

La Gazette des Jardins

n° 39

Le pédége nouveau
est arrivé !

La grosse bringue va s'arrêter
Mais la petite peut continuer,
Ceux qui se font souci ont bien raison,
En avant, je vais rentrer dans le lardon !
La gazette en folie ça va être fini ;
Les articles déjantés au pilori ;
Les dessins tendancieux seront gommés,
Les histoires incroyables vérifiées...
Ne parlons pas des photos trop chères,
La couleur remplacée par "lou negre" ;
Les dérives financières : croisières
Palaces et champagne, c'était bien.
Les lecteurs n'ont qu'à bien se tenir !

Mais au fait j'ai pas à intervenir...
La rédaction c'est pas mon boulot
Manquerait plus que j'm'appelle Andrio.
Joëlle, Michel, Jean-Paul et Hilaire,
Franck, Jal, Claudette, Philippe et Pierre,
Edith, Jean-Laurent, André et puis Serge,
Alain, Caroline, Cyrille et Laurent
Continueront comme par le passé.
Quant à moi, objectif financier :
Vendre plus de gazette, avoir plus d'abonnés
Comment ? J'attends vos idées, écrivez !

Faire connaître notre gazette-quality
A plus de personnes : obligé !
Mettre à jour, organiser, bien classer,
Peut-être même produire pour la télé
Moi aussi j'attends des bonnes volontés
Et je sens bien qu'on va y arriver...
A grandir, grâce à vous !

Jipé (alias Jean-Pierre Pettiti)
nouveau PDG de la Sté Alpha Comedia,
éditrice de La Gazette des Jardins

TOUJOURS PLUS, MAIS POURQUOI FAIRE ?

DOSSIER PLANTES GÉANTES, FEUILLAGES, FLEURS, LEGUMES, ARBRES : PAGES 14 A 19



Mon précis de psychanalyse en dix leçons n'est guère prolix sur cette question : pourquoi les hommes sont-ils toujours tentés par le plus grand, le plus gros, bref, le géant. Et les femmes beaucoup moins. Toute personne sensée vous dira que faire la cuisine avec des légumes hypertrophiés n'a rien de particulièrement réjouissant, car si c'est réussi, on va s'écoûter à tout manger, et si c'est raté... Et qu'a-t-on besoin d'obtenir des feuilles de pau-

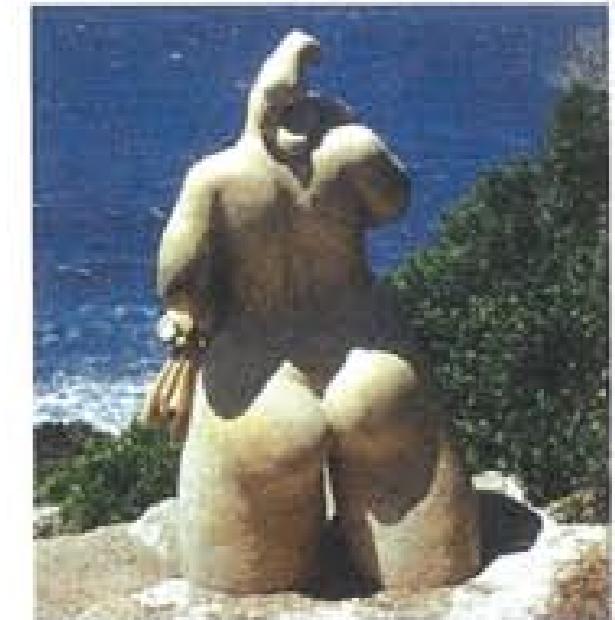
lownia encore plus grandes que l'original en le coupant au ras du sol chaque printemps ? Cette persévérance teintée de sadisme n'a qu'un mérite : orienter les recherches sur une face de la personnalité masculine qui risque de jouer un mauvais tour à la planète. Car ce toujours plus s'accompagne, comme il se doit, d'une envie de jouer les apprentis sorciers quasi irrépressible. Pour pouvoir se faire photographier à côté de son tournesol géant, en haut de l'échelle double, j'en connais qui oublient leur vertige, ce qui est plutôt bien, mais ne regardent pas aux engrains solubles à

pleines doses, ce qui est nettement moins digne de louanges.

En me plongeant dans la littérature horticole, je me suis aperçu que cette manie du gigantisme n'est pas née sous Louis XIV, mégalo s'il en était, mais plutôt dans les jardins des bourgeois du XIXe siècle, si convenables dans leurs habits noirs. Complètement félés, oui ! Ils n'ont rien trouvé de mieux que de construire des serres gigantesques pour abriter la *Victoria regia*, histoire de poser des poupons joufflus sur ses feuilles gigantesques, ou encore d'aller au fin fond de la jungle dénicher des cannas de quatre mètres de haut. Géants, les dahlias, gigantesques les zinnias, monumentaux, les chrysanthèmes. Et cela ne s'arrêtait pas aux fleurs : les choux de compétition vous bâtiisaient alors une réputation. Âge mental : dix ans ! Mais qu'à cela ne tienne, madame devait certainement contempler le résultat avec résignation, en se disant qu'au moins, pendant ce temps-là, il ne dépensait pas l'argent du ménage à l'estaminet... ou pire.

La dernière guerre et ses privations ont subitement redonné une priorité aux jardiniers : remplir l'assiette. Puis, les modes ont lancé les plantes maigres, les yuccas évitant les caoutchoucs et les philos. On a frisé l'anorexie avec les bonsai, mais le mouvement n'a pas accroché. Paradoxe du temps, alors que l'on veut nous faire croire que rien ne vaut une brochette de sushis microscopiques, la mode est revenue au jardin des plantes géantes, les alocasias oreilles d'éléphant et les bananiers façon Paradis bleu. Les plantureuses sont de retour. Elles risquent surtout de faire de l'ombre au reste du jardin...

Jean-Paul Collaert



L'ILE DU LEVANT

Nul besoin de partir au bout du monde pour goûter les charmes de notre belle planète. Hilaire de Lorrain nous emmène dans une petite île du Var où une nature encore préservée nous attend. Pages 31.



AU SECOURS DES HUMBLES

La mousse a ses détracteurs, et ses amoureux fous ! Bruno Leroy en fait partie, et il défend ses humbles passionnément. Page 5.

DOSSIER : LA TERRE NOTRE MÈRE NOURRICIÈRE PEUT-ELLE ÊTRE QUALIFIÉE D'INGRATÉ ? APPRENONS À LA CHERIR, ELLE NOUS LE RENDRA AU CENTUPLE. Pages 20 à 23.



GAZETTE DES REGIONS

Des fleurs, des fleurs et encore des fleurs : narcisses, campanules, myosotis ou bien plumbagos, cistes, lavandes... L'été est fini mais la nature garde un air de fête ! Pages 9 à 14.



ET AUSSI

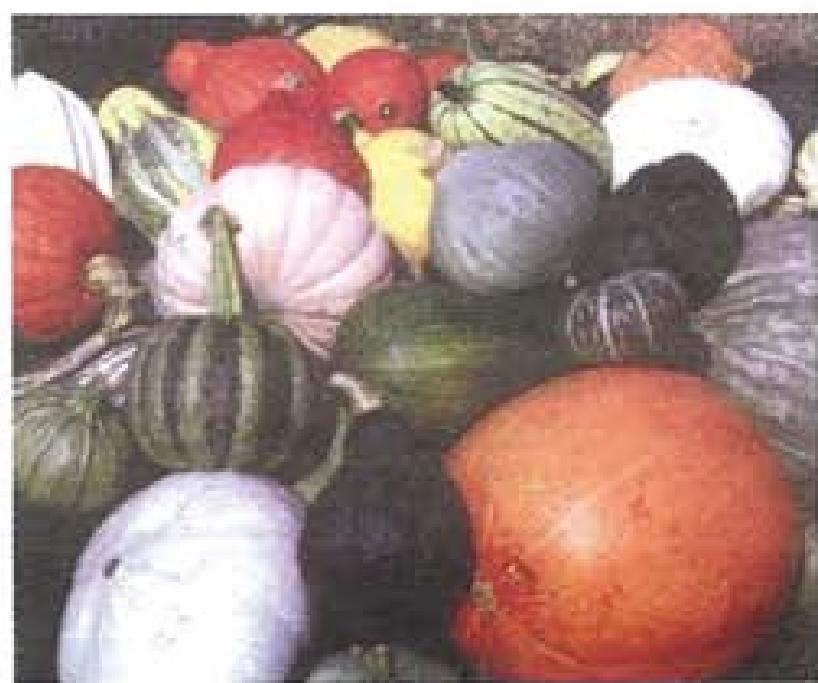
MÉTHODE D'ANCIENS POUR FAIRE SON BON PETIT VIN. Page 8. **SAUVONS LES CEINTURES VERTES : SOS MARAÎCHERS !** Page 13. **LA VIE DU SOL.** Pages 24 et 25. **INTERFÉRENCES (TEXTE CLAUDETTE ALLONGUE ET ILLUSTRATIONS JAL).** Page 13.

MANIFESTE POUR LA SURVIE

Kokopelli, le joueur de flûte bossu, est un symbole de Fertilité connu depuis des millénaires dans les trois Amériques. La bosse de Kokopelli n'est pas une vraie bosse mais un sac de semences.

Et tout en semant les graines cachées au creux de sa bosse, Kokopelli chante et joue de la flûte... Il insuffle ainsi dans les semences le souffle de la Vie.

Cela fait 10 ans maintenant que nous luttons pour préserver les ressources génétiques dans le domaine alimentaire. La promulgation du décret de décembre 1997 (créant un catalogue national pour l'inscription des variétés potagères "amateurs" selon des conditions scandaleuses) et la menace subséquente du service de la Répression des Fraudes nous ont obligés à fermer "Terre de Semences" dont les semences (issues de l'agriculture biologique et biodynamique) étaient distribuées dans toute l'Europe.



Pour mémoire, le décret de décembre 1997 n'est qu'une annexe d'un décret de 1993 qui modifie le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection) en permettant l'entrée des multinationales dans le dit comité. Ces dernières deviennent donc à la fois juge et partie. Le tour est joué et la boucle est bouclée. Ceux qui contrôlent la semence contrôlent la chaîne alimentaire et, par là même, l'humanité dans son entièreté. Les multinationales ont fait un grand ménage dans le secteur semencier : elles l'ont totalement racheté. Elles ont éradiqué systématiquement des catalogues nationaux les anciennes variétés fixées (reproductibles conformément au type) pour les remplacer par des hybrides F1, stériles ou dégénérés, se créant ainsi un marché captif royal : les maraîchers, les agriculteurs et les jardiniers doivent racheter leurs semences tous les ans. D'un point de vue social, c'est une perte totale d'autonomie pour les "gens de terre". D'un point de vue écologique, c'est une catastrophe irréversible : 98 % des variétés potagères traditionnelles ont disparu en l'espace d'un siècle.

Terre de Semences a fermé ses portes gentiment et sans faire trop de remous.

Ce n'est qu'une vaguelette de plus dans une marée déferlante de scandales alimentaires, de pollutions en tout genre, de perturbations climatiques, de destruction insensée du cheptel, de migrations massives de populations Africaines succombant à la sécheresse et à la famine, etc.

De nombreuses associations, fondations et ONG (Organisations Non Gouvernementales) investissent beaucoup d'énergie et d'argent à lutter, à juste titre, contre la pollution, la mondialisation et les organismes génétiquement modifiés. Cependant, cela fait des années que nous tentons de faire prendre conscience aux différentes organisations militantes qu'il ne sert à rien de lutter

L'Association Kokopelli a été créée en mai 1999 alors que les menaces vis-à-vis de "Terre de Semences" commençaient à s'intensifier de la part de certaines interprofessions et des services de l'Etat. Face aux forces de destruction qui se déchaînent en ce moment sur la planète, le symbole de Kokopelli représente pour nous l'espoir d'une Terre à nouveau fertile et de semences porteuses de Vie. Nous souhaitons vous faire partager, aujourd'hui, nos joies quant à ce que nous avons pu réaliser, grâce au soutien de nombreux adhérents et de nombreuses associations, mais aussi notre inquiétude de ne pas pouvoir continuer longtemps à assumer la gestion d'une telle collection variétale sans soutiens financiers conséquents et durables.

contre les transgéniques si, en même temps, on ne favorise pas le renouveau des anciennes variétés et la protection de la biodiversité alimentaire, ou du moins de ce qu'il en reste après trente années de vandalisme ! Aujourd'hui, retirez du marché planétaire les semences hybrides F1 et les semences transgéniques, et vous aurez quasiment un décret !

L'Association Kokopelli est une "banque vivante de semences" unique en Europe. La collection de variétés qu'elle offre aux jardiniers est unique au monde : près de 2000 variétés de plantes potagères, céréalières, aromatiques, dont 550 variétés de tomates, 400 variétés de piments, 150 variétés de courges, 130 variétés de laitues, etc.

L'Association Kokopelli continue de porter le flambeau, mais pour combien de temps encore ?

Nous sommes dans une situation extrêmement fragile car le fonctionnement de l'association ne repose pas sur des bases financières solides. Les perturbations climatiques récentes ont contribué à accroître énormément la fragilisation de notre organisation : quand il ne fait que pleuvoir, les jardiniers ne sont pas dans le jardin et ils n'ont pas le cœur à acheter des semences ! Nous ne pouvons plus être présent au sein de la distribution "conventionnelle" dans la mesure où nous refusons purement et simplement l'inscription au catalogue officiel. Nous refusons de payer 1450 FF par variété, nous refusons de prouver que nos variétés ont plus de 20 ans d'âge, nous refusons de prouver qu'elles sont stables et homogènes et nous refusons de les avoir en champs d'expérimentation, tous les ans, à disposition des services du Ministère de l'Agriculture.

Notre travail reste donc totalement illégal mais nous osons espérer que les services de l'Etat n'attaqueront pas une association qui fait un travail d'utilité publique pour la protection de la biodiversité alimentaire !

On ne nous octroie aucun moyen financier alors que des budgets considérables (par exemple le programme Génoplante subventionné à 70 % par de l'argent public) sont alloués aux multinationales au titre de la recherche sur le transgénique. La Commission Européenne vient de quintupler les budgets attribués à la protection des ressources génétiques. Comme à l'accoutumée, sur le terrain, nous n'en verrons pas l'ombre d'un euro ! Nous ne demandons pas la charité, nous demandons à être soutenus financièrement dans notre tâche de préservation d'un patrimoine de l'humanité pour le futur de nos enfants.

Nous avons parfois le sentiment amer que la lutte contre toutes les dérives de la société occidentale est devenue un fonds de commerce de plus qui génère des flux financiers, qui passionne les foules, qui permet de vendre de la presse et qui crée de l'emploi. Il semblerait que l'on se soucie beaucoup moins des associations qui œuvrent de façon constructive à mettre en place des alternatives pour le futur et à impulser des "espaces de résistance fertile" qui permettront de réinvestir, plus tard, le territoire.

L'Association Kokopelli, telle la fourmi besogneuse, travaille en lien avec une réalité non virtuelle, la terre. La biodiversité, pour être sauve, doit être cultivée. Nous n'avons pas beaucoup le



"développement durable", etc. Il leur arrive même parfois de conclure, génialement, que la seule solution à la malnutrition dans les zones rurales des pays pauvres est de promouvoir le jardin familial ! Il doit être réconfortant pour les pays pauvres de voir que les pays riches mettent à leur disposition une palette d'experts brillants qui vont les développer avec brio et durablement !

L'Association Kokopelli a envoyé des dizaines de beaux dossiers (en couleur) à des institutions nationales, européennes, et internationales, afin de présenter la création du réseau Annadana en Inde. On ne nous a pas répondu. Peut-être ont-ils pensé que l'on prônait le "sous-développement durable" ? Peut-être ne se sont-ils pas aperçus que l'accès à la semence est le fondement essentiel du jardin familial ? Peut-être ont-ils pensé que le riz transgénique (à la vitamine A) de Monsanto, magnifiquement sublimé par un gène de jonquille, ouvrirait la voie (à raison de 9 kg de riz cuit par jour et par personne) vers des espaces infinis de transmutation de la faim ?

Il y a une dizaine d'années, la Fondation de France nous avait offert son soutien pour impulser cette dynamique de préservation du patrimoine génétique. L'an passé, la Fondation Goldsmith nous octroya une petite subvention. L'Association Kokopelli fut également l'an passé lauréate de la Fondation Denis Guichard (sous l'égide de la Fondation de France) qui récompense chaque année les personnes œuvrant pour l'écologie. Tout cela est magnifique mais strictement insuffisant. C'est un appel au secours que nous lançons maintenant aux différentes ONGs, associations et fondations susceptibles d'entendre notre message.

C'est un S.O.S. (Save Our Seeds) que nous adressons à tous ceux qui luttent pour un futur fécond et pour dynamiser des espaces de résistance fertile !

L'Association Kokopelli a besoin d'être soutenue afin de pouvoir continuer à enrichir les jardins familiaux par de belles semences de Vie, en Europe, en Afrique et en Asie du sud.

Dominique Guillet

Quelques infos pratiques sur la vie de l'Association Kokopelli

- L'Adhésion de soutien est de 100 FF
- L'Adhésion bienfaiteur est de 1 000 FF
- Le coût de l'ouvrage "Semences de Kokopelli" est de 180 FF + 30 FF de port.
- Adresse : Association Kokopelli "Pour la Libération de la Semence et de l'Humus" Quartier St Martin 07200 Aubenas
- Tél. : 04 75 93 37 75
- E-Mail : kokopelli.assoc@wanadoo.fr



Nul besoin de dire que nos actions dans le Tiers-Monde ne sont absolument pas subventionnées.

La FAO, l'OCDE et tutti quanti organisent pléthores de congrès, à grands renforts de millions de dollars, pour discuter de la "faim dans le monde", de la "lutte contre la malnutrition", de

Calendrier

• Hérault, 14 au 16 septembre : "Les Labières et les plantes de terrains secs", exposition vente de végétaux au Parc de Bocaud à Jacou, organisée par "Terres Espaces et Plantes". Tél. 04 67 87 37 27.

• Val d'Oise, 15 et 16 septembre : Exposition sur le thème "Dahlia et Antiquité" dans la salle des fêtes d'Enghien-Les-Bains, avec l'association La Fleur et l'Art et la Société française du Dahlia. Renseignements : 06 85 29 69 25.

• Marseille, 16 et 17 septembre : Journées des Plantes au Cours Julien. Vous y rencontrerez de nombreux pépiniéristes collectionneurs et tous leurs trésors.

• Gironde, 22 septembre : Jardins d'Automne dans les rues de la Citadelle de Blaye, organisée par l'association La Valériane. Pépiniéristes, amateurs, collectionneurs de plantes vivaces et de serres. Renseignements : 05 57 64 80 70.

• Alpes Maritimes, 22 et 23 septembre : Bourse aux Plantes dans le Jardin Botanique de la Ville de Nice. Échanges entre amateurs, visites guidées. Tél. 04 92 29 41 80.

• Ille et Vilaine, 22 et 23 septembre : Nature en Fête dans le parc de Port Breton à Dinard. Expositions, démonstrations, conférences. Tél. 02 99 16 31 20.

• Paris, 22 et 23 septembre : Fête des Jardins. Découverte et animations dans 100 jardins parisiens. Tél. 08 2000 75 75.

• Charente, 22 et 23 septembre, puis 29 et 30 septembre : Foire d'automne dans la Ferme de la Ruche à Souffrignac. Renseignements au 05 45 70 27 07.

• Hérault, 22 et 23 septembre : Journées des Plantes Rares et Méditerranéennes au Château de Caunes. Un grand choix de végétaux adaptés aux conditions climatiques méditerranéennes. A l'honneur cette année : les agrumes. Tél. 04 91 23 06 60.

• Ille et Vilaine, 29 et 30 septembre : Les Festivales d'Automne dans les Jardins de Brocéliande à Bréal sous Monfort. Produits du terroir, marché, visite des vergers du parc floral. Tél. 02 99 60 08 04.

• Haute Vienne, 29 et 30 septembre : Journées des Végétaux et de la Nature dans la pépinière "Fruits de Saison" à Marval. Pépiniéristes, animations. Tél. 05 55 78 15 18.

• Hauts de Seine, 29 et 30 septembre : 6e Salon Nature et Jardin à Rueil Malmaison. Le thème cette année est "A la découverte de l'art des jardins et des plantes venus d'Asie". Collections de bonsai, d'orchidées et de chrysanthèmes. Tél. 01 47 10 08 20

• Var, 30 septembre : Bourse d'échange de Plantes dans le jardin Anglais, à Draguignan, organisée par l'association Rêves et Jardins". Tél. 04 94 84 56 86.

• Pyrénées Atlantique, 30 septembre : 3e Exposition Vente de Plantes à Espoey organisée par l'association "Espoey, un jardin extraordinaire". Des pépiniéristes spécialisés vous présenteront leurs plantes et vous conseilleront. Visite du village fleuri et du jeune arboretum. Tél. 05 59 04 15 59.

• Haute Savoie, 30 septembre : Journée des Plantes en Vallée de l'Arve, à la base de loisirs des lacs de Thyez. Concours "le jardin cagette", exposition mycologique, conférence. Tél. 04 50 89 20 19.

• Oise, 5 au 7 octobre : Festival des Plantes au Château de Versigny (près de Senlis). Thème 2001 : "Du jardin au potager...", tout un programme gourmand. Renseignements : 03 44 88 62 23.

Appel à témoignages

Le numéro 7 de la Gazette fut le premier à être épuisé. Nous-mêmes n'en conservons qu'un exemplaire froissé à force d'être consulté. Il faut dire que cette Gazette était consacrée intégralement à l'olivier. Nous avons évidemment songé à la rééditer, mais son format et son mode d'impression (rotative) n'autorisent pas les petits tirages.

Un magazine hors série rassemblant les épuisés de la Gazette (n° 3 : les palmiers, n° 4 : les figuiers, n° 6 : les agrumes, n° 10 : les plantes et l'amour, n° 14 : jardinier fainéant, jardinier intelligent, etc.) est depuis longtemps en projet, mais le coût de son impression risquait de mettre à mal nos finances. Bref, il était urgent d'attendre, au grand dam des lecteurs qui n'avaient pu acquérir, ou avaient prêté sans espoir de retour, ces précieux exemplaires.

Un livre et un film

La patience va bientôt porter ses fruits. En 2002, les éditions Rustica publieront un livre sur les Oliviers signé par votre serviteur, mis en page et en images par nos soins. Vendu au prix d'amis de 13 (85 F), il ressemblera fort aux "Agrumes" que nous avions réalisé en 1997. L'objectif est le même, synthétiser en 120 pages l'essentiel sur ces arbres fruitiers.

Là est toute la difficulté, la somme des ouvrages parus et des connaissances en matière d'olivier est énor-



mé. Bien évidemment la symbolique de cet arbre (qui mérite à elle seule un rayon de bibliothèque) sera juste évoquée, tout comme les recettes de cuisine (prévoyez un deuxième rayon). Nous essaierons de nous concentrer sur la connaissance des différentes variétés (leurs terroirs, leur utilisation), sur leur culture dans leur zone naturelle (mais aussi au nord de la Loire) ainsi que sur les techniques de pressage et d'obtention d'olives de table.

Un bonheur n'arrivant jamais seul, voici donc que France 3 nous commande un film de 26 minutes sur les oliviers, et plus précisément sur la taille de ces arbres. Je vous avais confié dès le numéro de novembre dernier que la Gazette s'équipait en matériel au-

diovisuel et comptait bien réaliser quelques cassettes des jardins. La réalité a dépassé nos rêves, et me voilà promu auteur réalisateur de documentaires qui seront diffusés par l'émission *Côté Jardins*, le samedi après-midi sur France 3. Une série de portraits de 4 minutes de fous de jardins passera durant l'automne et l'hiver (nous vous informerons des dates) ainsi que deux 26 minutes en été.

Inutile de vous dire que le passage de Gutenberg à Louis Lumière ne se fait pas sans erreur et sans crise de rage,

mais nous garderons le moral et essaierons de donner le même ton Gazette à nos images animées qu'à notre prose.

Besoin de vous

Pour nous aider à mener à bien ces deux projets sur l'Olivier, nous avons besoin de vous. Nous recherchons notamment :

- des témoignages vécus sur la culture et la taille de l'olivier;
- de belles photos prises au lever du jour ou avant un orage;
- de vieux films ou de vieilles photos (avant 1956) de récolte et de taille.

En tout état de cause, toutes ces informations nous permettrons de vous offrir dans le futur un numéro total consacré à l'olivier. Nous essaierons alors de traiter le sujet sans aucune redevance, c'est dire si nous avons besoin de jardiniers qui parlent aux jardiniers.

Courbou

• Calendrier • Calendrier • Calendrier •

• Haute Garonne, 5 au 7 octobre : 20e anniversaire de la pépinière Exofleur à Cornébarrieu. Découverte du monde fascinant des orchidées, exposition d'Ikebana Ohara, conférences, démonstrations, conseils et ventes promotionnelles. Renseignements 05 61 85 27 25.

• Savoie, 6 et 7 octobre : Journées des Plantes et des Jardins au Lac d'Aiguebelette (à 10 mn de Chambéry). Exposition vente de plantes de qualité et promotion du jardin. Tél. 04 79 69 03 69.

• Var, 6 et 7 octobre : 11e Fête de l'Olivier à Ollioules. Arbres, olives, huiles, recettes gourmandes, expositions, conseils. Renseignements 04 94 30 4141.

• Calvados, 6 et 7 octobre : 6e Château-flore au Château de Fontaine-Henry. Thème de l'année "La Fleur et l'Abeille". Tél. 02 31 08 17 00.

• Lyon, 6 et 7 octobre : Rencontre des passionnés de plantes carnivores, dans l'enceinte du Jardin Botanique de Lyon, organisée par l'association Dionée.

• Morbihan, 6 et 7 octobre : 13e Journées des Plantes dans le Parc du Lycée Horticole de Kerplouz à Auray. Démonstrations de greffe et bouturage, expositions de pommes, de sédums, d'art floral. Renseignements : 02 97 24 00 43.

• Dordogne, 7 octobre : 12e Journées des Plantes en Périgord au Château de Neuvic sur l'Isle. Exposition-vente de plantes, visite libre du parc et découverte de ses épouvantails. Tél. 05 53 82 22 77.

• Vendée, 7 octobre : 8e Fête de la Citrouille au Potager Extraordinaire à La Mothe Achard (à 10 mn des Sables d'Olonne). Présentation de cucurbitacées et de plantes insolites, marché fermier, visite du jardin potager. Tél. 02 51 46 67 83.

• Haute Normandie, 12 au 14 octobre : 9e Plantes en Fête au château d'Orcher à Gonfreville l'Orcher. Exposition organisée par "Esprit de Jardin". Plantes, matériel et mobilier de jardin, paysagistes, ateliers, conférences.

• Cher, 13 et 14 octobre : Les Jardins Passion au Clos Saint Aignan à Berry-Bouy. Exposition-vente de végétaux, arbres et arbustes, fruitiers, rosiers, bulbes, etc., conférences. Tél. 02 31 08 17 00.

• Lyon, 13 et 14 octobre : Rencontrer des passionnés de plantes carnivores, dans l'enceinte du Jardin Botanique de Lyon, organisée par l'association Dionée.

• Morbihan, 13 et 14 octobre : 13e Journées des Plantes dans le Parc de la Citadelle. De nombreux exposants vous proposeront des plantes vivaces, arbustes, arbres, plantes de terre de bruyère, etc. Tél. 03 90 24 18 62.

• Loiret, 13 et 14 octobre : 10e Journées de Vente d'Arbres rares dans

l'Arboretum national des Barres à Nogent sur Vernisson. Des journées dédiées aux amateurs et aux professionnels. Tél. 02 38 97 62 21.

• Finistère, 13 et 14 octobre : 2e Journées des Plantes dans le Jardin du Douric à Saint-Renan. Exposition vente de végétaux avec la participation de pépiniéristes du grand Ouest. Jardin exotique, palmeraie, bambouseraie à découvrir. Renseignements 02 98 84 27 77.

• Landes, 13 et 14 octobre : Rassemblement National des Pépiniéristes Collectionneurs dans le Plantarium du château de Gaujacq. Une multitude de nouvelles plantes merveilleuses à découvrir. Renseignements 05 58 89 24 22.

• Alpes de Haute Provence, 14 octobre : "Prenons-en de la graine !", grande journée d'échange de savoirs et de rencontres avec les jardiniers du prieuré de Salagon. Tél. 04 92 75 70 50.

• Var, 14 octobre : 5e Grande Fête de la Courge à Rians. Cucurbitacées, animation musicale, spectacle de rue, concours de la plus lourde courge. Tél. 06 81 60 48 52.

• Ille et Vilaine, 15 au 20 octobre : La Semaine des Saveurs dans Les Jardins de Brocéliande à Bréal sous Monfort. Menus du terroir, recettes. Tél 02 99 60 08 04.

Calendrier

• Essonne, 19 au 21 octobre : Journées des Plantes de Courson. Des plantes, il y en aura pour toutes les envies, présentées par 200 pépiniéristes venus de l'Europe entière. Tél. 01 45 55 41 74.

• Val d'Oise, 20 et 21 octobre : Couleurs et Saveurs d'Automne à Eaubonne. Avec la participation des Croqueurs de Pommes. Renseignements au 01 39 59 59 29.

• Côtes d'Armor, 20 et 21 octobre : Bulbes en herbe dans le Jardin de la Levrette à Yvignac (entre Dian et Broons). Six pépiniéristes spécialisés présenteront un grand choix de plantes bulbeuses et de graminées faciles à vivre. Tél. 02 99 46 43 31.

• Isère, 20 et 21 octobre : 5e Festival de l'Arbre et de la Forêt à Réaumont. Exposition vente de végétaux, Festival international du film sur l'arbre et la forêt. Renseignements : 04 76 65 27 56.

• Creuse, 20 et 21 octobre : Couleurs d'Automne dans l'Arboretum de la Sédielle à Villejoubert-Crozent. Visites guidées de l'arboretum, conférences, diaporama. Tél. 05 55 89 84 44.

• Haute Garonne, 21 octobre : Foire aux Plantes à Saint-Nicolas-de-la-Grave (près de Moissac), organisée par l'association La Salicaire. Thème de l'année : les Graminées.

• Gironde, 21 octobre : Foire aux Plantes d'Automne dans l'Abbaye de Vertheuil organisée par l'association La Passiflore. Exposition vente de végétaux, troc-plantes, conférence d'un membre des Fous de Palmiers. Tél. 05 56 41 97 69.

