



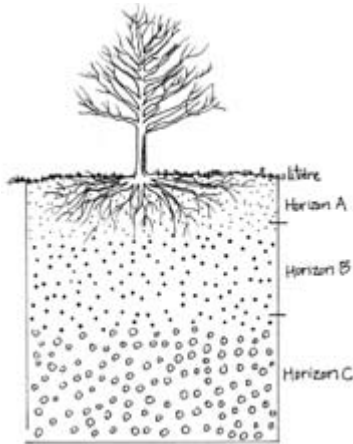
# Les deux pieds bien ancrés au sol

**Depuis des millénaires nous évoluons sur une terre qui nous nourrit, nous loge et subvient aux besoins de nos futures générations. Une mère qui nous berce, mais que nous connaissons trop peu, parce que perçue comme éternelle et inépuisable.**

Trop longtemps nous avons considéré le sol comme une simple couche inerte, sans changement et labourable en surface. C'est surtout sous l'influence des Russes, des Américains et des Français que le sol cesse d'être un simple support. Il devient presque un être vivant à part entière, puisqu'il y a une dynamique qui rappelle la vie : naissance, maturité et mort; pédogenèse, maturité et érosion.

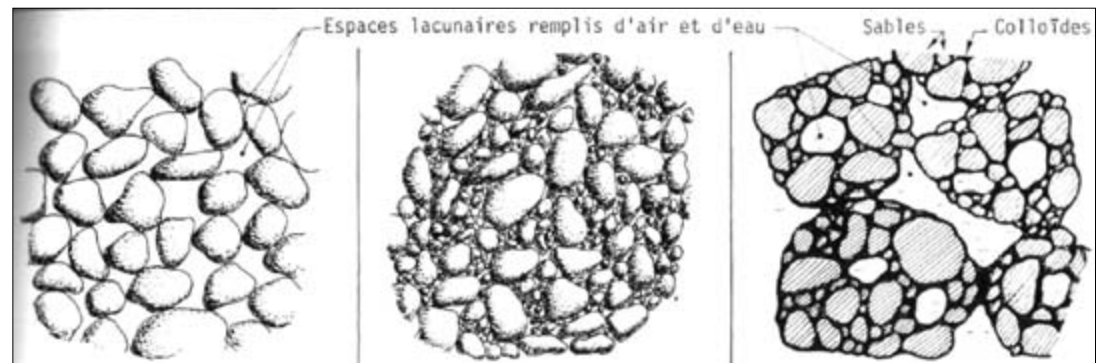
Pour les spécialistes et les travailleurs (les agronomes les horticulteurs, les agriculteurs, les arboriculteurs) ayant une relation avec le sol, la dynamique des sols est de plus en plus importante à considérer, voir primordiale.

Tout ce qui vit sur cette terre est relié directement au sol. Nous sommes dépendants des végétaux qui dépendent d'un « bon » sol.



Quand vous travaillez dans votre jardin, votre potager ou que vous plantez des arbres ou des arbustes, la qualité de la terre avec laquelle vous travaillez est d'une importance capitale; c'est la source de nourriture première des végétaux.

Ces agencements (agrégats) vont créer la structure (porosité) et la texture (pourcentage de sable, limon, argile) de votre sol. Ces agencements dynamisés par la matière organique décomposée vont par la suite vous donner une lecture de pH vous indiquant l'acidité de votre sol.



Sables grossiers qui dominent  
Trop lessivable

Sables fins, grossier et limons  
Sol compact et imperméable

Argile et humus accompagnent les sables. Création d'agrégats et espace pour l'eau et l'air.

## La dynamique des sols: la pédologie

Le sol est un milieu dynamique ou les choses changent et évoluent. Il s'est formé au cours des milliers d'années par la dégradation des roches primaires par l'érosion, l'alternance du gel et du dégel, l'activité biologique, le mouvement des glaciers, etc.

