Tout le monde jardine

Bulletin d'information et nouvelles des membres du R.J.É.

Le mot des jardiniers(ières)

- Déjà décembre qui se pointe. Je ne sais pas pour vous, mais je trouve que tout va trop vite. Il me semble que les pelles à neige ont été rangées il n'y a pas si longtemps. Bon, j'exagère un peu. Je voulais vous parler du solstice d'hiver, de la fête de Yule. En faisant mes recherches, je suis tombée sur ce merveilleux conte, écrit par un auteur inconnu. Je l'ai lu avec mon cœur et mes yeux d'enfant et ce fut un baume pour l'âme, en ces temps si bouleversés (nous sommes le 16 novembre au moment où je vous écris). Je veux donc partager avec vous ces quelques lignes de douceur.

Bonne Fête de Yule!

Louise Leblanc

Pour le R.J.É. c'est déjà 2016

- Noël et l'année 2016 sont ausi à nos portes. Pour le C.A. du R.J.É. on est déjà à penser à la nouvelle année, soit la préparation de la première activité de l'année: le colloque et la tenue de notre assemblée annuelle 2016. Ce 8e colloque aura lieu dimanche le 28 février 2016 au Centre communautaire Aquinois Saint-Hyacinthe, 5925 avenue Pinard, Saint-Hyacinthe (voir l'horaire en page 7). Lors de cette rencontre, il y aura enregistrement de notre populaire émission «Tout le monde jardine» 5e édition. De nouveaux exposants seront présents et compléteront cette première activité. Plus de détails dans la prochaine info-lettre et sur notre site web: www.rje.qc.ca.

L'agenda du jardinier 2016 et le calendrier lunaire a été revisé et imprimé. Déjà plus de 500 copies ont été distribuées chez divers marchands ou services horticoles : centre jardin, librairie, magasin d'alimentation naturelle et semenciers: Mycoflor (Fêtes des semences) et aux Jardins de l'Écoumène (boutique en ligne). L'agenda est toujours disponible au secrétariat et lors des activités du R.J.É. Un prix spécial a été fixé pour les membres (voir en page 8) qui renouvelleront ou adhéront avant le 1 mars 2016.

C'est aussi le temps de renouveller son adhésion au R.J.É. pour 2016. Un nouveau formulaire est imprimé à la page 8 vous permettant d'offrir un rabais de 20$ pour un ou plusieurs abonnements d'un parent ou ami. C'est un cadeau simple et écologique et aussi une bonne initiative pour faire connaître les activités du R.J.É. dans votre communauté.

Nous sommes toujours contents de recevoir vos commentaires, vos partages d'expériences et aussi des invitations à découvrir de nouvelles façons de jardiner. Peut être souhaiteriez vous que d'autres activités voient le jour, vos suggestions sont toujours les bienvenus, particulièrement lors de notre assemblée générale.

L'ensemble du Conseil d'Administration du R.J.É. vous souhaite une très bonne année 2016, pleine de projets, de rencontres et de belles surprises. Que cette année nouvelle puisse accomplir vos souhaits et que le bonheur et le plaisir vous accompagnent dans tous vos travaux horticoles. En souhaitant aussi que les graines d'amitié et de partage que nous avons semées à chacune de nos rencontres vous gardent écologiquement le pousse vert avec le respect de notre belle nature.

Photo des membres du C.A. du R.J.É. de gauche à droite: Rachel Coupal, Johanne Toussaint, Alain Blondin, Daniel Coupal, Hélène Valcourt, Jean-Jacques Marcil, Louise Leblanc et Daniel McDuff.

Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux abonné(e)s qui se sont inscrits vers la fin de 2015, votre adhésion est valide pour 2016.

C.A. du R.J.É.

Pour bien se nourrir : ça pousse en dedans et à l'extérieur …

Dans ce numéro de «**Tout le monde jardine**» vous trouverez des expériences de nos membres ainsi que des suggestions de techniques pour mieux jardiner. A noter que certains textes contiennent des suppléments à ceux déjà publiés dans l'infolettre; c'est pour mieux rejoindre les membres qui n'ont pas accès facilement à internet. Merci à tous ceux et celles qui nous ont fait parvenir leurs textes et leurs photos.

