



Volume 31, numéro 3, SEPTEMBRE 2019

L'AUTOMNE AU JARDIN

Doit-on fermer son jardin à l'automne?

- L'ENTRETIEN DES OUTILS
- TOUT SUR LES FINES HERBES
- RECETTES COUP DE COEUR

**Un nouveau
président
à la FSHEQ**

**Rapport des
activités
2018-2019**

**Environnement :
Composter ou
valoriser**

**Sauvons les
abeilles!**

**Plante
envahissante
La Renouée du Japon**

HORTIQUOI

Le JOURNAL de la FSHEQ

4545, avenue Pierre-De Coubertin
Montréal (Québec) H1V 0B2
Tél. : 514 252-3010

Rédaction : Pierre Blain

Rédaction et mise en page : Lucie Bégin

Collaborateurs de ce numéro :

M. Albert Mondor
M. Serge Fortier
M. Guillaume Pelland
Mme Isabelle Dupras
M. Jean-Pierre Fabien
Mme Diane Couët

Prochaine parution : janvier 2020

Date de tombée : 1er décembre 2019

Courriel : fsheq@fsheq.com

Site Internet : www.fsheq.com

Membres du conseil d'administration

Réjean Paradis	Président
Adèle Côté	Vice-Présidente
Jean-Pierre Guillot	Vice-Président
Nicole Caron	Secrétaire-trésorière
Sylvie Trépanier	Administratrice
Ann G. Beaulieu	Administratrice
Yves Lambert	Administrateur

Équipe du siège social

Pierre Blain	Directeur général
Lucie Bégin	Adjointe administrative

Les adresses de courrier électronique sont sur le site Internet, sous la rubrique « Notre équipe ».

Avec la participation de

Québec 



5

Numéro spécial :
L'automne au jardin

SOMMAIRE

3 Le mot du président

12 Les conseils d'Albert

13 L'engagement citoyen

14 Nouvelles aux membres

- Journée de la Fédération 2019
- Rapport des activités

26 Écologie - Environnement

- Composter ou valoriser
- Protégeons nos abeilles

34 Les communiqués

37 Publications

LE MOT DU PRÉSIDENT

Réjean Paradis



Après un printemps maussade et tardif, nous avons pu profiter d'un été 2019 ensoleillé, agréable et parsemé de jours de pluies nécessaires à nos jardins, potagers et aménagements. Les floraisons de vos aménagements et les récoltes de votre potager sont la récompense de votre travail.

Membre du conseil d'administration depuis 2004, dont les 9 dernières années comme président, c'est avec nostalgie que monsieur Yves Chantal a annoncé lors de la dernière assemblée générale que c'était sa dernière en tant que président de la Fédération et qu'il ne renouvelait pas son mandat. Madame Sylvie Rouleau, secrétaire trésorière depuis plusieurs années, nous informait qu'elle ne renouvelait pas son mandat également.

Je me joins au conseil d'administration et à l'équipe permanente de la Fédération pour les remercier de toutes ces années de travail bénévole et de leur grande implication à faire progresser la FSHEQ vers de nouveaux sommets. Des plaques personnalisées de remerciements et des cadeaux souvenir leurs ont été remis lors du souper reconnaissance.

La Journée de la Fédération qui s'est tenue le samedi 18 août à La Halte des Pèlerins de Sherbrooke fut couronnée de succès. Plus de 100 congressistes ont participé aux différentes activités et cette journée dans l'ambiance champêtre d'un vignoble a été l'une des plus appréciée des dernières années. Le résultat de notre sondage le confirme avec un taux de satisfaction global de 98.9%. La formule des trois jours avec un spectacle le vendredi soir, l'AGA, les diverses activités du samedi et le brunch bénéfique du dimanche est une formule gagnante. Des cadeaux et des prix de présence ont agrémenté la journée. À leur départ, les participants se sont vu remettre une coupe gravée à l'effigie de La Halte des Pèlerins.

L'assemblée générale a permis aux membres présents de prendre connaissance de la seine gestion des activités et du rapport financier. Nos programmes Horti-Jeunes (Adèle Côté), Horti-Ainés (Réjean Paradis), Écologie et Environnement (Sylvie Rouleau) ont connu un très beau succès. Un résumé des projets soumis dans ces trois programmes ont été présentés. Découvrez tous les gagnants de nos programmes et concours dans les pages de cette édition. Le brunch-bénéfice du dimanche matin nous a permis d'amasser des fonds pour la Fondation René Paquet pour l'horticulture et l'écologie. Une conférence sous le thème « L'horticulture, un mode de vie » a été présentée par Mme Stéphanie Myette. Nous tenons à remercier ceux et celles qui ont contribué. Nous avons proclamé les gagnants de notre concours de photographies sous la responsabilité de M. Jean-Pierre Guillot et présenté les photos des participants.

La liste des membres du nouveau conseil d'administration ainsi que les postes qui leur ont été attribués se retrouvent dans l'HORTIQUOI. L'assignation des régions et la responsabilité des programmes seront déterminés lors du prochain conseil d'administration en octobre prochain.

(Suite à la page 4)

POUR DIRE AU REVOIR

Yves Chantal, président sortant



Lors de la dernière assemblée générale annuelle, une page de l'histoire de la Fédération s'est tournée. Je n'ai pas renouvelé mon poste de président après 9 années de saine gouvernance.

Je suis entré à la Fédération en 2003 comme conseiller externe puis, en 2004, j'entrais au conseil d'administration y occupant différents postes. En 2010, je fus élu président.

Mes 9 années de bénévolat ont été merveilleuses et m'ont fait connaître des gens impliqués et dévoués pour la cause de l'horticulture et de l'environnement. J'ai beaucoup appris aux côtés de notre première directrice générale, madame Thérèse Tourigny et de monsieur René Paquet qui fut mon prédécesseur.

Je quitte avec tristesse mais avec le sentiment du devoir accompli. Au cours de mes mandats sans opposition, j'ai travaillé à tenir l'assemblée générale en région et à la refonte du site Internet. J'ai engagé une employée à temps plein ainsi qu'une direction générale. J'ai amendé les règlements généraux pour les mettre à jour.

J'ai participé à quatre Plans de développement et j'ai tenté, dans mes actions, à structurer la Fédération pour les membres que j'ai toujours trouvé importants. C'est dans cette optique, que j'ai toujours gardé la cotisation annuelle à faible coût, ajouté des services aux membres, présenté des articles promotionnels, conclu des ententes de partenariat, refait la base des conférenciers, créé un troisième programme et un concours de photos.

La liste de mon bilan est longue et certaines actions méritent quelques mots. La Fédération est maintenant reconnue au niveau des organismes nationaux en loisir et elle est maintenant sur les réseaux sociaux. Sans oublier, le beau succès du 40^e de la FSHEQ.

Je termine en écrivant un grand MERCI à tous les membres du conseil d'administration qui m'ont toujours fait confiance, aux employés ainsi qu'aux nombreux membres partout au Québec qui font de cette Fédération, un organisme si dynamique.

Mes projets sont simples : voyager et profiter de la vie avec la santé! Je vous souhaite que « fleur rime avec bonheur! »

Yves Chantal, président sortant

(Suite de la page 3)

La permanence de votre Fédération et le conseil d'administration sont à l'écoute de vos commentaires, suggestions et autres, toujours dans le but d'améliorer les services que nous vous offrons.

Je remercie les membres du conseil d'administration de leur implication et de m'avoir confié la présidence. Si vous êtes intéressé à joindre notre conseil d'administration, il y a présentement deux postes disponibles. Le bulletin de candidature est sur notre site internet.

La journée de la Fédération 2020 aura lieu le 22 août à L'Auberge des Gouverneurs de Trois-Rivières.

En terminant je vous souhaite un bel automne tout en couleur. C'est la période pour accumuler de magnifiques photos qui serviront de fond d'écran.

Réjean Paradis, président



Un numéro sous le thème *Jardin d'automne*

- ▶ Doit-on fermer son jardin ?
- ▶ L'entretien des outils de jardinage
- ▶ Tout sur les fines herbes
- ▶ Recettes Coup de coeur de l'équipe de la FSHEQ



Doit-on fermer son jardin pour l'hiver? est une collaboration de Guillaume Pelland, de Paysage Gourmand.

L'AUTOMNE AU JARDIN

Doit-on fermer son jardin en automne ?

Guillaume Pelland, de Paysage gourmand, ne croit pas à l'idée de fermer son jardin pour l'hiver. Pour lui plutôt « préparer les plantes à passer l'hiver, d'accord, mais fermer le jardin comme si on fermait une porte est un non-sens. Il faut garder son jardin ouvert, mais on doit bien le préparer, car même en hiver, ils sont beaux et on tend à l'oublier. » Son approche de jardinage est d'utiliser surtout des vivaces, des arbustes et des arbres comestibles dans l'aménagement d'un jardin.

À l'automne, on récolte donc les fruits de nos aménagements. On optimise les récoltes des plantes vivaces, par exemple les fines herbes. Un conseil : « on ne récolte jamais plus du tiers d'une plante afin que le feuillage puisse accomplir la photosynthèse et réserver suffisamment d'énergie dans les racines pour bien passer l'hiver ».

Est-ce une bonne idée de planter à l'automne ? Pour lui, la plantation à l'automne est bonne afin de prendre de l'avance au printemps.

Dans son entreprise, il plante tous les types de végétaux jusqu'au gel du sol.

L'importance d'un paillis

Ainsi, dès que le sol se réchauffe au printemps, les plantes poursuivent ou commencent leur enracinement. Elles ont donc le temps de bien s'implanter avant les canicules, ce qui a l'avantage de les rendre plus résilientes.

Pour lui, il est important de mettre une bonne couche de paillis. « Je suggère aux jardiniers de mettre environ 7 cm de bois raméal fragmenté (BRF), ce qui permet de gagner une zone de rusticité. Donc oui, le paillis protège les racines. »

Il nous dit préférer le BRF comme paillis car il favorise la vie des micro-organismes dans le sol et qu'il est un excellent apport de matière organique. De plus, un autre de ses avantages consiste en la production du strophaire rouge vin, un champignon comestible qui y pousse naturellement. Pour éviter une carence en azote des plantes avec ce paillis, on applique une couche de compost avant de l'étendre. Enfin, s'il y a une chose qu'il ne faut pas faire à l'automne, selon lui, c'est de laisser un sol à nu.

