



# L'Amélanchier

bulletin de la Société d'horticulture de Saint-Apollinaire

Numéro 39

Avril 2009

## Le souchet comestible

Lors de la Fête des semences, nous avons fait une découverte intéressante ; le souchet comestible ou amande de terre. (*Cyperus esculentus*) Ce légume oublié est un vrai petit délice !

Le souchet comestible est une herbacée de 30-40cm de haut, ressemblant beaucoup aux mauvaises herbes des prairies humides. Il produit des petits tubercules ovoïdes souterrains. (1 cm de diamètre environ, pouvant atteindre la taille d'une noisette). Bien séchés ils peuvent se conserver plusieurs années au frais et au sec.

On peut les consommer crus (Ils ont un délicieux goût d'amande et peuvent la remplacer dans des recettes) ou grillés. On en fait une délicieuse boisson : Prendre 250 gr. de tubercules frais, les laver soigneusement. (Pour les tubercules secs, les laisser tremper au moins 24 heures en changeant l'eau plusieurs fois). Ajouter de l'eau, broyer et filtrer. Ajouter 250gr. de sucre, compléter avec de l'eau pour obtenir 1 litre de boisson, conserver au frigo et consommer rapidement.

Demande un sol léger et meuble, un peu sableux, et humide. Les tubercules n'aiment pas faire des efforts pour grossir. Ils ont besoin d'eau et de plein soleil. Non rustique; on doit cultiver le souchet comme une annuelle.

Lorsque les feuilles sont complètement sèches (septembre-octobre) il faut déterrer les bulbes, et les mettre à sécher. Séchage partiel pour les tubercules que l'on va consommer, séchage complet pour la semence de l'année suivante.

Vers mars-avril, mettre les tubercules dans l'eau tiède durant 24 heures pour des semis intérieurs ou en mai, en pleine terre.

On peut acheter des semences chez :

Pépinière fruitière rustique et ancestrale  
Éric de Lorimier  
2999 chemin Aquilon  
Sainte-Julienne, Québec  
J0K 2T0  
450-834-3060  
[ericdelo@hotmail.com](mailto:ericdelo@hotmail.com)  
[www.pepinieriste.ca](http://www.pepinieriste.ca)

## Mot de la présidente

La 6<sup>ème</sup> édition de la Fête des semences 2009, qui a eu lieu le 22 février dernier, a été une belle réussite. Plus de 400 personnes y sont venues, parfois de très loin: c'est un record d'assistance! Acheteurs et producteurs en sont repartis sourire aux lèvres, au terme d'une journée remplie de belles découvertes et de rencontres enrichissantes.

Beaucoup d'entre vous y avez acheté des semences. Pourquoi ne pas apporter quelques plants au Marché horticole histoire de partager vos découvertes? C'est le principal moyen de financement de la Société d'horticulture et ce sont la quantité et la qualité des plantes que vous y apportez qui en font un succès. Alors, profitez du nettoyage printanier pour empoter quelques plantes aussi tôt que possible, afin qu'elles aient fière allure au Marché, le 17 mai. *Nancy Ross*

## Un nouveau CA

Voici le nouveau CA pour 2009. Merci de relever ce beau défi!

Nancy Ross	Présidente
Jacinthe Létourneau	Vice-présidente
Laurence Rivet	Trésorière
Jean-Pierre Sabourin	Secrétaire
Carol-Anne Brunet, Lise Gagnon et Gisèle Harvey	Conseillères

## De beaux plants de tomates à la maison

L'été, la tomate a besoin de chaleur, tout le monde sait ça! Mais, pour que vos semis grandissent bien, il leur faut de la fraîcheur, surtout la nuit! (de 10 à 12 °C) D'après l'agronome réputé, Roger Doucet, quand les plants ont la taille d'un crayon, on peut même descendre la température aussi bas que 2 °C! Il semble que ce traitement produise des plants trapus et solides. Il précise encore que, une semaine avant la transplantation, on devrait couper le chauffage et l'arrosage pour rendre la plante encore plus résistante. Lors de la plantation, il conseille d'enfouir la moitié de la tige sous terre, peu importe sa longueur. À vous de tenter l'expérience!!!

## La texture du sol

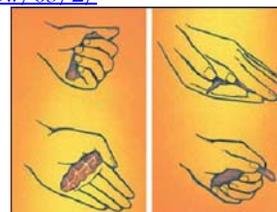
Il existe une façon simple de connaître la texture de votre sol. Prenez un peu de terre dans votre main et faites ce que vous voyez sur ce dessin.

Ensuite, consultez le tableau sur le site suivant pour savoir quelle sorte de terre vous avez:

<http://grainedejardin.fr/content/view/full/63/2/>

Nous n'avons pas assez de place pour mettre le tableau d'évaluation dans ce journal, mais nous pourrions vous en faire une copie papier si vous le désirez.

Demandez à un membre du CA ou à Nicole S.



