



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

(Une mise à jour du site est faite régulièrement)

MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE QUADRI 3/2022

Chers amis,

L'été a été particulièrement chaud et sec. J'espère qu'il a été propice aux sorties et aux longues soirées en famille et entre amis. Cependant les jardins ont manqué d'eau et nous avons dû nous adapter en fonction des restrictions pour les arroser. Merci aux bénévoles qui ont assumé ce suivi complexe dans nos 2 jardins.

Même si je déplore les incivilités, fleurs coupées parfois arrachées, les pommes et poires jetées dans les parterres et les vols répétés, je dois bien dire que le travail enthousiaste et sérieux de tous les bénévoles me donne beaucoup de satisfactions tant il est agréable de partager ces moments avec vous, au Jardin Expérimental comme au Verger Pédagogique. C'est d'ailleurs avec grand plaisir, suite à leur demande, que je les ai fait découvrir à l'unité forestière de l'INRAE d'ORLÉANS le 30 juin dernier. Les 30 personnes présentes ont applaudi les bénévoles qui se mobilisent pour valoriser et vulgariser le patrimoine végétal.

Bien sûr, je n'oublie pas que chaque acteur de notre association est essentiel, tant les membres du Conseil d'administration que les responsables de sections. Je sais que tous mettent tout leur cœur et leurs compétences pour satisfaire le plus grand nombre. Il vous sera d'ailleurs possible de rejoindre le Conseil d'administration en mars 2023, des postes seront à pourvoir. N'hésitez pas à vous faire connaître.

Je ne sais pas encore si nous serons de nouveau contraints par des directives concernant la covid mais nous ferons tout pour maintenir un maximum les activités prévues. D'ores et déjà, le départ de la section Old Basing vers l'Angleterre est enfin programmé pour le 15 septembre. La fête de la Courge et de la St Fiacre sera le 24 septembre.

Vous trouverez les autres dates des manifestations auxquelles nous participerons dans ce bulletin.

Les responsables de la section vannerie prévoient que si le nombre de participants dépasse 17 ou 18 il y aura 2 séances l'une le mardi précédent et l'autre le mercredi comme indiqué dans le planning.

Je vous invite à suivre régulièrement notre site pour rester informé de tout changement.

Catherine FRAVALLO

LES RÉUNIONS à 17h30 :

<u>BUREAU</u> 5 octobre – 7 décembre	<u>CONSEIL d'ADMINISTRATION</u> 7 septembre – 9 novembre
--	--

LES PERMANENCES :

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

<u>SEPTEMBRE</u>	10 - 24	<u>OCTOBRE</u>	8 - 22
<u>NOVEMBRE</u>	5 - 19	<u>DÉCEMBRE</u>	3 - 17

ACTIVITÉS À VENIR :

Les dates des concours de tartes du Centre Edith Bonnem et de Courteille seront, nous l'espérons, de nouveau à l'ordre du jour. Nous vous informerons par le biais de notre site. Le concours est destiné à déterminer la meilleure pomme et la meilleure poire de l'année du verger pédagogique. Vous pouvez être membre du jury, n'hésitez pas à vous inscrire par mail.

Du 15 au 19 septembre : La section Old Basing traversera la Manche pour le traditionnel rendez-vous avec nos amis anglais.

Dimanche 11 septembre : Saint-Fiacre de la Société d'Horticulture de LISIEUX.

Samedi 24 septembre : - Fête de la courge

Pensez à vous inscrire pour les concours de courges, poireaux, carottes et plus belles collections ! Vous pouvez vous inscrire par mail pour participer au jury (présence de 11h à 12h). Les prix seront remis lors de l'assemblée générale.

Dépôt des légumes le vendredi 23 de 9h30 à 12h à la SHO.

- Fête de la Saint-Fiacre :

Le programme n'est pas arrêté actuellement, seule la messe à l'église St Léonard est confirmée. Pour toute information, contacter M. Claude LELIÈVRE.

Samedi 8 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 !

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

Samedi 22 et dimanche 23 octobre : Salon « Tous Paysans »

Réunion de préparation : **mardi 4 octobre 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 10 et dimanche 11 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, les artistes peintres seront 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 : « **Les quatre saisons** ».

Samedi 4 février 2023 de 10h à 12h :

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 :

L'aneth

Famille des apiacées

Origine : Il vient de l'Europe du sud mais on le rencontre surtout en Egypte. Les romains en mettaient dans le vin et les volailles.