« Les feuilles, c'est de la matière organique, le sol en a besoin ». Comme chaque année, on ajoute un peu de paillis pour maintenir son épaisseur, on peut simplement le mettre par-dessus les feuilles pour les maintenir en place.



© Guillaume Pelland - Paysages Gourmands

« Préparer les plantes à passer l'hiver, d'accord, mais fermer le jardin comme si on fermait une porte est un non-sens »

Qui est Guillaume Pelland ?

Guillaume Pelland a étudié en Technologies de la production horticole et de l'environnement à l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière. En 2010, il ouvre la voie de l'aménagement paysager comestible au Québec. Lors du Concours québécois en entrepreneuriat 2012, il reçoit le premier prix dans la catégorie Création d'entreprise, services aux individus.

En 2013, il poursuit ses idéaux en créant Paysage gourmand

sur un site pittoresque à Rawdon. Pépiniériste et paysagiste avant-gardiste, il bâtit son entreprise en s'inspirant des principes de la permaculture. Il cultive écologiquement plus de 450 variétés de vivaces comestibles adaptées au climat.

Récipiendaire du Prix du développement durable 2018 de la Financière agricole du Québec et du prix Horticomptences 2016, il crée des aménagements ornementaux et savoureux avec une équipe multidisciplinaire, une approche écologique et artistique, et la promesse d'un entretien minimal et de récoltes abondantes. Très actif en tant que conférencier, il transmet sa passion en démontrant le potentiel de cette vision de l'horticulture. Pour plus de renseignement : www.paysagegourmand.ca/

L'entretien des outils de jardin

Jardiner avec les bons outils est un plaisir mais ils coûtent chers. C'est pourquoi, à l'automne, il est donc important de bien entretenir ses outils de jardin pour pouvoir s'en servir longtemps.

La première étape lorsque l'on se prépare pour leur entretien est de bien classer ses outils par catégorie car leur entretien est différent.



On peut généralement compter trois catégories d'outils :

- Les outils à main
- Les outils de coupe
- Les outils à moteur

Les outils à main

Ils sont généralement pourvus de manches qui nécessitent une attention particulière. On parle de pioche, hache, masse ou bêche. À l'achat, on préfère les manches en bois de frêne ou de catégories semblables, plus solides et plus souples, plutôt que les manches en bois de pin prompts à se casser.

Si vous avez à remplacer complètement le manche de votre outil, notez la nature du bois et faites le bon choix. L'usure des manches se présente souvent au niveau des fixations. Resserrez les vis ou changez-les si nécessaire. Quelques fois il suffit d'immerger les manches toute une nuit dans l'eau, pour que le bois gonfle ce qui empêchera l'outil de bouger.

Un léger ponçage avec du papier à sabler fin et un peu de paraffine peut rendre leur jeunesse aux vieux manches, sinon vous pouvez enduire le bois avec un chiffon imbibé d'huile de lin. De nos jours, certains fabricants d'outils optent pour les manches en plastique. S'ils gagnent en solidité, les manches en plastique peuvent faciliter la formation d'ampoules aux mains car cette matière n'absorbe pas les transpirations.

Les outils coupants

L'entretien des lames se fait avec de l'alcool à brûler, ce qui élimine également les résidus résineux, tout en désinfectant.

Si l'affûtage s'avère nécessaire, on utilise une ponce ou une pierre fine. Il faut parfois recourir à une lime fine afin de restaurer le biseau. On immobilise la lame dans un étau, on met un peu d'huile et on lime progressivement en respectant l'angle du biseau. Graisser les axes et le ressort avec un graisse

appropriée. Pour un sécateur on peut utiliser ce truc : on le plonge dans un mélange d'huile à 2/3 et de pétrole à 1/3.

La bêche, la houe ou la fourche sont des outils appelés à travailler la terre. Nettoyer la partie métallique avec une brosse métallique pour la débarrasser de la terre. Enduit d'huile de vidange mélangée avec un peu de mazout, le métal est préservé de la rouille.

Les outils à moteur

Les outils à moteurs thermiques requièrent des précautions. Commencez par les débrancher pour éviter un accident.

La tondeuse à gazon demande une attention particulière. Quelle soit électrique ou à essence, l'entretien est différent. Toutefois l'affûtage des lames est nécessaire dans les deux cas, Pour affûter les lames, il faut les démonter et se servir d'une petite meuleuse. Les câbles et leurs gaines, les axes des roues sont à huiler. Après, nettoyer le filtre à air pour le dépoussiérer ainsi que les aires de refroidissement. Vérifier le cordon électrique. Gardez le réservoir vide pendant l'hiver.

Le pulvérisateur se nettoie après chaque opération. Le produit doit être évacué de la cuve et remplacé par de l'eau claire. Pulvérisez quelques minutes après avoir remis la pression. Les couteaux des broyeurs de végétaux sont à affûter régulièrement. Normalement le système de broyage est démontable pour faciliter le nettoyage.

Après l'entretien, le rangement

Remettre les outils à leurs places respectives après les travaux de jardin.

Prévoyez un endroit sec avec suffisamment d'espace pour tout ranger; remise, garage ou sous-sol. N'oubliez pas vos tuyaux d'arrosage. Cela sera plus facile au printemps pour débuter vos travaux.

LES FINES HERBES

Que peut-on en faire ?



Une salade

Mettez plein de fines herbes dans votre salade; persil, basilic, thym, cerfeuil, estragon, sarriette, coriandre, etc. Ajoutées à de la laitue et d'autres légumes, elles en font un régal !

Salade de fines herbes : laver des fines herbes et asséchez-les. Mettre un peu de jus de citron et d'huile d'olive dans un bol. Sel et poivre. Ail si on le souhaite. Mettre les herbes dans le bol et mélanger. Un pur délice.

Du taboulé

Cette salade libanaise à base de persil est pleine de fraîcheur. Elle est parfaite pour un repas léger ou une belle entrée. Elle permet d'utiliser une grosse botte de persil au complet, ainsi que du basilic, de la menthe et de la coriandre si on le souhaite. Ajouter du concombre, des échalotes et des tomates le tout coupé finement. Sel, poivre, jus de citron et huile d'olive et le tout est joué. Mélanger à du boulgour ou du couscous.

Du pesto

Sur des tomates, des pizzas ou sur une viande, ce classique de l'été rehausse les saveurs.

Le pesto classique se fait avec le basilic mais on peut le faire avec presque toutes les herbes car il existe de nombreuses variations.

On prend une grosse botte d'herbes vertes et quelques cuillères d'huile d'olive. On peut y ajouter des pignons si on le souhaite, de l'ail et du parmesan râpé. La façon classique est de le faire au mortier mais, si on fait de grande quantité, on peut utiliser un robot ou un mélangeur. On met dans des pots que l'on conserve au réfrigérateur avec toujours un peu d'huile sur le dessus pour éviter la décoloration ou on congèle pour l'hiver! (Suite à la page 9)

**À la fois bonnes
au goût et
bonnes pour la
santé, on les
utilise à toutes
les sauces!**

LES PLANTES AROMATIQUES

La douce odeur de la Provence dans notre assiette

Des sauces

Faire ses propres sauces, c'est facile.

On peut faire une sauce béarnaise ou une sauce crémeuse à l'aneth.

On peut faire ces sauces de façon classique mais Jehanne Benoit nous a donné des trucs pour nous simplifier la vie. Elle fait ces sauces au micro-ondes et c'est facile et rapide. La sauce béarnaise est une sauce hollandaise dans laquelle on ajoute de l'estragon.

Trempettes et vinaigrettes

La trempette déesse verte une sauce divine à base d'herbes fraîches. Faite avec de la crème, de la crème sûre ou du yogourt nature, du jus de citron, de l'oignon vert, de l'ail et plein de fines herbes, on la prépare plus épaisse pour tremper ses légumes ou plus liquide pour l'utiliser comme vinaigrette sur nos salades.

Au Saguenay-Lac-St-Jean, on utilise « les câilles » pour la réaliser. C'est un lait fermenté que l'on peut trouver au Québec sous la marque de Nutrinor. Délicieux, il peut remplacer le yogourt nature ou la crème sûre. C'est un produit bien de chez-nous qui demande à être connu. Pour plus d'information et pour des suggestions de recettes :

laitfermente.ca



De l'huile infusée

Pour faire sa propre huile infusée, il est préférable d'utiliser une huile au goût assez neutre, par exemple l'huile de tournesol, de pépins de raisins ou de canola. Il ne faut pas lésiner sur la quantité d'herbe : pour faire une tasse d'huile à la ciboulette, on peut facilement mettre 3 bottes de fines herbes hachées.

Chauffer légèrement l'huile dans une casserole avec les herbes, retirer du feu et refroidir. On retire alors les herbes et on verse dans une bouteille hermétique. On conserve nos huiles au réfrigérateur (période maximum de 3 semaines) et on les utilise dans des vinaigrettes, pour parfumer les mets ou encore pour tremper du pain.

« La trempette déesse verte, une sauce divine à base d'herbes fraîches »

« Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, on peut utiliser les câilles, pour faire cette trempette »

FINES HERBES

Comment les conserver?



SÉCHER SES FINES HERBES

L'une des façons de conserver ses fines herbes est de les sécher. C'est facile plus particulièrement pour le romarin, le thym, l'origan, la sarriette et le persil.

- ▶ Rincez les fines herbes et mettez-les sur du papier absorbant pour les assécher.
- ▶ Laissez les feuilles sur leurs tiges et attachez les tiges ensemble.
- ▶ Faites sécher les bouquets ainsi obtenus en les suspendant la tête en bas dans un endroit bien ventilé. La cuisine n'est pas l'endroit idéal; les vapeurs de cuisson et les variantes de température les altèrent.
- ▶ Les retourner de temps en temps pour assurer un séchage uniforme.

Le temps de séchage varie d'une herbe à l'autre mais peut prendre plusieurs jours et même une semaine pour l'origan. Effeuillez les fines herbes une fois séchée en incluant les tiges.

À l'automne, nos jardins regorgent de fines herbes. C'est l'occasion d'en faire provision pour les mois qui viennent.

On peut les conserver jusqu'à la récolte du printemps prochain. Mettez-les dans des sacs hermétiques ou mieux dans des pots. Elles se conserveront jusqu'à l'année prochaine.

