



Tout le monde jardine

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

Le mot des jardiniers(ières)

Vouloir sauver la terre, c'est d'abord travailler à sauver l'HOMME

L'hiver n'étant pas terminé, mes gènes de jardiniers sont encore endormis. Je me console en me disant que ces périodes de grand froid m'obligent à prolonger mon intériorisation (i.e. rester au chaud, évaluer mes expériences de vie et/ou de jardinage) pour mieux me préparer aux nouveaux défis que me réserve l'année 2019. Pour moi et comme pour bien d'autres, les défis seront de taille, car au dire des scientifiques, il ne reste que 10 ans pour que l'espèce humaine apprenne ou réapprenne à vivre qu'avec les seules ressources renouvelables de notre planète.

On nous propose depuis longtemps des solutions pour sauver la planète, modifier notre consommation, alléger notre empreinte écologique (voir le texte d'Équiterre, p.8-9)... Le changement ne vient toujours pas, du moins pas assez vite. En observant l'être humain, l'homme a, la plupart du temps, évolué ou changé ses comportements, ses habitudes qu'après une catastrophe, une maladie ou une perte importante en matériel ou en qualité de vie.

Se motiver à un changement majeur demande des efforts qu'il faut nourrir, aspirer vers un meilleur équilibre, un plus grand plaisir, un bonheur à vivre ou à partager, ou pour une santé meilleure ou retrouvée. Comme la plupart des jardiniers de ma génération ou de celles qui me suivent, le contact avec la nature est le plus grand héritage que nous avons reçu et que nous nous devons de laisser à nos enfants et aux autres générations qui suivront. Les biens matériels que nous avons acquis n'auront pas la même valeur si la NATURE continue à être affaiblie, ou sera partiellement disparue. Nous souhaitons et voulons tous faire quelque chose pour sauver la planète; le plus important pour y parvenir c'est d'abord vouloir se changer, pour sauver l'HOMME.

Le printemps sera de retour dans quelques semaines. Météo-Média nous promet une hausse des températures pour la mi-mars. J'espère que c'est vrai... Et que cette chaleur viendra stimuler ou réveiller mes «*talents de jardinier*». En ce moment, je finalise l'inventaire de mes semences et ferai mes commandes pour un nouveau potager 2019. J'ai déjà installé mes tablettes à semis et les néons, transplanté des plantes et des jeunes boutures. Il faudra aussi que je planifie les objectifs de mon nouveau potager, voir à cultiver les plantes qui peuvent bien pousser sous mon nouveau climat (de Shefford) et que je peux consommer, transformer et entreposer. Je construirai un nouveau modèle de serre, installerai de nouvelles boîtes de cultures (à lire page 10-11); en résumé de beaux petits projets simples qui me réjouissent et m'inspirent depuis des années.

Les membres du C.A. du R.J.É. sont à l'oeuvre depuis quelques semaines pour figurer la prochaine et première activité de l'année: le Colloque du 7 avril à Roxton Pond. Nous avons répréciser le thème : «*Apprendre à mieux consommer pour l'avenir de notre planète*». Profitant de l'occasion de cette première rencontre de 2019, nous espérons agrandir notre réseau de jardiniers ou de personnes intéressées au jardinage écologique; c'est pourquoi nous offrons une adhésion gratuite pour 2019 aux personnes intéressées de moins de 35 ans qui seront présentes à cet événement. Passez le message ...

Au nom du R.J.É. je désire souhaiter la BIENVENUE aux nombreuses et nouvelles personnes qui se sont jointes à nous depuis le début de l'année, une augmentation de 15% par rapport à 2018. Grâce à la distribution de l'*Agenda du jardiner et du calendrier lunaire* et la publication de l'*infollettre* du R.J.É. notre association est mieux connue partout au Québec, dans les autres autres provinces limitrophes et aussi en France. Comme notre principale mission est de rassembler et de partager, je ne peux que constater que nos racines sont encore solides et vivantes après 30 ans d'existence.

Le thème de cette année sera le partage de nos expériences et de nos efforts que nous avons déjà entrepris ou que nous voulons faire pour mieux jardiner et vivre tout en respectant notre environnement et aussi diminuer si possible notre **empreinte écologique**. Je vous invite donc à venir échanger lors du colloque du 7 avril 2019. Les témoignages et les expériences de chacun seront publiés en cours d'année via nos moyens de communications. Et pour continuer à alimenter ce bulletin, j'accepte toujours toute annonce ou témoignage personnels pour les sujets que nous avons l'habitude de publier.

Je propose un «*comité d'expérimentateurs*» sur les différentes techniques écologiques de jardinage; les personnes intéressées peuvent me contacter et s'inscrire pour recevoir une documentation externe provenant des revus spécialisées auxquelles le R.J.É. est abonné. Plus de détails dans la prochaine infolettre.

Un dernier mémo pour les personnes qui n'ont pas encore renouveler leur adhésion, ceci est le dernier rappel.

Au plaisir de se rencontrer...

Jean-Jacques Marcil

Dans ce bulletin ...

Page 1	Le mot des jardiniers(ières)
Page 2-4	Connaître les insectes (1 ^e partie)
Page 5	Recettes, La Ferme Harmonia
Page 6-7	Le lombricompostage
Page 8-9	12 suggestions pour diminuer notre consommation
Page 10	Cultiver plus, dans moins d'espace et en moins de temps
Page 11	Suggestions et expériences à partager
Page 12	Activités - Babilard 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 : Hélène et Louise.

Jean-Jacques Marcil, coordonnateur

PETITS, MAIS TRÈS UTILES

Les insectes existent depuis 300 millions d'années. Ils sont beaucoup plus nombreux que nous les humains. Ils sont de petite taille, mais ils ont une importance capitale pour le bon déroulement de la vie sur terre.

* Ils constituent une source essentielle de nourriture pour divers animaux : oiseaux, poissons, reptiles, amphibiens (grenouille) qui vivent sur la terre ou dans l'eau, et mammifères (ours). S'il n'y avait plus d'insectes, plusieurs espèces animales disparaîtraient, faute de nourriture dont elles raffolent.

** Les insectes sont aussi des pollinisateurs : ils transportent le pollen des étamines jusqu'aux stigmates des fleurs d'une même espèce, permettant ainsi la fécondation. Les fleurs deviennent les fruits ou les légumes que nous dégustons.

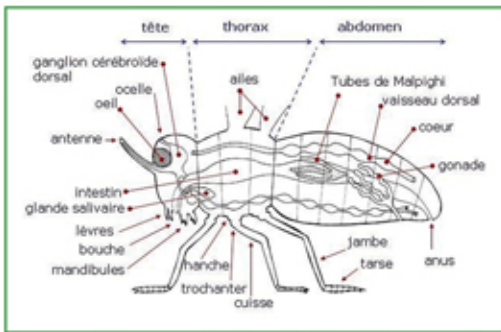
*** Les insectes accélèrent la décomposition des matières organiques en se nourrissant de carcasses d'animaux et de bois mort: ce sont les grands nettoyeurs de la nature.



QU'EST-CE QU'UN INSECTE ?

COMMENT mieux LES RECONNAÎTRE pour mieux LES PROTÉGER ?

