



## Société d'Horticulture de l'Orne

10 rue Étoupée – 61000 Alençon

Pensez à consulter notre site et, **pour nous joindre, utilisez notre adresse mail.**

Site : <http://www.shoalencon.com>

mail : [stehorticultureorne@wanadoo.fr](mailto:stehorticultureorne@wanadoo.fr)

(Une mise à jour du site est faite régulièrement)

### **MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE** **QUADRI-3-2021**

Chers amis,

J'espère que chacun d'entre vous a pu profiter au mieux de ses vacances d'été malgré la météo pluvieuse. J'imagine qu'après cette année encore très marquée par la pandémie et les règles restrictives pour les déplacements, vous avez pu enfin retrouver vos proches et vos amis.

Lors du dernier conseil d'administration le nouveau bureau a été élu. Martine Huet succède à Yvette Verhalle au poste de secrétaire générale. Je tiens particulièrement à remercier sincèrement Yvette pour son engagement sans faille depuis de nombreuses années. Elle reste cependant administratrice pour notre grand plaisir. Je me réjouis que Martine prenne la relève, dans l'ombre elle met ses nombreuses compétences au service de notre association. Elle est pour nous tous une précieuse collaboratrice. J'en profite pour rappeler qu'un poste de secrétaire est à pourvoir.

Les bénévoles n'ont pas manqué, eux non plus les rendez-vous pour m'assister avec enthousiasme pour l'entretien de nos 2 jardins. L'accent a été mis sur le Jardin Expérimental, il est très fréquent que les visiteurs viennent vers moi pour partager leur plaisir de s'y promener. Je n'ai jamais omis de les informer que c'était le résultat de votre travail collectif tout en les assurant que le message vous serait passé. Alors voilà : bravo et merci !

Chacun de vous pourra apprécier le rangement et la corvée de ménage faite par une poignée de bénévoles, au mois de juillet. 4 journées complètes ont été nécessaires. Comment vous dire à quel point j'aimerais que notre local soit un lieu agréable et qu'il serait bien que vous soyez tous vigilants pour qu'il le reste.

Le deuxième semestre n'a pas été simple pour les responsables des sections qui malgré tout ont continué avec dévouement à maintenir les activités. Je suis certaine que chacun de vous leur en est, comme moi, reconnaissant.

Il est très difficile de se projeter pour les mois à venir et malgré les incertitudes nous avons programmé la reprise de toutes nos activités et notre présence aux différentes manifestations. La prochaine sera la fête de la courge et de la St fiacre samedi 18 septembre. Bien-sûr je vous invite à **consulter régulièrement notre site** pour vous assurer de leur maintien et des conditions sanitaires qui évolueront probablement en raison des directives gouvernementales.

Restons confiants et solidaires.

Catherine FRAVALLO

Le 22 juin, le nouveau Conseil d'administration s'est réuni. La composition est la suivante :

<b><u>LE BUREAU</u></b> :	<i>Président d'honneur</i> : Patrick BOIVIN	<i>Secrétaire générale</i> : Martine HUET
	<i>Présidente</i> : Catherine FRAVALLO	<i>Secrétaire adjointe</i> : Monique ELICIO
	<i>Vice-Présidents</i> : Bernard COULON	<i>Trésorière</i> : Isabelle CHEDOT
	Gérard FORES	<i>Trésorière adjointe</i> : Paulette LE MOINE
	Daniel HUET	

**LES ADMINISTRATEURS** : Anne-Sophie ADNET, Martine et Maurice DUTERTRE, Nicolas ELICIO, Odile FORES, Michel FRAVALLO, Claude LELIEVRE, Francis LOISON, Yannick LOUATRON, Annick MERCIER, Françoise SICOT, Liliane SONNET, Monique TROUILLET et Yvette VERHALLE

### LES REUNIONS à 18h :

<u>BUREAU</u> 12 octobre – 14 décembre	<u>CONSEIL d'ADMINISTRATION</u> 14 septembre – 16 novembre
---	---

### LES PERMANENCES :

Les samedis suivants de 10h à 12h : (la bibliothèque est alors ouverte)

<u>SEPTEMBRE</u>	4 - 18	<u>OCTOBRE</u>	2 – 16 - 30
<u>NOVEMBRE</u>	13 - 27	<u>DECEMBRE</u>	11 (Halle au Blé : Féeries de Noël)

### ACTIVITES A VENIR :

**Samedi 18 septembre** : - Fête de la courge

Pensez à vous inscrire pour les concours de courges, poireaux, carottes et plus belles collections !