CONGELER SES FINES HERBES

Presque toutes les fines herbes se prêtent bien à la congélation; thym, ciboulette, origan, basilic, l'aneth et coriandre. Coupez finement ses herbes et congelez selon l'une de ces méthodes :

- ▶ Remplir un bac à glaçons avec un peu d'huile d'olive. On peut les emballer ensuite par petites portions dans une pellicule plastique.
- ▶ Congeler à plat sur une plaque et emballer dans un sac de congélation.

Cette méthode est idéale pour assaisonner les soupes ou les plats mijotés.



RECETTES

Les coups de coeur de la FSHEQ

Vous trouverez dans ces pages quelques recettes sélectionnées par l'équipe. N'hésitez pas à nous faire connaître les vôtres!

Herbes salées de nos mères

- 1/4 tasse carotte en petits dés
- 1 tasse céleri en petits dés
- 1/2 tasse ciboulette ou queues d'oignons verts
- 1/2 tasse persil haché
- 1/2 tasse oignon haché finement
- 1/2 tasse blanc de poireau haché
- 1/2 tasse sarriette hachée fin
- 1 tasse gros sel

Mélanger tous les ingrédients et mettre dans des pots en verre hermétiques. Laisser macérer un minimum de trois semaines au réfrigérateur avant d'utiliser.

Ratatouille au micro-ondes

- ¾ de tasse d'aubergine
- ¾ de tasse de courgette
- ¾ de tasse d'oignon
- ½ tasse de poivron rouge ou jaune
- 2 ou 3 tomates épépinées ou 200 ml de tomates en boîte

- Herbes de Provence ou fines herbes de son jardin
- Sel et poivre
- Huile d'olive extra-vierge

Couper l'aubergine, la courgette, l'oignon et le poivron en petits dés.

Mettre dans un bol allant au micro-ondes. Ajouter les tomates, le sel, le poivre, les herbes et 2 c. à soupe d'huile d'olive. Bien mélanger.

Cuire au micro-ondes à high pendant 3 minutes.

Mélanger et cuire à nouveau 3 minutes à high.

Mélanger à nouveau et cuire 3 minutes à high.

Mélanger. Remettre à cuire entre 2 et 4 minutes à medium/high. Le temps de cuisson dépend de la grosseur de vos légumes et si vous aimez vos légumes plus ou moins croquants. Rectifier l'assaisonnement. Bien mélanger. Ajouter de l'huile d'olive au goût. Servir chaud en accompagnement.

Peut aussi être servie tiède ou froide en entrée. On peut y ajouter des olives et du fromage feta. Mais vos amis provençaux n'accepteront pas que vous l'appeliez ratatouille.

Sauce béarnaise

- 3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 3 c. à soupe d'échalote grise ou d'oignon coupé finement
- 1c. à soupe d'estragon hâché
- Poivre au goût
- 1/3 de tasse de beurre
- 2 jaunes d'œufs battus

Mettre le vinaigre, l'oignon, le poivre et l'estragon dans une tasse à mesurer de 500 ml. Chauffer au micro-ondes 2 minutes à high ou medium/high (surveiller l'évaporation).

Presser l'oignon et l'estragon dans un tamis. Remettre ce qui reste dans la tasse à mesurer. Ajouter le beurre. Faire fondre 1 minute à high.

Ajouter les jaunes d'œufs battus. Cuire 20 secondes à medium/high. Bien battre et cuire 20 secondes supplémentaires jusqu'à l'obtention d'une sauce légère.

Lorsque les premières gelées s'annoncent, on se retrouve souvent avec des tomates qui n'ont pas eu le temps de mûrir. On peut les faire mûrir en les mettant dans du papier journal avec une pomme ou s'en servir pour de nombreuses recettes. Cette délicieuse recette de gâteau provient d'une internaute à la dent sucrée partagée sur Facebook.

Gâteau aux tomates vertes

1 tasse d'huile
2 tasse de sucre
3 oeufs
3 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
2 tasses de tomates vertes en dés
1/2 tasse de cerises rouges coupées en 2
1/2 tasse de raisins secs
1 c. à soupe d'essence de vanille

Préchauffer le four à 350 °. Battre l'huile, le sucre et les oeufs dans un bol. Dans un autre bol, tamisez farine, poudre à pâte et bicarbonate de soude. Ajouter les tomates, les cerises et les raisins. Mélanger.

Incorporez au mélange d'oeufs en alternance avec les ingrédients secs. Ajouter la vanille et mélanger. Verser dans un moule 9 x 13 po et cuire sur la grille du milieu environ 1 h 15.

Glaçage : Faire bouillir 1/4 tasse de lait, 1 tasse de cassonade, 1/2 tasse de beurre 5 minutes en brassant. Retirer du feu et ajouter en une fois 1 tasse de sucre à glacer tamisé. Fouetter et étendre sur le gâteau encore chaud.

Tomates séchées

Couper en quartier assez fin et verser dans un saladier. Ajouter huile d'olive, herbes de Provence, ail, sel, un petit peu de sucre. Mélanger le tout, puis étaler sur une plaque de cuisson chair vers le haut. Puis 5 h au four à 90° C. Verser dans des pots et remplir d'huile d'olive ainsi que l'huile restée sur les plaques de cuisson.



Les conseil d'albert

Légumes automnaux

L'été s'achève et vous vous demandez peut-être comment prolonger votre saison d'agriculture urbaine? Vous serez certainement content d'apprendre que certains légumes apprécient les températures fraîches et peuvent être semés ou plantés en septembre en vue d'une récolte automnale.

Plusieurs plantes potagères telles que les bettes à carde, les betteraves, le bok choi, les carottes, les épinards, les kales, la laitue, les poireaux, les pois mangetout et les radis sont réputées pour leur capacité à bien croître par temps frais. Il en va de même pour certaines fines herbes et fleurs comestibles comme la ciboulette, l'estragon, la marjolaine, la menthe, le persil et les pensées.

Ces végétaux peuvent être semés ou plantés à l'extérieur vers la fin de l'été ou au début de l'automne, en pleine terre, en bac ou en contenant, sur une terrasse ou un balcon bien ensoleillés. Ils pourront ensuite être récoltés durant les mois d'octobre et de novembre, peut-être même encore en décembre !

Afin de récolter vos légumes automnaux le plus tardivement possible et éviter qu'ils soient affectés par les gels importants, n'hésitez pas à les protéger avec des agrotextiles. Ce sont des tissus de couleur blanche ressemblant à des voiles, utilisés principalement pour protéger les cultures des attaques des insectes et des oiseaux sans toutefois empêcher les rayons du soleil de toucher les plantes.

Certains agrotextiles sont isolants et permettent de maintenir autour de la plante une température d'environ 5 °C de plus que l'air ambiant. Ainsi, à une température extérieure de - 4 °C, les végétaux recouverts d'un agrotextile ne sont tout simplement pas affectés par le gel.

albertmondor.com/fr



Je mange donc je vote

Faire de l'alimentation un enjeu électoral

Le Réseau pour une alimentation durable (RAD) a lancé au début août la campagne *Je mange donc je vote* en prévision des prochaines élections fédérales cet automne. Cette initiative rappelle aux consommateurs que leurs choix alimentaires ont un poids non seulement politique, mais aussi économique.

Lors des élections fédérales de 2015, les organisateurs avaient misé sur quatre enjeux spécifiques : en finir avec la faim au Canada, implanter un programme de saine alimentation scolaire fédéral, encourager les mesures de saine alimentation dans le nord du Canada et apporter plus de soutien aux nouveaux agriculteurs. À cette liste s'ajoutait une demande plus générale, appelant au déploiement d'une politique alimentaire nationale. Plaidoyer qui a certainement contribué au lancement de la *Politique alimentaire canadienne* cette année.

Avec la campagne 2019, le RAD adopte toutefois une nouvelle approche car on souhaite que la Politique alimentaire canadienne reste en place, peu importe le gouvernement élu, et que plus de ressources financières soient dégagées pour agir sur les enjeux qu'elle cible.

La présente campagne vise à rassembler les communautés des quatre coins du pays afin de placer les enjeux alimentaires au cœur de la campagne électorale. Pour ce faire, elle mise sur l'organisation d'événements dans différents milieux, comme une ferme, une école, ou un organisme communautaire, au cours desquels les citoyens identifieront les problématiques de leur communauté et formuleront leurs demandes directement aux candidats. Cette campagne est non partisane. Tous les partis sont invités à entendre les électeurs et à partager les solutions mises de l'avant par leur programme électoral.

Petits gestes, grands changements

Souvent les simples citoyens/consommateurs se sentent impuissants devant la grande machine parlementaire. Pourtant, bien souvent sans s'en rendre compte, les électrices et les électeurs votent plusieurs fois par jour, en achetant (ou en n'achetant pas) certains aliments. Des petits gestes qui peuvent mener à de grands changements, comme en a témoigné notamment le Réseau d'agriculture soutenu par la communauté, lancé par Équiterre, il y a maintenant près de 25 ans.

Aujourd'hui bien connu, ce réseau de distribution de paniers de légumes biologiques a vu le jour en 1995 et s'est déployé de manière fulgurante. À l'époque, une seule ferme de Montérégie ne desservait que quelques familles de Montréal. Aujourd'hui, le réseau dessert 20 000 familles non seulement au Québec, mais aussi au Nouveau-Brunswick et à Ottawa.

Depuis 25 ans, les produits locaux et biologiques ont été grandement démocratisés et les formules de paniers se sont multipliées. Avec le temps, ces produits ont été mis en valeur grâce au programme de reconnaissance Aliments du Québec et l'augmentation du volume d'aliments biologiques vendus dans les supermarchés. L'agriculture urbaine, celle que pratique des milliers de Québécoises et de Québécois, a aussi contribué à ce développement.

Nos comportements d'achat ont assurément une grande influence sur les pratiques des petits et grands joueurs du monde agroalimentaire. Auteure du livre, *Acheter, c'est voter*, paru en 2005, Laure Waridel a été l'une des premières à attirer l'attention du public sur ce pouvoir économique des consommateurs.

En prenant part à la campagne, *Je mange donc je vote*, nous comme citoyennes et citoyens partagerons nos préoccupations à l'égard des divers enjeux alimentaires à nos candidats.

Je mange donc je vote!



