

Entre-deux Clé Fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

Mot de la présidente

Bonjour à tous,

L'équipe du Conseil d'administration de la SHA vous invite à profiter de la nature pour vous ressourcer et faire des réserves de santé et d'air pur. Au cours des derniers mois, l'évolution de la pandémie du coronavirus (COVID-19) nous a contraints à adapter nos vies de façon radicale : confinement, retour graduel des activités, port du masque dans les endroits publics, etc. Malheureusement, nous devons encore patienter pour reprendre les activités planifiées par la SHA.

En effet, les membres du Conseil d'administration ont décidé de suspendre les activités prévues cet automne, incluant l'assemblée générale annuelle, les voyages et les conférences.

Nous sommes désolés pour ce désagrément que la pandémie nous impose. Nous espérons pouvoir déplacer ces événements à une date ultérieure et trouver une solution afin que nos membres puissent tout de même profiter de l'année. Nous vous tiendrons au courant dès que nous en saurons davantage. Vous pouvez consulter le site Internet pour plus d'informations.

Nous vous remercions de votre compréhension. Continuez de vous protéger tout en profitant de notre superbe fin d'été.

Bonne récolte et à la prochaine!

Manon Gascon, présidente
fraisi_dora@hotmail.com

Les carottes... de la couleur dans votre assiette

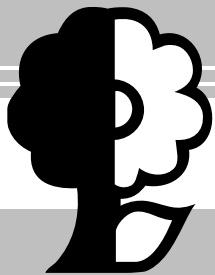
La carotte appartient au légume racine qui pousse sous terre et ne voit pas le soleil. C'est pourquoi il y a 10 000 ans la carotte sauvage était blanche, mince et aigre. Sa peau coriace et sa chair fibreuse étaient surtout consommées par le peuple, car elle était accessible et peu coûteuse. Au XV^e siècle, en Syrie, on trouvait des carottes allant du rouge au violet. Tandis qu'en Europe, on relevait des carottes à chair blanche, jaune, rouge, verte, pourpre et même noire. Les agriculteurs adoptèrent un mode de culture différent en les semant dans une terre riche et fertile. Leur goût se raffina au cours des années, puis la carotte jaune étant devenue très populaire, on délaissa la carotte mauve.

Lorsqu'on parle de carotte, on pense automatiquement à la belle longue carotte orange, telle qu'on la connaît aujourd'hui. Mais, est-elle naturelle ou issue d'un croisement? D'où vient la carotte orange? Celle qui détient la popularité depuis tant d'années, serait-elle une intruse?

... suite au verso

Nous remercions nos commanditaires

Agnès Grondin Députée d'Argenteuil • Centre Dentaire Delongchamp • Pierre Perreault Garage
 • Le Jardin de Lachute • Jardin 2M • Jean Dallaire • Les Sols Isabelle inc. • Michel F. Bissonnette, avocat • 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

→ ANNULATION ← Conférences – Voyages – Activités

Conférences annulées

Les piments et les poivrons, de I. Paquin, 21 octobre 2020

Les champignons, prod. Forestiers, de F. Patenaude, 18 novembre 2020

Voyage annulé

Fromage, cidre et noix... pourquoi pas!, 12 septembre 2020

Activité annulée

Assemblée générale annuelle et conférence sur les tomates, des semis à l'assiette, 12 septembre 2020

Important!

Toutes les activités sont sujettes à modification ou à annulation selon la progression de la pandémie du Coronavirus

Les carottes... de la couleur dans votre assiette (suite...)

Au XVI^e siècle, sous le règne du Prince Guillaume d'Orange, les agriculteurs voulant prouver leur allégeance au Prince dans sa bataille pour l'indépendance hollandaise ont concocté en serres la première carotte charnue, d'un orange lumineux, couleur dominante aux Pays-Bas. Cette création fut réalisée à la suite d'un croisement entre la tendre carotte rouge de Syrie et la carotte blanche d'origine. Cette nouvelle carotte, tendre et douce, gagna dignement sa place sur les tables royales. On exporta cette « carotte longue orange » dans le monde entier. Son succès fut tel que les horticulteurs créèrent plus de 500 variétés, telles qu'on les connaît aujourd'hui.

La carotte orange contient une haute valeur nutritive en bêta-carotène et des antioxydants. Ces fanes peuvent être utilisées comme condiments, en potage ou en salade. La carotte était utilisée à titre de plante aromatique avant de figurer parmi les légumes. Saviez-vous que la carotte orange détient un secret? Elle est la seule qui résiste à la cuisson sans perdre sa couleur. Dire que l'on pensait que les carottes blanches, jaunes, rouges, mauves et noires étaient de nouvelles variétés! En fait, c'est la carotte orange qui est la petite dernière et surtout la plus populaire.

Pour plus d'informations, consultez :

<https://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-assiette/aliments/legumes/carotte/petite-histoire-de-la-carotte>

<https://axiomcafe.fr/pourquoi-les-carottes-sont-elles-oranges>

Manon Choinière

Attention!

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

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