



La Clé fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

www.sha.qc.ca • s_h_argenteuil@hotmail.com

Mot de la présidente

Chers membres,

C'est avec plaisir que je relève à nouveau le défi de la présidence. Le conseil d'administration actuel se compose de Caroline Ashby, Denyse Clermont, Jean Dallaire, Suzanne Girard, Denise Mainville, Céline St-Pierre et moi-même. Notre équipe fera tout son possible pour planifier, pour l'année à venir, une programmation qui respectera les normes gouvernementales.

Le temps des Fêtes frappe à nos portes. Profitons donc de cette période douce et chaleureuse pour partager AMOUR, TENDRESSE et AFFECTION avec notre famille, nos amis et nos proches.

De nos jours, le bien le plus précieux que nous pouvons offrir est notre temps ou faire des activités avec ceux que nous aimons. Si vous n'avez pas encore terminé vos cadeaux de Noël, pourquoi ne pas partager votre passion pour la Société d'horticulture d'Argenteuil avec un ami ou une amie en lui offrant une carte de membre. Ces rencontres horticoles donnent lieu à de beaux échanges et de belles découvertes.

La saison hivernale est propice à l'inspiration. Créer ou modifier une nouvelle plate-bande exige de faire une planification. Nous débutons par la pensée, puis nous la concrétisons au printemps. Qu'une bonne étoile vous guide et vous protège dans vos projets et réalisations.

Joyeuses fêtes à tous!

Manon Choinière
manon.choiniere@sympatico.ca

Pensée fleurie

« Les gens tout comme les fleurs forment un jardin » — Ellis

Mandevilla... Qui es-tu? D'où viens-tu?

À lire en page 2

Mandevilla... Qui es-tu? D'où viens-tu?

Devenu très populaire au fil des ans, le mandevilla, aussi connu sous le nom dipladenia, embellit nos terrasses en été ainsi que nos verrières en hiver. Cette vivace persistante non rustique (zone 9 à 11) que nous cultivons comme une annuelle vit dans les régions tropicales ou subtropicales, plus précisément au Brésil et en Amérique centrale. Elle résiste à la sécheresse et nécessite un sol neutre, riche et bien drainé, que ce soit en pot ou en pleine terre. Elle ne tolère pas que ses pieds trempent dans l'eau sans quoi ses racines pourriront.

Le mandevilla est une fleur en trompette de 5 à 10 cm de la famille des apocynacées. Sa floraison abondante se déploie de mai jusqu'aux gelées. Elle nécessite un apport d'engrais tout usage, beaucoup de luminosité et un climat humide. Les fleurs arborent des tons de rouge, de rose, de blanc, ou même de jaune (*Urichites lutea*) en de rares occasions. Il existe plus de 175 espèces d'hybrides. Dans nos centres de jardin et nos pépinières, nous retrouvons des espèces bicolores, doubles ou parfumées, la plus populaire étant le mandevilla x amabilis.

Autrefois, nous distinguions deux catégories : le mandevilla et la dipladenia. Cette première présente une grande fleur et possède un port pouvant grimper jusqu'à 2 mètres au Québec. Dans son pays d'origine, la mandevilla peut se déployer jusqu'à 3 ou 4 mètres sous forme de liane avec de grandes feuilles rugueuses et des tiges qui s'enroulent à tout ce qui peut lui servir de support. La deuxième, le dipladenia, se distingue par de petites fleurs et son port arbustif pouvant atteindre entre 40 et 80 cm et dont les feuilles sont lisses et lustrées. Aujourd'hui, les deux catégories se regroupent sous le nom de mandevilla.

Cette plante luxuriante fut nommée en l'honneur d'un diplomate britannique, M. Henry Mandeville (1773-1861). Il était collectionneur aguerri de plantes exotiques. Cette plante s'avère toxique pour les humains et les animaux si elle est ingérée. Le latex de la plante est irritant pour la peau. Le port de gant est conseillé pour la manipuler. Gardez-la hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

La mandevilla présente toutes les mêmes qualités que le géranium : floraison continue et généreuse tout l'été et tolérance contre la sécheresse. Son feuillage persistant embellit notre environnement intérieur et extérieur. Alors à nous de choisir si nous la cultivons comme annuelle à l'extérieur ou si nous sauvons le mandevilla en l'invitant à la maison l'automne venu.

