

# HOMEJARDIN - Newsletter N°92 – 30 NOV. 2016

## SOMMAIRE

Bonjour

En décembre au jardin

Sur votre agenda de décembre

Le roi de la forêt

L'hyperactif du mois

La banane est notre amie

Planeur de compétition

Des plantes à traire

L'outil du mois

Le saviez-vous

La carte postale du mois et son supplément spécial, l'album photos

Les petites astuces qui changent le quotidien

Décoratif toute l'année

Préférez l'originale

La fleur de circonstance

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

## BONJOUR



Décembre, mois d'hiver mais surtout mois de festivités.

Et oui, tout commence le 6 décembre avec la Saint Nicolas. Il est bien sûr suivi le 25 décembre par le Père Noël.

Le 21 c'est également le solstice d'hiver. Ce dernier a d'ailleurs toujours conféré un air festif au mois de décembre. Par exemple dans l'Antiquité Romaine, de nombreuses fêtes comme les Saturnales étaient organisées à cette époque.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà à toutes et à tous de Joyeuses Fêtes.

## QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Le jardin au mois de décembre ne sollicite que peu d'entretien, tant mieux les jardiniers lèveront le pied et profiteront des fêtes sans retenue.

Il ne faut surtout pas oublier que tous les travaux, comme le travail de la terre ou les plantations des arbres, s'effectuent hors période de gel.

C'est la bonne période pour effectuer les traitements d'hiver sur les arbres (surtout les fruitiers). Ces quelques gestes permettent de leur conserver un bon état sanitaire.

Les récoltes seront plus abondantes.

Bien souvent décembre rime avec neige. Si les enfants sont contents de la voir, surtout à Noël, nous sommes souvent inquiets pour nos jardins. Mais vous verrez dans notre fiche concernant la neige au jardin que cette dernière a plus d'avantages que d'inconvénients.

Par contre attention à ne pas trop abuser du sel de déneigement. En effet, s'il est efficace pour déneiger la terrasse ou les allées, il est toxique pour la végétation. Un coup de pluie et il ruisselle dans les parterres ou sur la pelouse... et là c'est un vrai dés herbant, il brûle tout sur son passage. Il est préférable de mettre du sable ou des cendres.

De même il faut éviter de marcher sur une pelouse enneigée car les empreintes des pas sont longues à disparaître ; tout comme en marchant sur une pelouse gelée, on casse les brins d'herbe.

Et, n'oubliez pas d'aider les oiseaux en leur apportant des friandises, surtout si décembre est froid.

## VOTRE AGENDA DE DECEMBRE



Suivez le lien pour consulter l'agenda des TRAVAUX DE JARDINAGE

Original aussi, le JARDINAGE AVEC LA LUNE

Détendez-vous un peu avec les DICTONS DU MOIS

Mangez bon et malin avec notre rubrique SUR LES ETALS CE MOIS-CI

Nous rappelons que nous tenons chaque jour un petit almanach dans lequel on trouve entre autres : le Saint du jour, une célébrité, dans tous les domaines, née ce jour et à quoi elle doit sa notoriété, un conseil... C'est sur le forum, rubrique ALMANACH... Anecdotes, faits amusants, tout pour bien démarrer la journée !

## LE ROI DE LA FORET



Décembre rime avec **sapin de Noël**. C'est en effet le roi incontournable dans bon nombre de foyers pour les festivités de fin d'année.

Mais au fait pourquoi le sapin est-il un symbole de Noël ? Il existe des controverses mais ce qui est sûr c'est qu'on parlait déjà d'Arbre de Noël dans l'Antiquité. C'était un incontournable des fêtes rituelles du 24 décembre ; cette date représentait la renaissance du soleil et les hommes vouaient un véritable culte à l'astre solaire. Dans toutes les fêtes de solstice d'hiver l'arbre était présent en qualité de symbole de vie. Le sapin, roi de la forêt, est alors évident puisqu'avec sa verdure toute l'année il représente vraiment la

vie et le renouveau.

