



# Tout le monde jardine

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

## Le mot des jardiniers(ières)



**Septembre** - Une autre saison dans le grand mouvement de la vie, cette suite sans fin de moments uniques qu'on ne peut saisir. Mais on peut les saluer au passage, les contempler une dernière fois avant qu'ils ne disparaissent pour de bon. Les premiers gels, les dernières fleurs, les couleurs de l'automne avant que les arbres se dénudent, la nuit qui comble le vide lorsque le jour fuit. Finies les vacances, l'école qui commence, les gens qui rentrent dans leur maison. Toujours cette roue qui tourne depuis et qu'on nomme la vie. Mouvement perpétuel et sens caché, mais toujours présent à qui sait l'observer. C'est ce que j'apprends à observer dans mon jardin. Adieu limace, crapaud, feuille de laitue, on se reverra l'année prochaine. Tous ont leur place dans mon jardin et moi aussi. En me coupant de la nature, je me coupe de moi-même, de mon essence. En l'embrassant, je me retrouve. Je suis jardinier. Je travaille la terre.

Humblement, genoux au sol, tête penchée, surpris de voir toute cette vie à ma portée, dans mon jardin, dans ma cour. Les mains pleines de cette bonne terre qui nous nourrit et qu'on bafoue parfois. Cette bonne terre qui finit par tacher mes doigts tellement je l'étreins, la travaille, la nourrit.

Oui, j'aime la terre, j'aime mon jardin et tout cet amour, la terre me le rend bien des fois, si je suis prêt à recevoir. Cette terre connaît les secrets de la vie et les révèle à qui veut bien voir. Merci la terre.

Peut-on être jardinier sans être cuisinier? Cela fait plusieurs semaines qu'on est dans nos chaudrons à préparer compotes, marinades, sauce tomate et pesto. On veut profiter pleinement de tout ce que la nature nous a donné cette année. Il faut aussi faire sécher l'ail, les oignons, les fines herbes, les courges, etc, congeler les autres fruits et légumes. Notre travail n'est pas fini. On va savourer nos produits pendant le reste de l'année, en attendant la prochaine saison de jardinage...

*Alain Blondin*

**Ma première expérience** - Nous sommes en pleine mi-saison, les jardins ont déjà porté fruits, les récoltes ont été pour certains bien abondantes et nous commençons à penser aux tâches à exécuter car nous passons à l'automne très bientôt.

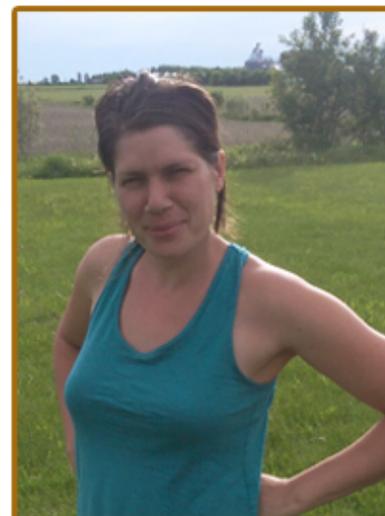
Pour ma part, j'en étais seulement à ma première vraie année de jardinage. Pour la première fois je jardine chez moi, sur mon propre terrain. J'ai donc beaucoup à apprendre au fil des années. Je suis membre et siège sur le C.A du RJÉ depuis moins d'un an. La majorité d'entre vous êtes à la retraite et bénéficiez de temps, de moyens et d'expérience pour mettre en place des jardins somptueux.

Je tiens à vous remercier pour votre implication citoyenne, par le fait de jardiner de manière écologique. Bien que la plupart d'entre nous jardinons pour notre simple plaisir, il est impératif pour les communautés de se rassembler et de mettre en place des jardins qui nous permettent une certaine sécurité alimentaire.

En effet, les denrées alimentaires étant de plus en plus coûteuses et la quantité de produits chimiques utilisés pour leur culture, leur conservation, leur transport et emballage sont des enjeux auxquels l'humain fait face actuellement sur l'ensemble de la planète.

