

# LA CLÉ FLEURIE

Bulletin de la Société d'horticulture d'Argenteuil

Volume 7, numéro 2

Septembre 2002

## *Pensée fleurie*

« Faire du jardinage,  
c'est participer activement aux mystères les plus profonds de l'univers. »

## À l'agenda

### **Le 4 septembre 2002**

Soirée d'information et d'inscription à la Maison de la culture, Lachute

### **Le 9 septembre 2002**

Début du cours Horticulture I

### **Le 10 septembre 2002**

Début du cours Horticulture II

### **Le 21 septembre 2002**

Visites de jardins

9 h 30 Départ du Carrefour Argenteuil (co-voiturage)

10 h Visite d'un jardin de graminées, 1945, ch. Oka

12 h Dîner à Oka (restaurant ou pique-nique au choix)

14 h Visite du Bois de Belle-Rivière 3 \$

Information : Doriane (450) 562-9207

### **Le 25 septembre 2002**

Conférence sur les mosaïcultures donnée par Suzanne St-Jacques

### **Le 3 octobre 2002**

Début du cours sur les insectes et les maladies

Erratum sur le dépliant : Cours prend fin 31 octobre 2002

### **Le 30 octobre 2002**

Conférence sur la connaissance des orchidées donnée par Mario Mongeon

### **Le 16 novembre 2002**

Atelier Magie de Noël donné par Nicole Cayer

### **Le 20 novembre 2002**

Conférence sur les violettes africaines donnée par Pierre-André Longtin



## Mot du président

Nous avons passé un été merveilleux, et grâce à nos bons soins, nous avons maintenant de très belles plates-bandes dont nous pouvons profiter. Mais déjà, il faut penser à l'automne ! Il faut se ressourcer et sans cesse approfondir nos connaissances. La prochaine saison s'annonce des plus intéressantes et notre professeur est sûrement impatient de vous rencontrer. À bientôt !

Votre président, Robert Legault

# OYEZ, OYEZ, OYEZ !

Notre site web est de nouveau fonctionnel. Vous le retrouverez rajeuni et amélioré, et contenant toute l'information pertinente à votre société ainsi que de nombreuses photos. L'adresse est la suivante : [www.sha.qc.ca](http://www.sha.qc.ca)  
Merci à Marie-France Falardeau pour tout le temps et l'énergie qu'elle consacre à garder ce site si attrayant et informatif.

## S'amuser sous la pluie

Le 8 juin dernier, une trentaine de personnes sont arrivées aux Jardins du Tour de l'île, pique-nique d'une main et parapluie de l'autre, la bonne humeur étant au rendez-vous malgré le temps pluvieux. Plusieurs petits blocs d'information et de pratique de bouturage ont entrecoupé cette journée grisâtre. À l'occasion, quelques gouttelettes de pluie sont venues chatouiller les joues rieuses des membres présents. De belles plantes, certaines de collection, ont été offertes à des prix très compétitifs. Vers la fin de l'atelier, une pluie diluvienne est venue nous faire savoir qu'il était temps de quitter notre hôte. Nous sommes repartis enrichis de nouvelles connaissances et le soleil dans le cœur.  
Merci Yvon de ta grande générosité.



## Parmi les chevaux

Cette année, c'est au ranch La Clé des champs que se déroulaient les activités du club Argentausol. On y a décoré l'entrée de l'immense tente. Sous la supervision d'un étalon de race (Yvon), les jeunes poulains (Jean-Philippe Laliberté et Luc Legault) ont réalisé des aménagements temporaires très, très jolis. Quelques fidèles membres ont aussi offert leur temps et leurs bras. Nicole, Denise, Robert, Danielle, Diane et Huguette ont également tenu un stand d'information sur la SHA.  
Merci à tous.

## La Société s'informe

Huguette La Rue et Pierrette Caron se sont rendues à Sherbrooke la fin de semaine des 3 et 4 août, au congrès provincial de la Fédération des sociétés d'horticulture du Québec. Elles y ont sûrement puisé beaucoup d'informations, et nous vous en reparlons dans la prochaine édition de La Clé fleurie.



