



# BULLETIN D'INFORMATION

## SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE SAINTE-FOY

28 octobre 2016

### Prochaines activités de la Société

#### Le mardi 1<sup>er</sup> novembre : La confection de produits d'hygiène par Sylvie Laberge, hortultrice, rédactrice et auteure

La conférence expliquera comment réaliser des produits d'hygiène biologiques à partir de plantes et de produits qu'on trouve facilement dans la nature autour de nous.



#### Le mardi 8 novembre : Culture et transformation des bleuets par Anne Ladouceur, de Vire-Crêpe

Les bleuets sont un des petits fruits les plus profitables pour la santé. Non seulement, ils sont remplis de vitamines et de sels minéraux, mais ils comportent aussi une quantité d'antioxydants fort impressionnante, une des plus importantes parmi les petits fruits. La propriétaire de cette ferme productrice de bleuets nous entretiendra de la culture des bleuets, de leur conservation et de leur transformation. Ensuite, il y aura dégustation de divers produits dont certains seront disponibles pour achat sur place.



Activité récente : Le vermicompostage .....	p. 2
Message aux membres : Concours de photos et suggestions pour la saison 2017-2018 .....	p. 2
Conseil de saison : Le vermicompostage .....	p. 3

# Activités récentes de la Société

## Le mardi 25 octobre : Le vermicompostage par Louis Guillemette, de Craque-Bitume

Après avoir parlé de l'organisme pour lequel il travaille, Craque-Bitume, le conférencier nous a expliqué en détail les raisons pour lesquelles on devrait composter et le fonctionnement du vermicompostage. Ensuite, il a monté un vermicomposteur qui a été tiré parmi les personnes présentes comme prix de présence. Vous trouverez un résumé de sa conférence dans la section ci-dessous intitulée *Conseils de saison*.



## Message aux membres

### Concours de photo

Le concours de photos comporte deux catégories :

- photos de jardin/potager
- photos de plantes d'intérieur

Seuls les membres peuvent participer. Vous pouvez soumettre un maximum de 3 photos par catégorie. Vous devrez indiquer votre nom ainsi que la date et l'endroit où la photo a été prise sur une étiquette collée à l'arrière de la photo. Les photos devront avoir été prises au Québec. Le format de la photo est de 5 x 7. Les photos ne seront pas remises à son propriétaire à la fin du concours. La date limite pour participer est le 22 novembre 2016. Un comité effectuera une première sélection et les photos retenues seront affichées lors du souper de Noël et les membres présents seront invités à choisir les 3 meilleures photos dans chacune des catégories. Des prix seront attribués pour les trois photos de chacune des catégories ayant reçues le plus grand nombre de vote. Le dévoilement des personnes gagnantes aura lieu le 6 décembre lors du souper de Noël.

## Suggestions de conférences, d'ateliers et de voyages pour la saison 2017-2018

Le Conseil d'administration commence à se pencher sur l'organisation de la saison 2017-2018 et il serait intéressant que nous recevions de votre part des idées de conférences, d'ateliers et de voyages afin de mieux vous satisfaire. Transmettre ces suggestions à Réal Dumoulin [learquebec@videotron.ca](mailto:learquebec@videotron.ca).

## Conseils de saison

### Résumé de la conférence de M. Louis Guillemette de Craque-Bitume sur le vermicompostage

#### Définition et phase du compostage

Le conférencier a d'abord défini ce qu'est le compostage, soit «le processus de décomposition des matières organiques en présence d'oxygène». Lorsqu'il n'y a pas d'oxygène, il s'agit de putréfaction et c'est ce qui provoque les mauvaises odeurs. La principale cause de ces mauvaises odeurs est une trop grande humidité. Il faut donc un équilibre entre l'humidité et l'aération. Il faut aussi maintenir un équilibre entre ce qui est riche en carbone (matières brunes) et ce qui est riche en azote (matières vertes). Ce sont les microorganismes plus que les vers qui décomposent les matières organiques. Il y a 3 phases au cours du compostage :

- la phase thermophile au cours de laquelle se produit de la chaleur;
- la phase de dégradation;
- la phase de maturité.