Jean-Jacques Marcil, *coordonnateur*

suggestion de Louise Leblanc

Les Fées de Yule

Un groupe de petites fées étaient recroquevillées dans leur maison sous les racines profondes d'un chêne géant. Elles étaient en sécurité et bien au chaud dans leur grotte minuscule bordée de duvet de pissenlit, de plumes d'oiseaux et de mousse séchée.

Dehors, le vent soufflait du froid et la neige tombait doucement vers le bas couvrant le sol. « J'ai vu le Roi Soleil aujourd'hui » dit la fée nommée Rose comme elle tirait son manteau de mousse autour d'elle. « Il avait l'air si vieux et fatigué comme il s'en allait dans la forêt. Quel est le problème avec lui?

« Le grand chêne dit qu'il est en train de mourir » répondit Jonquille.

« Mourir? Oh, mais qu'allons-nous faire maintenant? », se mit à pleurer Petite Herbe des Prairies : « Si le Roi-Soleil meurt, nos amies les petites plantes ne pousseront pas. Les oiseaux ne viendront pas chanter à nouveau. Tout sera à jamais l'hiver! ». Lilas, Pissenlit et Fleur de Sureau tentèrent de réconforter leur amie, mais elles étaient toutes très tristes. Comme elles se recroquevillèrent les unes sur les autres, on frappa à la minuscule porte.

« Fées, ouvrez! » cria une voix forte. « Pourquoi vous cachez vous au lieu de nous rejoindre dans notre célébration du solstice ? » Rose ouvrit la porte et le petit gnome Marron Noueux se poussa à l'intérieur, secouant les flocons de neige étincelants de son habit brun et de son chapeau.

« Nous sommes trop tristes pour faire la fête » déclara Jonquille en essuyant ses yeux, « le Roi Soleil se meurt, n'en avez-vous pas entendu parler? »

« Il n'est pas mort, stupides fées! », Marron Noueux roulait des yeux sombres où brillaient des rires. « Maintenant, dépêchez-vous, ou nous allons être en retard à la fête! »

« Comment pouvez-vous être heureux et rire? » Fleur de Sureau tapa par terre de son petit pied et fronça les sourcils devant le gnome. « Si le Roi Soleil est mort, ce sera toujours l'hiver. Nous ne reverrons jamais le soleil à nouveau! »

« Ne soyez pas stupide, enfant-fée! », Marron Noueux saisit pissenlit par la main et la tira sur ses pieds. « Il y a un secret niché au cœur du Solstice d'hiver. Vous ne voulez pas savoir ce que c'est? »

Les fées le regardèrent avec étonnement. « Un secret? » dirent-elles. « Quel secret? Nous ne sommes que des nouvelles fées, gnome idiot. Nous n'avons jamais été à une fête du Solstice avant. »

« Venez et voyez. Allez! Mettez votre cape et venez avec moi. » Marron Noueux dansait la gigue autour de la salle. « Vite, vite, ne soyez pas si lentes! Au Bosquet du Chêne Sacré dans la neige! » Il dansa sur le pas de porte et disparut.

« Qu'est-ce que ce gnome a voulu dire? » demanda Rose en même temps qu'elle ramassait son manteau de pétales de roses entrelacées par des toiles d'araignée et bordé de duvet d'oie.

« Je ne sais pas, mais la Dame vit dans le bois sacré. » Herbe des Prairies tira sur son chapeau. « Peut-être que si nous allons voir la Déesse, Elle pourra expliquer ce dont Marron Noueux parlait. »

Les fées quittèrent leur douillette maison et marchèrent péniblement dans la neige en direction du bosquet du Chêne Sacré. La forêt était sombre avec la seule lumière de la lune brillant à travers les épaisses branches de sapin et les membres nus de l'érable et de l'aubépine. Il était très difficile pour elles de passer à travers la neige, car elles étaient vraiment très, très petites. Comme elles pataugeaient dans la neige mouillée et grelottaient dans le vent froid, elles rencontrèrent un renard.