Si certaines personnes se tournent vers les sapins artificiels, un grand nombre préfère toujours les sapins naturels.

Quelques antis sapins de Noël naturels arguent qu'il ne faut pas participer à la déforestation. Depuis de nombreuses années ce n'est plus le cas car ces sapins sont cultivés dans le seul but d'être déracinés et revendus à la période des fêtes.

En France il existe plusieurs bassins traditionnels de production, le premier étant le Morvan suivi de près du Jura, des Ardennes. Depuis peu une région plus inattendue s'est mise à la production de sapins, c'est la Bretagne. Et c'est principalement le sapin de Nordmann qui profite des bienfaits du climat breton.

Une autre nouveauté est le Label Rouge pour les sapins. L'homologation de ce label est toute récente puisqu'elle a été publiée au Journal Officiel 20 novembre 2016. Cette année les quantités seront limitées mais l'année prochaine les jardineriers devraient en proposer beaucoup plus. Mais quelles sont les garanties du Label Rouge ? Tout d'abord la fraîcheur du sapin puisqu'il ne doit pas être coupé avant le 21 novembre. Ensuite du côté esthétique il doit être bien équilibré, dense, conique avec une flèche pas trop longue. Un sapin d'excellence puisqu'en plus il gardera bien ses aiguilles. Un inconvénient ? Oui bien sûr, comme toujours son prix qui est plus élevé.

## L'HYPERACTIF DU MOIS

Si le jardinier a peu de travail au jardin il n'en est pas de même pour le Père Noël, le successeur de **Saint Nicolas**. Imaginez un peu l'effervescence qu'il doit y avoir dans ses ateliers ! Heureusement qu'il a le soutien des lutins et que ses rennes sont exceptionnels.

N'est-ce effectivement pas merveilleux de voir la joie des enfants lorsque l'on prépare le lait et les carottes pour les rennes ainsi que les petits gâteaux pour le Père Noël ? Et que dire de leurs yeux

ébahis lorsque le lendemain ils constatent que les friandises ont été grignotées et qu'il y a des traces du passage de Papa Noël ?

Dans la grisaille actuelle d'une vie de plus en plus difficile où les informations sont toutes déprimantes, un peu de rêve et de magie sont vraiment les bienvenus pour les petits...et pour les grands.

Chez Homejardin nous sommes toujours étonnés et ravis de constater un changement d'ambiance très net à l'approche de Noël. On est plus tolérants, plus souriants, moins stressés...



Dans notre dossier concernant les **Fêtes de Noël**, vous trouverez l'histoire du Père Noël mais également des astuces pour décorer le sapin, la maison, la table...

Vos arbustes frileux peuvent également être "habillés" de manière festive puisqu'on trouve dans le commerce des voiles d'hivernage Père Noël.

Et surtout, n'oublions pas qu'il n'est pas nécessaire de dépenser des fortunes pour que la fête soit réussie. Une décoration et des petits plats simples préparés avec amour sont préférables à des produits coûteux achetés à la va-vite pour épater famille et amis.

## **LA BANANE EST NOTRE AMIE**



La **banane** est le deuxième fruit le plus consommé en France. Ce fruit énergisant a été introduit en Europe par les portugais au 18<sup>ème</sup> siècle.

Et la peau dans tout cela ? Elle représente jusqu'à 15% du volume du fruit et elle finit à la poubelle. Et bien après avoir lu notre fiche concernant la **peau de banane**, vous ne la regarderez plus de la même manière.

En effet si la banane renferme de nombreux nutriments il en est de même pour les peaux. Et avouez que c'est du gâchis de ne pas s'en servir. Mais qu'en faire ?

Les peaux de bananes ont de nombreuses utilités et au jardin elles deviennent les alliées du jardinier. Vous verrez vos plantes ne pourront que vous dire merci.