Nous devons donc penser aux générations à venir et tenter de leur léguer une terre abondante de nourriture saine. Pour ce faire, continuons de planter des arbres à fruits et à noix ainsi que des plantes vivaces. J'adore particulièrement imaginer nos terres comme étant des garde-manger possibles, sans l'usage de monocultures. Un jour, il en sera ainsi ...

*Rachel Coupal*



## Les jardiniers évaluent la saison et leurs récoltes ...

Dans ce numéro de «**Tout le monde jardine**» vous trouverez des expériences de nos membres ainsi que des suggestions de techniques pour mieux jardiner. A 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 et leurs photos.

*Jean-Jacques Marcil, coordonnateur*



La patate douce est une plante semi-tropicale. Elle a besoin de beaucoup de chaleur si on veut de bons rendements. Si on la plante simplement en pleine terre dans son jardin, les résultats ne vaudront pas la peine. Il faut donc lui apporter un surplus de chaleur. L'année passée, j'ai utilisé un paillis de plastique noir et une couverture flottante montée sur des arceaux de broche. J'ai aussi déjà eu des résultats en utilisant des pneus pour planter les patates douces, mais je crois que le paillis noir et couverture flottante sont plus fiables et plus esthétiques. Si vous avez un mur faisant face au sud, cela aidera aussi.

Il est important de ne pas exposer la patate douce à des températures inférieures à 10°C sinon elle subira des dommages et ne donnera pas de bons résultats et ne se conservera pas bien non plus.

Gardez donc vos plants dans la maison jusqu'à ce que le sol soit bien réchauffé à plus de 10°C (12 ou 13°C serait encore mieux) pour quelques jours. Si on pose le paillis noir et la couverture flottante une semaine ou deux avant la plantation, cela hâtera le réchauffement du sol. Pensez que la patate douce est une vigne, ne la plantez pas trop proche de petites plantes qu'elle pourrait envahir plus tard dans la saison lorsqu'elle débordera des plates-bandes.

La patate douce peut s'adapter à la plupart des terres de jardin, mais, comme pour la plupart des plantes, plus le sol est riche, meilleurs seront les résultats.

Si vous partez d'une bouture ou germe, vous pouvez soit le planter immédiatement dans un pot de terre ou le mettre dans l'eau quelques jours pour l'encourager à faire des racines avant de le mettre en pot. Une source de lumière additionnelle est aussi souhaitable tant qu'il sera à l'intérieur de la maison et encore, plus il fera beau et chaud, mieux ce sera.

Vous pouvez essayer de partir une culture avec une patate douce de l'épicerie, mais vous ne saurez pas si elle a été exposée à des températures inférieures à dix degrés, ce qui risque d'annihiler vos efforts.

L'an passé, avec dix plants, j'ai pu récolter environ soixante livres de patates douces ce qui était assez pour que j'en mette de côté pour les conserver. Au mois de mars de cette année, il m'en restait encore et ils sont en très bon état et ont bon goût. Si on veut conserver des patates douces plusieurs mois, c'est possible, mais il faut les exposer à un haut taux d'humidité et de la chaleur pendant une semaine ou deux. Ceci leur permet de former une pellicule cireuse qui aide à leur conservation.

Récoltez vos patates douces avant que la température du sol ne descende en bas de 10°C (avant le début octobre dans ma région) et commencez tout de suite à les conditionner pour la conservation. Mettez-les dans une petite serre si vous en avez une, ou dans des sacs de papier dans un endroit chaud et humide pendant au moins une semaine. L'idéal serait entre 29°C et 32°C avec une humidité de 80% à 90%. Sous ces conditions, au bout d'une semaine, la patate douce sera prête pour la conservation et pourra se conserver au moins sept mois à la température de la pièce, ou dans une pièce fraîche, mais pas en chambre froide où la température risque de chuter sous les 10°C ! Si vous comptez les manger assez rapidement, ce n'est pas nécessaire de les conditionner ainsi, elles vont ramollir plus vite, c'est tout.



