



La Clé fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

www.sha.qc.ca 🌱 s_h_argenteuil@hotmail.com 🌱 Facebook SHA

Mot de la présidente

Chers membres,

C'est avec une immense fierté que nous célébrons notre 30^e anniversaire cette année. La Société d'horticulture d'Argenteuil est une grande famille, dont les membres sont unis les uns aux autres par une passion commune pour l'horticulture, le partage de connaissances et le plaisir de profiter de la nature et de ses bienfaits.

Nous vous invitons à joindre la fête du 30^e anniversaire, qui se tiendra le samedi 4 mai 2024 de 17 h à 20 h 30. Cet événement est une très belle occasion de se retrouver, d'échanger et de se remémorer d'agréables souvenirs. Venez déguster un délicieux buffet, concocté par le *Bistro Aux Lubies, maison gourmande*, ainsi qu'assister à une captivante conférence sur « La parade de mode des hémérocailles » animée par Danielle Robichaud. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet ou visitez directement la section *Agenda*.

Pendant toutes ces années, c'est cette passion pour l'horticulture qui a animé la Société et lui a permis de devenir ce qu'elle est aujourd'hui. Nous souhaitons donc qu'elle continue de nous faire vibrer pour une autre trentaine d'années. Cet engouement nous voulons le partager et le propager à notre famille et à nos amis.

Soyez des passionnés engagés! Venez célébrer avec nous!

Manon Choinière
humanitouche@gmail.com

Pensée fleurie

La variété... C'est le sel de la vie, mieux c'est le piment de l'amour. – Lucie Vallière

D'où viens-tu... piment?

Le poivron et le piment, qui appartiennent à la famille des Solanacées, tout comme la tomate, la pomme de terre et l'aubergine, aiment tous se retrouver sous le soleil et à la chaleur. Le piment est une plante vivace dans les régions tropicales et annuelle dans les régions tempérées.

Précisons, devons-nous utiliser le terme poivron ou piment?

En fait, les deux sont utilisés. Le piment est le nom commun; il existe plusieurs variétés dont l'intensité est mesurée sur une échelle de 0 à 10 (voir l'échelle de Scoville à la page 4). Le poivron, quant à lui, est la variété de piment doux. Ces merveilleux fruits rouges, jaunes, verts et orange, qui existent depuis plus de 9 500 ans, n'existent pas à l'état sauvage; quelle déception!

Le piment est la plus ancienne plante autogame, donc qui se reproduit elle-même. Les graines auraient été dispersées par les déjections des oiseaux dans les régions tropicales; ces derniers n'étant pas incommodés par la capsaïcine de cet aliment comme les mammifères le sont au toucher ou à l'ingestion.

Le piment, dont l'origine confirmée est l'Amérique du Sud et l'Amérique centrale, fut cultivé pour la première fois au Mexique 7 500 ans av. J.-C. Au début, les peuples l'utilisaient comme plante médicinale contre le scorbut, car il contient plus de vitamine C qu'une orange. La capsaïcine favoriserait la santé intestinale en accélérant l'élimination des toxines. En médecine traditionnelle, il est employé pour traiter la douleur, les problèmes respiratoires, le zona, l'arthrite et les maux de dents.

Christophe Colomb a fait la découverte du piment au même moment que celle du Nouveau Monde. Les autochtones l'utilisaient comme condiment pour assaisonner leur nourriture. Colomb rapporta cette épice en Europe où elle sera considérée comme le « poivre des pauvres » au détriment du « poivre d'Inde » associé à la richesse. Lors de la crise du poivre, les Espagnols se résignent et introduisent le piment dans leur alimentation. Petit à petit, ce dernier poursuit sa route en direction de l'Inde, s'arrête en Chine pour ensuite faire demi-tour vers le Moyen-Orient où il fait maintenant partie intégrante de l'alimentation arabe et africaine.

Le piment d'Espelette, connaissez-vous? Le piment fort fait partie de notre culture depuis peu d'années dans la cuisine nord-américaine. En 1960, les Basques tentent d'implanter un piment dans la région d'Espelette. La plante est cultivée discrètement au Pays basque, la seule région d'Europe intéressée par la culture de ce fruit qui sert de condiment et joue un rôle important dans la conservation des viandes. La sélection des meilleures graines vise à optimiser son goût unique. Aujourd'hui, nous connaissons le piment d'Espelette sous le nom de piment Gorria.

Le piment a fait un long voyage pour arriver jusqu'à nous. Savourons-le, dégustons-le et découvrons ses nombreuses variétés.

Suzanne Robidoux

Piment et compagnonnage

Le compagnonnage ou technique des cultures associées signifie cultiver différentes plantes comestibles ensemble, car elles auront un effet bénéfique les unes sur les autres, soit en améliorant le goût et la productivité, soit en éliminant les maladies ou les insectes nuisibles, soit en étant un soutien l'une pour l'autre (ombre, tuteur, éléments nutritifs ainsi qu'attraction des pollinisateurs et des insectes bénéfiques).

