



Les Nouvelles de Tourne-Sol

Tourne-Sol News

Juillet 2009

Le beau temps s'en vient... ça va faire du bien! Cette année, l'été prend vraiment son temps pour s'installer. Après le temps frais du mois de mai, le temps sec du mois de juin, une courte canicule et deux semaines de pluie, on a hâte que la météo rentre dans les normales saisonnières.

Cependant avec la formule ASC et le maraîchage diversifié, on peut s'adapter à toutes les températures. C'est un peu comme avoir une police d'assurance bâtie à même notre modèle d'affaire. Un printemps frais comme cette année fait le succès des feuillages et des racines hâtives. En effet, nous n'avons jamais eu d'aussi beaux épinards et n'avons jamais connu tant de succès avec les radis. Bien sûr, quelques autres légumes se font un peu plus attendre, mais n'ayez crainte, tout est dans l'ordre. Les carottes et les zucchini viendront très bientôt garnir le panier.

Comme à chaque année, le légume attendu avec le plus d'impatience est sans doute la tomate. Pour celle-là, le temps sec et le soleil seront très bénéfiques, car les maladies de feuillage se développent par temps pluvieux. Cette année nous faisons partie d'un projet de recherche pour la lutte biologique contre une maladie bactérienne du feuillage de la tomate. Le traitement biologique habituel implique l'utilisation d'éléments minéraux comme le cuivre pour ralentir le développement de la maladie. Le nouveau traitement utiliserait des éléments biologiques, c'est-à-dire une autre bactérie pour combattre la maladie.

Tout ceci ne devrait pas vous faire peur. Beaucoup de gens comprennent mal le monde des bactéries. Il existe des millions de différents types de bactéries, et bien peu d'entre elles sont néfastes pour les humains (pathogènes). Lorsqu'une bactérie s'attaque aux bactéries qui s'attaquent aux plantes, elle est très

They say the nice weather will be coming... it's going to feel good! Summer really seems to take its time to set in this year. After a cold month of may, and a dry month of June, a short heat wave, and two weeks of rain, we'll be happy to see the weather come closer to the seasonal averages.

However with the CSA formula, and with diversified vegetable gardening, we are a little bit immune to weather variations. Growing so many crops is like having a crop insurance policy built into our farm business model. A cold spring such as the one we had, and the greens and early root crops are beautiful and abundant. Indeed, we have never grown such great spinach, and have never had such success with radishes. This makes us happy. Some other vegetables might be a little slowed down, but truthfully, everything seems to be pretty much on track this year again. Carrots and zucchinis will be coming very soon to fill the basket.

As always, the one vegetable that is expected with the most impatience is without a doubt the tomato. For this one, dry and sunny weather will be much appreciated. Foliage diseases tend to develop in rainy weather such as what we have had recently. This year, we are part of a research project about the organic control of these bacterial foliage diseases. While the normal approach is to use minerals elements such as copper to slow down the disease development; we are trialing some biological compounds. The new treatments involves the use of a bacteria to control the foliage disease.

All of this shouldn't scare you. Many people do not know that of the millions of different types of bacteria that exist, very few are



Visite des champs à la journée portes-ouvertes
Field Visit at Open House Day

différente de celles qui nous font si peur. C'est le secret de l'approche biologique : plutôt que d'utiliser des poisons chimiques pour combattre les insectes et les maladies, les chercheurs découvrent des organismes (bactéries, champignons, insectes, protozoaires...) qui exercent un contrôle spécifique de l'organisme indésirable, sans affecter le reste de l'écosystème.

Ceci dit, pour ce qui est du projet de recherche, malheureusement, les résultats ne sont pas très probants pour l'instant, on vous en donnera des nouvelles. En attendant, bon mois de juillet!

Recette - Recipe

Beet and Fennel salad

1 head leaf lettuce
3 large beets, trimmed
1 small bulb fennel, base trimmed, top cut off, and cut into matchstick strips
1 small sweet onion, thinly sliced and separated into rings
1 large hard boiled egg, peeled and chopped
1 T rice vinegar, cider vinegar or red wine vinegar
1/3 cup olive oil
1 T orange juice
1 T fresh dill (or inner fennel leaves)
salt and pepper to taste

Boil beets until tender. Drain, peel and slice into matchstick strips.

Line a salad bowl with lettuce leaves. Arrange the beets on the lettuce. Strew with the fennel, then the onion. Top with the egg.

In a small bowl, beat together the vinegar, oil and orange juice. Season with dill, salt and pepper. Just before serving, pour this dressing over the salad.

Toss and serve.

actually dangerous for humans (pathogenic). When a bacterium is specialized to attack the bacteria that attack plant foliage, it is a very different bacteria than the ones we should be scared of. That is the secret of the organic approach to pest control. Instead of using poisonous chemicals to control pest and disease, researchers discover biological organisms (fungi, bacteria, insects, protozoa, etc.) that provide a very specific control without affecting the rest of the ecosystem.

This being said, to get back to our research project, results are unfortunately not very encouraging yet. We will keep you posted. In the meantime, enjoy the month of July!

Sauté de légumes au citron et à l'ail

1 botte de légumes (chou kale, bettes à carde, moutardes, tat soi, épinards, feuilles de betteraves etc.)
1 gousse d'ail, hachée (ou 2 fleurs d'ail)
1 oignon petit, haché
beurre ou d'huile
de l'eau
sel et poivre
jus de citron frais

Couper les légumes en lanières. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir l'oignon. Ajouter l'ail et les légumes, et les faire sauter 1 minute. Ajouter un peu d'eau, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mélanger avec du beurre ou d'huile d'olive. Assaisonner au goût avec le sel et poivre. Servir, nappé de quelques gouttes de jus de citron.

Journée Portes Ouvertes / Open House Day

Nous avons eu beaucoup de chance cette année pour la journée porte-ouverte. Dimanche dernier a été la seule journée ensoleillée au beau milieu de deux semaines de pluie! Plus de 50 personnes sont venues pour participer aux visites guidées et voir la ferme. Nous sommes très contents de l'évènement. Si vous avez manqué votre chance cette année, dites vous que nous en organiserons une autre l'an prochain!

We were very lucky this year for the open house day. Last Sunday was the only sunny day in two weeks, and it was the day of the Open House. More than 50 people came to see the farm and took part in our guided tours. We are very happy about the turnout. If you missed the event this year, know that we will organize another one next year around the same time.