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2019-2020 DE LA FSHEQ UN NOUVEAU PRÉSIDENT

Lors de la première réunion du conseil d'administration de la FSHEQ tenue le 18 août dernier, les administrateurs ont procédé à l'élection des officiers de la FSHEQ. Voici leur nom et leur fonction. Un nouveau président a été élu, il s'agit de M. Réjean Paradis, de la Société d'horticulture et d'écologie de Sherbrooke.

Les membres du nouveau conseil d'administration :

Réjean Paradis, président de la FSHEQ, Société d'horticulture et d'écologie de Sherbrooke

Adèle Côté, 1ère vice-présidente, Comité d'embellissement de Saint-Gédéon

Jean-Pierre Guillot, 2e vice-président, Société d'horticulture de Beauport

Nicole Caron, secrétaire-trésorière, Société d'horticulture de Sainte-Foy

Ann G. Beaulieu, administratrice, Société d'horticulture de Rivière-du-Loup

Yves Lambert, administrateur, Société blainvilloise d'horticulture

Sylvie Trépanier, administratrice, Société d'horticulture environnementale des Villes de l'Île-Perrot

De gauche à droite :

M. Jean-Pierre Guillot

Mme Nicole Caron

M. Réjean Paradis

Mme Ann G. Beaulieu

M. Yves Lambert

Mme Sylvie Trépanier

M. Yves Chantal

Mme Adèle Côté



UNE JOURNÉE DE LA FÉDÉRATION BIEN REMPLIE



Les membres de la Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec avaient rendez-vous le 17 août dernier à Sherbrooke pour leur rencontre annuelle de réseautage, de formation et de partage. Ainsi plus de 110 membres de 27 sociétés se sont retrouvés sous le chapiteau de la Halte des Pèlerins, un vignoble bien implanté dans la région de l'Estrie. La Société d'horticulture et d'écologie de Sherbrooke en était l'hôte et l'organisation de la journée avait été confiée à M. Réjean Paradis, membre du conseil d'administration de la FSHEQ.

La veille, cinquante-quatre personnes ont assisté à la dernière représentation de la comédie musicale *Starmania* à la Place Nikitotek. Auparavant, les membres du conseil d'administration ont été reçus à une réception civique à l'Hôtel de ville de Sherbrooke par le maire Steve Lussier et la conseillère municipale Mme Karine Godbout, présidente du comité sur l'environnement. Le maire Lussier a présenté les principales réalisations de sa municipalité en horticulture et en environnement avant d'inviter les membres du conseil de la FSHEQ à signer le Livre d'or de la municipalité.



Après l'allocution d'ouverture de Mme Karine Godbout, conseillère à la ville de Sherbrooke, l'assemblée générale de la Fédération s'est ouverte le samedi matin sur un air de nostalgie. En effet, M. Yves Chantal présidait sa dernière assemblée générale. Il était président de la FSHEQ depuis 2010. Il a présenté son rapport dont vous retrouverez un résumé dans ce numéro.



La trésorière, Mme Sylvie Rouleau, a présenté ses derniers états financiers car elle quittait aussi le conseil. En résumé, les produits se montent à 162 844 \$ comparé à 127 622 \$ l'an dernier. Les dépenses se chiffrent à 186 509 \$ à comparer à 183 104 \$ l'an dernier laissant un déficit 23 665 \$ en comparaison de 55 482 \$ l'an dernier.

Quatre postes étaient en élection cette année au conseil d'administration. Seulement deux personnes ont présenté leur candidature et ont été élues. Il s'agit de Mme Adèle Côté et de M. Yves Lambert.

On a souligné le travail de Me Georges Smith qui présidait sa dernière assemblée générale en lui remettant une plaque souvenir. Il en a été de même pour Mme Rouleau et M. Chantal. On a souligné les anniversaires des sociétés membres de la FSHEQ.

La matinée s'est terminée par la présentation de Mme Caroline Fontaine de Vignes chez-soi qui a présenté une conférence sur les raisins de table et leur culture au Québec. Une dégustation de moût a aussi été offerte.

...UNE JOURNÉE DE LA FÉDÉRATION BIEN REMPLIE

Après le repas du midi, M. Benoît Lemire, horticulteur, a commenté les mosaïcultures de Sherbrooke tandis que les sociétés de Compton, Drummondville, Granby, Sherbrooke et Victoriaville faisaient la présentation de leurs activités. Le directeur général, M. Pierre Blain, a présenté brièvement un atelier sur la gestion d'une société. Il a aussi présenté la planification stratégique qu'entreprendra la FSHEQ au cours des prochains mois.

L'après-midi s'est terminé par la visite du vignoble la Halte des Pèlerins et une dégustation des produits de la maison. La soirée reconnaissance a débuté vers 18 h 30. Yves Chantal a souligné la présence de Mmes Thérèse Tourigny et Suzanne Brûlotte et annoncé la composition du nouveau conseil d'administration. M. Réjean Paradis, de la SHE de Sherbrooke devient président de la FSHEQ. Mme Adèle Côté et M. Jean-Pierre Guillot occuperont les postes de vice-présidents. Mme Nicole Caron sera secrétaire trésorière. Mmes Ann G Beaulieu et Sylvie Trépanier et M. Yves Lambert siégeront en tant qu'administrateurs.



Après un excellent repas chaud, Yves Chantal a invité les responsables des différents concours à proclamer les lauréats. Le trophée Marie-Victorin en horticulture a été décerné à la Société d'horticulture du Bas-Richelieu. Le Méritas Suzanne-Brûlotte en ornithologie a été remis à l'Association faune et flore de Val-des-Lacs. Madame Brûlotte a remis elle-même le Méritas qui porte son nom à la Société gagnante.

Monsieur Jean-Pierre Guillot a annoncé que le concours de photos serait nommé en l'honneur de Gisèle Lamoureux en souvenir de sa contribution exceptionnelle dans le domaine des plantes indigènes. Le gagnant du 1er prix de photos est monsieur Sylvain Nadeau, de la Société Haut Richelieu. Madame Margot Côté, de la Société d'Horticulture d'Alma, s'est méritée le 2e et 3e prix.

Le lendemain dimanche, les membres avaient rendez-vous au Parc Jacques-Cartier pour le brunch bénéfique au profit de la Fondation René-Paquet pour l'écologie et l'environnement. M. Georges Smith a fait une brève présentation de la fondation avant de laisser la parole à la conférencière invitée, Mme Stéphanie Myette qui a présenté l'horticulture comme un mode de vie.

Un résultat exceptionnel pour la Journée de la Fédération 2019

Globalement 98,9% des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de l'organisation générale.

Globalement 98,9% des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de la Journée.

Les points forts : très bonne organisation, l'assemblée générale s'est bien déroulée sans longueur inutile, bon choix de conférenciers, stimulant de pouvoir échanger avec d'autres sociétés.

Les points à améliorer : les projections ne permettaient pas de bien voir, on aurait aimé des images des projets Horti-Jeunes, Horti-Aînés et Écologie.

	Pas du tout satisfait		Un peu satisfait		Satisfait		Très satisfait	
Assemblée générale			2	2,1%	20	19,8%	70	78,3%
Présentation de Caroline Fontaine, Vignes chez soi			3	3,2%	19	20,6%	71	76,2%
Repas du midi	1	1,1%	3	3,2%	37	40,1%	52	55,6%
Présentation de M. Benoit Lemire, horticulteur			10	10,8%	30	30,6%	54	58,6%
Présentation des sociétés régionales			4	4,3%	24	26,7%	64	68,9%
Présentation du directeur général			0		25	27,1%	67	72,9%
Visite du vignoble			2	2,1%	16	18,4%	73	79,5%
Repas du soir			2	2,1%	17	18,4%	73	79,5%
Organisation générale			1	1,1%	11	11,9%	79	87,0%
Globalement, je suis			1	1,1%	22	23,9%	68	75,0%

Journée de la Fédération 2020 – Trois-Rivières



La Journée de la Fédération 2020 se tiendra à Trois-Rivières à l'Hôtel des Gouverneurs. Plus de détails suivront dans les prochains mois. La Société d'horticulture de la Mauricie sera mise à contribution pour l'organisation d'un rendez-vous exceptionnel.

Trois-Rivières est située à l'embouchure de la rivière Saint-Maurice. Elle se trouve sur la rive-nord du fleuve Saint-Laurent, à mi-chemin entre Québec et Montréal. Avec ses 134 413 habitants au dernier recensement de 2016, elle est la ville la plus peuplée de la région administrative de la Mauricie, ce qui en fait la capitale régionale. Fondée en 1634, elle est la deuxième plus ancienne ville du Québec.

Trois-Rivières compte 5 aires protégées désignées par le gouvernement du Québec, soit la réserve écologique Marcel-Léger, le refuge faunique de Pointe-du-Lac, les aires de concentration d'oiseaux aquatique de l'Île aux Sternes et de Pointe-du-Lac-Rivière-Yamachiche et l'habitat du rat musqué de l'Île aux Sternes. La ville administre aussi le parc de l'Île-Saint-Quentin, qui est situé dans le delta du Saint-Maurice.