Cette dégradation de la roche primaire va donner naissance à la partie minérale du sol.

Comme on peut le remarquer sur le schéma, la plupart des systèmes racinaires se retrouvent dans l'horizon A et B du sol entre 0 et 45 cm (0 à 18 pouces) environ.

- La litière représente les débris végétaux et animaux. Cette litière va devenir de la matière organique en décomposition; de l'humus.
- L'horizon A est formé de matière organique.
- L'horizon B est formé d'un mélange de matière organique et minérale (roche primaire en mille morceaux très fins et petits)
- L'horizon C est purement minéral soit de la roche de plus en plus grosse.

## De la théorie à la pratique

Qu'est-ce qu'un bon sol? Un bon mélange de terre?

Un bon sol doit être composé de sable, de limon, d'argile, de matière organique, de microorganismes, d'air et d'eau en des proportions bien équilibrées. Les termes sable, limon et argile définissent la granulométrie du sol, c'est-à-dire la grosseur des particules qui les composent. Le sable est plus grossier, le limon est plutôt intermédiaire et l'argile est composé de fines particules invisible à l'oeil nu. Donc, un sol ayant trop de sable ne peut faire de rétention d'eau et inversement, l'argile en retient trop.

Généralement, une bonne terre à jardin ou à plantation est constituée de :

- 40% à 50% de sable
- 30% à 40% de limon
- + ou - 15% d'argile
- 15% à 20% de matière organique

La terre noire ou en vrac ne contient pratiquement aucune matière organique et est donc inutilisable si on n'y ajoute pas cette matière indispensable.

Lorsque l'on dépasse 70% de sable, le sol devient de plus en plus pauvre car il ne peut retenir l'eau et les sels minéraux indispensables aux plantes. Il y aura donc lessivage des éléments nutritifs.

La matière organique, c'est la décomposition des végétaux, des insectes et des animaux morts en surface du sol (litière). Ces débris organiques vont être décomposés par des microorganismes comme le ver de terre, les cloportes, les mille pattes, les bactéries, etc. et vont être transformés en humus. L'humus, c'est ce que l'on retrouve sous la couche de feuille morte au sol.

C'est le pH qui vous indique si le choix d'une plante est compatible ou non avec le sol. À un pH non indiqué, une plante ne pourra pas aller chercher les minéraux lui servant de nourriture.

Plusieurs problèmes liés à la plantation, à la vitalité des plantes, à l'infestation d'insectes et de pathogènes sont reliés directement au sol. Est-il bien aéré? Fait-il trop ou pas assez de rétention d'eau? La texture et la structure sont-elles bien équilibrées? Est-ce que le sol a assez de matière organique?

Comment analyser la qualité du sol et améliorer soi-même la structure et la texture de la terre.

À voir dans le prochain article...

Prenez la peine d'observer régulièrement ces êtres méconnus que sont les arbres, indispensables à notre existence.

MANON CHALIFOUX – CONSEILLÈRE EN VINS, SAQ SÉLECTION ST-SAUVEUR



**Le printemps est presque fini, l'été sera bientôt là officiellement et je crois que nous pouvons nous risquer à ranger chasse-neige et traîneaux pour les troquer contre le chasse moustiques et les vélos!**

Aujourd'hui nous allons refaire une escapade au Chili. Je vous ai déjà parlé de la maison Concha y Toro et de la ligne Trio. Je vous avais alors parlé du blanc, c'est maintenant un de leur rouge qui est à l'honneur! Trio pour trois cépages, trois terroirs. Ce vin est élaboré majoritairement avec du cabernet sauvignon (70%) qui provient de la Vallée de Maipo et qui est soumis à un élevage de 10 mois en fûts de chêne français. Puis nous avons du shiraz (15%) qui provient de la Vallée de Rappel et qui vieillit 10 mois en fûts de chêne américain pour une période de 10 mois et finalement l'assemblage est complété avec du cabernet franc (15%) provenant de la Vallée de Casablanca et de la Vallée de Rapel qui passe aussi 10 mois en fûts de chêne français.