L'insecte adulte est un animal invertébré dont le corps comporte trois sections : tête, thorax, abdomen.



- La tête porte les yeux, les antennes et les pièces buccales.
- La VUE : La plupart ont une paire d'yeux, généralement des yeux composés ou à facettes. Le nombre de facettes varie d'un insecte à l'autre : jusqu'à 28000 chez les libellules, 4000 chez la mouche domestique et moins de 6 chez certaines fourmis.
- L'OUÏE : La plupart des insectes sont sourds (n'ont pas de tympan). Sauf quelques exceptions : grillon, criquet... d'autres utilisent leurs antennes pour capter les vibrations sonores.
- L'ODORAT : Les insectes n'ont pas de nez pour sentir. Ce sont leurs antennes qui perçoivent l'odeur de la nourriture ou de leurs semblables. ex : le papillon de nuit mâle retrace la femelle qui émet un parfum.

- Le GOÛT : Les pièces buccales sont différentes selon le type d'insecte : piqueur-suceur (ex. punaises), suceur (ex. mouche), broyeur-lécheur (ex. bourdons) et broyeur (ex. criquet).
- La plupart des insectes possèdent autour de la bouche des poils sensibles aux saveurs. exception : abeilles, maringouins, mouches, papillons.
- Sa tête est prolongée par 2 antennes plus ou moins longues selon l'espèce.
- Le TOUCHER : le corps des insectes est parsemé de poils qui les renseignent sur la forme et la texture des objets qui les entourent. Les antennes sont d'excellents organes de toucher.
- L'insecte a 1 ou 2 paires d'ailes fixées au thorax. ex. : la coccinelle lorsqu'elle s'envole : elle ouvre ses ailes dures (les élytres) et vole avec sa 2^e paire, cachée dessous lorsqu'elle est au repos.
- L'insecte adulte a toujours 6 pattes pour marcher, courir, sauter.
- Selon l'usage, il existe différentes sortes de pattes : pattes butineuses (ex. abeille), pattes fouisseuses (ex. grillon-taupo), pattes sauteuses (ex. sauterelle), pattes nageuses (ex. dytique), pattes flottantes imperméables (ex. patineur), pattes rapteuses (ex. mante religieuse).
- Son petit corps renferme un système respiratoire, digestif, nerveux, musculaire, reproducteur. Les insectes respirent différemment de nous : l'air ne pénètre pas par leur bouche ou leur nez mais par des petits trous sur les côtés du thorax et de l'abdomen appelés stigmates. Ceux-ci sont reliés à un système de tubes respiratoires répartis dans tout leur corps.
- Leur cœur, en forme de long tube fait circuler librement le sang entre les organes : les insectes n'ont ni veines, ni artères.
- Leur squelette externe est recouvert d'une couche de cire imperméable qui empêche leur dessèchement.
- Leur corps et leurs pattes protégés par cette enveloppe dure : cette "carapace" soutient l'insecte et le protège de ses ennemis.

On peut conclure que les araignées ne sont pas des insectes puisqu'elles ont 8 pattes, les cloportes n'en sont pas non plus puisqu'ils ont de nombreuses pattes et qu'ils ont une carapace qui les situe dans la famille des crustacés.

Par contre, toutes ces petites bestioles font partie de la même famille: celle des arthropodes.

LES HABITUDES ALIMENTAIRES des INSECTES

- Nos chères petites bestioles ont un appétit vorace et leur menu est très varié. Elles mangent de tout ou presque, même d'autres insectes.

- Les sauterelles et les coléoptères (hanneton, charançon, coccinelle) ont des pièces buccales capables de trancher et de broyer. Leur bouche est garnie de plaques dentées très résistantes, appelées mandibules.
- D'autres utilisent leur bouche pour aspirer les liquides. La bouche des mouches agit comme une éponge.
- Celle des moustiques est longue et pointue: ce qui lui permet de percer la peau et aspirer le sang dont ils se nourrissent (maringouins).
- D'autres insectes ont des tubes qu'ils insèrent dans les plantes pour en aspirer la sève. Les papillons ont une espèce de trompe qui se déploie pour atteindre le centre des fleurs et en aspirer le nectar et qui ensuite s'enroule, telle une spirale, en vol.



De la NAISSANCE à l'ÂGE ADULTE : des TRANSFORMATIONS MULTIPLES

Les insectes sont des êtres vivants qui connaissent des transformations multiples, depuis leur développement dans 1 œuf jusqu'à l'âge adulte.

- La transformation d'une larve en insecte adulte est un des phénomènes naturels les plus prodigieux qui soit; elle s'appelle: «**métamorphose**».
- Tous les insectes éclosent d'un œuf. Après le stade de l'œuf, vient un stade où l'insecte est appelé larve.
- Chaque insecte se développe en une larve de forme différente.
- Quelques-unes n'ont pas de pattes : elles naissent dans un milieu riche en nourriture afin de ne pas avoir à se déplacer, et les adultes les protègent des prédateurs.
- Les larves de nombreux coléoptères tels la coccinelle ont des pattes et sont des prédateurs actifs.



- La coccinelle peut pondre de 50 à 1000 œufs durant sa vie. En 4 jours, les larves des coccinelles sortent des œufs. Par la suite, en 18 jours, elles se transforment 4x tout en mangeant comme des gloutonnes.



- Trois semaines, plus tard, elles cessent de manger, elles sont maintenant assez grosses pour devenir des adultes.

- Elles s'immobilisent alors et s'entourent d'une «**enveloppe ou cocon**». A ce stade de leur évolution, elles sont appelées «**nymphes**». A l'intérieur de son enveloppe nymphale, notre amie la larve coccinelle devient une coccinelle **adulte**. Une fois le corps de l'adulte parvenu à sa maturité, l'enveloppe s'ouvre, et l'insecte en sort pour vivre librement. La forme adulte de l'insecte est appelée «**imago**»

- D'autres insectes (hanneton) s'enfouissent dans le sol ou dans les plantes pour subir leur dernière transformation.



Photo: Editions Larousse en ligne

LES SENS de l'INSECTE

- Les chercheurs s'interrogent encore sur la vision des insectes, qui ne reproduirait pas les images comme la nôtre, entre autre pour ce qui est des couleurs.
- Les insectes ont développé des visions multiples selon leurs besoins. Il semblerait que les insectes ne voient bien qu'à quelques mètres devant eux.
- La plupart des insectes sont sourds. Pour reconnaître ce qui les entoure, ils se servent de leurs antennes, leur bouche, leurs pattes et leurs nombreux poils. Les antennes, en plus de percevoir les vibrations sonores, captent l'odeur de leur nourriture.
- Sauf quelques exceptions, les insectes ont, pour goûter, des poils autour de la bouche qui sont sensibles aux saveurs. Ils utilisent leurs nombreuses pattes pour toucher et ils sentent avec leurs poils la texture et la forme de ce qu'ils touchent.