Manon Choinière

Prolonger la vie d'un mandevilla

Tout l'été, votre mandevilla vous a offert une floraison généreuse. Naturellement, il vous sera difficile de vous en séparer. Alors, comment pouvez-vous procéder pour obtenir des résultats intéressants. Deux options se présentent à vous, soit le cultiver comme une plante d'intérieur, soit le mettre en dormance.

Première option : cultiver le mandevilla comme une plante intérieure

L'automne venu, la température nocturne s'abaisse. Le mandevilla ne tolère ni le froid ni le gel. La méthode la plus efficace pour assurer la survie du mandevilla est de rentrer cette plante généreuse soit quand la température extérieure est encore chaude (donc à la mi-septembre), soit lorsqu'on annonce une température nocturne pouvant descendre jusqu'à 8 °C. Les nuits trop froides provoqueront un choc thermique ainsi qu'une chute massive de feuilles et de fleurs. Soyez prévoyant!

Prolonger la vie d'un mandevilla (suite)

Le plant sera plus facile à rentrer à l'intérieur si vous avez planté le mandevilla en pot, mais attention aux insectes. Les cochenilles farineuses et les araignées rouges en sont friandes. Il faut laver l'extérieur du pot, le dessous et la plante à grande eau. Si vous suspectez la cochenille farineuse, il est préférable de laver les feuilles avec un linge doux et de l'eau savonneuse, puis de rincer le tout à l'eau claire. Afin d'éliminer les insectes nuisibles, il faut baigner le pot en entier dans une bassine d'eau avec du savon insecticide pendant 30 minutes. Le pot aura tendance à flotter, ajoutez une pierre ou une pesée pour faciliter la période de trempage.

Le mandevilla sera heureux dans un endroit ensoleillé et lumineux et où il y a de l'humidité. L'acclimatation de la plante se fera plus facilement si vous lui offrez une bonne taille au moment de la rentrer. Par contre, il faut éviter le soleil brûlant d'un balcon ou d'une verrière ainsi que la chaleur d'autres sources comme une plinthe chauffante électrique. Si votre demeure offre peu d'éclairage, vous pouvez utiliser une lampe de croissance pour plantes d'intérieur. Le mandevilla évolue bien à une température qui se situe entre 20 et 22 °C le jour et 15 °C la nuit. Le plant ne déploiera pas de fleurs en hiver ou très peu, car les journées sont trop courtes. Arrosez la plante quand le sol commence à être sec au toucher. L'atmosphère trop sèche provoquera la chute des feuilles. Ne fertilisez pas la plante en hiver, elle a besoin de repos. Reprenez la fertilisation seulement après avoir effectué une taille importante au mois de mars. Vous pouvez réduire la plante jusqu'à une hauteur de 30 cm du sol. Cette coupe stimulera la repousse printanière et la floraison.

Deuxième option : mettre la plante en dormance tout l'hiver

Cette méthode est plus risquée. Il faut débiter par une taille sévère de la plante pour qu'elle atteigne 30 cm de hauteur. Puis, il s'agit d'entrer la plante lorsque la météo annonce 10 °C ou moins la nuit. Si vous omettez de tailler votre plante, qui vous a fait honneur tout l'été, vous devrez vous résoudre à ramasser une abondance de feuilles au plancher.

Localisez la plante dans un endroit frais de la maison ou le garage (température entre 10 à 15 °C), sombre ou très peu lumineux, mais exempt de gel. Le mandevilla n'a pas besoin de beaucoup d'eau, juste assez pour maintenir un sol humide. Un arrosage léger une fois par mois est suffisant. Puis, lorsque le soleil du mois de mars arrivera, vous pourrez exposer la plante à la lumière, lui donner de l'engrais et l'arroser.

