



Email : stehorticultureorne@wanadoo.fr
Site : [Http://www.shoalencon.com](http://www.shoalencon.com)
Facebook : [Société d'Horticulture de l'Orne](#)

Société d'Horticulture de l'Orne
10 rue Etoupée
61000 – ALENCON

MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE -QUADRI-1-2023

Chers amis,

Françoise SICOT, Catherine et Michel FRAVALLO remercient tous les membres de la SHO pour leurs témoignages de soutien reçus lors du décès de Gérard SICOT, adhérent de nombreuses années, membre de la section Old Basing et responsable de la section cactées. Il était un mari, un papa, un beau-père. Aussi j'ai une pensée très émue pour celles et ceux qui ont perdu un être cher cette année ou qui se battent face à la maladie parce qu'au-delà de toutes nos activités ce qui est essentiel ce sont bien nos relations humaines. Le Canadien Jacques Caron disait « le sourire est un clin d'œil à l'intelligence et une porte ouverte à la communication humaine ». Je rajouterai qu'il est parfois un réconfort précieux.

Notre assemblée générale fait partie de ces occasions de nous retrouver, d'échanger et de partager un moment chaleureux et convivial qui nous permet de mieux nous connaître.

Je vous invite donc à noter dès à présent dans vos agendas la date du **samedi 4 mars 2023**. Nous évoquerons ensemble cette année écoulée. Françoise SICOT, Martine et Maurice DUTERTRE, après s'être investis de très nombreuses années avec beaucoup d'enthousiasme, ont choisi de ne pas renouveler leur engagement au sein du Conseil d'administration. Au nom de la Sté d'Horticulture de l'Orne je tiens à leur exprimer notre profonde gratitude ; ils n'ont pas ménagé leur peine pour partager leurs arts et nous épauler bénévolement. Ils ont fait néanmoins le choix de rester adhérents et je m'en réjouis.

Ces trois postes sont donc à pourvoir. Si vous souhaitez participer à nos projets, si l'aventure vous tente, rejoignez notre équipe en vous faisant connaître 1 mois avant notre Assemblée générale. Ne pensez pas que cela nécessite un savoir-faire particulier et des compétences spécifiques, la motivation est l'ingrédient principal.

Aussi, pour tous ceux qui souhaiteraient s'investir davantage en nous apportant leur aide en dehors du Conseil d'administration, vous pouvez aussi vous inscrire, soit sur notre liste « bénévoles jardins » ou « bénévoles manifestations » ou les deux auprès de notre secrétaire Martine HUET « martine.huet@yahoo.fr » Vous recevrez ainsi les mails correspondants.

Comme tous les ans, vous trouverez en pièce jointe l'appel à cotisation. Elle sera d'un montant de 22€ individuel, 34€ couple et 64€ pour les Associations. Nous fonctionnons en année civile et le règlement doit se faire **avant le 31 janvier 2023**.

J'aimerais aussi vous rappeler combien il est primordial d'être solidaires et complémentaires, sans l'œuvre de chacun d'entre vous il me serait tout simplement impossible de mener à bien toutes nos activités. Je le dis chaque fois que l'occasion m'est donnée : sans vous la SHO ne pourrait pas être ce qu'elle est. Ce sont bien tous les adhérents, et en particulier, vous les membres du Bureau et du Conseil d'Administration, les responsables des sections et animateurs, les bénévoles de nos deux jardins et manifestations qui apportez votre expérience et votre envie de la partager avec toujours autant d'entrain et de passion. Vous vous mobilisez dans la bonne humeur avec beaucoup d'énergie pour mon plus grand plaisir non dissimulé et toujours renouvelé. Vous faites profiter la SHO de votre dévouement et de votre générosité, merci de consacrer de votre temps. J'espère pouvoir encore avoir la joie de compter sur votre présence.

Notre association est comme les branches d'un arbre, nous grandissons dans différentes directions mais nos racines ne font qu'un. Antoine de Saint Exupéry disait « pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir, mais le rendre possible ». C'est ainsi que nous pourrons, ensemble, réaliser nos projets en 2023.

Le planning proposé sera maintenu bien évidemment en fonction des aléas que nous pouvons rencontrer. Il est réactualisé sur notre site, alors pensez à le consulter régulièrement. Afin d'élargir notre couverture médiatique nous avons créé un compte « Facebook » : Société d'Horticulture de l'Orne. N'hésitez pas à partager nos Posts !

