

Entre-deux Clé Fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

Mot de la présidente

Chers membres,

Comme le temps file, nous voici déjà à la période des récoltes et des vendanges. L'automne nous procure une abondance de légumes et de fruits à transformer et à mettre en conserves pour la période hivernale. Cela exige de la patience et de la persévérance, que vous ayez récolté les légumes de votre jardin ou acheté directement chez des producteurs locaux. La satisfaction de manger nos produits transformés à l'année ne se compare pas et réduit considérablement le coût hebdomadaire du panier d'épicerie.

Cette année, nos conférenciers vous transmettront l'expérience qu'ils ont acquise au fil du temps : fabriquer sa cave à légumes, conserver ses semences, manger des germinations et des micropousses, cultiver un potager à l'année, vivaces faciles et facilité à cultiver les vivaces. Voilà les thèmes que nous aborderons, avec beaucoup d'enthousiasme, dans les prochains mois.

Nous serions heureux d'avoir votre opinion sur la programmation et d'obtenir vos suggestions pour les conférences à venir et les futurs voyages. Pour ce faire, vous pouvez assister à l'assemblée générale annuelle tenue le 21 septembre 2022 à 18 h, joindre le conseil d'administration ou encore communiquer avec nous par courriel ou par Facebook.

Bénévolement vôtre,

Manon Choinière, présidente
humanitouche@gmail.com

C'est livèchement bon!

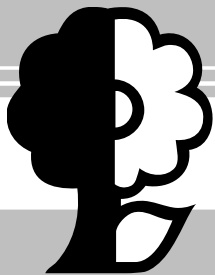
Cette grande méconnue, la livèche, aussi appelée céleri des montagnes, céleri perpétuel, céleri vivace ou céleri bâtard, est originaire de Perse. Elle pousse maintenant à l'état sauvage en Amérique du Nord ainsi qu'en Europe. Cette grande herbacée, de la famille des ombellifères, peut atteindre 1 à 2 mètres de hauteur. Sa tige creuse est ornée en juillet-août d'une petite fleur vert jaune formant une ombelle. Son arôme est intense et son goût se rapproche du céleri d'où elle tire ses différentes appellations.

Toutes les parties de cette plante peuvent être utilisées. Les petites tiges creuses servent de pailles et les plus grosses de tuteurs à plante. Les racines séchées s'utilisent dans les cocktails, les liqueurs et les digestifs. Les jeunes feuilles et tiges, fraîches ou déshydratées, servent à aromatiser les potages, les viandes, les sauces, les œufs et les fromages à tartiner. La livèche peut remplacer le céleri dans une recette et ses feuilles constituer la base d'une salade. Pour atténuer son goût, il suffit de blanchir les feuilles en les plongeant 1 minute dans l'eau bouillante, de les assécher puis de les laisser refroidir. Les feuilles et les racines séchées se transforment également en tisanes.

Y goûtez, c'est l'adopter!

Nous remercions nos commanditaires

Agnès Grondin, députée d'Argenteuil • Centre Dentaire Delongchamp • Pierre Perreault Garage • Le Jardin de Lachute • Jardin 2M • Jean Dallaire • Mironor • MRC d'Argenteuil • Pépinière Éco-Verdure • Régie Intercommunale Argenteuil-Deux-Montagnes • Ville de Brownsburg-Chatham • Ville de Lachute



L'Agenda

Société d'horticulture d'Argenteuil

Conférences – Activités

Maison de la culture, 378, rue Principale,
Lachute

Information : s_h_argenteuil@hotmail.com

Billets disponibles à l'entrée de la salle
30 minutes avant le début de la conférence

- Gratuit pour les membres
- 5 \$ pour les membres de la bibliothèque
- 10 \$ pour les non-membres

Important!

N'oubliez pas d'apporter votre carte
de membre (SHA ou bibliothèque)

Assemblée générale annuelle

Soirée d'information, d'inscription et
d'élections

Mercredi 21 septembre 2022, 18 h

Suivie d'une conférence à 19 h

Fabrication d'une cave à légumes

De Martin Boisvert, permaculteur et
propriétaire de Néo-Terra

*Devenez autosuffisant durant la saison froide en
apprenant à aménager un espace de
conservation de légumes appelé chambre froide
ou cave à légumes.*

Voyage

Cidre et noix ... Et pourquoi pas!

Voyage d'un jour dans Lanaudière

Dimanche 2 octobre 2022

Visite « Au jardin des noix », puis on se dirige à Saint-
Jean-de-Matha. Dîner à l'Auberge de la Montagne
coupée. Visite de l'Abbaye Val Notre-Dame et de
« Qui Sème RÉCOLTE! »

Coût : 110 \$ (comprend autobus, visites
guidées, dîner et pourboires)

Réservez et payez avant le 24 septembre 2022

Informations : Denise Mainville 450 566-5237 ou
dmchanel20@gmail.com

Conférences

Conservation des semences – Niveau 1

de Lyne Bellemare, fondatrice de Terre
promise

Mercredi 19 octobre 2022, 19 h

*Vous découvrirez des plantes potagères
anciennes, méconnues ou en voie de disparition.
Vous serez initiés à la conservation de différentes
semences (techniques de récolte, de séchage et
de conservation).*

Potager à l'année

d'Albert Mondor, horticulteur et biologiste

Mercredi 17 novembre 2021, 19 h

*Finie l'époque où les jardiniers vivaient au rythme
des saisons! Que l'hiver soit à nos portes ou que le
printemps tarde à se montrer le bout du nez, tout
jardinier qui se lance dans l'aventure de
l'agriculture urbaine peut prolonger la saison des
récoltes de plusieurs mois, et même la faire durer
toute l'année!*

Attention!

Les membres de la SHA peuvent obtenir un rabais
de 10 % chez les marchands suivants :

Le Jardin de Lachute • Jardissimo • Jardins Michel Corbeil • Pépinière Éco-Verdure

Ont collaboré à ce numéro : Manon Choinière, Denyse Clermont et Johanne Danis.