Pour plus de renseignements : <https://vimeo.com/203169799>

LE RAPPORT DES ACTIVITÉS

2018-2019

- 41 921 membres en 2019 venant de 162 sociétés ou comités
- Deux employés dont l'embauche d'un directeur général
- 1 000 heures de bénévolat à la FSHEQ

Services aux membres

- Aide et conseil aux membres – assistance téléphonique et par courriel, assurances, revues
- Offre d'assurances responsabilité civile
- Mise à jour du site Internet
- Soutien aux membres et formations offertes en agriculture urbaine
- Proposition de Forum citoyen en agriculture urbaine
- Coordination et animation de la rencontre annuelle et de rencontres régionales
- Code d'éthique pour les membres
- Mise à jour du dépliant de la Fédération
- Mise à jour de la liste des services aux membres
- Diffusion de nouvelles des membres
- Offre de nouveaux articles promotionnels
- Présence lors d'événements chez nos membres
- Reconnaissance de nos membres : remise des prix Marie-Victorin, Suzanne Brûlotte et du concours de photographies
- Rabais aux membres suite à des ententes avec différents fournisseurs

Information aux membres

- Animation de la page Facebook - plus de 1244 mentions « J'aime » et diffusion de capsules informatives
- Revue du journal L'HORTIQUOI et 3 diffusions
- 3 diffusions du feuillet « Faites la cour aux oiseaux »
- Création et diffusion d'une Info-lettre aux membres
- Diffusion de feuillets Horti-Plus
- Publication de la brochure Des jardins à visiter

Visibilité de la FSHEQ

- Présence sur la scène publique : Salon Carrefour 50 ans +, Rendez-vous horticole et de la Fête des semences
- Entente avec le Laboratoire en agriculture urbaine de l'UQAM
- Mise à jour du répertoire des emblèmes floraux
- Participation au prix « bénévole de l'année »
- Création d'un guide de mobilisation citoyenne pour vos projets horticoles avec les Fleurons
- Participation à l'assemblée annuelle du Conseil québécois du loisir et du Regroupement Loisir et Sport du Québec

Administration et financement

- Organisation et suivi de cinq réunions du conseil d'administration et de cinq réunions du conseil exécutif
- Mise en place d'un plan de conservation du patrimoine de la FSHEQ et archivage
- Création d'un bouton « faites un don »
- Campagne et formation en levée de fonds
- Suivi du Plan de développement organisationnel 2016-2020
- Promotion et publicité dans différents magazines sur l'importance du jardinage comme loisir
- Accueil de nouveaux membres
- Aide financière accordée à 12 projets du programme Initiation des jeunes à l'horticulture
- Aide financière accordée à 10 projets du programme L'horticulture et les aînés
- Aide financière accordée à 10 projets du programme Écologie et environnement
- Adoption d'une grille tarifaire pour la publicité

Partenariats

- Ministère de l'Éducation et des Études supérieures
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Conseil québécois du loisir
- Regroupement Loisir et Sport du Québec
- Le Laboratoire en agriculture urbaine de l'UQAM
- Collaboration avec Premier Horticulture, les Jardins botaniques de Montréal et Québec
- Magazines Québec Vert, Quatre-Temps et Planète Jardin
- Participation aux conseils d'administration des Fleurons du Québec, de la Fondation René Paquet et de la Table filière de l'horticulture ornementale (FIHOQ)
- Présence à l'Expo-FIHOQ
- Partenariats avec les différentes écoles d'horticulture

LES GAGNANTS DES CONCOURS 2019



LORS DE LA JOURNÉE DE LA FÉDÉRATION, PLUSIEURS PRIX ONT ÉTÉ REMIS DONT VOICI LES GAGNANTS :

- La Société d'horticulture de Saint-Marc-sur Richelieu et la Société de Dolbeau-Mistassini ont remporté les prix pour la qualité de la présentation des rapports de projets de 2018, dans le cadre du programme L'horticulture et les aînés.
- La Société d'horticulture et d'écologie Tournenvert et la Société d'horticulture et d'écologie de Saint-Félicien ont reçu les prix pour la qualité de la présentation des rapports des projets de 2018, dans le cadre du programme Initiation des jeunes à l'horticulture.

La Société d'horticulture environnementale des Villes de l'Île-Perrot et la Société d'horticulture et d'écologie de Saint-Félicien ont gagné les prix pour la qualité de la présentation des rapports des projets de 2018, dans le cadre du programme Écologie et environnement.

- La Société d'horticulture et d'écologie de Saint-Nicolas, pour avoir rempli et retourné assiduellement tous les formulaires d'évaluation des conférences depuis le mois d'août 2018, pourra inscrire deux personnes à la Journée de la Fédération de 2020, prix d'une valeur de 180 \$.
- Les gagnants du concours de photos sur le thème « La nature et les animaux » sont :
1^{re} position : M. Sylvain Nadeau; 2^e et 3^e position : Mme Margo Côté.
- Le prix Marie-Victorin a été attribué à la Société d'horticulture du Bas-Richelieu

De nombreux cadeaux et prix ont été remis tout au long de la journée dont des sacs-cadeaux, des arbres, des certificats-cadeaux et bien d'autres.

Merci à nos partenaires et commanditaires qui ont permis de faire de la Journée de la Fédération un grand succès.



Le concours de photos Gisèle-Lamoureux de la FSHEQ

La Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec nommera son concours annuel de photos le **Prix de photos Gisèle-Lamoureux**.

Gisèle Lamoureux est née à Montréal, le 5 octobre 1942. Son amour pour les plantes sauvages remonte à son adolescence, au sein du mouvement scout. Elle a étudié la botanique à l'université de Montréal, l'écologie végétale à l'université Laval et la photographie de nature avec M. Freeman Patterson. En 1973, elle fonde le groupe Fleurbec.

Elle a publié neuf guides d'identification sur les plantes sauvages qui constituent le cœur de son œuvre. Ces guides offrent tant à l'amateur qu'au professionnel environ 3 000 pages et 1 500 photos couleurs sur plus de 500 espèces de plantes sauvages de l'est de l'Amérique du Nord. On lui doit la francisation de plus du quart des noms des plantes vasculaires québécois, en particulier des espèces rares, souvent dépourvues de noms français.

Avec Ernest Rouleau, spécialiste de la flore de Terre-Neuve, elle cosigne un important volume bilingue d'environ 800 pages, qui comprend près de 1 200 cartes de répartition des plantes de Terre-Neuve et de Saint-Pierre-et-Miquelon.

Elle est renommée pour ses campagnes de sensibilisation à la vulnérabilité de plantes ou d'habitats fragiles, en particulier, l'ail des bois. Cette initiative amène à l'adoption de la Loi sur les espèces menacées et vulnérables et du Règlement protégeant l'ail des bois au Québec.

Faisant suite à plus de 35 ans de réclamation par différents groupes, elle pilote dans les années 90 des démarches énergiques qui ont mené à la dotation par l'Assemblée nationale d'une plante indigène, l'iris versicolore, comme emblème floral du Québec

Le Québec a reconnu sa contribution exceptionnelle en lui décernant l'Ordre national du Québec en 1996. Le Canada l'a fait membre de l'Ordre du Canada en 1999. Elle s'est aussi méritée le prix Georges-Préfontaine, le titre de Membre émérite de l'Association des biologistes du Québec, le Mérite de la conservation de la flore du ministère de l'Environnement du Québec. Elle a été lauréate du prix Georges-Émile-Lapalme en plus de recevoir un doctorat ès sciences honoris causa de l'université Laval.

www.ordre-national.gouv.qc.ca/membres/membre.asp?id=262

Bienvenue aux nouveaux membres

- **Les amis tourneurs de l'Estrie**
- **Le Jardin floral de La Pocatière**
- **La Société d'entomologie du Québec**

Postes disponibles au conseil d'administration de la FSHEQ

**Impliquez-vous dans la
vie associative de votre Fédération.
Deux postes sont disponibles.
Pour poser votre candidature,
retournez-nous le formulaire d'ici
le 11 octobre 2019.**

TÉLÉCHARGER LE FORMULAIRE



LES PROGRAMMES DE LA FSHEQ

La Fédération a développé dans le cadre de sa mission des programmes dans trois secteurs d'activité afin d'appuyer les actions de ses membres. Elle accorde une aide financière pour la réalisation de projets dans trois programmes.

Initiation des jeunes à l'horticulture

Ce programme vise à initier à l'horticulture les jeunes qu'ils soient en garderie, en milieu scolaire préscolaire, primaire ou secondaire par des projets dont ils retirent de nombreux avantages, tout en leur apprenant le respect de l'environnement.

L'horticulture et les aînés

Ce programme encourage la réalisation de projets dynamiques avec des aînés afin de leur permettre de pratiquer une activité physique, de développer des compétences en horticulture, de se détendre tout en favorisant la communication intergénérationnelle et de briser l'isolement.

Écologie et environnement

Ce programme vise à présenter des projets pour améliorer les conditions du milieu de vie, à promouvoir le développement durable, à sensibiliser les intervenants sur la protection et la mise en valeur de l'environnement et à encourager de meilleures pratiques horticoles écologiques.

À QUI S'ADRESSE CES PROGRAMMES

Ces programmes s'adressent à tous les membres de la FSHEQ.

PRÉSENTER UN PROJET

Tous les détails des programmes sont disponibles sur le site Internet de la Fédération à www.fsheq.com. Pour participer à l'un ou l'autre des programmes, il faut remplir le formulaire approprié.

Il est possible de présenter un projet dans chacun des programmes. Toutefois, un même projet ne peut pas être présenté dans plusieurs programmes.

Si vous avez reçu une aide financière dans l'année précédente, vous devez obligatoirement présenter un rapport pour pouvoir présenter un nouveau projet.

Le 30 décembre 2019 est la date limite pour présenter un projet ou pour envoyer le rapport final

ANNIVERSAIRES DES MEMBRES DE LA FÉDÉRATION

Lors de la Journée de la Fédération, nous soulignons les anniversaires de fondation de nos membres aux cinq ans avec un certificat *Honneur au mérite*. Ce certificat sert à honorer les membres de chaque société pour le travail bénévole effectué.

Les trente-cinq membres qui l'ont reçu en 2019 seront prochainement inscrits sur le site Internet, dans la rubrique Nouvelles.

FORMATION EN AGRICULTURE URBAINE

La FSHEQ offrira l'automne prochain des formations en agriculture urbaine. Il est temps pour vos sociétés de les demander à la FSHEQ. Contactez le directeur général à fsheq@fsheq.com ou par téléphone au 514 252-3010.

QUELQUES MOTS SUR LA FONDATION RENÉ-PAQUET



La Fondation René Paquet pour l'horticulture et l'écologie a été constituée avec comme principal objectif de créer un capital dont les revenus serviront à des fins de soutien à l'horticulture et l'écologie, en partenariat avec la Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec. Monsieur Paquet a été le président de la Fédération pendant de nombreuses années et il est décédé le 5 janvier 2019.

Gouvernance

Parmi les plans retenus dans la planification stratégique de la Fondation, celle-ci s'était donnée comme objectif de constituer un manuel corporatif de ses différentes politiques en matière de gouvernance. Ce travail est maintenant pratiquement terminé et le manuel constitue un document de support pour la relève des administrateurs ou de la présidence. Cet exercice a aussi donné lieu à une révision de la politique de placement et beaucoup d'énergie ont été consacrées à la question de la relève au niveau du conseil d'administration et des officiers de la Fondation.

Activités philanthropiques, prix et récompenses

Au mois d'août dernier, la Fondation a participé à un déjeuner-bénéfice organisé par la Fédération au lendemain de sa journée annuelle. Près de cinquante personnes y ont participé, dont Madame Thérèse Tourigny, conjointe de Monsieur Paquet et première directrice générale de la Fédération. La Fondation a récolté un peu plus de 1 000 \$ lors de l'événement dont 320 \$ relié directement au brunch.