Je VOUS SOUHAITE UNE BONNE ANNÉE 2023 !

Qu'elle soit riche d'heureux moments forts et passionnants, de grandes joies et de bonnes surprises pour vous, votre famille, vos amis.

Amicalement

Catherine FRAVALLO

LES REUNIONS (les mercredis à 17h30)

<u>BUREAU</u>	<u>CONSEIL D'ADMINISTRATION</u>
1 ^{er} février, 5 avril, 7 juin	11 janvier, 8 mars, 10 mai

LES PERMANENCES auront lieu les samedis (de 10h à 12h) :

<u>JANVIER</u>	7 – 21	<u>AVRIL</u>	1 ^{er} - 15 – 29
<u>FEVRIER</u>	4 – 18	<u>MAI</u>	13 – 27
<u>MARS</u>	4 – 18	<u>JUIN</u>	10 – 24

La bibliothèque est ouverte lors de ces permanences.

Activités à venir :

VERGER PEDAGOGIQUE :

Prochaine séance d'entretien du verger pédagogique le **mardi 7 mars** toute la journée.

Samedi 4 février : Séance théorique d'arboriculture fruitière de 10h à 12h au local de la SHO.

Si vous êtes débutant en taille d'arboriculture fruitière cette séance est **absolument** à faire. En effet, **elle vous permettra de vous familiariser** avec les dards, les coursonnes, les bourgeons à fruits, les branches charpentières, la nourriture des arbres et les produits naturels à utiliser. Essayez de vous libérer pour participer.

ARBORICULTURE FRUITIERE :

Taille et entretien des arbres du verger de 15h à 17h les mardis :

- 7 – 14 – 21 - 28 Février
- 14 – 21 - 28 Mars

Ces séances sont proposées pour vous familiariser et permettre l'apprentissage de la taille, principalement pommiers et poiriers. Elles sont ouvertes à tous les adhérents, le but étant de participer le plus de fois possibles sur la saison pour ancrer les bonnes pratiques. La répétition aide à l'apprentissage.

De plus, en début d'année, quelques séances seront proposées chez les adhérents inscrits dans la charte. N'hésitez pas à la consulter en ligne sur notre site. Elle prévoit que les professionnels, membres de la SHO, fassent chez les adhérents, préalablement inscrits, une démonstration de 2h de taille de leurs arbres fruitiers. Après un suivi de 2 ou 3 années **maximum** dans son propre jardin, l'assiduité aux cours dispensés au Verger Pédagogique et la répétition chez les autres participants doit ainsi permettre non seulement une certaine autonomie mais aussi, pour les plus passionnés, l'envie de transmettre à leur tour.

Vous pouvez vous inscrire sur stehorticultureorne@wanadoo.fr, avant le 20 janvier pour établir un planning, après une année d'adhésion pendant laquelle vous avez participé à la séance théorique et à quelques séances de taille. Les dates seront communiquées par mail, au tableau d'affichage à l'extérieur du local et sur le site de la SHO.

JARDIN EXPERIMENTAL :

Prochaine séance d'entretien au Jardin expérimental le **jeudi 23 mars** toute la journée.

Des journées complémentaires pourront être organisées pour nos 2 jardins. Vous serez informés comme d'habitude sur notre site, sur le panneau d'affichage et par mail pour les bénévoles déjà inscrits.

Rappel : si vous souhaitez en faire partie il vous suffit d'envoyer un message à : martine.huet@yahoo.fr

DAHLIAS :

Mise en culture : lundi 6 février, rendez-vous à 10h30 à la serre du Verger Pédagogique.

Bouturage : lundi 13 mars, rendez-vous à 10h30 à la serre du Verger Pédagogique.

Rempotage et pincement : mardi 11 avril de 14h30 à 17h.

SECTION PHOTOS :

Le thème du concours 2023 « *le jardin sous tous ses aspects* ».

Pour participer au concours, les photos seront à rendre pour le **3 décembre 2023**.

Cette section est ouverte à toutes et tous quels que soient votre niveau et les appareils photos dont vous disposez.

SECTION OLD BASING :

Nous sommes dans l'attente de propositions de dates de nos amis anglais pour les recevoir en France. Plusieurs familles anglaises seraient intéressées par notre échange, si possible avec enfants ou petits-enfants. Si vous souhaitez participer à ces rencontres faites le savoir par mail sur stehorticultureorne@wanadoo.fr.