Leur richesse en nutriments en fait les amies des plantes à fleurs. Ainsi les minéraux, comme le potassium et le magnésium, aideront à obtenir des floraisons plus abondantes et plus soutenues. La peau de banane est particulièrement bien appréciée des rosiers. C'est un engrais, un fertilisant naturel mais efficace qui est également apprécié des plantes d'intérieur.

Ces mêmes propriétés font que les peaux de banane peuvent aller dans le **compost** ou le **lombricompost**.

Si nous sommes friands des bananes, les oiseaux aussi. Mettez des petits morceaux à proximité des mangeoires et vous admirerez leur ballet lorsqu'ils viendront les picorer.

Pour les autres habitants du jardin, elles sont amies ou ennemies. Par exemple les pollinisateurs et les papillons les adorent parce qu'elles sont sucrées. Par contre elles sont détestées par les pucerons qui passent leur chemin. C'est donc intéressant pour les végétaux sensibles à ces parasites.

Une petite astuce pour la maison ? Pour entretenir le cuir (chaussures, sacs, canapés...) il suffit de simplement le frotter avec l'intérieur de la peau de banane et de passer ensuite un chiffon doux.

## PLANEUR DE COMPETITION



Le monde des animaux nous réserve toujours bien des surprises. Parmi les grandes curiosités il y a le "Martinet à ventre blanc". Egalement appelé "Martinet alpin", il porte le nom scientifique de *Tachymarptis melba* et appartient à la famille des Apodidés.

De couleur brin-gris il a, comme son nom l'indique, le ventre et la gorge d'un beau blanc pur. Il est de grande taille par rapport au Martinet noir que nous rencontrons souvent dans nos jardins et même en ville. Il mesure environ 20 centimètres de long pour une envergure (ailes déployées) de 55 centimètres et un poids d'une centaine de grammes.

Sa particularité ? Il peut passer six mois dans les airs sans jamais se poser ! C'est vraiment une exception dans le monde des oiseaux.

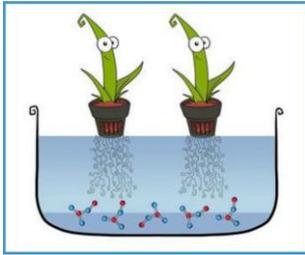
Comment le sait-on ? Ce sont des scientifiques suisses, de la station Ornithologique de Sempach, qui ont faits ces constatations. Pour cela ils ont équipé des martinets à ventre blanc de minuscules géo localisateurs, des GPS, d'un gramme. Ils avaient pour but d'enregistrer, outre le trajet, l'activité des oiseaux. Cette dernière consiste à différencier les battements des ailes, entre mouvement et repos. L'étude a commencé au moment de leur migration en Afrique de l'Ouest où ils passent la mauvaise saison jusqu'à leur retour en Suisse.

Le résultat ? Imaginez un peu, il est avéré que ces oiseaux sont capables de rester environ 200 jours et donc 200 nuits dans les airs sans se poser ! Selon les moments ils battent des ailes ou planent.

Comment est-ce possible ? Au niveau du sommeil les chercheurs hésitent encore entre trois hypothèses. La première est qu'ils ne dorment que quelques secondes à la fois pendant qu'ils planent. La seconde est que, à l'instar des dauphins, une moitié de leur cerveau reste actif pendant que l'autre est en somnolence, donc au repos. Et en effet la dernière est qu'ils pourraient totalement se passer de sommeil pendant un grand nombre de jours, quitte à récupérer plus tard. Il a été également constaté que pendant ce vol plus que long toutes leurs fonctions vitales étaient maintenues.

Et pour se nourrir ? Ils s'alimentent avec ce que l'on appelle le plancton aérien. C'est un ensemble qui regroupe des graines, du pollen, des bactéries...mais également des insectes qui volent ou planent comme des araignées, des pucerons... Tous ces éléments sont bien sûr incapables de voler mais ils sont retenus dans les airs par les vents et autres courants aériens.

## DES PLANTES... A TRAIRE !



Depuis des millénaires on sait que les plantes ont de nombreuses propriétés. Certains végétaux ont dans leurs racines de grandes concentrations de substances qui sont utilisées pour confectionner des médicaments par exemple. Il est même possible de fabriquer du plastique.