« Où allez-vous, petites fées? » demanda le renard.

« Au bois sacré », répondirent-elles grelottantes et frissonantes.

« Montez sur mon dos et je vous y emmènerai rapidement. »

Le renard se mit à genoux de sorte que les fées puissent grimper. Puis il courut à travers l'obscurité.

« Écoutez! » dit Lilas alors qu'ils s'approchaient du bosquet sacré. « Des personnes chantent des chansons de joie. BEAUCOUP de personnes.»

La belle musique repoussait l'air froid, tranquille et nimbé de clair de lune. C'était la plus belle musique que les fées n'avaient jamais entendue. Le renard transporta les fées jusqu'au bord de l'autel de pierre, au centre du bosquet, puis se mit à genoux.

« Regardez! » dit Fleur de Sureau comme elles glissaient sur le sol enneigé. « Il y a la Jeune Fille et la Mère et l'Ancienne, et beaucoup d'autres personnes du Petit Peuple. »

« Ils sont tous souriants et heureux », déclara Lilas en regardant toutes les créatures autour d'elles.

« Tous les animaux sont là aussi », chuchota Pissenlit. « Pourquoi regardent-ils tous la Mère? »

Les fées s'approchèrent des trois dames assises sur la pierre d'autel. La Mère tenait un gros paquet dans Ses bras, à qui Elle souriait. La Jeune Fille se pencha et prit doucement les fées dans ses mains. Elle les tint près de la Mère afin qu'elles puissent voir ce qu'Elle tenait.

« Un bébé! » s'écrièrent les fées. « Un nouveau bébé! Regardez comme il brille! »

« Il est le nouveau-né Roi Soleil », déclara la Jeune Fille en souriant.

« Mais Marron Noueux et le vieux chêne avaient dit que le Roi Soleil est mort », lui répondirent les fées. « Comment ce petit bébé peut-il être le Roi Soleil? »

« C'est le grand secret du Solstice d'Hiver. « L'Ancienne, la Sage, toucha la joue du bébé avec sa main ridée. « Chaque année, le Roi Soleil doit venir dans le bois sacré pendant les jours sombres de l'hiver où il meurt. J'amène son esprit la Mère qui lui donne une nouvelle vie. C'est la voie de toutes les créatures, pas seulement du Roi Soleil. »

« Oui, Petites », répondit la Vieille Sage. « Il n'y a jamais une fin à la vie. C'est le grand secret mystique du Solstice d'Hiver. »

Les fées rirent tellement elles étaient heureuses. « Je lui montrerai où les roses sauvages fleurissent au début de l'été. Et, je lui apprendrai à appeler les oiseaux et à écouter les chansons du vent » s'écria Pissenlit.

« Quand il sera plus âgé et plus fort », dit la Mère, « alors les fleurs s'épanouiront à son contact, les oiseaux seront de retour pour chanter leurs chansons, et le souffle de l'air sera chaud, et l'hiver sera parti pour un temps. Alors le Roi Soleil courra et jouera avec vous ans la forêt. »

Site : Le sanctuaire de Meĺkia

La classification des aliments

par Diane Neault

Certains d'entre nous ont la possibilité d'avoir une serre afin de prolonger la récolte de beaux légumes nourrissants. Par contre, pour la plupart d'entre nous, le jardinage à l'extérieur est terminé, mais il nous reste les germinations et les pousses! Vous connaissez? La luzerne, le trèfle, les fèves mung, l'herbe de blé, les pousses de tournesol, de sarrasin, de pois, etc... que de verdure nourrissante à ajouter à un repas.

Pour se motiver à entreprendre de nouvelles habitudes, rien de tel que de s'informer.

Voici une classification des aliments regroupés en quatre catégories selon leur capacité de régénérer les cellules humaines. Bien entendu, la germination fait partie de la plus importante des catégories.

