L'Amélanchier

Bulletin de la Société d'horticulture de Saint-Apollinaire

Numéro 60 **Octobre 2016**

PROCHAINES ACTIVITÉS

Samedi 8 octobre 2016, 13h30
Les légumineuses rares et oubliées
Centre multifonctionnel
20 rue Terry-Fox, Saint-Apollinaire

*****

Novembre 2016
Atelier/Conférence
Date et lieu à préciser

*****

Inscrivez dès maintenant cette date à votre agenda

Samedi 3 décembre 2016, 17h30
LA SOCIÉTÉ FÊTE NOËL!
Précisions dans le prochain bulletin

Appel d'articles

Vous aimeriez contribuer à ce bulletin et partager des informations, des trucs ou des expériences avec les membres de la Société d'horticulture?

C'est facile : faites-nous parvenir un **court article (200-250 mots)** pour un prochain numéro! Vous avez des idées et aimeriez d'abord en discuter? Contactez hdagenais.pers@gmail.com; (418) 881-3219.

Mot de la présidente

Après quelques semaines de relâche, les activités de la Société d'horticulture ont recommencé. Tout d'abord, le samedi 27 août, nous avons eu un super party chez Marguerite : beaucoup de participants, de la bonne bouffe, de belles plantes et un beau feu en fin de soirée sur la grève. Notre première conférence a déjà eu lieu, le mardi 21 septembre. Nous avons alors pu apprendre plein de choses sur l'agroécologie et la permaculture, sujet complexe, mais très intéressant. La suite de notre programmation est tout aussi intéressante et j'espère vous voir en grand nombre. Il est toujours possible de renouveler votre carte de membre à chacune de nos activités ou par la poste.

Petit conseil horticole : avec l'arrivée de l'automne, on se demande quoi faire comme travail du sol dans notre jardin. Eh bien, ne faites rien! Laissez les résidus de culture sur place, en surface et ne retournez pas le sol. Les plantes laissées en surface vont nourrir les microorganismes du sol et ainsi contribuer à l'amélioration de la vie du sol et par le fait même à sa qualité. Il sera toujours temps au printemps d'enlever les morceaux non décomposés.

Claudia Sylvain, agronome
Présidente de la SHSA

Une belle randonnée à la grande Plée bleue, le dimanche 5 juin 2016

Cette activité organisée par le comité de la programmation a réuni trente personnes. Accompagnés de guides accompagnatrices compétentes, nous avons marché sur des passerelles de bois aménagées au-dessus de la tourbière, ce qui nous permettait d'avoir une meilleure vue de l'ensemble de cet étrange paysage. Nous avons eu en prime l'honneur d'avoir avec nous Gisèle Lamoureux, bien connue pour sa collaboration au groupe Fleurbec. Elle avait accepté notre invitation avec gentillesse. Ses immenses connaissances de ce milieu, sa grande générosité et sa façon incroyable de vulgariser ont fait de cette journée un succès. De plus. à notre arrivée à l'accueil, un délicieux casse-croûte de fromages, fruits, biscottes nous attendait. (Merci Marguerite!) Les gens présents ont énormément apprécié cette randonnée. C'était éducatif, un brin sportif, pas trop loin et tellement beau. https://fr.wikipedia.org/wiki/Gis%C3%A8le_Lamoureux

Horaire varié pour les prochaines conférences

A la suite d'un sondage effectué auprès des personnes présentes à la fête des semences en mai dernier, le comité de programmation a décidé de présenter les conférences de la SHSA à des jours et des heures variés dans la semaine. Ainsi, notre première conférence cette année a eu lieu le mardi 21 septembre. Intitulée « Agroécologie et permaculture, les comprendre pour mieux les appliquer », elle a porté sur l'agroécologie et la permaculture. Avec Caroline Dufour-L'Arrivée, agronome biologiste (M.Sc.) et spécialiste en ce domaine, nous avons eu un aperçu de ces concepts, que certains considèrent comme une philosophie, et surtout appris comment nous pouvons les adapter à nos petits potagers. En octobre, Lyne Bellemarre viendra nous entretenir sur les légumineuses. En cette année des légumineuses, nous nous devions de présenter une activité sur ce sujet. Lyne est coordinatrice du volet francophone à Semences du patrimoine Canada. Elle est aussi semencière et produit des semences artisanales à son entreprise Terre promise : www.terrepromise.ca/. Sa conférence, intitulée « Les légumineuses rares et oubliées », aura lieu le samedi 8 octobre à 13h30.

