

# BULLETIN D'INFORMATION

## SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE SAINTE-FOY

13 septembre 2013



## Prochaines activités de la Société

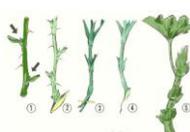
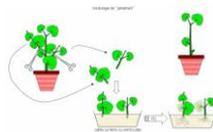
### **Le mardi 17 septembre 2013 : La récolte et la conservation des légumes avec Lili Michaud**

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 horticultrice chevronnée, saura certainement nous renseigner sur ces sujets et bien d'autres qui y sont reliés.



### **Le mardi 24 septembre 2013 : Atelier de boutures avec Réal Dumoulin**

Comme à chaque année, un atelier de bouture aura lieu pour les membres intéressés. Les rudiments du bouturage seront révisés. Les membres présents pourront mettre la main à la pâte et faire effectivement des boutures avec leurs propres plants mères ou avec les nombreux autres plants apportés par les autres membres de la société. Voir les règles de fonctionnement de l'atelier en page 3.



Activité à venir : Voyage du 28 septembre dans Lanaudière .....	p. 2
Règles de fonctionnement de l'atelier de boutures .....	p. 3
Message aux membres : Besoin de bénévoles pour la pause lors des conférences .....	p. 3
Invitation à un encan et à un vide-jardin .....	p. 4
Une expérience d'une membre avec une nouvelle plante .....	P. 4
Petits conseils de saison : Travaux d'automne .....	p. 4

# 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](mailto:michelleturcotte@gmail.com).



## Règles de fonctionnement de l'atelier de boutures

- chacun apporte des boutures de plantes de belle apparence d'extérieur ou d'intérieur (tige de 10 à 15 cm ou 4 à 6 pouces) : aucun plant mère ne sera permis dans le local de culture, mais on peut les apporter à l'atelier pour en faire des boutures;
- les boutures et les plants mères doivent être nettoyés et traités à l'insecticide auparavant ou sur place;
- chaque personne peut apporter son matériel de culture ou en acheter sur place (terreau, contenants, plateaux, etc.);
- chaque personne doit apporter son sécateur;
- les boutures ou les plants doivent être identifiés, et si possible avec une fleur ou une photo de floraison.

Noter que **les personnes qui n'ont pas de boutures pourront en obtenir gratuitement sur place** et que ceux et celles qui ne voudraient **qu'assister sans faire de boutures sont aussi les bienvenus**.



## 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](mailto:pago20@videotron.ca).



## Invitation à un encan et à un vide-jardin

Voici deux invitations qui pourraient vous intéresser.

### Super encan de plantes au Domaine Joly-De Lotbinière

Le Domaine Joly-De Lotbinière organise un super encan le samedi 14 septembre. L'encan, animé par notre ami Rock Giguère, proposera 125 plantes issues du concours *Tendances horticoles 2013*. Les fonds iront à la Fondation du domaine. Les plantes mises à l'encan seront exposées dès 10 h, mais l'encan aura lieu à 13 h. Il n'y a pas de coût d'entrée pour les personnes participant à l'encan. On peut voir différents renseignements et la liste des plantes sur le site du Domaine <http://www.domainejoly.com/fr/expositions-et-activites/activites/super-encan-de-plantes/>.

### Le vide-jardin au vignoble La Charloise les 14 et 15 septembre de 11 h à 15 h

Dans le cadre des *Balades d'automne en Lotbinière*, La Charloise vous invite à vendre, échanger ou donner vos fruits et légumes qui restent dans votre potager et jardin. Aussi, offrez à la vente vos vivaces, bulbes ou semences en trop. C'est une belle occasion de faire des heureux en participant à un grand événement d'achat local. La Charloise vous accueille gratuitement, vous n'avez qu'à apporter votre table et votre chaise. Les places étant limitées, il faut s'inscrire à [creason@lacharloise.com](mailto:creason@lacharloise.com). L'adresse est le 545, route Saint-Eustache, Lotbinière, (418) 796-2526.

## Une expérience d'une membre

### Essai d'une nouvelle plante potagère

Mme Suzanne Gingras a vu des photos d'une plante qu'elle ne connaissait pas sur un site l'an dernier et a trouvé des semences sur eBay. Il s'agit du cucamelon. Elle en a commandé d'un commerçant en Angleterre (9 \$ pour 5 graines avec frais de transport) et a finalement reçu les semences de Pologne. De ces 5 graines, 3 plantes grimpantes ont germé. Le résultat? Un très petit melon de la grosseur d'une olive, très ferme et croquant goûtant le concombre citronné à manger avec un apéro. Voici quelques photos :



Merci à Suzanne pour son témoignage. C'est aussi une invitation aux membres à faire parvenir des textes et documents pour animer et étoffer le bulletin.



# Petits conseils de saison

## Petits travaux d'automne

### Dans le jardin potager

- récolter les fruits et les légumes au meilleur moment, certains comme les carottes le plus tard possible avant le gel du sol pour un goût plus sucré; il faut se renseigner pour chaque plante;
- continuer à bien sarcler son potager pour éviter plus de travail au printemps;
- les tomates peuvent être récoltées vertes et mises dans un endroit chaud avec une pomme qui favorisera le mûrissement;
- attention aux plantes fragiles au froid tel le basilic qui ne supporte pas des températures en dessous de 10° Celsius;
- évaluer son rendement selon le lieu (ensoleillement, humidité, etc.) et la température de l'été et prendre des notes pour l'an prochain.

### Dans les plates-bandes

- faire des boutures pour les annuelles qu'on veut garder pour l'an prochain;
- recueillir les semences de nos annuelles qu'on veut resemer plus tard durant l'hiver;
- semer les vivaces au jardin qu'on veut partir en semences;
- enlever les bulbes d'été non rustiques, les faire sécher et les entreposer correctement;
- diviser et transplanter les vivaces;
- mettre des bulbes rustiques pour un printemps, un été ou un automne fleuris;
- tailler les rosiers en fin de saison;
- jeter toutes les plantes malades et infectées aux déchets et non dans le compost;
- continuer à bien sarcler ses plates-bandes pour éviter plus de travail au printemps;
- planifier les protections pour les plantes fragiles;
- enlever toutes les branches mortes et malades des arbustes et des arbres;
- tailler les haies de feuillus;
- ajouter du compost partout en toute fin de de saison;
- protéger les troncs des arbustes et petits arbres des rongeurs si besoin est;
- arroser abondamment les arbustes et les arbres;
- utiliser les feuilles mortes comme paillis pour protéger les plantes fragiles et comme amendement de sol.

### Sur le terrain en général

- semer les plaques de gazon en mauvaise condition;
- fertiliser la pelouse;
- couper la pelouse très ras;
- nettoyer les outils en fin de saison;
- mettre tous les engrais, insecticides, etc. à l'abri du gel;
- enlever le boyau, vidanger le robinet extérieur et le fermer de l'intérieur;
- nettoyer et entrer à l'abri du gel tout pot fragile, comme ceux en terre cuite.



**Bon jardinage!**



Rédaction : Réal Dumoulin / Révision Judith Brillant