**Dépôt des légumes le vendredi 17 de 10h à 12h à la SHO.**

- Fête de la Saint-Fiacre :

Des parterres de dahlias de toutes les couleurs, des chapeaux de fleurs, un grand défilé jusqu'à l'église St Léonard, venez vous joindre à nous ! Si vous avez un chapeau, vous avez ce qu'il faut pour participer ! (Si vous n'avez pas eu le temps de l'habiller de quelques fleurs, les bénévoles de la St Fiacre s'en chargeront gratuitement). Vous pouvez vous inscrire, avant le 13 septembre à la SHO (par mail). Pour participer au repas traditionnel à 20h30 à la salle de la Providence, la participation est de 15€/personne.

**Mardi 21 septembre** : 17h : Réunion des responsables de sections

**Dimanche 26 septembre** : Saint-Fiacre de la Société d'Horticulture de LISIEUX

**Samedi 9 octobre** : 14h30 Sortie chez M. Charlie Simon – 54 route des Egremondrières à Villeneuve en Perseigne (ex Saint Rigomer des Bois - maison aux volets verts) (inscription par mail à la SHO avant le 4 octobre).

Venez découvrir ou redécouvrir un bel exemple de permaculture ; M. Simon a déjà ouvert son jardin en début de saison et cette deuxième visite permettra d'apprécier l'évolution de son potager.

Il vous parlera de l'électroculture, « des plantes – compagnes » et de bien d'autres pratiques encore.

**Samedi 16 octobre** : Bourse-échange d'automne

Vous avez TOUS, dans votre jardin, des plantes et des graines (horticoles, potagères, insolites, rares), en surplus. Ne les jetez pas ! Elles peuvent faire plaisir à d'autres amateurs. Rempotez-les, munissez-les d'une étiquette et venez les proposer à notre local, de 10h à 12h. Et peut-être trouverez-vous, gratuitement, des plantes que vous recherchez ! (Port du masque, puisque la distanciation sociale pourrait être difficile à imposer).

Si vous n'avez rien à échanger, la SHO vous demandera 1€ pour chaque acquisition.

**Judi 21 octobre** : Concours de tartes du Centre Edith Bonnem (ce concours est destiné à déterminer la meilleure pomme et la meilleure poire de l'année du verger pédagogique).

**Samedi 13 et dimanche 14 novembre** : Salon « Tous Paysans »

**Réunion de préparation** : mardi 2 novembre à 17h à la SHO.

La SHO sera présente de 9h à 19h au Parc des Expositions d'Alençon. Venez nous aider et/ou nous rendre visite pour découvrir les dahlias, les pommes et poires de notre Verger pédagogique, les légumes, les cucurbitacées et les différentes sections. Des rencontres, des échanges, des conseils, des animations...

### **Samedi 11 et dimanche 12 décembre : Féeries de Noël**

La SHO organisera cette manifestation à la Halle au Blé à partir de 10h où l'on découvrira les talents des amateurs. Cette année, l'art floral sera à l'honneur. Venez nombreux admirer le travail de l'osier (vanniers), les bouquets de l'atelier art floral et voter pour les plus belles œuvres des artistes peintres et des photographes. Pour les plus jeunes (à partir de 5 ans) la SHO proposera une animation gratuite.

Thème du concours photo : « **Jeux d'eau douce ou salée dans la nature en France métropolitaine** »..

### **Samedi 5 février 2021 à 10h :**

Si vous êtes débutant en taille d'arboriculture fruitière, cette séance théorique est à faire en priorité et obligatoire si vous souhaitez entrer dans le programme de la charte (cf doc. sur le site). En effet, il faut vous familiariser avec les dards, les coursonnes, les bourgeons à fruits, les branches charpentières, la nourriture des arbres et les produits naturels à utiliser. En début d'année, une dizaine de séances sera proposée chez les **adhérents**, pensez à vous inscrire par mail à la SHO avant le 31 décembre.

## **LES CONSEILS DE PATRICK :**

### **JARDIN POTAGER**

#### **L'artichaut ou Cynara Scolymus :**

Famille des Astéracées, originaire de la méditerranée c'est un dérivé botanique du chardon. Il en existe une dizaine de variétés. Il est moyennement énergétique, riche en fer et en vitamine C. Le plus gros producteur est l'Italie. Il est surtout cultivé en Bretagne et dans le sud de la France mais aussi partiellement en Normandie (39000 tonnes en France). En ce qui me concerne j'en ai 12 pieds depuis 15 ans.