• Haute Garonne, 27 et 28 octobre : Fête des Plantes Rares à Saint Elix le Château, organisée par l'association Kero'zen. Thème de l'année : les colorants naturels dans l'alimentation. Tél. 05 61 87 94 40.

• le 28 octobre: 7e Fête des plantes d'automne à St Jean d'Ilac, organisée par l'association La Sabline. Exposition "les plantes de sorcières" (toxiques), exposition vente de cucurbitacées et autres plantes, troc, brocante de jardin. Renseignements au 05 56 21 60 33.

• Gard, 28 et 29 octobre: 5e Fête de la Figue à Vézénobres. Vente de figues fraîches et sèches et de produits dérivés, artisanat spécialisé, débats, conférences. Renseignements : 04 66 83 62 02.

• Cantal, 29 octobre au 4 novembre : 2e Rencontres occitanes et méditerranéennes à Massiac et Blesle jusqu'au 2 novembre. Foire aux pommes à Massiac les 3 et 4 novembre. Tél. 04 71 23 07 76.

• Ille et Vilaine, 31 octobre : Halloween dans les Jardins de Brocéliande. Fabrication de masques d'halloween et soirée du fantastique. Renseignements : 02 99 60 08 04.

• Dordogne, 3 et 4 novembre : 11e Fête des Plantes dans les Jardins du Manoir d'Eyrignac. Exposition vente de plantes avec de nombreux Pépiniéristes Collectionneurs. Conférence (dimanche) sur les hémérocalles. Tél. 05 53 28 99 71.

• Essonne, 9 au 11 novembre : Fête des Fruits et Légumes d'hier et d'aujourd'hui dans le domaine de Saint-Jean de Beauregard. Légumes en voie de disparition, arbres fruitiers anciens retrouvés, arbustes et fleurs originales. Le thème de cette année est "le jardin biologique" (voir page 24). Tél. 01 60 12 00 01.

• Allier, 10 et 11 novembre : 11e Fête aux Arbres et aux Rosiers à Jenzet. Grand choix d'arbres et d'arbustes d'ornement et fruitiers, de rosiers modernes et anciens, de bulbes, vivaces, plantes d'appartement. Animation avec l'association des Croqueurs de Pommes. Renseignements : 04 70 56 83 79.

Boby Journaliste à la Gazette



LE LEGUME DU MOIS

Par Claude Daubercies



SEPTEMBRE : LA POMME DE TERRE

Elles ont des prénoms de Bataves épauvouies, (Binje, Eersterling), ou de minettes frétilantes (Charlotte, Viola, Roseval) : les pommes de terre sont de bonnes filles! Elles auraient pu s'appeler aussi "Georgette"... Même la blonde aristocrate "Bel le de Fontenay" ne fait pas la fière. Sous le corsage, tout de suite, le cœur tendre à fleur de peau. Pas compliquées et toutes prêtes à plaire! Qui veut fuir le bruit, l'artifice et les embrouilles, doit prendre la clé des champs et aller se cacher dans un parc de pommes de terre.

Si Epicure avait connu la pomme de terre, il n'aurait mangé qu'elle : le plaisir dans la simplicité! Si Saint Antoine avait mangé de la purée il n'aurait pas eu ces cauchemars que nous raconte Jérôme Bosch.

On peut aller chercher le bonheur aux Seychelles. On le trouvera plus aisément dans la compagnie des pommes de terre. Et c'est un bonheur qui se partage facilement et à peu de frais avec des amis, pour peu qu'ils ne soient pas de ceux-là pour qui le soleil n'est qu'exotique et le plaisir luxueux. Sans doute connais-tu, Georgette, cette recette de bonheur simple. Je te la dis quand même, pour le plaisir! Tu réunis quelques amis et pas mal de pommes de terre. Vous faites un feu de bois, un vrai, qui niche dans ses cendres où vous enfouissez vos pommes de terre. Vous regardez en silence brûler le feu. Les feux qui brûlent, comme les aquariums qui bulle, donnent à rêver et même, parfois, à penser.

OCTOBRE : LA LAITUE

Je ne connais pas de légume plus féminin que la laitue fraîche et tout épauvouie : elle vous offre son cœur tendre au milieu des plis amples de sa robe. Blaise, qui est comme tous les jardiniers un connaisseur en dames, entretient, n'est-ce pas Georgette, un harem nombreux de laitues de toutes sortes pour tous les goûts et pour tous les moments. Les seules concurrentes dont tu ne sois pas jalouse!

Il y a le quartier des matrones: romaines ou bataves assises sur leurs croupes larges, plantureuses. Elles ne se livrent vraiment que dans des saladiers vastes comme des lits à baldaquins. Ce sont des laitues pour parties de campagne et déjeuners sur l'herbe. Elles s'accompagnent aisément de lardons blonds et de petits cubes de gruyère. Ici c'est le boudoir des coquettes laitues blondes ou rousses frisées et dont les bouclettes accompagnent les soupers libertins dans de la porcelaine fine.

Le Méridional boucané à la gorge sèche, croquera debout la pomme de la "sucrine", une sacrée fille sèvreuse et ferme dans sa jupe gaufrière. Le célibataire esseulé dans les soirées d'hiver s'accommodera d'un tête à tête avec cette robuste gaillarde qu'est la 'brune d'hiver', parfois un peu rougeaud mais capable de satisfaire les plus gros appétits pour peu qu'on lui accorde le renfort de quelques pommes de terre tièdes coupées en rondelles.

Les jardiniers parlent aux jardiniers

Depuis la Lozère, Marie-Noëlle Jalabert nous raconte une histoire de fleurs et de

POMMES DE TERRE VAGABONDES

Nous avons planté nos pommes de terre la première semaine d'avril, ce qui est tôt pour notre région. En fait, nous avions tout le mois pour le faire. Cette année, notre choix s'est porté sur des 'Ratte' et des 'Charlotte'. La 'Ratte' est une vieille variété, aux tubercules longs et tourmentés (comme ceux des topinambours), très fermes, même bien cuits, et qui ont un goût typique de noisette lorsqu'on les mange préparés en robe des champs. Les 'Charlotte', longues et bien lisses, cuisent vite et sont parfaites pour les frites et purées.

Les 'Ratte' ont été plantées sur une ligne de 80 mètres de long, dans une partie du jardin d'ornement. Bizarre, non? Eh bien, il s'agissait de les utiliser pour notre consommation, mais aussi d'assainir le sol. Sur ce terrain, nous voulions installer du gazon anglais. Oh, pas une pelouse entière, peaufinée comme chez nos voisins d'Outre Manche, non! Juste un petit pan de terre bien doux, bien souple au milieu de la prairie! Et pour que le sol soit bien préparé, ameubli, les pommes de terre font merveille: elles travaillent en profondeur, remuant la terre et empêchant les autres racines de proliférer. Donc, avant d'installer un massif ou une nouvelle plantation de quelque type que ce soit, nous plantons ces "pommes nettoyantes" et les nouvelles venues s'installent ensuite rapidement et s'épanouissent.

Les 'Ratte' plantées cette année sont des tubercules récupérés de la récolte de l'année dernière, car ces

vieilles variétés ne dégénèrent pas. On peut donc les prendre d'une année sur l'autre comme semence. De plus, elles sont rustiques au froid, et les mulots ne les aiment guère.

On ne traite pas, c'est inutile et tellement désagréable

Les 'Charlotte' sont plantées au potager. Ce sont des semences achetées en clayette de cent plants, ce qui suffit amplement à une famille de quatre personnes car elles produisent abondamment dans nos terres argileuses et froides. On les plante en rangs espacés de 50 cm, à 30 cm les uns des autres. On les butte une fois pour toutes lorsque les feuilles ont 20 cm de haut. Puis, on surveille l'arrivée des doryphores, ces beaux insectes jaune rayés de noir. On ne traite pas, c'est inutile et tellement désagréable. On fait une petite promenade, le soir, à travers la plantation, et on enlève un à un les insectes (c'est un plaisir à la fraîche, non?!), ensuite on les regroupe dans un bocal où ils meurent asphyxiés. Quelle fin horrible! Pourtant, si mignons soient-ils, si nous les laissons vivre, ils font de gros ravages et dévorent tout le feuillage; alors, pas de quartier...

Lorsque le feuillage jaunit, puis sèche, il est temps de passer à l'arrachage. La récolte est placée dans des cageots que l'on laisse au soleil une journée entière afin que l'humidité s'évapore.

L'année dernière, nous avions cultivé, dans un espace de 50 m², une variété rouge de 'Ratte', la 'Désirée'.

Cette année, à la place, trône un magnifique massif de rosiers en forme d'étoile de mer. Dans cette terre bien nettoyée du chendent et des liserons, les rosiers s'installent tranquillement mais sainement. Ils nous ont déjà offert deux floraisons rutilantes, celle d'août étant aussi généreuse que celle de juin. Les quelques pommes de terre qui sont ressorties au milieu des rosiers (car on oublie toujours de ces joyeux tubercules) ont été récoltées comme les autres. Elles sont énormes: certaines sont grosses comme deux poings réunis! Les pommes de terre et les rosiers s'entendent à merveille, et c'est une grande joie que de les ramasser dans les massifs.

Vive les mélanges fleurs et légumes

Le potager dans le jardin d'ornement? Pourquoi pas? Un autre massif (en forme de baguette de pain celui-là) a bien été bordé de choux de Bruxelles. Et l'été, quel joli spectacle quand les rosiers non traités sont un peu dénudés par les coups de la maladie des "tâches noires" et que les fleurs ne sont pas encore au rendez-vous! Le feuillage des choux donne une impression d'apaisement avec leur couleur gris bleu, très reposante pour les yeux dans la verdure ambiante. De plus, ils structurent la bordure, et ils ne sont récoltés qu'en février: la représentation dure tout l'hiver.

Trucs de jardiniers

Chers lecteurs jardiniers, vous le savez, c'est vous qui faites la richesse de notre chère Gazette. Ecrivez-nous pour nous raconter vos astuces, vos boire et vos déboires. Tous les rédacteurs de cette feuille de chou, sans exception, ont été lecteurs avant de décider, un beau jour, de prendre la plume. Alors, pourquoi pas vous?

BOUQUETS VIVANTS

En faisant des bouquets de tout et de rien, je me suis aperçu que certaines plantes avaient tendance plus que d'autres à bouturer: la menthe poivrée, les oeillets d'Inde, la passiflore bleue (mais seulement les pousses terminales), la grande capucine qui finit par pousser dans le vase en quelques jours...

(Cyrille Albert, 17)

EPOUVANTAILS

Pour protéger les fruits sur les arbres, accrochez des CD avec une cordelette; cela fait épouvantail à moineaux. Vous pouvez aussi récupérer des cheveux chez votre coiffeur préféré, en emplir des bas, et les accrocher dans les branches; mais loin de la maison car l'odeur dégagée est épouvantable, surtout lorsqu'ils sont mouillés.

(Mme Culliez, 74)

ROSIERS GRIMPANTS

Pour tripler la floraison des rosiers grimpants, palissez les jeunes branches à l'horizontale sur des fils de fer tenus au mur par des crampons vendus en jardinerie.

(Mme Culliez, 74)

BUISSONS FLEURIS

Plus besoin de se casser la tête en ce qui concerne le moment de tailler les buissons fleuris: dès que le buisson est défleurri, coupez les fleurs fanées avec un peu de branche pour maintenir la forme et la hauteur que vous désirez conserver. La taille stimule la plante pour faire de nouvelles pousses qui fleuriront l'année suivante.

(Mme Culliez, 74)



si la patate avait été introduite un peu plus rapidement (plus de 250 ans après son arrivée en Europe). A quoi tiennent les choses!

L'hiver 1942-43, lors du siège de Stalingrad par les troupes du 3e Reich, les occupants du conservatoire de la pomme de terre préférèrent éventrer les parquets et les brûler avec les huisseries plutôt que de laisser geler les précieuses semences. Fallait-il être soucieux du devenir de l'humanité, et même de ses ennemis du jour, peut-être

amis du lendemain. L'amour des plantes a souvent prouvé qu'il était capable d'abolir clivages et frontières, sublimant parfois les sentiments humains.

Enfin, la confection, puis la consommation, d'un plat de pomme de terre se font rarement en solitaire, gratin dauphinois, hachis parmentier, gnocchi à la nicoise, exception faite des copeaux (chips) qui se mangent souvent en égoïste, au cinéma, devant la télé, le nez dans son sachet, (comme un animal le museau dans sa gamelle) ignorant des voisins et des copains. C'est pourquoi, je le répète : mort aux chips, vive les copains!

Alain Andrio

A propos de mousses

INTERDICTION DE SÉJOUR ?

A la suite de mon passage aux Journées des Plantes de Courson, en mai dernier, en tant qu'exposant, j'ai reçu une lettre de l'organisateur m'informant que le comité de sélection de cette manifestation ne voulait plus m'inviter pour les prochains salons. Etonné, je me suis enquis des raisons qui l'ont poussé à prendre cette décision. Quelle ne fut pas ma surprise d'apprendre que, "en raison de la prise de conscience écologique de notre pays, mon travail (les bonkei et les jardins de mousse) serait une incitation pour les Français à aller cueillir de la mousse en forêt et, ainsi, dépeupler nos lieux de promenade" ! Je vous fais part de ma réaction car je pense qu'elle intéresse tous les amateurs de mousses, actuels et à venir...



Tout d'abord, les Français n'ont pas attendu ma naissance pour courir les bois, à la recherche de mousse afin de garnir leurs crèches à chaque Noël.

Ensuite, s'il vous est arrivé de faire un tour sur les marchés aux plantes de Rungis, ou Lyon, ou d'autres villes, vous aurez pu constater que l'on vend

de la mousse en caisse, pour cinquante francs environ. Cette mousse est destinée aux fleuristes qui garnissent le pied de leurs compositions florales. Elle est irrémédiablement perdue... Des centaines de mètres carrés sont ainsi gaspillés pour cacher le substrat des compositions. Vous avez sûrement commandé des rosiers par cor-

respondance chez l'un ou l'autre de nos fameux rosieristes. Avez-vous constaté que les pieds des rosiers étaient emballés dans de la mousse ? J'ai mis cette mousse dans mon jardin mais elle n'a pas survécu au changement de région.

A Paris, l'an dernier, je suis allé visiter une exposition sur la nature. Elle se tenait à La Villette, dans un pavillon, et le grand ordonnateur en était Gilles Clément. Un marécage avait été aménagé et bordé de mousse (du *Polytrichum commune*) arrosée en permanence par un système de vaporisation sophistiqué. Un autre endroit, disposé en théâtre, accueillait sur le sol un immense tapis de mousse (un genre de *Leucobryum argenté*) du plus bel effet. Hormis la débauche de moyens mis en œuvre pour cette exposition faite pour citadins, la mousse était vouée à la poubelle vraisemblablement, à moins qu'un amoureux comme moi ne l'ai

recueillie pour son propre jardin.

Dernier point que je tiens à souligner : je fais pousser ma propre mousse et les motifs évoqués pour mon renvoi sont exactement contraires à mon éthique. Si je suis venu pour la première fois en 1995 aux Journées des Plantes de Courson, c'est précisément pour montrer ma mousse et lui donner les lettres de noblesse qu'elle ne possède malheureusement qu'au Japon ; pour payer mon stand j'ai créé des

paysages miniatures avec des mousses.

Je pensais que le comité de sélection comportait des gens informés et, à défaut, qu'ils auraient au moins regardé sur le côté de mon stand : il y avait, dans des bacs, 4 m² de mousse (*Polytrichum formosum*) provenant de mon petit coin de pépinière.

Mais cette humble plante n'a sûrement pas sa place dans l'enceinte prestigieuse de Courson malgré l'intérêt

que les visiteurs y ont porté. Grâce à ma présence dans le catalogue, quelques personnes se sont intéressées à cette "humble" : France 3 est venu filmer mon travail pour son émission hebdomadaire sur les jardins ; un éditeur a consacré, dans l'un de ses livres, un chapitre sur mon petit jardin de mousse (Une plante pour passion, éd. Le Lou du lac, Paris) ; TF1 l'a mise en vedette dans la minute consacrée à "du côté de chez vous" qui est passé pour la première fois vendredi 13 juillet à 20h30 ; et finalement, j'ai écrit un article pour la Gazette des Jardins (n° 23), journal oh combien indispensable ! Grâce à Courson, j'ai aussi vendu quelques mètres carrés de mousse en Italie... Nul n'est prophète en son pays, c'est vrai !

Bruno Leroy

(pépiniériste, éleveur de mousses et créateur de bonkei, 26110 Vinsobres)

A signaler, un beau livre : "Mousse, Bonkei, Bonsai" par Hayez éditeurs, Jardin botanique National de Belgique.



Je fais pousser ma propre mousse dans mon petit coin de pépinière

Toutes Fournitures horticoles

la Boutique

Meubles et objets de décoration Idées cadeaux à offrir... Fleurs artificielles...

GRAND PARKING OUVERT LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

la Jardinerie

Terreaux, engrâis, outillage de jardin... Gazon en plaque... Semences...

Poteries

Plastiques et terres cuites... De France et tous pays... De tailles et de formes diverses... Fontaines en pierres reconstituées.

Végétaux

Choix incomparable de plantes et arbustes fleuris... Oliviers, palmiers, agrumes... sujets de haies et isolés...

la Serre

Toute composition florale Plantes d'intérieur

Animalerie

Alimentation et accessoires pour tous vos animaux

NOVA JARDINS



Problèmes d'alvéoles ?

Ma chère Gazette, tout le monde a pu constater dans ton dernier numéro que notre ami JPC avait attrapé l'alvéole... et qu'il en était très content. Tous les avantages décrits par Jean-Paul sont incontestables, néanmoins j'ai personnellement trouvé que l'usage des plaques alvéolées avait aussi pas mal d'inconvénients, donc avant que tous tes lecteurs se précipitent sur leur fournisseur, je voudrais apporter mon bémol.

C'est vrai, je n'ai utilisé qu'un seul type de plaques, celles en polystyrène dans lesquelles un détaillant de minimottes livre ses produits. Il n'est pas impossible non plus que je m'y prenne comme un manche (outil). Je me suis heurté aux problèmes suivants :

- En ce qui concerne les graines très fines, même avec la loupe et une pince à épiler, pas question d'aller les chercher une à une, faudrait un binoculaire...
- Lorsque l'on met une graine par alvéole et que le semis se passe mal, on se retrouve avec une plaque immobilisée pour une ou deux plantules. Bien sûr, on pourrait semer autre chose dans les autres alvéoles, mais c'est quand même moins souple qu'avec des godets.
- Si l'on est pessimiste, que l'on sème plusieurs graines par alvéole, et que par bonheur tout lève, on est bien embêté : soit l'on sacrifie les plantules en excès, soit on sort tout pour démarier.
- Que ça marche ou non, ça prend une de ces places au sol ! Beaucoup, beaucoup plus que des terrines.
- Le pire, c'est l'arrosage : en un rien de temps qu'il dit JP, certes, mais les réserves d'une alvéole sont bien moindres que celles d'une terrine. En cas de coup de chaud, je ne sais pas combien de fois par jour il faut arroser. En tous cas, j'ai eu de la perte, beaucoup plus qu'en terrine.

Salutations jardinières."

Bernard Hallée, Bouray-sur-Juine, Essonne

Cher Bernard, un grand merci pour ce courrier précis qui me permet de revenir sur les alvéoles, dont je paraît exagérer les bienfaits. En fait, comme toute technique, elle convient d'être adaptée et non adoptée d'un coup. Quelques remarques :

• Les plaques en polystyrène que vous décrivez ne sont pas les plus pratiques, surtout quand les trous sont de petite taille. Je préconise plutôt les plaques en plastique embouti, aux alvéoles d'un diamètre de 4 cm au minimum. Les mottes vendues par plaques sont des micromottes, qui coûtent moins cher à expédier. Leur entretien requiert un professionnalisme dont le jardinier ordinaire est indemne.

• Semer des graines une à une est un sport dont je me passe habituellement. Je préfère disposer quelques graines dans chaque alvéole. Après germination, je supprime les plants en excès en les pinçant proprement, sans chercher à retirer les racines qui meurent de toute façon. Avec la plaque sur les genoux, cela ne prend que quelques minutes.

• Il est parfaitement exact que ces plaques prennent de la place, mais c'est la rançon de leur avantage : les plants étant bien espacés ne sont pas étiolés le moins du monde. Je rappelle que l'intérêt majeur des alvéoles réside dans le fait que l'on repique ensuite des plants avec toutes leurs racines, d'où une reprise incomparable. Et cette année, le résultat m'a encore convaincu de cet avantage.

• L'arrosage pose un vrai problème, surtout à partir de juin, quand la chaleur peut débarquer d'un coup. Je recommande l'astuce suivante, employée d'ailleurs par les horticulteurs : posez les plaques dans des cageots dont le fond est rendu étanche par un morceau de film plastique, ou tout bonnement un ancien sac de terreau. Ainsi, quand on arrose, l'eau en excès est récupérée et humectera les mottes à fond.

• J'ajoute que l'on peut alors surélever les plaques dans leurs cageots de façon à les mettre hors d'atteinte des limaces.

• Un dernier conseil : plutôt que de semer des plaques entières, semez des lignes en mélangeant les variétés, des salades différentes avec des betteraves, un peu de céleri ou encore des fleurs annuelles en disposant 5 ou 6 variétés différentes. De la sorte, même si une variété se comporte mal, les autres seront fidèles au poste.

En conclusion, toute technique, si séduisante soit-elle, mérite des ajustements. Le grand Olivier de Serres recommandait ainsi de toujours procéder par petits pas, progressivement, quitte à revenir à ce qui fonctionnait mieux avant. Mais il serait vraiment dommage de se priver d'expérimenter au moins une fois les plaques alvéolées. Et je rassure Bernard : je continue de faire des semis en terrine et de repiquer des plants en godets."

Jean-Paul Collaert

A PROPOS DE GOUTTE A GOUTTE ASTUDES ET CONSEILS POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE

J'ai suivi avec intérêt vos articles sur le "goutte à goutte", J'ai vécu les mêmes expériences (et les mêmes difficultés). Confronté au problème d'arrosage de végétaux divers sur un terrain de 8000 m² (fleurs, potager, fruitiers, agrumes, etc.), notamment pendant notre absence en juillet / août, il était vital que je trouve un système fiable et archi simple (pour les amis "amateurs" qui peuvent y jeter l'œil pendant notre absence).

PROBLÈME N° 1 LE PROGRAMMEUR

Après avoir galéré avec les "usines à gaz" Gardena, j'ai essayé quatre autres modèles pour finalement m'arrêter à celui qui me paraît répondre à tous les critères : l'Hoselock AC 2. Outre son prix (299 F chez OBI), il est de très belle qualité et fonctionne avec deux piles pendant un an. Ultra simple à programmer (deux programmes possibles, arrosage tous les jours, tous les deux jours ou tous les trois jours), il a une astuce géniale : la programmation se fait sous le couvercle ; une fois terminée on referme le couvercle et il ne reste plus en apparent que trois boutons : marche manuelle, stop général, automatique !

PROBLÈME N° 2 LES ACCESSOIRES

Là aussi, direction la simplicité (et le moins cher !), ce qui n'exclue pas la fiabilité, au contraire. J'ai retenu la marque Aqua Flow qui propose des conditionnements de dix exemplaires pour le prix (même pas) des blisters de luxe de Gardena, par exemple, qui en contiennent trois ou quatre...

PROBLÈME N° 3 L'INSTALLATION

En bout d'arrivée d'eau, je mets d'abord un réducteur de pression à 1 bar (en plastique tout simple), puis le programmeur. Ensuite, vous achetez un raccord de sortie tout bête sur lequel vous enfilez votre tuyau de "goutte à goutte". Je n'utilise que du tuyau plastique noir de 16 mm. Ça vaut grossièrement un franc le mètre. Donc n'hésitez pas à acheter des couronnes de 50, 100 ou 200 mètres. Qu'est-ce qu'il vous manque ? Des T de dérivation et des prolongateurs. Vous pouvez prévoir aussi quelques bouchons de terminaison et des "double boucle" de fin de ligne. Si vous êtes vraiment radin, vous pouvez même économiser ces derniers en repliant simplement une dizaine de centimètres du bout

du tuyau et en le ligaturant avec un peu de fil de fer plastifié.

Premier conseil : évitez de multiplier les dérivations et les prolongations ; les ennuis viennent la plupart du temps de là. Il vaut mieux (compte tenu du prix) refaire carrément un morceau de ligne en continu.

Deuxième conseil : comme vous êtes obligés, quand même d'en réaliser quelques unes, et notamment si le système est enterré, une fois que vous avez réalisé votre prolongation ou dérivation, emballez-les avec un morceau de ruban adhésif élastomère autosoudant. C'est une bonne sécurité vu que le tuyau a tendance à se percer ou se fissurer sur les parties emboîtées.

Troisième conseil : méfiez-vous des bouchons de terminaison ; ils ont tendance à sauter, notamment si, malgré le réducteur, vous avez une bonne pression. De toute manière, il faut les réserver pour des fins de dérivation dans une jarre à fleurs par exemple, en prenant soin de les piquer dans la terre après les avoir emboités.

PROBLÈME N° 4 LES GOUTTEURS

Un seul modèle réglable, de la goutte au "petit parapluie" - nous faisons ça plus au feeling (le volume d'eau nécessaire) qu'avec un pied à coulisser pour savoir s'il faut à 3, 572 l/heure et à 2,534 l/heure. Achetez carrément un grand sachet de 100 goutteurs de marque "AK" (?). Je n'ai pas pu en savoir plus sinon qu'ils sont distribués par Aqua Flow et qu'on trouve tout ça chez Gamm Vert (tél 08 25 359 360 pour avoir l'adresse du magasin le plus proche). Vous demandez les goutteurs réglables à tête JAUNE. Pour les fixer sur le tuyau, un simple clou fera l'affaire. Si vous êtes maniaque de la quincaillerie (comme moi) vous pouvez vous offrir le petit outil de perçage.

Dernier conseil : économisez les petits piquets de support de tuyau ! Enterrez-les ! Il suffit de faire un petit trait de pioche de 5 à 10 cm, d'y placer votre tuyau et de recouvrir d'un peu de terre. Avec l'avantage immense de les protéger des intempéries (notamment du soleil dans nos régions du Sud)... Vous laissez simplement sortir une vingtaine de cms de tuyau au niveau de chaque goutteur. Outre l'avantage protecteur et esthétique, si vous modifiez l'installation ou devez la réparer, vous tirez simplement sur la partie de tuyau concerné : ça vient tout seul (après l'avoir repéré très facilement avec un simple grattage en surface).

Archi dernier conseil : démontez vos programmeurs l'hiver !!! Ces joujoux électroniques sont très sensibles au froid ! Vous les sortez au printemps en profitant d'y mettre de nouvelles piles.

Archi archi dernier conseil : il n'est pas très évident d'emboîter les T et les prolongateurs sur le tuyau ; vous pouvez mettre un peu de liquide vaisselle. Par sécurité aussi, pour éviter que le tuyau ne se déboite inopinément, serrer les raccords avec des petites brides en rilsan

Allez, une dernière combine : vous pouvez équiper votre arrivée d'eau d'un robinet à deux vannes : une qui est réservée au départ du goutte à goutte, l'autre restant libre pour brancher à la demande un tuyau d'arrosage. Vous pouvez sophistiquer votre installation, en adjointant au système décrit tubes capillaires, asperseurs, etc., qui sont également disponibles et toujours dans cette gamme de prix.

Michel Carvallo

Avec tout ça, vous devez en avoir pour 5 à 600 F ! Merci Carvallo, Gamm Vert, Hoselock, Aqua Flow et tutti quanti !

PLANTES GRIMPANTES ET DE ROCAILLE
PLANTES VIVACES
ARBRES - ARBUSTES
Pépinières Michèle S. Dental
1569, Route de la mer - 06410 BIOT
Tél. 04 93 65 63 32 - Fax 04 93 65 17 43

LES JARDINS DU CAP FLEURI
Jardinerie - Aménagement
Terrasses et Jardin
74, Avenue du 3 septembre
Basse Corniche - 06320 CAP D'AIL
Tél. 04 93 78 25 61 - Fax 04 93 78 17 96

SARL FUCHSIA DELHOMMEAU
L'étang du Bois Joly 44140 LA PLANCHE
Tél. 02 40 31 93 05 - Fax 02 40 31 97 79
Site web : www.fuchsia-delhommeau.com
Spécialité : fuchsias, 600 variétés, et de plantes de collection.
Exposition toute la dernière semaine d'avril sous 15 000 m² de tentes.
Vente sur place et par correspondance.
Album photo-catalogue de 52 pages et 500 photos contre 38 F

Horticulture
BONAUT
Plantes annuelles vivaces légumes Géraniums
catalogue sur demande
566, Chemin des Maures - 06600 ANTIBES
Tél. 04 93 33 51 24 - Fax 04 93 95 92 71

**ARROSAGE
DELATTRE**
NICE - FRANCE
TOUT POUR L'ARROSAGE
Balcons, jardins et agricole
Pompes d'arrosage et d'engrais
Vente, conseil, réseau d'installateurs

Gamm vert
TOUT POUR LE JARDIN
- Alimentation Animale
- Vêtements, Chaussants
- Fertilisants - Irrigation - Outilage
LOU LAMBERT
225, av. P. et M. Curie - 06700 St Laurent-du-Var
Tél. : 04 93 31 91 09
Fax : 04 93 07 37 21

Concessionnaire
TORO Hunter Irritrol Rain-Bird NAAN
irrigation directe
17bis, avenue A. Vérola - 06200 NICE - Fax 04 93 29 90 80
www.arrosage.fr - e-mail : info@arrosage.fr
04 93 29 84 84

LA GARANTIE QUALITÉ
Sylvain DELATTRE

MAGASIN USINE
Exposition vente
600 m²
A St-Isidore

Les tondeuses thermiques

Par une belle matinée de juin déjà chaude, M. Ferrand est venu me chercher au volant d'un antique, bruyant, fumant et vibrant tracteur "Field Marshall" équipé de roues en acier dont le martèlement métallique réveillait tout le village. Juché sur un garde-boue arrière, je contemplais avec fascination, et un brin d'inquiétude, l'énorme tondeuse hélicoïdale à quatre cylindres de coupe avec pas moins de six roues à bandages et quatre d'entraînement, plus deux porteuses pour rouler sur route en position haute. Nous nous rendions chez monsieur le baron pour tondre son parc. Arrivés sur place, il fallait tourner de nombreuses manivelles afin de régler la hauteur de coupe, puis remplir de graisse les graisseurs "Tecalemit", visser le capuchon d'un quart de tour pour faire descendre celle-ci dans les paliers d'axe, puis vérifier les fixations, resserrer quelques écrous avec une énorme clé à molette, aussi grande que moi. Et nous voilà partis dans une prairie verdoyante, ondulant sous la brise. Derrière nous, dans un grand Smap ! Smap ! Crouiiic ! Clique tic ! Claque tac ! Et Crouiiic, Crouiiic, la prairie se transformait en bandes rasées comme la nuque d'un soldat teuton. A l'heure de la pause, monsieur le baron venait contrôler le chantier au volant d'une très élégante Delage D8 des années 30 dont il extrayait de la malle arrière deux bouteilles de Nuits-Saint-Georges et quelques coquilles. Après ce solide casse-croûte, nous revisions d'un demi-tour tous les graisseurs et c'était reparti !