Références : Les informations que je vous transmets viennent en grande partie du livre « Sweet potatoes for the home garden » de Ken Allen et ont été confirmées par ma propre expérience.

\*Plusieurs vidéos de mes expériences sont disponibles sur le site du R.J.É. (section des membres) ou via les info-lettres du R.J.É.

## Un jardinier en vacances ... *par Jean-Jacques Marcil*

Quelle idée pour un jardinier de partir un mois (tout le mois d'août) pour aller faire son «Chemin de "compost"el» dans l'ouest canadien. Un voyage aller-retour de plus 11,000 km. Disons aussi que dans mon petit motorisé, le confort était omniprésent et le paysage était tout aussi inspirant que le plus beau des jardins du Québec.

C'était la première fois que je laissais pour une période aussi longue mon jardin, les récoltes et l'entretien quotidien.

### Quelles découvertes ?

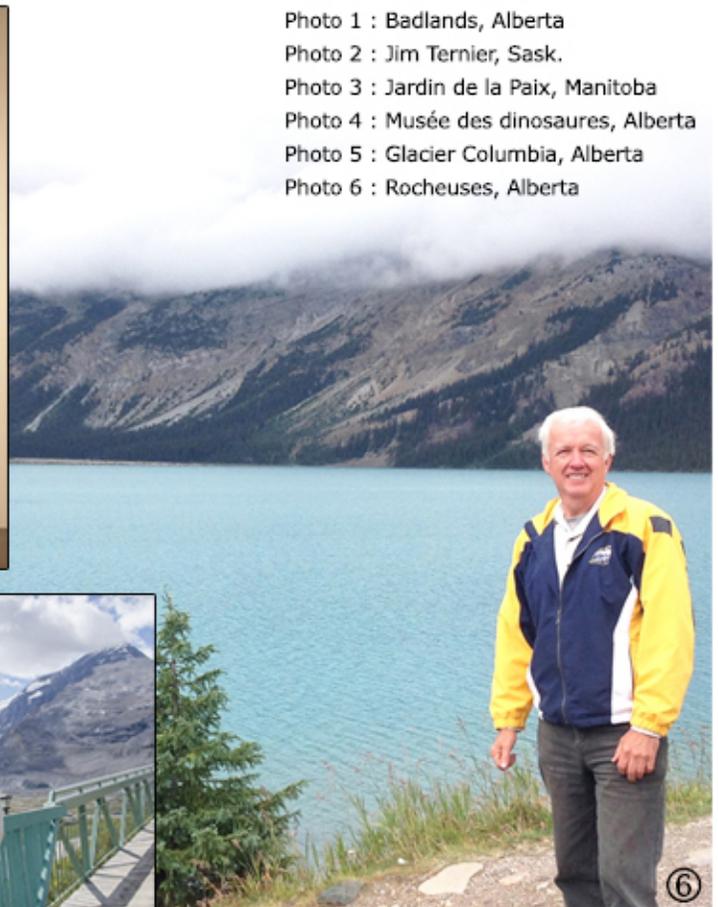
- Traverser l'Ontario m'a pris 5 journées dans les montagnes entourant le Lac Supérieur . J'arrêtais fréquemment pour visiter et photographier les paysages en altitude, les chutes magnifiques et leurs rivières en amont et en aval.

- Que dire des plaines du Manitoba, de la Saskatchewan et de l'Alberta qui, avec leurs champs dorés portent bien leur réputation du grenier du monde. Et les trains, souvent de plus de 2 km de long qui transportent les récoltes, de la potasse et du pétrole d'un océan à l'autre.

- Les paysages qui m'ont le plus touchés ont été sans doute la région de Drumheller dans les Badlands en Alberta. On trouve dans cette région, le Musée Canadien des Dinosauriens qui m'a permis de découvrir l'âge de terre et l'apparition de la vie sur notre planète bleue en plus des magnifiques exhibits de dinosauriens. Un peu plus au nord, j'ai traversé les parcs nationaux de Banff et Jasper, un voyage qui peut prendre plusieurs jours si on veut tout voir ou faire les sentiers. L'immensité des paysages est difficile à décrire, ce fut pour moi une expérience unique.