Pour récupérer ces molécules on coupe les racines des plantes. Cette méthode n'est pas très pratique car elle blesse, et parfois même condamne, les végétaux. Le rendement est donc très faible car les molécules sont présentes en faible quantité.

C'est donc une matière première simple mais comment extraire et produire à une échelle importante ces substances ? Des chercheurs ont trouvé une solution qui consiste à cultiver les plantes sans terre. Les plantes sont posées sur des sortes de grilles. Au dessus se trouvent bien sûr toutes les parties aériennes de la plante et en dessous il y a les racines qui pendent. Les plantes sont nourries par un système qui fournit de la vapeur d'eau. Cette dernière contient, en plus des nutriments, des substances qui simulent des attaques parasitaires ou des maladies. On oblige ainsi la plante à créer des anticorps donc plus de molécules intéressantes.

Et l'on peut voir des gouttelettes qui se forment le long des racines, ce sont les fameuses molécules qu'il convient de récupérer. Il suffit alors un peu d'agir comme un fermier qui récupère le lait des vaches, c'est pour cela qu'on les nomme les "plantes à traire". En effet il n'est plus besoin de couper les racines, elles sont simplement plongées dans un bain spécifique qui permet de récupérer toutes les gouttelettes.

Le but final ? Comme nous le disions plus haut il s'agit d'augmenter la production pour la pharmacopée. Mais c'est surtout pour la création de matières nouvelles naturelles comme par exemple des isolants phoniques.

## L'OUTIL DU MOIS



Pour ceux qui pratiquent l'art topiaire, ou simplement les amateurs de buis ou autres arbustes de ce genre, l'outil indispensable est la "cisaille à buis et topiaire".

Cette cisaille spécialement conçue pour ce type de travaux a l'avantage de ne pas hacher les feuilles.

Les lames sont plus courtes que celles des cisailles classiques, ce qui permet d'agir avec une grande précision. Les finitions sont bien nettes et soignées.

Elle peut également être utilisée pour des petits conifères cultivés en pot.

## LE SAVIEZ-VOUS ?



Certains animaux sont de vrais recordmen. Parmi ceux-ci se place une minuscule fourmi puisqu'elle mesure 5 millimètres. C'est la *cataglyphis bombycinus* qui vit dans le désert.

Lorsqu'on la voit se déplacer on n'a pas l'impression qu'elle marche mais plutôt qu'elle vole au-dessus du sable. Imaginez qu'elle peut atteindre la vitesse d'un mètre par seconde (3,6 km/h) !

C'est encore plus parlant si on remet cette particularité à l'échelle humaine. Prenons l'exemple d'une personne qui mesure 1,75 mètre, et bien cela signifie que cette dernière se déplacerait à 350

mètres par seconde (1260 km/h) !

Une autre échelle de comparaison la vitesse du son est d'environ 343 mètres par seconde !

## LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons faire un petit tour en Colombie-Britannique au Canada, et plus précisément dans la vallée de l'Okanagan. Pour l'anecdote l'emblème de la Colombie-Britannique est la fleur du Cornouiller du Pacifique.

Cette vallée à climat assez chaud et sec et la petite ville d'Osoyoos, située à la frontière avec l'Etat de Washington, possède un vrai microclimat.

A proximité de ce bourg se trouve une véritable curiosité : le Spotted Lake ou Lac Tacheté. Salé et endoréique (fermé) il est unique au monde. En le regardant on se croirait sur une autre planète.

Sa particularité ? C'est un lac qui renferme une très grande concentration de minéraux. On en compte une bonne dizaine avec, entre autres, du calcium, du sulfate de magnésium et du sodium.