Les tondeuses chères et sophistiquées ne sont pas forcément utiles

De nos jours, il n'est plus nécessaire de tondre dans un pareil équipage car les surfaces sont moins importantes, moins accidentées, et de sérieux progrès ont intervenus, notamment le "mulching", les tondeuses tractées ou autoportantes. Pour les tondeuses thermiques à pousser ou autotractées, il existe une pléthora de modèles, des plus mauvais au meilleurs, allant de 400 F à plus de 6000 F. Il n'est pas forcément utile de se procurer des modèles chers et très sophistiqués. Tout dépend de quelques facteurs dont : la surface du terrain et son type d'herbe, sa configuration (en pente ou plat). Pour ma part, je préfère utiliser une tondeuse sans bac de ramassage, ou une mulcheuse, car le terrain est composé d'herbe de prairie et la corvée de vidange du bac, du transport et du stockage de l'herbe tondu est fastidieuse. De plus, celle-ci nourrira le sol en se décomposant.

On trouve toutes sortes de tondeuses dans les grandes surfaces, surtout des mauvaises (à châssis en tôle, roues genre caddie, petits prix...). Les moteurs par contre sont bons, voire excellents. Encore faut-il avoir quelques renseignements à leur sujet car ce n'est pas le vendeur qui vous en donnera : il vous dira n'importe quoi en vous donnant un vague prospectus qui ne correspond pas forcément au modèle, ou vous indiquera qu'il suffit de remplir le réservoir d'essence (laquelle ?) et pas plus. Aussi, nombreux d'acheteurs après avoir utilisé une tondeuse à moteur 4 temps qui a tourné 2 ans avec 3 cuillers à soupe d'huile de stockage dans le carter, ou une tondeuse à moteur 2 temps remplie d'essence sans plomb et dont le piston est resté soudé à la chemise,

jettent l'engin (qui a dépassé la date de fin de garantie) dans la benne de la déchetterie où votre serviteur va souvent fouiner pour y prélever certaines pièces en parfait état. Puis, l'acheteur revient dans la même grande surface afin d'acquérir une nouvelle machine, et ainsi de suite.

Comment choisir ?

La plupart des utilisateurs ont une très mauvaise opinion des moteurs de tondeuse, et pour cause... Nous allons donc diviser les tondeuses idéales (pour terrain plat, donc équipées de moteurs 4 temps) en trois catégories (1er, 2ème et 3ème prix).

► 1er prix : éviter les carters en tôle d'acier emboutie car la corrosion est rapide. Choisir de préférence un carter aluminium. La plupart des moteurs sont de la marque Tecumseh, Tecnamotor ou Aspera, mais ils sont tous issus du premier, de fabrication américaine. Bons moteurs tout de même, puissance affichée : 3.5cv.

► 2ème prix : Carter alu, roues moyennes (éviter le plastique blanc qui devient cassant quand il est exposé au U.V.), équipés de l'excellent moteur Briggs & Stratton, de 3.5 à 4 cv.

► 3ème prix : Carter alu, moteur Briggs & Stratton ou Honda, Kawasaki, Kubota, de 5 à 6cv, roues en ABS ou mieux en métal, montées sur roulements. Certains moteurs sont équipés d'un OHV (Over Head Valves ou soupapes en tête) mais ne sont ni plus ni moins fiables que ceux équipés de soupapes latérales. C'est surtout un argument marketing avec une connotation de modernisme.

La quasi totalité des carters sont en forme de volute avec éjection arrière dans un bac amovible, ou sans. Par contre, la tondeuse type "mulching" est pourvue d'un carter sans volute et fermé à l'arrière. Le principe est simple : l'hélice ou lame est équipée de dents à l'opposé de la partie tranchante. En tournant, celle-ci aspire l'herbe, la coupe et la propulse vers le haut du carter où les dents la hachent en minuscules morceaux qui retombent sur le sol, servant de compost à ce dernier. C'est génial !

Quelques critères d'achat : de 200 à 500 m² de terrain, une tondeuse équipée d'un moteur de 3,5 cv suffit amplement ; de 500 à 1000 m², un modèle de 5 à 6 cv est préférable, surtout s'il est équipé de l'excellent moteur In-Tek ou i/c Briggs & Stratton, dont la fiabilité n'est plus à prouver. Plus le moteur est puissant, moins il force ; c'est un de ses principaux facteur de longévité, également applicable à tout type d'engin à moteur (auto, bateau, camion, tracteur...).

Comment bien traiter votre tondeuse

Vous venez donc d'acheter une tondeuse... La première chose à faire est de vidanger le carter moteur de l'huile de stockage (celle-ci a l'aspect de la paraffine liquide). Posez la tondeuse à plat sur deux tréteaux ou en travers d'une fosse à vidange. Certains moteurs sont équipés d'un bouchon de vidange à carré mâle ou femelle. Ce dernier, notamment sur les 6cv In-Tek ou i/c, se dévisse avec un carré U.S. avec rallonge. Ce bouchon a une portée conique ; aussi, évitez un serrage supérieur à 1,5 kg à la clé dynamométrique ou avec le pouce et deux doigts en début de rallonge. Un serrage excessif risque de fendre le carter



Des tondeuses à moteur, il y en a pour tous les besoins, du green de golf aux pelouses extensives

aluminium du moteur. Utilisez de l'huile de marque de grade 20W40-50 l'été et 10W40-50 l'hiver. Il n'est pas nécessaire de mettre de l'huile de synthèse car, plus fluide, elle engendre une consommation supérieure notamment sur un moteur qui a déjà quelques heures de vol. Ne remplissez pas au-dessus du niveau de jauge ! Certains moteurs d'entrée de gamme ne possèdent pas de bouchon de vidange. Evitez de retourner l'engin pour faire couler l'huile usée par l'orifice de remplissage ; procurez-vous plutôt une grosse seringue vétérinaire que vous munirez d'une durite en plastique souple et vidangez par aspiration. Bien que ce ne soit pas la panacée, c'est toujours mieux que pas du tout.

Periodicité des vidanges :

Toutes les 25 heures d'utilisation. Nettoyez également le filtre à air, ainsi que la turbine et les ailettes de la chemise. N'oubliez surtout pas de remonter les tôles qui les entourent car elles canalisent l'air forcé pour le refroidissement du moteur. Certains moteurs possèdent un régulateur pneumatique, sorte de volet en plastique articulé sur un axe avec ressort de rappel, ceci sous les caches de la chemise. Vérifiez-en la propreté et, surtout, ne coupez ou retenez jamais les ressorts car ils sont "tarés" à une certaine tension et cela entraînerait une modification du régime moteur pouvant occasionner de gros pépins : surchauffe, grippage, emballement, etc.

Carburants :

► Moteurs 4 temps : les modèles récents fonctionnent au "sans plomb" type 95 et les anciens modèles au "super". Mais le nouveau "super" est une véritable coquetterie (dépot important, mauvaise combustion, anti-friction douteuse...). Utilisez plutôt du "95" avec un additif (Centres-auto) pour remplacer le plomb.

► Moteurs 2 temps : utilisez de l'huile spéciale 2 temps, la meilleure étant celle destinée aux moteurs de hors-bord, soumis à de fortes contraintes mécaniques. Par contre, pas de vidange sur ce type de moteur.

Si vous respectez le bon entretien de votre tondeuse, vous la conserverez au moins 20 ans (la mienne date de 1963 et fonctionne encore à merveille !). Changez la bougie toutes les 2 vidanges ainsi que la cartouche de filtre à air et quand les câbles se détériorent, remplacez-les par un modèle téflonisé type V.T.T. (quasi inusables !).

Entretien général :

Graissez légèrement les engrenages de transmission avec de la graisse flottante au molybdène (aspect gris foncé) ainsi que toute pièce articulée ; grattez le fond du carter à la spatule puis passez un pinceau trempé de cire liquide (à meuble) ou de paraffine. N'oubliez pas les roues...

Aiguillage de la lame :

Démontez-la en ayant auparavant ôté la bougie par mesure de précaution. Prenez garde de ne pas égarer la clavette demi-lune positionnée sur le manchon ou l'axe du vilebrequin. Rafrâchiez les angles de coupe au tour à meuler sans faire chauffer la lame (à l'eau). Si cette dernière est fêlée ou gravement abîmée, remplacez-la par une neuve.

Vérifiez l'équilibrage de celle-ci en plantant une pointe de charpente (80 ou 100) sur une planche verticale ou un boulon B.T.R. sur une plaque de fer percée à Ø10 accrochée au mur ou coincée sur l'eau. Si la lame n'est pas parfaitement horizontale, donc mal équilibrée, cela peut endommager le vilebrequin moteur et occasionner de fortes vibrations, voire la rupture de pièces. Si vous n'êtes pas sûr de votre aiguillage, n'hésitez pas à le confier à un professionnel.

Hivernage :

Vidangez le réservoir de carburant à la seringue, fermez le volet de starter et couvrez-la d'une bâche en coton (stocks U.S.). Pas très compliqué, non ?

Quelques marques de référence pour leur solidité, fiabilité et facilité d'utilisation

► La Cadillac des mulcheuses : Bo-lens type 8656 EX tractée, moteur Briggs & Stratton Quantum, (diffusion Yvan Béal – environ 7000 F).

► La Lincoln des tondeuses tractées mulching Toro Recycler, Moteur Toro (U.S.) 5.5cv (diffusion Salvert – environ 7000 F).

► La Buick des tondeuses tractées classiques Viking 516 B2. Moteur Briggs & Stratton i/c 2 temps pour fortes pentes (diffusion Réseau Stihl – environ 7000 F).

► La Ford LTD : Honda HR 2150 HXF tractée, moteur Honda OHV 4.5cv (environ 9000 F).

► La Chevrolet Camaro ex æquo avec la Cadillac : la GABY502 KV moteur Kawasaki OHV 4.5cv, tractée, roues acier sur roulements (environ 9000 F).

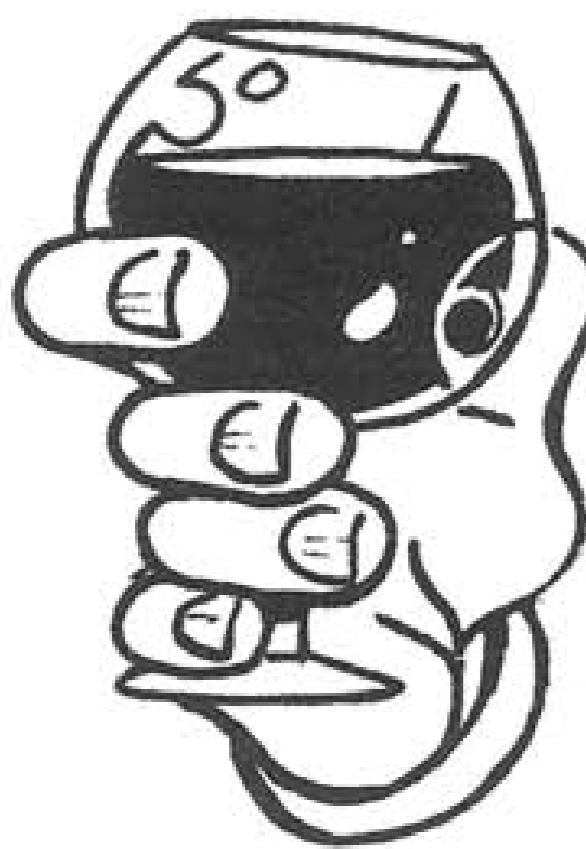
D'autre part, la totalité des marques anglaises sont excellentes mais difficiles à se procurer sur le territoire français, voire impossibles. Dommage !

Les moteurs Briggs & Stratton, In-Tek et i/c sont équipés du système Rotocap sur les soupapes d'échappement, comme sur ma vieille et fidèle Opel Ascona. Le système génial (brevet U.S.) est une sorte de capsule fixée sur la queue de soupape qui lui imprime une légère rotation quand elle se ferme, évitant ainsi à la calamine de se former sur le siège. On peut installer ce système sur les moteurs qui n'en sont pas équipés en adaptant le kit "Rotocap".

Prochain article sur les tondeuses autoportées. Bonne rentrée au jardin.

Laurent Léon

Buvez, car ceci est mon sang



"Sache, mon fils, qu'on peut faire du vin avec n'importe quoi, même avec du raisin !". C'est par cette formule lapidaire qu'un célèbre caviste niçois complétait l'éducation de son fils et successeur, dans les années 1920. Certes, l'homme ne manquait pas d'humour, mais ses paroles étaient loin d'être dénuées de tout fondement. Si divers procédés ont été utilisés, et interdits ou tolérés, dans la fabrication du divin nectar (additifs d'arômes variés et de sucre, congélation partielle, etc.), dans certains cas les bornes furent dépassées, notamment avec l'adjonction de sang de bœuf ("buvez car ceci est mon sang") ou d'alcools méthyliques. Aujourd'hui, l'Etat veille au grain (de folie) et la législation est, à ce sujet, de plus en plus stricte. Ce même Etat qui parfois distribua, d'après les Anciens, à ses trouffions des rations quotidiennes de "vin" lyophilisé (14/18) ou gélifié (Vinogel des campagnes ultérieures) et prêt à la consommation, moyennant uniquement adjonction d'eau (et l'alcool là-dedans, était-il lyophilisé ? J'avoue ne pas encore avoir compris la ruse) !

La confection du vin demande rigueur, propreté et méthode, faute de quoi le produit obtenu se rapproche tellement du vinaigre qu'il devient assurément. Cette opération délicate commence en fait à la vendange, qui ne doit pas avoir lieu tant que le sucre contenu dans la pulpe n'a pas atteint sa valeur optimale. Les professionnels contrôlent cela avec un réfractomètre, instrument permettant une lecture directe, ceci dans la plantation même, au pied de la vigne, à partir d'un grain de raisin. Car la production actuelle fait de plus en plus appel aux compétences de professionnels spécialisés, formés rigoureusement et disposant des dernières innovations scientifiques, apportant pour l'amélioration des fermentations des levures non présentes naturellement à la surface des grains de raisins, ce qui peut conduire à des résultats intéressants, j'en veux pour preuve la spectaculaire amélioration des crus "côtes de Provence", pour ne parler que de ma région (le prix a aussi évolué, d'ailleurs, ce qui peut paraître normal et légitime). Parfois, le "tout scientifique" pose quelques problèmes, ainsi certains bruits ont couru, il y a deux décennies, sur des moûts refusant de fermenter suite au désherbage chimique des pieds de vignes dans la vallée du Rhône, mais, semble-t-il, les problèmes ont été résolus ("de manière scientifique", ce qui m'avait à l'époque laissé comme un malaise). Néanmoins, la conduite et l'analyse a conduit à une meilleure appréhen-

sion de tous les phénomènes régissant l'élaboration du vin, notamment au niveau de la fermentation malolactique, laquelle resta un mystère pour beaucoup jusqu'aux vingt dernières années.

Autrefois, la méthode était plus empirique et relevait d'un savoir faire basé uniquement sur les acquis ancestraux et l'intuitivité. Il faut préciser que, par chez nous, on ne produisait que du vin rouge.

La récolte vendangée, le raisin était foulé dans des baquets de bois, aux pieds, à l'aide

d'un pilon, ou au fouloir (manuel ou motorisé). Transféré ensuite dans une cuve de bois

(ou de ciment, parfois carrelée), le résultat de cette opération (le moût et les rafles), couvert d'une claire de bois lestée de quelques poids, était mis à fermenter (température de 15 à 35 degrés nécessaire) et uniquement soumis à l'action d'une levure, *Saccharomyces cerevisiae*, naturellement présente. Parfois il était nécessaire de chauffer pour démarrer la fermentation (et certains allaient jusqu'à plonger et séjournner nus dans leur cuve pleine). Cette phase durait entre 10 et 20 jours selon les conditions (température, teneur en sucre) au cours de laquelle le moût était régulièrement et délicatement brassé. A cette occasion, se produisaient quelquefois des accidents mortels, car le gaz carbonique dégagé par l'opération et accumulé (les caves étant souvent aménagées dans les sous-sols et le gaz carbonique, plus lourd que l'air, était parfois détecté trop tard ! C'est la raison de l'image populaire du vigneron se rendant à sa cave une chan-

Autrefois, la méthode pour faire son vin était plus empirique et relevait d'un savoir faire basé uniquement sur les acquis ancestraux et l'intuitivité

delle à la main. Si la flamme s'éteignait cela signifiait "plus d'oxygène" et il tentait de se sauver le plus vite possible.

Aussitôt la fermentation terminée (aucune bulle ne s'échappant plus du moût), avait lieu le soutirage (tirage par dessous) du produit obtenu, afin d'éliminer au mieux la lie accumulée au fond de la cuve et les débris flottant en surface, puis sa filtration. Le pressage des rafles et des grains foulés permettait d'obtenir un vin de seconde qualité, "lou destreich" en patois de ma région et le marc, avec lequel certains obtenaient, grâce à l'addition d'eau, de sucre et d'acide tar-

trique et à une nouvelle fermentation, le vin de sucre. Ce n'était pas la célèbre piquette, obtenue, elle, "par fermentation de marcs de raisins frais, (ou autres fruits) avec de l'eau, sans addition de sucre" (Le Petit Robert). Le liquide obtenu était alors collé (pour clarification) par addition de quelques blancs d'oeufs battus en neige, puis mis en fûts pour un séjour d'une semaine à l'issue duquel il faisait l'objet d'un nouveau soutirage et filtrage (cette opération pouvant encore se renouveler).

A ce stade, les plus perfectionnistes transvasaient le vin ainsi obtenu en fûts de chênes neufs ou récents de préférence (propres et parfois soufrés, par la flamme d'une languette de ce minéral jaune), puis mettaient, après un temps variable, en bouteilles propres et bien égouttées, par temps frais, en remplissant au maximum (pour éviter la présence d'air, nuisible à la conservation) et closes par des bouchons de liège préalablement mis à gonfler dans une casserole de vin chaud. Il ne restait plus qu'à stocker les bouteilles, couchées en cave fraîche (aux environs de 10°) et sombre, tranquille, et à humidité constante (ma non trop !). Ah, à l'époque, il fallait de la force et du courage pour avoir l'ivresse. Les disciples de Maître Bacchus n'étaient pas nés fainéants ! A propos de Maîtres, je vais vous citer (de mémoire) une strophe écrite par l'un des miens, sur le sujet qui nous intéresse :

"J'en appelle à Bacchus, à Bacchus j'en appelle/ Le tavernier du coin vient de m la bailler belle! De son établissement j'étais l'meilleur pilier/ Quand j'eus bu tous mes sous, il me mit à la porte! En criant : les poivrots le diable les emporte!/ Ca n'fait rien, il y a des bistrots bien singuliers" (Georges Brassens)

Maître, je vous salue, par-delà le temps et les apparences.

Alain Andrio



Un remède contre "l'âme de bois"

Mon appréciation est la suivante : pour des raisons énergétiques, l'homme s'est depuis longtemps intéressé aux produits des fermentations. L'ivresse étant la cerise sur le gâteau qui lui permettait de soulager ses douleurs terrestres inévitables (physiques, mais aussi et surtout de l'âme), ce lien avec les forces du monde spirituel accessibles uniquement dans cet état second, sans trop de conséquences à l'époque pour cause de teneur en alcool trop faible et de traitements phytosanitaires quasi-inoffensifs, reléguait le vin à un rôle d'aide "à vivre". Plus tard, l'augmentation de la production et de sa "qualité" (?), donc de sa teneur en alcool, fut et reste la cause de nombreuses dérives et déchéances. Mais est-ce pour cause de faiblesse humaine ou de trop grands tourments ? La question vaut d'être posée, et, curieusement, on entend beaucoup de condamnations à ce propos, mais peu de tentatives d'explications du phénomène. "La France, premier consommateur d'antidépresseurs et de pinard". Les médecins seraient-ils des vendus aux industries pharmaceutiques, et les français des veaux (fous) ? Ou les uns et les autres tenteraient-ils d'atténuer une souffrance latente et spécifique difficilement supportable ? A l'évidence, les réponses dérangent et risquaient de nous faire entrevoir les nécessités d'une remise en cause fondamentale de certains de nos systèmes et fonctionnements économiques, et Dieu sait que ce type d'idées est diversement apprécié dans les sphères dirigeantes (où, d'ailleurs, les membres sont connus pour ne pas cracher sur les produits en question). Mais ceci, comme aurait dit Rudyard Kipling (encore un Maître !) est une autre histoire.

Alain Andrio

Il y a vin et vin !

Il n'est de vrai vin que de raisins, mais il existe à la vérité de nombreuses boissons portant ce nom. Certaines sont des boissons aromatisées, additionnées d'alcool de fruits divers, mais sans fermentation, et d'autres sont vraiment de la famille des boissons fermentées, bières ou vins. Pour bien vous faire sentir la nuance, je vais prendre le cas exemplaire des "vins d'orange"...

■ Le vin d'orange, cher à ma belle région méditerranéenne, est obtenu par macération et assez proche, somme toute, d'une sangria.

Ingédients : 8 litres de vin rouge de bonne qualité ; 1 litre d'alcool de fruit ; 50 gr d'écorce d'orange séchée ; 8 oranges "bio" copieusement percées avec les pointes des dents d'une fourchette ; 1 citron naturel ; 1 cuillère à café bombée de poudre de cannelle ; 9 clous de girofle ; 1 gousse de vanille fendue et racée ; 800 grammes de sucre.

Recette : Mélangez 15 litres de jus d'oranges, 10 litres d'eau, 4 kg de sucre, 15 grammes de levure de bière. Puis, soutirez dans un autre fût, laissez encore reposer 15 jours avant de mettre en bouteilles. Filtrez soigneusement à chaque transvasement. (recette inspirée de "Sirops, Liqueurs et boissons ménagères", de Suzanne Fonteneau, Rustica sens pratique, Dargaud éditeur). Sur un mode proche, il existe le vin d'airelles, d'aliſe, d'arbouses, de sureau, de figues, mais j'arrête là car la tête me tourne... A vos bouteilles* !

*Consommez avec modération, c'est plus raisonnable, et la Loi m'oblige à l'indiquer.

Le vinaigre remonte au moins aux temps bibliques : "Quand l'heure sera venue, venez ici et mangez votre pain, et trempez votre morceau dans le vinaigre" (livre de Ruth, chap. II verset 14). Aussi vieux que le vin, voire plus !

Vin aigre

Parler vin sans parler vinaigre serait tout aussi blasphématoire que traiter du lait sans avoir un mot pour le fromage. Par ailleurs, certains grands amateurs de vinaigre abhorrent le vin. Contradictoire ? Pas sûr car, s'il s'agit de deux bases souvent communes, les résultats sont ô combien différents.

D'abord, il faut le préciser, il n'y a pas de vinaigre que de vin. D'eau alcoolisée (pouah), de cidre, de poiré, de différentes bières, d'hydromel, de malt, et même de lait (de glucose ou de bois), au goût âcre, il servait autrefois à "frauder" le vinaigre de vin. Selon le dictionnaire, il s'agit d'un liquide provenant d'une solution alcoolisée modifiée par la fermentation acétique, grâce à l'action d'un champignon, *Mycoderma aceti*, lequel agit entre 15 et 30 °C, formant une membrane de plus en plus épaisse, qu'on appelle mère du vinaigre, à la surface du liquide (parfois parasitée par le ver de languille du vinaigre ou par les drosophiles, animaux aux moeurs jugées parfois douteuses). Le produit obtenu doit être au moins constitué de 6 pour 100 d'acide acétique pour avoir droit à l'appellation légale "vinaigre" (loi de 1908) et peut être utilisé comme assaisonnement, comme condiment.

Egalement conservateur pour cornichons, câpres, tomates, variantes (pâtiſſons, jeunes épis de maïs), il est aussi stimulant (on l'utilisait pour combattre les pâmoisons autrefois), désinfectant, aseptisant. Tout lui fut bon. Oserais-je ajouter, terme plus vague mais plus adapté à mon goût : agent de sapidité. Nous, jardiniers, sommes souvent cuistots du dimanche (et de cœur), et connaissons bien ces petits aides qui sont au nombre de moins d'une dizaine et dont certains sont plus ou moins bannis des cuisines dignes de ce nom (notamment le glutamate !).

Je distingue les vinaigres à base de plantes, des vinaigres aromatisés (terme fort équivoque). Un bon vinaigre à la framboise, à l'estragon, à l'échalote, hummm... quel régal ! Mais seulement si l'arôme est naturel. Il m'est arrivé parfois de sentir mes papilles "couillonnes", comme on dit par chez nous, et là, si j'avais tenu le coupable, il aurait eu bon goût de "faire vinaigre", car certainement, mes propos seraient devenus fort aigres.

La plupart des sauces, pour nems (nuoc mam), ketchup, aigres douces, et autres, sont additionnées de vinaigre. Preuve de l'universalité de ce produit. On n'attrape pas les mouches avec du vinaigre, mais un gourmet peut fort bien s'y laisser prendre.

Si les vins d'Italie sont parfois intéressants, ses vinaigres sont remarquables, notamment le célèbre vinaigre balsamique di Modena, aux procédés de fabrications lents, complexes, parfois encore secrets, et aux prix rivalisant avec les meilleurs vins de Bordeaux et de Bourgogne (plusieurs centaines de francs le litre). Je parle là du bon, du vrai. Vous pouvez trouver au supermarché et pour une quarantaine de francs le litre, des ersatz approchants mais dans lesquels les procédés de fabrication ancestraux sont remplacés par divers additifs, entre autres du caramel. La différence est grande, mais le goût est quand même meilleur que celui du vinaigre traditionnel.

LA GAZETTE DES REGIONS

Coquelicots, bleuets fleuris...

On ne le répétera jamais assez, les fleurs champêtres se sèment en même temps que les céréales d'hiver, en octobre. Si vous souhaitez obtenir une scène à la Renoir, façon chemin parmi les hautes herbes, semez dès maintenant un mélange de coquelicots, bleuets, pieds d'alouette et autres ibéris à fleur de jacinthe et réseda, si vous trouvez de la graine. Il existe des mélanges complets, l'un des meilleurs étant celui de Royalfleur, avec un très beau coquelicot et une flopée de soucis, tout à fait à leur aise dans cet emploi. Semez largement, après avoir mélangé les graines avec un bol de semoule, pour mieux les disperser. Certains jardiniers vont jusqu'à laisser grainer librement après la première année, pour laisser le terrain se remplir spontanément. Une jolie idée mais qui aboutit souvent à des alternances de floraison dominante : l'année des coquelicots, suivie de celle des pavots de Californie ou des nigelles, au gré de la météo et de ses aléas. C'est probablement une voie d'avenir pour des coins de jardins tranquilles à vivre, mais n'oubliez pas que cet effet de prairie fleurie est surtout adapté aux jardins relativement grands. Ou plus justement, il se révèle d'autant mieux que la place ne manque pas. Dans un jardin où l'espace est compté, vous risquez d'aboutir à un air de terrain vague pas toujours bienvenu. Mais nous avons pu admirer des massifs de quelques mètres carrés très réussis, et même des grands pots où ce type de mélange faisait merveille.

Jean-Paul Collaert

N.B. Si vous êtes intéressés par les céréales et les plantes compagnes, prenez contact avec la Garance voyageuse, revue d'ethnobotanique hautement appréciée, qui publie une lettre sur ce thème. Dans la livraison de l'hiver dernier, vous aviez un écho de la parcelle conservatoire installée dans le Gard, des adresses pour trouver des graines de messicoles et des brèves informations tournant autour des céréales. Tél. 04 66 45 94 10.



L'éloge de la simplicité

On peut aimer les fleurs géantes, les super doubles et les presque noires, tomber sous le charme des feuillages panachés, craquer pour les fruits décoratifs et se pâmer devant les écorces colorées. Tout cela n'est rien à côté de la beauté tranquille de certaines fleurs toutes simples, aux pétales blancs de chez blanc, épanouies au moment où il faut, et pas plus embêtantes le reste du temps. Si l'on vous dit fleurs de jardin de curé, vous êtes sur la voie. En voici une qui a fait craquer des générations de jardiniers et n'a pas fini de réjouir l'œil. La campanule à feuilles de pêcher fait partie des campanules solides en diable. Même si les touffes ne durent guère plus de trois ans, on ne s'en formalise pas parce qu'un semis spontané n'est jamais bien loin. Elle forme des touffes peu étalées, d'un joli feuillage élancé, d'un vert franc. En juin et juillet, les hampes florales se développent, maigres mais robustes en même temps. Il est rarement besoin de les tuteurer, surtout si des plantes rondouillardes les encadrent : alchémille, lupin ou marguerite. Cette campanule existe en bleu tendre, mais le blanc lui sied encore mieux au teint. Au hasard des catalogues, vous verrez mentionner des variétés à fleurs doubles, emboîtées ou couronnées. Merci, mais je persiste à leur préférer ma blanche toute simple, c'est ainsi. Cette campanule réussit fort bien à mi-ombre, et accompagne en beauté les rosiers.

FESTIVAL CHOUX D'ORNEMENT

Voici venu le moment où les choux d'été passent la main à ceux qui vont assurer le décor de l'hiver.