ART DES JARDINS :

Pour information : Les **25 et 26 mars de 10h à 18h**, au Manoir de la Cour à BELLOU LE TRICHARD est organisée « La Fête des Plantes du Perche ». Une trentaine d'exposants, pépiniéristes spécialisés, artistes et artisans de l'art des jardins y participeront. Entrée 4€

BOURSE ECHANGE :

Samedi 13 mai : A vos godets !!!! Bourse échange de printemps

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.

Informations complémentaires :

SAMEDI 4 MARS 2023 : Assemblée générale ordinaire et extraordinaire de la SHO à 17h à la Maison de la Vie Associative : 25, rue Demées à ALENCON

Ordre du jour :

Rapport moral

Rapport d'activités

Rapport des vérificateurs aux comptes

Election du tiers sortant :

ELICIO Nicolas

FRAVALLO Catherine

HUET Daniel

HUET Martine

LE MOINE Paulette

Les projets 2023

Montant de la cotisation 2024

Questions diverses

Verre de l'amitié

Si vous souhaitez être candidat au Conseil d'administration, il suffit d'envoyer un courrier mentionnant vos coordonnées et vos motivations (précisez si vous avez une compétence en lien avec notre l'association). Il faut être à jour de sa cotisation 2022. Il y a 7 postes à pourvoir. La SHO peut

Vous êtes cordialement invités et nous comptons sur votre présence. Cependant si vous êtes dans l'**impossibilité d'y assister**, veuillez-vous faire connaître, nous vous expliquerons la démarche à suivre pour pouvoir voter. Rappel : les votes ne seront pris en compte que pour les adhérents à jour de leur cotisation.

Le Conseil d'Administration a un rôle essentiel dans la vie de notre association. Chaque membre l'enrichit par ses opinions, ses idées et ses compétences, c'est avec plaisir que nous vous accueillerons.

LES CONSEILS DE PATRICK

La prune

Famille : rosacées.

Origine : le prunier existe en Europe depuis plusieurs millions d'années, les premières traces se situent en Asie mineure. Il est arrivé en France pendant les croisades.

Culture : Il n'a pas d'exigence particulière, il en existe une centaine de variétés, il fleurit de fin mars à avril d'une couleur blanc rosé selon les variétés. Il se plante de novembre à Mars. Il se sème, il se drageonne et on le greffe en écusson à œil dormant fin juillet ou en fente, opération plus délicate en décembre/janvier.

Bienfaits : Riche en antioxydant, vitamine C, source de fer et de magnésium, il stimule le transit intestinal.

Côté cuisine : Si le fruit cru est excellent il l'est aussi cuit en confiture, compote, dessert, en plat sucré/salé et à l'eau de vie. Pour faire ses pruneaux on prend des prunes fraîches (quetsches), on les déshydrate avec un déshydrateur ou au four à 50/80° pendant 6 heures. On ouvre la porte du four de temps en temps pour évacuer l'humidité.

Le raisin

Famille : vitacées

Origine : la vigne est apparue 6000 ans avant Jésus Christ dans le Caucase, berceau de la viticulture. L'essai de culture pour la vinification à grande échelle n'a pas été couronné de succès en Normandie, dû au manque de soleil.

Culture : le soleil et la chaleur sont nécessaires pour le bon développement du raisin et pour qu'il ne soit pas amer voire acide. La vigne n'aime ni les vents forts ni les endroits humides qui favorisent les maladies comme le mildiou. Il faut un sol drainant sans eau stagnante.

La vigne souffre à partir de -15° et les jeunes pousses gèlent à -2°. On la plante et on la multiplie par bouture en automne.

Bienfaits : il apporte du potassium, des fibres, de la vitamine B et C. Il diminue le mauvais cholestérol, il est bénéfique pour la motricité et la mémoire. Le raisin rouge préviendrait des maladies vasculaires.

Côté cuisine : si le raisin de bouche (Aledo, Cardinal, Chaselas, Muscat d'Alexandrie...) est excellent cru il l'est aussi cuit en confiture, dessert, ou en plat sucré/salé. Le raisin de cuve est bien évidemment destiné à la production de vin et de l'alcool. Pour faire des raisins secs on commence par laver les grappes, on les égrippe (en gardant le pédoncule) et on les épépine, on fait sécher les grains à l'air libre, puis on les place sur une plaque de cuisson sans qu'ils ne se touchent. On les met au four à 60° de 4 à 12 h selon la variété.