Dans les deux options, le printemps s'avère le moment idéal pour repoter la plante d'intérieur ou celle qui a passé l'hiver en dormance. Il est à noter que dès son achat, vous devez privilégier le repotage du plant en ajoutant de la matière drainante au fond du pot (gravier ou billes d'argile), puis remplacer le terreau, tout au plus aux deux ans avant la floraison printanière. Surveillez fréquemment la plante, car les cochenilles farineuses et cochenilles à carapace ainsi que les pucerons surgissent fréquemment au début du printemps. Le savon insecticide est votre meilleur allié pour contrer ces insectes. Si vous souhaitez profiter d'une autre floraison abondante au balcon ou sur la terrasse, il faudra prendre le temps d'acclimater le mandevilla. Lorsque la température nocturne extérieure rejoint plus de 15 °C, vous pourrez sortir la plante dans un endroit à l'ombre légère ou au soleil partiel, et ce, durant trois à sept jours. Évitez le soleil brûlant du midi.

Pour plus d'information, consultez :

jardinier-malin.fr/fiche/mandevilla.html

jardinierparesseux.com/2019/09/11/comment-sauver-un-mandevilla-a-lautomne/

Manon Choinière

Connaissez-vous la grande famille du basilic?

Il suffit de parler de basilic et nos glandes salivaires s'activent en pensant à la saveur rehaussée de nos tomates, nos pizzas, nos salades et nos pâtes. Saviez-vous qu'il existe plus de 150 variétés de basilic à travers le monde?

Le basilic grand vert est le plus connu. Ce dernier est utilisé pour préparer le pesto, car il est le plus goûteux et le plus aromatique. Vous pouvez facilement le reconnaître grâce à ses feuilles vertes, ovales et bombées. Le basilic frais ajoute des antioxydants à votre alimentation, il est riche en fer et en vitamine K.

Le basilic se consomme, frais ou séché, au goût. Vous pouvez le cultiver en pot afin de l'utiliser frais. Le basilic séché perd une partie de son parfum et de son goût. En été, le basilic s'épanouit, en pleine terre ou en pot sur la terrasse, mais il préfère la mi-ombre. Il a besoin d'un sol bien drainé et d'un arrosage régulier, sans excès d'eau. Le basilic aime la fraîcheur. Il préférera un arrosage tôt le matin ou en soirée. Vous pourrez le récolter à partir de mai jusqu'en octobre selon les variétés. Vous devez le protéger du froid, du vent ainsi que du soleil intense. Les basilics citron et cannelle ont la faculté d'éloigner les insectes.

Les différentes variétés de basilic sont méconnues. Nous pouvons maintenant utiliser le basilic de la soupe, jusqu'au dessert. À vous d'en juger.

Basilic grand vert

Feuilles vertes, ovales et bombées. Le plus connu. Rehausse pâtes, pizzas, salades, pestos et tomates.

Basilic fin vert

Feuilles minces, lisses et vert vif. Arôme légèrement épicé.

Basilic thaï

Feuilles vertes pointues avec tiges et fleurs pourpres. Saveur épicée aux notes d'estragon et d'anis.

Basilic pourpre

Feuilles et tiges violacées avec fleur rose pâle. Goût doux et poivré. Rehausse sauces et omelettes.

Basilic mammoth

Feuilles géantes, très cloquées et vert clair. Le plus gros. Parfum et goût prononcés. Parfait pour le pesto.

Basilic cannelle

Feuilles vert intense, tiges violacées et fleur lavande. Saveur intense de cannelle. Parfait pour tisanes et desserts.

Basilic réglisse

Tiges pourpres et feuilles vertes. Parfum de réglisse. Idéal pour desserts, salades de fruits, crème glacée et confitures.

Basilic péruvien

Mélange de saveur : menthe, origan et camphre. Utilisez en sauce ou en infusion.

Basilic citron

Petites feuilles au doux parfum de citron. Bon avec les poissons.

Basilic anis

Consommez frais, car perd son parfum à la cuisson. Salade de fruits, entrées, sorbets et cocktails.

Cultivez en pot, car envahissant.

Menthe basilic

Une menthe qui a le goût de basilic. Parfait en infusion.

Basilic sacré

Combine le goût de menthe, réglisse et clou de girofle. Utilisez pour les tisanes, les soupes, les potages, les marinades de viandes et de poissons. Parfait pour les mets orientaux ou indiens.

En résumé, nous pouvons opter pour les saveurs traditionnelles ou explorer de nouvelles recettes selon nos goûts. Mais une chose est certaine, cultiver le basilic, c'est l'adopter. Vous ne pourrez plus vous en passer.