Parmi les plantes en vogue ces temps-ci figurent les choux d'ornement. Cela a commencé avec les choux japonais très colorés, pas toujours bien rustiques et courts sur pattes. Plus amusants en pots ou en jardinière qu'en massifs. S'y sont ajoutées des sélections de choux non pommeés, comme le fameux Peacock (le paon en anglais). La légèreté de leur découpage associé à des panachures rouges et blanches est un régal. À noter que les choux d'été, du type Redbor ou Noir de Toscane, continuent de faire de l'effet même une fois les premières gelées passées. Autant les laisser finir leur cycle et fleurir au printemps en feu d'artifice. Cette année, mes essais ont été couronnés de succès grâce au temps alternant les pluies, fréquentes et conséquentes, et les phases de chaleur, brutales et courtes. Et comme j'ai décidé de ne plus traiter, l'occasion était toute trouvée de tester le comportement de ces choux vis-à-vis des prédateurs habituels de la famille. Peu de pucerons blancs ou cendrés mais en revanche des nuées de piérides, à partir de la mi-août. Elles ne laissent que de la dentelle. Mais la parade est facile : une fois que vous avez détecté la première attaque, faites le tour du chou pour repérer les colonies généralement à pied d'œuvre sur une autre feuille. Elles se cachent au revers. Écrasez du doigt et passez ensuite un jet d'eau. En général, vous serez tranquille... jusqu'à la prochaine ponte.

Au nord de la Loire L'AUTOMNE EN GESTES

Cet été pas comme les autres, soumis à la pluie et à des vagues de chaleur, nous a valu des jardins d'un vert irlandais. Les arbres ont tous pris un mètre de plus, et les haies ont demandé une petite coupe supplémentaire. Ceux qui se sont adonnés à la chaise longue ont vu les mauvaises herbes prendre de l'avance en quelques semaines. Un peu de courage, mes amis, le tas de compost attend cette provision qu'il métamorphosera en engrais gratuit.

ETIOLEZ vos cardons, scaroles, céleris branches. Blanchissez-les sur place en les entourant de carton et en déposant des feuilles mortes. Ils seront plus tendres à déguster au bout de quelques semaines. Si un grand gel est annoncé, rentrez-en quelques pieds à l'abri de votre cave dans une caisse.

ABRITEZ les laitues, l'oseille, les épinards, les chicorées pain de sucre. Prolongez leur bonne humeur en les recouvrant d'un simple voile d'hivernage ou d'un tunnel en plastique. De la sorte, les premières gelées ne mordront pas les tissus tendres.



Plus tôt vous planterez vos fraisiers, mieux ce sera pour eux : ils auront le temps de plonger leurs racines dans la terre meuble et passeront l'hiver tranquilles.

NETTOYEZ les châssis d'un coup d'éponge, car la lumière va devenir le facteur limitant de la croissance des plantes. Vous pouvez traiter les coffres en bois avec de la bouillie bordelaise. Récoltez les dernières tomates et posez-les dans un cageot, derrière la fenêtre de la cuisine.

CUEILLEZ les potirons et posez-les avec délicatesse sur un lit de paille dans le garage, bien à l'abri du froid. mâche, épinard. Semez à nouveau pour récolter à la sortie de l'hiver, quand on manque de verdure.

REPIQUEZ des laitues d'hiver dans le coin le plus abrité du jardin, près d'un mur ou sur un ados, c'est-à-dire une planche inclinée vers le sud.

PLANTEZ de l'ail blanc, et recouvrez ensuite avec des feuilles mortes bien sèches, sur 5 cm d'épaisseur.

BECHEZ les carrés libres du potager à grosses mottes, pour que le gel les effrite ensuite. Éparpillez des feuilles mortes et les dernières tontes de gazon pour éviter que les pluies d'automne ne viennent damer le sol.

compost Arrosez votre tas si le mois d'octobre est sec. Ajoutez des feuilles mortes et les dernières tontes de gazon. C'est la fête au tas de compost! Recourez avec un vieil édredon.

COUPEZ les tiges d'asperges et brûlez-les pour éliminer de nombreux parasites et germes de maladies. Épandez des feuilles mortes après avoir aplani un peu les buttes.

RECOLTEZ les choux de Chine sans trop tarder car si une gelée blanche les attendrit, une plus forte les fera geler en une nuit.

ATTAQUEZ le raifort. Si vous avez installé un plant de raifort, nul doute qu'il a dû doubler de volume. Prenez votre fourche bêche et extrayez des racines, que vous râpez pour agrémenter vos pot-au-feu.

ARRACHEZ les pieds de tomate et jetez-les au fond du tas de compost en constitution. Ils s'y décomposeront pendant l'hiver. Éparpillez le paillage à leur pied.

DIVISEZ les touffes de plantes vivaces qui ont été moins épataantes cette année. Commencez par les vivaces à floraison printanière. Celles qui fleurissent l'été peuvent être divisées en mars, de même que les automnales.

RENTREZ à l'abri les bulbes de glaïeuls et tubercules de dahlias, sans trop attendre. N'oubliez pas de bien les étiqueter car rien ne ressemble plus à un dahlia qu'un autre. Indiquez la hauteur et la couleur des fleurs. Stockez-les sans terre autour, dans un simple cageot, à la cave.

PLANTEZ les ails d'ornement : A. christophii, cernuum, flavum, schoenoprasum, giganteum, moly, schubertii, bref rien que des beautés. Enterrer les bulbes de leur grosseur, voire un peu plus. Les floraisons vont se répartir de mai à juillet selon les espèces. Disposez ces ails dans les touffes d'oreille d'ours, de népétas ou de sauges allemandes. Ceux qui fleurissent tard, en juillet, comme Allium senescens, ne sont pas les moins intéressants. Chez ce dernier, les fleurs roses attirent de nombreux papillons. (Lepage, Tél. 02 41 44 93 55).

PLANTEZ des fougères. Même si la plupart d'entre elles vont bientôt entrer en dormance et disparaître (mais il en est des persistantes), le moment est bienvenu pour mettre en place les fougères. Ce sont les reines des coins ombragés, un peu frais. Disposez au moins 3 à 5 plants pour créer un effet de masse. Les fougères font merveille parmi les pervenches et les pulmonaires. Entourez les plants avec du vieux compost. Arrosez ensuite copieusement. Et marquez leur emplacement avec un petit morceau de bambou.

PENSEZ aux coins humides du jardin. Astilbe, barbe de bouc, reine des prés. Ces plantes vivaces qui aiment les sols frais apprécieront une plantation automnale. Trouvez pour elles un fond de fossé ou un bord de bassin. Espacez-les de 30 cm en tous sens.

INVESTISSEZ dans les couvre-sol. Rien de tel qu'une plantation d'automne pour mettre en place les plantes couvre-sol, géraniums vivaces, saxifrages fortunei ou umbrosa, perenanche, lierre, épimedium... Ils bénéficieront de quelques mois avant que le feuillage des arbres ne les gêne.



On peut laisser vivre le callicarpa à sa guise comme ici, ou le tailler régulièrement, ce qui densifie l'effet des baies violettes en automne.

L'ARBUSTE AUX PERLES

Certains arbustes obligent à un peu de patience pour les apprécier totalement. Tel est bien le cas du callicarpa. Remarquez qu'un peu d'étyologie met sur la voie : son nom signifie tout simplement "beaux fruits". Comme les magnolias ou les cornouillers, le genre callicarpa est partagé entre l'ancien et le nouveau monde, la Chine et les États Unis. Mais vous aurez bien du mal à

dénicher le *Callicarpa americana*, aux fruits rouge violetté. Il n'a pas l'originalité de son concurrent chinois, le *Callicarpa bodinieri*, dont le nom rappelle la mémoire du père Emile Bodinier, un de ces missionnaires français qui ont tant fait pour explorer la flore chinoise. Il en envoya des graines au Muséum en 1887. Cet arbuste tout à fait rustique n'est pas un modèle d'élégance, surtout les premières années, car

son bois est raide. Ne le taillez surtout pas pour le laisser s'alanguir au fil des ans. Il ne dépasse guère 2,5 m. Rien de bien original au niveau du feuillage, tout juste égayé par un revers blanchâtre. La floraison estivale est remarquable de discréption, les fleurs rose lilas étant le plus souvent cachées par les feuilles. Tout change à partir de septembre et surtout octobre, quand se développent les baies, regroupées en petites grappes denses. Elles ont choisi des nuances de pierres semi-précieuses, grenat et améthyste. Autrement dit, bleu lilas, lavande et pourpre.

La variété Giraldii a été trouvée par un autre père missionnaire, et domine le marché pour la vivacité de ses baies allant jusqu'à un violet vibrant. Une autre sélection de qualité est Profusion, remarquable par la densité de sa fructification. Dans les deux cas, le feuillage, en devenant roux et brun rougeâtre, ajoute encore à la beauté. Mieux vaut installer plusieurs callicarpas pour favoriser la pollinisation croisée. Afin de pallier la maigreur de sa silhouette, intercalez-le parmi des choisyas et des kolkwitzias ou encore entre des bambous demi-nains.

Les arbustes originaires de Chine méritent d'être plantés ensemble, pour reconstituer des bosquets exotiques homogènes.

Si votre passion botanique vous fait apprécier autre mesure les arbustes à fruits décoratifs, voici quelques autres essences amusantes : le *Clerodendron tricotomum*, aux baies bleu turquoise à calices rouges, le *Decaisnea fargesii*, aux gousse bleu indigo, le citronnier du Japon, *Poncirus trifoliata*, tout à fait rustique et redoutable par ses épines acérées, et le *Staphylea colchica*, aux fruits gonflés du plus bel effet. Tous ces arbustes permettent de composer des bouquets d'automne intrigants.

NE L'OUBLIEZ PAS

C'est un fait qui ne trompe pas : la multiplicité des surnoms du myosotis indique combien cette fleur sait nous toucher. Aimez-moi, ne m'oubliez pas, souvenez-vous de moi... autant de déclaration d'amour, la plus charmante étant "plus je vous vois, plus je vous aime!". Ces appellations ont trait au myosotis des marais, une plante indigène qui apprécie les endroits frais. Elle rampe ou flotte à la surface de l'eau, s'en élève pour fleurir, au printemps, dans un joli bleu ciel.



Peu à peu, par sélection, nos aïeux avaient obtenu des variétés capables de prospérer dans les massifs. Mais nos myosotis modernes proviennent d'une autre espèce, le myosotis des Alpes, bisannuel alors que le premier est vivace. Il forme des masses plus dressées et se satisfait de moins d'humidité dans le sol. La sélection a séparé des variétés à port élevé, jusqu'à 40 cm, particulièrement adaptées aux bouquets et aux massifs romantiques, un peu flous. Et des variétés naines, où la couleur prend une force rare, parfois au détriment du naturel. Dans le registre des couleurs, on trouve du blanc, du rose et du bleu, évidemment. Chacune a son charme, et le choix dépend de l'harmonie recherchée avec les autres fleurs. Sachez que vous n'êtes nullement obligé d'associer le myosotis et les tulipes, ces dernières ayant le chic pour casser l'ambiance une fois la floraison passée en affichant un feuillage cramé. Le myosotis a plus sa place parmi les œillets mignardises et les nénuphars, entre des pivoines ou encore dans le gravier des allées où il adore se resserrer, le potager étant son autre royaume. Là, il concurrence les herbes aromatiques, mais sans virulence car il est facile à arracher ensuite : la touffe ne tient au sol que par des racines filiformes.

Deux substituts vivaces du myosotis pour les amateurs inconditionnels du bleu :

- le *Brunnera macrophylla*, au large feuillage rugueux, qui apprécie les sols frais (hauteur : 40 cm ; floraison bleue en avril-mai). Il est capable de former rapidement de beaux tapis.

- Et l'*Omphalodes cappadocica*, ou nombril de Vénus, aux fleurs bleu clair. Il est plus bas que le précédent (15 cm à peine) et pas toujours bien vigoureux.

Dommage car la variété Starry Eyes aux fleurs bleues bordées de blancs est ravissante. Autant l'adopter en jardinière ou en grande potée, en compagnie de narcisses botaniques.

POITOU CHARENTE ROSES TREMIERES

Dans la Gazette n° 38 (article "On peut encore jardiner", rubrique "semé", p. 8), une petite erreur a été commise en ce qui concerne les roses trémieres : il ne s'agit pas de Talmont l'Abbaye, mais de Talmont-sur-Gironde. La merveilleuse église romane au-dessus de la mer est infiniment modeste... loin d'une abbaye. Le village, très pittoresque, a gardé son aspect d'autrefois : ses maisons basses, ses chemins tortillards, et ses roses trémieres qui se ressèment à tous vents le long des maisons.

Les mêmes scènes se retrouvent couramment dans les villages et les îles de la Saintonge maritime, et en particulier sur l'île d'Aix, sauvage à souhait. Pas de voitures, une nature libre : les roses trémieres, que nous appelons "passeroises", y sont reines. Vous en trouverez partout. De plus en plus plante symbole de la région, elle commence à être plantée le long des routes, au pied des panneaux routiers, sur les trottoirs. Elle égale les trois mois d'été. À en croire certains, c'est une vraie peste ; elle suscite autant d'admiration que de rage. Elle se ressème seule, en grande quantité, partout, et surtout là où rien ne viendrait : il suffit d'une fente dans l'asphalte ou le béton et c'est gagné ! Cette belle sauvageonne développe un énorme pivot qui s'enfonce très loin dans le sol. Ainsi germée en fin d'été, elle est prête pour la floraison de l'été suivant, et aucune sécheresse n'en viendra à bout. Une fois installée, elle n'apprécie pas l'arrachage et le repiquage, quoique je l'ai testé jusqu'en mai... mais pas de fleurs avant un an de plus. Si le semis des roses trémieres simples est souvent une grande réussite, celui des variétés en pompons l'est beaucoup moins.

Cyrille Albert

CHEVREFEUILLE : MEFIANCE



Il est parfois bon de mettre en garde contre des plantes bourrées de qualité mais un poil envahissantes. Le chèvrefeuille Halliana en fait partie. Certes, il pousse à peu près n'importe où, très rapidement, et affiche un feuillage persistant. Autant de qualités qui en font un excellent prétendant au rôle de plante grimpante de choc pour

garnir en vitesse un grillage inégal ou cacher un garage en tôles. Sa floraison estivale est un bonheur des papilles. Mais vous risquez fort de payer cher ce plaisir et cette rapidité, quand le chèvrefeuille décidera unilatéralement de partir à l'assaut de tout le jardin. Rien ne lui résiste, si ce n'est les rosiers lianes. Tout le reste sera peu à peu englué dans sa masse : il alourdit les arbustes et finit par les faire déprimer. Ses rameaux rampants fuient dans toutes les directions. Ils en oublient de fleurir tant leur envie est grande de coloniser le monde entier : aux Etats-Unis, il a déjà été décreté peste nationale, à éradiquer sans autre forme de procès. Attention, donc, et privilégiez d'autres chèvrefeuilles à la végétation plus calme, celui des bois (*Lonicera periclymenum*) dont la forme Graham Thomas est particulièrement florifère. Une taille assez sévère en mars lui fait le plus grand bien.

J.-P. C.



Un cornouiller d'exception

Titre un peu trompeur car ce cornouiller n'a rien de rare. Ce sont plutôt ses qualités qui lui font mériter cet éloge. Avec un préambule indispensable : oubliez que ce cornouiller a été galvaudé en plantations imbéciles le long des autoroutes et voies rapides, ou encore dans ces parcs sans âmes des années 70 et 80, quand des aménageurs à la sensibilité émoussée ne trouvaient rien de mieux que de grouper les arbustes en masses compactes alternées. Notre cornouiller panaché mérite mieux que toute cette banalité. N'en cultivez que quelques pieds bien placés, et vous goûterez la solide bienveillance dont il est capable. Le *Cornus alba 'Elegantissima'* porte bien son nom tant sa panachure blanche est bien dessinée. Il est apprécié depuis bien longtemps puisque dès le début des années 1800, il est mentionné. Le bois des rameaux, d'un rouge sombre, est déjà fort décoratif en hiver. La floraison blanche n'est pas éclatante mais ajoute une touche de vie. Enfin, en automne, certaines feuilles passent à l'orange et même au jaune d'or, ce qui contribue

à égayer ce coin de jardin. Avec cela, robuste comme tout (il est originaire de Mandchourie, où il fait frisquet en hiver), se contentant d'un sol ordinaire et de recevoir le soleil du matin. Vous taillerez au sécateur, sans chercher à obtenir une masse compacte, mais juste pour épouser les tiges qui dépassent par trop. Ce cornouiller met quelques années avant de prendre toute son ampleur. Installez-le néanmoins à deux bons mètres des autres arbustes, et comblez les vides avec des spirées. Ou encore contentez-vous d'installer des fusains nains rampants, qui feront le plus beau des tapis. Une autre idée de charme consiste à l'associer aux bambous pas trop vigoureux, comme le *Fargesia* (ex-*Arundinaria*) *mujielae*. Un autre cornouiller lui ressemble beaucoup, le *Cornus alba 'Gouchaultii'* : la seule différence réside dans la présence d'une touche de rose et de jaune sur le limbe des feuilles chez ce dernier. Mais il s'agit vraiment d'une nuance à peine perceptible le plus souvent.

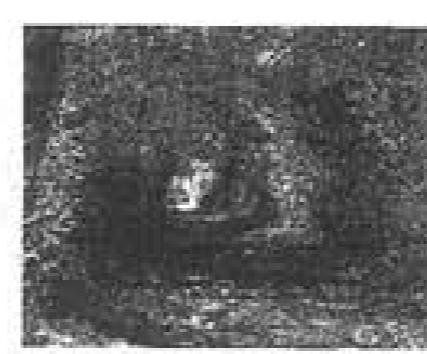
Dans le Perche... et ailleurs LES HAIES EN VEDETTE

Heureusement longtemps à l'écart de l'évolution de l'agriculture contemporaine, le Perche, situé à cheval sur l'Eure et Loir, l'Orne et la Sarthe, apparaît aujourd'hui comme un paysage à peu près préservé, même si l'on voit bien que les champs prennent le dessus sur les prés, surtout aux confins de la Beauce, où rien ne résiste à la moissonneuse. Ailleurs, les haies y tiennent encore leur place. Mieux, les instances locales encouragent leur replantation. Témoin ce guide des essences des haies du Perche, produit par le parc naturel régional du Perche. 50 pages intelligentes qui recensent les arbres et arbustes localement adaptés. Ainsi est-on sûr de respecter la flore locale et son homogénéité. Les arbres sont scindés en deux catégories : ceux de grande taille et les arbres de taille moyenne, les premiers destinés à donner à terme du bon bois, les seconds à renforcer le côté brise-vent. On trouve dans cette catégorie des arbres moyens l'alisier terminal, le bouleau pubescent, le charme, le cormier, le poirier sauvage, le sorbier des oiseaux ou le tremble, rien que des noms qui fleurent bon le terroir. Les arbustes sont aussi séparés : d'un côté les grands arbustes, dits de bourrage (aubépine, cerisier de Sainte Lucie, cornouiller sanguin ou mâle, néflier, fusain d'Europe...), de l'autre les petits arbustes qui rendent la haie impénétrable au bétail : ajonc, camérisier, fragon, églantier, genêt à balai, ronce. Pour compléter le choix, quelques lianes sont proposées : chèvrefeuille des bois, clémentine blanche, houblon. Chaque plante ou essence a droit à sa fiche, claire et précise, n'oubliant pas de mentionner les parties éventuellement toxiques, si l'arbuste rejette de souche et drageonne, ou encore l'intérêt médicinal. Des tableaux permettent de choisir selon le but recherché à terme : bois d'œuvre ou de menuiserie, bois de chauffage, jolies fleurs ou fruits décoratifs, abri pour la faune. Pratique, bien fait, et élégant

malgré des moyens réduits, ce guide complète admirablement un précédent intitulé *Des haies dans le Perche*, pourquoi, comment ? Disponible sur simple demande au Parc naturel régional du Perche, 11 place saint Roch, BP 23, 61110 Rémalard, tél. 02 33 85 36 36.

Toujours les haies, mais avec un point de vue moins décourtois qu'il n'est avec cet autre ouvrage. Son titre *Haies composites, réservoirs d'auxiliaires* indique précisément son contenu : on va parler de haies mêlées et d'insectes ou d'oiseaux utiles. Au départ, des observations scientifiques menées par des chercheurs de l'Inra et du CTIFL (centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), menées en particulier autour des vergers de Montfavet, près d'Avignon. Les auteurs évoquent en premier lieu l'intérêt physique des haies, leur côté brise-vent qui se traduit par une évapotranspiration moindre des arbres protégés, un feuillage moins meurtri (donc plus opérationnel et moins sujet aux maladies). Les haies étant souvent accusées de favoriser les gelées printanières, ce chapitre est particulièrement détaillé. On ne peut que recommander cette lecture aux aménageurs soucieux d'éviter l'érosion des sols ou encore le verglas sur les petites routes de campagne. Globalement, le bilan agronomique des haies est positif : les gains résultant de leur présence sont supérieurs aux pertes occasionnées par l'espace ainsi occupé. Mais la partie la plus croustillante du plaidoyer commence avec le chapitre consacré au rôle biologique et écologique des haies. Tout d'abord éloge du mélange, de la biodiversité, sur ce constat tout simple : *à une flore peu diversifiée correspond une faune de ravageurs peu diversifiée. À une faune de ravageurs peu diversifiée correspond une faible diversité de la faune auxiliaire*, autrement dit des aliés potentiels de l'homme. À côté de vergers modernes consacrés à une es-

Guide des essences des haies du Perche



sence, voire à une variété pure, les haies représentent un contrepoids de biodiversité absolument indispensable. Le psylle du poirier a fourni un exemple parfait. Les parcelles entourées de haies composites hébergent des araignées, acariens prédateurs et une foule de punaises et de coléoptères qui font le ménage parmi les psylles. Ils prennent en main la situation, comme le disent les auteurs. Les lecteurs ayant un certain bagage scientifique se régaleront des pages expliquant comment s'installent les populations diverses. Quelle haie installer ? Près de 30 pages sont consacrées à ce chapitre, insistant sur le mélange des essences et l'épaisseur (une plantation sur deux ou trois rangs est recommandée). Les principales essences sont ensuite passées en revue, avec pour chacune ses usages, caractéristiques botaniques, et pédoclimatiques (quel sol et quelle ambiance ont sa préférence), et surtout l'entomofaune qu'elle héberge, acariens et insectes utiles. Le tout est résumé par un indice de diversité et d'abondance permettant de repérer les essences les plus intéressantes. C'est parfaitement clair et directement pratique. L'installation de la haie, son entretien sont rapidement évoqués. Enfin, les modalités d'attribution des subventions, n'oublions pas que cet ouvrage est avant tout destiné à des agriculteurs. Mais que cela ne vous empêche pas de profiter de ses enseignements car le style est précis, explicatif, et la maquette fourmille de dessins.

Editions CTIFL, 22 rue Bergère, 75009 Paris, Tél. 01 47 70 16 93.

AQUITAINE SOS COURGETTES

J'ai un problème de courgettes et peut-être pourrez-vous me donner un conseil sérieux. Dans la région, chacun a sa petite idée qui est bien évidemment contraire à celle de l'autre. Je possède un terrain à Audenge, c'est-à-dire sur le bassin d'Arcachon, dans le fond. C'est une ancienne pinède avec tout ce que cela comporte. J'ai bien évidemment un potager aménagé chaque année en compost et fumier de mouton. Ce que je plante pousse bien ne général, cependant, depuis plusieurs années, il est impossible d'avoir des courgettes. Dès qu'elles ont à peu près la grosseur d'un doigt, elles pourrissent. Plusieurs maraîchers m'ont affirmé que c'est parce qu'elles manquent d'eau et d'autres que c'est parce qu'elles avaient trop d'eau ! Ne sachant qui croire, j'ai tout essayé : beaucoup d'eau, pas du tout d'eau, arrosage une fois par semaine ou deux fois, rien n'y fait. Quand j'arrive à manger une ou deux courgettes de mon jardin par an, c'est le miracle, alors que j'ai des tomates, concombres, pommes de terre et salades à profusion. Avec-vous une solution ?

Mireille Muller

Essayons d'analyser la situation ensemble : un terrain probablement sablé, comme on peut l'imaginer dans cette région de dunes, et préalablement planté de pins, dont on sait qu'ils acci-



difient encore plus le sol. Pas l'idéal pour des légumes gourmands, mais vous avez trouvé la parade avec le compost et le fumier. D'ailleurs, le fait de récolter en quantité des tomates ou des pommes de terre prouve une certaine fertilité. À noter cependant que la courgette est encore plus exigeante car elle pousse vite. Peut-être une carence en un élément particulier existe-t-elle, qui ne s'exprime que sur les courgettes en raison de leurs besoins importants, à satisfaire en un temps très court. Le compost réalisé avec des végétaux locaux serait alors insuffisant. Mais si les courgettes font des feuilles normales, on peut difficilement continuer sur cette piste, à moins d'imaginer que l'élément en question soit principalement requis lors de la floraison. Une piste d'autant plus plausible que Mireille explique par ailleurs dans son courrier que les Anciens de la région disent volontiers qu'ici rien ne pousse : les cerises coulent, les brugnons aussi et les pommes sont véreuses. Des pulvérisations de purin d'ortie ou des arrosages à base d'algues concentrées mériteraient d'être testés, en vue de corriger ces carences. De même que l'enfouissement d'un engrangement vert qui permet de réactiver les microorganismes du sol, parfois en léthargie dans ces sols sablés. L'arrosage est-il en cause ? Apparem-

ment non selon vos expérimentations. Ayant également observé de tels cas de mauvaise nouaison dans mon propre potager, je voudrais suggérer deux pistes : la première est celle de variétés peu adaptées. Je trouve que les courgettes hybrides récentes, en particulier celles à la peau verte uni, fleurissent mal, et donnent ensuite des courgettes peu nombreuses qui grossissent vite mais se révèlent décevantes dans l'assiette : goût fort et chair aqueuse. En revanche, la courgette courueuse de Nice est un régal de rendement et de saveur : elle grossit tranquillement et sa chair reste ferme, sans être envahie de pépins. On trouve une bonne sélection chez la marque Gondian. À noter que ses tiges dépassent les 4 m d'envergure !

La deuxième explication que je vous propose est celle du semis trop précoce. Une courgette doit pousser rapidement. Si vous la mettez en place à un moment où le sol est encore froid ou à peine tiède, elle boude. Faites donc l'expérience de semer ou repiquer à la mi-juin, et vous obtiendrez peut-être de meilleurs résultats. En résumé : un peu de purin d'ortie pour contrecarrer les carences éventuelles (ou encore une potion à base d'algues), une variété excitante et un semis pas trop précoce. Rendez-vous l'année prochaine... Jean-Paul Collaert

NARCISSES A LA FOLIE

Parmi les nouveaux catalogues qui font le charme du début de l'automne figure sans conteste le catalogue de bulbes de Baumaux. Cette année, les narcisses y tiennent la vedette. Faut-il croire les photos qui montrent des corolles d'un rose insoupçonné ? Peu importe à vrai dire car il n'est pas de narcisse vilain. Laissez-vous tenter par quelques narcisses sortant de l'ordinaire, avec une couronne jaune et ivoire comme *Ice Folies*, l'un des plus appréciés, ou encore *Changing Colours*, qui passe du jaune clair au blanc en s'épanouissant. Les narcisses des poètes vous guettent de l'œil et leur parfum ahurissant est un des plus grands bonheurs du printemps. Attention cependant, certains oiseaux adorent picorer ses corolles. Dans le clan des *Tazetta*, aux fleurs moyennes regroupées en bouquets, Baumaux propose *High Filed Beauty*, jaune beurre et orangé, une vraie tartine de sensualité. Mais les chouchous du moment sont sans conteste les narcisses miniatures, qui n'ont pas leur pareil pour ajouter une touche de fantaisie, que ce soit dans le jardin, entre les arbustes, ou en pot. Tous sont mignons craquants, avec une préférence pour *Hishtar*, jaune d'or et blanc, fleurissant en fin avril pour prolonger le festival, et *Hawera*, qui ne dépasse pas 20 cm de haut mais enchantera par la pureté de son jaune clair. Plantez-le au pied de vos pommiers en cordons, en compagnie de sarriettes ou d'origan doré, et vous nous en direz des merveilles. La vraie jonquille,



qui se reconnaît à son feuillage très fin, est proposée en forme simple et double. Les deux sont idéalement parfumées à la fleur d'oranger. Enfin, gardez une place pour les narcisses à cœur d'émeraude, qui conservent une pointe de vert dans leur cœur : *Polar Ice* ou *Green Pearl* lui doivent une élégance toute particulière.

J.-P.C.

N.B. Ne manquez pas le choix de fraisiers, qui comporte les dernières variétés *Ciflorette*, *Cireine* et *Cirafine*. Elles conjuguent la robustesse et la qualité gustative.

Baumaux, B.P. 100 54062 Nancy CEDEX, Tél. 03 83 15 86 86.

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS SOUSTRAITANCE

Groupe Arboréal Paysages

400, av. Roumanille - B.P. 309 - 06906 SOPHIA-ANTIPOLIS Cedex
Tél. 04 93 00 11 20 - 04 93 00 11 21 Fax 04 93 00 11 01

Port. 06 03 55 10 32 - Vidéo 04 97 23 41 56

RCS : ANTIBES 431 904 770

N° de SIRET : 431 904 770 00010

N° MSA : 1 770 316 374 073

CODE A.P.E. : 014 B Reventes de plantes, Services en jardins

DESCRIPTIONS DES SERVICES PROPOSÉS

CRÉATION DE PARCS ET JARDINS

- Apport de terre arable (granitique, sablonneuse et limoneuse)
- Arrosage automatique ; par aspersion, micro capillarité, pour surfaces engazonnées et sur balcons
- Plantation de toutes forçés, toutes variétés (Méditerranéennes, terres de bruyères, vivaces de collections)
- Agencement de rocailles pierres naturelles ou artificielles
- Semis de gazon et plaque (gazon, dichondra)

ENTRETIENS DES ESPACES VERTS

- Élagage ; émondages et tailles phytosanitaires
- Tailles de haies
- Tontes
- Entretien de piscines

VENTES PAR CORRESPONDANCE DE VÉGÉTAUX

- Jeunes plants en godets
- Toute une gamme de vivaces de collection
- De la plante à massifs
- Conteneurs toutes variétés et toutes tailles
- Gros sujets en motte ou racines nues

En Méditerranée

L'école des Jardiniers

Quoi que certains puissent en dire, malgré les déviants et les mauvais élèves, la discipline du jardinage est l'école de la constance (au moins autant que celle de la maternité) et de la fraternité. Je me suis éveillé ce matin en ayant fait cette synthèse, pour moi la journée ne sera pas perdue. En effet, il en faut de la constance, pour apporter les soins adéquats au bon moment. Un arrosage manqué, et la plante meurt, ou au moins voit sa croissance future compromise. Un sarclage loupé, et c'est l'assurance d'une galère ultérieure pour arracher les herbes qui de plus auront grainé et vous auront infesté le jardin. J'ai connu une vieille amatrice de jardin Sud-Af qui disait à sa nièce : "un an de désherbage mal fait, et c'est sept ans d'enfer assuré!"

