

Un automne plein de saveur!

Après avoir joué dans la terre tout l'été et expérimenté un projet d'agriculture urbaine, les membres du Comité d'action et de concertation en environnement (CACE) du Collège Ahuntsic, en collaboration avec la Brigade plantes, attendaient avec impatience le retour des étudiants au mois d'août pour leur faire profiter des résultats de nos efforts. La rentrée scolaire permettait enfin de distribuer et déguster notre production locale pleine de saveur!



À ce stade de l'année, le jardin ne demandait plus autant de soin et d'entretien. La température clémente qu'il y a eu tout au long de l'été ainsi que les nombreuses journées de pluie a permis de contribuer à amener les plants à maturité. Seul bémol, un champignon, le mildiou, qui a entraîné la perte de nos plants de melon noir. Nous avons également constaté un assèchement et le brunissement des feuilles et des tiges de certains de nos plants de tomates à cause d'un problème d'humidité. Toutefois, à la suite d'une intervention minutieuse pour favoriser une meilleure circulation d'air, le fruit et la récolte n'ont pas été affectés.

De plus, dès le début de la session, plusieurs personnes intéressées se sont mises à fréquenter le potager. Ils voulaient en apprendre davantage sur ce qui se cachait à proximité des plants de tournesol. Ils pouvaient également en profiter pour sentir le parfum des plants de basilic frais accompagnés par celui des plants de tomates cerises qui se laissaient cueillir par qui le voulaient bien! Également, la table



de pique-nique présente sur le site a permis aux membres de la collectivité de venir prendre leur repas. On savourait quelques délicieux produits, y compris notre concombre citron! Pendant cette période, notre étudiante jardinière a assuré un désherbage adéquat. Elle a aussi vu à la cueillette des produits prêts à être consommés dans le cadre de différentes activités de la rentrée scolaire en attendant la

« Fête des récoltes ».



À cet effet, deux journées de cueillette ont été organisées avec les bénévoles soit les 24 et 30 septembre, avant de distribuer et de transformer notre production. Sur place, en collaboration avec le concessionnaire alimentaire, nous avons notamment pu faire du pesto dans le cadre d'une cuisine communautaire de même qu'une sauce tomate pour les étudiants. Du côté de la résidence étudiante, les cerises de terre, les carottes, les concombres ont trouvé preneur! De plus, les betteraves ont été mises en pots et les autres produits ont été



distribués à collectivité. Il y en avait de toutes les couleurs et pour tous les goûts!

Après la récolte et la distribution des produits, il nous faut maintenant préparer le site pour l'hiver, transplanter quelques bulbes d'ail pour le printemps prochain de même que des plants de rhubarbe et de sureaux avant de remiser le matériel. Auparavant, accompagnés de notre spécialiste en biologie, Alice Marcotte, nous avons pris soin de conserver quelques semences de plusieurs variétés afin d'assurer la production des semis du potager pour la saison prochaine. Du moins, nous sommes en expérimentation! Il en va de même pour une plantation tardive de sarrasin comme engrais naturel que nous avons laissé tomber pour cette année, mais qui sera considéré l'an prochain. Ainsi, comme il y a place à amélioration, un bilan de fin d'année demeure à être finalisé dans les prochaines semaines en vue de mobiliser encore plus la communauté, dans cet effort collectif d'agriculture urbaine qui semble toutefois avoir bien pris racine!