Sur le chemin du retour, j'ai repris contact avec un ami jardinier de Saskatchewan, Jim Ternier. Un producteur de semences, qui, il y a plus de 30 ans cultivait des légumes sur la ferme paternelle et qui a décidé d'offrir ses semences pour les jardiniers de sa région et aussi pour tout le Canada. À 72 ans, il continue de jardiner et de faire des semences bio pour l'entreprise «Prairie Garden Seeds» que sa fille Rachel a repris à son compte depuis quelques années. J'ai donc visité son jardin de retraite (20 fois plus grand que le mien).

Mon voyage personnel a duré 4 semaines; j'ai retrouvé mon jardin, ma serre et mes instruments qui m'attendaient patiemment pour terminer les récoltes et la préparation des planches pour le repos avant l'hiver. Ce voyage m'a énergisé à plusieurs niveaux. Pour l'hiver prochain je me propose d'élaborer sur cette belle expérience en publiant quelques montages vidéos de mes belles rencontres avec l'Ouest canadien.



### Légende des photos

Photo 1 : Badlands, Alberta

Photo 2 : Jim Ternier, Sask.

Photo 3 : Jardin de la Paix, Manitoba

Photo 4 : Musée des dinosauriens, Alberta

Photo 5 : Glacier Columbia, Alberta

Photo 6 : Rocheuses, Alberta

# La molène (*Verbascum thapsus* L.)

**Nom anglais :** mullein

**Famille :** Scrophulariacées

Aussi nommée : bouillon-blanc, cierge de Notre-Dame, fleur de laine, fleur de mai, herbe à bonhomme, herbe de Saint-Fiacre, oreille de loup, tabac du diable. (Ces fleurs qui soignent, p. 205).

Alors que nous visitons le magnifique jardin d'Alain et Lucie, j'ai remarqué un couple observant un plant de molène de première année. Il le regardait, le touchait et appréciait la douceur de ses feuilles et se demandait bien ce que c'était.

L'idée m'est alors venue d'écrire cet article sur la molène afin de répondre à leur questionnement et par la même occasion de partager avec vous quelques informations sur cette plante qui pousse dans des sols très pauvres. On la voit souvent en bordure des chemins ou dans des champs en friche. Mais, ne nous méprenons pas, elle sait très bien s'adapter à un sol fertile, c'est pourquoi on peut la retrouver dans notre potager!

Native de l'Eurasie, la molène se répand jusque dans l'Himalaya et en Chine. Nos ancêtres l'ont introduite en Amérique du Nord comme plante ornementale. Elle s'est depuis longtemps échappée des jardins.

La molène est une plante bisannuelle. Elle fleurit la deuxième année seulement, alors que la première année elle pousse en forme de grosse rosette. Ses feuilles, larges et molles à la base poussent le long de la tige en s'amenuisant vers le haut. Elles sont velues et douces au toucher grâce aux poils laineux blancs qui les recouvrent. Sa tige monte très droite à partir du centre de la rosette. Elle se termine par l'épi floral qui peut représenter jusqu'à la moitié de la tige. Ses fleurs, très petites et parsemées autour de l'épi, sont jaune pâle. Elles s'ouvrent le matin et tombent le soir venu. À tous les jours elles sont remplacées par de nouvelles fleurs s'ouvrant au-dessus de celles qui sont tombées.

## Propriétés médicinales

La molène est analgésique, anti-inflammatoire, antiseptique, adoucissante, émolliente, pectorale, régénératrice. Elle est aussi béchique, diurétique, expectorante, sédative et vulnéraire.

## Utilisation médicinale

Je me vois ici dans l'obligation d'écrire l'avertissement qui suit et que l'on retrouve dans tous les livres et documents traitant des soins prodigués en herboristerie. Les informations très succinctes contenues dans ce texte n'excluent en aucun cas le recours à un professionnel de la santé afin d'établir un diagnostic précis, surtout dans les cas de maladies graves ou chroniques.