## Pourquoi composter

Il y a deux raisons principales pour composter : réduire les ordures et transformer les déchets en ressources plutôt que de les enfouir ou de les brûler et produire des fertilisants efficaces et écologiques. Le compost n'apporte pas seulement des nutriments, mais des organismes vivants qui créent un sol favorable à la vie des plantes. Après 6 mois cependant, le compost commence à perdre graduellement de sa valeur, car les organismes vivants qui le peuplent dont les bactéries meurent peu à peu. Le composte garde toutefois ses qualités de rétention d'eau, d'ajout de minéraux favorables aux plantes, d'augmentation de la résistance au compactage, à l'érosion et au lessivage ainsi que de stabilité du ph du sol.

## Le vermicompostage

Le vermicompostage est fondé sur le travail de petits vers qui accélèrent le rythme de décomposition. À l'extérieur, il y a naturellement ces petits vers, mais à l'intérieur il faut les acheter et les ajouter au composteur. Le kit de démarrage comprend un bac opaque troué dans le fond, un couvercle troué pour permettre la présence d'oxygène, un plateau pour recueillir l'eau ou le terreau qui pourrait passer par les trous du bac, une poignée de sable pour aider à la digestion des vers, une litière composé de journaux déchirés, des vers et d'un verre d'eau. On peut aussi monter une tour de bacs, mais cela n'est pas conseillé, car il sera alors plus difficile de contrôler parfaitement l'humidité du substrat. Le bac idéal est de 60x60x20 cm pour 2 personnes et de 60x70x30 pour une famille de 3 à 5 personnes. Si on en a besoin de plus, il faut ajouter des bacs et non prendre des bacs plus grands pour éviter les odeurs.



On alimente les vers du composteur 2 à 3 fois par semaine avec des restants de table. On peut mettre des résidus de légumes, de fruits et de plantes, du marc de café et de thé, du pain, du riz et des pâtes alimentaires ainsi que des coquilles d'œufs. On ne met pas des résidus de viandes et de poissons, des corps gras, salés ou vinaigrés, des excréments d'animaux, des plantes malades, des agrumes, des légumes de la famille des oignons (ails et poireaux). On peut ajouter des coquilles d'œufs pour baisser le ph.

La quantité de nourriture pour les vers à chaque fois doit correspondre en gros à un gros pot de yaourt de 750 grammes.

### Comment procéder pour nourrir les vers?

On divise le bac en 6 sections et on alimente section par section, une à la suite de l'autre. On tasse le compost de la section la plus ancienne, on met les aliments, on recouvre du compost et de la litière de journaux.

### Quand le compost est-il prêt et comment le récolter?

Le compost est prêt lorsqu'il a un aspect homogène de couleur sombre et a une odeur agréable. Lorsque le compost d'une section est prêt, on arrête d'y mettre des aliments et on la sépare par un morceau de plastique troué des autres sections. Les trous ont pour but de permettre aux vers de se rendre dans les autres sections pour se nourrir. On laisse les vers migrer vers les autres section durant quelques semaines et on récolte.



### Que faire avec le compost?

On peut mettre 1 ou 2 centimètres sur le terreau des plantes tout simplement pour nourrir les plantes, ajouter de l'humus et enrichir le sol. On peut aussi préparer du terreau pour empoter en mélangeant le compost 1 pour 4 ou 5 avec un maximum de 1 sur 3. Enfin, on peut préparer du thé de compost en mettant du compost dans un tissu et le tremper dans l'eau pour arroser le feuillage comme nourriture. On le dilue avant à 1 partie pour 10.

Voilà, c'est tout simple et si profitable. Si vous craignez les vers dans la maison, sachez que les vers vont mourir dans moins de 30 centimètres du bac s'ils s'en échappent, car c'est beaucoup trop sec pour eux dans la maison. Bon compostage!

Rédaction : Réal Dumoulin/ Révision linguistique : Judith Brillant