Les **aliments BIOGÉNÉTIQUES** qui engendrent la vie.

Ce sont les aliments qui regorgent le plus d'énergie et de vie, hautement énergétiques et ayant la capacité de régénérer et revitaliser l'organisme humain. Cette catégorie comprend : herbe de blé, pousses de tournesol, de sarrasin, de légumes feuilles, céréales germées, fèves et légumineuses germées.

Les **aliments BIOACTIFS** qui activent la vie.

Ce sont les aliments capables de maintenir et d'amplifier légèrement une force vitale déjà saine. Les aliments bioactifs incluent les légumes et fruits frais, crus et non transformés, les algues, les aliments lactofermentés, non pasteurisés, les huiles végétales biologiques pressées à froid, le miso non pasteurisé.

Les deux premières catégories sont la base idéale d'une alimentation saine puisqu'ils sont des **aliments VIVANTS**.

Les **aliments BIOSTATIQUES** qui ralentissent la vie.

Ce sont les aliments cuits, les produits surgelés, pasteurisés, animals, les aliments en conserve, les huiles hydrogénées. Ils ont perdu la plus grande partie de leurs éléments vitaux, ainsi que les précieuses enzymes. Ces aliments demandent plus d'énergie pour être digérés que ce qu'ils donnent en retour.

Les **aliments BIOCIDIQUES**, qui détruisent la vie.

Ce sont des aliments transformés, qui au lieu d'engendrer la vie, la détruisent. Ce sont les colorants artificiels, les fritures, les produits chimifiés, la viande aux hormones, préservatifs, charcuteries, aliments cuits dans des chaudrons en aluminium ou le papier aluminium, les aliments cultivés avec des engrais chimiques, herbicides et pesticides, OGM. Longue vie au jardinage bio!

Idéalement votre alimentation devrait être constituée de 60 à 80% d'aliments crus BIOACTIFS et BIOGÉNIQUES (avec au moins 25 à 30% d'aliments biogéniques constituée de germination) et en 20 à 40% d'aliments cuits BIOSTATIQUES. La catégorie des aliments BIOCIDIQUES devrait être éliminée.

Il ne s'agit pas de vous priver de tout ce que vous aimez, mais de connaître les bienfaits d'une alimentation vivante et comprendre que les aliments vivants ont été prévus par la nature pour assurer la vie et le bien-être de notre corps. Leur consommation apporte vitalité et santé à tout âge.

Ayons un mode de vie sain, en faisant de l'exercice au grand air, en se donnant des périodes de relaxation bienfaisante, en s'abreuvant suffisamment et consommant des aliments régénérateurs. Tel est mon souhait pour la nouvelle année.

Références : Passion-santé.com, Passeportsanté.net, le guide de l'alimentation saine et naturelle tome 1 et 2 de Renée Frappier, l'alimentation vivante de Colombe Plante, Énergie vitale du Dr Brian Clément PhD.

La consoude (*Symphitum officinale L.*)

Nom anglais : Comfrey **Famille :** Boraginacées

La consoude est une plante qui mérite une place dans notre jardin ou notre plate-bande. D'entretien peu exigeant, elle peut être cultivée comme plante potagère, ornementale, ou médicinale; elle sert également d'engrais végétal et de nourriture pour les insectes. Chacun peut y trouver son compte.

Autres noms communs : Herbe à la coupure, herbe à souder, langues de vache, oreilles d'âne.

La consoude est une plante herbacée vivace de la famille des Boraginacées qui comprend une centaine de genres et quelque 2000 espèces. Autres plantes connues, la bourrache (Borago) et le Myosotis font partie de cette grande famille.

Surnommée « oreilles d'âne » à cause de ses grandes feuilles lancéolées, épaisses et velues, la consoude peut atteindre 80 cm de hauteur et prend la forme de touffes bien fournies. Ses racines de couleur brune à l'extérieur et crème à l'intérieur s'enfoncent sous la terre jusqu'à 1 m 80 de profond. Lorsque l'on manipule la racine pour la trancher, on a l'impression de toucher à de la colle, nos doigts deviennent gommeux. Ses fleurs, disposées en grappes, prennent la forme de clochettes dont la couleur varie du blanc au mauve foncé. On peut profiter de sa floraison de juin à août.