LES PETITES BESTIOLES qui VIVENT autour de NOUS

Les insectes font partie de la grande famille des arthropodes. On y trouve les coléoptères (ex. coccinelle), les lépidoptères (ex. papillon), les hyménoptères (ex. abeille), les diptères (ex. moustique), les hémiptères (ex. cigale), les arachnides (ex. araignée), les crustacés (ex. cloporte), les myriapodes (ex. mille-pattes) et enfin une dernière classe d'insectes, qui n'a pas de nom "**savant**" mais qui comprend entre autres, la libellule.

La meilleure façon de reconnaître les insectes est de les observer dans leur milieu naturel.

«*Le succès ou l'échec de la reproduction de la moitié des plantes du globe est plus affecté par les variations du nombre de pollinisateurs que par la présence de parasites, la sécheresse, le manque d'ensoleillement ou la pauvreté du sol.*» Martin Burd

LES VRAIS POLLINISATEURS : ABEILLE, GUÊPE, BOURDON

Abeilles

- Nos amies, les abeilles sont de la famille des hyménoptères (ailes transparentes = hymen).
- Les abeilles sont originaires d'Europe où elles sont domestiquées depuis des siècles. Insectes invertébrés, à six pattes, deux paires d'ailes et un corps divisé en trois parties distinctes (tête, thorax et abdomen).
- Ses yeux sont très mobiles et perfectionnés : chaque œil à 4500 facettes.
- Ses 2 antennes sont percées de trous minuscules qui servent de nez pour repérer les sources de nectar.
- Sa bouche sert à se nourrir, couper, mastiquer, régurgiter, ... sa trompe permet de pomper le nectar des fleurs.
- Ses pattes antérieures ont de petites ventouses pour saisir le pollen, et ses pattes postérieures poilues ont des sacs à pollen (jabot) qu'elle remplit en butinant de fleur en fleur; ensuite, l'abeille/butineuse transporte sa précieuse récolte à la ruche où l'abeille/ouvrière fabrique la gelée royale et le miel pour nourrir la reine et les jeunes larves.
- Elles sont des insectes sociaux vivant dans une ruche que lui fournit l'apiculteur.
- 50 000 abeilles peuvent habiter la même ruche: reine, mâles (faux-bourdons), ouvrières....
- Une seule femelle pond des œufs, 2000 par jour: c'est la reine. Elle peut vivre 3-4 ans. La reine est fécondée 1 seule fois dans sa vie par plusieurs mâles.
- Les ouvrières sont des femelles stériles chargées de l'entretien, de la défense et du ravitaillement de la ruche. Elles échangent des informations en bougeant leurs antennes et en émettant des odeurs.
- Une abeille/butineuse pour indiquer à ses sœurs l'emplacement d'un champ de fleurs, exécute une danse. Si les fleurs sont à moins de 100m. de la ruche, elle marche en rond sur le rayon de la ruche; si elles sont plus éloignées, elle décrit un 8. La durée totale de la danse indique l'abondance de la source.



Bourdon et guêpe

- Notre ami le gros bourdon a quatre ailes et est couvert de poils jaunes et noirs.
- Ses pattes ont aussi des jabots pour le pollen.
- C'est l'insecte pollinisateur qui travaille le plus tôt au printemps; le plus tôt le matin, et le plus tard le soir.
- Le bourdon et la guêpe vivent en groupe et se nourrissent du nectar des fleurs.
- Tous deux se construisent des nids dans la nature.
- Le bourdon fait son nid près du sol et parfois même dans le sol ou dans les débris de végétaux.



- La guêpe à papier fait son nid de fibre de bois et de débris végétaux. Le nid est solidement fixé par le haut à une branche d'arbre (feuillu ou conifère) ou dans un arbuste ou sous une corniche. Ce nid grossit pendant l'été, à mesure que la colonie s'accroît. A l'automne, les guêpes meurent, à l'exception des femelles fertilisées qui s'enfouissent dans le sol ou sous les feuilles mortes. Elles ressortent au printemps pour construire un nouveau nid.



PROTECTION pour nos AMIS POLLINISATEURS

- Apprendre à mieux les reconnaître pour mieux les protéger.
- Cultiver une grande variété de plantes à fleurs, une végétation nourricière pendant toute la saison (tôt le printemps jusqu'à tard l'automne): arbres, arbustes, vivaces, annuelles.
- Leur fournir un point d'eau, lors de grande sécheresse (bassin d'eau).
- Construire un hôtel à insectes
- Éviter l'utilisation de pesticide et d'engrais chimique.

à suivre dans le prochain bulletin

SALADE D'ÉDAMAMÉ par Marie-Claude Morin

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de fèves édamamé, décongelées ou fraîches
- 2 pommes épépinées en dés, arrosées de citron
- 1 poivron rouge en dés
- 1 tasse de grains de maïs cuits, congelés ou en boîte
- 1/2 tasse d'oignons rouges, coupés en tout petits morceaux
- 1 tasse de persil frais, finement haché
- 1 tasse de graines de tournesol trempées pendant 4 heures
- 1/2 tasse de canneberges (optionnel)
- Sel, poivre, coriandre au goût

Pour la vinaigrette

- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 4 c. à table de vinaigre balsamique blanc ou de jus de citron ou de vinaigre de cidre
- 1 c. à table de sirop d'érable
- un peu de chili, de cari, de tamari, de poivre, au goût



Tout mélanger les ingrédients de la salade.
 Tout mélanger les ingrédients de la vinaigrette.
 Tout mélanger ensemble.
 Servir frais.
 La salade ainsi préparée se conserve pendant deux jours au frigo.

Pakoras (beignets de pois chiches)

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine de pois chiches
- 1 oignon moyen
- 1 pomme de terre
- 3 c. soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 c. café de cumin en poudre
- 1 c. café de piment rouge en poudre
- sel et huile pour friture

Recette traditionnelle indienne extraite de *Fabuleuses légumineuses*, Ed. Terre Vivante

Procédure

Préparez une pâte assez épaisse avec la farine de pois chiches et l'eau. Ajoutez l'oignon finement émincé, la pomme de terre crue et râpée, la coriandre, le cumin, le piment et le sel.



Mettez l'huile à chauffer, de préférence dans un wok.
 Prélevez de la pâte avec une cuillère à soupe et faites glisser chaque cuillerée à l'aide d'une autre cuillère dans l'huile chaude.
 Retournez les beignets et laissez-les frire 7 à 8 minutes environ.
 Mettez à égoutter sur du papier absorbant.
 Mangez-les en accompagnement du plat principal.

Retour sur la visite à la ferme Harmonia

par Lucie Royer

Le samedi 10 novembre, par un après-midi pas mal froid et venteux, Georgette Alarie, agricultrice et propriétaire de la ferme Harmonia, conviait amis, familles et jardiniers à une visite de ses installations.

Georgette avait accueilli des membres du RJÉ le 8 août dernier pour partager ses expériences en jardinage et agriculture. Elle nous avait également informés d'une nouvelle façon d'échanger des biens et des services par le biais de l'organisme JEU (Jardin d'Échange Universel).



