

L'ECHO

DE MON MARAÎCHER

**SPÉCIAL
FLEURS ET
JARDINS**

Tout jardin est, d'abord l'apprentissage du temps,
du temps qu'il fait, la pluie, le vent, le soleil,
et le temps qui passe, le cycle des saisons.

(Erik Orsenna)

Lantana

DANS CE NUMÉRO

- **ÉDITORIAL**
- **NOS COUPS DE COEUR 2015**
- **LE COIN JARDIN**
- **RECETTE**
Gâteau à la rhubarbe
- **AU MENU**
- **PROMOTION**
La fleur chanceuse



Michel
Deschênes

APPRÉCIER SON BONHEUR

La semaine dernière, un bon ami avec qui je parlais de mon travail, en me plaignant un peu de toutes les tâches que j'avais dues accomplir, m'a fait la remarque suivante : « T'es chanceux mon chum ! Tu travailles au milieu des plantes, t'es entouré de vie, ça pousse tout autour de toi. Tu côtoies la vie, pas la mort [...] »

J'ai remercié cet ami. Parce que bien souvent, j'ai tendance à me plaindre, à ne regarder que les aspects négatifs, ou plus difficiles de mon travail, de ma vie en général. Mais VRAIMENT, il ne me faut pas regarder bien loin ailleurs pour constater toute ma chance. Alors qu'un peu partout dans le monde, des guerres et des désastres naturels s'abattent sur des millions de personnes à la fois, tandis que combien d'autres ici ou ailleurs sont affublés de maladies, souffrent de faim... Moi dans mon p'tit confort et ma bedaine remplie, je trouve encore le moyen de chialer.

Oui, c'est vrai que j'ai plus de travail à faire soudainement. Mais c'est juste normal. Je pratique un métier saisonnier. Ainsi j'ai la chance de pouvoir profiter tranquillement de l'hiver. Cette année, ma famille et moi avons fait beaucoup de ski, un peu partout au Québec. Une très belle saison finalement, malgré le froid. Et maintenant mes vacances sont terminées. ET C'EST PARFAIT

Alors quand il me (re)prend l'envie de m'apitoyer sur mon triste sort, à envier les chanceux qui profitent des week-ends ensoleillés pour faire de grandes ballades, aller à la pêche, faire du vélo ou simplement relaxer à la maison, je repense aux moments bénis, quand le soleil chauffe ma peau dans la serre un matin de fin d'hiver. Je (re)goûte à cette paix, paradoxalement pleine de l'agitation potentielle de la saison qui s'amorce. C'est tranquille, et en même temps je sais ce qui s'en vient. Le calme avant la tempête. Et là on est dedans ; c'est parti !!!!!

Il y aura du soleil et de la pluie, du vent, du froid et la canicule. La nature va se réveiller (ENFIN), se remettre à l'ouvrage, pour nous, pour embellir vos parterres, garnir vos jardins et vous nourrir. Je sais que ça va passer vite.

À bientôt



NOS COUPS DE COEUR 2015

GAILLARDE SCARLET HALO

La fleur de la gaillarde est facile à reconnaître: elle ressemble à une fleur de marguerite, mais avec un disque habituellement rouge entouré de rayons rouges à pointe jaune et dont l'extrémité des rayons semble avoir été découpée avec des ciseaux à denteler. La Gaillarde fleurit copieusement du début de l'été jusqu'à la fin de l'automne. Cette annuelle offre les meilleurs résultats à des endroits ouverts et ensoleillés. Elle se cultive très facilement et ajoutera beaucoup de chaleur à vos aménagements.

SALVIA SALLYFUN

Le salvia (la sauge) est une plante à la fois ornementale que médicinale pour certaines variétés. Sa couleur bleu, lui donne un style sobre et contemporain. Dans un sol bien drainé, elle apportera un peu de hauteur et de distinction à vos arrangements. Le soleil fera ressortir sa couleur franche et saura la mettre en valeur.

GÉRANIUM CALIOPE DARD RED

Tout le monde connaît les géraniums mais le Caliope dard red attire l'oeil avec son rouge flamboyant. Facile d'entretien, au soleil ou à la mi-ombre, légèrement retombant, il garnira vos boîtes à fleurs en un rien de temps. Son feuillage foncé, sa fleur rouge combiné avec quelques plantes compagnes (euphorbe, bacopa, lierre) saura attirer l'oeil à coup sur et ce jusqu'au premier gel.

DONNEZ UNE
2^E VIE
À VOS BEAUX
CONTENANTS.

Apportez-nous
vos contenants et
nous vous ferons
un arrangement
floral
personnalisé.

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 !

