



L'Amélanchier

Bulletin de la Société d'horticulture de Saint-Apollinaire

Numéro 71

Mars 2019

PROCHAINES ACTIVITÉS

Merci de diffuser largement dans votre réseau!

Mercredi 27 mars 2019, 19h
Conférence par Lili Michaud

LA TOMATE, DU SEMIS À LA RÉCOLTE

Centre multifonctionnel
20, rue Terry-Fox
Saint-Apollinaire
Non-membres : 8\$

Mercredi 24 avril 2019, 19h
Conférence par Alain Asselin

LA CURIEUSE HISTOIRE DU CANNABIS

Centre multifonctionnel
20, rue Terry-Fox
Saint-Apollinaire
Non-membres : 8\$

**Il n'est pas trop tôt pour
inviter parents, ami-e-s, voisines et voisins au**

MARCHÉ HORTICOLE

le rendez-vous printanier incontournable.

Dimanche 12 mai 2019

Salle communautaire, 10h-12h

Entrée libre. Détails dans le prochain bulletin.

Appel d'articles

Vous aimeriez partager des informations, des trucs ou des expériences dans un court article? Vous voudriez en discuter d'abord? Contactez Huguette Dagenais : hdagenais.pers@gmail.com : (418) 881-3219.

CONSEIL D'ADMINISTRATION 2019

Voici les membres du CA élus par l'Assemblée générale, le 2 février 2019, et le poste de chacun-e.

Roger Dufour, président
Hélène Prince, trésorière
Lynda Marmen, secrétaire
Marie-Pier Dumas, administratrice
Mireille Gélinas, administratrice
Marguerite Legendre, administratrice

Une fête des semences multigénérationnelle



Photo : Laurence Rivet

Marie-Pier Dumas et la relève en action



Photo : Laurence Rivet

Pour des renseignements supplémentaires, visitez notre site web (<http://www.amelanchier.com/>) et notre page Facebook (https://www.facebook.com/horticulture.saintapollinaire?ref=aymt_homepage_panel) ou bien écrivez-nous à courriel@amelanchier.com ou C.P. 3003, St-Apollinaire, QC, G0S 2E0.

LA TOMATE, DU SEMIS À LA RÉCOLTE

Conférence par Lili Michaud, mercredi 27 mars 2019, Centre multifonctionnel, 19h

Le mercredi le 27 mars, l'agronome Lili Michaud, auteure et conférencière bien connue (<https://www.lilimichaud.com/en-bref/>) viendra nous présenter une conférence sur les tomates. Sa passion pour les tomates n'est plus à démontrer. Depuis des années, elle les sème, les cultive, les transforme et nous les fait aimer encore plus. Elle leur a même consacré un imposant ouvrage illustré, paru aux Éditions MultiMondes en 2018.

Voici quelques sujets qui seront abordés dans sa présentation : quand et comment doit-on effectuer le semis, la transplantation et la récolte des tomates? Quelles sont les différences entre les plants de type déterminé et ceux de type indéterminé? Doit-on enlever les gourmands? Quels supports doit-on utiliser? Comment répondre aux besoins en nutriments et en eau? Comment prévenir les maladies? Quelles sont les bonnes associations? Bref, que vous cultiviez la tomate en pleine terre ou en pots, vous aurez des réponses à vos questions concernant la reine des plantes potagères.

Même si vous cultivez vos tomates depuis longtemps, il y a toujours un petit truc à apprendre. Cette conférence est une occasion à ne pas manquer !

Comme à notre habitude, une généreuse pause-café vous sera offerte ainsi que des prix de présence.

Lynda Marmen, secrétaire

LE TEMPS DES SEMIS INTÉRIEURS

Pour plusieurs d'entre nous, après la magnifique fête des semences du 10 février dernier et le plaisir d'avoir fait ses provisions auprès de semencières et semenciers compétents et passionnés, c'est maintenant le temps de penser sérieusement aux semis intérieurs, entre autres de tomate, comme nous l'apprendra Lili Michaud. Voici quelques sites web intéressants et potentiellement utiles en attendant que le printemps arrive pour de vrai.

« **Mes semences de jardin sont-elles encore bonnes?** ». Explications de Larry Hodgson et trois tableaux — légumes, fines herbes et fleurs — qui aident à déterminer si nos vieilles semences sont encore viables : copier dans votre moteur de recherche : <https://jardinierparesseux.com/2017/02/11/mes-semences-sont-elles-encore-bonnes/>.

Un test de germination simple : copiez : <https://jardinierparesseux.com/2015/02/02/un-test-de-germination/>.

« **Comment préparer ses semis de légumes à l'intérieur. Étapes, quoi planter et quand débiter** », par Larry Hodgson : copier : <https://dujardindansmavie.com/comment-faire/demarrer-ses-semis-de-legumes-linterieur/>.

