

# Cultiver, Cuisiner, Partager



Ce numéro partage des mises à jour de collègues jardiniers-maraîchers sur leurs joies et leurs événements de jardinage. Merci de partager et de nous inspirer tous.

## Créer un terrain d'entente

Les citoyens de Red Deer utilisent du compost dans de nouveaux jardins communautaires pour accroître la sécurité alimentaire, encourager l'entreprise sociale, partager les connaissances et créer lien social dans la communauté.

Au printemps de l'année dernière, avec les résultats d'une enquête montrant que 5 000 familles étaient en situation d'insécurité alimentaire et des attentes qui continueront d'augmenter en raison des impacts de COVID-19, des citoyens inquiets se sont réunis pour discuter de la sécurité alimentaire dans la ville de Red Deer. Le groupe a identifié que l'amélioration de l'accès aux produits frais et locaux et la sensibilisation à la culture biologique en milieu urbain étaient un moyen à la fois d'atténuer et de prévenir l'insécurité alimentaire au sein de la communauté.

Ainsi a commencé le *Common Ground Garden Project* - une collaboration dirigée par des bénévoles visant à créer un jardin 4 saisons ouvert à tous. Le groupe a travaillé avec la ville de Red Deer pour sécuriser un espace de jardin sur un site en cours de réaménagement. La Ville a également fait don 78 tonnes de compost créé à partir de leur programme de collecte sélective des matières organiques.

Lauren Maris

Pour en savoir plus sur les initiatives de jardinage vivrier dans la ville de Red Deer, consultez leurs mises à jour ici : **Possibilités de jardinage - La ville de Red Deer**



Photo gracieuseté de Mary Curtis, Ville de Red Deer

## Annnonce des lauréats de Cultivez le bonheur 2021

Félicitations aux projets et organisations suivants qui ont été sélectionnés pour les subventions Cultivez le bonheur de cette année, soutenues par Scotts Canada. Chaque initiative reçoit une subvention de 2500 \$ pour les aider à continuer à développer des jardins et des espaces verts durables au sein de leurs communautés.

- SOS Gopherwood Garden, Strathmore Overnight Shelter, Strathmore, AB
- Forest Hills School Aquaponics Greenhouse and Community Greenspace, Forest Hills School, Saint John, N.-B.
- The CBS Community Garden Orchard and Expansion Project, Conception Bay South Parks Commission, T.-N.-L.
- Dakota Collegiate Community Garden Classroom, Dakota Collegiate, Winnipeg, MB
- Jardinons ensemble, Carrefour Jeunesse-Emploi Thérèse-De Blainville, Sainte-Thérèse, QC
- Jardin inclusif, Centre Normand-Léveillé, Drummondville, QC

Chacun de ces groupes partagera leurs histoires de jardin en septembre dans le cadre d'un concours de vidéos sur Facebook où une subvention supplémentaire de 2 500 \$ sera attribuée. Suivez leurs histoires sur la page **GroMoreGood Canada Facebook** de Scotts Canada.



## COMMENT VOTRE JARDIN POTAGER Pousse-t-il? planterunrang.org

**BIEN ARROSER LE JARDIN - COMMENT ÉTANCHER LA SOIF DE VOS PLANTES...**  
**ARROSEZ TÔT DANS LA JOURNÉE** POUR ÉVITER L'ÉVAPORATION CAUSÉE PAR LA CHALEUR DU SOLEIL ET DIRIGEZ L'EAU VERS LES RACINES DES PLANTES ET NON VERS LEURS FEUILLES.  
**TIREZ PROFIT DE L'EAU DE PLUIE.** INSTALLEZ UNE CITERNE PLUVIALE POUR RECUEILLIR LES RAFRAÎCHISSEMENTS OFFERTS PAR NATURE.  
**ENLEVEZ LES MAUVAISES HERBES** POUR NE PAS QUE'ELLES VOLENT L'EAU DE VOS PLANTES.  
**CONSERVEZ L'HUMIDITÉ :** UTILISEZ DU PAILLIS, ENTRE LES RANGS ET AUTOUR DES PLANTES, POUR OFFRIR UNE BARRIÈRE PHYSIQUE À L'ÉVAPORATION LENTE.  
**PLANTEZ • Poussez • Partagez avec ceux dans le besoin**