Les meilleurs compagnons du poivron et du piment sont : l'aneth, l'aubergine, le basilic, la capucine, la carotte, le géranium, l'origan, l'oignon, le romarin et le tagète.

Les ennemis du piment s'avèrent être le chou rave, la ciboulette, le fenouil, la pomme de terre et les fraises. La tomate se situe entre compagnon et ennemi. Comme le piment, la tomate aime la chaleur et l'humidité, mais elle nécessite un espacement, car elle s'étiôle et a besoin d'aération pour éviter les maladies. Les deux peuvent vivre ensemble, mais ne peuvent pas être côte à côte.

Manon Choinière

Poivron vert – une variété ou une immaturité?

En toute franchise, le poivron vert n'a pas atteint sa maturité. Nous avons cueilli le fruit à ce stade, car nous aimons le manger vert. Le jeune poivron, paré d'un vert tendre et cueilli quand sa peau devient brillante et lisse, est aimé, car il est croquant et juteux à ce stade. Lorsque le poivron est rendu vert foncé, il deviendra rouge sous peu; il approche donc de sa maturité. Alors, laissons-le devenir un splendide poivron rouge!

Manon Choinière



Hémérocalle de la société : MASHA

Nommée ainsi pour **Ma** Société
d'**H**orticulture d'**A**rgenteuil

Hémérocalle hybridée par Jacques Doré pour
le 25^e anniversaire de la SHA.

D'où vient l'échelle de Scoville?

Qu'est-ce que l'échelle de Scoville? C'est une échelle mesurant la force des piments et mise au point en 1912 par M. Wilbur Lincoln Scoville, pharmacien américain. Cette échelle mesure la concentration en capsaïcine que l'on retrouve surtout dans les graines du piment et la partie blanchâtre intérieure qui est reliée aux graines. La capsaïcine, le composé chimique actif des piments forts, évoque la sensation de chaleur et de brûlure lorsque le fruit est ingéré.

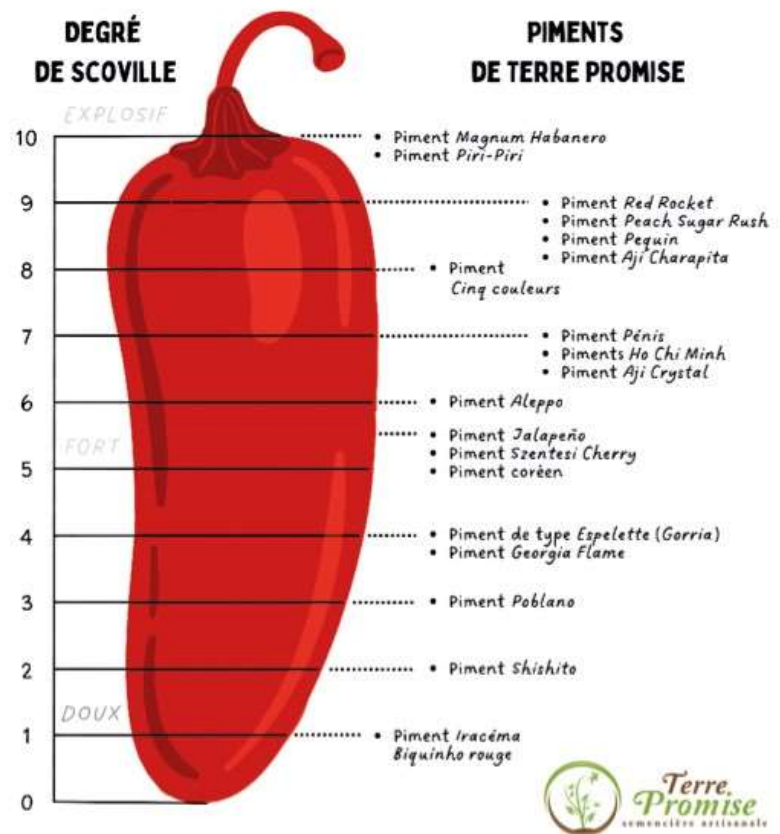
Le poivron ou piment doux et sucré (*Capsicum Annuum*) est généralement consommé cru ou cuit. Tandis que les piments forts (*C. Annuum*, *C. Baccatum*, *C. Chinensis*, *C. Frutescens*, *C. Pubescens*) sont surtout utilisés comme condiment. Leurs saveurs diffèrent en intensité. Elles peuvent même s'avérer piquantes ou brûlantes selon l'échelle de Scoville.

La concentration de capsaïcine diffère selon la variété de piment choisie, le moment de la récolte, le climat (sécheresse ou pluie) et la technique de culture (en pot ou en terre). L'échelle de Scoville comporte 11 niveaux de 0 à 10 : 0 étant neutre, 1 étant doux et 10 étant explosif. Plusieurs échelles existent, car chaque producteur classe les variétés de piment qu'il cultive. À vous de choisir vos préférences!