Nous nous sommes donc retrouvés tout près de 15 personnes le 10 novembre à la ferme Harmonia : famille, amis, JEUeurs et amis de JEUeurs. Georgette nous a fait un tour guidé de ses jardins prêts à affronter la saison froide. Nous avons vu les jeux pour les enfants. Nous avons visité la bergerie où les brebis seront traitées dès la prochaine mise bas. Une visite également du troisième bâtiment rempli de ses récoltes d'ail, de betteraves et de courges. C'est dans ce bâtiment que tous ses semis pourront être réalisés. Nous avons rencontré Gaétan qui, avec l'aide d'amis, de JEUeurs et de voisins généreux, ont fait sur la ferme à la fin de l'été un prodigieux ménage, un barda comme le dit Georgette. La ferme Harmonia est dorénavant prête à accueillir toute personne désireuse de participer aux travaux de la ferme.

Georgette projette l'organisation de journées familiales à la ferme composées de légers travaux agricoles et de périodes de détente. Des espaces pour dormir sont maintenant fonctionnels. Par cette activité du 10 novembre, Georgette voulait donc créer un intérêt et susciter de la curiosité pour les diverses activités qui se mettront en branle prochainement à sa ferme. Des ateliers scientifiques qui s'adressent aux jeunes sont également en voie de réalisation.

On peut rejoindre Georgette Alarie à l'adresse courriel suivante : lafermeharmonia@gmail.com

Et pour en savoir plus sur l'organisme JEU, vous pouvez consulter : facebook.com/groups/jeumontreal



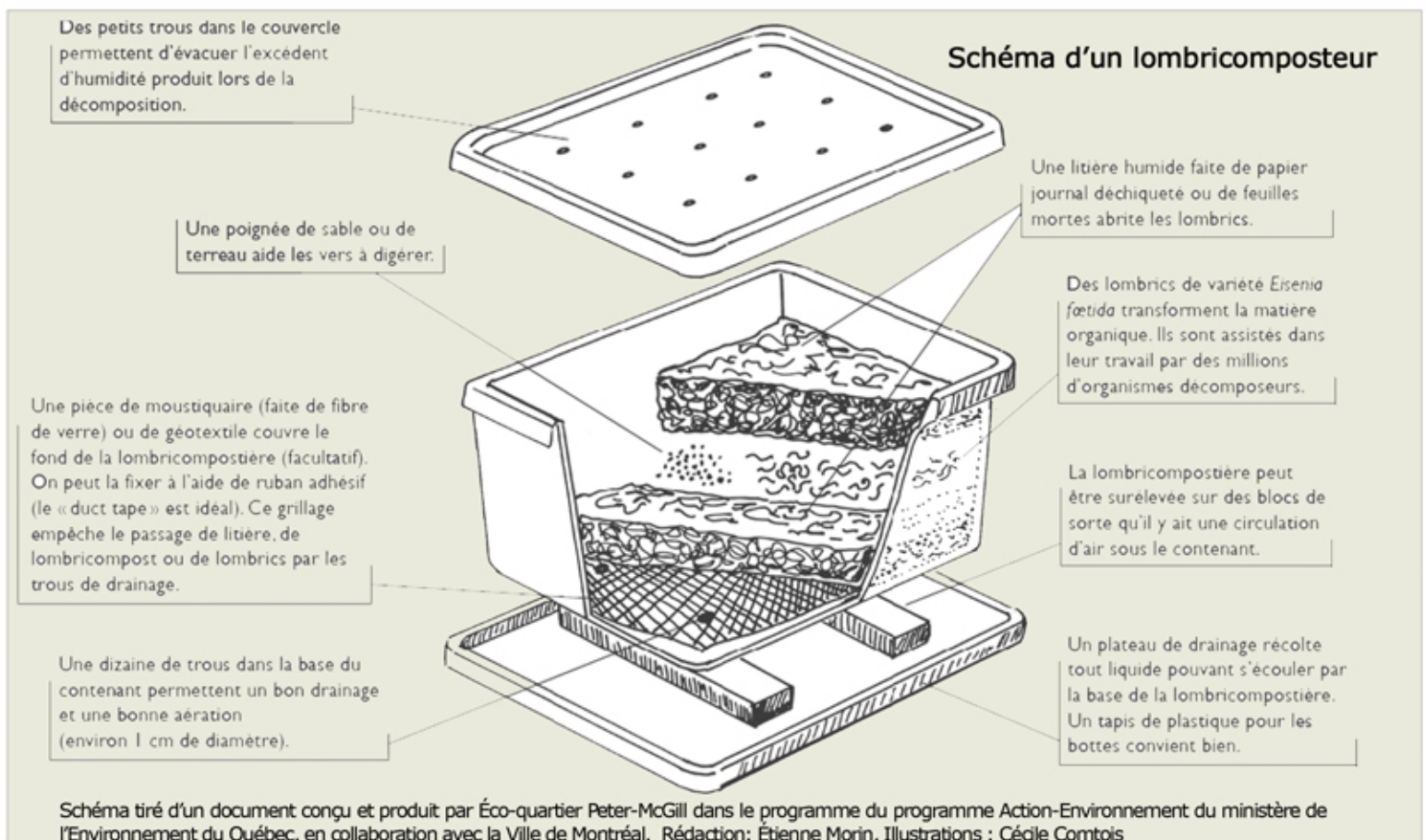
Le lombricompostage consiste à utiliser des vers de terre dans le but de décomposer les déchets organiques de cuisine afin de récolter le lombricompost et le thé des vers. Il y a des exceptions pour les matières à ne pas utiliser (agrumes, famille de l'oignon, ail, viande, produits laitiers, etc). Les gros vers de terre que nous trouvons au jardin ne sont pas utilisables pour le compostage. Ce sont des laboureurs du sol qui vivent généralement à plus de 20 cm de profondeur. Les vers de compost sont des vers de surface qui se trouvent à maximum 10cm. De ce fait, soumis à une forte prédation, ils se reproduisent très vite et se nourrissent de matière décomposée. Pour le lombricompostage, les lombrics qu'on utilise *Eisenia foetida* appelés communément vers rouges, mangent leur poids de nourriture par jour.

Les compartiments servent à faire migrer les vers de bas en haut soit lorsque les vers n'ont plus rien à manger. Détectant la nourriture, les lombrics vont migrer vers le plateau supérieur en passant au travers de la partie trouée de chaque plateau. Lorsque les plateaux seront à leurs tours plein, le plateau rempli initialement (situé en dessous) contiendra du lombricompost pouvant être retiré. Ce plateau à présent vide sera placé sur le dessus du lombricomposteur et deviendra à son tour le bac supérieur. Le compost obtenu peut être utilisé pour les semis, les plantes vertes, etc. On peut aussi obtenir du jus de vermicompost ou "thé de vers" qui est un excellent engrais. Vérifier chaque semaine, la présence de jus. Vider le, dès que besoin, et utiliser le dilué car c'est très concentré.

Le dernier compartiment du bas sert à récolter le thé des vers. Le premier compartiment du haut sert donc à mettre le frais non décomposé. On doit mettre autant de carbone (carton, papier journal, essuie-tout, rouleau de papier de toilette, feuilles mortes) que de produits azotés (fruits, légumes, épluchures, mac à café, céréales, etc...) Découpez vos déchets de sorte qu'ils ne soient pas trop gros (morceaux de 2 cm environ). Plus ils seront finement hachés, plus ils seront dégradés rapidement par les vers de terre. Ce n'est pas indispensable mais améliore l'efficacité.