Mais ce n'est pas tout! les graines se périment (surtout les bonnes), vieillissent et ne germent plus au bout de quelques années (cela fera l'objet d'un autre sujet). Donc pas question de laisser dormir dans un coin de tiroir les graines de tomates pomodori rosa di Sorrente et de les semer, quelques années après, quand l'envie m'aura subitement repris. Si on veut conserver la variété, on est obligé de la cultiver tous les deux ou trois ans maximum, et pas à proximité d'une variété voisine, s'il vous plaît, car risque de croisement.

Les contraintes sont encore plus raides avec les cucurbitacées, qu'il faut planter à plusieurs dizaines de mètres, faute de quoi c'est l'assurance de ne pas conserver la variété. Ecole de constance, d'organisation et levain du tissus social. Car il faut savoir organiser autour de soi des réseaux de copains qui vont accepter d'héberger des plantes pour une année ou deux et qui vous rendront les graines pour une rotation des cultures au sens large du terme. A ce propos, il n'est qu'à observer les zones agricoles du Maghreb pour se rendre compte de l'importance du phénomène. L'agriculture est d'ailleurs mère de toutes les civilisations, ainsi que des premières urbanisations (je ne parle pas ici des urbanisations à outrance que nous subissons actuellement et qui sont filles de l'industrialisation et de la désertification des campagnes, merveilleux et terribles miroirs aux alouettes).

Mais pour en revenir à nos moutons, il me souvient étant enfant d'avoir vu les agriculteurs maraîchers de la plaine du Var (la discipline du jardin par excellence est le potager) cultiver pour s'amuser une plante curieuse, d'une famille quasi orpheline et dont les fruits séchés une fois assemblés formaient d'étranges insectes, pour la joie de tous, et surtout pour celle d'observer l'effroi du citadin passé par hasard et qui repartait horrifié à la vue du phénomène. Il s'agit du *Martynia proboscidea*. Mais les vieux sont morts, la graine s'est perdue, et je cherchais en vain, pendant des années, à connaître ne serait-ce que le nom scientifique. Enfin je l'ai, mais trouverais-je un jour les graines? Pour cela, il ne me reste plus qu'à compter sur ce que j'ai dénommé, au grand dam de certains qui voient là une sorte de révisionnisme et pour d'autres qui y trouvent une moquerie, l'Internationale Jardinière. Content de moi, j'ai fait l'unanimité!

Alain Andrio

Fleurs bleues d'automne

Beaucoup de plantes fleuries en fin d'été continuent d'embellir l'automne, comme les grimpantes : *Solanum crispum*, *jasminoides*, *wendlandi*, *Thunbergia grandiflora*, *volubilis*, ainsi que les *Ipomoea icari* dont le bleu roi tend au violet pourpre avec les premiers froids.

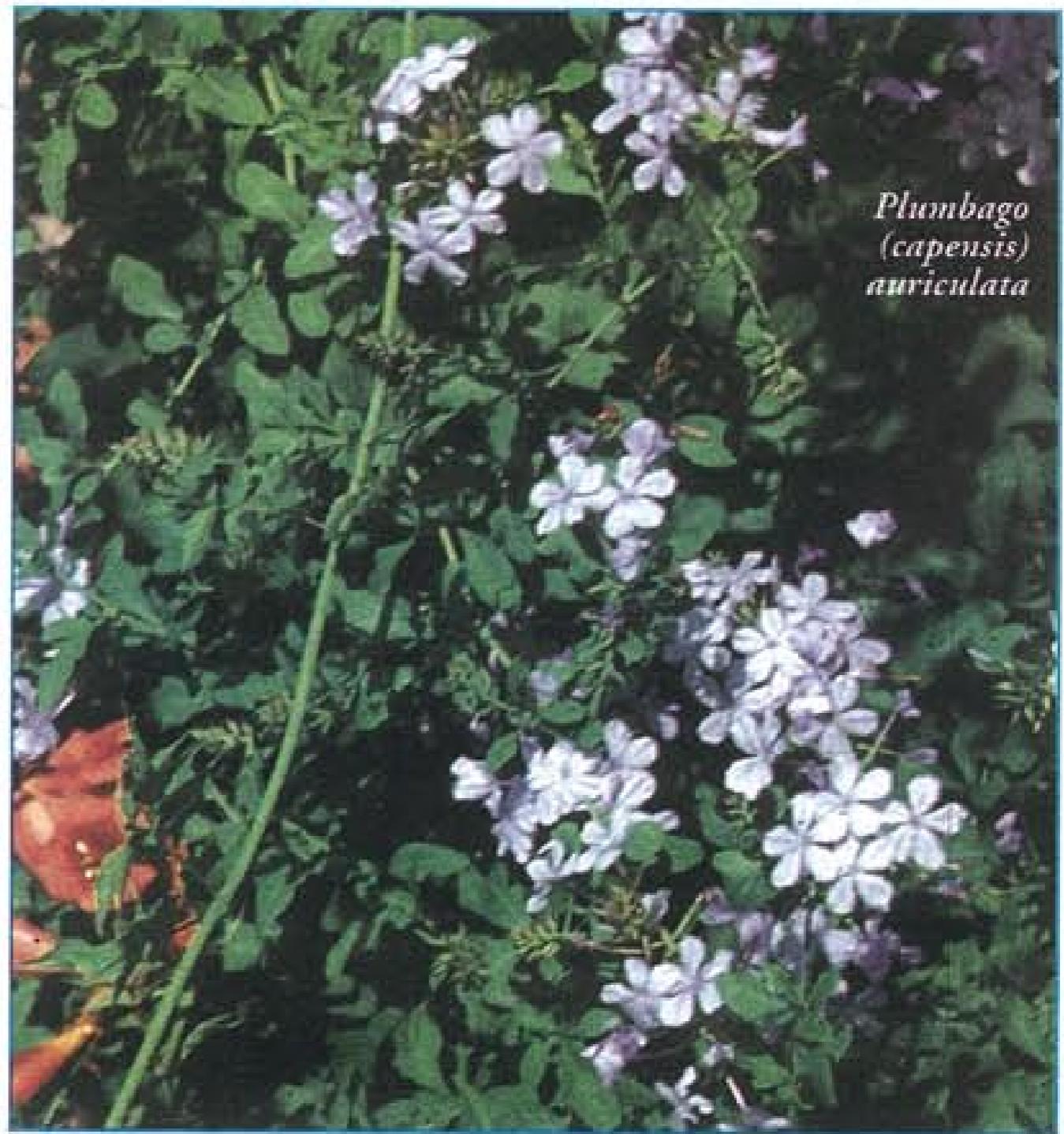
Fleurs bleues de début d'automne

Plusieurs sauges arbustives continuent sur leur lancée, mais d'autres apparaissent et s'imposent comme *Salvia azurea*, *Salvia semi-atrata* remarquable par ses fleurs rose violet presque noir sur un feuillage mat, lancéolé et gaufré, *Salvia guaranitica*, géante aux longs épis bleu violet, *S. uliginosa* qui ne devient vraiment belle qu'avec les pluies d'automne. L'une des plus récentes découvertes est l'hybride entre *ianthina* et *gesneriflora*, d'un violet foncé brillant.

Parmi les grands Asters d'automne, seuls *Aster cordifolius*, bleu clair, et *Aster ericoides* paraissent indemnes de l'oidium. *Barleria obtusa* mérite une place, c'est une acanthacée sub-ligneuse de 50 à 70 cm, à fleurs bleu mauve par bouquets, en tubes évasés. Les campanules, de fin d'été et automne, sont toujours là, telles *Campanula fragilis* et *isophylla*, retombantes à fleurs larges bleues ou blanches, *C. muralis* et *tundifolia*, *C. pyramidalis*, fusées atteignant 2 m, bleues ou blanches, à floraison remontante si les tiges ont été rabattues, *C. poscharskyana stella*. N'oublions pas *Ceratostigma plumbaginoides*, bleu roi vif, au feuillage rougissant. Parmi les crocus d'automne, le plus connu et l'un des plus spectaculaires est *Crocus sativus* (= safran); *Crocus speciosus*, de blanc bleuté à bleu violet vif est également très beau. *Felicia amelloides* fleurit du printemps à l'automne. *Geranium x Johnson blue* et *G. platypetalum* offrent de belles floraisons. La coupe des tiges d'été des *Hyoscyamus* entraîne une floraison d'automne très colorée.

Fleurs bleues de fin d'automne

Iris unguicularis, du bleu ciel au violet, s'épanouira à partir de novembre. A noter également *Lavandula dentata* et sa forme *candidans*; *Nepeta x fasse-*



Plumbago (capensis) auriculata

ni qui refleurit souvent en fin d'automne si on le rabat après la floraison printanière; *Nierembergia coerulea (hippomanica)* d'un beau violet; *Osteospermum ecklonis* et sa forme *prostatum* dont le revers bleu se remarque matin et soir sur les fleurs à demi fermées... Les *Plectranthus*, avec les sauges, sont les rois des plantes bleues de l'automne à l'hiver : *arabicus*, relativement prostré à cônes bleu ciel, et surtout *fruticosus* dressant à 1,50 m de somptueux épis bleu violet, de très longue durée; *P. saccharatus* dure jusqu'en octobre, étalé à fleur bleu franc depuis le printemps.

Les sauges enfin, dans toute leur gloire en cette saison avec *Salvia chamaedrioides*, *S. leucantha* bleu lavande et blanc, *S. mexicana* et *S. Indigo Spire*, toujours aussi généreuse. Les tiges de *Trachelium coeruleum* rabattues en été reflorissent plus discrètement mais d'un bleu encore plus violet.

Pour les arbres et arbustes, à part *Perovskia* et *Caryopteris*, il y a peu de possibilités. Mais l'un des plus beaux continue jusqu'en décembre, c'est *Plumbago (capensis) auriculata*. On remarque la refloraison abondante et parfumée de *Buddleia x lochinich*, *Ceratostigma griffithii* et *wilmottianum*, *Clerodendron ugandense*, infatigable. *Eupatorium in-*

athinum, bleu mauve, a un parfum de vanille en fin d'après-midi chaude. *Hebe* présente de petites feuilles vertes ou glauques et épis bleu violet. Les Romarins commencent leur ronde d'hiver en camaieu du bleu le plus pâle au plus vif. Et *Solanum rantonneti* est plus que jamais éclatant en bleu violet...

Nous voilà revenu en hiver, après Noël quoi de bleu ?, à part le ciel évidemment et plus que jamais... bleu au sol en flaques douces ou crues, celles des iris d'Alger, aux fleurs parfois dentelées, par des oiseaux gourmands d'azur. Et dans les bosquets le bleu lumineux de *Teucrium fruticans* illuminant l'argent gris du feuillage. Avec eux deux, la traversée des jours courts se fait sans heurt ni mélancolie, rythmée par les heures de cueillette dans les oliviers, jusqu'à ce que la palette s'étende de violettes odorantes, d'anémones de Caen sur les restanques, des premiers crocus et iris bulbeux. Le feuillage d'*Acacia mouteana* paraît plus bleu; le *Ceanothus arboreus* éclot ses premiers bouquets odorants; le *Lithodora rosmarinifolia* se couvre d'étoiles bleu gentiane; Romarins et *Lavandula dentata* abondent sur fond gris, gris vert ou vert vif. Est-ce encore l'hiver ou déjà le printemps ?

Pierre Cuche

Kuentz
LE MONDE DES CACTUS

CACTÉES ET PLANTES GRASSES

ETABLISSEMENTS KUENTZ - 327, Rue du Général Brosset - 83600 FRÉJUS
Tél. 04 94 51 48 66 - Fax 04 94 95 49 31
E-Mail : webmaster@kuentz.com - Site Web : http://www.kuentz.com

Les Orchidées

DE MICHEL VACHEROT

sont MERVEILLEUSES !

Fascinantes plantes des tropiques.
Magnifiques plantes d'intérieur!
Facile d'entretien.

Apprenez à les cultiver avec la dynamique équipe de Michel et Raphaëlle.
Vous irez alors de découvertes en découvertes.
Un grand nombre d'espèces naturelles et plus encore d'hybrides!

Catalogue sur demande.

LES ORCHIDÉES DE MICHEL VACHEROT
Le Pont d'Argens - 83520 Roquebrune s/Argens
Tél. 04 94 45 48 59 - Fax 04 94 45 36 37
E-mail : orchidee.vacherot@wanadoo.fr

LA QUALITÉ EST NOTRE PASSION !

L'aube du troisième millénaire commence chez "MAURICE JARDIN", dans la tradition et la créativité, l'expérience et le conseil, mais aussi, dans l'accueil d'une équipe toute à vous et aux fleurs...

LA PASSION, UNE QUALITÉ

Les "FETES" une occasion de plus pour nous rendre visite:

"MAURICE JARDIN"
75, Av. Maréchal Juin - CANNES
Tél. 04 93 43 43 20 - 04 93 43 70 97
Fax 04 93 43 57 77

Sauvons les ceintures vertes



Au début du siècle dernier, les périphéries urbaines étaient peuplées de maraîchers et leurs terrains représentaient de véritables ceintures vertes.

Les citadins d'alors se nourrissaient essentiellement de ces productions de proximité.

Ci-contre la ferme des Olivades à Ollioules, bien avant que le "prurit bitumineux" ne la ronge...

On n'hérite pas de la terre de ses parents, on l'emprunte à ses enfants". L'adage est ancien, si ancien qu'il est totalement oublié. Les vastes plaines agricoles qui entouraient nos villes sont grignotées par un prurit bitumineux, la "hangarite aiguë". En quelques coups de pelle, on décape la terre végétale qui a nourri plusieurs centaines de générations et on la fourre en décharge. Puis, on la remplace par du ballast copieusement arrosé de désherbant-total. Enfin, on l'enrobe (quel joli mot !) de goudron. Ensuite, on construit au choix: un Marineland, un Carrefour, un Mac Donald's, une tour Smart, un multiplexe, une centrale à béton. Sans oublier l'inévitable jardinerie avec ses Leyland à dix balles qui, en compagnie des mûriers platanus souffreteux des parkings sont les derniers vestiges du monde végétal.

Pendant ce temps, des norias de camions sillonnent l'Europe, tantôt pour livrer des tomates hollandaises à Naples, tantôt pour déverser du maïs américain en Gascogne. On "déguste" des fraises "Mara des Bois" cultivées dans la laine de roche sous perfusion azotée et on peut jouer au tennis toute l'année avec des tomates parfaitement rouges et calibrées.

Nous marchons sur la tête, à force, cela fait mal au crâne !

Accessoirement, les citadins toussent et pleurent pendant les pics de pollution, ils pestent dans les embouteillages et songent avec nostalgie aux légumes goûteux d'autrefois.

Les paysans ne connaissent pas les pics d'ozone, mais ne boivent plus que de l'eau en bouteille. Pour certaines cultures, le producteur sait que 60 % de sa récolte sera refusée par la distribution pour cause de couleur non uniforme ou de calibre inadapté. Il ne peut, bien entendu, fixer ses prix de vente. Au mieux, il devra incendier une sous-préfecture ou bloquer une agglomération pour espérer que le contribuable l'aide à rembourser les prêts du Crédit Agricole.

Aux alentours des villes, la plupart de ces maraîchers ont déjà craqué et vendu à bon prix leur terre qui ne les nourrissait plus. Ils s'abîment (au sens propre) dans de beaux appartements en regardant "Le maillon faible" tous les soirs sur TF 1. Leurs enfants attendent leur disparition pour partager le magot qu'ils dilapideront en voi-

tures de luxe achetées sur le lieu même que leurs ancêtres ont cultivé. D'autres verront leur patrimoine en actions Monsanto, Bayer ou Vivendi fondre comme neige au soleil au rythme des fusions acquisitions, des retournements de conjoncture, voire de l'internement psychiatrique de leurs dirigeants paranoïaques.

Bref, nous marchons sur la tête, à force, cela fait mal au crâne !

Dans notre région, les bonnes terres sont rares, les plus fertiles sont les plaines alluvionnaires, principales victimes de la hangarite aiguë. La plaine du Paillon cultive les HLM; celle du Var, les grandes surfaces et les zones industrielles; celle de Biot, les Luna Park; celle de la Siagne, les résidences pour touristes. Ne parlons pas du département du Var qui, depuis longtemps, est leader national du m² de grande surface par habitant.

Tout n'est pas encore perdu

C'est pourtant du 83, plus précisément de sa zone la plus urbanistiquement sinistrée (la banlieue de Toulon) que nous proviennent les meilleures nouvelles. Coincé entre un carouf, un Mac-Do et une concession automobile, le Jardin des Olivades teste depuis cette année un mode de fonctionnement dit "alternatif".

Le principe, qui fonctionne depuis plus de 75 ans au Japon et 25 ans aux Etats-Unis, est le suivant.

Il s'agit d'un contrat liant une association de consommateurs à une exploitation agricole (de préférence établie dans ce qui reste de ceinture verte autour des agglomérations). Le paysan vend des parts de récolte par avance aux consommateurs qui reçoivent un panier hebdomadaire. Le contenu de ce panier varie selon le succès ou les aléas de la récolte.

Cette année, les pêches ont été rares, par contre les tomates ont donné comme jamais. Denise et Daniel Vuillon ont donc partagé leurs *Lycopersicon esculentum* de collection (habituellement réservées aux plus grandes tables) entre les consommateurs qui ont pu se délecter de Cœur de Bœuf, de Géante Russe ou de 'Noire de Crimée'. La récolte de 'Roma' de plein champ a également été fructueuse et ils ont organisé une journée "coulis de tomate" où les consommateurs abonnés sont conviés dans la ferme pour préparer les conserves de l'hiver.

Le producteur y gagne. Il dispose

en début de saison d'une avance de fonds qui lui permet de mener à bien ses cultures sans financer le système bancaire. Il ne déverse plus ses fruits non calibrés en décharge et ne voit plus le prix de sa production multiplié par cinq par la distribution.

Le consommateur est aux anges, il sait à nouveau d'où provient ce qu'il mange, il déguste des fruits mûrs cueillis la veille et des légumes qui n'ont pas fait 2000 km pour garnir son assiette. Pour 130 F en été et 100 F en hiver, une famille de trois personnes reçoit chaque semaine son panier de fruits et légumes frais.

Voilà donc recréée la relation paysan-consommateur que seuls les plus jeunes n'ont pas connue. Pour cette année de test, Denise et Daniel ont réuni 43 familles; un total de 200 abonnés pourrait leur permettre de vivre décemment tout en faisant un pied-de-nez aux requins de la distribution.

De plus, ces "copropriétaires" de la production de la ferme seront les premiers à la défendre contre la pression foncière et l'urbanisme extravagant. L'actualité prouve que quelques centaines de citoyens motivés peuvent faire reculer les pouvoirs politiques et financiers.

Tous ensemble !

L'idée vous séduit? Vous voulez vous aussi votre panier de produits bons et frais? A vous de réapprendre la solidarité. Pour pouvoir passer un contrat avec l'agriculteur, il faut constituer et gérer une association de consommateurs, une Association de Maintien de l'Agriculture (AMA). Cette structure rassemblant une cinquantaine (ou moins) de familles, se chargera de récolter les "abonnements" et distribuera les paniers aux membres. Elle pourra en plus organiser des journées d'activité à la ferme afin que chacun redécouvre les plaisirs simples du travail convivial.

Les producteurs ont également beaucoup de travail. Depuis plus de trente ans, l'Etat et les lobbies agroalimentaires ont imposé la monoculture productiviste. La plupart des paysans ont oublié la diversité biologique et sont techniquement incapables d'assurer une offre tout au long de l'année.

Ne rêvons pas encore d'associations locales de producteurs qui pourraient offrir viande, poisson, laitages, fruits et légumes, mais... pourquoi pas?

Il y a quelque temps de cela, furetant à mon habitude là où la curiosité m'avait emporté (un magasin de denrées asiatiques), je tombais sur un étonnant sachet de graines: les graines de basilic. Je m'empressai de préparer un bout de terrain, suant comme un damné, puis procéda au semis, les mains jointes, priant de tout mon cœur. Allais-je voir surgir du sol des cathédrales, ou plus modestement une église, une chapelle (les graines étaient peut-être pérémortes, altérées)? Dans mon enthousiasme, j'aurais accepté un temple, une synagogue, une mosquée... Hélas, malgré mes espoirs, pas de miracle! Je finis par réfléchir: n'étaient-ce pas tout simplement des graines de basilic, comme les plantules qui pointaient hors de terre m'incitaient à le penser? Au fait, d'où vient le nom de "basilic" que l'on donne communément à l'*Ocimum*? Un petit coup d'œil à mon dictionnaire étymologique m'apprit qu'il vient du bas latin *basilicum*, emprunté au grec *basilikos* qui signifie royal. La "basilique", elle, vient du latin *basilica*, emprunté au grec *basile* qui veut dire portique royal. Bref, les deux mots ont une étymologie évidemment proche. D'un point de vue symbolique, Kokopelli raconte que Boccace, dans son conte "Isabelle et le pot de basilic", en fit un symbole de deuil. Chez les Grecs, il représentait la haine et le malheur. En Iran et en Malaisie, il est installé sur les tombes. Mais chez nous, les Méditerranéens, cette plante a surtout deux cultes: "la soupe au pistou*" et "les pâtes au pistou"!

Alain Andrio



Alléluia

La recette du fameux pistou

D'abord, que veut dire pistou? Certainement pas basilic, que l'on nomme en provençal balico! Le mot pistou vient du provençal pistar : broyer, pilier qui vient lui-même du latin pestare : piste, piston. En langage culinaire, ce nom est donné à une sauce faite à base d'ail et de basilic broyés dans un ustensile que l'on appelle également le pistou, il s'agit d'un mortier (réciipient creux en marbre ou en bois d'olivier) et d'un pilon (en bois d'olivier).

Pour faire un bon pistou, broyez finement dans le mortier trois grosses gousses d'ail et une dizaine de belles feuilles de basilic. Lorsque la pâte est lisse, ajoutez 100 g de parmesan en poudre que vous incorporerez bien avec la fourchette et quelques cuillères à soupe d'huile d'olive (le mélange doit être onctueux). Réservez dans un bol. Toujours dans le mortier, écrasez grossièrement 200 g de pignons de pin puis mélangez-les à la préparation. Salez légèrement, poivrez.

Cette préparation sert de sauce aux spaghetti, pâtes fraîches, gnocchi à la niçoise (de pomme de terre), mais aussi à la "soupe au pistou": une soupe très nourrissante de légumes en morceaux (tomates, courgettes, carottes, oignons, blettes), haricots blancs frais et gros vermicelles, dans laquelle on incorpore juste avant de servir, hors du feu, la sauce (sans les pignons) crue. Vous m'en direz des nouvelles.

Pépinière G. Campaner

Spécialiste mimosas, agrumes, bougainvillées, plantes de jardin

Rue Bir-Hakeim - Allée des Tilleuls
06800 CAGNES-SUR-MER
TÉL. 04 93 73 77 85

VERSACE

Producteur

3528, rue des Dolines
06500 VALBORNE
Vente de végétaux.
Spécialiste muguet et sapin blancs

DEPUIS 25 ANNÉES

LES PEPINIERES DU RETENAOU

VIEUX CHEMIN DU RETENAOU 06220 VALLAURIS
TÉL. 04 93 64 42 89 - Fax 04 93 64 92 65

PÉPINIÈRE ORSO

Direct Producteur

Oliviers - Palmiers
06150 CANNES-LA-BOCAGE - Tél. 04 93 47 95 75
Email: pepiniere.orso@wanadoo.fr
Internet: www.orso.pepiniere.com

TOUT POUR LE GAZON

LES SOINS DES GAZONS ET DES ARBRES

Entreprise spécialisée

Tél.: 04 93 33 56 46

Fax: 04 93 74 25 24

740, Route de Biot, Quartier de la Brague - 06600 ANTIBES

LE MATERIEL POUR LE GAZON

Location et vente au

Tél.: 04 93 74 25 24

Fax: 04 93 74 25 24

740, Route de Biot, Quartier de la Brague - 06600 ANTIBES

TOTAL TURF CARE

BOUVOT LOCATIONS

LA MOTOCULTURE
POUR PARTICULIERS ET
PROFESSIONNELS

Agent

Yvan BEAL - ISEKI

VENTE NEUF - LOCATIONS
REPARATIONS TOUTES MARQUES

Tél. 04 94 68 56 54 - Fax 04 94 47 15 93

Z.I. Pont de Lorgues - DRAGUIGNAN

PEPINIERES DE L'ESTEREL

Pépinières :

Vente au détail

Création d'Espaces Verts

ENTREPRISE PAYSAGISTE QUALIFIEE

Plan d'accès sur Minitel

Route de Bagnols - 83600 FREJUS

Tél. 04 94 51 27 59 - Fax 04 94 51 57 75



Quelques feuillages remarquables

Je choisirais ce vocable plutôt que celui de feuillages de très grande taille pour la simple raison que ces derniers ne sont pas à l'aise dans le Midi, trop sec et trop venté. Qui dit grand, très grand feuillage, dit considérable évaporation. Or, dans le Midi, même avec les pieds dans l'eau, les feuillages souffrent de 10 h à 18 h et pendent l'été tristement. A moins de les placer à l'ombre, mais même là, il faudrait une brumisation permanente, comme en forêt tropicale ou en verte Erin. Quant aux feuillages plus coriaces qui supporteraient le climat, il ne supportent pas le vent, tels les bananiers.*

Si nous parlons de feuillages remarquables, plusieurs se présentent, qui donnent un attrait particulier au Midi :

- les palmiers d'abord : parmi ceux qui se plaignent certains ont des feuilles atteignant plusieurs mètres d'envergure ;
 - les graminées, ensuite : une touffe de canne à sucre pourpre (*Saccharum officinarum purpureum*), de *Miscanthus saccharifolius* à nervure médiane argentée, qui dépasse 2 m, *Setaria palmifolia*, plus de 2 m également, aux larges feuilles striées ; dans le domaine des *Carex*, le *C. phyllocephala* 'Sparkler' expose une qualité de feuillage peu courante ;
 - la famille des Astéracées est également riche : je pense à *Senecio petasites*, *Senecio grandifolius*, *Farfugia* ;
 - les vignes nous offrent : *Rhoicissus tomentosa*, *Tetrastigma voinieriana*, *Vitis coignetiae* et *V. megalophylla* ;
 - parmi les Solanacées, je trouve somptueux le feuillage des *Solanandra*, riche également celui de *Solanum auriculatum* ;
 - il existe, parmi les Gingiberacées et cousins, des feuillages de très grande taille, dressés, duveteux ou lisses, unicolores, zébrés, striés, panachés, capables d'apporter l'intérêt inédit d'une luxuriance d'aspect tropical.
- Sparmannia africana* étoile de grandes feuilles en coeurs plus ou moins lobés sur des tiges solides

de deux à trois mètres ; leur surface est couverte de très fins poils brillants, serrés, comme de la soie.

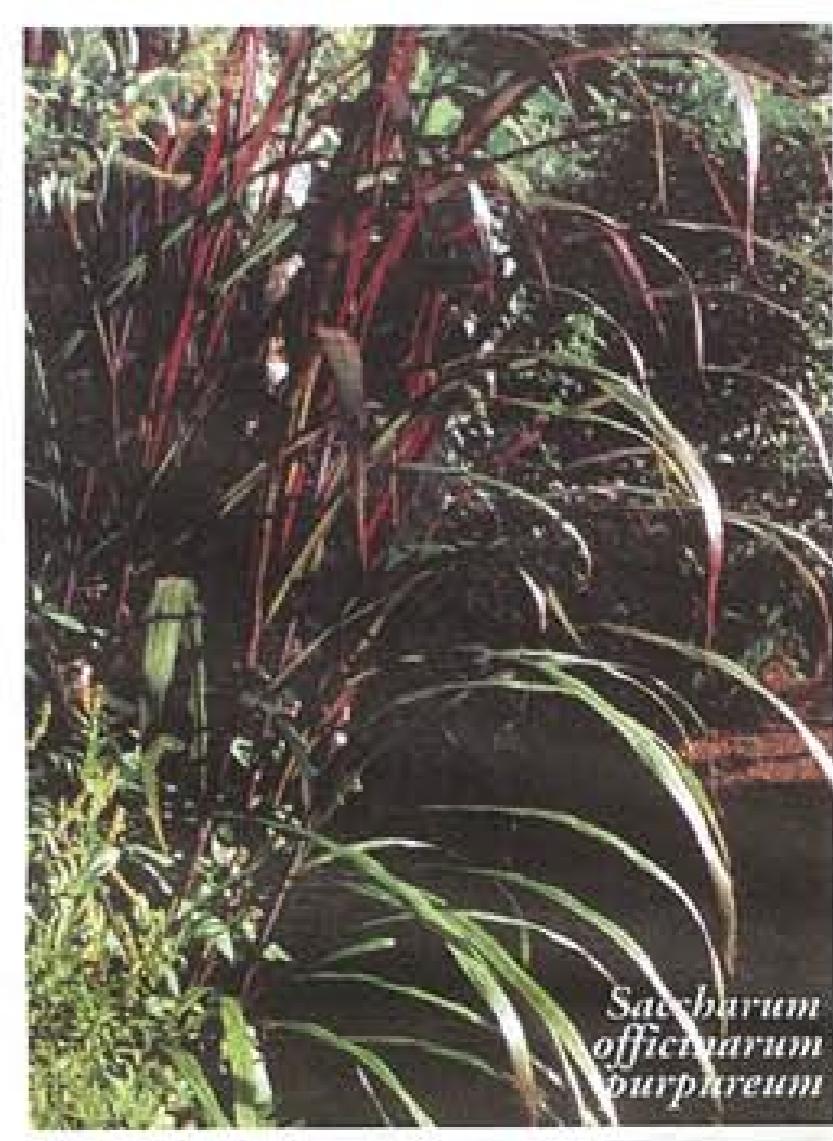
Enfin, je n'aurai garde d'oublier le Figuier : *Ficus carica*, dont le large feuillage traverse l'été sans faiblir, et nous offre à l'automne une récolte appréciée lorsqu'elle n'est pas faite, avant maturité, par geais, merles ou pies. Doit-on, peut-on parler, à propos de feuillages remarquables de certains conifères ? Je pense aux longues aiguilles, jusqu'à 40 cm !, de pins mexicains : *P. montezumae*, ou *P. ayacahuite*, ou asiatiques comme le bien nommé *Pinus longifolia*.