Ses origines

Originaire de l'Europe, on en trouve partout sauf dans les régions méditerranéennes. Introduite en Amérique du Nord par les colons, elle pousse surtout dans l'Est.

Son habitat

À l'état sauvage, on retrouve la consoude près des cours d'eau, des petits ruisseaux où la terre est humide. Elle aime bien les sous-bois et on la trouve aussi dans les fossés.

Pourquoi lui faire une place au jardin?

La consoude est une plante peu exigeante. Elle se contentera d'un coin ensoleillé avec du paillis à son pied pour conserver le sol humide. Ne serait-ce que pour sa qualité de plante-engrais qui enrichit le sol de minéraux et oligo-éléments, ou pour préparer un purin de consoude qui constitue un activateur de compost naturel et économique, cela vaut le coup. Bénéfique pour le potager parce qu'elle est une plante mellifère (ses fleurs attirent les insectes pollinisateurs et servent à nourrir les abeilles). On transplante au jardin un ou deux plants, c'est suffisant.

Caractéristiques

Il faut tenir compte de deux facteurs importants :

1) sa propagation abondante : il suffit de mettre sous terre un bout de racine, à 8 à 12 cm de profondeur et un nouveau plant émergera. Ne jamais passer le rotoculteur ou la grelinette dans les racines parce que, tout comme le raifort, chaque éclat donnera un plant.

2) Son emplacement : une fois installé, le plant y restera longtemps, d'où l'importance de bien choisir son emplacement. Vous préfèrerez peut-être le cultiver à proximité du jardin si celui-ci est petit. Une taille régulière est nécessaire. La récolte d'une partie des racines limitera la croissance du plant et s'il devient trop gros à votre goût, vous pouvez le déterrer et le subdiviser, au printemps ou en automne.

par Louise Leblanc, Havelock, QC

Vertus médicinales

La consoude est connue depuis l'Antiquité comme plante médicinale. Elle était utilisée pour la cicatrisation des plaies et la consolidation des fractures, pour soigner les entorses et les ecchymoses. Les feuilles et les racines contiennent de l'allantoïne, une substance capable de stimuler la multiplication cellulaire. La consoude est la plante idéale pour la cicatrisation.

Je privilégie l'usage externe en utilisant un onguent de consoude, indispensable dans ma pharmacie verte. Vous pouvez vous procurer ces onguents chez une herboriste près de chez vous. Si vous voulez utiliser les racines de votre consoude au jardin, vous pouvez faire vous-même l'huile de consoude et y ajouter de la cire d'abeille (voir recette à la fin).

Un cataplasme fait avec des feuilles de consoude légèrement passées à la vapeur peut être appliqué sur une ecchymose ou en cas de douleur musculaire.

Qualités nutritionnelles

Les feuilles de consoude sont riches en protéines, en vitamines B12, en silice et en potassium. Il faut toutefois savoir que la consoude (surtout ses racines) renferme des alcaloïdes, des pyrrozilidines, qui sont toxiques pour le foie si consommée sur une longue période. Mieux vaut la consommer de façon occasionnelle et sur une durée n'excédant pas trois semaines.

Cuisiner avec la consoude

Les feuilles sont comestibles et peuvent être consommées en salade ou cuites comme les épinards. On peut les ajouter aux soupes, aux quiches ou dans les crêpes.

Personnellement, je cultive la consoude pour ses vertus médicinales et je n'ai jamais expérimenté ses qualités culinaires.

Mise en garde

Il faut éviter de consommer de la consoude en cas de cirrhose, hépatite ou tout problème avec le foie. On évite aussi la consommation pendant la grossesse et l'allaitement.

