



Société d'Horticulture de l'Orne
10 rue Étoupée – 61000 - Alençon

Site : <http://www.shoalencon.com>
Mail : stehorticultureorne@wanadoo.fr
Facebook : Société d'Horticulture de l'Orne

MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE **QUADRI 3/2023**

Chers amis,

Les étés passent et ne se ressemblent pas. Nous retiendrons pour 2023 qu'il a été particulièrement pluvieux et venteux. Malgré tout, certains ont pu aller chercher le soleil dans le sud de la France et nous avons tous profité à notre façon de cette pause estivale.

Nos activités reprennent, les responsables de sections vous accueilleront en fonction du planning ci-joint. Comme les membres du Conseil d'administration et tous les bénévoles, je les remercie pour leur engagement et leur dévouement. Le bénévolat est un précieux cadeau qu'il faut savoir apprécier à sa juste valeur.

Comme d'habitude, 2 dates ont été prévues au planning pour l'entretien général du Jardin Expérimental et du Verger Pédagogique. Si vous souhaitez recevoir les mails concernant les autres interventions, ou participer à l'organisation des diverses manifestations, pensez à vous inscrire auprès de Martine Huet (martine.huet@yahoo.fr).

J'invite les adhérents qui fréquentent la section « taille arboricole » à s'inscrire selon la charte pour organiser les interventions complémentaires à notre Verger Pédagogique. Pour les nouveaux venus et ceux qui le souhaitent, ne ratez pas la séance théorique annuelle du samedi 3 février 2024.

Samedi 23 septembre Roselyne Lecourbe vous propose la visite du château de Sassy (qui ouvrira ses portes pour la SHO) et des 2 jardins de nos adhérents Michelle et Jean-Marie Leveau, passionnés de dahlias, de tomates, de vivaces, de jardinage, de vannerie et de nature en général. Une belle journée en perspective à ne pas rater !

La fête de la Courge sera le 14 octobre, apportez vos cucurbitacées, poireaux, carottes et autres collections, tomates, coloquintes etc...Participez, des bons d'achats sont à gagner !

Vous trouverez les informations, les règlements de ces concours dans le bulletin précédent ou sur notre site.

J'espère vous retrouver lors des manifestations habituelles auxquelles nous participons, même si ces journées vous demandent beaucoup d'investissement personnel, elles nous permettent de créer du lien social et de renforcer notre esprit d'équipe.

Nous avons une pensée toute particulière avec les membres du Conseil d'Administration pour Mr Guy Gaulard décédé le 11 août. Il a été membre d'abord, puis vice-président de la SHO pendant 22 ans jusqu'en 2005. Il avait alors 80 ans ; et pour Patrice Evrad décédé le 26 juillet, membre de la section photo et présent lors de nos manifestations. Nous adressons à leur famille et à Hylde, nos très sincères condoléances.

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

Catherine FRAVALLO

LES RÉUNIONS à 17h30 :

<u>BUREAU</u> 4 octobre – 6 décembre	<u>CONSEIL d'ADMINISTRATION</u> 6 septembre – 8 novembre – 10 janvier
--	---

LES PERMANENCES :

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

<u>SEPTEMBRE</u>	2 – 16 – 30	<u>OCTOBRE</u>	14
<u>NOVEMBRE</u>	4 - 18	<u>DÉCEMBRE</u>	2 -16
<u>JANVIER</u>	6 – 20		

ACTIVITÉS À VENIR :

Nous espérons de nouveau pouvoir organiser dans les centres sociaux de Courteille et d'Edith Bonnem nos concours de tartes. Ils sont destinés à déterminer la meilleure pomme et la meilleure poire de l'année du Verger Pédagogique. N'hésitez pas à vous inscrire par mail pour participer ou être membre du jury. Les dates vous seront communiquées sur le site dès que possible.

Dimanche 17 septembre : Saint-Fiacre de la Société d'Horticulture de LISIEUX.

Samedi 23 septembre : Visite le matin de 2 jardins chez Jean-Marie et Michelle LEVEAU (adhérents) – 2, rue de la Croix Jeanne à ST CHRISTOPHE LE JALOLET (dans le bourg, direction château de Sassy, au 1^{er} carrefour, direction VRIGNY, maison dans l'angle sur la droite) et l'après-midi visite du Château de Sassy.

- 10h : 1^{er} jardin collection de dahlias,
- 11h : 2^e jardin ornemental et potager (collection de tomates et légumes...)
- 12h30 : pique-nique sur place.
- 15h : visite guidée du Château et jardin de Sassy (5€/pers).

Départ place du Plénitre à ALENÇON à 9h30 pour un éventuel covoiturage, vous pouvez aussi nous rejoindre sur place par vos propres moyens le matin ou l'après-midi. Pour ceux qui le souhaitent (pensez à apporter votre repas).