Enfin, en zone humide ou dans l'eau : le lotus (*Nelumbo nucifera*), s'élève à 1,50 m ou plus ; parmi les fougères : *Osmonda regalis* et *Polypodium aureum*.

En zone plus sèche : *Cynara cardunculus*, le cardon, élève à trois mètres ses globes violet brillant, le *Beschorneria* ses hampes vertes et roses, le *Phormium tenax* ses inflorescences teintées de noir. L'éventail est donc riche pour un jardin du midi, sans protection, ni risque particulier.

Texte et photos, Pierre Cuche

* Sur le littoral de l'extrême Sud-Est, de Nice à Menton, le vent moins présent et l'hygrométrie de l'air très élevée permettent la culture en pleine terre de ces géantes à grandes feuilles. (NDLR)



*Remarquables,
les feuillages peuvent
l'être par leur taille,
la vigueur de leur
croissance, leurs
couleurs,
leur texture*

PEPINIERE ENTREPRISE DE JARDINS BUREAU D'ÉTUDES

Derbez

La passion des jardins

Les Mesanges - Quartier Bertaud - RD 98 - GASSIN
Tel : 04 94 56 11 96 - Fax 04 94 56 33 59 - site www.derbez.fr

DOSSIER

GEANTES

PAGES 15 A 20



- De la mode du "toujours plus grand, plus gros, plus spectaculaire", à la nanification pour cause de normes européennes, qu'en est-il des géantes pour nos appartements et nos jardins ? ci-dessous
- Certaines plantes, comme des parures, habillent de leur élégant feuillage un coin du jardin ou d'appartement. Ainsi les alocasias et colocasias dont les grandes feuilles mouvantes se balancent mollement, telles des "oreilles d'éléphant" au moindre souffle d'air ci-contre
- Spectaculaire et exotique, chez le bananier tout est géant, la tige, la feuille, la fleur, et le goût du fruit ! Si en France ses chances de mûrir ses fruits sont quasi nulles, il se cultive néanmoins pour la beauté de son feuillage et la touche d'exotisme chaleureux qu'il apporte à nos jardins p. 16
- Au potager, les géants de manquent pas, fleurs, légumes, fruits... Avec une pointe de curiosité et d'amour du désordre, vous pouvez facilement transformer votre potager classique en jungle époustouflante et productive où vous ne pourrez plus regarder les légumes de haut ! p. 17
- Sans les Lilliputiens, Gulliver serait-il un géant ? Un tout petit jardin peut parfois contenir de grandes merveilles, pour peu que le lutin qui l'habite y mette son grain de sel, et d'amour p. 18
- Certaines plantes sont géantes surtout par leurs fleurs (aristoloche), ou par leur généreuse floraison (volubilis, convolvulus, ipomées), d'autres par leur développement (séquoia, cèdres).... p. 18 et 19

Tu me fais de l'ombre !

Giganteum, gigantissima... Ces vrais mots dont se sont emparés les services marketing, pour bien évidemment vendre plus. Photos de produits aux tailles exagérées avec souvent des enfants pour mieux sensibiliser. Fleurs, fruits légumes (souvent les fraises et les cerises) et végétaux à la mode. Un nom bidon bien en grand sur l'étiquette et l'espèce 'Gigantorama' se vendra comme du petit pain !

Peu de gens ont oublié le potager de l'ogre et ses légumes géants (le petit Poucet), le carrosse de Cendrillon (une citrouille énorme), ou les aventures de Gulliver, les maisons-champignons des Schtroumpfs... Grâce à ces merveilleux souvenirs, les végétaux de grande taille ont toujours émerveillé les gens sensibles. Je fais partie de ces gens-là, mais à la différence que je suis devenu jardinier professionnel et que, donc, je ne me laisse plusurrer.

Si les fruits et légumes de grosse taille ont presque disparu (tomates, citrouilles pastèques de 20 kg, tournesols au diamètre conséquent, ne se vendent plus car ces messieurs Business en ont décidé ainsi), heureusement, ces jardins magiques existent toujours, cultivés par de vrais pros passionnés qui ne le font pas sans peine : mondialisation, O.G.M., et toutes sortes de soucis du même genre leur mettent des bâtons dans les roues ! Le calibrage et les normes européennes réduisent de plus en plus les volumes, ainsi la tomate St Pierre ne cote plus, elle qui était souvent en première ligne des records de grosseur (et avec un goût !).

Tout se réduit petit à petit, les plantes d'appartement sont élevées à grandes doses de produits nanifiant, pour obtenir des ports de plus en plus compacts, calibrés aux normes standardisées, la floraison étant le but final ; fanées, elles finiront à la pouille, la multiplication en sera impossible car bourrées de produits allant contre nature. Les grandes plantes d'intérieur deviennent donc rares : *Pholidendron monstrosus*, fougère mâle de plus d'un mètre de diamètre, et les bananiers d'intérieur sont devenus des nains exotiques. Les appartements aussi subissent des réductions de surface, d'accord, mais fallait-il pour autant modifier la génétique des grands végétaux ? Les *Alocasia* encore appelés "oreilles d'éléphant" subissent aussi le même sort ; ils s'appelleront certainement plus tard "oreilles de souris"... Fini les plantes obèses, toutes au régime ! L'anorexie sévit sur le monde végétal, chose qu'il y a quelques années en arrière je n'aurais jamais cru possible.

En ce qui concerne les géants de jardin, que ce soit par leur grosseur de tronc ou la taille des feuilles (*Beaucarnea*, *Aloca-*

sia), les techniques de mise en place m'ont valu au début de ma carrière de jardinier, de gros soucis. Tout d'abord, je me suis rendu compte que l'on n'échappe pas à la règle élémentaire : "tout ce qui est grand ou gros mange et boit beaucoup plus que ce qui est petit", d'où l'intérêt d'étudier au préalable le sol ou le mélange terreaux dans lesquels ces géants vont croître ; cela a beau être le B. A. BA, il n'empêche qu'on a souvent tendance à l'oublier.

A force d'observation, et au-delà de ce que peu apporter la mise en place d'une "géante", au niveau décoratif, il m'est

dinier s'y retrouve s'il considère que l'ombre ne peut être que son amie, ainsi l'esprit créatif s'élargit et ne fait qu'ajouter à sa propre expérience ! Plantation d'annuelles, de plantes épiphytes, installation de mousses devenant des taches géantes avec le temps. Un géant peut abriter d'autres géantes beaucoup plus petites, gunneras, fougères de tous types, certaines graminées, enfin toutes celles qui ne supportent pas, ou très peu, le soleil. La meilleure école est d'aller, lorsque le temps le permet, se promener en forêt ou dans certains parcs, là où les grands règnent en maîtres (mètres) et d'observer ce qui se passe au ras du sol, où tout commence, et de découvrir cette symbiose des grands et des petits, un équilibre où l'horizontal vaut le vertical : les petits végétaux limitent les risques d'érosion pour que les grands ne tombent pas, les mousses protègent les racines, les champignons et la mycorhize... Le pin ne se séparera jamais du lactaire, délicieux ou pas (le sanguin vit en symbiose avec le pin).

Qui est le géant ?

L'exception qui confirme la règle se vérifie souvent dans chaque genre de végétaux, il y a toujours une espèce qui, allez savoir pourquoi, se distingue de la famille à laquelle elle appartient par une taille démesurée : *Erica x veitchii* (1,50 m), *Erica lusitanica* (3 m), *Amaryllis*, *Hibiscus moscheutos*, *Platycerium coronarium*, la plupart des *Asplenium*, quand ils sont bien cultivés, sont aussi des géantes qui accompagnent magnifiquement d'autres géantes comme les fougères arborescentes, les pélargoniums aux feuilles énormes (30 cm) : *P. quercifolium*, *rhispidum*, etc., qui atteignent aisément 3 à 4 m de hauteur. Du pomelo au séquoia d'Amérique, en passant par la cerise géante d'Hedelfingen et la tomate 'Géante Russe', il y a de quoi être émerveillé, en bas comme en haut, et le geste de la tête nous faitimer un grand oui, le oui du respect, celui qui veut dire qu'il ne faut rien changer. messieurs les obtenteurs ou généticiens, il est peut-être encore temps d'arrêter les bêtises, les dessins animés c'est pour les petits, alors laissez-les tranquilles, laissez-nous tranquilles.

Philippe Thelliez



photo Hélène de Lorain

Allo, casia ?

Une passion m'anime, c'est la Nature. Pour l'avoir maintes fois dit et répété, cette maîtresse exigeante me traîne par le bout du nez dans des méandres tortueux, chaque nouveau sujet impliquant des développements presque à l'infini. Autant vous dire que quand je rencontre un spécialiste de toutes choses au jardin, je rigole ! Pourtant, parfois, certains ont un tel pouvoir de persuasion, une telle assurance que je me laisse avoir à attraper des doutes, mais, après un peu de réflexion, je secoue la tête pour me sortir de cet envoûtement et je reviens bien vite à ma conviction initiale. "Initiale" n'est d'ailleurs pas le mot exact, car il fut un temps où j'y ai cru, à ces fadaises, où j'ai pensé qu'un jour, peut-être, j'en saurais assez pour pouvoir admettre que je maîtriserai la majorité des éléments au jardin. Foutaises ! Tout ce qu'on peut faire, c'est aimer, c'est tout. Pour le reste, curiosité et sens de l'observation, perception de la fameuse inertie végétale, et doute. Douter, ce n'est pas s'adonner à l'immobilisme, c'est avoir l'esprit en éveil, l'imagination sur le point d'exploser, le regard aiguisé, toujours prêt à accompagner, à analyser, à aider les végétaux. Mais sans se livrer au combat chimique, un de nos engagements consiste à respecter la convention de Genève, pas de gaz de combats, pas d'épandage de produits chimiques. De toute façon, cela ne sert à rien et fait autant de victimes dans les rangs alliés que dans ceux de leurs ennemis (voir les suites de la "guerre du golfe").

La dernière de mes folies (qui a dit que j'en changeais aussi souvent qu'un alcoolique de verre ? Oui môôssieur ! dans le midi, on peut se permettre, et quand bien même !) fut de m'intéresser aux alocasias et colocasias. C'était un vieil amour, car depuis longtemps j'aime ces grandes feuilles se balançant au moindre souffle et qui leur a valu le nom commun d'oreilles d'éléphants (certains désignent sous ce nom *Gunnera manicata*). Naïvement, j'en possédais trois et pensais avoir fait le tour de la question (enfin presque). Enchantement de la désillusion ! J'appris qu'en avait recensé quelque soixante-dix espèces, et la liste peut ne pas être close, car sur l'étiquette d'un de mes derniers achats figurait "*Alocasia amazonica*", que je ne trouvais point dans ma bible, à savoir le "Bon jardinier" (le Nicholson n'est hélas, plus édité). Je décidais donc d'aller me renarder auprès de Daniel, un copain ancien employé des sœurs Schneider (références dans ma région jusqu'à la fin des années 1980), spécialiste de la question (une vraie secte, les jardiniers !). Le passionné, Exotica en main, le front plissé (effort de mémoire), le sourire aux lèvres (ravi de communiquer son enthousiasme), m'apprit que ces plantes rhizomateuses, aux espèces plus nombreuses que je ne l'avais imaginé, n'étaient que peu commercialisées en plantes d'extérieur, pour cause de grande friabilité. Certaines craignent les températures inférieures à 20 °C. Néanmoins, on vend assez couramment, pour culture en potées ou dans des zones comme le proche pourtour de la Méditerranée, *Alocasia macrorrhiza* pour ses grandes feuilles, sa spectaculaire haute taille et sa tolérance aux températures proches du 0 °C. Les feuilles sagittées ont plusieurs dizaines de centimètres de long (60 cm). Cette grande plante, pouvant atteindre 5 m de haut, est cultivée à Ceylan pour ses tiges comestibles (Le Bon Jardinier). Souvent elle est confondue par les amateurs avec une proche parente, *Colocasia gigantea*. Les autres, *Alocasia sanderiana*, *micholitziana*, sont réellement réservées aux serres tropicales ou à l'intérieur des appartements chauffés et très éclairés (*Alocasia cuprea* y est largement répandu). Domage, car j'ai vu une illustration d'*Alocasia odora* (en arbre) et *A. plumbea* (*indica metallica*) qui ne m'ont pas, loin s'en faut, laissé indifférent. Encore une fois, les divergences d'appellation d'un ouvrage à l'autre ne facilitent pas l'identification pour le profane. En clair, on a du mal à s'y faire ! Comme le but de ma manœuvre n'est pas d'identifier le sexe des anges, cela suffit à mon bonheur et me confirma dans mes pensées profondes : je n'arriverai jamais à m'y retrouver avec certitude, mais qu'importe le flacon ! L'homme du métier me signala également que, grosses gourmandes, mes dulcinées du moment étaient aussi des assoiffées, et qu'on pouvait distinguer leur provenance, nord de l'Europe (Hollande) ou sud (Espagne, Sicile) au substrat employé. Les originaires du nord sont produites en substrats neutres et hyper légers (mélanges à base de tourbe) et nourries en permanence aux fertilisants liquides, tandis que celles du sud sont dans des substrats plus constants, sont mieux acclimatées et peuvent plus facilement être directement remises à l'extérieur, en pots ou plantées en pleine terre.

Si vous habitez près de chez nous, ou si vous nous rendez visite, poussez donc jusqu'à Monaco, où vous pourrez voir, près du centre de presse... deux splendides spécimens, preuve que la culture à l'extérieur n'est pas impossible.

Alain Andrio



Gunnera, surprise dans le parc de la Vallée aux loups.

apparu un problème évident qui, encore aujourd'hui, ne me laisse pas indifférent : l'ombre apportée par les végétaux volumineux (les murs et les bâtiments aussi mais eux ne poussent pas et ne sont pas caducs).

Cette ombre, si changeante au fil des saisons et du comportement des nuages est un souci ou un avantage d'une régularité et d'une précision telles qu'un bon jardinier ne devrait en tirer que du profit. Mais l'ombre bouge, cela n'arrange pas toujours, les zones paraissant immobiles au quotidien ne sont produites que par des végétaux de très haute et large taille qui créent une ombre constante et facilitent le choix de plantation du jardinier. Pourtant, que planter sous un pin parasol centenaire, par exemple ? C'est que les géants ont de grands pieds, leurs racines, souterraines ou apparentes, s'étalement souvent sur une longueur conséquente, à la mesure du sujet, se moquant du gazon et même du bitume.

Dans toutes ces complications, le jar-



Venu des contrées lointaines d'Asie du Sud-Est, le bananier, du genre *Musa* (Linné) appartient à la famille des Musacées, de l'ordre des scitaminales. Le terme de *Musa* viendrait du nom arabe du bananier *maouz* ou *moz*, ou encore aurait été dédié à Antonius Musa, médecin de l'empereur Auguste.

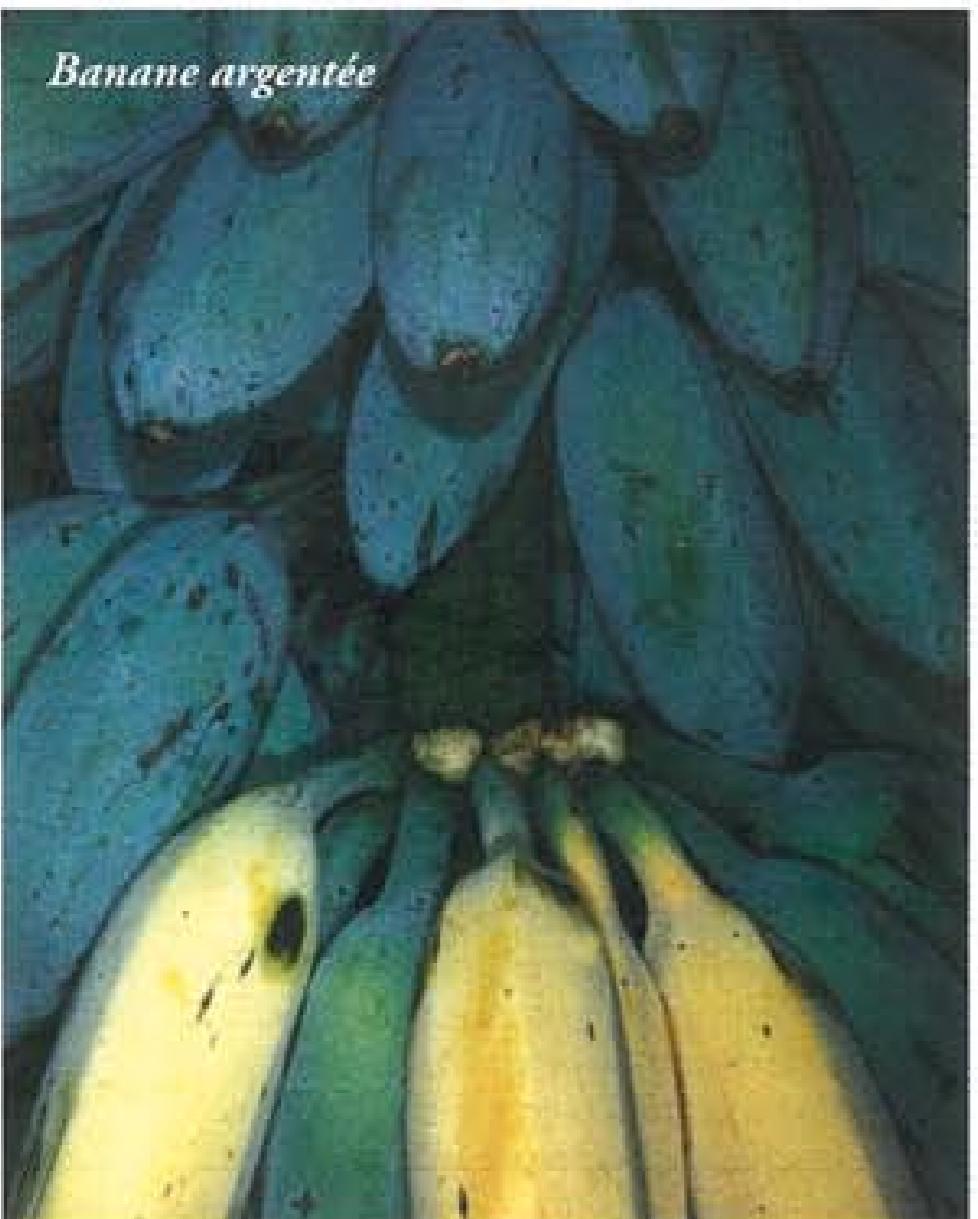
Cette monocotylédone vit généralement en milieu tropical humide de basse altitude, mais on trouve quelques exceptions dans les régions montagneuses du sud du Japon et, entre 1 000 et 2 100 m, dans les forêts de la Papouasie-Nouvelle-Guinée. Cette "herbe géante" est la plus grande du monde végétal puisqu'elle atteint 15 m de haut.

Issu d'un rhizome ou pseudo bulbe, le bananier ne possède pas de tronc, mais un stipe formé par des pétioles engainants. Le "faux tronc" porte des feuilles entières dont le limbe peut mesurer jusqu'à 4 m de long et plus de 1 m de large. Ces feuilles géantes laissent surgir au bout de 5 mois, une inflorescence terminale (popotte) unique (monocarpique), le plus souvent latérale avec des spathes distinctives ou en spirales; chacune comprenant un groupe de fleurs. Les fleurs mâles sont situées dans la partie distale et les fleurs femelles ou hermaphrodites dans la partie proximale. Les spathes, appelées aussi bractées, tombent trois jours après s'être enroulées extérieurement.

La récolte des fruits s'effectue généralement 90 jours après l'apparition des fleurs. Le bananier a la particularité de produire des fruits sans qu'il y ait eu fécondation des ovules (parthénocarpe); ces derniers sont ainsi dépourvus de graines (parthénocarpiques); il existe cependant des espèces séminifères. Chaque régime pesant en moyenne 30 Kg est formé de 18 à 22 mains (pattes), elles-mêmes formées, de doigts. Les bananes sont d'abord repliées vers le bas, puis se redressent peu à peu pour chercher la lumière et la chaleur nécessaires à leur croissance.

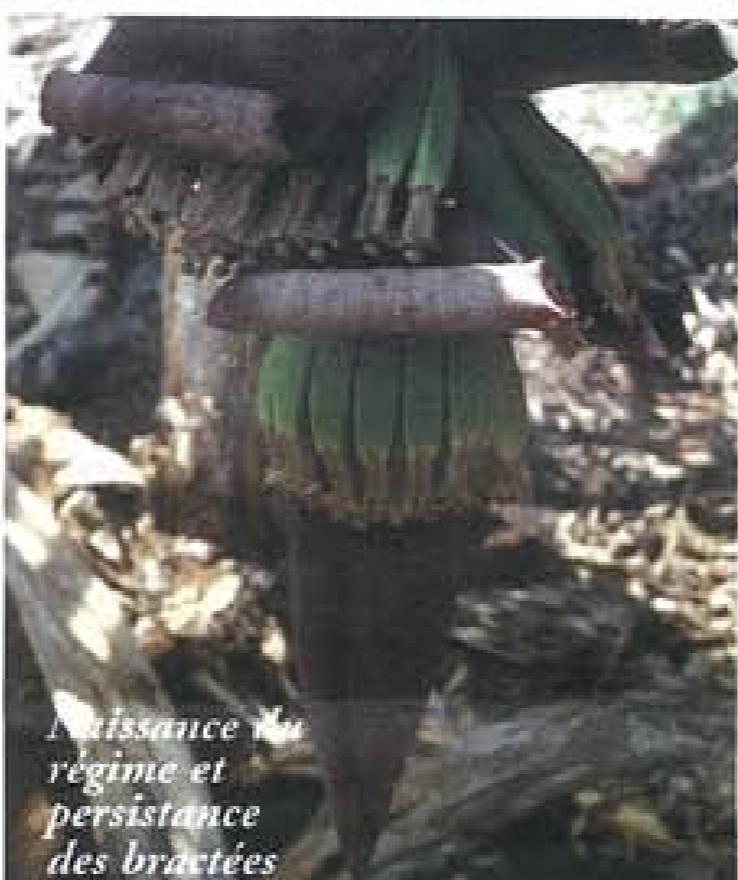
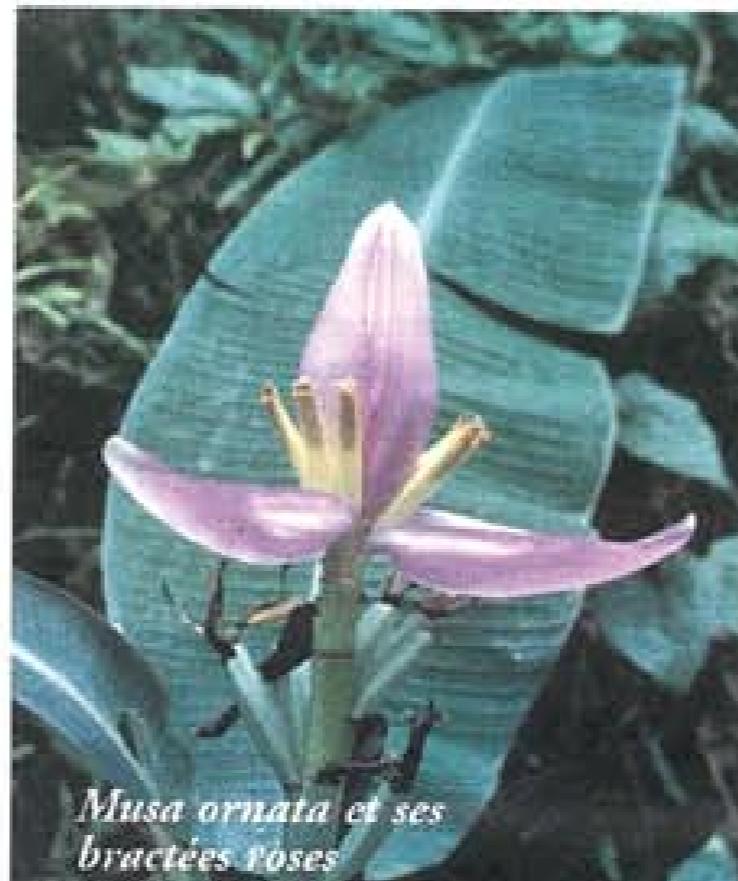
Après avoir "jeté" un régime, le stipe "père" meurt, ayant eu soin de laisser de nombreux rejets (fils) qui perpétueront la vie de cette herbe éphémère mais immortelle.

Le genre *Musa* comprend environ une soixantaine d'espèces et 400 à 600 variétés dont certaines sont ornementales ou utilitaires. Les nombreux cultivars sont issus du croisement entre *Musa acuminata* et *Musa balbisiana*. Le groupe des plantains recèle à lui seul 120 à 140 variétés.



En direct de la Martinique, textes et photos de Hilaire de Lorrain : *La banane, fruit du Paradis*

Elles sont connues sous les noms de *poyo*, *kakambou*, *ti nain*, *freysinette*, *figue-pomme*, *banane jaune*, *figue rose*... Elles sont petites, longues, rondes, carrées, droites, pendantes, érigées, à graines, sans graines... ; leur robe est jaune, rouge, rose, tigrée, argentée... On les utilise crues, cuites, en fruit, en légume, dans les bouquets et à toutes les sauces. En France, on la consomme principalement en dessert. Elle est nutritive et toujours prête à la dégustation. Joséphine Baker l'a immortalisée par une simple ceinture. Après le riz, le blé et le maïs, la banane est l'une des plus importantes cultures vivrières du monde. Ce petit fruit a un léger goût de Paradis.



Quelques bananiers d'ornement

Depuis qu'ils sont arrivés dans nos jardins, au XIX^e siècle, on apprécie leur silhouette.

Le choix s'est élargi autour du bananier du Japon.

Musa basjoo, qui serait originaire du sud du Japon, a été introduit en France vers 1906. Sa grande résistance au froid a permis une large diffusion de cette espèce facilement reconnaissable par ses bractées vert jaune qui forment un bourgeon ovoïde. Le régime est porté horizontalement et seule la partie mâle pend verticalement. Ses graines sont parmi les plus grandes du genre (6 à 8 mm). Le terme *basjoo* serait issu du nom des vêtements fabriqués avec la fibre du stipe.

Musa velutina doit son nom à la pubescence de ses fruits de couleur violine. Ne dépassant guère 1,5 m de haut, ce petit bananier aux inflorescences dressées a quitté sa terre natale de l'Assam pour s'établir en d'autres lieux.

Musa ornata est une espèce très répandue dans les jardins botaniques. Elle pousse en touffes denses et ses pseudos troncs sont grêles, verts et cireux. Les inflorescences érigées ont des bractées rose violet pâle. Une plante très décorative, surtout en début de floraison où un fort contraste est offert entre la couleur des bractées et le feuillage vert luisant de la face ventrale et bleuté de la face dorsale.

Musa textilis est native des Philippines. Certaines variétés sont cultivées pour l'extraction des fibres des gaines foliaires. Il est appelé "chanvre de Manille" ou *abaca* et procure de véritables industries en Asie. La plante, dont les limbes sont proches de la verticale, a un très beau port érigé.

Musa itinerans se distingue par ses rejets latéraux qui émergent à des distances de plus de 3 m du pied mère. Les bractées au stade mâle sont rouge pourpre foncé extérieurement. Les fruits érigés sont plus larges à l'apex et diminuent progressivement jusqu'au pédoncule.

Musa coccinea, qui nous vient d'Asie du Sud-Est, a des fleurs en épis rouge orange du plus bel effet. Elle est souvent utilisée en fleurs coupées car sa tenue en vase peut excéder un mois.

Ensente ventricosum, originaire d'Ethiopie, est cultivé dans les zones tempérées de l'hexagone. C'est un des plus grands bananiers (9 à 12 m) dont les feuilles atteignent facilement 5 m d'envergure. Son inflorescence démesurée est en rapport avec sa stature.

Quelques bananiers alimentaires

Il existe de nombreuses espèces ou cultivars de bananes consommables, mais seulement une dizaine est présentée sur les marchés.

La plus connue de nos jours est certainement "la Grande Naine" qui a remplacé la *poyo* et qui est surtout destinée à l'exportation. On l'appelle également "figue" ou "banane de table". C'est une variété qui supporte, dans de bonnes conditions, les 12 jours de traversée entre les Antilles et le Continent.

La "Petite Naine" ne diffère que par la taille, plus petite, et la forme de ses fruits. On la trouve sur le marché local des Antilles.

La banane "Gros Michel", appelée *Makanguia* en Martinique, est

très sucrée et fond dans la bouche.

La "figue sucrée" est très appréciée aux Antilles, alors que la "figue rose", dont la peau est violette ou rose saumon, ne perd pas ses qualités gustatives.

La "figue pomme" se consomme à pleine maturité quand sa chair est fondante. La "banane jaune" se prépare, verte ou mûre.

La "banane argentée" a un nom anglais *Ice cream banana* qui en dit long sur sa succulence.

On pourrait encore citer la "Kakambou", le "banane corne", la "banane Saint-Pierre"...

La "figue rose" est aussi décorative





Tout a débuté par un clair matin d'avril où, couronnée de verveine, parée d'orichalque (j'adore ce mot, pas vous?), je semai d'une main légère et sûre une triptotée de graines enchantées... Non, c'est pas vrai. On la refait. Ça a commencé dans la paouette glacée d'un mois de février, avec moult jurons et lamentations sur la terre intravaillable, ou alors si, pour en faire du mortier. Ensuite, logiquement, au moment où l'engras vert intercalaire (épinard) devait pousser, plus de pluie, mais alors là, plus du tout. Et toc. Pourtant, cahin-caha, tout finit par se mettre en place dans les règles, bon voisinage des plantes et influence lunaire comprise, et je m'accordai un moment de contemplation étonnée. Comme tous les ans à la même époque (avril, en gros), devant les lignes tracées au cordeau, les rotations de cultures calculées au poil de cloporte près, la féverole bien démarquée, la moutarde rutilante, les jeunes salades et les pois pleins d'allant, une sorte de doute existentiel me saisit: "Ça ne peut pas durer" me dis-je, dans un éclair de lucidité.

