January/janvier 2020

EXECUTIVE / EXÉCUTIF

PRESIDENT / PRÉSIDENTE Lynda Cutler-Walling 514-631-8323

VICE-PRESIDENT / VICE-PRÉSIDENTE Wendy McIntosh 514-781-9050 SECRETARY / SECRÉTAIRE Sandra Gauthier

TREASURER / TRÉSORIER Marthe Couture

DIRECTORS / DIRECTEURS:

HOSPITALITY / ACCUEIL Louise Michaud 514-631-5264 May Tsunokawa Margarita Wheeland 514-631-9055 Julie Chan 514-631-2144

WEBMASTER / WEBMESTRE PUBLICITY / PUBLICITÉ Frederick Gasoi

TRANSLATION / TRADUCTION Nina Desnoyers

MEMBERSHIP / INSCRIPTION Judy Ubani

NEWSLETTER / BULLETIN Louise Chalmers 514-639-8184

SPEAKERS / CONFÉRENCIERS Linda Hink 514-631-6649

GARDEN TOURS / ECOLOGY VISITES DE JARDINS / ÉCOLOGIE Marguerite Lane 514-631-3046

MEMBERS-AT-LARGE Patty May Richardson 514-694-Maureen Wallace 514-630-7710

WEBSITE dorvalhort.com

UPCOMING EVENTS

January 27 @ 7:30 pm Annual General Meeting. Please come early to renew your membership. Cost is \$15 for Dorval residents and \$20 for non-residents and runs from January to December. After the business meeting, there will be a presentation by Joanne Kalan on our revived Facebook page. As has become our tradition, the rest of the meeting will be club members listening and talking to each other about "Lessons from my Garden." (See below for details). BRING YOUR COFFEE MUG.

February 24 @ 7:30 pm Albert Mondor will talk about new ways to grow and arrange plants in containers.

March 23 @ 7:30 pm Special showing of the film "Call of the Forest" made and narrated by Diana Beresford-Kroeger.

April 27 @ 7:30 pm Paul Zammit will present colorés pour l'ombre. En anglais. "Bright Selections for the Shade."

May 16 @ 9:00 am Plant Sale

LESSONS FROM MY GARDEN

Now is the time to dig out your garden journal, look at the photographs and resurrect memories of your garden. Come to the AGM with a list of things you learned from your garden: the good, the bad and the ugly. Sharing your stories will be informative for us and perhaps therapeutic for you (you will be sitting in a circle of sympathetic and understanding gardeners after all). January is the month our club takes a break from learning from experts and learns from each other.

WASTE

It is one of the scourges of our time. Whereas we were once guided by cost and convenience in making decisions about how we live, we must now consider the cost to our environment. Fast food restaurants are being forced to change their practice of wasteful packaging. Grocery stores have been forced to give up plastic bags and some have taken the progressive step of not wrapping fresh produce in plastic wrap.

So what does this have to do with our garden

ÉVÉNEMENTS À VENIR

27 janvier @ 19h30 Réunion générale annuelle. Arrivez tôt pour renouveler votre adhésion. Le coût est de 15 \$ pour les résidents de Dorval et de 20 \$ pour les non-résidents, de janvier à décembre. Après la réunion générale, il y aura une présentation de Joanne Kalan sur notre page Facebook relancée. C'est maintenant une tradition: le reste de la réunion consistera à écouter les membres du club et discuter des *Leçons de mon* jardin (voir ci-dessous pour plus de détails). APPORTEZ VOTRE TASSE À CAFÉ.

24 février @ 19h30 Albert Mondor nous montrera de nouvelles façons de cultiver et agencer les plants dans nos bacs à fleurs.

23 mars @ 19h30 Projection spéciale du film Call of the Forest, réalisé et raconté par Diana Beresford-Kroeger. En anglais.

27 avril @ 19h30 Paul Zammit présentera Choix

16 mai @ 9h00 Vente de vivaces

LEÇONS DE MON JARDIN

Il est maintenant temps de trouver votre journal de jardin, regarder les photos et de raviver les souvenirs de votre jardin. Venez à l'AGA avec une liste de ce vous avez appris: le bon, le pas pire et le à ne pas refaire. Partager vos histoires sera informatif pour nous, et peut-être thérapeutique pour vous (vous serez après tout avec des jardiniers compréhensifs). Janvier est le mois où notre club prend une pause des experts pour apprendre entre nous.

GASPILLAGE - DÉCHETS

C'est l'un des fléaux de notre temps. Alors que nous étions autrefois guidés par le coût et la commodité dans la prise de décisions sur la façon dont nous vivons, nous devons maintenant tenir compte du coût pour notre environnement. Les restaurants de restauration rapide sont contraints de changer leur pratique d'emballages inutiles. Les épiceries ont été obligées de renoncer aux sacs en plastique et certaines ont pris la mesure progressive de ne pas emballer les produits frais dans une pellicule plastique. Qu'est-ce que cela a à voir avec notre club de jardinage? Eh bien, l'une des choses dont nous avons discuté lors de notre

ABOUT THE CLUB

The Dorval Horticultural and Ecological Society meets on the 4th Monday of every month (except May, June, July, August and December), at 7:30 p.m. at the SDCC, 1335 Bord du Lac, Dorval.

Visitors are welcome at regular meetings for a \$5 guest fee. See our website dorvalhort.com for details.

Annual family memberships, \$15 for Dorval residents and \$20 for non-residents, may be obtained at most monthly meetings. Membership is from January to December.

A guest speaker is normally featured at meetings. Special workshops, local garden tours and bus trips are also offered to members. Non-members are welcome on bus trips if space is

Membership enables you to obtain discounts at many nurseries. Please join the club and share the joy of gardening!