## Un ananas surprise!

Au printemps dernier, j'ai eu la surprise de voir pousser un bébé ananas dans mon salon. En avril 2006, j'avais planté la tête coupée d'un ananas acheté à l'épicerie dans un pot contenant un mélange de 40% de compost, 10% de sable et 50% de vermiculite et j'avais placé ce pot dans un coin ensoleillé du salon, côté sud.

Le plant s'était très bien développé, je l'arrosais une fois par semaine avec de l'eau du robinet.

J'ai découvert la tige portant un minuscule petit ananas au printemps 2008.

Il a tranquillement grandi tout au long de l'été pour atteindre la grosseur d'une boule de quilles, à l'automne. Nous l'avons cueilli et mangé en octobre.

Il y avait juste une tranche par personne, mais l'ananas était mûri à point et délicieux au goût.

Le plant n'avait par contre plus très belle allure et j'ai fini par le jeter.

*Gesa Webmeyer*



## Manon Collard jardine avec passion et partage sa passion sur internet!

Le site de Manon Collard, *Jardinez et jasez potager*, qu'on trouve sur Internet à l'adresse suivante (<http://www.jardinpotager.com>) vaut que vous lui consacriez quelques minutes! Manon nous fait part de ses expériences de jardinage et ce, depuis l'été 1999. Connaissez-vous le melon de Montréal? Manon l'a cultivé avec succès à l'été 2003! L'été 2005 a été pour elle son « année tomate » : elle a cultivé 71 variétés de tomates sans que le mildiou (pourriture) ne se pointe le nez! Vous trouverez la liste de toutes ces variétés de tomates et de très nombreuses photos sur son site!

Dans son site, les jardiniers néophytes y trouveront leur compte tout comme les jardiniers expérimentés. Aux premiers, Manon explique l'ABC du jardinage et expose sept raisons pour commencer à jardiner. Aux seconds, Manon offre un forum où échanger leurs bons et mauvais coups et où trouver parfois réponses à de sérieux problèmes. Moi, j'y ai découvert ses vidéos, disponibles sur YouTube, qui m'apprennent à faire des semis, à planter des tomates anciennes, à cultiver l'ail éléphant, etc.

La revue *Châteline* a recommandé son site en mai 2005. Manon a participé à plusieurs reprises à la revue *Ricardo* et le journal *La Presse* lui a consacré de nombreux articles. À l'émission du 23 mars 2009 des *Saisons de Clodine* diffusées à TVA, on a parlé des tomates de Manon. Bref, cette passionnée de jardinage vous plaira sans doute. Bonne découverte!

*Patricia Chouinard, nouvelle jardinière.*

## Annonces en vrac

- \* Du sang neuf à l'amélanchier, yeah! Notez qu'il y a de nouveaux collaborateurs à votre journal. À quand votre tour d'écrire un petit article?
- \* Si vous ne l'avez pas déjà fait, il vous reste quelques jours pour réserver votre compost. Le prix tournera autour de \$50. le m<sup>3</sup>, selon la liste de prix que nous recevrons. Vous pouvez le faire à [nicalain@hotmail.com](mailto:nicalain@hotmail.com) ou au 418-881-2205.
- \* Le marché horticole est déjà de retour, dimanche, le 17 mai prochain. Alors, si vous avez des plantes en trop ou des semis abondants, apportez-les, ils feront sûrement des heureux!
- \* Vous avez jusqu'au 9 mai (date du projet communautaire) pour vous inscrire au rallye. On peut prêter quelques vélos. Vous pouvez aussi donner votre nom en tant que complice-bénévole; il nous manque quelques personnes.
- \* Sites à voir : -Fabrication d'un «Chicken tractor» : <http://www.arpentnourricier.org/la-fabrication-dun-tracteur-a-poules/>  
-Très beau site de jardinage : <http://www.jardinere.net>
- \* Un site intéressant avec un p'tit jeu d'identification de fleurs : <http://www.jardindupicvert.com/>
- \* Il y a de nouvelles photos sur le site, dont celles de la Fête des semences 2009 : [www.amelanchier.com](http://www.amelanchier.com)

\* Cette année, le projet communautaire sera plus relaxé! Nous ferons de l'entretien et quelques plantations. On vous y attend en grand nombre, samedi, le 9 mai prochain à 8h00, à la salle communautaire.



La rédaction et le montage de ce bulletin ont été réalisés par Nancy Ross et Nicole S.

## Soirée des bénévoles

Depuis déjà 4 ans, Lise Gagnon fait partie du CA de la Société d'horticulture. Elle n'a pas eu peur de relever ce défi et elle le fait très bien.

Discrètement, mais avec efficacité elle sait prendre sa place au sein du comité. Ses interventions, toujours pertinentes savent enrichir les débats. C'est une amie et une alliée agréable dont les yeux pétillent de plaisir quand on lui demande un service et qu'elle nous répond : « Pas d problème ma belle, ça va m'faire plaisir! » Elle mérite grandement le titre de bénévole de l'année.

