



Tout le monde jardine

Bulletin d'information et nouvelles des membres du R.J.É.

Le mot des jardiniers(ières)

La nouvelle énergie du printemps ...



Malgré les soubresauts de la température, je dirais qu'avec l'arrivée de la chaleur, les jardiniers (comme la plupart des gens) retrouvent un nouvel élan, un goût de vivre et l'équilibre dans leurs activités. Comme plusieurs d'entre nous, juste une heure de travaux au jardin, à retourner le sol, faire un petit sillon et mettre en terre quelques graines sèches, apporte un stimuli et une grande paix qui n'ont pas de prix.

J'ai hâte que tout le potager soit semé, redécoré et animé de ses belles couleurs. J'ai appris à être patient et ne pas tout faire en même temps ou toute la même journée. Pour le jardin c'est pareil, il y a des jours d'action, des jours d'observation, de petits soins et des jours pour savourer l'ensemble; c'est le rythme du jardinage... Sachant par expérience que tout dans la vie revient à l'équilibre, j'ai bien confiance que le décalage du printemps soit oublié dans quelques semaines. J'ai sorti mes gnomes de jardins, c'est un symbole pour moi que mon jardin est vivant et surveillé.

Je voudrais souhaiter la bienvenue aux personnes qui se sont nouvellement jointes au R.J.É. depuis le début de l'année et qui ont déjà participé aux premières activités. Encore plus cette année, je remarque que de plus en plus de personnes se rapprochent de la nature via le jardinage. Les demandes pour recevoir l'infolettre sont aussi à la hausse. Bienvenue à tous et bon jardinage.

Quoi de neuf au R.J.É. pour 2018 ?

-D'abord une première activité très bien réussie avec une assistance enthousiaste et nombreuse: plus de 90 personnes étaient présentes pour se rencontrer, assister à l'assemblée annuelle et aux 2 conférences. Des jeux et des tirages de prix de présence nous ont tous réjouis... Merci spécialement à la grande famille Coupal (Daniel, Johanne, Rachel et Martin) qui avaient bien organisé les lieux . Merci aux 2 conférenciers : Yves Gagnon et Danièle Starenkyj, qui nous ont encouragé à cultiver BIO et à mieux vivre avec la nature.

- Plusieurs personnes font ou ont fait des démarches pour préparer le calendrier des activités et des sorties estivales. À la page 12 de ce bulletin, vous trouverez leurs suggestions et les dates des prochaines rencontres.



Voici les propos de Michelle Levert qui a fait les premiers contacts pour l'activité du 15 juillet. : «Il y a des visites qui vous font rêver. Les Jardins du Sous-Bois en fut une. Avec ses hôtes, Jules et Fanny, généreux à souhait et plein de projets, dont plusieurs réalisés comme l'auto-construction de leur maison avec le bois coupé et transformé sur leur terre. Tout au long du parcours, on découvre des potagers, des petits fruits (framboises, bleuets), des serres, des animaux (chevaux et poules) et mon coup de coeur, une érablière avec un chalet face au lac à truite où les personnes peuvent avoir la chance de se reposer, se ressourcer et de séjourner. Je vous invite à en découvrir davantage lors de la visite du RJE.»

- Le projet d'échange avec des jardiniers français est encore à la phase de «germination», nous n'avons pas reçu beaucoup d'inscriptions et nous n'avons pas eu beaucoup de temps pour structurer le projet. Du côté de la France, c'est un peu la même chose, les agendas sont déjà remplis et le projet demande de l'énergie pour la planification. Pour le moment, je dirai qu'il faudra rassembler les bonnes personnes qui ont l'intérêt et surtout une grande disponibilité... À suivre

- Je vous souhaite une bonne saison de jardinage et de belles rencontres avec la nature.

Jean-Jacques Marcil

Dans ce bulletin ...

Page 1	Le mot des jardiniers(ières)
Page 2-3	La culture des arbres fruitiers
Page 4	Le 10e colloque du R.J.É.
Page 5	Recettes du potager
Page 6-7	Le Stévia
Page 8	Mieux connaître la teigne du poireau
Page 9	Noir est le nouveau vert
Page 10	La culture sous abris
Page 11	Expériences à partager
Page 12	Activités à venir et inscription

Vous trouverez des expériences de nos membres ainsi que des suggestions de techniques pour mieux jardiner. À noter que certains textes contiennent des suppléments à ceux déjà publiés dans l'infolettre; c'est pour mieux rejoindre les membres qui n'ont pas accès facilement à internet. Merci à tous ceux et celles qui nous ont fait parvenir leurs textes, leurs recettes et leurs photos.

Merci aux correctrices : Louise et Michèle.

Jean-Jacques Marcil, coordonnateur

J'ai mis plusieurs années de ma vie à apprendre les principes de base de l'arboriculture fruitière et pourtant encore aujourd'hui, je ne peux garantir une récolte à la hauteur de mes efforts de jardinier. J'aimerais avancer que la culture des arbres fruitiers est facile; que les solutions ne résident que dans l'application de techniques écologiques, pourtant même écologiques, elles réussissent tantôt bien, tantôt pas du tout, et quelquefois avec des succès partagés.

Peu importe les raisons qui nous conduisent à choisir des solutions simples et écologiques, il y aura toujours consciemment ou inconsciemment un défi personnel d'harmonie avec le règne végétal, et conséquemment avec notre propre monde.

Pour aider à trouver des solutions qui "porteront fruit", voici une liste de questions à se poser pour mieux comprendre les étapes si la qualité et la quantité de notre production de fruits n'est pas telle que nous la souhaiterions. Ensuite, je vous présenterai les travaux d'entretien et de phytoprotection au verger.

1. Les facteurs écologiques

- les arbres fruitiers sont-ils plantés dans un sol qui leur convient: nature, texture du sol, pH etc?
- les variétés et la grosseur du portegreffe sont-elles au départ plus sensibles aux maladies et aux insectes?
- l'écosystème du verger favorise-t-il l'équilibre du sol, de la faune environnante et de ses habitants: brise-vent, petits mammifères, oiseaux, reptiles, insectes entomophages prédateurs et parasites, insectes pollinisateurs etc?
- les conditions climatiques favorisent-elles la production de fruits: hiver rigoureux, gel printanier, abondance de périodes pluvieuses etc?

2. Le facteur humain

- Mes observations et mes connaissances sur les cycles des insectes et des maladies sont-elles suffisantes pour comprendre et identifier la source du déséquilibre?
- Ai-je assez de disponibilité pour effectuer tous les travaux d'entretien, de fertilisation et de phytoprotection?
- Les moyens de phytoprotection sont-ils effectués au bon moment et avec les bons produits?

