



Les Nouvelles de Tourne-Sol

Tourne-Sol News

Août 2009

Quoi de neuf sous le soleil en ce mois d'août à la ferme Tourne-Sol? Eh bien, tout comme vous sans doutes, on l'attend toujours, le fameux soleil! Tout le monde nous demande si les récoltes sont affectées par le mauvais temps et le mauvais temps, c'est tout ce dont tout le monde parle, alors parlons-en!

La pluie incessante a amené cette année au Québec une épidémie de mildiou dans les patates. Le mildiou, c'est la maladie qui a causé la fameuse famine irlandaise entre 1845 et 1852, après l'introduction des pommes de terre en Europe. Les colons européens avaient importé la pomme de terre de l'Amérique du Sud et sa prolifique productivité avait mené à une rapide adoption de cette nouvelle culture au dépens du blé et de l'orge partout en Europe. En Irlande, le tiers de la population dépendait de la pomme de terre pour son alimentation.

Le mildiou donc, est une maladie qui sévit avec une rapidité foudroyante. En deux semaines, un champ vert de patates en parfaite santé peut se transformer en un champ brun de plants défoliés et morts. C'est triste à voir. Un seul plant malade peut répandre l'infection dans un rayon de 15 kilomètres. Pas étonnant donc que tout le monde au Québec soit pris avec la maladie. D'autant plus que la maladie a besoin de conditions humides et fraîches...

Peut-on faire quelque chose? Oui, heureusement. Lorsque la

What's up under the sun at Tourne-Sol? Well, just like you, we're still waiting for the sun! But let's talk about what the lack thereof means for us at the farm.

Incessant rain in Quebec has brought a late blight epidemic in potatoes. Late blight is the disease that caused the Great Irish Famine from 1845 to 1852. It is a disease that strikes extremely rapidly. Within two weeks, a perfectly healthy green potato field can turn into a desolating brown field of defoliated dead plants. Moreover, a single affected plant can transmit the disease in a 15 km radius. Not surprising then that all of Quebec is at arms with the disease, which happens to thrive in cold and humid weather.

Can anything be done against it? Luckily, yes. With early detection and rapid response, one can slow down, and even stop the disease development. A copper solution is applied on the foliage in organic agriculture to fight against late blight. So this is what we have done, and about two thirds of our potatoes are still alive. We cross our fingers while waiting for the fall harvest.

"What about the other third?" will you ask. Well, we were about to start the new potatoes harvest, for

Festival de l'ail / Garlic Festival

Le mois d'août, c'est le mois des festivals au marché Ste-Anne. Pour la troisième année, Daniel met beaucoup d'énergie à la préparation de la récolte et à l'organisation du Festival de l'ail. **Samedi le 22 août, 9h à 14h**, venez nous voir en face de l'hôtel de ville à Ste-Anne-de-Bellevue. Produits de l'ail, ateliers, musique et plaisir seront au rendez-vous! La semaine suivante, le marché Ste-Anne célébrera son neuvième anniversaire avec des jeux pour enfants, des dégustations et du gâteau gratuit!

The month of August is the month of festivals at the Ste-Anne market. For the third year, Dan is putting much energy into the preparation of the harvest and the organization of the Garlic Festival. Come join us on **Saturday August 22nd, 9am till 2pm**, in front of City Hall in Ste-Anne-de-Bellevue, for workshops, music, fun and all kinds of garlic products. The following Saturday, the market will be celebrating its ninth anniversary with kids activities, a cook on site, and free cake!



Recette - Recipe

Garlic Potato Pie

- 1 lb of scrubbed potatoes.
- 6 cloves fresh garlic, sliced finely.
- 1 cup of milk.
- ¼ cup of breadcrumbs.
- 3 tablespoons of grated parmesan cheese.
- 3 tablespoons of butter.

Method

- Preheat your oven to 380°F (180°C).
- Slice potatoes thinly.
- Butter a 9-inch pie plate.
- Arrange a layer of potatoes, garlic slices, parmesan and slices of butter.
- Repeat using the rest of the ingredients (other than the milk), saving some of the cheese and the butter.
- Heat the milk and pour over top of the potatoes.
- Top with bread crumbs and remaining cheese and butter.
- Bake for 1 hour, until the potatoes are tender and top has turned golden brown.

Source: <http://www.garlicrecipes.org>

Ail au Four

- 4 têtes d'ail nouveau,
- 50 g de beurre,
- sel,
- poivre,
- 1 verre d'eau.

Méthode

- Incisez délicatement les têtes d'ail pour dégager les gousses à mi-hauteur sans toutefois les détacher.
- Posez-les dans un plat beurré, salez, poivrez, mettez une noisette de beurre sur chaque tête.
- Faites légèrement colorer en plaçant le plat à four moyen préchauffé pendant 20 à 30 mn, puis baissez le four (th 4 150° C) et arrosez d'un verre d'eau chaude.
- Continuez la cuisson à four doux pendant 1 h 30 en arrosant souvent avec l'eau du plat et en rajoutant éventuellement de l'eau.
- Servez avec des tartines de pain de campagne et de fromage blanc aux fines herbes.

Source : <http://www.recettesdecuisine.tv>

Suite de la première page

maladie est détectée assez tôt, le producteur qui réagit promptement peut ralentir, et même stopper, son développement avec des applications d'une solution de cuivre sur le feuillage. C'est ce que nous avons fait, et le deux tiers de nos patates sont toujours en vie. Nous croisons les doigts en attendant la récolte automnale.

Pour ce qui est de l'autre tiers, et bien ce n'est qu'un demi-mal. En effet, nous nous apprêtons à débiter la récolte des patates nouvelles, pour lesquelles il faut tondre les plants. La période de croissance aura été écourtée de deux semaines comparé à la normale, et les rendements réduits d'autant, mais on est loin de la perte totale des pauvres paysans irlandais du XIX siècle.

Deuxième ombre au tableau, en botanique, la patate fait partie de la famille des Solanaceae, la même famille que la tomate. Malheureusement, la tomate est, elle aussi, susceptible au mildiou. Nos efforts constants ont, jusqu'à présent, réussi à garder le mildiou hors du champ de tomates, mais l'humidité a cependant amené son lot d'autres maladies. La récolte, retardée de deux semaines cette année par le mauvais temps, ne fait que commencer. Nous allons distribuer les tomates équitablement entre les points de chute, mais au début, tout le monde n'en aura peut-être pas en même temps. Attendez-vous à recevoir des tomates cette année, mais pas aussi abondamment que l'an dernier.

which we generally mow the plants down. Compared to usual, the growth period has been shortened by a couple of weeks, which reduced yields, but we are still fairing much better than our poor Irish peasants from the XIX century who had total yield losses.

Because after one problem comes another, you have to know that in botany, potatoes are classified in the Solanaceae family, which happens to be the same one as tomatoes. Unfortunately, the latter are also susceptible to late blight. We are working very hard, and have managed to keep late blight out of the tomato field so far, but a number of diseases have made their entry in the tomato field because of bad weather. Harvest start was delayed by two weeks this year, and we are just starting to distribute tomatoes, as fairly as can be, between our different drop-off points. Everyone might not receive tomatoes at the same time, but all will have them. However, expect a less abundant harvest than what you have known last year.