La consommation de vin même si elle est culturelle en France se doit d'être modérée.

Le poivron

Famille : solanacées.

Origine : il est originaire du sud de l'Amérique, principal du Mexique.

Bienfaits : il apporte de la vitamine C, il serait un allié pour limiter le vieillissement et les maladies dégénératives et aiderait à lutter contre les pathologies cardiaques.

Culture : il est encore plus frileux que la tomate, les semis se font en février/mars et le repotage en avril, en serre chaude à 20°. Il se plante dans les potagers en mai/juin lorsque les gelées sont terminées.

Côté cuisine : il peut être cru dans les salades composées ou cuit en plat salé, poêlée, farci ou en ratatouille.

Le maïs

Famille : poacées.

Origine : c'est au Mexique que l'on cultive le plus le maïs depuis 9 000 ans. Les épis au début faisaient 3 à 4 cm mais aujourd'hui ils font 20/30 cm selon les variétés.

Culture : En Normandie on le cultive à la fin des gelées fin avril début mai dans un sol profond et riche et surtout en situation ensoleillée. C'est avant tout une céréale pour le bétail mais on l'utilise pour faire de l'huile et du carburant.

Bienfaits : Riche en fibre, en anti oxydant essentiel pour protéger l'organisme, il favorise une bonne santé digestive.

Côté cuisine : il se consomme cuit, bouilli à l'eau, il accompagne les salades composées, les viandes, en popcorn. Sa farine est utilisée pour le pain notamment.

Le céleri

Famille : opiacées.

Origine : provenant d'Italie, initialement introduit ses tiges étaient frêles et servaient d'aromate surtout le perpétuel pour les ragoûts. Dès l'Antiquité les grecs en faisaient un usage quotidien comme plante aromatique et médicinale. Maintenant on a le céleri branche et le céleri rave

Culture : les semis se font en mars au chaud. On le repique et on le repote pour le mettre en place dans le jardin fin avril début mai. Les plants de céleri branche sont espacés de 30/40cm, on le récolte entre 6/7 mois après en octobre.

Bienfaits : Il est peu calorique, bon diurétique, riche en vitamines il apaise le système nerveux et améliore le sommeil.

Côté cuisine : Le céleri branche peut être consommé cru en salade ou cuit en potage, poêlé ou dans les plats en sauce. Le céleri rave peut être râpé cru en entrée, cuit en purée, en potage, en frites, poêlé, glacé, en pot-au-feu...

Le kiwi

Famille : actinidiacées.

Origine : il est dégusté en Chine depuis 2000 ans, appelé aussi groseille de chine, importé en Nouvelle Zélande il s'est adapté ensuite en Europe.

Culture : Il aime les situations ensoleillées, adossé à un mur mais n'aime pas les vents dominants. Il lui faut un bon mélange de terre, sable et terreau c'est l'idéal. C'est une plante grimpante qui peut atteindre 4/5 mètres dans une année. Son feuillage est caduc. Il fleurit au printemps et se récolte en octobre/novembre. On le plante de préférence au printemps surtout dans notre région plutôt froide. Un pied mâle et 2 pieds femelles seront parfaits pour optimiser la fructification. On peut aussi faire le choix de planter un auto fertile.

Bienfaits : il contient glucides, protéines, fibres, vitamines, potassium, oméga, cuivre et propriétés oxydantes.

Côté cuisine : sucré et légèrement acide il se consomme cru ou cuit en confiture et desserts.

Le chancre et les produits naturels pour lutter contre les maladies et les insectes des pommiers et des poiriers. Retrouvez tous les conseils sur notre site, rubrique Verger Pédagogique.

Écoutez-moi le lundi de 11h40 à 11h50 sur RCF Orne selon votre situation sur 91.7, 93.4, 93.8 ou 102.2

La réalisation du bulletin a été effectuée par : Patrick Boivin, Catherine Fravallo, Martine Huet.

La relecture : Isabelle Ducrey, Monique Elicio, Catherine Fravallo, Martine Huet.

La mise sous pli et envoi par mail : Martine Huet

LES PARTENAIRES DE LA S.H.O

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