Les travaux d'entretien et de phytoprotection

1. La taille

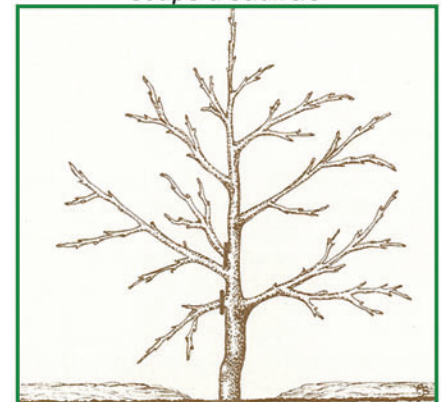
- L'arbre fruitier est un arbre qui demande à être taillé chaque année; généralement la taille se fait en période de dormance (pas avant la mi-mars ou idéalement 2 semaines avant le débourrement soit vers la fin avril en zone 4b par exemple). Si la taille est faite trop tôt, le bois peut geler ou se dessécher.

La taille d'entretien doit donc encourager la formation de nouveaux rameaux lesquels porteront les bourgeons à fruits qui assureront la production de fruits l'année suivante. Si la taille est trop sévère, il y aura premièrement disparition de nombreux bourgeons à fruits et deuxièmement l'énergie de l'arbre sera utilisée au renouvellement du bois plutôt qu'à produire des fruits de qualité. Il faut savoir garder l'équilibre tout en permettant un certain rajeunissement des rameaux. Certains jardiniers effectuent une taille de correction vers la mi-août.

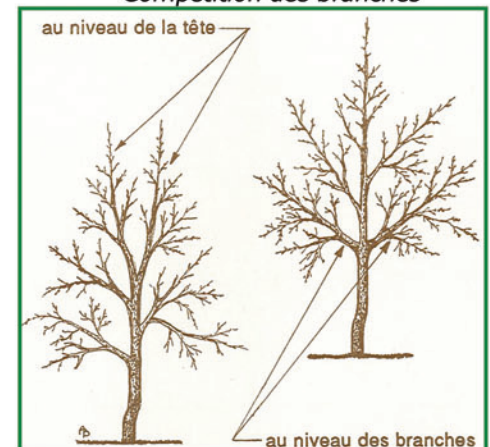
Méthodes et principes de taille:

- Favoriser une tige centrale.
- Garder un équilibre entre les charpentières en évitant la compétition avec la tige centrale.
- Favoriser un angle de 45° entre les charpentières et la tige principale.
- Prévenir l'étranglement i.e. compétition entre deux charpentières situées trop proche l'une de l'autre ou au même niveau.

Coupe d'éclaircie



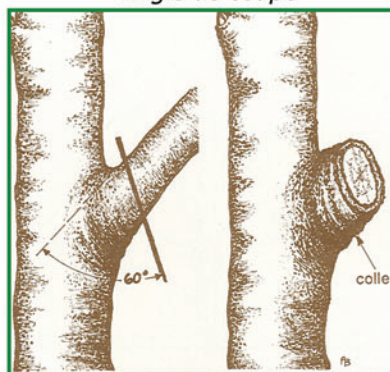
Compétition des branches



Coupe de rabattement



Angle de coupe



- Couper les gourmands (pousses vigoureuses qui poussent à la verticale, les pousses qui se croisent ainsi que celles qui ont tendance à retourner vers le sol).
- Tailler au-dessus d'un bourgeon pointant vers l'extérieur pour réduire la longueur des branches et près du bourrelet cicatriciel (près de la tige principale) lorsqu'il faut enlever complètement une branche.
- Tailler complètement toutes les tiges qui sont des rejetons du porte-greffe.
- Pour les plaies de plus de 4 cm, faire un badigeonnage avec de l'argile ou recouvrir d'une peinture au latex.

La culture des arbres fruitiers (*)

par Jean-jacques Marcil

2. Les travaux d'entretien

Il est important de brosser l'écorce de l'arbre chaque printemps. On doit n'enlever que l'écorce qui décolle facilement, vider et nettoyer les creux ou les plaies. Utiliser une brosse d'acier et un grattoir à peinture. Cette opération permet un premier contact avec le verger et encourage l'arbre à se débarrasser de sa vieille peau morte ainsi que des insectes qui y sont cachés. L'étape suivante consiste à recouvrir le tronc et les parties brossées d'un mélange d'argile et de fumier de vache; on applique le mélange (consistance de pâte à crêpe épaisse) à l'aide d'un pinceau.

Règle générale, on fertilise chaque printemps au pied de l'arbre selon la circonférence des branches: addition de compost, 1-3 cm/ année, addition de phosphate de roche selon la qualité du sol et les besoins des arbres. Deux pulvérisations d'émulsion de poisson peuvent être faites. Une avant la floraison et l'autre, après la nouaison. Ces traitements permettent une meilleure résistance et l'assimilation de l'azote au début du printemps.



3. Le dépistage et la phytoprotection

Il existe commercialement deux types de pièges à insectes: soit les pièges visuels et les pièges à phéromones. Ces derniers renferment une capsule imprégnée d'une substance synthétique (la phéromone) comparable à celle émise par la femelle d'une espèce donnée. Il en existe entre autres pour la noctuelle du fruit vert, la tordeuse, le carpocapse, la mineuse marbrée et la sésie du cornouiller. Cette capsule est placée dans un piège de carton jetable et elle est efficace sur une superficie d'environ 2 hectares durant un mois.

Il y a deux sortes de pièges visuels. Les cartons blancs englués sont utilisés pour la punaise terne et l'hoplocampe. On les dispose à l'endroit où les insectes volent et font leurs dégâts. Ces pièges permettent d'évaluer les populations. Présents en grande quantité, ils exercent une forme de contrôle qui toutefois n'est pas sélective. Quant aux sphères rouges, elles attirent les mouches de la pomme qui recherchent un endroit pour pondre.

Dans certaines cultures, des pièges lumineux (électriques) non sélectifs ont prouvé leur efficacité par rapport aux insectes nocturnes et pourraient bien diminuer l'impact de certains ravageurs.

Il n'existe pas de pièges pour chacun des insectes ravageurs. Il faut donc s'en remettre à des techniques d'observations pour le charançon de la prune, les tétranyques et les pucerons. Une loupe qui grossit dix fois (10X) est très utile ainsi qu'un petit couteau. Il est important de développer l'habitude d'observer, globalement et en détail.

L'atteinte du seuil (voir tableau ci-dessous) d'intervention ne justifie pas toujours une intervention immédiate, mais signale qu'une intervention devra être effectuée; le moment optimal devra être choisi selon les pratiques recommandées dans les guides de protection du CPVQ, et pourra dépendre des conditions climatiques, du stade sensible, de la période du jour etc.