Fabrication de l'huile de consoude

50g de racines de consoude / huile d'olive bio

Bien laver les racines et les couper en petits morceaux pour les faire sécher dans un endroit chaud. Une fois bien sèches, les broyer et couvrir d'huile d'olive. Laisser macérer pendant 3 mois dans un endroit chaud. Filtrer et verser dans un pot identifié et daté. Garder le pot à l'abri de la lumière.

Pour faire un onguent, faire fondre de la cire d'abeille émiettée dans l'huile, à feu doux. Retirer de la source de chaleur aussitôt que la cire est fondue. Verser dans des petits pots ambrés.

Cire d'abeille : 1/6 de la quantité d'huile (ex. : 20 g de cire d'abeille120 ml d'huile de consoude).

J'ajoute 4 à 5 gouttes d'huile essentielle de lavande (provenant du Lavandou à Franklin).

Sources

Gerbeaud.com

Cahier Consoude Herb Art

Site Huiles essentielles – aromathérapie

Les pousses et germinations

par Lucie Lequin

Le jardinage est depuis longtemps une passion pour moi. J'aime jouer dans la terre, produire ma propre nourriture, la déguster, en être fier et savoir ce que je mets dans mon corps. Je crois que plus nos aliments sont proches de leur forme naturelle et moins ils sont transformés et manipulés, mieux nous nous porterons. Mais la saison de jardinage chez moi n'est pas très longue. J'ai souvent eu les derniers gels du printemps au début juin et les premiers gels d'automne au début septembre.

Il y a plusieurs façons d'étirer la saison avec des couches froides, des toiles, des serres mais, on peut aussi jardiner à l'intérieur. C'est en fait la façon la plus simple, la plus facile, la moins dispendieuse de le faire. Je le fais depuis plusieurs années. Je parle de faire des pousses et des germinations. Les premiers produits de nos jardins n'apparaitront pas pour la plupart d'entre nous avant le mois de juin. Pourquoi ne pas essayer des germinations en attendant?

En plus d'avoir quelque chose de frais et de fait maison à se mettre sous la dent, il est reconnu que les pousses et germinations constituent des aliments santé hors pair. Leur teneur en enzymes est plus élevé que les légumes en général et ils contiennent aussi beaucoup d'antioxydants. La germination a pour effet de multiplier le contenu nutritif des plantes.

La façon la plus simple de faire des germinations est la suivante :

1. Mettez à tremper pendant une nuit des graines de votre choix
2. Rincez-les et mettez-les dans un pot de verre avec un couvert troué (les trous ne doivent pas laisser passer les graines, seulement l'eau de rinçage) ou couvrez votre bocal d'un coton fromage tenu par un élastique. Je me sers d'un couvert troué pour les plus grosses graines comme les fèves Mung et le coton fromage pour les petites graines comme la luzerne car il est difficile de faire des trous assez petits pour retenir les graines de luzerne tout en laissant passer l'eau.
3. Mettez le bocal à l'envers pour que l'eau continue à s'égoutter. Un égouttoir à vaisselle fait très bien l'affaire.
4. Il ne faut pas qu'il y ait trop d'eau ou les graines peuvent pourrir ou moisir.
5. Rincez votre bocal deux fois par jour, le mettant à égoutter chaque fois.

C'est tout et au bout de quelques jours, vous aurez des germinations fraîches, gouteuses et vitaminées.

Voici quelques conseils :

Un pot masson d'un litre fait bien l'affaire comme contenant et les couverts de pots de mayonnaise en plastique et certains autres produits font sur un pot masson. Vous n'avez qu'à y percer des trous un peu plus petits que la grosseur de vos graines.

Les graines de luzerne sont faciles à germer et sont très nutritives. Les graines de fèves mung aussi. Vous pouvez vous servir de presque n'importe quelle graine pour faire des germinations, faites des expériences pour savoir ce que vous aimez le plus. Mes préférées sont la luzerne, le fenugrek, les fèves mung. Vous pouvez vous procurer des graines pour faire des germinations dans les magasins de produits naturels, certaines épiceries ou certains grainetiers comme Mycoflor. Leur prix peut vous sembler élevé mais il n'en faut pas beaucoup. Pour les graines de luzerne ou de fenugrek par exemple, une seule cuillerée à soupe remplira votre pot masson lorsqu'elles sont pleinement germées. Commencez avec une cuillerée à soupe et vous verrez.