Une sorte de jungle nourrissante et bariolée

Le premier grain de folie fut un grain d'amarante. Un? Cent, mille! Il en sortait de partout. C'était magnifique, toutes ces petites flammes rouges des jeunes feuilles translucides, et mon jardin pochette-surprises me réservait d'autres cadeaux, je le savais. Avec tout ce que j'avais laissé monter à graines, pour le plaisir des oiseaux et la multiplication, ça allait être quelque chose! Sournoisement, tout en continuant les semis "sérieux" (cresson perse, barbarée, etc.) sur les rangs réglementaires, je guettais du coin de l'œil l'apparition des plantules de cosmos 'Purity', blanc, de bleuets et de soucis sauvages; je désherbais d'une main plus que prudente, évitant d'arracher le chénopode blanc et la stellaire, légumes-feuilles doux et gratuits; m'extasiais devant la sortie inopinée de 'Chicons du père Vendi', d'une romaine 'Oreilles du Diable' et d'une laitue 'Outredgeous selection', semées en vain l'an dernier, et repérais des bébés tournesols, un basilic sacré et quelques sariettes annuelles. Tout cela, je le laisserai à nouveau grainer, favorisant ainsi la mise en place d'un jardin sauvage parallèle. Il fallut pourtant éclaircir les amaranthes, ne serait-ce que pour que celles qui restaient devinssent aussi grandes et belles que possible. Ne l'avez-vous pas deviné? Mon épinard géant, c'est cela (épinard pris dans le sens: feuille comestible cuite). J'ai deux souches, au départ, qui viennent évidemment de chez Kokopelli: 'Burgundy Giant', avec quelques 'Golden Giant', et 'Hopi Red Dye'. Grâce à mes abeilles entremetteuses, de beaux hybrides apparaissent, comme cette année une amarante à feuilles lie-de-vin et vertes, et une extravagante géante de 2,30 m d'un vert doux dont le panicule vieux rose violacé hésite entre la pa-gode et le feu d'artifice.

Il y a eu un moment où tout s'est emballé, c'est un fait. Mais quand et pourquoi? Est-ce d'avoir accepté l'idée que précédents de féverole et plantes associées ne suffisaient pas à de grosses gourmandes comme la tomate et la courge, et de leur avoir en conséquence fourni Or Brun, compost et cendre? Est-ce le climat, qui gentiment nous a épargné les petits coups de froid tardifs et mortifères de l'an dernier? Est-ce l'épaisseur du paillis (20 à 30 cm, parfois plus) et le laisser-pousser aggravé par mes mauvaises lectures ("Permaculture" de Bill Mollison, "L'agriculture naturelle" de Fukuoka)? Le résultat est là: une sorte de jungle nourrissante et bariolée plutôt qu'un potager "normal". Et c'est exactement ce qui me

convient. Ce type de jardin géant bouleverse l'échelle de grandeurs habituelle: on ne regarde pas les légumes de haut, on se faufile entre eux ou ils vous surplombent. Quoi, j'exagère?! Le sorgho, qui ressemble à un maïs géant sans épis mais avec une fontaine de perles sur la tête, a atteint 3 m, et s'est plié complaisamment à mes idées saugrenues: il sert de tuteur au haricot 'Epiculture' et tous deux protègent les feuilles de la tomate 'Royale des Guineaux', plantée à 1 m de là, de la brûlure du soleil. Le haricot "Montezuma", en principe un nain qui "file" un peu et à qui j'ai fourni des tuteurs de 2 m au cas où, a tout escaladé vite fait bien fait. Il sert d'ombrage à la tomate 'Cherokee purple'. Et d'appui aussi, un peu, grâce à mon incompréhension: sur une impulsion due à l'influence subversive de Kokopelli, je n'ai pas du tout taillé les tomates. Et vraiment ça me plaît, je recommencerais. Les plantes sont moins perturbées, elles produisent autant, sinon plus, peut-être la maturité est-elle un peu plus tardive, et encore. En cette fin de juillet, j'ai de beaux buissons d'un vert sombre couverts de fruits. Par contre, côté tuteurage c'était un peu léger (tuteurs spirales, oui, je sais, ça sent l'improvisation), donc, l'an prochain j'installerai des cages à tomates comme le préconise Kokopelli... Tous les jours on apprend.



Ah, interruption, ce sont les aléas du direct. Je viens de faire un tour au jardin pour ne rien oublier et en passant à la miellerie (on vient de récolter le miel) j'ai dû nettoyer sous un filet d'eau une araignée tombée dans le pot qui récupère les fuites du robinet du maturateur. Pauvre bestiole emmêlée. Il y a des "mal comprenant" partout, à qui il arrive toujours les pires ennuis.

Et bien sûr je m'aperçois qu'il y a des tas de choses que j'ai omises. Comment rendre, par exemple, la variété des nuances du cosmos sulphureus, qui en principe est qualifié de jaune d'or mais en réalité balance entre le jaune orangé doux pour certains individus, et l'orange étincelant pour d'autres, d'un contraste flamboyant à côté de la pourpre veloutée du cosmos 'Dazzler'. Ce cosmos sulphureus, justement, a poussé spontanément en quantité aux côtés du haricot nain beurre 'Cherokee wax'. Quand je cueille, les douces corolles orangées me frôlent les joues, les pétales se prennent dans mes cheveux, et souvent un des bourdons des champs roux angora

UN POTAGER OÙ LÉGUMES ET FLEURS NE SE REGARDENT PAS DE HAUT

Des plantes académiquement géantes, comme l'locasia et tout ça, je sais trop peu pour en écrire. Mais, gentes dames et damoiselles aux mains terreuses (quant aux pieds, n'en parlons pas), je vais vous conter ici l'ébouriffante histoire d'un sage potager de cultures associées que malignement j'enfaytais et enfollaï, l'emplissant d'herbes géantes, d'épinards de deux mètres, de tagetes arborescents et de fleurs démentes, de haricots trapézistes et de concombres poilus, d'elfes rêveurs et de couleuvres sans colliers, de crapauds râleurs et de geais héliciphiles, d'abeilles feignantes et de courges exacerbées. Aaahhh! J'en vois qui halètent, gémissant: "La suite, la suite!" (les autres, vous pouvez sortir)...

qui raffolent de cette fleur viennent me regarder sous le nez. Si je tourne la tête, je croise à l'occasion l'œil bovin d'un beau criquet, vieux rose tigré, mâchonnant mélancoliquement un haricot jaune pâle. C'est le bonheur. Oui, je sais, je vous vois venir. Mais je peux me permettre d'être cool avec les criquets, à cause des geais qui en sont friands (surtout chez moi, farcis aux herbes et légumes bios) et pratiquent des coupes sombres dans leur population, ainsi que dans celle des escargots.

Ah, les couleurs des amaranthes!

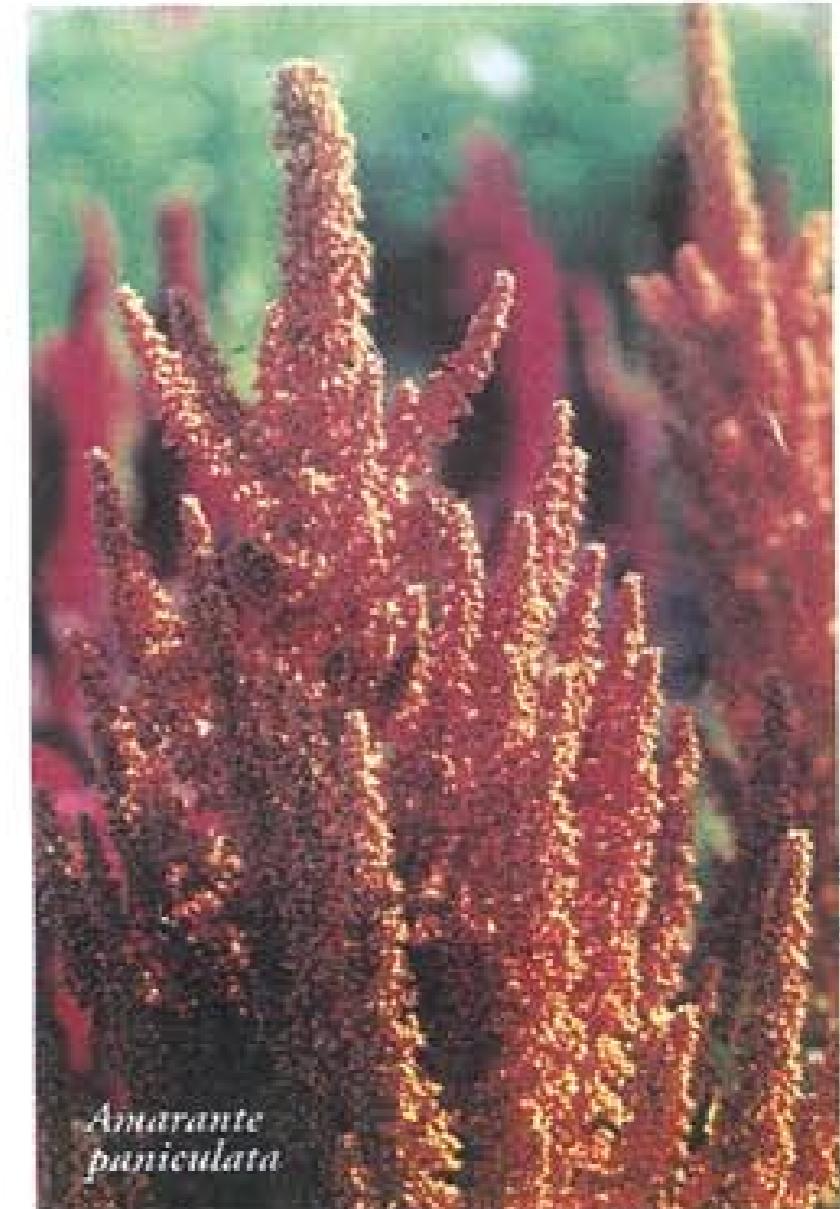
Cela va du violet chaud presque noir de 'Hopi Red Dye' aux subtiles variations des énormes panicules (de 50 à 60 cm, souvent plus) de 'Burgundy Giant', de carmin clair à pourpre sombre, avec quelques spécimens sang de bœuf. La feuille est comestible, mais aussi la tige jeune, et les graines. Selon Kokopelli, les Hopis utilisent les bractées violacées de 'Hopi Red Dye' comme colorant alimentaire pour leur pain "piki" rituel. Je n'imagine même plus mon jardin sans les amaranthes. Tiens, une autre fonction possible pour cette belle plante: l'an dernier le haricot (faux) nain 'Montezuma' a refilé quelques gènes grimpeurs au (vrai) nain 'Cherokee wax' (apparemment, les légumes ont tendance à revenir au type sauvage d'origine; aucun plant de 'Montezuma', par contre, n'a été nanifié), dont certains plants, cet été, ont lancé quelques vrilles timides. Et qui était là pour servir de tuteur? Cosmos sulphureus (H. 1,40 m) et amarante 'Hopi Red Dye' (H. 1,80 m): amplement suffisant. Idée à retenir, donc.

Une autre plante de belle stature: le tagète géant nématocide à feuillage lacinié vert foncé, parfumé, bonne plante compagnie et médicinale (rafraîchissante); mais justement à cause de sa hauteur (1,50 à 2 m jusqu'à 4 m!) elle peut gêner certains légumes. En mélange avec 'Wild Africa Foxglove', deux tournesols et des Cosmos 'Rosset', j'en ai fait un écran bien trop total pour les aubergines, qui n'ont pas l'air d'aimer autant que les tomates à être protégées du soleil.

Des haricots géants pour clôtures vivantes

Rien ne semble gêner, en revanche, le haricot grimpant 'Monstrollers Wild Goose'. Un vrai géant, celui-ci: il a atteint les 2,50 m des tuteurs, et se met à retomber faute d'appui. Ses feuilles sont énormes. Comme 'Cherokee wax butter', qui me vient lui aussi du Seeds Savers Network australien, il adore la chaleur et produit tout l'été. C'est une variété à histoire: sa graine a été trouvée dans les viscères d'une oie sauvage par la famille Monstrollers, qui a maintenu la variété depuis 117 ans.

Autre haricot géant, hors potager puisqu'il est vivace par sa souche: le haricot d'Espagne (*Phaseolus coccineus*), variété 'Scarlett Runner'. Il est palissé contre le mur de la maison et atteint bien-tôt le toit. Les contes populaires avec des haricots qui poussent, et poussent encore jusqu'à atteindre le ciel doivent venir de cet énergumène. Il a des fleurs d'un rouge corail un peu voyant; à l'inverse de 'Monstrollers Wild Goose' (qui lui est un *Phaseolus vulgaris*), les trop fortes chaleurs inhibent sa production de fruits. Ceux-ci sont larges et longs, d'un vert sombre, un peu rugueux. La graine est belle, surtout quand elle est fraîche; à ce moment, elle est d'un rose carmin vif, avec par endroits des teintes bleuâtres. Ce haricot est utilisé en Australie en permaculture (de même que 'Velvet bean', 'Hyacinth bean', 'Lima bean', etc.), en "living fences", ou clôtures vivantes, en compagnie de chayotes, patates douces, trichosanthes ou lagenarias. Cela fait partie des dogmes de la permaculture, et c'est la logique même: si l'on a

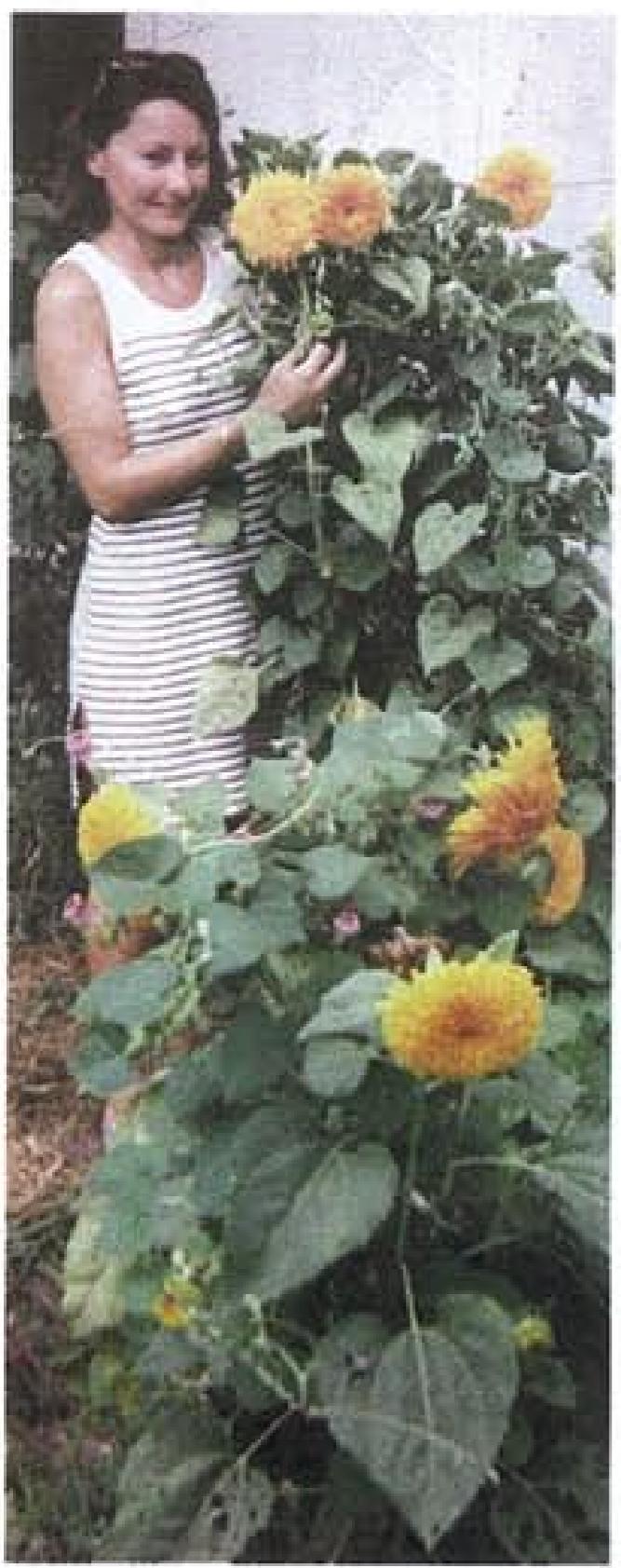


un grillage séparatif, plutôt que de laisser nu, on optimise l'espace avec des végétaux, si possible comestibles, tout au moins utiles (luffas: courges-spongues, cougourdes, vignes, etc.).

Tiens, en passant, parlons d'une bêtise que j'ai faite, cela rendra peut-être service à d'autres: je me suis aperçue que le concombre poilu (*Torterello barrese*, Baumeaux) languissait un peu, pourtant bien nourri et abreuvé, biné, butté, paillé et tout. Sur ces entrefaites, que lis-je dans "Les poireaux préfèrent les fraises", un bouquin d'Hans Wagner (éditions Terre Vivante) sur les cultures associées? Que le cresson était un mauvais précédent pour tout le monde, exceptées les tomates et les carottes. Tilt! Je consulte mon plan de 2000: à 25 cm de mes pauvres concombres, l'an dernier, du cresson. CQFD. L'an prochain, je sème ce qui est hors potager, dans le verger, par exemple. A ce propos, ça m'a pris lorsqu'on a commencé les abeilles parce que je n'étais pas sûre de moi, mais je l'ai fait aussi pour l'article sur les plantes mellifères et celui que j'écris en ce moment. Si j'ai un conseil à donner c'est: prenez des notes. D'une année à l'autre, c'est fou ce que l'on oublie. Achetez-vous un cahier tout neuf, tout propre, c'est ça qui donne envie d'écrire, tiens; et notez tout ce que vous pouvez. Même le détail le plus anodin peut s'avérer important par la suite; parce qu'il fait partie d'un tout. Et puis, écrire, réfléchir, se rappeler, c'est bon pour les boyaux de la tête, c'est le contraire de la tél.

Cela dit, tout ce bla bla, ça va pour le Sud, pas forcément pour le Nord: ombrager les tomates, par exemple... Mais, las!, je vois bien que je m'étais. Que dis-je, je m'étais, je me répands que c'en est une dégoûtation! C'est l'âge. Et pourtant, un dernier mot. La fleur géante que tout le monde aime, et que tout le monde peut faire pousser (elle est rapide et annuelle), c'est le tournesol. Mais il faut nourrir le sol avant, et le restaurer après, car il sera épuisé. Parfois, fournir un tuteur. Ceux qui font pousser les titans de 4 m les installent souvent près d'un grillage, ou en groupe. Cette année, grâce à l'incurie des oiseaux, j'ai un bosquet de tournesols jaunes à côté de l'*Ipomoea indica* (ex *learii*), le jaune d'or absolument et le bleu cobalt absolu. Est en train de croître également un rang de tournesols 'Velvet Queen' avec cosmos pourpres et *sulphureus*; ça va le faire mortel! Mais, bon, j'avais dit que j'arrêt...

Claudette Allonge



Mon petit jardin à moi est géant !

Aujourd’hui, les petits jardins ont hérité de la ferveur de jadis pour les jardins ouvriers. Ils ont le privilège de grignoter l'espace urbain et son amas de tours grises. Cette bouffée d'oxygène au cœur de la jungle citadine est une bénédiction pour le jardinier du dimanche, en mal de vert et amateur de salades biologiques... Cependant, au fil du temps et de la production agricole de masse, nos petits jardins n'ont plus la même fonction utilitaire et économique. Le mot "plaisir" apparaît. On ne nourrit plus la famille, on la révèle !

tout le monde se retrouve autant pour la grillade que pour l'arrosage. La récolte, quelle qu'elle soit, est partagée équitablement. Chacun s'extasie sur la tomate bien ronde, le melon naissant, la fleur de courgette énorme. Chemin faisant à travers ces petits coins farouchement préservés, on s'aperçoit que l'amoureux jardinier conçoit son jardin avec une régularité quasi millénaire. On peut même affirmer qu'il y a une recette pour réussir "l'authentique" petit jardin.

Dans le sud, la parcelle est généralement rectangulaire, plus profonde que large, plutôt cachée, clôturée ou délimitée par un mur de pierre. Cela s'explique : il faut ombrager, se préserver du soleil toujours plus brûlant que nous rappelle les cigales. D'ailleurs, en été, c'est aux heures bénies du matin ou du soir qu'on se bouscule aux jardins. On profite de la fraîche, on taille, on bine, on sème, on cueille. Les mamettes commentent les kilos de mangetout : "Eh bé, sont pas bien gros ces haricots ! Peuchère, elles font pleurer ces tomates. Vé, les tournesols, on dirait des lunes té !". Les petits gambades de ci, de là, à la recherche d'une grappe de groseilles ou de quelques framboises bien mûres.

Ces petits coins de paradis sont souvent de minuscules parcelles mais... on s'y sent bien chez soi ! Dans mon petit coin de terre, c'est l'esprit de convivialité qui prime. Pas question d'un potager gendarmé, chacun peut semer où il veut, ou farnienter dans une chaise longue. Le jardin devient un jardin familial où

Les treilles et les pergolas sont indispensables pour le repos du travailleur. Le raisin doré se mêle à la glycine (émerveillement printanier de mauve et de vert tendre). On s'y retrouve pour souffler : bientôt midi, bientôt 19 h, c'est l'heure sacrée de l'apéro. Et personne n'a oublié les glaçons (ah ! la glacière, merveille de la technique !). On en profite pour croquer les tomates cerises et s'extasier sur les trésors ramassés. Et puis, on refait le monde. Celui du potager. Les parabres se font aussi à l'abri des mûriers ; tout est question diplomatique, au nom de la survie de nos hôtes, les plantes.

Dans les petits jardins, on retrouve également l'obligatoire petit abri. Qu'il soit coquet, en vieilles pierres, raffistolé ou en alu design, le jardin ne serait pas le même sans son cabanon. Pour tous, il renferme des trésors cachés. C'est la caverne d'Ali Baba, le jardinier. C'est là que s'échangent, à l'abri des regards, les nouvelles semences, séchent les immortelles, le gypsophile de l'année. On y range, on y trouve tout : les outils précieusement préservés (la pioche ou la pelle, on les transmettra au plus digne des apprentis "faiseurs de vert").

*Dans nos petits chez soi,
chacun cueille
sa récolte de bonheur !*

Les plus petits piaillent à la recherche des coccinelles. Ce sont aussi de précieux apprentis ne ménageant jamais leur peine : un arrosoir ici, quelques ramassages de feuilles là. Le châssis est pour eux un lieu d'expérimentation où tout est permis : mini légumes (salades 'Tom pouce', mini carottes, radis, haricot d'Espagne). Un carré leur est toujours consacré. Bientôt, ils reprendront le fleuron du "petit chez soi".

Pour revenir à l'identité du petit jardin, on remarquera que chaque parcelle privée se partage obligatoirement en espaces distincts : collectif et individuel. Le cabanon, la pergola, les allées, chassis et potagers sont autant d'en-

droits qu'on aime à partager. Mais, le jardin populaire fait de nombreux adeptes de l'ex-

périence végétale : la fleur extraordinaire, le légume mythologique. Pour cela, il faut un coin bien à soi, retranché derrière une haie de lauriers roses ou un grillage habillé d'ipomées. Je fais partie de ces pinailleurs de graine (sans distinction pour les légumes et les fleurs).

Personnellement, mon péché mignon, c'est les tournesols. Je vous avais déjà raconté comment concombres et soleils faisaient bon ménage dans la Gazette n° 36. Et voilà que ça me repousse : après avoir longtemps préparé le fond du jardin, un endroit chaud, sec, où personne n'ose s'aventurer, j'ai préparé les rigoles d'arrosage et, moments sublimissimes, j'ai semé ! D'abord les Giants, ces soleils de plus de quatre mètres de haut dont la tête énorme dodeline gaiement. Ensuite, les géants hybrides de Californie. Ils se multiplient, les fleurs sont nombreuses et forment, avec les feuilles, des tipis colorés. Viennent aussi les soleils multicolores simploes ou doubles. Ils virent d'un jaune d'or au rouge vif

A color photograph of a man with dark hair and a well-groomed mustache, smiling slightly. He is wearing a light-colored, possibly white, tank top. He is seated behind a large pile of several bright orange pumpkins of various sizes. The background is filled with dense green foliage and leaves, suggesting an outdoor garden or farm environment.

et mordoré : 'Floristan', 'Sonnefold', 'Ours en peluche', hybride 'Plein Soleil'. Enfin, trône un extraordinaire brouhaha d'orange, de miel, de rouille, de pourpre, avec les 'Ruby Echypse', 'Velvet Queen', 'Couche de Soleil' et 'Beauté d'Automne' ; les 'Sun-Kids' ferment la marche. Tous se côtoient dans un universel cosmopolitisme.

Ces fleurs ont peu d'exigences : de l'eau et du soleil (là, ils sont gâtés). Mon secret ? Le purin d'ortie dans l'eau d'arrosage, cela vivifie les couleurs. Les soleils ont, toutefois, deux ennemis éternels : la taupe (les connaisseurs le savent bien, une petite galerie et hop ! les tournesols valsent et séchent) et le gastéropode. Pour la première un mot suffit, ricin, et elle déménage ; pour le second, un gramme de bière dans le sang et il devient... inoffensif !

Toute la famille, les voisins s'étonnent de ces couleurs chatoyantes. Chacun veut repartir avec son quota de graines magiques. Ainsi, en automne, c'est la foire aux graines. Tous les jardins sont garnis de courgettes, tomates, coloquintes, melons, pastèques mais aussi capucines, cosmos, belles de nuit, muffliers, pavots, zinnias... Chacun propose ce qu'il a le mieux réussi, avec en prime la recette irrémédiable du miracle...

Enfin, on attend, et c'est pour bientôt, la plus belle courge de la saison. Tous les "petits chez soi" sont en émoi ! Chacun l'a chouchoutée : 'Atlantic Giant', 'Big Moon', 'Jack o' Lantern', cucurbitacée verte, jaune ou orange... Qui sera, cette année, le lauréat du petit chez soi ?!

Caroline Parayre

Pépinières
de
MONTI

32, route de SOSPEL
sortie autoroute MENTON - Direction Menton
Tél. (33) 04 93 28 38 70
Fax (33) 04 93 35 30 55

**CREATION DE JARDINS
ENTRETIEN - ELAGAGE
DEBROUSSAILLAGE**

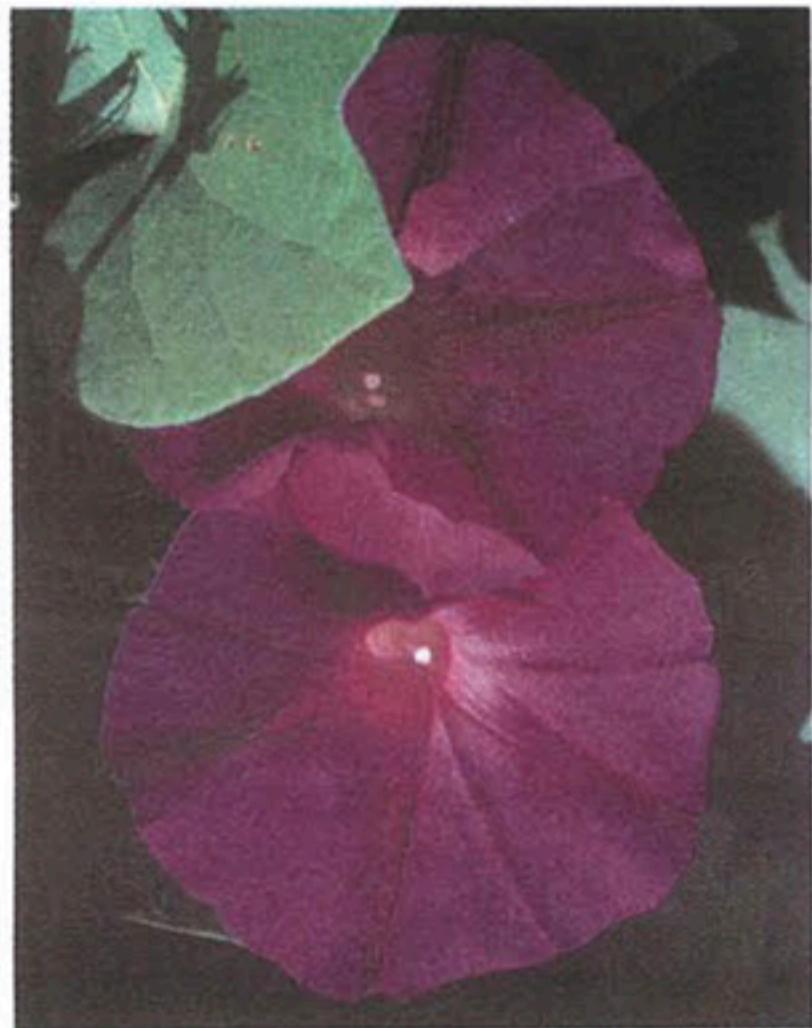
- **SPECIALISTE :**
Agrumes, Palmiers
Plantes méditerranéennes et exotiques,
Bonsai
- **TOUT POUR LE JARDIN :**
Arbres et Arbustes
Plantes d'appartement
Potées fleuries
Terreaux, engrais, Poteries, etc.

The logo for les Pépinières CASTELLARI features a stylized green palm tree on the left and a yellow sun with two small stars at its base. The background is a light blue gradient.

The background image shows a well-maintained garden. On the left, a large tree with light-colored bark stands prominently. In the center, there is a vibrant, colorful shrub with leaves ranging from deep red to bright orange. The ground is covered in green grass, and the overall scene suggests a healthy, landscaped outdoor environment.

Un joyau caché dans la banlieue, où vous pourrez contempler des arbres et arbustes rares, dans la force de l'âge. Une visite indispensable avant de planter un séquoia ou un cèdre bleu.

LE PARC DES GEANTS



cienaines pépinières, devenues arboretum, forment ainsi le noyau dur d'un ensemble qui comprend également la maison de Châteaubriand, son parc et quelques autres domaines de belle taille. En tout, une enclave de vraie nature qui impressionne quand on la découvre, après avoir traversé une banlieue pas plus gratinée qu'une autre. J'y ai bien entendu trouvé la collection d'ipomées, assurez-vous, mais son abondance et son intérêt est tel que nous avons décidé de vous offrir un article complet au printemps prochain. D'ici là, je vous recommande vivement de vous précipiter à la vallée aux loups pour y admirer... des géants.