Culture : C'est une plante aromatique annuelle de 60 à 70 cm de hauteur qui ressemble au fenouil qui aime le soleil et un sol léger. L'aneth se sème d'avril à juin. Une fois les plants levés on éclaircit tous les 20 cm comme pour les carottes.

Côté Cuisine : Il a un goût d'anis. Les feuilles parfument les salades, les sauces et les marinades, accompagnent les fromages frais et les poissons.

Les bienfaits : Il soulage l'arthrose, le hoquet et les vomissements et stimule le système digestif. Il a des propriétés diurétiques.

Le fenouil

Famille des apiacées

Origine : Plante vivace du bassin méditerranéen (Toscane) c'est le légume préféré des italiens.

Culture : Il lui faut une terre riche et fraîche, éviter les sols caillouteux. Il se plante tous les 30 cm, se sème d'avril à juin. Il aime le soleil et doit être arrosé souvent. Son arôme revient un peu à la réglisse.

Côté Cuisine : On consomme surtout le bulbe, cru ou grillé poêlé ou cuit au four.

Ses bienfaits : C'est le champion pour apporter la vitamine C, B, E, fer et calcium. Pauvre en calorie, il combat l'hypertension.

Le bananier

Famille des musacées, ce n'est pas un arbre mais une plante herbacée.

Origine : Les premiers bananiers ont fait leur apparition en Inde il y a plus de 50 millions d'années, puis de Malaisie, d'Afrique, d'Amérique du sud et du Brésil. Pour ma part j'ai pu voir les cultures de bananiers en Martinique, Guadeloupe, Réunion et Mali.

Culture : C'est la plus grande plante herbacée du monde puisqu'elle peut atteindre selon les régions + de 10 m de hauteur.

Il lui faut du soleil et une terre légère. Dans nos régions, il faut se contenter de l'aspect feuillage et du petit régime de banane que l'on ne pourra pas consommer. L'hiver il faudra le protéger du froid vers le 15 octobre en lui coupant la tête et l'emballotant avec de la paille, des feuilles sèches et en le recouvrant d'un plastique pour limiter l'humidité. L'eau est aussi néfaste que le gel. Vers la fin avril on enlèvera la protection.

Côté Cuisine : Dans beaucoup de pays on mange la banane cuite alors que nous la mangeons crue. Mais on peut la poêler, la frire ou la cuire au four.

Les bienfaits : C'est un anti diarrhéique riche en fer qui facilite la digestion, apaise les brûlures du tube digestif, freine les ulcères gastriques, évite les crampes.

Le bananier du Jardin Expérimental

Planté en 2006, il a été parrainé par Claude et Josiane RENAULT, adhérents de la SHO. Le jeune pied, ou rejet, faisait 30cm à la plantation. Il avait été prélevé du pied mère, ou souche, qui était en place dans leur jardin familial depuis 1965. On peut dire qu'il a traversé des hivers rigoureux et des années de sécheresse.

La blette

Famille des amarantacées

Origine : la Grèce

Culture : On la sème fin avril à début mai. On la replante de mai à juin. On la récolte de juin à septembre. Elle se cultive dans tous les sols et elle aime les situations ensoleillées.

Côté Cuisine : 15 minutes suffisent pour les cuisiner en soupe, flan, poêlées ou gratinées. On consomme les feuilles comme des épinards.

Les bienfaits : Riche en potassium et en fer elle favorise le transit intestinal, régule la glycémie, conserve une bonne vue.

La carotte

Famille des apiacées

Origine : C'est en Afghanistan que l'on a trouvé les premières carottes sauvages. Les blanches ont été la première transformation, elles sont aujourd'hui destinées aux animaux (les lapins en sont friands). On trouve aujourd'hui de nombreuses variétés orange, rouge, violette, jaune ou blanche qui font de très jolies présentations.

Culture : La carotte aime le soleil. Le semis se fait de mars à juillet. Il faudra les éclaircir en cours de saison afin que la carotte grossisse. Le sol doit être frais et meuble voire sableux comme à Créances, pas de caillou pour éviter les carottes tordues. On peut mélanger le semis avec des radis. Le principal ennemi c'est le ver de la carotte. Personnellement je ne traite pas alors je sème de mars à avril et de juin à juillet car c'est une mouche qui vient pondre en mai sur les jeunes feuilles. Donc pas de levée de carottes en mai pas de ponte.

