acide. Un sol qui s'effrite tout de suite est un sol sablonneux, il ne formera pas un boudin, ce qui n'est pas idéal non plus car il ne retient pas l'eau ni les éléments nutritifs et micro-organismes nécessaire aux plantes.

Revenons à notre bocal, au fond du pot se déposera le gravier et le sable. La 2^{ème} couche sera le limon contenant la matière organique, puis vient la quantité d'argile qui se caractérise par une ligne jaunâtre presque translucide, l'eau et en dernier les matières organiques disponible qui flotte sur le dessus. Un sol limoneux-sableux contenant de l'argile est un sol propice à la vie végétale. Un sol idéal devrait contenir 10 à 15% d'argile, 30 à 35% de limon, 40 à 50% de sable.

Maintenant que peut-on faire pour améliorer le sol?

Si votre terre est argileuse, le sol est lourd, peu aéré, compacte et se draine peu. En séchant, le sol se rétrécit et forme une croûte et des crevasses. Un sol argileux est froid, ce qui ne permet pas aux graines de germer puisqu'il faut de la chaleur pour germer et permettre la croissance de la plante.



DANS CE NUMÉRO

Ce soir.....	2
En vrac.....	2
Recette.....	3
Nos commanditaires.....	4
Notes.....	4

PROCHAINE RÉUNION

8 avril 2020
À 19h30

La pollination
Par : Louis St-Hilaire

CE SOIR...

Il nous fait plaisir d'accueillir ce soir Mme Mary Plante de la Seigneurie de l'Île d'Orléans. Voyez un jardin de lavande près de chez-nous qu'il faut découvrir! Plusieurs articles seront en vente, encourageons une entreprise de chez nous.

Bonne soirée.

EN VRAC...

* Suite de la page 1

On peut améliorer un sol argileux en utilisant un engrais vert et en apportant massivement de la matière organique sous forme de paillis et de compost.

Il ne faut pas bêcher car le sol deviendrait encore plus compact.

Si le sol est très sablonneux, on dit qu'il est léger. Les outils crissent à son contact. Il contient peu de nutriments, se draine très vite et se réchauffe vite au printemps. Un apport massif en matière organique sous forme de paillis ou de compost permet de corriger la situation temporairement.

Dans le cas d'un sol argileux ou sablonneux, il faut répéter l'opération de correction aux 2-4 ans car la nature reprend toujours ses droits.

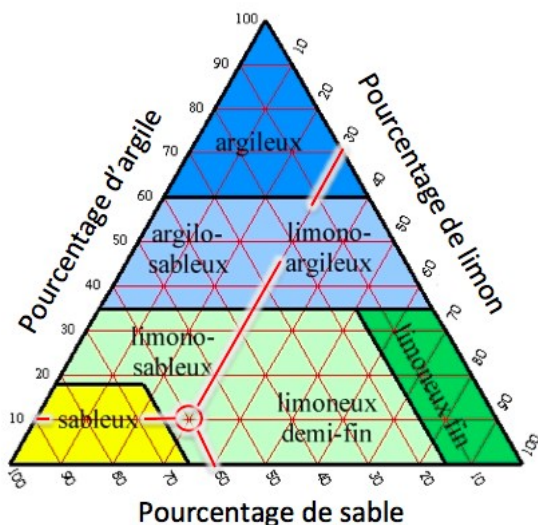
Voici quelques sites web traitant du sujet:

Youtube, 23 mars 2019—Comment faire une analyse du sol

<https://le-jardin-des-medicinales.com/analyse-du-sol/>

<https://espacepouurlavie.ca/analyse-du-sol>

<http://www.monjardinenpermaculture.fr/pages/la-texture-du-sol>



En terminant, vous pouvez trouver quel type de sol vous avez en utilisant les % de chacun des 3 types de sol, argile, limon et sable. En prenant l'exemple de la bouteille en page couverture, tirez un trait pour chaque élément. Le point de jonction des 3 lignes indique le type de sol.

RECETTE DU MOIS

Confiture de fruits rouges aux arômes d'orange et de poivre rose, sans cuisson—Ricardo

INGRÉDIENTS:

3 tasses (750 ml) framboises fraîches ou décongelées
3 tasses (750 ml) fraises fraîches ou décongelées
1½ (375 ml) sucre
Zeste d'une grosse orange
1½ cu à thé (7.5 ml) de poivre rose concassé
1 paquet de 45 g de pectine en poudre pour confiture sans cuisson à congeler

PRÉPARATION:

Écraser grossièrement les framboises et les fraises avec un pilon à pomme de terre.

Ajouter le sucre, le zeste et le poivre.

Bien mélanger et laisser reposer 15 minutes.

Incorporer la pectine en remuant et brasser 3 minutes.

Laisser reposer 5 minutes.

Verser dans des bocaux stérilisés.

Congeler.

La confiture se conserve au congélateur pendant 1 an ou au réfrigérateur pendant 3 semaines.

P.s. Nous avons goûté cette recette lors de la conférence de M. François Grenier intitulée « les petits fruits du jardin à la table ».