Les pièges à insectes et les seuils de captures cumulées						
Insectes ravageurs	Génération	Périodes de captures	Types de pièges	Seuils(**) par piège	Dégats	Traitements
Punaise terne	1e	25 avril - 31 mai à 75 cm du sol	Carton blanc 75 cm du sol	2,5 - 4	gouttes de sève sur le bourgeon, piqûre au calice	Insecticide de contact
Tordeuse à bandes obliques	1e	15 juin - 25 juillet	Phérocon 1C	50	pelure grignotée souvent près du pédoncule/calice	B.T.
	2e	5 août - 30 sept.	1 par 12 hect.	50		
Tordeuse à bandes rouges	1e	1 mai - 30 mai	Multipher-3	500	les feuilles sont mangées ainsi que le fruit	B.T.
	2e	20 juil. - 20 sept.	1 par verger	300		
Mineuse marbrée	1e	1 mai - 30 mai	Multipher-2	3000	les larves se logent entre les épidermes des feuilles	parasitisme naturel
	2e, 3e	20 juin - 15 sept.	1 par 16 hect.	6000		
Hopocampe	1e	10 mai - 10 juin	Carton blanc	5	cicatrices en forme de ruban trous dans les fruits et excréments	Insecticide de contact
Carpocapse	1e	23 mai - 20 juil.	Multipher-1	50	excréments près de la base du fruit, tunnels/fruit	Confusion sexuelle
	2e	5 août - 15 sept.				
Mouche de la pomme	1e	5 juil. - 15 sept.	sphères rouges hauteur des yeux	1	petits points rougeâtres à la surface du fruit, sillons brunâtres dans la chair	Insecticide de contact

* Texte déjà publié dans le bulletin ECHO-SOL du R.J.É. Printemps 1997

**Seuils. provisoires d'après MAPAQ (1993)

Pour obtenir davantage d'informations, voyez le "Guide de protection et d'entretien écologiques des pommiers et autres arbres fruitiers" publié par le R.J.É. en 1991.

Ce document est disponible au secrétariat du R.J.É. Prix: \$10/*unité plus \$4/frais de poste.



« Chaque année c'est toujours avec grand plaisir que Daniel et moi parcourons de plus ou moins grandes distances pour nous joindre à la communauté du R.J.É. afin d'assister au colloque annuel. Comme d'habitude des exposants nous présentent leurs produits, leurs livres, leurs semences ou leurs fabrications artisanales à des prix d'amis. Nous avons eu l'immense privilège d'écouter les conférences d'un jardinier de renom, pionnier du jardinage biologique, Yves Gagnon et d'une auteure et conférencière de renommée internationale, Danièle Starenkyj. Quel plaisir! Chaque fois, je reviens chez moi le cœur léger et la tête remplie de projets, c'est immanquable! Qui dit colloque, dit aussi beaucoup de planification et d'organisation. Je veux remercier les membres du conseil d'administration et toutes autres personnes qui se sont impliquées dans la réalisation de cette magnifique journée. Vous avez fait de l'excellent travail! Longue vie au R.J.É.! »

Louise Leblanc

Remerciements à nos commanditaires et exposants au colloque le 15 avril 2018

Les commanditaires

Pépinière Casse noisette, 320 Rang de la Rivière Sud-Ouest, Maskinongé,
L'Argouseraie Quenebro, 1825 ave du Lac est, Roxton Pond ,
Pépinière ancestrale, 3049 rang 3 Ouest, St-Julien,
Productions Lareault inc, 90 rue Lareault, Lavaltrie,
Les serres Sainte-Élie, 4675 Boul Industriel, Sherbrooke,
Brûlerie des Cantons, 4 rue Beauchesne, Warwick,
Fromagerie du Presbytère, 222 rue Principale, Warwick,

Les exposants

Les semences Mycoflore , Richard O'Brean, Stanstead,
Nicole Gilbert, jardinière et photographe, Saint-Hilaire
Lyzanne Deslauriers, aromates pour la cuisine, ail, Saint-Eugène Grantham
Cécile Normandin, herboriste, Farhnam,
Denis Bergeron, les ateliers Lalibertad, outils de jardinage, St-Césaire,
Danièle Starenkyj, publications Orion, Richmond,
M. Yves Gagnon, Éditions Colloïdales, Les Jardins du Grand-Portage, Saint-Didace

Rachel Coupal



Merci à nos conférenciers



Danièle Starenkyj



Yves Gagnon

Merci à nos membres qui nous ont reçu dans leur jardin en 2017



Daniel Coupal



Lucie Royer et Marc Perron



Diane Neault et Guy Duval



Claudette Morin



Rachel Coupal

Beurre parfumé au printemps

INGRÉDIENTS

225 gr de beurre
½ tasse ciboulette fraîche, hachée finement
1 c. à thé de thym frais, haché finement
1 c à thé de menthe fraîche, hachée finement
jus de 1 citron vert
zest de 1 citron vert, finement haché
poivre du moulin

Préparation

Dans un petit saladier, mélanger les ingrédients hachés avec le beurre ramoli, ajouter le jus du citron et bien mélanger.
Déposer la préparation sur une feuille de pellicule moulante et former un rouleau.
Rouler dans le zest du citron et le poivre.
Mettre à durcir au réfrigérateur.
Pour agrémenter l'agneau, le poisson, le poulet et le porc.

Crème d'asperge

INGRÉDIENTS (6 portions)

1 oignon et 1 poireau émincés
1 pomme de terre taillée en cubes
une belle botte d'asperges
3 tasses de bouillon de poulet (de préférence un bouillon maison)
crème
sel et poivre, coriandre fraîche pour la décoration.

Préparation

Éliminer les pieds d'asperges.
Dans une casserole, faire revenir l'oignon et le poireau dans l'huile d'olive.
Ajouter la pomme de terre, les asperges et le bouillon.
Saler et poivrer.
Cuire environ 15 minutes.
Passer au robot.
Au moment de servir ajouter la crème en filet, décorer avec la coriandre.

Côtes levées de porc à l'orientale

INGRÉDIENTS

(1,5 Kg) 3 lb. De côtes levées de dos

Marinade douce à l'orientale:

(75 ml) 1/3 t. pâte de tomates
(75 ml) 1/3 t. sauce tamari ou soya
(60 ml) 1/4 t. miel
(30 ml) 2. c. à soupe moutarde de Dijon
(30 ml) 2 c. à soupe graines de sésame
6 gousses d'ail hachées finement
(60 ml) ¼ t. ketchup
(30 ml) 2 c. soupe gingembre frais râpé
(60 ml) ¼ t. de jus de lime
Sel et poivre du moulin au goût

Préparation

- Faire bouillir les côtes levées à feu vif dans environ (1,5L) 6 tasses d'eau salée pendant 1 heure. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la marinade dans une petite casserole.
- Faire chauffer et réduire pendant 5 minutes à feu moyen, en mélangeant à quelques reprises. Laisser refroidir cette marinade et réserver. Égoutter et assécher les côtes levées, puis les déposer dans la marinade; laisser mariner au moins 2 heures au réfrigérateur. Plus longtemps les côtes levées marinent, plus elles seront savoureuses.
- Préchauffer la grille du barbecue à intensité moyenne-élevée.
- Égoutter les côtes levées et réserver la marinade. Déposer les côtes levées directement sur la grille du barbecue et faire cuire 30 minutes en les badigeonnant de la marinade réservée. Retourner les côtes levées à quelques reprises pendant la cuisson

Méthode Hot Bags (sacs d'aluminium Reynolds)

Réaliser les deux premières étapes de la méthode décrite ci-dessus. Déposer les côtes levées dans un sac d'aluminium Hot Bag et y verser la marinade. Refermer le sac et laisser mariner au moins 2 heures au réfrigérateur
Déposer le sac contenant les côtes levées directement sur la grille du barbecue et faire cuire 30 minutes en retournant à quelques reprises pendant la cuisson.