La quantité de vers va s'adapter au volume de déchets à traiter. Ils se multiplieront rapidement si les déchets sont très importants ou moins vite, si la nourriture est en plus faible quantité. Les surplus de vers peuvent servir pour nourrir les poules, les poissons, ou d'autres animaux. Mais avant tout, cela nous permet de recycler nos déchets de table ou autres matières organiques.

Avec le temps, la décomposition de la matière organique va acidifier la litière, ce qui peut nuire aux lombrics. Il est donc nécessaire d'ajouter régulièrement des coquilles d'œuf séchées réduites en poudre, ou de la chaux dolomitique. Humidité souhaitable: entre 75 et 85%. Avantage: il peut se faire dans un appartement ou une maison. Les vers peuvent tolérer d'être dehors l'été mais pas l'hiver (trop froid). L'idéal: +/-20°C. Les vers n'aiment pas la clarté.





Le lombricompost est un fertilisant 100% naturel obtenu à partir de la déjection des vers de terre. Ce produit, de haute qualité, est idéal pour les fleurs, le potager, les plantations. Il possède une forte teneur en microorganismes, riche en humus, enzymes, hormones de croissance et flore bactérienne.

On trouve dans le commerce des kits à lombricompost "high-tech", toutes prêtes à héberger vos collaborateurs. Selon la complexité du produit et les services associés, les tarifs varient entre 100 et 250\$. Mais il est très facile d'en fabriquer soi-même!

Les étapes pour fabriquer son système de bacs à lombricompostage

- Les bacs en plastique opaque que l'on trouve en commerce font bien l'affaire. En choisir un avec un couvercle. Percer quelques trous au fond du bac ainsi que sur le couvercle afin de faciliter le drainage et l'aération.
- Ajouter un géotextile au fond du bac pour retenir le compost et empêcher les vers de passer par les trous.
- Déposer le bac sur un plateau de drainage afin de récolter le jus (thé des vers) produit par la décomposition de la matière organique.

Mode d'emploi

- Pour débiter, préparer une litière composée de vieux terreau à plante, d'une poignée de sable et de papier journal déchiqueté avant d'accueillir votre colonie de vers, le lombricompost, mettez de la litière au fond du bac. Introduisez les vers et laissez-les ainsi une petite semaine avant de commencer à apporter les déchets de cuisine, le temps qu'ils s'habituent à leur nouvel environnement. Quant aux vers, comptez environ 500g de vers pour débiter. Attention à bien maintenir l'humidité.
- Recouvrir régulièrement vos résidus alimentaires de nouvelle litière afin de limiter la présence de mouches à fruits et de maximiser l'apport en matières carbonées (le plus souvent brunes et sèches), lesquelles sont essentielles à la production d'un bon compost. Si la litière vous semble sèche, arrosez avec parcimonie.
- Le vermicompost est prêt après 3 à 6 mois. Il peut être recueilli en poussant tout le contenu de la vermicompostière d'un côté et en ajoutant une nouvelle litière dans l'autre. Les résidus sont ensuite enfouis uniquement dans la litière fraîche, de façon à ce que les vers y migrent. Au bout de trois semaines environ, le vermicompost est récolté.

La maintenance

Un lombricomposteur ne doit rien sentir. Le compost obtenu doit avoir une odeur d'humus. Si des odeurs nauséabondes apparaissent, c'est peut-être parce que votre système est mal conçu ou mal géré. Les causes probables peuvent être:

- la masse travaillée par les vers est trop haute (plus d'une vingtaine de centimètres), le fond se compacte et une fermentation anaérobie (en l'absence d'oxygène) se produit qui dégage des mauvaises odeurs;
- il y a trop d'humidité et l'eau prend la place de l'air, ce qui provoque la fermentation anaérobie;
- les vers ne sont pas suffisamment nombreux par rapport à la quantité de déchets.

Une solution simple est de brasser la masse pour l'aérer (donc apporter de l'oxygène), d'ajouter un peu de litière (qui absorbera l'humidité excédentaire) et/ou de rajouter des vers.

Ces problèmes surviennent quelquefois lors de la mise en route. Ne vous inquiétez pas, vous allez peu à peu comprendre instinctivement ce qu'il faut faire ou ne pas faire. Au bout de deux mois, en ouvrant votre bac, vous verrez tout de suite si le système fonctionne. En trois mois, une lombricompostière bien entretenue devrait atteindre son rythme de croisière, c'est-à-dire qu'elle absorbe tous vos déchets, efficacement et régulièrement. Avec l'habitude, la maintenance ne vous demandera qu'une vingtaine de minutes par semaine.

Autres conseils

Le lombricompostage est une collaboration avec des organismes vivants, les vers, qui ont quelques réflexes conditionnés simples :

- ils craignent la déshydratation: constitués à 95% d'eau, si celle-ci manque, c'est la mort !
- ils n'aiment pas la lumière, souvent associée au soleil, c'est-à-dire à la déshydratation;
- ils craignent les vibrations, signes de la présence de prédateurs;
- ils n'aiment pas le froid: les températures idéales se situent entre 20 et 25°C. Mais en extérieur ou dans une cave, pas besoin de chauffer les vers, l'échauffement naturel du lombricompost leur suffit en règle générale.



J'ai tout de même un gros tas de compost extérieur pour les déjections animales de mes animaux et du végétal également. Donc, c'était pas si nécessaire mais le plaisir d'un petit projet! Ça m'aura permis d'aller chez IKEA une fois dans ma vie (coût des matériaux: \$50).

Texte et photo : Claudette Morin, Roxton Pond

Références :

Les 4 saisons du jardin bio jan-fév 2008
espace.ca/vermicompostage

Des solutions pour changer le monde!

Équiterre travaille pour trouver des solutions concrètes à appliquer dans tous les aspects fondamentaux de la vie: manger, jardiner, habiter, consommer et se transporter. Pour tous ces besoins vitaux, il existe des moyens à la portée de chacun pour agir de façon responsable.

Par où commencer?

Une façon simple et efficace pour intégrer des choix écologiques, équitables et solidaires à notre quotidien est de choisir quelques gestes concrets parmi ceux-ci et de les intégrer à notre routine de façon graduelle.

1-Mettre mes poubelles au régime

Je produis moins de déchets en privilégiant les sacs réutilisables et les produits moins emballés, en réutilisant, en recyclant et en compostant.

- Les Québécois sont parmi les plus grands producteurs de déchets au monde avec 1,5 tonne par personne.
- Une tonne de plastique recyclé permet d'économiser de 600 kg à 800 kg de pétrole brut.
- Le compost permet d'éviter l'émission de méthane, un gaz à effet de serre 20 fois plus puissant que le CO2.
- Un Québécois moyen achète 27 kg de vêtements neufs par an et en jette presque autant au rebut.

2-Me déplacer autrement

J'émet moins de gaz à effet de serre (GES) en optant pour le vélo, la marche, le train, l'autobus, le métro, l'autopartage et le covoiturage.