Un avertissement: si vous utilisez un adoucisseur d'eau, vos graines ne germeront probablement pas. Il vous faudra utiliser une autre eau, une eau de source ou de l'eau distillée par exemple.

Je vous conseille de commencer par faire des germinations tel que décrit ici. Certaines graines sont plutôt cultivées sur terreau pour donner des plants plus avancés qui prennent plus de temps. C'est ce qu'on appelle habituellement des pousses. Elles sont cueillies à un stage plus avancé en général. C'est un peu plus de travail car il faut préparer le terreau, veiller à garder certaines conditions et être patient. J'en parlerai dans un autre article.

Préparer son jardin pour l'hiver ...

par Alain Blondin

Mon expérience de l'automne 2015...

-Je jardine dans l'estrie à Roxton Pond. Chez moi, les températures de la nuit sont passablement plus fraîches que mes amis jardiniers de la Montérégie. C'est pourquoi, profitant des belles journées d'automne et avant que le sol gèle, j'ai pris le temps, cette année, de bien préparer mon jardin pour l'hiver et d'essayer de semer certaines plantes qui résistent bien à des températures froides (entre 0 et 5°C): mâche, mizouna, tatsoi et laitues.

- Couverture des planches

Avec des toiles noires (bâche agricole ou emballage de matériaux de construction) j'ai recouvert mes planches de culture afin d'éviter le lessivage et la pousse de plantes indésirables.

- Mini-tunnels

Avec les mêmes broches utilisées pour les couvertures flottantes et les filets anti-insectes, j'ai construit un mini-tunnel et fait mes semis vers la mi-septembre. J'ai placé directement sur les jeunes pousses une couverture flottante pour conserver la chaleur la nuit.

- Protection supplémentaire pour couche froide

Avec le même plastique que celui utilisé pour les mini-tunnels, j'ai construit un plus grand mini-tunnel qui recouvre une couche froide que j'avais utilisé l'année précédente. Les supports du plastique ou arceaux sont fabriqués avec du tuyau galvanisé utilisé pour des conduits électriques.

- Semis

J'ai fait mes semis sous abri vers la mi-septembre. En décembre (voir les photos) j'aurais aimé voir les plantes un peu plus développées pour pouvoir en cueillir durant l'hiver. Toutefois je sais qu'elles sont bien protégées et que je pourrai sûrement les déguster plus tard au printemps. Je suis fier de mon expérience de cette année et je me promets de devancer les semis les années prochaines.

Activités à venir ...

Colloque et assemblée annuelle du R.J.É.
Dimanche 28 février 2016

Thème : Le jardinage, un loisir rassembleur ...

Lieu : Centre communautaire Aquinois Saint-Hyacinthe
5925 avenue Pinard, Saint-Hyacinthe (Québec)

Horaire de la journée et liste des activités

9:00 h	Inscription
9:30 h	Mot de bienvenue
9:45 h	Présentation des exposants et visite de leur kiosque
11:00 h	Assemblée générale annuelle du R.J.É.
12:00 h	Dîner : repas servi pour tous par un traiteur
13:30 h	Enregistrement de l'émission *Tout le monde jardine...* sous le modèle de l'émission *Tout le monde en parle.*
16:00 h	Clôture de la rencontre

Le coût de l'activité du 28 février incluant le repas : $10/membre, $15/non membre

N.B. Il faut confirmer votre présence avant le 15 février (réservation pour le repas)

Réservations par courriel : info@rje.qc.ca ou tél: (450) 792-2137 (Hélène)

De nouveaux documents à consulter ou télécharger via la section des membres du R.J.É..
Veuillez vérifier les mises à jour de l'infolettre qui sont faites régulièrement.

TMJ: déc.2015

Agenda du jardinier-2016
voir coupon spécial membre en page 8.

La section des membres du R.J.É...

