



Entre-deux Clé Fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

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

Mot de la présidente

Chers membres,

Un été qui s'étire... et une rentrée qui s'annonce prometteuse!

Avant de parler de la rentrée, prenons encore un moment pour savourer ces magnifiques journées estivales. Le soleil et la chaleur nous ont bien gâtés, et la saison n'a pas dit son dernier mot! Nos jardins et nos potagers débordent de couleurs, de parfums et de saveurs; c'est le moment idéal pour les admirer... et les déguster.

Prolongez la magie des fleurs

Pourquoi ne pas capturer un peu de cette beauté pour les mois à venir? Le séchage des fleurs est une belle façon de conserver un souvenir de votre jardin. Parmi les espèces qui se prêtent bien à cette technique, nous retrouvons : l'achillée millefeuille, la centaurée bleuet, la lavande, l'astilbe et le liatris. Pour en savoir davantage, visitez le site [Séchage des fleurs à l'air libre](#) de l'Espace pour la vie.



La rentrée

Septembre arrive avec son lot d'énergie et d'envies nouvelles. C'est le moment de reprendre nos activités, de lancer de nouveaux projets et d'enrichir nos connaissances. Nous vous donnons rendez-vous le **17 septembre** pour notre **assemblée générale**, suivie d'une **conférence passionnante sur les fines herbes**.

Venez échanger, apprendre... et pourquoi pas, **vous impliquer dans les projets à venir!**

Nous avons hâte de vous retrouver!

Votre présence fait toute la différence. Ensemble, faisons de cette nouvelle saison horticole une saison florissante!

Céline St-Pierre, présidente
450 566-8224

Surveillez notre programmation régulièrement sur le site [Internet](#) et suivez-nous sur [Facebook](#).



Entre-deux Clés Fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

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

Cuisiner les fleurs de votre jardin

De plus en plus, les amateurs d'horticulture se passionnent pour l'utilisation des fleurs en cuisine. Quelle belle surprise de découvrir une nouvelle façon d'utiliser les fleurs de votre jardin pour embellir vos assiettes et ravir vos papilles!

Botanix recommande cinq fleurs comestibles et sécuritaires tant pour les humains que pour nos compagnons à quatre pattes :



- 🌿 **Calendula** ou **souci** (*Calendula officinalis*)
- 🌿 **Capucine** (*Tropaeolum majus*)
- 🌿 **Hémérocalle** (*Hemerocallis fulva* et autres cultivars)
- 🌿 **Monarde** (*Monarda fistulosa* et *didyma*)
- 🌿 **Pensée sauvage** (*Viola tricolor*)



Il est essentiel de se référer aux noms latins, car certains cultivars peuvent être non comestibles, voire toxiques. Pour en savoir davantage sur la culture et la préparation culinaire de ces fleurs, consultez le site [Fleurs comestibles : Top 5 au jardin et en cuisine](#) de Botanix.

La page [Principales fleurs comestibles](#) du site *Espace pour la vie* du Jardin botanique de Montréal propose également une liste exhaustive de fleurs comestibles, accompagnée d'un tableau détaillé : noms scientifiques, mois de floraison à Montréal, usages culinaires, et remarques sur le goût, la texture ou l'utilisation. Une mine d'or pour les curieux!

En salade, en tisane, en soupe ou même en garniture sur une crème glacée, les fleurs du jardin se réinventent dans votre cuisine. Libérez votre créativité culinaire; vous êtes le chef!



Manon Choinière



L'agenda

Société d'horticulture d'Argenteuil

Conférences

Maison de la culture, 378, rue Principale, Lachute

Information : s_h_argenteuil@hotmail.com

Céline St-Pierre au 450 566-8224

Important!

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

Entrée 30 minutes avant la conférence

Gratuit pour les membres SHA

5 \$ pour les abonnés de la Bibliothèque

10 \$ pour les non-membres et non-abonnés de la Bibliothèque

Assemblée générale annuelle, 18 h

Les fines herbes du jardin à la table, 19 h

Le mercredi 17 septembre 2025

de François Grenier, horticulteur

Survol des endroits où cultiver les fines herbes, de leur récolte et des différentes façons de les conserver. Présentation des variétés les plus intéressantes pour votre jardin et votre cuisine. Recettes et idées de lecture.

Conférence gratuite,
bienvenue à tous!

À la découverte de la myciculture (les champignons)!

Le mercredi 15 octobre 2025, 19 h

de Cloée Viens, copropriétaire de la Ferme de champignons Mycep

Découvrez les champignons autrement et apprenez entre autres les rudiments de la culture et les différentes variétés méconnues passant de la pholiote à la crinière de lion.

Taille et entretien des arbustes

Le mercredi 12 novembre 2025, 19 h

de Christian Normandin, jardinier-horticulteur

La taille et l'entretien de nos arbres et de nos arbustes pour la conservation de plants sains et vigoureux. Ces tâches s'imposeront peut-être plus qu'une fois au cours de l'année. Cependant, l'adage du bon arbre au bon endroit évitera plusieurs soucis et garantira un résultat optimum.

Un gros merci à tous nos

commanditaires : 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 – Harmonie

gourmande, Art de la table –

Cabinet de Me Bissonnette Avocats

– Club des Lions de Lachute –

Garage Pierre Perreault – Le

Faimfino, restaurant – Éconologis –

Location Madden – Salon funéraire

Roland Ménard – Jardins Michel

Corbeil – Municipalité de Mille-

Isles

**Consultez la liste complète de
nos commanditaires sur notre
[site Internet](#).**