Les feuilles, une fois broyées, peuvent être utilisées telles quelles et appliquées sur une plaie ou sur les hémorroïdes. On peut aussi les faire sécher et les faire macérer dans l'huile qui sera utilisée pour faire une crème.

Les fleurs, qui doivent être récoltées le matin et mises à sécher quelques jours, peuvent servir à faire une décoction (5 ml pour 250 ml d'eau) pour soigner les bronches. Pour l'asthme, les allergies et les bronchites tenaces, boire 3 tasses par jour pendant 7 jours (Plantes sauvages médicinales, p. 172).

Une macération des fleurs dans l'huile (par exemple l'huile d'olive), très bien filtrée afin d'enlever les poils irritants, peut être versée dans les oreilles à l'aide d'un compte-gouttes pour soigner une infection aux oreilles (otite).



La molène est aussi très utile pour le système respiratoire. Voici une recette tirée du livre Ces fleurs qui soignent, p. 206 :

**Teinture composée anti-catarrhale :** Ingrédients

À parts égales, ces fleurs fraîchement cueillies : Molène, Mauve, Trèfle, alcool 40% (gin ou vodka)

**Préparation**

Broyer ou piler grossièrement les fleurs. Déposer dans un contenant (pot en verre muni d'un couvercle de plastique) et couvrir du double de volume d'alcool. Fermer le couvercle. Étiqueter et entreposer dans un endroit sombre, à température ambiante. Remuer chaque jour. Filtrer soigneusement au bout d'un mois.

En cas de mucus persistants dans les poumons ou les zones otho-rhino-laryngiennes, prendre entre 14 à 21 gouttes dans de l'eau avant les repas, 3 fois par jour.

Voilà! Sur ces belles découvertes je vous laisse et vous invite à lire sur le sujet pour en apprendre plus. Je vous souhaite un automne rempli de couleurs, de soleil et d'air frais!



## par Louise Leblanc, Havelock, QC

### Mon expérience 2015 avec le paillis biodégradable et compostable BioTELO



L'an passé après avoir suivi les ateliers sur le paillis biodégradable, nous avons installé ce produit dans notre jardin, tel que nous l'avions appris mais sans système d'irrigation tel que proposé.

Cette année, j'ai planté des poireaux et des choux Kale sur la même planche parce que ce sont de bons compagnons. Une fois ma planche terminée, j'ai réalisé que j'avais complètement oublié d'installer le paillis avant de planter mes minuscules plants. Qu'à cela ne tienne, j'ai décidé de l'installer malgré tout.

J'ai fait un rouleau avec le paillis et l'ai placé au début de la planche. Oh! Malheur! Je ne suis pas vraiment cartésienne ni du genre perfectionniste, ce qui a pour résultat que mes plants ne sont pas parfaitement alignés. Je dois faire une incision dans la toile, au-dessus de chaque plant et introduire le plant dans l'orifice...sans le briser. Le fait que mes plants n'étaient pas en ligne droite a augmenté la difficulté parce qu'à certains moments, la toile tirait un peu et d'autres fois, je ne voyais plus le plant à introduire, alors j'y allais à tâtons. J'ai quand même réussi à couvrir toute la planche.

Le dicton dit qu'on apprend de ses erreurs...et je dirais de l'effort fourni et de la patience dont j'ai dû faire preuve. Je ne recommande pas cet exercice, mais si jamais vous décidez après coup de poser ce genre de paillis, sachez que c'est possible!



Voici d'autres photos de notre jardin qui a beaucoup produit cette année parce que finalement, le tas de vieux fumier était très riche...



#### Sources : La Molène

SCHNEIDER, Anny, LABERGE, Danièle, Ces fleurs qui soignent, Les éditions Publistar, Montréal, 2007, 294 p.

SCHNEIDER, Anny, Plantes sauvages médicinales : les reconnaître, les cueillir, les utiliser, Les éditions de l'HOMME, Montréal, 1999, 302 p.