Lors de l'événement, la Fondation a remis un prix de 50 \$ à Mme Stéphanie Myette de la Société d'horticulture et d'écologie de Sherbrooke pour son récit-témoignage d'une rencontre avec Monsieur Paquet. En 2018-2019, il n'y a pas eu de remise du prix Yves Chantal qui sera repris dès cette année. Depuis ses débuts, la Fondation a remis près de 7 000\$ à plus de 25 bénéficiaires, principalement des étudiants dans les écoles d'agriculture et des prix reconnaissance.

Collaboration avec la Fédération

Depuis sa création, la Fondation a toujours pu compter sur la collaboration de la Fédération. Dernièrement, la Fondation et la Fédération ont entrepris des discussions pour valider si la Fondation ne pouvait pas jouer un rôle accru à l'intérieur des nouvelles règles de financement du gouvernement à l'égard de la Fédération.



Photo : (gauche) M. Yves Chantal
(droite) M. Georges Smith

Ces nouvelles règles incitent les Fédérations à augmenter leurs revenus autonomes à partir de dons admissibles à des déductions fiscales, avec la collaboration d'un organisme de charité reconnu, comme la Fondation.

Dans le but de mieux encadrer les collaborations qui existent entre les deux organisations et de donner aux personnes impliquées, un cadre de référence et d'éviter les conflits d'intérêts, la Fondation et la Fédération sont en train de mettre en place un protocole administratif qui est toujours en discussion. Ce document servira d'outil de travail très important pour la relève.



Photo : brunch-conférence

Résultats financiers

Pour l'année 2018-2019, le total des produits de la Fondation a été de 4 370 \$ à comparer avec 1 629 \$ l'an dernier, et les charges ont été de 429 \$ à comparer à 269 \$ l'an dernier, laissant un excédent des produits sur les charges de 3 941 \$ à comparer avec 1 959 \$ l'an dernier. L'actif de la Fondation se chiffre à 41 791 \$ à comparer avec 37 850 \$ l'an dernier, pour un actif net du même montant pour chacune de ces années.

Remerciements

Le conseil d'administration s'est réuni à quatre reprises au cours de l'année et a tenu quelques sessions informelles de travail. Il y a lieu de remercier tous les administrateurs de la Fondation pour leur participation active aux affaires de la Fondation. Il faut aussi souligner le support de la Fédération des sociétés d'horticulture et d'écologie du Québec et de ses dirigeants.

Dons

Il est toujours possible de faire des dons à la Fondation en s'adressant au secrétariat de la Fédération ou au président de la Fondation. La Fondation est aussi à la recherche de nouvelle personne pour la préparation de son prochain plan stratégique ou pour faire partie de l'équipe de la Fondation. On peut obtenir plus d'information en s'adressant au président de la Fondation ou de la Fédération

Georges Smith, Président de la Fondation

Courriel : georges.smith@globetrotter.net.



LES VOYAGES HORTICOLES

Pour connaître les prochains voyages avec guide accompagnateur, consulter la brochure de Groupe Voyages Québec disponible prochainement sur leur site Internet.

www.gvqcanada.ca



COMPOSTER OU VALORISER LES MATIÈRES PREMIÈRES

Ce n'est pas la même chose



La nécessité de détourner les matières putrescibles des sites d'enfouissement est essentielle pour trois raisons majeures :

- Éviter une décomposition anaérobique créant des GES
- Éviter du transport et des coûts d'enfouissement créant aussi des GES
- Valoriser ces matières pour les réintroduire dans un processus de consommation circulaire utile à l'être humain.

Mais sommes-nous obligés de passer par la pratique du compostage pour valoriser toutes les matières putrescibles que nous générons chez soi ? Je suis convaincu que non! De penser que la seule et la meilleure manière de recycler les matières végétales est de les faire composter derrière chez soi est très limitatif. Beaucoup de gens ne veulent pas ou ne peuvent pas le faire. On paie donc des taxes pour les faire ramasser par des camions pour aller faire composter ces matières dans un site à plusieurs dizaines de kilomètres du lieu de collecte. C'est loin d'être un geste écologique quand on pense à tous les GES émis tout au long du procédé, de la collecte devant la porte jusqu'au retour du produit fini.

Une collaboration de
Serge Fortier EPPC

Solutions
écologiques pour un
jardin réussi

Et s'il existait d'autres façons de faire? Si de plus, il y avait des façons de valoriser ces matières qui donneraient à ceux et celles qui les pratiquent plus de liberté, plus de choix, plus de rendement, moins d'effort et moins de dépense?

Il n'y a qu'une façon de composter, mais il existe plusieurs façons de valoriser! De ne compter que sur le compostage ne nous apporte pas, à mon avis, de réels gains environnementaux.

Lorsque nous observons la nature qui, je crois, possède toutes les réponses et dont l'humain dépend à tous les niveaux, nous constatons que :

La nature transforme toutes ces matières sur le lieu même où elles sont générées. Nous, on les fait voyager à des dizaines voire à des centaines de kilomètres, deux fois, car il faut bien rapporter le produit fini.

Toutes les matières organiques commencent par être une couche de protection sur les sols qui les ont produits. Nous on les transforme tout de suite en compost. N'ayant plus de matière pour protéger le sol, on laisse le sol à nu perdant ainsi la valeur du cher compost produit à grand frais ou on achète du paillis provenant de loin, ayant généré des tonnes de GES et qui dans la majorité des cas n'est même pas la bonne matière pour le type de culture sur lequel on l'applique, car dans la nature, le paillis diffère selon le type de plante.

Voici les différents moyens écoresponsables que j'ai développés et qui me permet de mettre le compostage domestique comme dernier recours car toutes mes matières auront été valorisées autrement, avec plus

de facilité, sur place, sans frais tout en me donnant du rendement dans mes cultures, sans impact sur l'environnement. Le fait de valoriser mes matières putrescibles m'évite aussi de devoir acheter des produits de remplacement (compost, paillis, engrais, mycorhizes, chaux, etc.)

- 1) Paillis avant compost (nourrit le sol en plus de garder l'humidité et de réduire les « mauvaises herbes »)
- 2) Composter sous toiles opaques (valorise en plus les « mauvaises herbes » à 100% sans les arracher)
- 3) Mettre la poussière sous le tapis (évite les efforts et nourrit la vie dans le sol)
- 4) Laisser les matières là où elles sont (dans la logique où une plante dans la nature se nourrit de son propre feuillage)
- 5) Le vermicompostage (la méthode de compostage la plus rapide, hiver comme été)
- 6) Le cône vert (un biodigesteur domestique gérant les résidus de viandes, poissons, produits laitiers, os et graisse et reçoit aussi les résidus de végétaux)
- 7) La toilette biologique (créant un compost qui retourne à la terre au lieu de « fluscher » ça dans nos cours d'eau)
- 8) Finalement, le compostage domestique qui, dans bien des cas, devient négligeable puisque les autres moyens ci-dessus ont fait le travail avec moins d'effort et plus de satisfaction.



« De ne compter que sur le compostage ne nous apporte pas, à mon avis, de réels gains environnementaux. »





Sur la photo, Serge Fortier devant des tournesols géants

Le plus merveilleux, c'est que c'est plus libérateur que contraignant. Il y en a des solutions intelligentes! Encore faut-il les savoir. Tout est dans la sensibilisation.

L'automne approche. La chute des feuilles des arbres sera encore vue comme une tâche. Nous verrons encore des milliers de sacs de plastique à usage unique s'empiler sur le bord des rues. Des camions émettant des tonnes de GES feront du porte à porte pour ramasser ces sacs et les apporter à des dizaines de kilomètres dans des sites de compostage. Chaque voyage de camion rempli de feuilles ne génèrera grosso modo qu'une verge cube de compost en bout de ligne.

Nous payons des taxes pour ça! Nous payons à nouveau au printemps pour acheter du paillis, ensaché dans du plastique à usage unique et transporté sur de longues distances jusqu'au centre de jardin où nous allons le chercher avec nos véhicules. Personnellement, je ne vois vraiment pas où est le gros bon sens écologique dans cette façon de faire, alors que les feuilles des arbres sont la ressource la plus nutritive, la plus économique et la plus disponible, ne nécessitant pas de transport et d'emballage. Il s'agit juste de savoir comment et quand s'en servir, comment les préparer, comment les entreposer.

À l'exemple de la nature, nous devons valoriser ces feuilles comme paillis avant tout. Le compost se fera sur place, sans effort et sans transport.

Au fil des années, j'ai expérimenté des façons pour pouvoir gérer cette ressource de manière pratique et esthétique. Aujourd'hui, je vous assure qu'il n'y a pas un paillis sur le marché qui peut égaler ce paillis de feuilles. Mes clients en redemandent à chaque année. Eh oui, c'est rentable économiquement pour une entreprise, mais chacun de nous peut le faire chez soi! C'est en plus écologiquement positif.

Au fil des années, j'ai expérimenté des façons pour pouvoir gérer cette ressource de manière pratique et esthétique. Aujourd'hui, je vous assure qu'il n'y a pas un paillis sur le marché qui peut égaler ce paillis de feuilles. Mes clients en redemandent à chaque année. Eh oui, c'est rentable économiquement pour une entreprise, mais chacun de nous peut le faire chez soi! C'est en plus écologiquement positif.

Par le biais de conférences, de formations, de consultation et par mes livres de référence, je partage cette nouvelle approche environnementale en horticulture et jardinage, en tenant compte des lois environnementales qui gèrent les écosystèmes de façon autonome sur la planète. C'est ce que je pratique et c'est ce que je partage!

Serge Fortier EPCC
Ste-Marie de Blandford
www.sergefortier.com
www.logissol.ca

LA RENOUÉE DU JAPON

Conseil pratique pour l'éliminer

Nous recevons souvent à la FSHEQ des demandes concernant certains problèmes relatifs aux plantes. Les membres de notre conseil d'administration sont sollicités pour répondre à ces questions.

Récemment une personne nous a contacté concernant la renouée du Japon, une plante envahissante. Grâce à Jean-Pierre Guillot et Sylvie Rouleau, la FSHEQ a pu trouver des réponses que nous partageons avec vous.