- Au Québec, le secteur du transport contribue à 40% des émissions de GES.
- Dans les grandes villes, un autobus remplace 50 voitures sur les routes.
- Si tous les clients de la Société de transport de Montréal utilisaient l'auto, on pourrait remplir, pare-chocs à pare-chocs, une autoroute reliant Montréal et Gaspé.
- Une demi-heure de vélo ou de marche par jour réduit de 50% les risques de maladies cardio-vasculaires.
- Le transport représente près de 20% des dépenses des ménages québécois, soit la 2e dépense la plus importante, après le logement et avant l'alimentation!

3-Choisir équitable

Je privilégie l'achat de thé, café, chocolat, sucre, riz, épices et coton certifiés équitables.

- En achetant des produits certifiés équitables (par exemple par TransFair Canada), on participe à une meilleure répartition des richesses, on appuie les petits producteurs du Sud et on contribue à l'amélioration de leurs conditions de vie.
- D'après l'Organisation internationale du travail, plus de 246 millions d'enfants sont exploités comme main d'oeuvre bon marché, notamment dans des plantations de cacao.
- Pour un sac de café non équitable payé 5\$, à peine 3%, ou 0,15\$ revient au producteur.
- Moins de 2% du prix d'une banane vendue au supermarché revient à celui qui l'a cultivée et cueillie.

4-Consommer solidaire

- L'économie solidaire au Québec permet de générer 65 000 emplois. Acheter solidaire contribue à démocratiser l'économie et à soutenir la vitalité économique de toutes les régions du Québec.

5-Manger et cuisiner des aliments locaux et écologiques

Je consomme des aliments produits ici dans le respect de l'environnement. Par exemple, je soutiens un fermier de famille du réseau d'ASC d'Équiterre.

- En moyenne, un aliment parcourt entre 2 600 km et 4 000 km du champ à la table.
- Près du tiers des camions qui sillonnent les routes contiennent des aliments.
- Un fruit importé nécessite pour son transport 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit et consommé localement.
- 16% de toute l'énergie consommée en Occident provient du secteur de l'alimentation (production, transformation, emballage et distribution).

6-Me chauffer efficacement

J'abaisse la température de 3°C lorsque je quitte mon domicile et pendant la nuit.

- Le chauffage représente 60 % de notre utilisation d'énergie et l'eau chaude, 16 %.
- La production et la consommation d'énergie engendrent des problèmes environnementaux importants reliés essentiellement à la construction de centrales et à l'émission de gaz à effet de serre, principaux responsables des changements climatiques.
- Quand on chauffe, chaque degré au-dessus de 20°C par période de 24 h consomme 5% d'énergie de plus. À l'inverse, une baisse de 3°C pendant 8 h la nuit permet d'économiser jusqu'à 6% en frais de chauffage.

En cas d'absence prolongée, il est recommandé de ne pas abaisser la température sous 12°C.



5-Économiser l'énergie

Je choisis des appareils ménagers portant la mention ENERGY STAR et des ampoules à DEL (diode électroluminescente), moins énergivores.

- Les ampoules à DEL ont une durée de vie de 15 à 25 fois plus grande qu'une lampe à incandescence et de 3 à 4 fois plus grande qu'une lampe fluocompacte.
- Les ampoules à DEL peuvent générer des économies d'énergie allant jusqu'à 90 % par rapport à une lampe à incandescence équivalente.
- Les ampoules à DEL ne génèrent pas de champ électromagnétique ou de rayonnement UV et ne contiennent pas de mercure.
- Les appareils électroménagers sont responsables de 20% de la facture d'énergie.
- Les appareils ENERGY STAR permettent de réduire de 30% à 50% les coûts énergétiques et les frais d'utilisation.

8-Économiser l'eau

Je consomme moins d'eau grâce à une douche et à une toilette à débit réduit, en préférant la douche au bain et en fermant le robinet lors du brossage de dents.

- Chaque Canadien consomme en moyenne 335 litres d'eau par jour, soit deux fois plus qu'un Européen. C'est l'équivalent de près de trois baignoires par jour.
- L'utilisation des toilettes représente 30% de toute l'eau consommée par un foyer; l'usage de la salle de bain représente 65% de cette consommation.
- Chaque fois que la chasse d'eau est activée, nous consommons jusqu'à 18 litres d'eau potable purifiée – de l'eau qui devient polluée et inutilisable jusqu'à ce qu'elle soit traitée de nouveau.
- Pour fabriquer une seule voiture, il faut 30 000 litres d'eau, soit une piscine olympique et demie.

9-Construire et rénover de façon durable et verte

Pour la rénovation et la construction de ma maison, j'utilise des matériaux locaux ou recyclés et je m'assure de maximiser l'isolation et l'étanchéité.

- Compte tenu de l'extraction des ressources, du transport et de la transformation, la production de matériaux neufs consomme beaucoup d'énergie et de ressources naturelles et produit une grande quantité de GES.
- Les bâtiments sont responsables de 33% de l'énergie utilisée au Canada.
- Le programme d'évaluation énergétique des maisons, Rénoclimat de l'Agence de l'efficacité énergétique, permet d'obtenir des conseils pour la rénovation écoénergétique des maisons, ainsi qu'une aide financière de la part des distributeurs d'énergie et du gouvernement fédéral.

10-Jardiner écolo

Je choisis des plantes indigènes, je récupère l'eau de pluie et j'évite les engrais et pesticides néfastes pour la santé et l'environnement.

- Selon Environnement Canada, la consommation d'eau augmente de 50% en été, principalement à cause de nos activités de jardinage.
- Plusieurs moyens faciles permettent de conserver l'eau dans le jardin tels que la récupération de l'eau de pluie et la réduction de l'espace occupé par la pelouse.
- L'exposition aux composés neurotoxiques de certains pesticides à des niveaux considérés sécuritaires pour les adultes peut causer des dommages permanents aux fonctions cérébrales lorsqu'elle survient durant le développement de l'enfant (foetus et jeune enfance).



- Un jardin de plantes indigènes variées est facile à entretenir avec des moyens écolos; pas besoin de pesticides, d'herbicides ou de fertilisants chimiques qui contaminent l'environnement et nuisent à la santé.

11-M'exprimer

Je me tiens informé des décisions de mes élus et je les incite à adopter des politiques plus écologiques, solidaires et équitables.

Une lettre envoyée par un citoyen aux gouvernements ou aux entreprises exprime l'opinion de 1000 personnes; un appel téléphonique compte pour l'opinion de 100 personnes.

12-M'engager

Je participe au développement de mon milieu en m'impliquant ou en soutenant financièrement un organisme à but non lucratif.

Les organisations de la société civile sont au coeur des changements qui font progresser la société.



Cultiver plus, dans moins d'espace et en moins de temps

par Jean-Jacques Marcil

Cela fait plus de 40 ans que je jardine et pourtant mes méthodes de cultures évoluent encore, dépendamment de la surperficie et de l'espace de mon jardin, que souvent je redimensionne en plus, selon ma disponibilité (et mes dénégements) ou mon engouement pour le jardinage. Quand j'avais environ 1 acre de jardin (soit environ 200' X 200'), je cultivais en rang, comme mes grands-parents. Comme je n'utilisais aucune machinerie autre de mon croc, ma bêche et ma pioche, j'avais beaucoup d'espace à désherber, nettoyer et bêcher. Je mettais plus d'énergie à garder le jardin propre, à nettoyer les allées que pour la culture de mes légumes. Avec le temps, et des partages avec d'autres jardiniers, j'ai finalement appris (compris) que je pouvais avoir de meilleures récoltes dans moins d'espace et en moins de temps.