Suggestions de lecture

Expérience de Mélanie Grégoire
«les quatre saisons du potager»
Une approche visuelle et progressive pour cultiver 25 plantes potagères, des variétés acclimatées au Québec, des récoltes à savourer du printemps jusqu'à l'hiver.
Aux *Éditions Québec-Amérique*



Nouvelle publication de Lili Michaud
«La tomate de la terre à la table»

- Un outil de référence par excellence pour découvrir les secrets de la tomate,
- apprendre à démarrer une culture, en pots ou en terre, et savoir l'entretenir,
- protéger ses plants des maladies et insectes,
- les meilleures façons de cuisiner les tomates,
- savoir les mettre en conserve, les déshydrater ou les congeler.
Aux *Éditions MultiMondes*





Nom commun : stévia.

Nom botanique : *Stevia rebaudiana*, famille des astéracées ou composées.

Partie utilisée : feuilles.

Habitat et origine : petit arbuste originaire du nord de l'Amérique du Sud (Brésil et Paraguay), aujourd'hui cultivé sur une base commerciale en Amérique centrale, en Amérique du Sud, aux États-Unis, en Russie et en Asie.

La culture

C'est une plante assez facile à cultiver, même sur le rebord d'une fenêtre. Le stévia peut se cultiver en pot ou en pleine terre. Personnellement je le cultive depuis 16 ans dans un pot de 10" de diamètre. Les semences sont disponibles, mais la germination est décevante, alors je vous suggère de commencer avec un plant que vous pouvez trouver dans presque n'importe quelle jardinerie, même souvent au supermarché.

Il faut un sol assez riche et uniformément humide. Placez-la en plein soleil ou à la mi-ombre, attendant qu'il n'y ait plus de risque de gel avant d'acclimater la plante aux conditions de plein air.

Fertilisez avec un engrais biologique à dissolution lente, évitant toutefois les engrais riches en azote qui peuvent en altérer le goût. Pour stimuler une meilleure ramification pincez l'extrémité aux trois ou quatre semaines.

Le stévia semble peu sensible aux insectes et aux maladies. Par contre, il fane rapidement quand il manque d'eau. Si la plante ne récupère pas immédiatement après un bon arrosage, tout espoir n'est pas perdu. Taillez-la près du sol et, même si la plante a l'air complètement morte, maintenez le terreau à peine humide et attendez patiemment. Très souvent elle repoussera du pied quelques mois plus tard.

Le stévia n'est pas rustique au Québec. Par contre, on peut rentrer la plante ou des boutures à l'automne et les cultiver sur le rebord d'une fenêtre ensoleillée ou sous des lampes fluorescentes, et les ressortir l'été suivant. Personnellement à l'automne je taille la plante à 10cm du sol et je rentre mon pot de stévia près de la fenêtre dans le garage qui est chauffé à 18°C. Elle est au repos et j'arrose un peu une fois semaine. Il est très difficile de donner un éclairage adéquat à une plante qui préfère le plein soleil pendant les journées courtes et grises de l'hiver. Alors je rabats les nouvelles tiges étioilées à 10cm, cela stimule la plante pour une croissance plus importante au retour du printemps.

Si le stévia fleuri à l'automne il est conseillé de supprimer les fleurs, car cela sape le goût des feuilles.

La récolte

Habituellement, on récolte les feuilles au besoin pour une utilisation immédiate, et ce, en toute saison, mais on peut aussi récolter et sécher les feuilles pour une consommation ultérieure. À cette fin, coupez des tiges et suspendez-les à l'envers ou étalez les feuilles sur une moustiquaire dans un emplacement sec, chaud et aéré. Quand les feuilles sont sèches, je les conserve entières dans des pots de verre. Je préfère réduire les feuilles en poudre au fur et à mesure de mes besoins.

L'histoire du stévia

Les Indiens Guarani d'Amérique du Sud ajoutaient à leurs infusions de plantes des feuilles de stévia pour les adoucir. Au Brésil et au Paraguay, on les utilise depuis des siècles en cuisine.

Il a quand même fallu attendre le début du XXe siècle pour qu'on commence réellement à s'intéresser aux stévioides de la plante, qui possèdent un pouvoir sucrant de 100 à 300 fois supérieur à celui du sucre sans aucune calorie.

L'extrait de stévia comme édulcorant alimentaire est approuvé en Asie, en Amérique du Sud, en Australie en Nouvelle-Zélande et est désormais présent dans plusieurs produits agroalimentaires : de la sauce soya aux boissons gazeuses en passant par la gomme à mâcher, les tortillas et les gâteaux de riz.

Aux États-Unis

Le stévia est commercialisé sous forme de supplément, mais il n'est pas approuvé comme édulcorant ou additif alimentaire dans ce pays. En revanche, certaines multinationales ont présenté des demandes pour leur molécule brevetée à base de stévia, dossier scientifique à l'appui. En décembre 2008, Coca-Cola et PepsiCo ont ainsi obtenu le feu vert de la Food and Drug Administration (FDA) pour incorporer, dans leurs produits, respectivement le Truvia® (fabriqué par Cargill) et le PureVia® (fabriqué par Whole Earth Sweetener). Ces produits sont aussi commercialisés par leurs fabricants respectifs à titre d'édulcorant qu'on peut ajouter soi-même aux boissons et aux aliments. En mars 2008, la compagnie Wisdom Natural Brands a obtenu l'autorisation de commercialiser son extrait purifié de stévia, SweetLeaf®, à titre d'édulcorant.

Et au Canada?

Pour l'instant, comme aux États-Unis, la vente de la plante brute et de ses extraits est permise à titre de produit de santé naturel, mais pas comme additif dans les aliments transformés. Santé Canada se dit prêt à réviser cette position si l'industrie alimentaire fait une demande d'approbation adéquatement documentée pour ajouter l'extrait de stévia aux additifs autorisés.

En revanche, depuis septembre 2009, le stévia et ses extraits sont autorisés, sous certaines conditions, comme ingrédient médicinal et non médicinal dans les produits de santé naturels. Santé Canada explique cette différence par le fait que les habitudes d'utilisation des aliments et des produits de santé naturels sont différentes : les aliments sont généralement consommés en grandes quantités, ce qui n'est pas le cas des produits de santé naturels.



Recherches sur le stévia

Des recherches sont faites pour connaître les bienfaits du stévia sur l'hypertension artérielle et le glucose sanguin. Les chercheurs s'intéressent également aux effets anti-inflammatoires et anticancéreux des extraits de stévia. On ne dispose pour le moment que de données in vitro et sur les animaux. Selon un essai conduit sur des animaux, le stévia ne provoque pas de carie.

Posologie

La dose journalière sécuritaire fixée par Santé Canada, dans le cadre de la réglementation des produits de santé naturels, est semblable à celle fixée ailleurs dans le monde, soit 10 mg de stéviolosides par kilogramme de poids corporel. Cela correspond à 700 mg par jour pour un adulte de 70 kg. Pour les personnes consommant des feuilles de stévia en poudre, cela équivaut à un maximum de 50 mg/kg, soit 3 500 mg pour un adulte de 70 kg.