© VISIONS OF UTOPIA

PLANT-GROW SHARE A ROW UN RANG POUR CEUX QUI ONT FAIM

## RELISH Yo' Mama

'Cause Mama's goodness can be preserved

## Sorbet aux fraises

### Ingrédients:

- 1/2 tasse d'eau
- 1/2 tasse de miel
- 4 tasses de purée de fraises
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

### Instructions:

1. Chauffer l'eau et le miel jusqu'à ce qu'ils soient juste mélangés. Laisser refroidir. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
2. Congeler dans une grande casserole jusqu'à ce que les bords soient solides mais que le milieu soit encore pâteux. Couper et mélanger jusqu'à consistance lisse et opaque.
3. Verser dans un bol de service et congeler jusqu'à consistance ferme. Sortir du congélateur et laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Pour 4 à 6.

Recette gracieuseté de Linda Townsend – Nanoose Bay, Colombie-Britannique

Une merveilleuse recette du  
**THE COMPLETE HARROWSMITH COOKBOOK**

**Harrowsmith**  
 MAKE. GROW. SUSTAIN. SHARE.

## RELISH Yo' Mama

'Cause Mama's goodness can be preserved

## Tarte crumble à la rhubarbe et aux fraises

### Ingrédients:

- Pâte à tarte de 9 pouces
- 3 tasses de rhubarbe hachée
- 2 tasses de fraises, tranchées
- 1 1/2 tasses de sucre
- 1/3 tasse de farine
- 1 tasse de crème sure
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/4 tasse de beurre ramolli

### Instructions:

1. Disposer la rhubarbe et les fraises dans une croûte à tarte non cuite. Mélanger le sucre et 1/3 tasse de farine avec la crème sure et verser uniformément sur les fruits.
2. Mélanger 1/2 tasse de farine, la cassonade et le beurre jusqu'à consistance friable et saupoudrer sur le dessus.
3. Cuire au four à 450 °F pendant 15 minutes, réduire le feu à 350 °F et cuire encore 30 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient tendres.
4. Réfrigérer avant de servir.

Recette gracieuseté de Margaret Silverthorn – Iona Station, Ontario

Une merveilleuse recette du  
**THE COMPLETE HARROWSMITH COOKBOOK**

**Harrowsmith**  
 MAKE. GROW. SUSTAIN. SHARE.

**POUR NOURRIR LE SOL**

**COMPOST !**

L'ajout de compost au sol procure la structure et les éléments nutritifs nécessaires à une saine croissance des plantes.

Créez votre compost !  
 Recyclez vos matières organiques afin de nourrir le sol.

Conseil canadien du COMPOST Council of Canada [www.compost.org](http://www.compost.org) ALLIANCE DE LA QUALITÉ COMPOST QUALITY ALLIANCE

Lorsque vous ferez votre jardin cette année, plantez et cultivez un rang supplémentaire de vos légumes préférés et donnez votre récolte à votre banque alimentaire locale. <https://www.planterunrang.ca>

Relish Yo' Mama est un site permettant pour partager de véritables recettes familiales, pour les transmettre aux autres et pour suivre les pas de nos mères et de celles qui les ont précédées. Relish Yo' Mama fait par ailleurs référence à notre mère la Terre, qui nous procure non seulement une abondance de fruits et légumes, mais que nous essayons de protéger par des efforts de préservation et de conservation. [www.relishyomama.org](http://www.relishyomama.org)



Le Conseil canadien du compost - 16 rue Northumberland Toronto ON M6H 1P7 [www.compost.org](http://www.compost.org) [www.growarow.org](http://www.growarow.org)  
 Pour plus d'informations, veuillez contacter Susan Antler, directrice exécutive, ou Danielle Buklis, gestionnaire de programmes @ 877-571-GROW (4769)