#### **Sa culture :**

Il se sème en février/mars sous serre ou en avril/mai en pleine terre. On peut également faire des divisions de touffes. L'artichaut a besoin d'être biné, la récolte a lieu entre mai et novembre.

#### **Côté cuisine :**

Il faut environ 40 minutes pour le faire cuire. Il se déguste à la vinaigrette ou à la crème. C'est le bas des feuilles et le fond que l'on mange.

#### **La pomme de terre**

Famille des Solanacées, elle existe depuis plus de 10000 ans. Ce sont les amérindiens qui la cultivaient. C'est Antoine Parmentier, agronome, qui a remis au roi Louis 16 les premiers spécimens. Il y a des milliers de variétés dans le monde mais en France on en dénombre 200. Par méfiance elle a été cultivée comme plante ornementale. Ce sont les prisonniers qui les ont d'abord mangées, le peuple étant méfiant. On l'appelle vulgairement la patate même si ce nom est surtout réservé au tubercule de la patate douce.

#### **Sa culture :**

La plantation en Normandie a lieu en avril/mai en plein air. On peut commencer sous abri en mars. La récolte a lieu en août/septembre. Elle préfère un sol profond, fertile meuble et humifère.

#### **Côté cuisine :**

La recette la plus connue : les frites ! Bien évidemment il y a le hachis Parmentier, la purée, la tartiflette, la raclette, la pomme de terre sautée, farcie au four, en robe des champs avec du beurre ou des rillettes, en potage avec d'autres légumes, à la vinaigrette sans oublier le repas du vendangeur pomme de terre et saucisson.

#### **Marron ou châtaigne :**

Le marronnier famille des Sapindacées et le châtaignier famille des Fagacées, donc ils sont différents. Le châtaignier est originaire de Turquie alors que le marronnier est originaire de Grèce et d'Albanie. Sait-on faire la différence entre un marron et une châtaigne ou tout simplement est-ce la même chose ? Il est vrai que les spécialités comme le marron glacé ou la crème de marron nous induisent en erreur car en réalité ils sont réalisés avec des châtaignes. La confrérie des marrons de Redon utilise des châtaignes pour promouvoir le marron. La bogue du marron n'est pas piquante et il n'y a qu'un seul fruit tandis que celle de la châtaigne est très piquante avec souvent 3 fruits.

La grande différence c'est que le marron est toxique tandis que la châtaigne est comestible. Je me souviens d'une recette de grand-mère qui disait qu'il suffisait de mettre un marron dans la poche de son pantalon pour ne pas avoir de rhumatisme.

#### **Sa culture :**

Le châtaignier n'aime pas les terrains calcaires et humides. Pensez à son développement avant d'en planter un, il lui faut minimum 150 m<sup>2</sup>. Adulte il fera 30 mètres de hauteur. Plantez plutôt un jeune sujet, d'octobre à mars, sa croissance est rapide.

#### **Côté cuisine :**

La châtaigne est riche en sucre lent et en vitamines C, E et B. Elle se cuisine de plusieurs façons, cuites à l'eau, grillées au four ou à la poêle après les avoir entaillées au couteau. On peut faire des confitures, de la crème, de la glace et bien sûr la dinde aux marrons à Noël.

#### **Le crosne :**

Famille des Labiacées, c'est un légume ancien originaire du Japon ramené en France en 1882. Il a longtemps été cultivé dans un village nommé Crosnes situé à 18 km de Paris dans le département de l'Essonne. On consomme son rhizome blanc fin, et délicat. Son goût sucré rappelle l'artichaut, voire le salsifis. Il se fait rare sur les étals des marchés et reste assez onéreux.

#### **Sa culture :**

On trouve du plant dans les grandes jardinerie ou des graineteries. Il demande 9 mois de culture avant d'être récolté. On le plante en mars et on le consomme en décembre. C'est un légume peu exigeant par contre sa récolte ayant lieu en décembre il vaut mieux avoir un terrain léger ou sableux.

#### **Côté cuisine :**

Astuce pour les préparer : les envelopper dans un torchon avec une poignée de gros sel, les frotter énergiquement afin d'ôter la fine pellicule qui les recouvre, les rincer. On peut alors les cuire dans l'eau bouillante, et après les faire revenir au beurre ou à l'huile et agrémenter le plat avec de la crème et des plantes aromatiques.