Pour les prochaines conférences, soyez donc attentifs à bien lire vos messages, vérifier votre dépliant de programmation ou consulter notre site www.amelanchier.com.

Lynda Marmen pour le comité de la programmation

Au bout des doigts

« Quel insecte m'a piqué? Un bourdonnement dérange votre pique-nique[...] Les abeilles et les bourdons sont très peu attirés par la nourriture des humains. Il s'agit fort probablement d'une guêpe. Cet insecte adore explorer les assiettes et les poubelles. Mais comment les différencier de ceux qui composent la superfamille des apoïdes, presque tous jaune et noir? » Dans son article: « L'abeille, au-delà du miel », Nathalie Kinnard répond à cette question en fournissant un petit tableau récapitulatif des moeurs des abeilles, guêpes et bourdons. En fait, tout cet article est intéressant pour les horticultrices et horticulteurs que nous sommes; il s'agit d'un beau texte de vulgarisation et/ou de récapitulation. Comme l'indique son sous-titre, « La bonne santé des abeilles chargées de polliniser nos plantes nourricières fait l'objet de toutes les attentions scientifiques ». En effet, les scientifiques se penchent notamment sur les « suppléments alimentaires [qui] pourraient renforcer le système immunitaire des abeilles » et sur les dangers que constituent pour celles-ci les insecticides de la famille des néonicotinoïdes qui enrobent « la quasi-totalité des semences de maïs et plus de la moitié des semences de soya » au Québec, même si les abeilles butinent rarement le maïs. *Contact*, automne 2016, vol. 31, no 1 : http://www.contact.ulaval.ca/article_magazine/labeille-au-dela-du-miel/.

« Votre restaurant préféré limite-t-il l'utilisation d'antibiotiques pour la viande et la volaille qu'il sert? Voici comment se classent les 25 principales chaines de restauration rapide? » (« Does your favorite restaurant limit antibiotic use in the meat and poultry it serves? Here's how the top 25 restaurant chains rate. »), par David Schardt. Article repris dans *NutritionAction.Com*, le 23 septembre, 2016 : http://www.nutritionaction.com/daily/food-safety/does-your-favorite-restaurant-limit-antibiotic-use-in-the-meat-and-poultry-it-serves/?mqsc=E3850567&utm_source=WhatCountsEmail&utm_medium=Nutrition_Action_Daily_TipsNutrition%20Action%20Daily&utm_campaign=2016.09.22%20Food%20Safety

Marguerite Legendre, Lynda Marmen, Claudia Sylvain, Simon-Yannick Plourde ont reçu le Prix Marie-Victorin pour la SHSA, le 13 août 2016

Prix Marie-Victorin

Le samedi 13 août 2016, votre société d'horticulture a remporté le prestigieux Prix Marie-Victorin, décerné par la Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec (FSHEQ). Cet honneur est assorti d'une bourse de $250 et d'un trophée, que vous pourrez admirer lors de nos prochaines activités. Ce prix prestigieux récompense l'ensemble des réalisations d'une société d'horticulture en ce qui a trait à ses actions bénévoles pour l'embellissement des lieux communs, à son rôle d'éducation par les conférences et ateliers, à ses préoccupations écologiques et ses efforts pour la protection de l'environnement.

Les membres du CA présents au Congrès de la FSHEQ, qui se tenait au Domaine Joly-De Lotbinière, ont eu la fierté de recevoir ce prix au nom de tous les membres de notre société qu'ils soient de St-Apollinaire, St-Antoine de Tilly, St-Agapit, St-Edouard ou des autres municipalités de Lotbinière. Nous l'avons obtenu pour l'année 2015, mais nos activités reconnues par ce prix existent depuis la fondation de la Société d'horticulture en 1995. Cet honneur rejaillit donc sur tous ceux et celles qui, au fil des ans, ont contribué à bâtir une société forte qui se maintient dans la continuité mais évolue vers l'avenir avec confiance.

Bravo à toutes et tous !

Le Conseil d'administration de la SHSA