Après cette période d'affinage sous bois les différents cépages sont assemblés puis mis en bouteilles. Le cabernet sauvignon apporte structure et intensité, le shiraz exubérance et expression, le cabernet franc quant à lui déploie élégance et équilibre. Le résultat est intense! Une magnifique robe rubis, une couleur franche et limpide. Au nez, les arômes sont fins et riches. Les notes de cerises et de kirsch

sont suivies par des notes de cacao. En bouche, la rétro olfaction est moyenne avec encore une fois des notes de cerises mais aussi légèrement fumées. Les tanins sont souples, la texture est soyeuse et l'acidité est rafraîchissante. Un très bel équilibre. Vous dégusterez ce vin avec grand plaisir sur une cote de porc ou des pilons de poulet que vous aurez fait mariner dans une sauce BBQ et que vous cuirez sur le grill. Succès assuré!

Une autre très belle découverte qui nous vient de la Sierra Foothills en Californie, le Domaine de la Terre Rouge est réputé pour nous donner des vins de très grande qualité et ce nouveau venu sur le répertoire de la SAQ ne fait pas exception! Tête-à-Tête 2003 est élaboré avec de la syrah et du mourvèdre à part égale. Le vin est vieilli 14 mois en barriques de chêne français. Ce vin s'offre à nous vêtu d'une robe grenat, il est limpide et possède encore une belle brillance. Au nez nous avons droit à des effluves de fruits rouges et noirs cuits ainsi qu'à de légères notes de torréfaction, nous retrouvons d'ailleurs ces mêmes notes en rétro olfaction. C'est un vin sec (sans sucre résiduel), l'acidité est rafraîchissante, les tanins sont présents mais très bien intégrés au vin. Le vin titre 14,5 degré d'alcool mais il n'y paraît pas du tout en bouche. L'ensemble est fin et élégant. Ce Tête-à-Tête 2003 saura vous plaire pour vos soupers à deux mais aussi pour une table d'amis connaisseurs. Ce vin accompagnera très bien les plats méditerranéens, tomates séchées et olives noires.

**Trio 2005, Concha y Toro à 15,40\$ (10694528)**

**Tête-à-Tête 2003 à 22.70\$ (10745989)**

## Moisson Laurentides

# Des légumes et des fruits frais pour les familles dans le besoin

**« Vers une meilleure accessibilité... » est une première dans le monde des banques alimentaires au Québec.**

Moisson Laurentides cultivera une terre à Mirabel. Le projet a pour but premier d'augmenter la quantité, la variété et la qualité des fruits et légumes chez les familles à faible revenu qui reçoivent des denrées provenant des organismes desservis par Moisson Laurentides.

Le deuxième palier de ce projet vise la régularité de l'approvisionnement aux familles, dans les mois où

l'accessibilité aux fruits et légumes frais est plus difficile, par le biais de la transformation alimentaire.

Les appuis sous différentes formes et le support financier de l'Agence de santé publique du Canada et de l'Agence régionale de la santé et des services sociaux des Laurentides permettront à Moisson Laurentides de poursuivre sa mission d'aide alimentaire auprès de la population défavorisée des Laurentides.

Afin de réaliser ce projet, qui sera récurrent année après année, le Centre de formation agricole de Mirabel mettra à la disposition de

Moisson Laurentides une grande partie de sa terre. Il s'agira d'une expérience enrichissante pour les élèves du Centre de formation agricole de Mirabel car ils peuvent bénéficier d'une formation continue et concrétiser les apprentissages effectués pendant la période scolaire. La mise en commun et l'engagement des collectivités sont essentiels afin de concrétiser ce projet. **Les gens qui désirent s'impliquer dans ces récoltes peuvent communiquer avec Caroline Minville au (450) 434-0790 poste 311.**