Attention: On recommande aux personnes souffrant d'un diabète de type 2, d'hypertension ou d'hypotension qui désirent prendre du stévia de vérifier régulièrement leur taux de glucose sanguin ou leur tension artérielle, afin de faire ajuster leur médication si nécessaire.

Contre-indications

Par prudence, certaines sources recommandent aux femmes enceintes et à celles qui allaitent d'éviter de consommer de grandes quantités de stévia.

Sur les tablettes

Dans le commerce, on trouve le stévia sous 2 formes principales.

La poudre de feuilles séchées (verte). Son pouvoir édulcorant est de 10 à 15 fois plus élevé que celui du sucre. L'extrait normalisé (au moins 90 % de stéviolosides). Il est constitué d'une poudre blanche soluble dans l'eau. Il est aussi offert sous forme liquide. Son pouvoir édulcorant est beaucoup plus élevé que celui du sucre raffiné (de 100 à 300 fois), sans aucune calorie. Il faut l'utiliser avec beaucoup de parcimonie. Les sites Internet qui en font le commerce présentent des tables de conversion (spécifiques à leurs produits) qui permettent de doser adéquatement cet édulcorant.

En cuisine

J'utilise régulièrement les feuilles de stévia pour sucrer mes tisanes, mes thés, mes limonades. Je l'emploie aussi en remplacement d'une partie du sucre dans les gâteaux aux courgettes, au chocolat, certains biscuits et poudings. Pour un gâteau blanc je vous recommande d'utiliser un extrait du commerce, car la poudre verte que l'on obtient des feuilles de notre récolte ne se dissout pas dans la préparation et donne un gâteau rempli de points verts.

Spécial comme effet!

Le stévia est en fait un édulcorant non seulement efficace, mais très bon marché. Il est très sucré et il a un arrière-goût anisé qui ne plaît pas à tous. Larry Hodgson recommande des lignées sans arrière-goût, comme 'Sweetie Star'. On peut en obtenir des plantes par la poste chez Richters Herbs en Ontario. Cette compagnie expédie les commandes partout au Canada et aux États-Unis.

Diane Neault

Références : Passeport santé.net
Jardinier Paresseux, Larry Hodgson

Mieux connaître la teigne du poireau ...

La **teigne du poireau**, *Acrolepiopsis assectella*, est une espèce envahissante non indigène, d'origine européenne, qui s'attaque aux plantes du genre *Allium* dont l'oignon, l'ail, le poireau, la ciboulette, l'oignon vert, l'échalote, l'ail géant et l'ail des bois. Elle a été observée pour la première fois dans l'est de l'Ontario en 1993 et en 2001 au Québec. Elle cause des dommages aux jeunes feuilles, aux fleurs et aux gousses. Il en résulte alors une diminution de la productivité.

Cycle de vie de la teigne du poireau

Passes l'hiver sous la forme adulte dans les débris végétaux.

Les adultes deviennent actifs dès 9,5 C.

La femelle commence la ponte 2 à 6 jours après l'accouplement.

La femelle pond entre 80 à 240 oeufs.

Il peut y avoir 3 générations au Québec.



Au stade adulte, la teigne du poireau est une noctuelle de petite taille, de couleur brun rougeâtre. Le milieu de ses ailes repliées est orné d'une marque triangulaire blanche. Déployées, ces dernières s'étendent sur 12 à 15 mm.

La noctuelle elle-même mesure de 5 à 7 mm de longueur, les ailes repliées et au repos. Ses ailes postérieures, gris clair à noires, sont fortement frangées.

Ses oeufs sont d'un blanc iridescent; ils mesurent 0,4 mm de diamètre et sont donc difficiles à percevoir. À maturité, les larves atteignent 13 à 14 mm de longueur. Les pupes, brun rougeâtre, sont enveloppées dans un cocon à mailles lâches.

Les adultes émergent et s'activent au printemps, lorsque les températures atteignent 9°C et ils s'accouplent peu après. Les oeufs sont pondus isolément sur la face inférieure des feuilles quand les températures nocturnes dépassent 10-12°C. Les femelles pondent jusqu'à une certaine d'oeufs au cours d'une période de trois à quatre semaines. À l'éclosion, les larves s'introduisent dans les feuilles pour creuser des galeries dans les tissus foliaires (stade de la mineuse). Après quelques jours, elles se déplacent vers le centre du plant où se forment les nouvelles feuilles. Après s'être abondamment nourries pendant plusieurs semaines, les larves remontent sur les feuilles et tissent leur cocon. La pupaison dure environ 12 jours, selon les conditions météorologiques.

Les larves de la teigne du poireau peuvent causer d'importants dommages en creusant des galeries et en s'alimentant de tissus foliaires et même parfois de bulbes. Elles minent les feuilles enroulées, vers le centre du plant, créant de nombreux petits trous sur les feuilles internes. Sur le plant adulte, les galeries larvaires prennent l'allure de rainures longitudinales dans les feuilles centrales.



Chez le poireau, les larves préfèrent se nourrir des plus jeunes feuilles, mais elles peuvent aussi s'attaquer aux feuilles de plus de deux mois. Les larves de la teigne du poireau pénètrent dans les feuilles creuses, comme celles de l'oignon et de la ciboulette, pour se nourrir de tissus foliaires depuis l'intérieur, laissant en plusieurs endroits une mince couche de tissu translucide qui fait penser à une fenêtre. Il arrive que les larves s'attaquent aux organes reproducteurs de la plante hôte, mais elles évitent habituellement les fleurs en raison de leur teneur en saponine qui inhibe la croissance des insectes. Les plants atteints peuvent sembler déformés et ils sont plus vulnérables à différents agents pathogènes.

Prévention et traitement (de Larry Hodson)

Agir tôt...

La répression de la teigne du poireau commence l'automne précédent. Dès la récolte, nettoyez le secteur de tout débris d'alliacée où les adultes peuvent hiverner. Remplacez aussi le paillis par un paillis frais.



La couverture flottante: la meilleure méthode de contrôle.

De loin la meilleure méthode de contrôle pour un potager familial est l'utilisation d'une couverture flottante (voile anti-insecte) posée tôt au printemps. Pour que cela fonctionne, il faut aussi faire une rotation de cultures, plantant les alliacées dans un emplacement où il n'y avait des oignons, poireaux, ails, etc. l'été précédent et donc où il n'y a pas d'adultes qui hivernent dans le sol. Une fois couverte de la voile translucide, les teignes adultes ne pourront plus y pondre leurs oeufs et le problème est alors réglé.

Une autre possibilité est de retarder le repiquage des plants. La première génération de teignes adultes (papillons) est active de la fin d'avril à la fin de juin, selon la région. Si vous repiquez vos plants au jardin après leur passage, à la fin de juin ou au début de juillet, le gros du problème sera résolu, car la deuxième génération devrait venir d'ailleurs, si même elle réussit à trouver vos plants.

