



## DANS CE NUMÉRO

## • ÉDITORIAL

• NOS COUPS DE COEUR  
2014• FINES HERBES ET  
ÉVÉNEMENT  
à venir

## • AU MENU

• RECETTE  
salade d'asperge• PROMOTION  
La fleur chanceuseMichel  
Deschênes

Mon père avait l'habitude de lancer, lors de discussions qui s'échauffaient, ou qui prenaient des directions non désirées : «Est-ce que la température fait du tort à la rhubarbe?», histoire de dévier la conversation, détourner l'attention, changer de sujet quoi!

S'il est un thème qui préoccupe beaucoup les producteurs maraîchers, c'est bien LA TEMPÉRATURE. À maintes reprises ces dernières semaines, on m'a demandé quel serait l'effet d'un tel printemps sur la saison de production 2014. Pour dire franchement, la seule évidence qui me vient à l'esprit, c'est que la période des semailles est nettement en retard par rapport à la saison 2013. Autrement, le froid, la pluie ou le vent sont des aspects de la nature avec lesquels il faut composer. Et quoique l'on puisse en penser, le climat demeure une donnée aléatoire, plus que jamais changeante.

Dans mon métier, il me faut souffrir les caprices de Dame Nature, patienter, être à l'affût du moment opportun où il faudra se ruer vers les champs afin d'effectuer enfin les premiers travaux aratoires.

Puisqu'il lui faut nécessairement travailler seulement lorsque cela est possible, l'agriculteur «équilibré» se doit de développer un excellent sens de l'acceptation, sans quoi sa vie peut devenir très rapidement un cauchemar insoutenable. Faire ce qu'il faut faire quand c'est le temps, être patient en attendant...

Cette saison sera ce qu'elle sera, j'en espère définitivement de bien bonnes choses qui viendront quand elles viendront. Pour le reste, c'est bien facile de ne voir que l'aspect négatif, anticiper le pire ou se mettre déjà à compter les pertes. Mais finalement cela est absolument inutile et parfois d'ailleurs fort déprimant. Si la grisaille perdure, nous n'aurons qu'à faire encore des plans pour des temps meilleurs. En attendant, je nous souhaite une belle saison 2014, pleine de surprises à vivre au quotidien.



## NOS COUPS DE COEUR 2014

Jardinières  
campagnardes

Exceptionnelles 2014

Calibrachoa Superbella «Pomegranate Punch»

Une nouvelle couleur fait son apparition dans le monde des Calibrachoa, d'un rouge cramoisi avec un centre noir velouté et d'un cœur jaune doré cette fleur a su charmer les visiteurs du Jardin Daniel A Séguin. Sa multitude de fleurs forme un joli dôme toute la saison. Seule ou en mélange, cette fleur attirera l'œil à coup sûr.

Vivaces



Les Graminées

Nous adorons leur feuillage, leur élégance et leur résistance. C'est pourquoi encore cette année, un autre pennisetum a pris une place au rang des Exceptionnelles. Le Pennisetum Pourpre First Knight, avec la couleur très foncée de ces feuilles, contraste bien avec tout ce qui l'entoure. Une excellente option pour les endroits chauds et ensoleillés car sa croissance est accentuée par la chaleur.

Balconnières



LES IMPATIENTES

de Nouvelle-Guinée

Une impatiens de Nouvelle-Guinée (Sunpatiens), totalement résistante au plein soleil vient aussi de remporter la mention Exceptionnelles 2014. Malgré la maladie qui sévit sur l'impatiens walleriana celle-ci est résistante et ne cessera de vous surprendre par sa couleur d'un rouge flamboyant. Pour des endroits plus ombragés, nous avons d'autres variétés Impatiens de Nouvelle-Guinée à vous suggérer pour garnir votre plate-bande.

Annuelles

Fines herbes

Pour un service de qualité  
et des prix imbattables...  
un seul endroit



Diesel - Essence - Huile à chauffage

À votre service depuis plus de 45 ans

LES PÉTROLES  
HUBERT GOUIN  
& FILS

PIERREVILLE TÉL. : 450 783-6228 SANS FRAIS : 800 856-6228

Près de vous !