C'est en été qui faut aller le voir car à cette époque une partie de l'eau s'évapore laissant place aux dépôts de minéraux. Ce sont ces derniers qui forment des grandes taches, d'où le nom de lac. Ces spots comme on les appelle sont des taches de couleurs différentes selon les minéraux qui les constituent. Ils peuvent être bleu, jaune ou vert. Avec la sécheresse estivale, les dépôts de minéraux

s'assèchent et se cristallisent ce qui permet de traverser le lac à pied puisqu'ils forment des sortes de dalles.

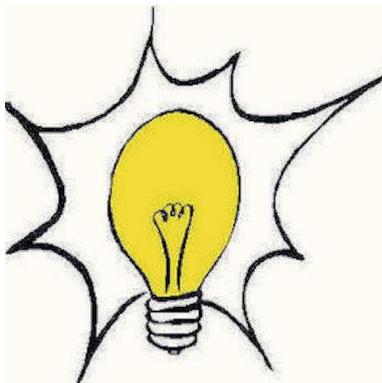
Ce phénomène naturel fait que le Lac Tacheté est considéré comme sacré, ses eaux auraient des propriétés thérapeutiques. Il serait également constitué de 365 anneaux, soit un par jour de l'année.

La vallée offre de nombreux autres lacs. Si vous vous baladez à proximité du lac d'Okanagan peut-être y verrez vous Ogopogo. C'est un gentil monstre marin, l'équivalent de celui du Loch Ness.

Grâce à son microclimat la vallée regorge de vignobles et de vergers. De nombreuses variétés de tomates y sont également cultivées. Les plantes médicinales y ont également une bonne place avec surtout la sauge officinale. Et bien sûr on peut y admirer toutes sortes de conifères. Attention peut-être qu'à un détour vous apercevrez même un ours !

### ALBUM PHOTO

## LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- Une petite astuce pour les adeptes des bougies pour les tables de fêtes. Lorsqu'elles sont neuves, les mettre quelques heures au congélateur. Le résultat ? Elles se consumeront beaucoup moins vite.
- Vous voulez redonner de l'éclat à une carafe en cristal (ou en verre) dans laquelle il reste des traces de vin ? Versez dedans du vinaigre blanc et du riz cru. Il suffit ensuite de secouer jusqu'à ce que les traces disparaissent. Rincez bien et essuyez. Elle brille de mille feux !

## DECORATIF TOUTE L'ANNEE



Connaissez-vous le Pommier ? C'est le doux nom que donnent nos amis canadiens au **Pommier à fleurs**. Ce Malus, qui appartient à la famille des Rosacées est également appelé Pommier d'ornement.

Il présente un port arrondi et compact. Les nombreuses variétés, de tailles différentes, font qu'il est adapté à tous les jardins, quelle que soient leur taille. Il peut même se cultiver en bac sur un balcon.

Son nom de pommier d'ornement n'est pas usurpé car il est décoratif tout au long de l'année. En avril/mai il se pare de nombreuses fleurs regroupées en petits bouquets. Ensuite le feuillage, bien vert en été, prend des couleurs flamboyantes en automne.

Et les fruits ? Ce sont des petites pommes (pommettes pour les canadiens) qui ne mesurent pas plus de cinq centimètres de diamètre. Leur grand avantage est qu'elles persistent sur l'arbre une grande partie de l'hiver. Elles font le régal des oiseaux.

## PREFEREZ L'ORIGINALE

Pour changer de la traditionnelle Primevère des jardins, adoptez la Primevère du Père Vial.

De nom latin *Primula vialii* elle appartient à la famille des Primulacées. Elle est également appelée "Primevère de l'Himalaya" et "Primevère des Marais".

Elle a été découverte au Yunnan, en Chine par un botaniste le Père Delavay qui lui donna son nom en hommage à un de ses amis missionnaires, le Père Vial.

On l'aime pour sa longue floraison très originale. Les fleurs, sur une longue hampe florale, sont regroupées sur un épi en forme de fuseau. Elles s'ouvrent au fur et à mesure, en commençant par le bas.

Rouge vif lorsqu'elles sont en boutons, elles deviennent rose lilas lorsqu'elles s'ouvrent.

Très rustique, la primevère du Père Vial ne pose pas de problèmes de culture.