-L'infolettre du R.J.É.

Elle sert de moyen de communication entre les membres du Regroupement des Jardiniers Écologiques, pour annoncer les activités, les publications et les vidéos mis en ligne . Un courriel est envoyé à tous les membres qui contient un lien permettant de télécharger l'infolettre, laquelle est publiée ou renouvellée à tous les 1 ou 2 mois.
À noter que l'infolettre des membres contient habituellement plus d'informations ou d'autres liens que l'infolettre disponible sur le site officiel du R.J.É., par exemple la **section des membres.**

Un menu permet d'accéder au site officiel du R.J.É. , aux prochaines activités et spécialement à la section des membres.

- La section des membres
Un nouveau menu permet d'accéder à la section photos et vidéos des activités en cours.
Il y a aussi une autre section qui contient de la documentation sur le jardinage écologique publiée par le R.J.É. depuis sa création.

- La section VIDEOS PHOTOS
Ce menu permet d'accéder aux archives des activités soit par année ou par thème.
On y retrouve toutes les visites et ateliers qui ont été enregistrés depuis plus d'une dizaine d'années. Cela constitue en quelque sorte les archives du R.J.É..

Bulletin d'adhésion ou ré-abonnement au R.J.É. pour 2016

à noter que le formulaire plus bas contient 2 coupons rabais pour inviter de nouveaux membres

❑ M ❑ Mme NOM ---------- Prénom ----------

Nom du (de la) conjoint (e) ----------

Adresse ----------

Code postal ---------- Ville ----------

Tél. ---------- Courriel (lisible) ----------

Souhaite ❑ adhérer ou ❑ renouveller au « Regroupement des Jardiniers Écologiques » R.J.É.
La cotisation annuelle est de 35$ (individuel ou par couple) , valable jusqu'au **31 décembre 2016** donne droit :
- à recevoir par la poste les bulletins de liaison du R.J.É. publiés durant l'année,
- à recevoir l'infolettre des membres du R.J.É. donnant accès à toutes les publications audio-visuelles produites durant l'année.
- à consulter ou télécharger les documents publiés par les membres dans la section «archives» du site web du R.J.É. depuis sa fondation.
- à assister gratuitement aux ateliers, aux rencontres du R.J.É. durant l'année en cours.

N.B. Des frais peuvent être chargés pour défrayer le matériel distribué lors de certaines activités ou pour les groupes d'achat.

❑ Veuillez nous indiquer si vous ne voulez pas que vos coordonnées soient publiées sur la liste des membres.

❑ Ci-inclus le montant de $11 pour l'agenda du jardinier 2016 (prix spécial pour les membres qui se ré-abonnent pour 2016).

Coupon #1 rabais de $20 pour l'adhésion d'un nouveau membre 2016

❑ M ❑ Mme NOM ---------- Prénom ----------
Adresse ----------
Code postal ---------- Ville ----------
Tél. ---------- Courriel (lisible) ----------

Coupon #2 rabais de $20 pour l'adhésion d'un nouveau membre 2016

❑ M ❑ Mme NOM ---------- Prénom ----------
Adresse ----------
Code postal ---------- Ville ----------
Tél. ---------- Courriel (lisible) ----------

Montant à payer
❑ 35$ cotisation 2016
❑ 11$ agenda 2016
❑ 3,50$ poste /agenda
❑ 15$ cotisation nouveau membre 2016 (coupon#1)
❑ 15$ cotisation nouveau membre 2016 (coupon#2)

Total : _____

❑ Poster votre chèque au nom du R.J.É. au 283 chemin Allen, Shefford, Qc, J2M 1E7
ou ❑ Payer le tout via un compte paypal , demander le transfert du montant au compte : **info@rje.qc.ca**

N.B. Vous pouvez payer le tout lors de votre présence au colloque «Tout le monde Jardine» le 28 février 2016 et économiser les frais de poste. Toutefois votre présence au colloque doit être confirmée avant le 30 janvier 2016 par téléphone (450) 792-2137 ou par courriel : info@rje.qc.ca