Les planches de culture surélevées: supérieures aux rangs

Un potager comporte deux types d'espace: l'espace nécessaire à la croissance des plantes et l'espace nécessaire à son entretien par son jardinier. Dans un potager typique, aux rangs même étroits, plus de la moitié du sol est compactée dans les allées. Si, en plus, le jardinier favorise le labourage et le recours à la motobêcheuse, plus des trois quarts du potager devient inhospitalier à la culture. Dans un potager aux planches de culture larges, profondes et surélevées, les plantes disposent donc d'une plus grande partie de l'espace et du sol.

Je jardine maintenant en planches profondes et surélevées, soit le 3/4 de l'espace en culture, ce qui favorise la croissance de la plante potagère, l'entretien, l'arrosage et la fertilisation. Les allées tantôt en BRF, tantôt recouvertes d'un géo-textile et de pierre concassée, occupent maintenant moins du quart du jardin potager.

Les bonnes dimensions

- Une planche de culture devrait favoriser une croissance maximale des plantes, tout en laissant suffisamment d'espace pour qu'il soit agréable de travailler dans le potager. Pour moi, la largeur d'une planche est fonction du confort ou de la capacité physique du jardinier, tandis que sa profondeur répond aux besoins de la plante.

- La largeur idéale de la planche de culture dépend du jardinier (âge, sexe ou restriction physique), pour qu'il puisse facilement avoir accès au centre de la planche afin de désherber, engraisser, tailler et récolter. Personnellement, je peux aisément atteindre 45 cm (18 po) à bout de bras; les planches de mon potager mesurent entre 75 et 90 cm (30-36 po) de largeur. Quelle que soit la largeur choisie, il faut se rappeler qu'il faut éviter à tout prix de les piétiner.

- La profondeur d'une planche de culture est déterminée par les besoins de la plante. On doit nécessairement ameublir le sol 20 cm (8 po) de profond. L'usage d'une grelinette est fortement appréciée; les résultats obtenus compensent largement l'effort fourni, en plus de réduire le travail de préparation des années à venir.

- La longueur idéale de la planche est très arbitraire et dépend de l'espace dont on dispose. Dans mon cas, j'essaie de me standardiser à une longueur maximum 12 pieds. Pourquoi? Je construis mes planches ceinturées avec du bois traité (planche à galerie de 6 po X 5/4 po.) et en plus c'est plus facile de les couvrir avec des filets ou des couvertures thermales qui auront tous les mêmes dimensions.

Mon sol étant de type graveleux, je l'enrichie de fumier et/ou de compost à chaque année. Il se draine très facilement, c'est pourquoi je cultive dans des boîtes ou planches surélevées qui ont l'avantage de mieux retenir l'eau de pluie ou d'un arrosage manuel. J'ai même intégré des extensions de mon potager dans l'aménagement paysager en choisissant l'endroit où les plantes légumières seront cultivées en partie pour leurs qualités esthétiques.



Une économie d'espace

Les allées sont plus étroites dans des potagers aux planches de culture, parce qu'on les utilise seulement pour marcher. Dans les planches, la plupart des légumes poussent plus près les uns des autres, réduisant de beaucoup l'espace nécessaire.

Une économie de travail

Comme les planches sont permanentes, fini le temps passé à ajouter du compost, de l'engrais et des minéraux dans les allées. De plus, on concentre l'arrosage là où il bénéficie le plus à la culture. Le nombre réduit d'allées diminue d'autant une autre tâche extrêmement pénible: le désherbage des allées. De plus, lorsque le feuillage des plantes rendues à maturité se touche, on note une moins grande évaporation d'eau et une inhibition de la croissance des herbes indésirables, à cause de l'ombre projetée au sol.

Les planches de culture permettent la rationalisation de l'arrosage et la réduction des besoins en compost, engrais et autres amendements au sol, parce qu'on les ajoute seulement aux endroits où ils profitent aux cultures. *Réf: Le grand livre du potager, par Edward C. Smith*

Automne 2018 - Mes dernières expériences

- Au printemps 2018, j'ai pensé à améliorer le profil et la profondeur du sol à cultiver dans mes planches qui sont en réalité des boîtes de cultures. J'ai installé une mini-boîte au-dessus et au centre d'une grande boîte qui était déjà installée l'année précédente. La nouvelle planche/mini-boîte fut remplie de compost et de fumier de lapin et de poulet mélangés à des feuilles mortes.

Cette espace fut réservé aux plantes gourmandes: brocoli, céleri, concombre, courge d'été. Le résultat fut merveilleux, j'arrosais presque exclusivement dans l'espace surélevée (la mini-boîte) et même les plantes de la boîte inférieure, les laitues, oignons et choux en ont profité.

- Toujours en parlant de mes planches surélevées (boîtes en bois), au début septembre, lorsque la récolte d'une de mes boîtes fut faite, j'ai dans un premier temps enlevé les 10 premiers cm de terre. À la même date, le compost que j'avais préparé durant la saison n'était pas parfaitement décomposé; j'ai alors transféré ce compost immature dans la boîte où j'avais enlevé la terre et j'ai placé des feuilles mortes et remis la terre qui avait été enlevée. La boîte était alors amplement remplie en hauteur et j'ai recouvert le tout d'un grand carton. Six semaines plus tard, le compost était presque entièrement décomposé par les nombreux vers de terre qui étaient très en forme... J'ai pu recueillir, ensacher ou transférer le nouveau compost sans avoir fait l'effort de le retourner ou le filtrer. Merci aux laboureurs de la terre.



Février 2019 - Mes semis intérieurs

À cause du froid de cet hiver qui s'allonge, je viens juste de faire mes premiers semis intérieurs. Je suis 2-3 semaines de retard avec mon calendrier habituel. J'ai nécessairement recours à un éclairage artificiel. Une minuterie contrôle les 12 heures d'éclairage nécessaires par jour. Au fil des ans j'ajoute une rangée de lampes fluorescentes et de tablettes pour augmenter la capacité de ma pouponnière.

Du point de vue pratique une paire de tubes: 1 blanc froid (cool white) et un plein spectre (spectre large) sont installés sur chacune des fixtures. Les nouveaux modèles de lampes fluorescentes utilisent maintenant du tubes T5. Les anciens modèles utilisent des T8 qui sont plus énergivores. De nouveaux systèmes d'éclairage au LED sont maintenant disponibles, leur prix d'achat étant plus élevé, cela n'encourage pas l'achat et l'utilisation.

Mon installation étant temporaire, souvent je recycle de vieilles fixtures en remplaçant les tubes. Je me suis aperçu qu'il y avait une différence d'éclairage tout dépendant de la sorte de tubes et aussi du profil de la fixture. Le meilleur éclairage pour les plantes est celui où les tubes ont un abat-jour qui redirige la lumière vers le bas.