## LA FLEUR DE CIRCONSTANCE



Impossible de parler du mois de décembre sans évoquer la Rose de Noël.

De nom latin *Helleborus niger* elle appartient à la famille des Renonculacées. Elle est également nommée "Hellébore Noir" ou "Ellébore Noir".

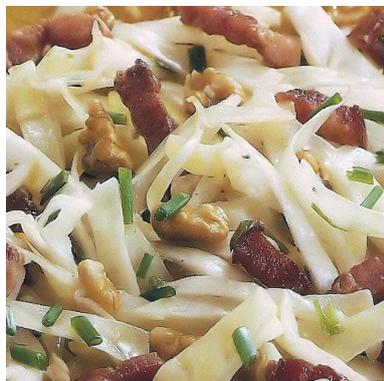
Contrairement à ce que laisse sous-entendre ces noms, les fleurs ne sont pas noires mais blanches. Elle doit son qualificatif de niger (noir) à ses racines.

Son grand avantage est de fleurir à la mauvaise saison, de décembre à mars, à une époque où le jardin est peu riche en floraison. Coriace elle se moque de la neige et continue de fleurir même si cette dernière est présente.

Autrefois la rose de Noël était considérée comme une plante magique mais elle était associée à la magie noire. Attention cependant, comme toutes les renonculacées, c'est une plante toxique.

## LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

### CHOU BLANC EN SALADE



Une petite salade mélangeant le chaud et le froid.  
Elle est toute en douceur mais nourrissante avec des saveurs automnales.

Recette pour 4 Personnes.  
Temps de Préparation : 20 Minutes.  
Temps de Cuisson : 10 Minutes.

#### **Ingrédients :**

250 grammes environ de chou blanc pommé  
50 grammes de lardons fumés  
50 grammes de fromage type bleu d'Auvergne  
30 grammes de cerneaux de noix  
Quelques brins de ciboulette  
4 cuillers à soupe d'huile d'olive (ou de noix)  
2 cuillers à soupe de vinaigre de vin  
Sel et Poivre

#### **Préparation :**

Passer la ciboulette sous l'eau froide, l'égoutter et la ciseler.  
Mixer grossièrement les noix.  
Retirer le trognon et les grosses côtes du chou. Le couper en quatre et l'émincer en lanières au robot.  
Mettre le fromage dans une petite assiette et l'écraser avec une fourchette.  
Mettre dans un saladier le vinaigre, l'huile, les noix, le fromage, la ciboulette, du sel et du poivre.  
Bien remuer en émulsionnant avec un fouet à main.  
Faire chauffer une poêle sans matière grasse puis y faire fondre les lardons pendant 5 à 6 minutes. Le feu ne doit pas être trop vif pour que les lardons fondent mais ne brûlent pas.  
Lorsque les lardons sont fondus, augmenter la puissance du feu. Incorporer le chou. Sans cesser de remuer les laisser saisir pendant environ 3 minutes.  
Verser cette préparation dans le saladier et servir de suite.

## **PORC MIJOTE AUX HARICOTS BLANCS**



Une recette simple et rapide à réaliser.

Un plat bien équilibré, avec des haricots secs riches en nutriments et en fibres.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 35 à 40 Minutes

### ***Ingrédients :***

250 grammes d'échine de porc sans os  
400 grammes de haricots blancs (en boîte, donc cuits)  
250 grammes de tomates pelées (en boîte)  
10 centilitres de vin blanc  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)  
2 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)  
Sel et poivre

### ***Préparation :***

Découper l'échine de porc en morceaux réguliers. Idéalement faire des dés de 3 à 4 cm de côté. Les saler et les poivrer.  
Passer les herbes sous l'eau froide et les égoutter.  
Ecraser grossièrement les tomates.  
Égoutter les haricots.  
Peler l'ail et l'écraser avec le plat du couteau après avoir enlever le germe.  
Dans une sauteuse ou dans un wok, faire chauffer l'huile. Y faire revenir le porc en remuant régulièrement pour qu'ils n'attachent pas et dorer de tous les côtés.  
Incorporer ensuite les tomates (avec leur jus), les haricots, le vin blanc, le bouquet garni et l'ail. Bien remuer.  
Laisser mijoter à couvert pendant une trentaine de minutes.  
Servir bien chaud.