FONTAINE, Johanne, Cahier de formation Herb Art Molène, 2010 L'Herbothèque, 35 p.

## Des jardinières présentent leur potager ...

### Un potager en Montérégie ...

Notre potager est situé sur le bord de la rivière à St-Césaire. La terre est fertile et nous sommes heureux année après année de cultiver nos légumes. Que dire de notre saison 2015 ?

Grâce à certaines périodes pluvieuses, la récolte des légumes feuilles a été favorisée; les laitues, l'ail et les choux ont exprimé leur plus belle allure. La récolte des haricots entre les plants de maïs ont bien produit, tandis que le maïs était excellent mais un peu plus petit que d'habitude. Pour les légumes fruits, les concombres étaient nombreux et délicieux, tandis que pour les tomates, j'ai dû oublier ma fabrication de ketchup, tant la récolte fut de mauvaise qualité et peu abondante. Les courges ont été déformées, affectées soit par les insectes (chrysomèle rayé) ou les pluies anormales pour la saison. Les pommes terre sont d'excellente qualité comme d'habitude. L'utilisation de filet anti-insectes nous permis de cultiver nos crucifères sans intrus.

Nous sommes contents pour l'ensemble de notre récolte.

*Renée*



### Un potager en Estrie ...

Situé à Sutton le jardin de Noëlle a gardé son âme et sa beauté naturelle, même à la fin de septembre. Les outardes sont venues se reposer comme à l'habitude sur le lac derrière le potager qui, encore cette année a bien nourri ses jardiniers.

Les kales et les fines herbes ont déjà été presque toutes cueuillis et les patates et les tomates transformés ou entreposés en chambre froide. La récolte de miel a été bonne et maintenant il faut préparer les ruches pour l'hiver.

*Noëlle*



### Un potager en Estrie et un jardinier en vélo ...

Parti en vélo pour un périple de 3 mois en Europe (Turquie, Hongrie...), Marc avait préparé son jardin avant de partir pour ce grand voyage. Il avait installé une membrane géo-textile dans les allées et aussi sur quelques planches de son potager, ainsi moins d'arrosage et de nettoyage de mauvaises herbes.

Dans l'ensemble le jardin a bien produit surtout les basilics, les laitues et les différentes variétés de Kale. Seulement les tomates ont été affectées par le climat de l'été. J'ai visité son jardin en septembre et c'est un bon exemple à suivre si vous avez le goût de partir.

Jean-Jacques Marcil



## Des jardinières présentent leur potager ...

### Un jardin potager dans l'Outaouais ...

-Nous jardinons dans la région de Ripon depuis 20 ans. Nous visons une certaine auto-suffisance alimentaire grâce à notre grand potager et aussi avec nos poules et moutons que nous bichonnons avec amour et passion.

Notre potager est relativement grand pour y incluent quelques arbres fruitiers, des fines herbes et plusieurs fleurs vivaces et annuelles. Nos espaces de cultures sont de formes variables et re-dessinées presque à chaque année. Seuls les carottes et les oignons sont cultivés en planche sur-élevée.

Nous collectionnons plusieurs variétés de tomates et de pommes de terre; nos 17 variétés de pommes de terre sont les mêmes depuis 20 ans.. Nous cultivons environ 100 plants de tomates. Une année nous avons eu le temps de peser notre récolte: plus de 2000 lbs de tomates rouge, jaune et orange, grosses, moyennes et petites. Cette année la récolte semble encore au rendez-vous, voir la photo d'une récolte (photo de la brouette).



Même si le début de l'été a été passablement frais, les pluies abondantes dans notre région nous ont permis de récolter successivement de belles laitues, des radis, des betteraves, des concombres et du maïs. En septembre, le potager est envahi par les plants géants de capucine.

La nature a été plus que généreuse en cette saison 2015. Et maintenant, c'est le temps de tout ramasser et de transformer.