AU SUJET DU CLUB

Le Club d'Horticulture et d'Écologie de Dorval se réunit le 4e lundi de chaque mois sauf en mai, juin, juillet, août et décembre, à 19h30 au Centre Communautaire Sarto Desnoyers, 1335 Bord du Lac, Dorval.

Les invités sont les bienvenus aux réunions régulières (5 \$ pour la soirée). Consultez notre site web dorvalhort.com pour les détails.

L'abonnement familial, disponible lors des réunions mensuelles de janvier à décembre. coûte seulement 15\$ pour les familles résidentes de Dorval et 20\$ pour les autres personnes intéressées,

Parmi les activités dont profitent les membres, mentionnons les conférences mensuelles (sauf en mai et novembre), des ateliers, des visites de jardins privés et publics de Dorval et des environs et aussi, des visites par autobus. Priorité aux

Certaines pépinières offrent un rabais aux membres. Joignez-vous à nous et partagez votre plaisir de jardiner!

club you may ask? Well one of the things we discussed at our last executive meeting was the clean-up from our party in November. There was no agreement on what was compostable, what was recyclable and what was garbage. In the end, we produced landfill. If we as a group of people concerned with the environment cannot engage in common practice, what hope is there that the whole world can?

I looked at municipal websites for concrete guidelines and noticed there were inconsistencies even there. Some municipalities accept things that others don't. They all suggest reviewing the list from time

to time because things *change*. Then I got curious about what actually goes on in the process of composting and learned: there are two ways of composting: aerobic (with oxygen) and anaerobic (without oxygen) digestion. Aerobic digestion requires nature and time to break down a wet pile of vard waste and food scraps into humus. Done professionally it is a multi-step process where the amounts of water, air, carbon and nitrogenrich materials are carefully monitored. Each ingredient does its part in the decomposition process: Oxygen oxidizes the carbon which sparks the process; Carbon produces the energy and heat needed; Nitrogen encourages the growth and reproduction of microorganisms; Water maintains the microbes needed to decompose. Bacteria and fungi that need oxygen to survive manage the decomposition by converting the materials into compost AND heat, carbon dioxide and ammonium. Anaerobic digestion puts processed and separated organic waste in the oxygen-free environment of a digester. Microorganisms break down the material to produce the pre-compost stage and release biogas, a mix of methane and carbon dioxide. The biogas is filtered out and can be used to heat buildings, for example. The digester solids are then sent to a facility to be heated, aerated and turned into usable compost. Our municipalities are investing in ways to reduce landfill and we club when we offer refreshment at our meetings? Do we "go with the flow?" Do we have a special, informed committee clean up after our meetings? Do we ask that everyone bring their own plates and cutlery? We learn and change with our experiences even if it is a slow and incremental process. Just like we learn from our gardens. Can't wait to hear your stories at the AGM.

dernière réunion de l'exécutif était le nettoyage de notre fête en novembre. Les opinions variaient sur ce qui était compostable, recyclable ou à jeter. Finalement, nous avons produit des déchets. Si nous, en tant que groupe préoccupé par l'environnement, ne pouvons savoir clairement quels sont les bons gestes à poser, quel espoir y at-il que le monde entier y arrive? J'ai consulté les sites Web municipaux pour trouver des lignes directrices concrètes, et j'ai remarqué qu'il y avait des incohérences même là. Certaines municipalités acceptent des choses que d'autres n'acceptent pas. Ils suggèrent tous de revoir la liste de temps en temps parce que les choses changent. Ensuite, je suis devenue curieuse de savoir ce qui se passe réellement dans le processus de compostage et j'ai appris qu' il existe deux façons de composter: la digestion aérobie (avec de l'oxygène) et anaérobie (sans oxygène). La digestion aérobie nécessite la nature et du temps pour décomposer un tas humide de déchets de jardin et de restes de nourriture en humus. Fait professionnellement, il s'agit d'un processus en plusieurs étapes où les quantités d'eau, d'air, de matériaux riches en carbone et en azote sont soigneusement surveillées. Chaque ingrédient fait sa part dans le processus de décomposition: l'oxygène oxyde le carbone qui déclenche le processus. Le carbone produit l'énergie et la chaleur nécessaires. L'azote encourage la croissance et la reproduction des microorganismes. L'eau maintient les microbes nécessaires à la décomposition. Les bactéries et les champignons qui ont besoin d'oxygène pour survivre gèrent la décomposition en convertissant les matériaux en compost ET en chaleur, en dioxyde de carbone et en ammonium. La digestion anaérobie place les déchets organiques traités et séparés dans l'environnement sans oxygène d'un digesteur. Les micro-organismes décomposent la matière pour produire l'étape de pré-compostage et libérer du biogaz, un mélange de méthane et de dioxyde de carbone. Le biogaz est filtré et peut être utilisé pour chauffer des bâtiments, par exemple. Les solides du digesteur sont ensuite envoyés dans une installation pour être chauffés, aérés et transformés en compost must do our part. So what is the answer for our utilisable. Nos municipalités investissent dans les moyens de réduire les décharges et nous devons faire notre part. Alors, quelle est la réponse pour notre club lorsque nous offrons des rafraîchissements lors de nos réunions? Devonsnous suivre le courant? Avoir un comité spécial, informé, de nettoyage après nos réunions? Demandons-nous à chacun d'apporter ses assiettes et couverts? Nous apprenons et changeons avec nos expériences, même si c'est un processus lent et progressif. Tout comme nous apprenons de nos jardins. J'ai hâte d'entendre vos histoires à l'AGA.