

BULLETIN D'INFORMATION

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE SAINTE-FOY

6 septembre 2013



Prochaines activités de la Société

Soirée d'inscription du 10 septembre

La soirée d'inscription du 10 septembre aura lieu au local habituel de 19 h à 21 h, soit au 2^e étage de l'aréna de Sainte-Foy, 930, avenue Roland-Beaudin, tant pour les anciens membres que pour toute nouvelle personnes qui désire devenir membres.



Le mardi 17 septembre 2013 : La récolte et la conservation des légumes avec Lili Michaud

Nous pensons tous que nous pouvons toujours apprendre de nouvelles façons plus intéressantes de conserver les légumes et les fruits de notre jardin potager après les récoltes. Cependant, nous ignorons souvent les meilleurs moments de récolte de plusieurs légumes. Qui sait que les carottes sont meilleures récoltées en novembre qu'en septembre? La conférencière, agronome professionnelle et hortultrice chevronnée, saura certainement nous renseigner sur ces sujets et bien d'autres qui y sont reliés.



Activité à venir : Voyage du 28 septembre dans Lanaudière	p. 2
Message aux membres : Besoin de bénévoles pour la pause lors des conférences	p. 3
Petits conseils de saison : C'est le temps de la récolte ... et de prendre des notes pour l'an prochain	p. 3

Activité à venir

Voyage dans Lanaudière le 28 septembre :

- 7 h 30 Départ de l'aréna de Sainte-Foy vers Lanaudière
- 10 h 30 Visite guidée de la Courgerie à Sainte-Élisabeth (durée 1 h 30)
On y cultive plus de 100 variétés de courges vendues entières ou sous forme d'une multitude de produits, tant à la ferme que dans divers points de vente à travers la province. Après une visite des champs et une dégustation de divers produits, nous prendrons notre dîner (que chacun apporte) à l'extérieur ou à l'intérieur selon la température, et nous pourrons ensuite nous laisser tenter par la boutique.
- 12 h Dîner et magasinage à la Courgerie
- 13 h Départ pour Saint-Gabriel-de-Brandon
- 13 h 30 Visite du vignoble Saint-Gabriel (durée 1 h 15)
Ce petit vignoble produit plus de 10 différents vins que nous dégusterons après une visite des champs, juste au bon moment pour voir les raisins presque prêts pour la cueillette. On pourra aussi visiter un musée d'anciens tracteurs.
- 14 h 45 Départ pour la ferme de l'Oie d'or
- 15 h Visite de la ferme l'Oie d'or (durée 1 h 30)
Dans cette ferme, on élève de façon naturelle des cailles, des pintades, des canards, des oies et des faisans, sans hormones de croissance. On transforme sur place les animaux de la ferme en rillettes, terrines, saucisses, foie gras, mousses, tourtières, cassoulets, etc. Après la visite de la ferme, nous aurons une dégustation des divers produits que nous pourrons ensuite acheter si notre gourmandise nous inspire !
- 16 h 30 Départ
- 17 h 30 Souper au restaurant Le Buffet des continents (souper de 25 \$ inclus)
- 18 h 30 Départ pour l'aréna de Sainte-Foy pour une arrivée vers 20 h

Coût : 105 \$ membres

120 \$ non-membres

Les tarifs incluent le transport en autocar, le pourboire au chauffeur et les entrées. Le souper à Trois-Rivières est inclus.

Veuillez libeller votre chèque au nom de la Société d'horticulture de Sainte-Foy. Pour information et réservation, contactez Michelle Turcotte au (418) 654-9282 ou par courriel : michelleturcotte@gmail.com.



Message aux membres

Demande de bénévoles pour aider à la pause

Nous avons besoin de bénévoles pour aider à la pause lors des conférences. M. Pierre-A. Gauvin, le nouveau responsable de la pause, s'occupera des achats et s'assurera que tous les produits seront disponibles, mais nous aurions besoin d'aide pour préparer la pause vers 19 h et pour effectuer le rangement après la conférence. Veuillez vous adresser à M. Pierre-A. Gauvin directement pour proposer vos services : (418) 659-4288 ou pago20@videotron.ca.



Petits conseils de saison

C'est le temps de la récolte ... et de prendre des notes pour l'an prochain

Quel bonheur de récolter enfin les fruits de nos labeurs printaniers et estivaux! Pour avoir de meilleurs fruits et légumes, il faut cependant récolter dans le bon temps et éviter tant de cueillir trop tôt que trop tard.

La récolte juste à temps

Les fruits notamment ne doivent pas être cueillis trop tôt, car ils n'auront pas le bon goût qu'ils pourraient avoir. Il faut notamment laisser les bleuets 2 ou 3 jours sur le plant après qu'ils aient acquis leur couleur bleu foncé. Ils perdront alors le petit goût sûr qu'on n'aime guère. Les pommes et les pommettes se cueillent à divers moments selon la variété. Certaines se cueillent en mi-été, d'autres en fin d'été, d'autres juste en mi-automne. Il en est de même pour l'ensemble des fruits.

Certains légumes se cueillent rapidement pour garder leur qualité dont les haricots qui sont meilleurs petits que gros, devenus alors trop durs et filandreux. Les carottes prennent un bien meilleur goût après du gel au sol. Si vos tomates noircissent par le fond, c'est parfois qu'elles sont cueillies trop tardivement. Il faut idéalement les cueillir lorsque le dessous est mur, mais que le dessus comporte encore un peu de vert. Les tomates murissant du dessous au-dessus, il est risqué que le dessous soit trop mûr lorsque le dessus sera complètement rouge.

Bref, il faut se renseigner sur le meilleur moment de cueillette pour chaque légume et chaque fruit pour obtenir le meilleur de notre récolte.



La prise de notes pour l'an prochain

La mémoire étant une faculté qui oublie, et dit-on en vieillissant «qui oublie de plus en plus», il ne faut pas se fier à sa mémoire pour se rappeler les petits tracas que nous avons eus dans nos cultures cette année. Il faut plutôt s'équiper d'un cahier dans lequel on notera les petits détails dont on aimerait se rappeler lors de la prochaine saison de croissance. Par exemple, si un légume, un fruit ou une plante fleurie n'a pas eu le succès escompté dans un lieu particulier et qu'on veut essayer sa culture de nouveau la prochaine année, il faut noter le lieu de croissance, le moment de plantation, les soins qu'on y a donné (arrosage, fertilisation, taille, etc.) et toute information pertinente. Le printemps suivant, nous ne referons pas la même erreur parce qu'on a tout oublié de la précédente saison.

Il importe aussi de noter les lieux de culture pour effectuer une rotation saine. On sait tous qu'il faut changer les légumes de place à chaque année pour éviter les maladies qui demeurent dans le sol et ne revenir au même endroit que 4 ans plus tard. Il est presque certain que nous ne saurons plus le printemps suivant où se trouvaient chaque légume l'année précédente, encore moins les années précédentes. Avec un cahier de notes, nous pourrions effectuer une rotation complète pour des légumes plus sains.

Il est aussi utile de se rappeler les portions du potager que nous avons fertilisées ou enrichies de compost ou de fumier. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du compost, des fertilisants ou du fumier à chaque année, mais il est plus utile de suivre selon la rotation des légumes les plus exigeants, notamment les tomates.

Bref, il ne faut pas se fier entièrement à sa mémoire et plutôt s'aider d'outils de mémoire comme un cahier de notes.