LE COIN JARDIN

Vous aimez jardiner ? Vous aimez travailler la terre, remuer le sol, désherber ? Voici une petite chronique qui je l'espère saura vous éclairer dans vos nombreuses interrogations concernant votre précieux jardin. Je tenterai, au cours des prochaines parutions, de cerner un sujet particulier ou une étape du jardinage. Cette semaine : LA PRÉPARATION

Pour ceux et celles qui vont se faire un nouveau carré de jardinage, le choix du lieu est primordial. Il vous faut un ensoleillement maximum. S'il y a des arbres à proximité, il est préférable qu'ils se situent du côté ouest. De plus, il faut s'attendre à rencontrer les nombreuses racines de ces derniers qu'il faudra détruire dans la zone de culture (environ le premier pied de profondeur). Si vous ne connaissez pas l'historique des lieux, cherchez les signes visuels des problèmes : accumulation d'eau, drainage lent, zone où la végétation est absente, etc. Un sol qui présente naturellement une fertilité (belle apparence des espèces indigènes en place) sera un bel atout. Dans le cas contraire, des corrections sont souvent possibles. Une analyse de sol peut être un outil très utile qui peut vous guider lors de vos interventions au niveau du PH de votre sol ainsi que dans les apports de base à faire avant les plantations. Un PH légèrement acide, un taux de matière organique élevé, les éléments nutritifs essentiels disponibles pour la plante, voilà une combinaison gagnante.

Assurez-vous que votre site de jardin est le plus possible exempt de mauvaises herbes vivaces. Vous pouvez nettoyer votre futur jardin avec un herbicide de type « Roundop » qui vous débarrassera du chiendent et autres mauvaises herbes coriaces.

Les sections de votre jardin qui seront destinées aux légumes exigeants (tomates, poivrons, concombres, melons, courges, etc) devront bénéficier d'un apport plus grand de fertilisant. Les laitues sont moins gourmandes, tout comme les radis ou les haricots. La source fertilisante se trouve facilement dans les fumiers et différents composts disponibles à la ferme. Vous pouvez également incorporer à votre terre un mélange de granules qui sera disponible petit à petit pour les plantes.

Finalement, planifiez votre jardinage afin d'échelonner vos récoltes. Ainsi moins de gaspillage. Prévoyez un espace suffisant à chacune des plantes que vous cultiverez. Surtout soyez patient : Plusieurs espèces, comme les tomates, les piments, les concombres et bien des espèces de fines-herbes, sont très sensibles au froid. Il faut attendre après tous les risques de gel pour les mettre en terre, ou les protéger convenablement le cas échéant. Par contre les laitues, tous les crucifères, les oignons, les pommes de terre ainsi que la plupart de tout ce que vous sèmerez supportent les gels



printaniers. Le froid retarde la croissance et/ou la levée de vos légumes. Une dernière chose : soyez créatifs. Mélangez les espèces, adaptez vos quantités, osez des variétés nouvelles, disposez vos plantes harmonieusement, avec des treillis, des supports, du plastique pour limiter le désherbage. Tenir compte de l'étalement des légumes; réservez des coins qui ne seront pas travaillés pour vos plants vivaces (genre rhubarbe ou ciboulette).

Et bon jardinage !!!

RECETTE

Gâteau à la rhubarbe

Si le simple mot « RHUBARBE » en fait encore grimacer plus d'un, lorsqu'elle est bien apprêtée, la rhubarbe est pourtant délicieuse!

Ingrédients :

- 1/2 tasse de margarine
- 1 tasse de sucre
- 1 œuf
- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de soda
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de rhubarbe coupée en petits dés

Préparation

1. Battre la margarine, le sucre et l'œuf; ajouter les autres ingrédients et verser dans un Pyrex 13X9.
2. Saupoudrer sur le dessus 1/4 tasse de cassonade et 1 c. à thé de cannelle.
3. Cuire au four 45-50 minutes à 350°.
4. Pour compléter le tout, mélanger 1/4 tasse de margarine, 1 tasse de cassonade, 1 œuf et 1/4 de tasse de sirop d'érable et verser sur le gâteau encore chaud.

Les asperges, tomates, salades, concombres de serre et radis sont arrivés !



SAVIEZ-VOUS QUE

la saison de l'asperge au Québec se situe entre la fête des Mères et la fête des Pères? Qu'on les préfère cuites à la vapeur, grillées au four ou encore inondées de sauce hollandaise. On en met au menu tant qu'elles sont disponibles!

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
- Pâté mexicain
- Quiche aux asperges
- Galette santé et à la mélasse
- Pet de soeur



PROMOTION " LA FLEUR CHANCEUSE "



facebook



Suivez-nous pour connaître :

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



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