La renouée du Japon (*Fallopia japonica*) est une plante herbacée vivace plutôt rare dans son habitat d'origine, l'Asie de l'Est (Japon, Corée, Chine et Taiwan). Cette plante a été introduite en Amérique du Nord vers la fin du 19^e siècle. Elle a été alors plantée massivement comme espèce ornementale et utilisée pour limiter l'érosion des sols ou encore comme fourrage pour le bétail.

À cause de ses impacts sur la biodiversité, l'économie et la

société, la renouée du Japon est considérée aujourd'hui comme l'une des 100 pires espèces envahissantes au monde par le Global Invasive Species Database. Elle détériore notamment les rives de cours d'eau et les milieux humides et son vaste système racinaire peut endommager les infrastructures souterraines publiques et privées.

Les berges, les milieux humides, les bords de routes, les fossés et autres milieux ouverts sont autant d'habitats que la renouée peut coloniser. Le long des plans d'eau et des fossés, des fragments de plantes ou de rhizomes peuvent être transportés par le courant. Cette plante qui se multiplie de façon végétative est capable de générer un nouveau plant à partir d'un seul minuscule fragment de rhizome.

Il n'est pas facile de s'en débarrasser. Des mesures concrètes doivent être prise comme la pose d'une bâche noire pour une période variant entre 2 et 8 ans.

La municipalité de Granby a produit un guide à cette effet disponible sur Internet. [Télécharger le guide](#)

On peut également consulter le site de [Radio-Canada](#).





Les abeilles domestiques, en plus de produire du miel, sont des acteurs importants de la pollinisation. Elles jouent un rôle primordial en augmentant la quantité et la qualité des récoltes dans plusieurs cultures. En fait, on s'entend pour dire que les pollinisateurs interviennent dans plus de 35 % de la production végétale mondiale.

PROTÉGEONS NOS ABEILLES

Les abeilles domestiques, en plus de produire du miel, sont des acteurs importants de la pollinisation. Elles jouent un rôle primordial en augmentant la quantité et la qualité des récoltes dans plusieurs cultures. En fait, on s'entend pour dire que les pollinisateurs interviennent dans plus de 35 % de la production végétale mondiale.

Pour le Québec dont les recettes monétaires des cultures atteignaient 2,4 milliards de dollars en 2011, la pollinisation des fruits, légumes et autres plantes représente une somme considérable. Depuis quelques

décennies, les populations de pollinisateurs, tant les espèces sauvages que l'abeille domestique, sont en déclin.

En général, les chercheurs s'entendent pour dire que plusieurs facteurs contribuent au déclin des populations d'abeilles qui se traduit par un affaiblissement des colonies, allant jusqu'à une mortalité anormalement élevée de colonies entières. Dans certaines régions, la diminution des superficies en prairies et en pâturages a contribué à l'appauvrissement de la biodiversité florale essentielle à la santé des abeilles.



Plusieurs maladies et parasites affectent les abeilles. Les insecticides peuvent être toxiques pour les abeilles. Ces dernières étant elles-mêmes des insectes, elles sont inévitablement sensibles aux insecticides appliqués pour éliminer les insectes ravageurs des cultures. Le développement de l'agriculture québécoise a contribué à accroître les superficies agricoles susceptibles de recevoir des pesticides et donc du risque d'exposition des pollinisateurs aux insecticides.

Dans le contexte agricole actuel, l'utilisation des pesticides est souvent nécessaire pour assurer la protection des cultures, mais on peut améliorer les façons de les utiliser afin de protéger nos abeilles et l'ensemble des pollinisateurs sauvages.

L'intoxication des abeilles par les insecticides peut survenir en différentes circonstances au moment de l'application ou peu après : des abeilles butinent sur la culture au moment de la pulvérisation; elles récoltent nectar, pollen et eau contaminée par le pesticide et les transportent à la ruche, contaminant ainsi la colonie. La dérive d'un insecticide se dépose sur des plantes en fleurs, sur les ruches, sur les sources d'eau des abeilles à proximité de la culture visée par l'application du produit.

Pour réduire les risques d'intoxication des abeilles, la communication est la première pratique à adopter ! D'une part, l'apiculteur a intérêt à connaître les cultures pratiquées dans l'environnement où il souhaite placer ses ruches, de manière à identifier et à prévoir le risque d'application de pesticides. Il devrait communiquer avec l'exploitant de ces cultures pour l'informer de la présence des ruches. D'autre part, tout producteur agricole doit être conscient de l'importance de protéger les abeilles compte tenu de leur rôle de pollinisateurs dans les écosystèmes et pour plusieurs cultures, de même que pour la viabilité des entreprises apicoles.

Des programmes existent pour plusieurs cultures et des seuils d'intervention ont été déterminés pour de nombreux ravageurs des cultures. Ainsi, appliquez des pesticides uniquement lorsqu'ils sont requis. De plus, vous pouvez consulter votre conseiller agricole en phytoprotection pour connaître les solutions de remplacement. Les apiculteurs devraient placer les ruches dans un emplacement peu à risque. Toutefois, dans certaines régions où l'agriculture est pratiquée de façon intensive, il est quasi impossible pour les apiculteurs de placer les ruches en dehors des zones d'application de pesticides. De plus, pour les apiculteurs possédant un grand nombre de ruches, il est souvent impensable de déplacer des ruchers pour une courte période de temps. En outre, pour les apiculteurs qui louent des ruches pour la pollinisation, les risques d'exposition aux insecticides sont parfois élevés.

Protéger les abeilles est une responsabilité collective. À nous d'y voir. Source : [MAPAQ](#)

CALENDRIER HORTICOLE

Pour bien planifier votre saison horticole, la FSHEQ vous propose un calendrier non exhaustif des actions à prendre pour les prochains mois.

En septembre

- Récolter et profiter de la fraîcheur de vos légumes
- Arroser abondamment en soirée pour prévenir les dommages dus au gel hâtif
- Inspecter pour limiter les infestations d'insectes et la propagation de maladies
- Préparer vos plantes d'intérieur pour la rentrée
- Tailler les haies, les arbustes, les cèdres, les genévriers et les rosiers arbustifs
- Rabattre les cannes des framboises ayant porté des fruits
- Planter ou diviser les fraises
- Planter les poireaux pour une récolte printanière
- Planter l'ail
- Surveiller l'apparition de chenilles, de pucerons ou de charançons et traiter au besoin
- Acheter vos bulbes à floraison printanière et les planter
- Supprimer les fleurs fanées
- Arracher et entrer les bulbes non rustiques

En octobre

- Pour faciliter l'installation des protections hivernales, installer les piquets et les clôtures à neige avant que sol ne gèle
- Éviter de rabattre entièrement le feuillage des vivaces, ne couper que les tiges florales
- La terre du potager ne doit pas être travaillée en profondeur, car les micro-organismes vivant dans le sol meurent s'ils sont trop exposés au soleil et à la sécheresse
- Ramasser les feuilles mortes
- Nettoyer et ranger les outils
- Fermer le système d'irrigation avant les gels
- Installer les piquets pour protection hivernale avant les gels
- Rabattre et butter les rosiers non rustiques
- Attacher les arbustes, rosiers et conifères
- Arroser abondamment les conifères et arbustes à feuillage persistant
- Installer les protections hivernales après les premières chutes de neige



En novembre

- Nettoyer, désinfecter et ranger les outils
- Ramasser les dernières feuilles
- Installer les protections hivernales après une bonne chute de neige
- Placer les cônes à rosiers après une bonne chute de neige
- Attacher les graminées
- Protéger les vivaces fragiles avec un paillis de cèdre lorsque le sol est gelé
- Pailler avec un paillis de cèdre les légumes et petits fruits qui demeurent au potager pendant l'hiver (fraises, poireaux, oignons, ail, etc.)

PROFITEZ DE VOS RÉCOLTES ET DE VOTRE TRAVAIL.

aiglon indigo
Végétaux et
semences indigènes

**LES FLEURS
AIMENT**
bionik

GAMME DE FERTILISANTS
BIOLOGIQUES

bionik.ca **Gloco**

A heart-shaped rose bush in a terracotta pot sits next to a bag of Bionik fertilizer. A small circular logo is also visible.

**JARDINS
Michel Corbeil**

LA source des plantes vivaces au Québec

961 boul. Arthur-Sauvé
St-Eustache (Québec) J7R 4K3
info@jardinsmichelcorbeil.com

Tél: (450) 472-4358
Fax: (450) 472-8629
jardinsmichelcorbeil.com

A purple iris flower is shown on the right side of the card.

**pépinière
jasmin**

Tél : 514 332-2978
Site : www.jardinjasmin.com

6305, boulevard Henri-Bourassa Ouest
Montréal (Québec) H4R 1C7

A logo for 'pépinière jasmin' featuring a stylized plant in a green square.



Les communiqués



AGRILE DU FRÊNE À MONTRÉAL **À SURVEILLER !**

Depuis la découverte de l'Agrile du frêne à Montréal en juillet dernier, la Ville de Montréal, en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, a accéléré ses activités de dépistage sur son territoire. Au total, cet insecte exotique ravageur a été détecté sur une dizaine d'arbres répartis en cinq sites, concentrés principalement dans les secteurs Est de la ville. Les horticulteurs procèdent au dépistage de cet insecte et les citoyens peuvent contribuer en signalant tout frêne suspect en état de dépérissement dans son propre voisinage. Dans un tel cas, ils peuvent communiquer avec le 311.



CERTIFICATION ESPACE POUR LA VIE **LONGUE VIE AUX POLLINISATEURS ET À LA DIVERSITÉ**

IL EST ENCORE TEMPS - DATE LIMITE 30 SEPTEMBRE 2019

Vous avez réalisé un potager communautaire, un jardin fruitier, un jardin pour les monarches ou un jardin ornemental pour la biodiversité? Que vos projets soient citoyens, dans une garderie, une école ou une résidence pour personnes âgées, n'hésitez pas à enregistrer votre réalisation à Mon Jardin Espace pour la vie. Vous recevrez une plaque métallique à installer à l'entrée de votre jardin, cette plaque reconnaissant vos efforts pour un monde meilleur. Profitez-en! C'est gratuit et gratifiant!