#### **La scorsonère :**

Famille des Astéracées, comme les topinambours, originaire du Caucase et non d'Espagne. Riche en fibres et en glucides elle est très proche du salsifis mais plus digeste et moins fibreuse, elle peut provoquer des ballonnements. La scorsonère se présente sous forme d'une racine noire comme le radis gris. Mieux vaut choisir une racine fine car les grosses sont creuses et ligneuses. Lors de l'épluchage, on met des gants car elles sont recouvertes d'une substance collante qui noircit les mains comme les bogues vertes des noix.

#### **Culture :**

On les sème en mai dans des sillons de 2 cm de profondeur légèrement recouvertes pour les récolter à l'automne.

#### **Côté cuisine :**

Les cuire 10 mn à l'eau bouillante, puis les faire revenir dans de l'huile d'olive. Elle se marie très bien avec du citron et des dorades en papillotes ou des crevettes (faites les sauter à la poêle et ensuite ajouter les scorsonères cuites, salez poivrez et ajouter la crème fraîche).

#### **Le panais :**

Famille des sapiacées, originaire de la région méditerranéenne, le panais ressemble à la carotte en plus conique. Ce légume était courant au moyen âge et avait sa notoriété. La pomme de terre n'était pas là. Lentement et peut être à cause d'elle il est tombé en désuétude. Il a pourtant une saveur douce, fruitée, légèrement sucrée. C'est un légume qui mérite d'être plus connu. Pas besoin de l'éplucher, on brosse la racine sous l'eau et on la prépare comme la carotte

#### **Culture :**

Le semis se fait à partir de mai dans un sol (enrichi au préalable), léger, avec du sable pour recouvrir les graines comme pour les carottes. Il aime le soleil. On les déprime afin que la racine grossisse (pas de caillou pour qu'il puisse se développer sinon il sera tordu et ne grossira pas).

#### **Côté cuisine :**

Cuit simplement à la vapeur, braisé, réduit en purée avec quelques fruits secs, avec les légumes du pot au feu, en gratin, les recettes sont infinies.

## Septembre

### Agrément :

#### Pelouse

Si vous avez du gazon à faire c'est le moment de le faire à condition qu'il n'y ait pas de sécheresse, sinon reporter au printemps 2022.

#### Dahlias

Supprimer les fleurs fanées afin de favoriser la repousse de nouvelles. Penser à étiqueter les souches

#### Chrysanthèmes

Ce sont les derniers pincements, arroser avec de l'engrais

### Au verger :

Commencer la récolte des fruits comme les pommes, les poires, les prunes et le raisin.

## Octobre

### Agrément :

Il faut préparer la floraison de printemps, nous avons le choix avec les bisannuelles et les bulbes :

Giroflées, primevères, myosotis, silène, pâquerette, cheiranthus, violettes, pavot, associer avec des crocus, jacinthes, tulipes, narcisses  
Il faut rentrer les daturas, les lauriers roses, les cactées, les plantes vertes, les géraniums, les fuchsias, les glaieuls et les bégonias tubéreux

Chrysanthèmes : vers le 15 octobre fin de l'arrosage à l'engrais

### Vergers :

Continuer le ramassage des fruits.

## Novembre

### Agrément :

Bouturer les arbustes. Novembre n'est pas le seul mois pour réaliser les plantations d'arbres et d'arbustes mais c'est le meilleur. Elles peuvent cependant s'effectuer tout l'hiver. Supprimer les dernières fleurs fanées de rosiers. C'est le moment de ramasser les feuilles

### Vergers :

Apporter de la magnésie au pied des arbres.

## Décembre

### Agrément :

Il est urgent de ramasser les dernières feuilles qui risquent de faire mourir le gazon.

### Vergers :

Vous pouvez commencer la taille des pommiers et poiriers mais ce n'est pas urgent, mieux vaut bien la maîtriser.

**Écoutez-moi le lundi matin sur Rcf Orne selon votre situation sur 91.7, 93.4, 93.8, ou 102.2**

Le bulletin a été réalisé par : Catherine FRAVALLO, Martine HUET, Patrick BOIVIN

Relecture : Monique ELICIO, Yvette VERHALLE

La mise sous pli : Isabelle CHEDOT, Martine HUET

Envoi par mail : Martine HUET

### **LES PARTENAIRES DE LA S.H.O**

La ville d'Alençon, Le Conseil départemental, Le Crédit Agricole, Le Comité de jumelage Alençon/Basingstoke, Groupe Generali, Le Petit Jardinier, Le verger de Larré, Magasin Côté Nature, les Ets Habert, Le garage de Bretagne Distinction/Mazda Alençon, Fanny Fleurs, Ouest France, Orne Hebdo, Violette et Pimprenelle, Brindille et Capucine, Lancrel fleurs, Le Club photos Alençon.