## FINES HERBES

Pour débiter cette nouvelle période de jardinage, il peut être très intéressant de cultiver des fines herbes en contenant. Avoir sur le patio ou la galerie un récipient de fines herbes fraîches qui poussent là sous nos yeux et qui devient disponible au grand chef qui sommeille en chacun de nous, quelle opportunité bien peu coûteuse.

Dans une boîte à fleurs bien ordinaire (ou l'urne qui traîne quelque part dans votre remise) on peut aisément se cultiver plusieurs espèces de fines herbes. Un terreau léger, genre «Véranda» sera le substrat idéal pour votre mini jardin culinaire. Dans une boîte suffisamment grande, vous pouvez combiner selon vos goûts six à dix plantes différentes. Une dizaine de jours après la transplantation, débiter votre fertilisation. L'engrais que vous utilisiez pour vos fleurs conviendra parfaitement. Nourrir les plantes à chaque arrosage avec de faibles doses de fertilisant. Plus votre culture grandit, de concert avec l'ensoleillement et la chaleur, plus vos arrosages seront fréquents.



Une boîte type : deux sortes de basilic, deux sortes de thym, de la coriandre et du persil évidemment. Gardez un petit espace dans vos plates-bandes pour une talle de ciboulette, et vous aurez sous la main de quoi préparer une très vaste panoplie de mets naturellement savoureux.



Les Asperges  
du Québec  
sont arrivées.  
Essayez-les!

## ÉVÈNEMENT À VENIR

Dimanche 25 mai  
de 10h à 15h

Atelier sur les fines herbes  
en compagnie de  
**Mme Suzanne Caya**  
spécialiste en la matière.

Il y aura dégustations,  
trucs, aménagement, etc...

## RECETTE

### Salade tiède d'asperge et de saucisses

#### Vinaigrette :

- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre de pomme
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de moutarde de dijon
- 1/2 c. à thé de sucre
- Sel et poivre

#### Salade :

- 1 lb de grosses asperges bien fraîches
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 saucisse de la Ferme de L'Élouard
- 10 tomates cerises coupées en deux
- 1/4 de concombre anglais coupé en dés

#### Préparation

1. Pour les attendrir, faire cuire les asperges sur une tôle avec un filet d'huile d'olive sur le BBQ quelques minutes et cuire également la saucisse.
2. Laisser tiédir et couper la saucisse et les asperges en petits tronçons.
3. Bien mélanger tous les ingrédients de la salade et arrosez avec la vinaigrette.

Un petit repas vite fait avec  
des produits de chez nous...

## AU MENU

À la Ferme, notre cuisine artisanale vous offre un grand choix de produits faits maison.

- Tarte aux 4 fruits
- Tarte pomme/sucre à la crème
- Pâté au poulet
- Quiche aux asperges
- Galette santé et à la mélasse
- Muffins
- Pet de soeur



**NOUVEAU**

Les saucisses de



Maintenant en vente  
à notre comptoir !

facebook



Suivez-nous sur Facebook  
pour connaître :

- Nos promotions
- Idées repas
- Les nouveaux arrivages de légumes

## PROMOTION " CONCOURS LA FLEUR CHANCEUSE "

CONCOURS  
LA FLEUR  
CHANCEUSE

Venez cueillir  
votre fleur chanceuse

CONCOURS  
LA FLEUR  
CHANCEUSE

CONCOURS  
LA FLEUR  
CHANCEUSE

à l'achat de 50\$ et plus  
vous pourrez cueillir une fleur et  
vous méritez un cadeau surprise.

Le concours se termine le 8 juin.

CONCOURS  
LA FLEUR  
CHANCEUSE



175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Tomates, concombres de serre, radis, asperges, salades, etc...

Le comptoir à la Ferme  
est ouvert 7 jours / 7  
de 8 h à 20 h



Tél. : 450-568-3709

Nous sommes présents :

Marché Godefroy  
les samedis et les dimanches  
de 9 h à 17 h

Marché Public de Drummondville  
les vendredis de 7 h à 18 h  
le samedi de 9 h à 16 h  
les mardis de 7 h à 13 h  
de mai à octobre (extérieur)

Site internet :  
www.fermedesormes.ca