[mon-jardin-espace-pour-la-vie](#)
[formulaire d'inscription](#)



VENEZ VIVRE L'EXPÉRIENCE ÉCOSPHÈRE

L'exposition environnementale la plus populaire du Québec

Les 28 et 29 septembre 2019, Pointe Cabana, Magog

L'environnement et la construction écologique vous intéresse? Exposants, conférences, ateliers, tout est gratuit ! Découvrez des produits et des trucs de jardinage, planifiez vos rénovations vertes, habillez-vous de vêtements éthiques et écologiques et planifiez votre transition vers de saines habitudes de vie pour votre santé.
foireecosphere.org/informations-generales-magog/



LE SANCTUAIRE DES PAPILLONS MONARQUES

DES JARDINS MICHEL CORBEIL



Le 14 septembre dernier, monsieur Yves Lambert, membre du conseil d'administration de la FSHEQ, était présent à Saint-Eustache pour l'inauguration du Sanctuaire des papillons monarques située dans les jardins de démonstrations des Jardins Michel Corbeil. M. Benoit Charrette, ministre de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, et Mme Isabelle Mattioli, conseillère municipale à la Ville de Saint-Eustache, étaient également présents.

Les jardins de démonstration présentent maintenant 22 jardins thématiques. Tous sont réunis dans un grand parc conçu par plusieurs spécialistes dans le domaine de l'horticulture. Ces jardins sont ouverts au public jusqu'en octobre.

Légende de la photo :

Au premier plan : Des danseurs colombiens, Rock Giguère (casquette pâle) et deux représentantes de la fondation David Suzuki (chandails verts).i. Dans la deuxième rangée : Michel Corbeil (chemise à carreaux), et Yves Lambert (chandail bleu), membre du CA de la FSHEQ et président de la Société blainvilloise d'horticulture.



JARDIN DE LUMIÈRE

Du 6 septembre au 31 octobre 2019, de 9 h 30 à 17 h

Bien plus qu'un parcours illuminé, l'événement phare de l'automne est une authentique porte ouverte sur trois cultures fascinantes et inspirantes : le Jardin de Chine, Le Jardin des Premières-Nations ainsi que le Jardin japonais.

Le Jardin de Chine rend hommage à ces Chinois qui vivent au fil de l'eau. À la tombée du jour, les lanternes vous racontent une fabuleuse histoire de pêche dans la plus pure tradition chinoise, où surgit un gigantesque poisson. Cette bête mythique à une tête et dix corps se transformera, pour échapper aux pêcheurs, en... oiseau.

[Achat de billets en ligne](#)

<http://calendrier.espacepouurlavie.ca/jardins-de-lumiere>



CORVÉES DE FERMETURE DES JARDINS

Société d'horticulture et d'écologie Tournenvert

Joignez-vous à la Société d'horticulture et d'écologie Tournenvert pour les corvées de fermeture des jardins.

L'Arboretum de Tournenvert - le 4 octobre, 9 h à 12 h, Gare de Mont-Rolland, Sainte-Adèle

Le CHSLD des Hauteurs 2019 - le 11 octobre 2019, 9 h à 15 h, 707 boul. Sainte-Adèle, Sainte-Adèle

Confirmer votre présence à Micheline Richer au 450 226-1252

tournenvert@bell.net

BONSAÏ QUÉBEC - EXPOSITION ANNUELLE

Les 19 et 20 octobre 2019, de 9 h 30 à 17 h

Encore une fois, notre exposition annuelle est de retour !!!

Elle se tiendra sur un site enchanteur qui est le Domaine Maizerets.

Venez admirer de magnifiques bonsaïs qui ont été cultivés par nos membres. Certains auront même revêtu leurs couleurs automnales. Venez bénéficier des conseils de passionnées qui seront sur place afin de vous donner toute l'information que vous désirez.

Invitez votre parenté, vos amis ou même vos voisins à venir voir ces arbres magnifiques. C'est un rendez-vous à ne pas manquer !
Gratuit - ouvert au public





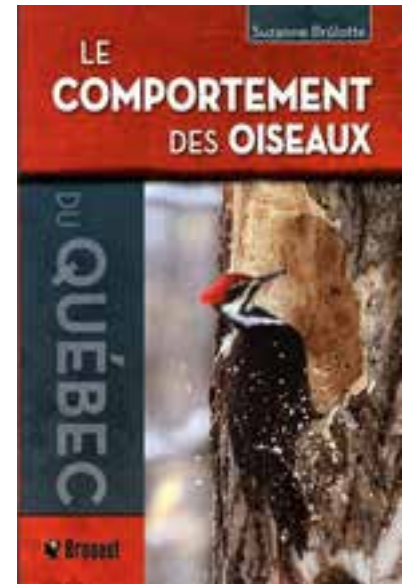
LE COMPORTEMENT DES OISEAUX

SUZANNE BRÛLOTTE

Éditions Broquet

Dans ce nouveau livre, Suzanne Brûlotte vient partager avec vous 40 années d'observation des oiseaux. Les aspects moins connus des comportements des oiseaux sont décrits grâce à de courts textes explicatifs et de magnifiques photos. Vous y découvrirez une partie du vaste univers du monde ailé. Vous ferez la connaissance d'oiseaux familiers et qui pourtant ne nous ont pas révélé tous leurs secrets. Vous serez charmés, par exemple, par les séquences du Héron vert cherchant à intimider un de ses compères ou les oisillons quémendant leur nourriture.

Que ce soit dans les marais, dans la forêt, dans les champs, près des cours d'eau et des mers, Suzanne Brûlotte a su capter l'instantanéité des comportements qui varient selon les lieux et les saisons. Après la lecture de ce livre, l'univers de la faune ailée vous apparaîtra sous un nouveau jour. Vous ne verrez plus les oiseaux de la même façon, car tous leurs comportements resteront à jamais gravés dans votre mémoire.



CRISE DES ABEILLES, CRISE D'HUMANITÉ

HORST KORNBERGER

Éditions Yves Michel

La crise des abeilles revêt une importance particulière, elle nous affecte tous. Horst Kornberger nous propose d'abord une analyse très pertinente des causes du déclin des abeilles. Il suggère des remèdes, des modes de gestion qui respectent les exigences naturelles de l'abeille. C'est une nouvelle vision des causes possibles de mortalité des colonies d'abeilles, en particulier la maltraitance infligée aux abeilles depuis plus d'un siècle : insémination artificielle des reines et techniques d'élevage productivistes.

Ses conséquences aujourd'hui interpellent l'humanité sur son attitude prédatrice. Inspiré par l'artiste Joseph Beuys et par Rudolf Steiner, l'auteur propose de penser l'écologie autrement, en faisant appel à l'empathie et à l'imagination. Dans une seconde partie, l'auteur expose longuement en quoi le déclin de l'abeille est le reflet de l'échec de notre propre culture. Crise des abeilles, crise d'humanité offre à la fois une toute nouvelle façon de penser la crise des abeilles, et une manière d'utiliser cette crise pour explorer des problèmes sociaux et écologiques plus vastes.

Il développe le pouvoir de la compassion.



SAVARIA
MATÉRIEAUX PAYSAGERS LTÉE

À la base
de vos projets

info@savaria.ca
www.savaria.ca

Atford - Boucherville - Charny - Laval - St-Roch-de-Richelieu
Siège social : 550, de Lorraine, Boucherville, Qc, J4B 5E4
sans frais : 1 877 728 2742 - Télécopieur : 450 655 5133

PERMACON
une compagnie Oldcastle®

Martin Laffamme
Directeur des ventes

T : 418 622-3333 p. 235
1 800 463-4696
C : 418 952-1588
F : 418 622-9603

miaflamme@permacon.ca

8845, boul. Pierre-Bertrand
Québec (Québec)
G2K 1W2
permacon.ca

Calendrier des activités

Nous vous rappelons qu'un calendrier est disponible sur notre site pour annoncer vos activités. C'est un outil gratuit pour faire votre promotion. Profitez-en!

Rabais aux membres

Les rabais négociés
par la Fédération sont
vaables pour
tous vos m em bres.
Passez- leur le m essage!



LES ARTISANS DU PAYSAGE
CONCEPTION | RÉALISATION | ENTRETIEN COMPLET

7668, BOUL. WILFRID-HAMEL, QUÉBEC, QC G2G 1C1
418.871.VERT | WWW.ARTISANSDUPAYSAGE.COM

Préparez votre pelouse POUR LA SAISON PROCHAINE

Appliquez cet engrais
dès l'automne



Favorisez une meilleure
reprise le printemps suivant

Trouvez ce produit
en jardinerie

Suivez-nous sur Facebook @fafardcanada

/MC utilisées sous licence par Scotts Canada Ltée.
© 2018 Scotts Canada Ltée. Tous droits réservés



www.passionjardins.com

Nous cultivons la passion.

Visitez notre site web
www.whperron.com



W.H.PERRON



Pour un catalogue gratuit
courrier@whperron.com

450 682-9071 / 1 800 723-9071

Prochainement dans la section Publications de notre site Internet

Nous vous invitons à lire dans notre supplément **Horti-Plus** de l'automne, l'article d'isabelle Dupras, architecte-paysagiste de formation, co-fondatrice et PDG de Aiglon Indigo, qui vous renseignera sur la façon de créer une plantation d'aspect naturel à l'aide de plantes indigènes.

Dans le nouveau numéro de **Faites la cour aux oiseaux**, l'article de Jean-Pierre Fabien, ornithologue passionné, vous fera découvrir le Moqueur chat, dont le cri nous fait croire qu'un minou est caché dans les environs, dans un texte superbement illustré par Diane Couët.

Et ne manquez pas dans la prochaine parution de notre journal l'HORTIQUOI en janvier prochain, pour vous tenir informer sur tout ce qui touche la pratique de l'horticulture en tant que loisir.

D'ici là, nous vous invitons à vous inscrire à notre Infolettre afin de vous tenir au courant de nos actualités :

Inscription à l'infolettre



PRO-MIX
De toute beauté

AVEC **MYCOACTIVE**

MYCOACTIVE est une technologie innovative à Premier Tech qui allie des ingrédients actifs de haute performance à des composants soigneusement sélectionnés. Chaque produit a sa recette unique qui lui confère des propriétés spécifiques, telles que la stimulation de la croissance des végétaux, incluant le gazon, ainsi que la lutte contre les ravageurs et les maladies des pelouses et jardins.



1 800 667-5366
VISITEZ **PROMIXGARDENING.COM**
Tous droits réservés. PRO-MIX® est une marque de commerce enregistrée de PREMIER TECH liée ou de ses compagnies affiliées.