Ou sauter une année. Si vous ne cultivez pas d'alliacées pendant un été au complet, et que votre jardin est isolé de toute autre potager, cela éliminera complètement la teigne du secteur. L'année suivante, même si les papillons réussissent à trouver votre potager, ils risquent d'être peu nombreux, réduisant l'infestation.

... ou tard

Toutes les méthodes précédentes présument une action préventive: il faut alors avoir prévu l'infestation. Mais que faire quand vous vous trouvez avec une infestation en cours?

BTK

La récolte manuelle des larves au stade baladeur (avant qu'elles ne s'insèrent dans les feuilles) et des pupes qui paraissent plus tard aidera beaucoup, mais des traitements répétés au BTK (*Bacillus thuringiensis kurstaki*) une bactérie qui s'attaque aux larves, est encore plus efficace. Le BTK n'affecte que les chenilles de papillons et ne touchera pas aux insectes bénéfiques de votre jardin.

Une fois que la larve a pénétré à l'intérieur des tissus de la plante, par contre, le BTK ne peut plus l'atteindre. Il faut donc surveiller la présence de larves baladeuses et répéter les traitements au BTK quand elles sont présentes. Dans certains cas, il peut être nécessaire de traiter hebdomadairement pendant une bonne partie de l'été.

Le choix d'autres insecticides pour un jardin potager familial est limité. Vous pouvez toutefois essayer le pyrèthre, le savon insecticide, le savon à vaisselle, le neem ou des pulvérisations de prêle ou de feuilles de rhubarbe, toujours sur les larves baladeuses (ou les adultes, si vous les voyez). Évitez les pulvérisations à l'ortie: elles ont la réputation d'attirer la teigne.

Maison de perce-oreilles.

Vous pouvez aussi encourager la présence de perce-oreilles dans le jardin, un des rares insectes prédateurs qui s'est montré efficace à contrôler la teigne.

Références:

<http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/08-010.htm>

<https://jardinierparesseux.com/tag/teigne-du-poireau/>

<http://www.inspection.gc.ca/vegetaux/phytoravageurs-especes-envahissantes/insectes/teigne-du-poireau/fiche-de-renseignements/fra/>

Noir est le nouveau vert ...

par Danièle Starenkyj

Jeunes citadins, frais émoulus de l'université, nous avons fait le choix de la simplicité, et nous nous étions retrouvés sur un lopin de terre dans le huitième rang d'un petit village dans le comté de Belle-chasse.

Pomper son eau à bras, rentrer son bois à pleines brassées, et chauffer un vieux poêle royal Bélanger... Écouter le silence. Sourire aux étoiles. Marcher dans le vent. S'extasier à la vue d'un original. Rêver d'un grand jardin... et s'y mettre à la sueur de notre front.

Notre première décision pour ce jardin fut d'utiliser des matières végétales pour le fertiliser. Nous avons acheté une déchiqueteuse et avons réduit en miettes des amoncellements de feuilles d'érable que nous avons enfouies dans notre sol. Les résultats émerveillèrent nos voisins. Tout le rang se mit à jardiner. La vie était revenue dans ce coin perdu.

Le temps passe. Au détour de mes recherches, je découvre le visage phénoménal de mon petit docteur. Son action étonnante dans la détoxification, les intoxications, les empoisonnements, les toxicomanies, et tellement plus... Oui, son usage vétérinaire, mais aussi agricole. Un premier article paru en 1959 dans la revue Nature parle de l'effet insecticide de cette poudre de carbone pur. Je fouille plus en profondeur. On parle de sa capacité à dépolluer les sols des herbicides. On le nomme : « l'agent adsorbant universel de la majorité des herbicides ». On découvre qu'il améliore la croissance des plantes en adsorbant les inhibiteurs de croissance, en empêchant la croissance des cals non désirés, en favorisant la morphogenèse et en améliorant le développement des racines. On le déclare excellent dans la culture de la vigne, des roses, et particulièrement des orchidées.

MAIS... le plus extraordinaire fut sa présentation à la conférence de Copenhague de 2009 qui l'a inscrit au programme des stratégies visant à réduire les gaz à effet de serre... Mon petit docteur, couronné au XXI^e siècle, « puits à carbone » écologique et « puissant levier » pour limiter le changement climatique, a été acclamé comme une solution au réchauffement global de notre planète.

En effet, enfoui dans le sol, le charbon végétal – oui, il s'agit de mon petit docteur en passe de devenir un docteur prodigieux – piège et stocke à long terme le carbone de l'atmosphère -- CO₂, méthane, protoxyde d'azote (N₂O) --.

Selon le Professeur Lehman de l'Université Cornell (É.U.), l'emploi du charbon pour amender les sols dans notre monde pourrait nous débarrasser de un à deux milliards de tonnes de carbone par an. Et cela, tout en nourrissant nos sols, en améliorant nos cultures, et en nous permettant de remplacer les engrais azotés¹.

Bon, je m'arrête là. Sitôt su, sitôt mis en pratique. Depuis trois ans, cette fois-ci dans l'Estrie, nous jardinons avec des feuilles et du charbon en poudre. Les résultats sont tout simplement époustouffants. C'est le nouveau vert !

Depuis qu'on utilise le charbon, notre sol est devenu très léger, plein de vers de terre, et la couche d'humus s'épaissit. Les résultats sont très bons. Nous n'avons pas de problèmes d'insectes.



- Nous utilisons le charbon à l'automne comme « engrais » avec feuilles broyées et compost.
- Nous l'utilisons au printemps dans les rangs où nous semons les graines ou mettons les plants.
- Pour les quantités: en saupoudrage assez fort. (Pas de danger à en utiliser trop)
- Le charbon peut très bien se fabriquer chez soi :
 - a) avec les tisons retirés du feu de bois et trempés dans l'eau froide
 - b) puis moulus avec un moulin du genre Cast Iron Marvel Crank Corn Grain Grinder
 - c) On obtient ainsi un charbon agricole avec une surface d'adsorption d'environ 450 m² par gramme.

- Le charbon peut aussi s'acheter à la poche chez AC Carbone Canada
Adresse : 300 Rue Brosseau, Saint-Jean-sur-Richelieu, QC J3B 2E9
Téléphone : (450) 348-1807. Il coûte environ 100 \$ pour 15 livres, ce qui dure au moins 3 à 4 ans.
Il s'agit d'un charbon industriel pour la purification de l'eau.

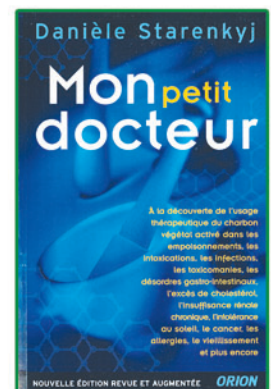
- On peut aussi acheter des morceaux de charbon de bois de chêne pour BBQ et les moudre.
Royal Oak Star Grill OLD FASHIONED Lump Charcoal environ 15 \$ pour 1 poche.
ATTENTION : ne pas utiliser les briquettes pour BBQ car celles-ci sont traitées.