Manon Choinière

Ont collaboré à ce numéro :

Manon Choinière, Denyse Clermont, Johanne Danis et Ginette Séguin.



La Clé fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

L'agenda

Programmation

Notre programmation reprendra au printemps prochain et vous sera communiquée dans une prochaine publication de *La Clé fleurie*.

Saviez-vous que l'horticulture provoque des effets positifs?

Tous les médecins s'entendent pour dire qu'une heure d'exercice par jour est excellente pour notre santé mentale. Saviez-vous que l'horticulture :

- améliore la santé mentale en réduisant le stress;
- augmente l'estime de soi, la réalisation de soi et la créativité;
- développe des aptitudes physiques et psychiques, comme la motivation et la persévérance;
- évacue la fatigue corporelle liée à l'épuisement;
- purifie l'air de ses poussières et de ses polluants;
- rafraîchit nos demeures en maintenant l'humidité environnante et améliore le chauffage par la végétation entourant nos demeures (arbres, arbustes, brise-vents, etc.);
- induit une atmosphère accueillante, relaxante, confortable et intime;
- embellit l'environnement;
- réduit à la fois le coût du panier d'épicerie par la récolte de légumes, de fines herbes, de fleurs comestibles, de petits fruits, etc.

Une chose est certaine, jardiner changera votre vie à jamais.

Pourquoi ne pas initier une personne de votre entourage au jardinage (amis, membres de la famille, petits-enfants, etc.) et transmettre ainsi vos connaissances? Ce sera un merveilleux cadeau pour la vie!

Manon Choinière

Attention!

Les membres de la SHA peuvent obtenir un rabais de 10 % chez les marchands suivants :
Le Jardin de Lachute • Jardissimo • Pépinière Éco Verdure • Jardins Michel Corbeil

Merci à tous nos commanditaires



**CENTRE DENTAIRE
DELONGCHAMP**

Dre Marjolaine Delongchamp, DMD

Dentisterie générale & esthétique
General dentistry & aesthetic dentistry

Parce que tout commence par un sourire !

125, avenue de la Providence, Lachute, QC J8H 3L4
www.dentistelachute.com • Tél. : 450 562-0266



**MRC
D'ARGENTEUIL**
Authentique Avec vous.

430, rue Grace, Lachute (Québec) J8H 1M6
T. 450 562-2474 | F. 450 562-1911
argenteuil.qc.ca



RÉGIE INTERMUNICIPALE
Argenteuil Deux-Montagnes
L'ENVIRONNEMENT
AU COEUR DE NOS VIES

380, rue Principale
Lachute (Québec) J8H 1Y2
Téléphone : 450 562-3786
Télécopieur : 450 562-8482
Courriel : info@riadm.ca
Site web : www.riadm.ca



Ma ville, mon choix!
Ville de
Brownsburg-Chatham

300, rue de l'Hôtel de Ville
Brownsburg-Chatham
(Québec) J8G 3B4
Tél. : 450-533-6687
Télec. : 450-533-5795
www.brownsburgchatham.ca



965, boul. Arthur Sauvé
St-Eustache, QC J7R 4K3
Tél. : 450.472.6474
Télec. : 450.472.6841

Mironor

C.P. 303, Lachute (Québec) J8H 3X2
450 562- 5516 • info@mironor.com



**Jardin
2m**

www.jardin2m.com

Centre du jardin
Deux-Montagnes
920, montée Laurin
Saint-Eustache (QC)
J7R 0J2



Ville de Lachute

380, rue Principale
Lachute (Québec) J8H 1Y2
Tél. : 450 562-3781
ville.lachute.qc.ca



fruits | légumes | arbustes | fleurs

lejardindelachute.ca

info@lejardindelachute.ca | 450 562-0424
1225, rue Principale, Lachute, QC J8H 3W7

Garage Pierre Perreault

1121, ch. Sandy Hill,
Hawkesbury (Ontario)
K6A 2R2
Tél. : 613 632-1580

Les Jardins Michel Corbeil

961, boul. Arthur-Sauvé
St-Eustache (Québec)
J7R 0H9
Tél. : 450 472-4358

Joyeuses Fêtes!

Jean Dallaire