Calendrier des semis et de plantation. Ce calendrier de Botanix ne précise pas si les dates de semis et de transplantation indiquées sont valides pour notre région (4b) mais il contient des précisions concernant le nombre de jours de germination et d'arrivée à maturité, l'espacement au potager, etc. : copier : <https://www.botanix.com/blogue-experts-botanix/semis-calendrier-plantation>.

« **Les zones de rusticité au Québec** » : Contient quatre excellentes cartes géographiques : zones de rusticité, date du dernier gel au printemps, date du premier gel à l'automne et date du début de la saison de croissance : copier : <https://www.unjardinpourelaviequebec.com/blank-k0471>.

Zones de rusticité : Document contenant des explications complémentaires à la lecture d'une carte des zones de rusticité : copier : http://cdn.ecoumene.com/boutique/trucs-et-astuces/pdf/Trouver_ma_zone.pdf.

HÉLÈNE PRINCE, NOTRE BÉNÉVOLE DE L'ANNÉE 2018-2019

La Société d'horticulture de St-Apollinaire a eu bien de la chance lorsque Hélène Prince a été élue au Conseil d'administration. Un mandat comme secrétaire et ensuite elle s'est engagée dans un poste qui lui va à merveille : la trésorerie. Cette femme énergique a en effet une facilité incroyable avec les chiffres. Bilan, budget, prévisions budgétaires, états des résultats, comparatifs etc. : rien ne lui résiste !

Hélène a aussi le bénévolat en elle depuis toujours. Elle s'implique également dans d'autres organismes. Et son dévouement n'a d'égal que sa bonne humeur et son optimisme. C'est un plaisir de travailler avec elle.

Chère Hélène, félicitations pour cette nomination, tu la mérites pleinement !

Au bout des doigts...

« **Sacs compostables : le vrai du faux** » -- « Bien des consommateurs sont confus quand vient le temps de choisir un sac pour leur bac de compost. Devrait-on acheter des sacs certifiés compostables, ou si un sac qui porte la mention biodégradable peut être utilisé pour le compost? Peut-on mettre les sacs compostables au recyclage? Devrait-on les utiliser comme sac à ordures pour réduire les impacts environnementaux? Le *Détecteur de rumeurs* répond à ces questions. » : http://www.scientifique-en-chef.gouv.qc.ca/imp:le_vrai_et_le_fauxacts/ddr_sacs-compostables-le-vrai-du-faux/.

Le bulletin *Hortiquoi*, vous connaissez? -- Publié par la Fédération des sociétés d'horticulture du Québec (FSHEQ), il contient beaucoup d'idées et de conseils horticoles. Par exemple, dans le numéro de janvier 2019, la rubrique Les conseils d'Albert [Mondor] (p. 16) porte sur « **Les légumes flyés à essayer dans votre potager** ». En avril 2018, la même rubrique était consacrée à « **Des plantes potagères qui ne redoutent pas le froid** » et qu'on peut planter dès le mois d'avril. L'*Hortiquoi* contient aussi de courts comptes rendus de livres récents. Bref, de la lecture intéressante et pratique en attendant impatiemment le printemps. Les numéros parus depuis 2006 sont en ligne en format pdf; on peut donc imprimer la ou les pages qui nous intéressent. Copier dans un moteur de recherche : <https://www.fsheq.com/publications/hortiquoi>.

« **Manger avec la main, c'est naturel, manger avec une fourchette, c'est culturel** ». -- « Fourchettes, mains, baguettes ? » Cartes géographiques à l'appui, le journaliste William Audureau du journal *Le Monde* s'intéresse « à la manière de manger au quotidien des 7,5 milliards d'habitants de la planète », dont plus de la moitié mangent avec les mains, et il cite les propos de l'historien Patrick Rambourg, auteur de *L'Art et la Table* (Citadelles & Mazenod, 2016). Ce dernier raconte « comment les trois ustensiles ont traversé l'histoire de la table en France ». Ainsi, explique Rambourg, « Louis XIV mange avec ses doigts tandis que la reine tient une fourchette. Puis la haute société s'y convertit progressivement ». Avec le temps, la « fourchette s'est imposée parce que les mœurs de table ont évolué, notamment à la suite de la diffusion de *La Civilité puérile*, un traité d'Érasme expliquant à l'aristocratie [comment se comporter à table](#) ». Le lien ci-contre mène au chapitre IV du traité, où Érasme établit une comparaison avec les comportements animaux et énonce plusieurs règles de bienséance à table auxquelles on adhère encore aujourd'hui en Occident. Mais le traité contient aussi de nombreux passages qui sont très amusants à lire de nos jours, 400 ans plus tard! Copier https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2019/01/25/manger-avec-la-main-c-est-naturel-manger-avec-une-fourchette-c-est-culturel_5414718_4355770.html.