À noter que le dessus des fluorescents me sert de tablette chauffante pour la germination des semis.

Jean-Jacques Marcil, Shefford

Suggestion de date de semis intérieurs

- 1^e mars : Céleri-rave, poireau, oignon, artichaut.
 - 15 mars : Laitue (1^e semis), céleri, aubergine, poivron, piment.
 - 1^e avril : Tomate, cerise de terre, herbes aromatiques, et la plupart des fleurs.
 - 15 avril : Chou pommé, chou de Bruxelles, laitue (2^e semis).
 - 1^e mai : Melon, brocoli et chou-fleur, cosmos et tournesols.
- Ce calendrier a été conçu pour la Zone 4, donc pour l'Estrie, Lanaudière, l'Outaouais, la Mauricie, le Centre du Québec et les Basses Laurentides.
 - Pour Montréal, on peut devancer les interventions de 2 semaines.
 - Dans les Hautes Laurentides, dans Charlevoix, au Lac St-Jean, en Abitibi et en Gaspésie et sur la Côte-Nord, on les retardera de 2 semaines.
- Source: <https://semencesduportage.com/champs-libre/calendrier-des-semis/>

Suggestion de lecture

Des Éditions Coup d'oeil « VIVRE VERT »

Un journal pour vous faire du bien à vous et à la planète, un jour à la fois.



Ce journal est conçu pour aborder 12 aspects de votre quotidien, du recyclage au transport, en passant par l'alimentation, l'économie d'énergie et la mode. Chaque section vous propose de fixer des objectifs précis, sur les lesquels vous pourrez vous concentrer durant 12 jours, et vous guide dans l'évolution de vos changements. Vous aurez l'occasion de prendre des notes sur vos progrès et votre motivation, tout en faisant le point sur vos réflexions concernant un mode vie plus écoresponsable.

Vous y trouverez également de nombreuses capsules informatives pour répondre à vos questions, ainsi que des trucs et des conseils judicieux pour vous faciliter la vie, gagner du temps et économiser de l'argent. Vivre vert ne vous aura jamais paru aussi simple !

Disponible dans toutes les librairies, un livre peu dispendieux, moins de 10\$ (Costco)

Suggestion de vidéo

Via l'infolette du R.J.É. à l'adresse suivante : <https://vimeopro.com/user17571727/minuit-moins-uneur>
des extraits de l'émission de radio-Canda du 10 janvier 2019

Minuit moins une pour la planète jour .



Babillard

Groupe d'achat R.J.É.
des plants bio pour le potager :
tomates, poivrons, persil
Livraison et rencontre des membres
Samedi 11 mai 2019, 13 h
au Serres Simard, 210 Ch du
Lac d'Argent, Eastman
quantité limitée, plus de détails dans
l'infolettre du mois d'avril pour réservations.



Atelier Pousses et Germinations

avec Anne-Marie Comparot
et Alain Blondin
Samedi 16 mars de 10h à 11:30
ou
Mercredi 27 mars de 19h à 20:30
Lieu: Magasin AVRIL Granby
inscription: 450 994-4794 poste 1027
Coût : 20 \$/personne

Présentation de l'agenda du jardi- nier et du calendrier lunaire

avec Jean-Jacques Marcil
Mardi 9 avril : Société horticulture
de Dunham à 19h30
3777 rue Principale, Dunham

11e colloque annuel du Regroupement des jardiniers écologiques

Date : dimanche le 7 avril 2019

Lieu: Salle communautaire de Roxton Pond

905 rue Saint-Jean, Roxton Pond (Québec) J0E 1Z0

Thème : «Apprendre à mieux consommer pour l'avenir de notre planète»

Horaire de la journée

8:30 ouverture de la salle

9:00 accueil et visite des exposants

10:00 Présentation de Dr François Reeves :

«Climat, Arbre et Santé»

11:00 Pause et/ou questions

11:30 Assemblée annuelle

12:15 Dîner partagé «Potluck»

13:30 Jeu et prix de présence

13:50 Présentation d'Edith Smeesters sur les changements
positifs apportés à notre manière de vivre...

14:15 Animation et partage avec Anne-Marie Comparot

Thèmes en petits ateliers: Mieux consommer pour le jardinage,
pour notre alimentation, nos achats et nos loisirs.

16:00 Fin de la rencontre

Le coût pour la journée : gratuit pour les membres du R.J.É. et \$10/non-membre

- Pour l'occasion un coupon-rabais de \$35 sera remis aux participants de moins de 35
ans pour une adhésion gratuite au R.J.É. pour l'année 2019.

- Il y aura des exposants comme d'habitude, des semenciers et toutes autres per-
sonnes proposant des échanges de livres, de semences, de plants etc.

- Des prix de présence et de reconnaissance seront distribués pour l'occasion.

- Pour une meilleure planification de l'évènement, il faut nous aviser de votre
présence avant le 25 mars.

- Pour le repas, on suggère d'apporter un plat qui n'a pas besoin d'être chauffé et un
dessert qui peut se partager facilement. Idéalement, chacun des participants devrait
apporter son couvert et ses ustensiles.

Réservations: Alain Blondin : tél: (450) 372-3078

ou par courriel : info-ca@rje.qc.ca



FORMULAIRE d'abonnement au Regroupement des Jardiniers écologiques pour 2019

Nom : _____ Prénom : _____

Personne conjointe ou accompagnante: _____

Adresse civique: _____ code postal: _____

Numéro Tél : _____ Courriel : _____

Souhaite adhérer ou renouveler au « Regroupement des Jardiniers Écologiques » R.J.É.

La cotisation annuelle est de 35\$ (individuel ou par couple), valable jusqu'au 31 décembre 2019 permet de :

- recevoir par la poste les bulletins de liaison du R.J.É. publiés durant l'année;
- recevoir l'infolettre des membres du R.J.É. donnant accès à toutes les publications audiovisuelles produites durant l'année et les années antérieures seulement disponibles dans la section des membres, via l'infolettre-membre;
- consulter ou télécharger les documents publiés par les membres dans la section «archives» du site web du R.J.É. depuis sa fondation;
- assister gratuitement aux ateliers, aux rencontres du R.J.É. durant l'année en cours.

N.B. Des frais peuvent être chargés pour défrayer le matériel distribué lors de certaines activités : repas et/ou groupes d'achat.

Veuillez nous indiquer si vous ne voulez pas que vos coordonnées soient publiées sur la liste des membres.

Ci-inclus le montant de \$11,00 pour l'agenda du jardinier 2019

(prix spécial pour les membres qui s'abonnent pour 2019).

Des frais de poste de \$4,00/ calendrier seront ajoutés s'il y a lieu.

Montant à payer

35\$ cotisation 2019

11,00\$ agenda 2019

4,00\$ poste /agenda

Total : _____

Poster votre chèque au nom du R.J.É. à l'adresse suivante : 84 rue Georges, Shefford, Qc, J2M 1E4

Pour payer par carte de crédit via notre compte PayPal: demandez une facture par courriel à info-ca@rje.qc.ca