Manon Choinière

ÉCHELLE DE SCOVILLE

- Classement des piments -



Ont collaboré à ce numéro :

Manon Choinière 🌸 Denyse Clermont 🌸 Johanne Danis 🌸 Suzanne Robidoux 🌸 Céline St-Pierre



L'agenda

Société d'horticulture d'Argenteuil

Activités de financement

Prévente de Masha

Hémérocalce hybridée par Jacques Doré

Occasion à ne pas manquer! Vous avez la possibilité de vous procurer cette magnifique plante. Vous devez réserver et payer à l'avance lors de nos activités ou par virement Interac.

Coût : 25 \$/plante

Quantité limitée : maximum 3 plantes/personne

Livraison en mai, date à déterminer selon les conditions météorologiques.

Cartes de souhaits parfaites pour toutes occasions

Elles sont uniques et sans texte, ce qui laisse libre cours à votre inspiration! Les magnifiques photos nous ont été généreusement offertes par Ginette Séguin, membre de la Société. Les cartes se présentent sur fond blanc ou noir. Vous pouvez commander en consultant le site Internet de la SHA.

Coût : 4 \$/1 carte ou 10 \$/3 cartes

Païement par virement Interac

Vente-débarras

Le samedi 24 août 2024 – Sur la rue Grace, Lachute

Votre collaboration est essentielle! Apportez-nous des objets ou des plantes que vous voulez nous donner. Idéalement, nous souhaitons des objets qui ont un lien avec l'horticulture, par exemple des décorations de jardin ou des outils de jardinage. Venez nous encourager! On a besoin de votre soutien!

Plus de détails à venir!

Pour plus d'informations : Céline St-Pierre au 450 566-8224

Cartes de membre

Renouvellement des cartes de membre

Vous pouvez renouveler votre carte de membre par chèque ou par virement Interac. Cliquez [ici](#) pour télécharger le formulaire, remplissez-le, puis postez-le avec un chèque à la SHA.

Activité spéciale



Fête du 30^e anniversaire

Le samedi 4 mai 2024, 17 h à 20 h 30

Au Club de Curling de Lachute
60, rue Harriet (2^e étage)

Au programme

Apéro, bouchées, présentation des réalisations, conférence, buffet, dessert et prix de présences.

Bar sur place

Coût : 30 \$/personne

Réservez et payez avant le 26 avril

Sortie

Visite de la Ferme Hill Head Chili

Le dimanche 2 juin 2024, 10 h ou 13 h

Venez à la rencontre de jeunes maraîchers qui cultivent une centaine de variétés de piments forts et les transforment en sauce et en chocolat.

Réservation requise :

s_h_argenteuil@hotmail.com

SVP, inscrivez votre nom et votre numéro de téléphone, le nombre de participants ainsi que l'heure de la visite désirée, soit 10 h ou 13 h.



Merci à tous nos commanditaires

Nous vous invitons à encourager nos commanditaires. Consultez notre [site Internet](#) afin de voir toutes les informations concernant leurs services.

Commanditaires principaux

Agnès Grondin, députée provinciale
Stéphane Lauzon, député fédéral
MRC d'Argenteuil
Ville de Lachute
Ville de Brownsburg-Chatham

Municipalité de Grenville-sur-la-Rouge
Centre Dentaire Delongchamp
TVC d'Argenteuil
Céline St-Pierre

Commanditaires

Bernard Tessier Fleuriste
Bistro Aux Lubies, maison gourmande
Cabinet de Me Bissonnette Avocats
Jardin2M
Club des Lions de Lachute
Garage Pierre Perreault

Lachute à mots
Le Faimfino, restaurant
Location Madden
Meunerie Réal Mondou
Réjean Charbonneau
Salon Funéraire Roland Ménard

Membres de soutien

Centre d'entraide d'Argenteuil
Chaussures Monik
Jardin de Lachute
Jardin Dion
Jardins Michel Corbeil
Lee Valley – Outils
Mes saisons en couleur
Municipalité de Harrington

Municipalité de Mille-Isles
Municipalité de Saint-André-d'Argenteuil
Municipalité du Canton de Gore
Municipalité du Village de Grenville
Station 210, Boutique & Caffè
Tissus Lachute O Coton
Valois, Boutin et Besner notaires

Nous remercions sincèrement les personnes, les commerces et les organismes mentionnés ci-dessus pour leur soutien financier. Nous poursuivons notre route grâce à eux.

Les membres de la SHA peuvent obtenir un rabais de 10 % auprès des marchands suivants :

Botanix, Jardin 2M, Jardin de Lachute, Jardin Dion, Jardins Michel Corbeil,
Jardissimo, Les plantations Létourneau et Pépinière Éco-Verdure.

Station 210, Boutique & Caffè offre un rabais 10 % du 4 mai au 4 juin sur certains articles des sections jardin et maison.

Veuillez vous informer auprès des marchands pour obtenir plus de détails sur les articles qui font l'objet d'un rabais de 10 %. Important! Présentez votre carte de membre dans tous les centres de jardin que vous visitez et demandez s'ils vous offrent une réduction, et ce, même s'ils ne sont pas mentionnés dans cette liste. Vous pourriez être agréablement surpris!