Samedi 30 septembre : *Bourse-échange d'automne*

Ne jetez pas vos plantes vivaces, vos graines (horticoles, potagères, insolites, rares) en surplus, elles peuvent faire plaisir à d'autres amateurs et trouver leur place dans de nouveaux jardins. Rempotez-les, munissez-les d'une étiquette et venez les troquer à notre local, de 10h à 12h. Et peut-être trouverez-vous aussi, gratuitement, des plantes que vous recherchez !

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

Samedi 14 octobre : - *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 13 de 9h30 à 12h à la SHO.

- *Fête de la Saint-Fiacre* :

La décision de la maintenir n'est pas arrêtée actuellement, pour toute information, contacter M. Claude LELIÈVRE.

Samedi 28 et dimanche 29 octobre : *Salon « Tous Paysans »*

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 9 et dimanche 10 décembre : Fées 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 photos : « **"Le jardin sous tous ses aspects"** ».

Samedi 3 février 2024 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 INFOS DE PATRICK :

L'oranger et le mandarinier :

L'oranger

Famille : des rutacées

Origine : De Chine, il est apparu en Europe au 15^{ème} siècle.

Culture : En Méditerranée, il lui faut un bon sol mais surtout des situations ensoleillées pas de gel l'hiver et abrité du vent. Dans notre région il peut être cultivé en pot, sorti l'été et rentré l'hiver dans une véranda par exemple.

Côté Cuisine : L'orange se consomme crue, en jus, cuite en accompagnement de plats salés ou sucrés, en sauce.

Les bienfaits : Riche en vitamines et en fibres, source de magnésium et de calcium.

Le mandarinier

Famille : des rutacées

Origine : De Chine et du Vietnam, il est apparu en Europe au 19^{ème} siècle.

Culture : Le mandarinier et le clémentinier se cultivent dans les mêmes conditions que l'oranger, dans le bassin méditerranéen. Le clémentinier résiste à -7° (comme le kumquat cousin de la clémentine). Néanmoins il faut le protéger des grands froids. Dans notre région il peut être aussi cultivé en pot, sorti l'été et rentré l'hiver dans une véranda par exemple.

Côté Cuisine : La mandarine comme la clémentine se consomment crues, en jus, cuite en accompagnement de plats salés ou sucrés, en sauce.

Les bienfaits : Riche en fibres et vitamines, source de magnésium et de calcium, (elle aide à combattre le rhume et la grippe hivernale).

Le grenadier

Famille : des panicacées

Origine : de Perse, il s'est implanté dans les Caraïbes et l'Amérique latine.

Culture : On le trouve en France sur le pourtour méditerranéen, en effet, il lui faut une chaleur estivale suffisante.

Côté Cuisine : En sirop, en sorbet, dans les salades de fruits, en accompagnement de plats salés ou sucrés, en sauce.

Les bienfaits : Riche en vitamines C, magnésium et calcium.

Le manguiier

Famille : des anacardiées

Origine : De l'Inde, du Népal, du Pakistan, de la Birmanie et du Bangladesh, introduit au 16^e siècle en Afrique.

Culture : Le planter en France donnera un bel arbre ornemental. Il est sensible aux variations de température, aux maladies et au gel et surtout il lui faut beaucoup de soleil. En Afrique on en produit 30.000 tonnes.

Côté Cuisine : On déguste la mangue de décembre à février, d'autres pays producteurs comme le Brésil nous fournissent toute l'année. Elle se consomme crue, en salade de fruits, en coulis, en fruit sec, cuite en accompagnement de plats salés ou sucrés.

Les bienfaits : Fibres alimentaires, potassium, vitamines C, calcium et magnésium.

Le kaki

Famille : des ébénacées

Origine : de Chine et du Japon. Le nom de l'arbre est le plaqueminer, il s'est acclimaté dans le bassin méditerranéen. On peut le cultiver en Normandie (présent à Argentan, à Alençon chez Bernard Coulon). Il peut mesurer 12m de haut et résiste au gel.

Culture : Sol drainant légèrement acide ou neutre, il déteste l'eau stagnante.

Côté Cuisine : Cru, en confiture, coulis, salade de fruits, cuit en accompagnement de recettes sucrées ou salées.

Les bienfaits : Riche en potassium, vitamine C et calcium.

Le couroupita

Famille : des Lecythidales, même famille que le noyer d'Amérique.

Origine : d'Amérique du Sud, d'Amérique tropicale et des Caraïbes.

Culture : appelé boulet de canon en raison de la forme de ses fruits qui peuvent être de 15/20 cm de diamètre et peser 6 kg. Cet arbre peut mesurer 35m de haut.

Côté Cuisine : La maturité du fruit est de 18 mois et il met 2 ans ½ à se décrocher de l'arbre. La fleur qui ressemble à une orchidée est très parfumée. Il peut être consommé mais il dégage une forte odeur de puanteur. On ne le trouve pas en France.

Les bienfaits : Il est utilisé en pharmacopée par les indigènes amazoniens pour traiter l'hypertension, les tumeurs, les douleurs et les inflammations, les rhumes, les maux d'estomac, les affections de la peau et des plaies, le paludisme et les maux de dents.

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, 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.