## Desserts d'été

Plusieurs membres se sont déplacés pour la visite des jardins privés. Notre premier rendez-vous était chez Madeleine et Jacques Sabourin. Dans cet immense terrain superbement aménagé, une touche vieillotte captivait notre œil ici et là. Un escabeau antique supportait quelques pots, un banc qui avait du vécu trônait parmi de très belles plantes et combien d'autres choses encore, nos pas nous amenant de surprise en surprise. Nous nous sommes ensuite dirigés chez Louise et Yolande Landry. Un petit coin de paradis en pleine ville. Nous avons découvert des espaces ravissants et différents, une terrasse ensoleillée, un coin mi-ombragé, un peu zen, que l'on avait peine à quitter, et le sous-bois tout discret que Louise aime bien. Quelques chuchotements ont attiré notre attention. Eh non ! On ne placotait pas des dernières conquêtes de M. et Mme Machinchouette, mais on parlait plutôt avec enthousiasme de la chance que nous avons de visiter de si beaux jardins tout près de chez nous, et gratuitement en plus. Et la journée n'était pas terminée. Tout près de là, nous attendait notre président Robert Legault, qui plantait autrefois une quantité industrielle d'annuelles. Il s'est inscrit à tous les cours d'horticulture de la SHA et même parfois, il a recommencé le même cours une ou deux années plus tard. Le résultat : si son terrain était beau jadis, aujourd'hui, il est superbe. Quelques annuelles ont conservé leur emplacement et des dizaines de variétés de vivaces sont venues compléter le décor : lys, hémérocailles, hostas, astilbes, conifères se courtoisent avec grâce sous l'œil attentif de leur jardinier. Robert a même réussi l'impossible : faire fleurir son bel hydrangé bleu. Pour nous aider à bien digérer toutes ces splendeurs, Robert et sa dévouée employée Rose nous ont servi un petit dessert à se rouler par terre. Que de beaux moments ! Toute la journée, un ange nous a dégagé un coin de ciel au milieu des nuages menaçants. Le soleil, l'amitié, la beauté étaient au rendez-vous.  
Mille mercis à nos hôtes pour cet accueil si chaleureux.

## Niagara, on n'ira pas

Étant donné le très faible taux d'inscription au voyage de Niagara, nous avons dû l'annuler. Vos suggestions pour de nouveaux déplacements sont les bienvenues. Parlez-en avec Doriane, au (450) 562-9207.

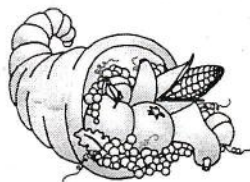
## Magnifiques photos

Cet automne, grâce à Danielle Gauthier, une de nos membres, nous aurons la chance de visionner de magnifiques photos pendant les cours. Danielle a un très beau talent de photographe et nous offre son temps bénévolement. Vous avez sans doute remarqué dans La Tribune, il y a quelques semaines, son reportage sur un petit garçon et Leucan. Professeure de métier, Danielle a eu un jeune garçon atteint de cancer dans sa classe. Très touchée, elle a voulu trouver une façon de contribuer à l'œuvre humanitaire qu'est Leucan. Avec la collaboration de cet organisme, certaines de ses photos ont donc été transformées en cartes de souhaits tout à fait superbes. Vous pouvez les trouver chez certains marchands et fort probablement à la soirée d'information de la SHA le 4 septembre prochain.

Bravo et merci Danielle, pour les innombrables heures d'excellent travail.

## Récoltes abondantes en vue

Après les chaleurs de l'été, voici le temps des moissons. Mille et une questions ont dû surgir dans votre esprit pendant l'entretien de votre jardin ou vos promenades dans votre petit paradis.



C'est le temps de nous faire des suggestions de chroniques pour La Clé fleurie ou de sujets qui pourront faire l'objet d'une conférence ou d'un cours. Nous espérons une récolte abondante. Il est facile de nous joindre : Diane, au (450) 562-9589, [dyfil@qc.aira.com](mailto:dyfil@qc.aira.com) ou Johanne, au (819) 242-1227.



## Un mot pour Yvon

Je sais que vous serez déçus de ne pas retrouver la chronique d'Yvon dans ce numéro. Depuis huit ans, notre super homme se donne sans compter pour la Société. Saviez-vous qu'au début, Yvon a donné des cours à la polyvalente et, voyant l'enthousiasme de son petit groupe d'élèves, il a fait des recherches pour inviter M. Paquet, le président de la Fédération des sociétés d'horticulture du Québec, à venir les rencontrer ? C'est ainsi qu'est née la SHA, avec Yvon parmi les fondateurs et membres du conseil d'administration. Année après année, il est devenu non seulement notre professeur préféré, mais aussi à l'occasion conférencier, dirigeant d'atelier, personne-ressource au conseil d'administration, soutien moral dans des moments parfois assez terribles, boute-en-train pendant les sorties et les visites horticoles, j'en oublie certainement beaucoup, et en plus, il doit travailler « un peu » pour gagner sa vie. Comme il n'est pas en notre pouvoir d'allonger les journées jusqu'à 36 heures, nous lui avons accordé de petites vacances ! Ne vous inquiétez pas, il nous reviendra bientôt.