### ***Suggestions :***

Il est possible d'utiliser des tomates concassées en boîte.  
Selon les goûts et la saison on peut ajouter de la ciboule, des cébettes ou des petits oignons blancs.  
Ils seront à mettre dix minutes avant la fin de la cuisson.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION**

## **POIRES CONFITES ET CAMELISEES**



Délicatement parfumées les poires caramélisées sont fondantes. La petite touche anisée fait ressortir le goût des fruits.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

### ***Ingrédients :***

4 poires (elles doivent être mûres mais quand même un peu fermes)

90 grammes de sucre en poudre (30 grammes + 60 grammes)

30 grammes de beurre

10 centilitres de crème fraîche

3 cuillers à soupe d'eau

1 cuiller à café de cannelle en poudre

2 gouttes de pastis

### ***Préparation :***

Peler les poires en laissant la queue, les couper en deux et retirer le cœur.

Dans une assiette creuse mélanger 30 grammes de sucre en poudre et la cannelle. Roulez les poires dans ce mélange.

Faire fondre, à feu doux, le beurre dans une poêle. Y mettre les poires et les laisser cuire pendant 20 minutes. Il faut les retourner délicatement à mi-cuisson.

Retirer les poires de la poêle et les poser dans un plat creux ou dans des assiettes individuelles.

Essuyer la poêle avec un papier absorbant puis y mettre le sucre et l'eau. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu vi pour que le caramel devienne blond.

Retirer la poêle du feu et y ajouter la crème fraîche en mélangeant bien. Ajouter le pastis et mélanger à nouveau.

Verser le caramel sur les poires et réserver au frais jusqu'au moment de déguster.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION**

## **VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES**

C'est ici : [FORMULAIRE](#) ou encore ici : [FORMULAIRE](#)

Homejardin, ce sont aussi et surtout:

- Un espace [JARDIN](#)
- Un espace [LOISIRS](#)
- Un espace [ARCHIVES](#)
- Un espace [FORUM](#)

Les photos de cette newsletter ont été empruntées, outre homejardin, à :

<https://fr.wikipedia.org/>

<http://agri-techno.blogspot.fr/>

<http://www.jacklumber.fr/>

<http://www.canadaxperience.com/>

<https://www.expedia.ca/>

<http://paradoxoff.com/>

<http://www.amusingplanet.com/>

<http://www.okanagan.com/>

**[Retour au sommaire](#)**

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.

**[L'ALBUM SUR L'OKANAGAN](#)**

**[DEBUTE PAGE SUIVANTE](#)**

---

# ALBUM OKANAGAN

## OKANAGAN.COM TRAVEL INFO

### Approx. Flight Times

(Daily Flights to Kelowna & Penticton)

Vancouver - Okanagan (45 min)  
 Calgary - Okanagan (1 hr)  
 Seattle - Okanagan (1 hr)

### Approx. Driving Times

Vancouver - Okanagan (5 hrs)  
 Calgary - Okanagan (8 hrs)  
 Seattle - Okanagan (6 hrs)

Osoyoos - Vernon (2.5 hrs)  
 Penticton - Kelowna (1 hr)  
 Osoyoos - Penticton (1 hr)  
 Kelowna - Vernon (30 min)

### Average Temperatures

**January**  
 -10 °C to 5 °C / 14 °F to 41 °F

**August**  
 15 °C to 35 °C / 59 °F to 95 °F

### Approx. Populations

Kelowna	110,000
Penticton	45,000
Vernon	40,000
Summerland	12,000
Osoyoos	5,000
Peachland	5,000
Oliver	4,500



 BRITISH COLUMBIA  
 WASHINGTON













[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)