



**Date : 18 janvier 2016**

**Infolettre : 20160118**

## *Des plantes potagères - Essais 2015 dans mon jardin*

À chaque année, je fais l'essai de fines herbes, de plantes potagères et de plantes à fruits dans mon jardin. Bien entendu, je cultive ces plantes pour vérifier leurs conditions de culture mais aussi pour mieux apprivoiser leur originalité. À la fin de la saison, je peux aussi évaluer la pertinence de les cultiver.

Voici donc le suivi sur le basilic 'Cardinal', une plante aromatique vedette ; sur les fruits décoratifs en forme de citrouille de l'aubergine africaine, sur la beauté piquante de la morelle de Balbis, aussi appelé tomate litchi, une plante trappe à fleurs ornementale et à fruit comestibles et enfin sur un pois mange-tout délicieux et productif, la sélection 'Sugar Heart'.



Basilic 'Cardinal'. Photo prise le 21 août 2015.

**Ocimum basilicum 'Cardinal'**

Le basilic 'Cardinal'

Le basilic 'Cardinal' est une plante herbacée annuelle, appartenant à la famille des Lamiacées. Il peut servir de plante aromatique, de plante condimentaire et de plante ornementale. Ce basilic émet un parfum fort plaisant, légèrement sucré avec un soupçon de réglisse. Il forme une très belle tête rouge foncé, une caractéristique inhabituelle qui explique le nom du cultivar. On dirait une fleur de célosie. Les colorations de la tête apparaissent vers la fin de juin et persistent jusqu'à l'automne. Ses tiges pourpres contrastent joliment avec ses feuilles vert tendre. Le plant peut atteindre 45 à 60 cm (18 à 24 po) de hauteur et 30 à 45 cm (12 à 18 po) de largeur. Le temps de germination varie entre cinq à dix jours. Aucun pincage n'est nécessaire. Il se cultive au plein soleil ou à la mi-ombre.



Basilic 'Cardinal'. Photo prise le 21 août 201



Basilic 'Cardinal'. Photo prise le 6 juillet 2015.

### ***Solanum aethiopicum*** 'Pumpkin on a Stick'

L'aubergine d'Éthiopie 'Pumpkin on a Stick', l'aubergine africaine 'Pumpkin on a Stick', le gilo 'Pumpkin on a Stick', l'aubergine amère 'Pumpkin on a Stick'

Pumpkin on a Stick eggplant

L'espèce *aethiopicum* désigne une aubergine africaine appartenant à la famille des Solanacées. Elle est originaire de l'Afrique occidentale, notamment de la Côte d'Ivoire. En Afrique tropicale, les jeunes feuilles et les fruits sont utilisés.

Les feuilles de cette plante frutière, ainsi que ses tiges pourpres, sont épineuses. Ses fleurs sont caractéristiques de celles du genre *Solanum*. Cette Solonacée donne un petit fruit nervuré orange rouge ressemblant à une citrouille minuscule, qui mesure 5 cm (2 po) de diamètre et pèse entre 70 à 80 g. La couleur orange du fruit provient de sa grande teneur en carotène. En Occident, le fruit est plutôt ornemental, car une fois mature, il possède une saveur amère, peu agréable. S'il est séché convenablement, il a une longue durée dans les arrangements de table ou floraux. Le plant peut atteindre 60 à 80 cm (24 à 32 po) de hauteur.

Afin d'obtenir un plant pour sa culture au Québec, le semis devrait être fait à l'intérieur vers le 15 avril. Aucun pinçage n'est nécessaire lors de son développement. Le temps de maturité pour le fruit est au moins de 80 jours après la transplantation. Cette plante se cultive très bien en contenant.



*Solanum aethiopicum* 'Pumpkin on a Stick', l'aubergine d'Éthiopie 'Pumpkin on a Stick'.  
Photo prise le 21 août 2015.



Photo prise le 31 juillet 2015. Les fleurs sont présentes en même temps que les fruits verts.



Photo prise le 31 juillet 2015. Les fleurs sont présentes en même temps que les fruits verts.



Photo prise le 21 août 2015.



Photo prise le 20 septembre 2015.

**Pisum sativum** var. **macrocarpon** 'Sugar Heart'

Le pois mangetout 'Sugar Heart', le pois mange-tout 'Sugar Heart'

Sugar Heart Snap Peas

Le pois cultivé est une plante herbacée annuelle qui appartient à la famille des Fabacées. Il est consommé comme un légume qui est intégralement comestible : donc on consomme les pois et la cosse. La texture lisse de la cosse filiforme peu coriace et sucrée de 'Sugar Heart' donne un goût croquant aux salades, aux sautés de viande et aux plats cuits à la vapeur. On peut aussi les manger frais au jardin. Les pois n'aiment pas la chaleur de l'été, mais la sélection 'Sugar Heart' démontre une tolérance améliorée à la chaleur. Elle est aussi grandement résistante contre le mildiou, la fusariose et la pourriture des racines. Ce pois mange-tout peut atteindre 75 à 120 cm (30 à 48 po) de hauteur et 15 à 20 cm (6 à 8 po) de largeur. Il se cultive au soleil, dans un sol ordinaire et bien drainé. La germination des graines prend de 7 à 10 jours. La maturité des fruits survient 70 jours après la transplantation. Consommé frais, il est riche en minéraux, en protéines végétales et en vitamines.





**Solanum sisymbriifolium** Lam. 1794

La morelle à feuilles de sisymbre, la morelle de Balbis, la tomate litchi

La morelle à feuilles de sisymbre est une plante herbacée vivace de la famille des Solanacées, qui doit être cultivée comme une plante annuelle sous nos climats. Cette curiosité est originaire de l'Amérique tropicale.

Des aiguillons orangés sont présents sur ses tiges, sur ses feuilles vertes profondément lobées et même sur l'enveloppe des fruits. Ses fleurs blanches à bleu clair, mesurent environ 2,5 cm (1 po) de diamètre et sont décoratives. Elles apparaissent en juin jusqu'en août et sont regroupées en grappes. Les baies, qui suivent la floraison en août et en septembre, sont de la grosseur d'une tomate cerise et sont comestibles. Elles mesurent environ 3 cm 1¼ po) de diamètre et passe du vert au rouge en murissant. Elles sont sucrées et légèrement acidulés. Elles atteignent leur maturité lorsqu'elles se détachent facilement. Les fruits ont une saveur sucrée, légèrement acidulée. Cette plante peut atteindre 1 à 1,5 m (3 à 5 pi) de hauteur. On la cultive dans un sol riche et bien drainé. C'est une plante trappe qui déclenche l'éclosion des nématodes de la pomme de terre et provoque leur mort. Elle est idéale aussi pour décourager les animaux de se promener autour d'elle. Cette plante résiste à de nombreuses maladies et ravageurs.



Photo prise le 21 juin 2015, à la jardinerie aux Fleurs de l'île où j'ai fait le semis et que la plante a été cultivée jusqu'à sa transplantation dans mon jardin.



Photo prise le 21 juim 2015.



Photo prise le 1 août 2015.



Photo prise le 31 août 2015.

**Note** : Les photos des plantes qui ont fait l'objet de cette infolettre sont ou seront disponibles sous peu sur le site : [www.millettephotosdeplantes.com](http://www.millettephotosdeplantes.com).

Au plaisir !!!!!      Enjoy !!!!!!!

Rock Giguère  
2016-01-18