En attendant sa reconnaissance universelle, le charbon millénaire – c'est juste, il y a 3500 ans, il servait déjà pour la conservation des momies, des piquets de clôture et des réserves d'eau potable - nous présente toujours et encore le même visage : celui de la grâce...©2018 Danièle Starenkyj

- Pour une découverte fascinante des usages multiples du charbon dans de nombreux domaines, voir de Danièle Starenkyj : MON PETIT DOCTEUR, Nouvelle édition revue et augmentée, Orion.

Références:

Danièle Starenkyj www.publicationsorion.com / <https://www.facebook.com/danielestarenkyj/>



Quelles plantes semer dans une serre ?

On peut surtout cultiver des plantes qui apprécient la chaleur et qu'on connaît tous : tomate, concombre, poivron ou piment etc. Personnellement, j'ai préféré étirer ma saison de jardinage avec des plantes qui s'adaptent bien au froid mais qui bénéficient d'un peu de protection du froid. Par exemple, beaucoup de légumes-feuilles, tels que laitues, oignons verts, épinards, moutardes et choux chinois. Certains légumes-racine comme les carottes, panais, céleri-raves, chou-raves, Scorzonéra. Et même des légumes-tiges comme le poireau. Mais il y en a tellement d'autres que je commence seulement à les découvrir.

L'avantage de ces plantes, c'est qu'elles n'ont pas besoin de beaucoup de soins ou d'une protection très élaborée. Elles peuvent supporter des gels du printemps ou de l'automne sans difficulté. La serre, la couche-froide ou le tunnel qu'on utilise n'ont donc pas besoin d'être aussi performants. Je me contente d'une serre à simple paroi faite à partir d'un abri d'auto usagé, mais j'ai aussi expérimenté avec des couches froides et des tunnels assez simples à monter. Tous ont donné des résultats satisfaisants.



Je n'en suis qu'à mes débuts en serriculture mais déjà cela m'a ouvert de nouveaux horizons. J'essaie cette année une variété d'oignon appelé «Wala-Wala» que l'on sème à l'automne et qu'on récolte l'été suivant et qui a un goût doux et sucré dû à son exposition au froid.

Parmi les nouvelles plantes que je découvre avec plaisir et que je vous propose de découvrir vous aussi : Claytonia, Mâche, Scorzonéra, Erba Stella, moutarde japonaise comme Tokyo Békana, ou moutarde Géante Rouge, des oignons verts comme Evergreen Hardy White, Chicorée Pain de Sucre, etc... Leurs semences sont assez faciles à trouver. Plusieurs se trouvent chez nos semenciers québécois. Pour d'autres, il faut regarder plus loin. J'ai trouvé plusieurs variétés intéressantes chez le semencier américain Johnny's Seeds qui en offre certaines en version bio. La serriculture est un nouveau monde à découvrir et de belles découvertes nous attendent.

Alain Blondin, Roxton Pond

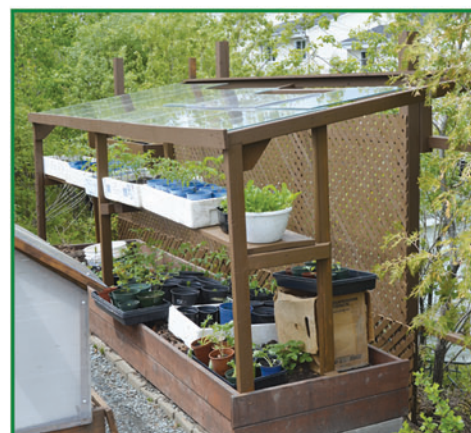
Un modèle d'abris pour acclimater mes semis intérieurs

Après avoir visionner les vidéos de la Maison Rustica avec le jardinier Hubert Fontaine(*), j'ai tenté de l'imiter en faisant cette année une nouvelle expérience: cultiver des plants de tomates sous un toit de verre pour diminuer les infections au mildiou causées par des jours de pluies trop abondantes et consécutifs.

J'ai construit une structure d'environ 45 po (profondeur) par 12 pi (longueur) d'une hauteur de 70 po avec une pente légère d'environ 10%. J'ai utilisé des vitres recyclées (verre simple 1/8 po) pour couvrir le toit. À noter que la structure est directement érigée sur ma planche de culture sur-élevée.

En attendant que les plants de tomates soient mis en terre sous ce toit de verre, j'ai installé temporairement des tablettes pour acclimater mes boîtes de semis intérieurs avant la transplantation directe au jardin. S'il y a risque de gel ou de trop grand vent (il n'y en a pas encore eu...) je peux couvrir la structure d'une bâche opaque ou transparente, le temps que les conditions météo s'améliorent.

Dans une semaine ou deux, les tablettes seront vidées, les plants de tomates en terre et attachés à des cordes au toit de la structure. Je suis en train de mijoter un système d'irrigation pour apporter l'humidité nécessaire aux besoins des plants. Comme le toit est en pente, je vais bricoler un système de récupération d'eau pour que les plants reçoivent de «l'eau naturelle» sans avoir de feuillage humide.



Texte et photo Jean-Jacques Marcil, Sherbooke

Patience avec l'impatiante de l'Himalaya

Je suis convaincue que beaucoup de jardiniers connaissent l'impatiante de l'Himalaya, les ravages qu'elle peut causer et qui lui interdisent d'entrer dans leurs jardins. Ceci dit, je veux tout de même raconter l'expérience vécue avec cette plante chez moi afin d'informer les néophytes en jardinage (ou les romantiques comme moi) et les mettre en garde pour protéger leurs jardins.

Il y a environ six ans, une compagne bien intentionnée à mon cours de yoga m'a donné quelques surplus de plantes. Parmi celles-ci se trouvaient une dizaine de pousses d'impatiante de l'Himalaya, que j'ai plantées dans une plate-bande près de la maison. D'une année à l'autre, j'ai réussi à contenir les plants là où je les voulais en enlevant les pousses de trop ou qui étaient aux mauvais endroits.

J'étais émerveillée par ces belles fleurs émergeant au bout de très hautes tiges à feuillage vert tendre. Je les trouvais romantiques, elles ajoutaient de belles taches de couleur rose pastel contrastant avec le vert foncé de la pelouse et se mariaient parfaitement avec le mauve d'une porte de grange. Quel magnifique tableau offert par la nature!

Six ans plus tard, je déchanté et retombe sur terre. J'ai perdu le contrôle et elle a envahi tout le jardin qui est quand même situé assez loin de l'immense tale qui, l'an passé, ornait un bâtiment dans toute sa longueur! Et oui, il y avait quelques plants à proximité du jardin, que j'ai laissés là... toujours à cause des taches de couleur rose pastel...

La conséquence de mon émerveillement (ou de ma naïveté?) résulte en un surplus de travail en désherbage et ce, pendant probablement quelques années. En effet, les graines peuvent rester en dormance, enfouies dans le sol pendant 18 mois. Des années de plaisir!

Mea culpa! Mea culpa! J'aurais dû m'informer sur l'impatiante de l'Himalaya avant de succomber à son charme... Voici ce que j'ai appris...