Côté Cuisine : C'est le légume le plus consommé au monde. C'est en crudité qu'il est le plus connu. À la vapeur, poêlé, en soupe ou en purée, il accompagne les plats consistants comme le ragout et le pot au feu...

Les bienfaits : Antioxydant, préventif contre les UV et le vieillissement.

L'abricot

Famille des rosacées

Origine : Il vient de Chine, il y a 4000 ans. Les romains l'ont introduit en Grèce et en Italie. Il est arrivé en France au 15^{ème} siècle. On l'appelle abricot mais il est appelé prune d'Arménie. Les plus gros producteurs sont dans le sud de la France.

Culture : Il s'écussonne en juillet/août sur prunier myrobolan à œil dormant. On en cultive en Normandie mais hélas c'est un fruitier précoce et il se heurte souvent aux gelées de mars/avril. Il est judicieux de planter un sujet greffé entre octobre et janvier dans un sol bien drainé, pas d'excès d'humidité, sol neutre et non calcaire.

Côté Cuisine : Il se consomme en dessert cru ou cuit en clafoutis, tarte, compote, confiture, mousse, sorbet, en accompagnement d'un plat salé ou sec en en-cas.

Les bienfaits : Il est riche en vitamine A. Parfait pour les enfants il favorise la croissance et la protection des os et des dents.

SEPTEMBRE :

Le dicton : Pluie de St Grégoire, autant de vin en plus à boire. Mais vous avez aussi quand les hirondelles voient la St Michel, l'hiver s'en vient après Noël.

Potager : On peut semer des radis, de la mâche, des épinards, des choux express. Continuer les paillages de vos légumes qui vous éviteront les corvées de désherbage.

Agrément : Vérifier les tuteurages de vos dahlias qui vont vous donner de superbes fleurs pour l'automne. Ce sont les derniers pincements de vos chrysanthèmes.

Fruitiers : C'est bientôt la récolte de vos pommes et poires, avez-vous préparé vos cagettes de stockage ?

OCTOBRE :

Le dicton : Si octobre est chaud, février sera froid.

Potager : C'est la récolte généreuse des cucurbitacées. Il est encore possible de semer du persil et le cerfeuil, la mâche, l'oignon et le radis.

Agrément : Mise en place des bisannuelles comme les pensées, les giroflées, les myosotis et les bulbes comme les jacinthes et tulipes. Pour les vivaces il faudra hiverner vos géraniums, fuchsias, bougainvilliers, cactées qui ne supportent pas les températures inférieures à 5°. Nettoyer les rosiers et couper les fleurs fanées.

NOVEMBRE :

Le dicton : J'adore ce dicton (car j'ai beaucoup d'amies de la nature) : à la Ste Catherine tout bois prend racine. Et c'est le jour de mon anniversaire ! Sachez que le bouturage des bois ligneux est faisable du 15 octobre au 15 avril. C'est la période de repos du jardin, mais néanmoins, on peut préparer le printemps.

Potager : C'est le moment de planter l'ail.

Agrément : On termine la plantation des plantes printanières et des bulbes. On plante les arbustes et les arbres. On pourra commencer la taille des arbres et arbustes selon leur floraison. Le marcottage : c'est maintenant.

Fruitiers : Surveiller les fruits que vous avez récoltés surtout ceux atteints de « pourritures diverses » éliminez les au fur et à mesure.

DÉCEMBRE :

Le dicton : Noël au balcon, Pâques aux tisons.

Potager : C'est un mois de repos pour le jardinier, mais vous pouvez faire des endives dans le noir. C'est le moment du bêchage et enfouissement du fumier selon la météo.

Agrément : Continuer la taille de vos arbres et arbustes et si vous êtes des adeptes de la lune, tailler en lune décroissante.

Fruitiers : Vous pouvez commencer à tailler vos arbres fruitiers surtout si vous êtes connaisseurs des éléments de l'arboriculture fruitière sinon attendez le mois de mars ou bien venez à notre rencontre pour les cours théoriques et pratiques.

Écoutez-moi le lundi de 11h40 à 11h50 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 : Isabelle DUCREY, Monique ELICIO

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 Distinxion/Mazda Alençon, Radio Alpes Mancelles, Ouest France, Orne Hebdo, Violette et Pimprenelle, Au Naturel (fleurs), Brindille et Capucine, Lancrel fleurs, Le Club photos Alençon.