Merci pour tout, Yvon.



---

## Aux prises avec des fourmis des prés ?

Les fourmis constituent un véritable problème quand elles pullulent et surtout, quand elles élèvent leurs colonies de pucerons. Les fourmis des prés, les plus communes, adorent les sols secs et les lieux ensoleillés. Elles évitent la végétation dense. Pour elles, rien de mieux qu'une plate-bande ou une pelouse pauvre et clairsemée.

La menthe poivrée, la tanaisie et la menthe pouliot éloignent les fourmis. Par contre, les deux premières de ces plantes sont très envahissantes. Les feuilles de lavande, de marjolaine, de fougère et de noyer repoussent également ces bestioles.

Ébouillanter les nids de fourmis ou les détruire manuellement est une tâche déplaisante. Le fait d'arroser les nids avec une solution de pyrèthre donne de bons résultats, mais nuit à de nombreux autres organismes vivant dans le sol.

Les pièges commerciaux contenant du borax et un produit attractif n'agissent pas toujours avec la rapidité voulue. On peut d'ailleurs les remplacer par un mélange de levure, de miel et de borax. Noyer les entrées des nids avec une solution faite de compost dilué dans l'eau pendant quelques heures demeure un moyen simple et quasi infaillible pour se débarrasser des fourmis tout en fertilisant le sol, car elles détestent l'humidité et les milieux riches en matières organiques. Bonne chance !

---

## Les fleurs comestibles

Plusieurs fleurs reconnues pour leur beauté sont également très bonnes au goût.

La capucine (*Tropaeolum majus*), bien connue pour ses propriétés d'attraction des insectes, peut également être utilisée en cuisine. Les fleurs de cette plante ont une saveur légèrement piquante et rehaussent parfaitement le goût d'une salade. On peut également les utiliser pour la décoration des plats cuisinés et pour relever certains mets.

Les feuilles de la capucine, riches en vitamine C, peuvent quant à elles être utilisées pour garnir les sandwiches, dans les potages ou simplement incorporées dans une salade. Elles ont la propriété de calmer la toux et de faciliter le sommeil et la digestion.

Le souci des jardins (*Calendula officinalis*) est une plante annuelle très vigoureuse, qui s'accommode relativement bien d'un sol pauvre. Utilisée depuis le Moyen-Âge pour ses propriétés médicinales, cette fleur peut très bien remplacer le safran qu'on utilise pour colorer le riz et les soupes. Le souci des jardins a une action répulsive qui se révèle particulièrement efficace contre certains insectes, notamment les nématodes de la pomme de terre.

Plusieurs propriétés médicinales sont associées aux fleurs et aux feuilles du souci. Sous forme d'infusion ou de décoction, il semble qu'elles posséderaient des propriétés médicinales pour le traitement de la jaunisse.

L'hémérocalles (*Hemerocallis sp.*) est cultivée en Chine depuis plus de 2 500 ans pour ses propriétés peu banales. Ses fleurs ont un goût très doux, légèrement sucré. Ses feuilles sont comestibles et auraient, tout comme ses racines, des propriétés anti-douleur.

Les pétales des rosiers, notamment ceux du rosier sauvage, peuvent servir en cuisine et en médecine. On les utilise pour faire de la gelée et de la confiture : les pétales macérés permettent d'obtenir de la gelée, alors que bouillis, ils donnent une excellente confiture. Ils ont également des propriétés diurétiques et laxatives. Un mélange d'huile de roses (obtenue par la macération de pétales) et d'huile d'amandes douces a des propriétés astringentes tout à fait notables. Les fruits des rosiers (appelés *cynorhodons*), riches en vitamine C, récoltés en septembre et octobre, sont également utilisés en cuisine et en médecine.

Il existe plusieurs autres fleurs comestibles, telles que les pensées et la bourrache, qui se prêtent à la confection de plats de réception. Cependant, si vous utilisez des fleurs pour rehausser des mets, il est important de le mentionner à vos invités pour éviter des problèmes aux personnes allergiques au pollen. *Bon appétit !*

---