L'Impatiante de l'Himalaya (*Impatiens glandulifera*) appartient à la famille des Balsaminacées. Elle est aussi connue sous les noms suivants : balsamine de l'Himalaya, balsamine géante, millefleurs, Policeman's helmet (oui, on peut dire que sa fleur ressemble à un casque de policier anglais), Glandular Touch-me-not, Himalayan Balsam.

Importée d'Asie au début du XXe siècle pour agrémenter nos jardins, elle s'en est vite échappée pour se propager un peu partout, car elle est à l'aise dans différents types de sol, surtout en milieux humides.

Elle est très prolifique et envahit rapidement les rives de cours d'eau. Elle est annuelle donc elle meurt chaque année laissant le sol nu. Sa racine étant très petite et faible, les berges s'en trouvent affaiblies ce qui facilite l'érosion. Elle engendre des pertes de sols sur les bandes riveraines au grand désespoir des cultivateurs. Comme les graines flottent, elles sont transportées plus loin et s'introduisent par les fossés d'irrigation des terres cultivées. Selon Michael Leblanc, étudiant à la maîtrise et Claude Lavoie, directeur de maîtrise de l'Université Laval, on peut compter de 45 à 177 plants par mètre carré.

L'impatiante de l'Himalaya possède un nectar abondant, elle attire les insectes mais surtout les bourdons.

Sa tige est dressée, creuse, translucide, teintée de pourpre et dépourvue de poils. Elle mesure entre 60 et 300 cm de hauteur.

Son fruit est une cosse allongée aux extrémités pointues (1,5 à 3,5 cm). Les cosses explosent à maturité, au contact du vent ou de notre main, propulsant les graines au loin. (J'en ai même reçu au visage et j'ai été surprise de la force de frappe!).

Habitat : milieux riverains, lieux incultes, bords des routes, près des habitations et dans certains boisés humides.

Répartition : Sud du Québec, près des zones habitées (www.fleursduquebec.com). Générale au Québec et dans les Maritimes (Fleurs des champs du Québec et des Maritimes, Sylvain Parent).

Floraison : juillet à septembre

Voilà ce qu'il faut savoir avant d'accueillir l'impatiante de l'Himalaya chez soi, ou plutôt de lui interdire d'entrer. Maintenant, nous nous armons de patience, mon conjoint et moi, pour combattre cette impatiante.



texte et photos Louise Leblanc

Références

Site internet www.plantesduquebec.com

PARENT, Sylvain, Fleurs des champs du Québec et des Maritimes, Waterloo, Qc 2011, Editions Michel Quintin, 271 p.

La semaine verte, épisode du 14 janvier 2017

Juin

Visite horticole et partage d'expériences

Première présentation

Date : dimanche le 10 juin 2018

Lieu: 1007 rue Sieur d'Iberville, Sherbrooke, J1H 6G8 , Qc

Horaire de la journée

De 13:30 - 16 h Présentation de Jean-Jacques Marcil

Thèmes :

- L'utilisation maximum d'une serre, d'une mini-serre, ou d'un abris pour allonger la saison.
- Expériences d'un potager de type jardin de ville, maximiser l'espace de culture avec nouveaux modèles de planches.

Deuxième présentation

Reprise avec les mêmes thèmes

Date : vendredi le 15 juin de 18-20 h.

Réservations nécessaires avant le 2 juin

N.B. Pour une meilleure planification des rencontres, il faut nous aviser de votre présence. Pour les 2 journées, les visiteurs seront limités à 20 personnes compte tenu de l'espace du terrain et des stationnements.

Réservations: Jean-Jacques Marcil: tél: 450 915-9746
ou par courriel : info-ca@rje.qc.ca

Juillet

Visite de ferme agrotouristique à Saint-Fortunat

Le jardin du Sous-Bois (www.jardindusousbois.com)

Date : dimanche le 15 juillet 2018

Lieu: 2 rang#5, Saint-Fortunat (près de Ham Nord), G0P 1G0

Horaire de la journée

10:30 Accueil

11:00 Début de la visite: maison et serres auto-construites

12:00 Dîner communautaire, apporter un plat partagé

13:00 Reprise de la visite : planches de culture, animaux érablière, lac et projet agrotouristique

16:00 Fin de la visite

Thèmes :

- Principes d'auto-construction, caveau, serre, etc
- Principes d'auto-suffisance, petits animaux et chevaux,
- Expériences de culture biologique et de permaculture,
- Valorisation de la santé en contact avec la nature ou d'un abris pour allonger la saison.

- Expériences de culture biologique et de permaculture,

Réservations nécessaires avant le 10 juillet

Réservations: Jean-Jacques Marcil: tél: 450 915-9746
ou par courriel : info-ca@rje.qc.ca

Juillet

Visite d'un producteur d'orchidées et de miel

ORCHIDÉE MIELS R.LUSSIER

avec Raymond Lussier (orchidsmielslussier.wordpress.com)

Date: dimanche le 29 juillet 2018

Lieu: 4195 rang des Soixante, Saint-Jean-Baptiste, J0L 2B0

Horaire de la journée

13:00 Accueil

13:30 Visite de la mièlerie et des serres de production

16:00 Fin de la visite

Réservations nécessaires avant le 20 juillet

Réservations: Jean-Jacques Marcil: tél: 450 915-9746
ou par courriel : info-ca@rje.qc.ca

Visite de mini-ferme à Saint-Mathias

La Ferme HARMONIA

Date : mercredi le 8 août 2018

Lieu: 236 chemin du Cordon, Saint-Mathias, J3L 7C8

Horaire de la journée

9:30 Accueil

10:00 Début de la visite : batiments et jardins,

12:00 Dîner communautaire, apporter un plat partagé

13:30 Objectifs de la ferme et activité de détente et de contact avec l'environnement, la nature au-dessus et en-dessous de nous, etc,

15:00 Démonstration des soins aux animaux, traite, etc

Réservations nécessaires avant le 1 août

Réservations: Jean-Jacques Marcil: tél: 450 915-9746
ou par courriel : info-ca@rje.qc.ca

Août

Visite des Jardins éducatifs à Saint-Didace

Les JARDINS du Grand-Portage

avec Yves Gagnon (www.jardinsdugrandportage.com)

Date: dimanche le 26 août 2018

Lieu: 800 Chemin du Portage à Saint-Didace

Horaire de la journée

10:30 Accueil

11:00 Début de la visite des jardins

12:00 Dîner communautaire, apporter un plat partagé

13:30 Reprise de la visite

16:00 Fin de la visite

Réservations nécessaires avant le 20 août

Réservations: Jean-Jacques Marcil: tél: 450 915-9746
ou par courriel : info-ca@rje.qc.ca

Coupon d'abonnement au Regroupement des Jardiniers écologiques pour 2018

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse civique: _____ code postal: _____

Numéro TÉL : _____ Courriel : _____

Poster votre chèque \$35 au nom du R.J.É. à l'adresse suivante : 1007 De Sieur d'Iberville, Sherbrooke, Qc, J1H 6G8
Pour payer par carte de crédit: demander une facture par courriel à info-ca@rje.qc.ca