Anne-Claude et Diane



### Activités à venir ...

**Dimanche 4 octobre** De 10-15 heures  
ATELIER de fabrication artisanale de jus de pommes  
et visite du verger et des jardins.  
Chez Lucie Royer et Marc Perron  
au 240 chemin du cordon,  
à St-Mathias sur le Richelieu

N.B.: Un dîner communautaire est prévu vers midi.  
Plus de détails site internet: [www.rje.qc.ca](http://www.rje.qc.ca)

De nouveaux documents à consulter ou télécharger  
via la section des membres du R.J.É..  
Veuillez vérifier les mises à jour de l'infolettre qui sont  
faites régulièrement.



TMJ: sept 2015



Agenda du jardinier-2016  
disponible vers la mi-novembre

## La section des membres du R.J.É...

### -L'infolettre du R.J.É.

Elle sert de moyen de communication entre les membres du Regroupement des Jardiniers Écologiques, pour annoncer les activités, les publications et les vidéos mis en ligne. Un courriel est envoyé à tous les membres qui contient un lien permettant de télécharger l'infolettre, laquelle est publiée ou renouvelée à tous les 1 ou 2 mois. À noter que l'infolettre des membres contient habituellement plus d'informations ou d'autres liens que l'infolettre disponible sur le site officiel du R.J.É., par exemple la **section des membres**.

Un **menu** permet d'accéder au site officiel du R.J.É., aux prochaines activités et spécialement à la section des membres.

### - La section des membres

Un nouveau menu permet d'accéder à la section photos et vidéos des activités en cours. Il y a aussi une autre section qui contient de la documentation sur le jardinage écologique publiée par le R.J.É. depuis sa création.

### - La section VIDEOS PHOTOS

Ce menu permet d'accéder aux archives des activités soit par année ou par thème. On y retrouve toutes les visites et ateliers qui ont été enregistrés depuis plus d'une dizaine d'années. Cela constitue en quelque sorte les archives du R.J.É..

The screenshot shows the website interface for the Regroupement des Jardiniers Écologiques. At the top, there is a header for 'L'infolettre' for the period 'Sept.-Oct. - 2015'. Below this are navigation buttons: 'Site officiel R.J.É.' and 'Infolettre précédent'. The main content area is divided into two sections. The first is 'SECTION Membres' with a sub-header 'du Regroupement des Jardiniers Écologiques'. A red note states: 'Cette section est réservée aux membres R.J.É. 2015 qui reçoivent l'info-lettre. Seul le lien contenu dans l'info-lettre permet d'y accéder.' Below this are buttons for 'Section Photos-VIDÉOS', 'Section DOCUMENTATION', 'ACTIVITÉS à venir', and 'Site officiel R.J.É.'. The second section is 'VIDEOS PHOTOS' also 'du Regroupement des Jardiniers Écologiques'. It features a grid of links to various photo and video albums, including 'Album 2015', 'Album 2014', 'Album 2013', 'Album 2012', 'Album 2011', '25e anniversaire', 'Techniques jardinage', 'Tout le monde jardine', 'Semis intérieurs', 'Techniques biodynamie', 'Arbres fruitiers', 'Témoignages', and 'TV'.

## Bulletin d'adhésion ou ré-abonnement au R.J.É. pour 2016 à noter que la période de renouvellement débutera officiellement en janvier 2016

M  Mme NOM ----- Prénom -----

Nom du (de la) conjoint (e) -----

Adresse -----

Code postal ----- Ville -----

Tél. ----- Courriel (lisible) -----

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 2016 donne droit :

- à recevoir par la poste les bulletins de liaison du R.J.É. publiés durant l'année,
- à recevoir l'infolettre des membres du R.J.É. donnant accès à toutes les publications audio-visuelles produites durant l'année.
- à consulter ou télécharger les documents publiés par les membres dans la section «archives» du site web du R.J.É. depuis sa fondation.
- à 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 ou pour les groupes d'achat.**

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

Poster votre chèque au nom du R.J.É. au 283 chemin Allen, Shefford, Qc, J2M 1E7

ou

Payer votre cotisation 35\$ via un compte paypal, demander le transfert du montant au compte : [info@rje.qc.ca](mailto:info@rje.qc.ca)