Les arbustes et arbres mis en place dans les années 1860 par la famille Croux ont atteint des dimensions incroyables, grâce à la terre riche et toujours fraîche de ce vallon bénit des dieux. Passer sous un piéris de 3 m d'envergure, admirer des tulipiers, cyprès chauves et liquidambars dans la force de l'âge est un plaisir rare. Les érables du Japon y sont aussi beaux que dans la pépinière mythique de M. Maymou, à Bayonne, et le cèdre pleureur ombrage à lui seul un terrain où tiendrait à son aise un tennis.

Une pièce d'eau, une île, des ponts et divers pavillons néogothiques parsèment ce parc romantique. Et si vous percevez le pas d'un cheval sur le gravier, vous n'hallucinez pas : la police montée fait simplement sa tournée, de façon plutôt débonnaire d'ailleurs. Asseyez-vous sur l'un des nombreux bancs, et laissez-vous gagner par la beauté des couleurs d'automne qui font chanter les arbres, sobrement posés sur la prairie ou encore mis en valeur par de vastes plantations de graminées particulièrement bien venues. Cet arboretum a le charme des lieux créés pour le plaisir. La botanique y cède le pas à la recherche es-



thétique. Fermez les yeux. Dans le silence peuplé seulement de chants d'oiseaux, vous percevrez peut-être le murmure, la conversation de deux sévères personnages en redingote et gibus, pointant de leur canne les arbres : « je vous le recommande, monsieur le Baron, pour ombrager votre boulingrin ». À leur âge d'or, les pépinières Croux expédiaient dans le monde entier des arbres adultes, spécialement préparés comme des œuvres d'art.

Si la brume un peu piquante vous fait frissonner, direction le CEDRE. Pas l'arbre, mais le bâtiment à l'air vosgien où se tient le Centre d'Études et De Recherches sur les arbres et les jardins. Vous y découvrirez une bibliothèque toute neuve et déjà très bien fournie, où vous pourrez com-

pléter vos connaissances sur les arbres et arbustes admirés dans le parc.

Jean-Paul Collaert

Le parc et l'arboretum de la vallée aux loups se visitent les mercredis et samedis, de 14 à 17 heures, du 1^{er} mars au 30 novembre. Tarif : 15 F. Des cours de jardinage ont lieu, animés et présentés par le paysagiste Pierre Nessmann (renseignements au 01 41 13 00 90).

Le CEDRE accueille les mercredis et 1^{er} samedis de chaque mois, de 11 h 30 à 17 heures; et sur rendez-vous les lundis et mardis. Adresse : 46 rue de Chateaubriand, 92 290 Châtenay-Malabry, Tél. 01 41 13 00 90 Fax 01 41 13 00 99. e-mail : cedrechateenay@cg92.fr

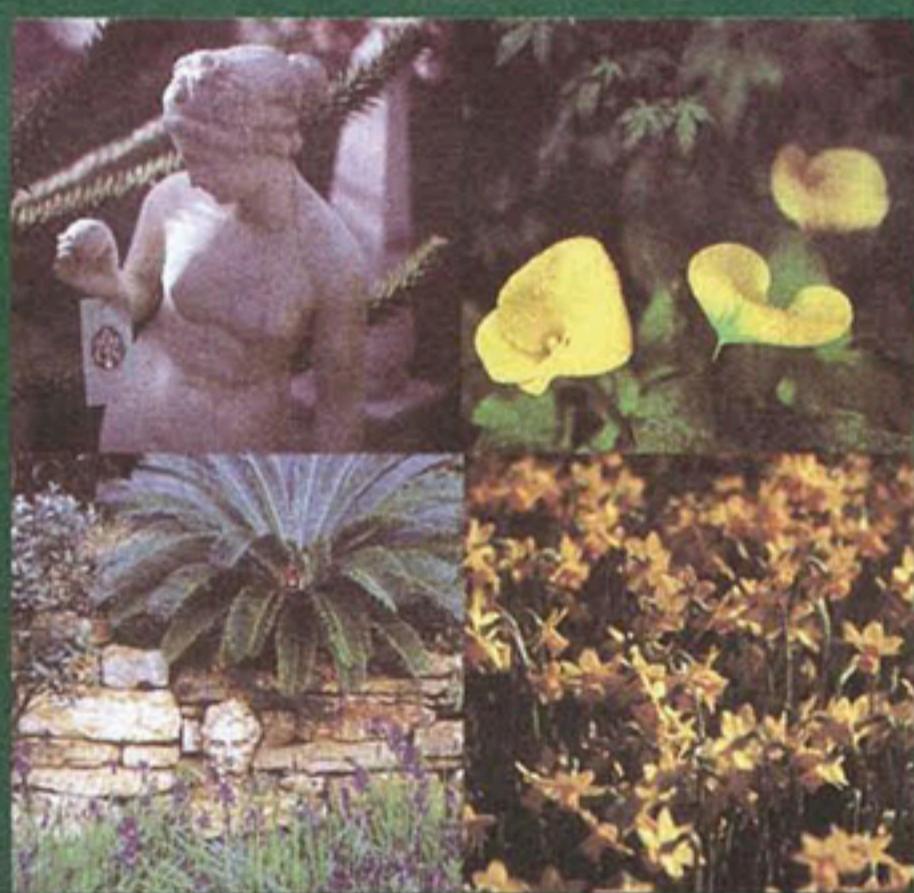
CLIFTON NURSERIES

London England



Aménagement
Décoration
Entretien

Construction
Design
Maintenance



Ouvert 7 / 7 jours de 9h à 19h non stop
20, avenue de la Liberté - Eze sur Mer -
Tél : 04 93 01 53 81 Fax : 04 93 01 57 61
e-mail : Clifton@webstore.fr

Clifton Nurseries

La jardinerie Clifton Nurseries propose une collection de plantes remarquables, des topiaires aux espèces uniques, grimpantes, arbres, une sélection inégalée de pots en terre cuite, des accessoires pour la maison et le jardin, antiques, replicas, des meubles originaux... Clifton Nurseries offre aussi des contrats d'entretien de villas ou résidences privées.

Le personnel, trilingue et hautement spécialisé, se fera un plaisir de vous faire découvrir le site enchanteur de Clifton Nurseries.

Comprehensive plant collection Topiary, large unusual plants together with an unparalleled selection of containers, accessories for the house and garden, antiques, replicas and unusual furniture. Helpful multi lingual staff.

sitoflor

**Votre gazon
en rouleau !**



Domaine St Jacques
8229 Av. des Pyrénées - 33114 LE BARP
Tél. 05 57 71 56 11- Fax 05 57 71 56 16

CARRIÈRES DE LA SIAGNE

- Sables • Graviers
- Terre Végétale d'Alluvion
- Terre Végétale Acide Tamisée
- Gravillons de jardin
- Rocaille
- Sables de façade de couleur
- Pierres à bâtir
- Pierres taillées



TRANSPORTS SARL MUL

557, route de la Fenerie
B.P. 5 - 06580 PÉGOMAS
Télécopie : 04 93 42 23 56

04 93 42 23 34

JARDINEREY
JARDINERIE - ANIMALERIE - DÉCORATION
**LA PLUS GRANDE PÉPINIÈRE
DE PRODUCTION FAMILIALE DE FRANCE**
220 hectares, 8 millions de plantes produites, 6000 références.
VENTE DIRECTE - OUVERT 7J/7

JARDINEREY LA LONDE
R.D. 559
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. 04 94 00 41 00

JARDINEREY FRÉJUS
Avenue de Provence
(face Mac Donald)
83600 FRÉJUS
Tél. 04 94 52 10 44

Visite de la collection CCVS de lauriers roses à La Londe en juillet/août
Visite guidée de la Pépinière
Visites sur rendez-vous au : Tél. : 04 94 00 41 00 - Fax : 04 94 05 23 13

LE TOUR DE FRANCE DES TERRES INGRATES

Il n'y a pas de terre ingrate !



Le compost, meilleur remède pour toutes les carences du sol

Il y a, sans doute, des terres dures, des terres lourdes, des terres pauvres mais il n'y a pas de terre ingrate, il n'y a que de mauvais jardiniers :

M. Propre Madame et Monsieur Propre tondent leur gazon toutes les semaines et se débrouillent pour camoufler les déchets de tonte dans leurs ordures ménagères. Chez les Propre, l'automne est la pire des saisons, tous les matins, ils ratissonnent les feuilles mortes et les brûlent sans autre forme de procès. Peu à peu, leurs arbres s'étiolent, leur pelouse jaunit. Marguerite Propre nous a confié "On fait ce qu'on peut avec notre terre ingrate, on travaille toute l'année et voyez le résultat".

M. Techno Les Techno sont les meilleurs clients de la jardinerie du coin. Leur grand-oncle, céréalier dans la Beauce, leur a donné la formule magique : NPK. Ils déversent sans compter les poignées d'engrais, à tel point que leur gazon prend des teintes fluos.

La taille de leurs légumes faisait baver tout le quartier, ils ont même envoyé à l'un de nos confrères une photo de leur courge "historique" de 1985. Depuis, rien ne va plus. "On croirait que toute la chienlit du quartier se retrouve chez moi" nous a haleté Patrick Techno en démarrant son pulvérisateur sur roues chargé d'insecticide. "Heureusement, le Tonton nous a refilé ses fonds de bidons de DDT, ça marche impecc, mais quinze jours après, il faut recommencer, ça doit être à cause de ma terre pourrie".

M. Boulot "J'en ai déjà sorti 35 camions" nous a déclaré fièrement Monsieur Boulot en gonflant ses pectoraux sous son Marcel douteux. "Chaque année il en ressort, on m'a dit que c'était à cause de la force centrifuge de la terre". Les pierres, voilà son cauchemar. Il a dû labourer vingt fois son lopin de terre, l'a systématiquement passé au tamis et en découvre toujours à chaque coup de bêche. Peu à peu, leur sol

Une seule chose est sûre, la terre est partout aussi basse, entendez par là qu'il faut toujours courber l'échine pour la travailler. Existe-t-il pour autant des sols qui ne récompensent pas les efforts du jardinier?

s'est fermé, seules les mauvaises herbes s'y complaisent. L'hiver dernier, il a connu sa première inondation, "on aurait dit un lac, puis ça a débordé dans la cave, on a été les seuls sinistrés du quartier". Après avoir successivement mis en cause Tchernobyl, la chute de la station Mir et la dégradation des mœurs, Marie-Christine Boulot convient que la nature est bien peu généreuse. Son mari nous quitte en ambulance pour une IRM des lombaires.

M. Richard Loana Richard nous reçoit dans une élégante tenue de lin qui ne masque pas ses formes généreuses. "Jean-Pierre ne peut vous recevoir, il a bu du whisky jusqu'à la clôture de Tokyo et s'est accordé une cure de 48 heures de sommeil pendant le week-end. Hier, il s'est réveillé en hurlant, il avait rétréci du CAC 40 à 2000 points".

Tout en secouant la tête pour remettre sa frange en place, elle poursuit "Plus de dix entreprises de jardin se sont succédées ici. On a même fait venir de la terre de Sologne, les ouvriers étaient tous gentils et bien faits de leur personne, mais le jardin est toujours aussi minable... On n'a pas de chance avec la terre".

La larme à l'œil et le décolleté béant, Madame Richard nous quitte en avouant qu'elle s'ennuie souvent en son manoir.

Mr Golf Dans son immense domaine du Haut-Var, Bill Golf ne décolore pas. Une vingtaine

d'employés à plein temps essaient d'entretenir au mieux son green de 18 trous, 100 % Agrostis. Bill les surveille quotidiennement sur sa webcam, ils semblent travailler mais le résultat n'est pas au rendez-vous et l'herbe n'a rien à voir avec celle de Seattle. Du coup, il ne s'est pas rendu sur place depuis deux ans et cherche à revendre sa propriété à une société immobilière bahaméenne. "They don't know, the soil is a f... sh..."

Amender le jardinier

La terre a bon dos, elle est le bouc émissaire du jardinier. Plutôt que gémir sur son infertilité, il vaut mieux agir. La réflexion précédant l'action, prenez donc le temps de parcourir ce dossier avant de songer à vous amender. Car, la plupart du temps, il vaut mieux amender le jardinier qu'enrichir les sols. Nous avons tous succombé un jour ou l'autre à une photo de magazine que nous avons vainement tenté de reproduire dans notre jardin. Nous avons tous eu la main lourde en distribuant l'ammonitrat avec l'austère geste du semeur.

Nous avons tous craqué sur des plantes incompatibles avec notre sol et notre climat. Nous avons tous été déçus ! Autant essayer de comprendre notre terre, lui rendre ce qu'elle produit, ne pas la perturber, choisir les plantes appropriées et surtout ne pas lui demander l'impossible. Alors seulement, nous apprendrons à l'aimer, et elle nous en saura gré au-delà de nos espérances.

Courbou

Si on considère les plantes comme des notes de musique, on peut considérer que les lignes formant la portée, sont le sol, et les différentes terres, des gammes (acide, calcaire, etc.). Le jardinier est musicien, jouant à l'oreille ou au contraire connaissant le solfège sur le bout des doigts. Amateur ou professionnel, ce qui compte le plus c'est d'être persuadé d'être un artiste !

La terre d'où tout démarre, ne peut être considérée comme un matériau simple, car elle vit, elle respire. Cette terre peut être ressemblante d'un département à l'autre, et former une région géographique comme, par exemple, les immenses zones calcaires. Apauvrie parfois, souvent trop enrichie, à tort et à travers, la terre souffre très facilement du manque de connaissances de ses utilisateurs et aussi des gens qui ne la respectent pas.

La plante, elle, n'échappera pas aux problèmes car la terre est son soutien, sa nourriture. C'est en faisant le trou de plantation des végétaux qu'est l'unique chance pour le jardinier de voir ce qui se passe en dessous, au niveau où les racines se développeront, et d'anticiper sur les éventuels aléas : terre compacte, drainante ou pas. Faire analyser sa terre n'est pas un excès de zèle ; ce n'est pas donné mais c'est un investissement pour l'avenir des plantes.

Demander conseil aux gens compétents n'a rien de honteux, les pros le font entre eux et ils ont bien raison. Une terre lourde n'est pas forcément mauvaise, elle a peut-être simplement besoin d'être "travaillée", sans qu'il soit nécessaire d'y mêler de la tourbe dès le départ (beaucoup trop de gens le font, je se-

rai même tenté de dire que c'est maladif!). L'apport de terre quand c'est l'ultime solution doit être effectué dans les règles de l'art et bien pensé à l'avance : volume, coût et choix de la qualité (provenance). Il y a bien des combines à connaître pour améliorer la terre mais tout dépend de ce que l'on veut y planter. Azalées ou laurier rose, peut-être les deux ? Pourquoi pas, mais l'un a besoin de soleil et l'autre surtout pas, l'un supporte le cal-

caire et les sols profonds, l'autre a besoin de terre acide (et pas qu'un peu). Si les bambous, une fois bien installés promènent leurs racines au-delà des terres les plus ingrates, du goudron, ou même du béton, c'est qu'ils ont été plantés dans la terre qui leur convient. Sinon, malgré leur puissance de croissance naturelle, installés dans n'importe quoi, ils stagneront indéfiniment. Chaque végétal a son mi-

lieu privilégié : terre de bruyère, terrain limoneux... Il n'est pas évident de posséder un jardin où le sol est un "tout à planter". Alors, la première chose à connaître pour l'artiste jardinier c'est les besoins de chaque plante. Les végétaux greffés en fonction des zones où ils vont être cultivés permettent la plantation de certaines variétés en terre très calcaire, par exemple ; plus besoin de changer de terre. Mais là, c'est un porte-greffe dont il va falloir être sûr. Alors attention aux exagérations, pour ne pas dire mensonges. Il ne sera pas étonnant de lire un jour sur une étiquette : Camélia greffé pour sol hyper calcaire ! Amis de la Gazette méfiez-vous des... contrefaçons (merci Karl). En avant la musique !

Philippe Thelliez

**SOL
la si do**

Dans les Alpes-Maritimes (et ailleurs)

LES CAILLOUX SONT CHOUX

Vous passez vos journées à genoux à retirer les cailloux de votre terre comme vous le feriez de poux, foi de Courbou, vous êtes dans les choux ! Même les hiboux savent que les cailloux peuvent être des joujoux, et même des bijoux. Plus sérieusement, combien de fois avez-vous pesté contre votre sol en y fourrant la bêche ou le motoculteur ? Vous avez même tenté le travail de Sysiphe, et essayé d'extirper toutes les pierres de votre sol. Vous vous êtes ruinés en transports et en droits de décharge sans constater de franche amélioration.

Laissez tomber tout d'abord la bêche et la motobineuse et réfléchissez. Les cailloux sont les os de la terre, ils la protègent de l'érosion et des lessivages. Lors des grosses pluies d'automne, ils participent activement à son drainage.

Les cailloux sont les pères de la terre. Leur altération chimique produit des sels minéraux (potasse, phosphore, calcium) qui assurent sa fertilité à longue échéance. Les cailloux sont des berceaux pour les racines. En été, nos terres se rétractent, pas les cailloux. Les vides créés entre les pierres et la terre permettent aux racines de respirer et leur offrent des cheminements faciles. Les cailloux sont le moteur thermique de la terre, ils emmagasinent la chaleur pendant la journée et la restituent pendant la nuit. Ainsi, les terres caillouteuses sont les plus précoces et les plus chaudes. Les amateurs de plantes succulentes s'en servent même de couvre sol (voir photo ci-contre au jardin du Rayol-Canadel). Ce paillis minéral limite les adventices et ainsi les épineuses séances de désherbage. La réverbération du soleil réchauffe l'air ambiant pendant la journée et le sol durant la nuit.



Avez-vous également remarqué que les pierres posées sur le sol sont toujours humides sur leur face inférieure ? Cela s'explique par le fait qu'elles bloquent l'humidité venue du sol, mais nous soupçonnons qu'elles condensent l'humidité de l'air (professeurs de physique, à vos plumes).

Si vous créez une pelouse ou un potager, n'ôtez que les grosses pierres (qui serviront à construire des murets, des drainages, des calades, etc.). Savez-vous que les plus beaux gazon ne demandent que 5 à 6 cm de terre fine sur un lit de cailloux et de graviers ? Les racines de graminées contournent aisément les pierres et vont s'enraciner profondément dans le sol humide et aéré qu'elles entretiennent. Pour les autres plantes ornementales, si elles sont choisies correctement, il n'est nul besoin d'épierrir le jardin.

Une chose est sûre, troquez votre bêche contre un magaou, une fourche à bêcher, ou mieux contre une grelinette et laissez rouiller les outils thermiques qui retournent le sol en extirpant ses plus beaux bijoux, les cailloux.

Courbou

JOIES DU CALCAIRE

La flore méditerranéenne est constituée à 80 % par des espèces calcicoles. La garrigue calcaire est bien plus riche botaniquement que le maquis acide". Olivier Filippi est depuis longtemps déjà (ça ne nous rajeunit pas), le chantre de la végétation méditerranéenne. Après tout, les jardins méditerranéens font fantasmer la planète entière, pourquoi persister à planter des espèces inadaptées au sol et au climat ? Paradoxalement, nombre de plantes de terrain sec et calcicoles s'adaptent fort bien en sols acides et climats humides (Bretagne, Angleterre). L'inverse est très rare à juger la quantité de rhododendrons et hortensias qui périssent en nos jardins (les jardiniers ne l'ont pas encore compris ou sont trop heureuses de vendre des plantes annuelles à 200 F pièce).

"La situation est très différente en côteau et en plaine. Les sols des collines sont bien drainés et très propices aux plantes. En plaine, la terre calcaire repose souvent sur un fond argileux qui se gorge d'eau en hiver. Très souvent, les plantes meurent d'asphyxie racinaire". Dans ce cas relisez donc le numéro 38 de la Gazette et drainez le sol en profondeur pour "casser" la couche imperméable.

"Le phytophtora, champignon dopé par la chaleur et l'humidité fait des ravages parmi les santolines, les lavandes, romarin et autres plantes méditerranéennes, il ne faut surtout pas les arroser en été. Si vous souhaitez un espace gazon-bananier, n'installez l'arrosage automatique que dans cette zone."

Pép. Filippi. Plantes de terrains secs 34140 Meze
Tél. 04 67 43 88 69

Dans le Pas-de-Calais (et ailleurs)

QU'ELLE EST BELLE MON ARGILE

Selon certaines mythologies, l'homme serait issu d'un peu d'argile pétrie. Et des théories sur la création de la vie sur la terre s'appuient sur les particules d'argiles pour expliquer la naissance des premières structures complexes. On comprend mieux alors l'attachement des jardiniers pour leur terre argileuse, malgré la peine qu'elle leur réclame.

Pour Antoine Breuvart, pépiniériste installé dans le Pas-de-Calais, c'est bien simple : il affirme hautement que c'est sur les terres lourdes que l'on trouve les plus beaux jardins, les plus colorés. Car toute terre argileuse peut devenir très fertile, si elle est correctement amendée. Certes, elle requiert beaucoup d'effort, mais le jardinier est récompensé car elle accumule beaucoup de réserves, peut stocker l'eau, même si elle paraît sèche. Une obsession doit l'habiter : apporter de l'humus, nourrir la terre avant de nourrir les plantes. Ajouter du calcaire peut s'avérer valable pour obtenir le fameux complexe argilo-humique, la base des sols à la fertilité mythique. Antoine rappelle que l'argile est composée de toutes petites particules qui sont chargées négativement. S'il n'y a pas d'humus ni de calcaire, les particules se repoussent les unes les autres, ce qui explique le fait que les flaques d'eau soient troubles à cause de ces particules qui ne se déposent pas. Si la terre est amendée, elles se réunissent en flocons, assurant au sol une structure stable, qui résiste à la battante de la pluie.

Antoine Breuvart préconise en priorité les paillages organiques, une technique douce d'amendement, qui permet en outre de recycler les déchets végétaux du jardin, une fois broyé ou mis en tas et épandus en compost grossier. En revanche, gare aux écorces de pin qui ne se décomposent pas assez rapidement. Les vers de terre sont attirés par le paillage, viennent le manger et l'incorporer au sol : « faites donc faire travailler les vers de terre à votre place. Plus il y a de sortes de vers de terre différents, et plus nombreux ils sont, mieux c'est ! », clame-t-il.

Les terres argileuses sont des terres froides, où le jardinage démarre plus tard au printemps que dans les sols légers. Une excellente période pour s'en occuper est la fin d'été et le début de l'automne, quand elles sont arrosées et meubles, avant la fin du mois d'octobre. Après il faut attendre jusqu'en mars voire avril, avant de pouvoir y toucher à nouveau.

Antoine a identifié une cause fréquente d'échec dans les terres lourdes : acheter des plantes élevées dans des mélanges légers et tourbeux, souvent allégés encore avec de l'écorce de pin. On est face à des plantes ayant développé des réseaux racinaires fins, à l'opposé de ce qu'il faudrait pour vivre en terre argileuse. Elles se comporteront comme des plantes encore en pot, et ne vont pas s'enraciner. Pour contrer cet effet indésirable, Antoine Breuvart cultive ses plantes dans un mélange contenant 20 % d'argile : « elles ont déjà goûté à l'argile ». Par ailleurs, lors de la plantation, il conseille de creuser un trou 2 à 3 fois plus important qu'il ne faudrait, de mélanger la terre extraite avec du compost ou de la tourbe blonde. La plante rencontre ainsi un espace tampon où elle va commencer à s'adapter.

Pépinières Antoine Breuvart, 885 rue Charles Chopin 62130 Ramecourt. Pépinière et jardin de présentation visitable du mardi au samedi, de 9 heures à 12 heures, et de 14 heures à 19 heures. Les 13 et 14 octobre, journée portes ouvertes permettant d'admirer le jardin des beaux-parents d'Antoine. Tél. 03 21 04 49 45, pour tous renseignements. Site internet : www.vivaces/abreuvar.com

Dans les Landes (et ailleurs)

OASIS DANS LE SABLE

A l'heure du silicium, plus question de cracher dans le sable. Si vous râlez à cause de votre sol trop sableux, invitez donc quelque temps un habitué des terres lourdes, calcaires ou caillouteuses. Au premier coup de bêche, ses yeux vont s'éclairer de bonheur et il passera son séjour à vous confectionner un terrain de boules, un potager en carrés et, fasciné par une telle aisance de travail, de savantes fascines.

Les sols sableux incitent au travail, ça tombe bien car ils en demandent beaucoup. Bien sûr, si votre sol est argilo-sableux et que la nappe phréatique n'est pas loin, ne touchez à rien, vous vivez sur une oasis, profitez-en.

Latent incontestable du sable est d'être perméable à l'air et aux racines, ce n'est pas un hasard si ce matériau est largement utilisé dans les meilleurs substrats de multiplication et de culture. Le corollaire de cette qualité est sa perméabilité à l'eau, en période de sécheresse, il faudra arroser régulièrement et à petites doses plutôt que rarement et massivement dans le cas des terres argileuses.

Dans l'Ouest de la France, la succession des perturbations atlantiques, même en plein été, protège les plantes de la sécheresse. Depuis plusieurs années, seuls les potagers, les jeunes plantations et les gazons exigent des compléments d'arrosage ponctuels.

Si vous souhaitez donner du corps à votre sable, améliorer sa rétention en eau et développer sa fertilité, il n'y a pas de mystère. Le secret tient en deux lettres M.O. pour matière organique.

Abstenez-vous, dans un premier temps, de ratisser les feuilles mortes, c'est fatigant et le tapis de feuilles constitue un des plus beaux spectacles de l'automne. Au contraire, paillez votre sol, vous rompez le circuit d'évaporation capillaire qui dessèche si vite ces sols. Utilisez les pailles, déchets de tontes, broyat de taille, voire cailloux et pierres.

Mieux, vu la facilité de travail de ces sols, vous pourrez incorporer une bonne dose d'humus chaque année.

A ce sujet, entamons une polémique qui se poursuivra dans les prochains numéros. Certains fabricants ne jurent que par un mélange de matière animale (fumiers, farines de poisson) et végétales (composts). Ils vouent aux gémonies les humus et terreaux uniquement issus de déchets verts.

D'un autre côté, les adeptes du lombricompost sont fiers de ne pas utiliser de matières animales, plutôt suspectes ces dernières années. Or, par essence, le lombricompost est du terreau digéré par les vers de terre, donc une matière animale. Comme dirait Gustave Parkin "Je vous laisse réfléchir là-dessus" et nous attendons vos avis en la matière.

Dans les sols très sableux, l'action mécanique des vents de sable est bien plus préjudiciable que la porosité à l'eau. Il est parfois nécessaire d'édifier buttes, fascines et pare-vents et d'installer des graminées pionnières, puis des arbustes adaptés et, enfin, les vivaces dont vous rêvez. Prenez exemple sur les réhabilitations de dune fréquemment effectuées sur les plages.

Près de Lille (et ailleurs)

TERRE DE REMBLAIS ET DE DÉBLAIS

Certains vont trouver que j'y vais fort avec les maçons, mais donnez-leur une pelleteuse et vous verrez le chantier. Alors, après cela, réussir un jardin relève de la performance !

Ce cette année, j'ai des nouveaux voisins. Ils ont acheté un bout de terrain pour construire. Après la séance habituelle de tronçonnage des rares arbres, j'étais aux premières loges pour admirer le travail des maçons. Et que je te creuse pour les fondations et la cave, on aurait pu loger un abri anti-atome. La pelleteuse, on a beau dire, c'est génial pour étaler la terre du fond, toute maigre et pleine de cailloux anguleux qui font mal rien qu'à les voir. Là, avec un discernement qui m'a épater, ils ont tout d'abord écarté la bonne terre du dessus. Subtil, mais vous verrez que cela n'a pas mené loin. Une fois les murs montés, le toit posé, d'autres obliques sont venus pour creuser la fosse septique. Autre trou, autre technique, cette fois-ci plus fruste. Grosse taupinière puis rebouchage à la va comme je te pousse. Mes pauvres voisins ne le savent pas encore, mais ils auront un mal de chien à jardiner sur toute la partie située au plus près de la maison, devant leur terrasse ! Pour compliquer encore les choses, au fur et à mesure des travaux, les gravats divers, palettes à débris, fers à béton tordus et autres cannettes de bière s'accumulaient sur l'arrière de la maison. Je vois déjà l'opération grand feu de joie, puis enterrement de tout ce qui reste sous un peu de terre. Comme si c'était écrit. Là encore, les plantations seront laborieuses et le gazon languissant.

Ce scénario catastrophe est malheureusement très courant. Tout jardinier s'est retrouvé un beau jour devant un carré de terre impossible à bêcher, tout à la suite d'un de ces chamboulements maçonniques. J'en ai parlé aussi à Bruno Kania, qui s'est retrouvé face à cette situation quand il s'est agi de concevoir un jardin dans une ancienne cour de ferme, à Villeneuve d'Ascq. Voici son récit.

« À l'origine, il y avait de tout : des briques, des blocs de ciment, du plastique, des ferrailles, et encore beaucoup de cailloux. Je n'ai pas pu tout extraire. Par endroits, il restait de la bonne terre en surface. Mais dès que je la bêchais, je ramassais des gravats.

« Après un premier nettoyement, j'avais repéré des parties moins sales, aux abords de la ferme. Je suis parti de là pour coloniser ensuite vers le centre, progressivement. Il ne faut pas essayer de tout faire en même temps. En démarrant dans le coin de la boulangerie actuelle, j'ai trouvé des pavés qui avaient été recouverts de terres et de déchets. Après les avoir extraits, je suis ensuite tombé sur une terre un peu meilleure, mais pas extra, envahie de boutons d'or, très tassée, humide, et sûrement pas travaillée depuis longtemps. Je l'ai aérée, défoncée avec une grillette, en commençant en septembre, mais cela m'a bien pris une bonne partie de l'hiver, car il pleuvait tous les jours. J'ai rapporté beaucoup de cendres de bois, et commencé à installer des plantes avec leur motte. Je ne disposais pas de fumier, et pas encore de compost sous la main, comme maintenant. J'ai semé directement en place, dès qu'une parcelle propre se libérait.

« Malgré l'ampleur du travail, j'étais confiant, je sentais que cela allait marcher, d'instinct. Au départ, il faut vraiment s'accrocher. C'est un travail de tous les jours : si on s'arrête, c'est foutu. On se décourage, et la nature prend vite le dessus. »

Le résultat, nous vous l'avons montré dans la Gazette de juillet dernier : un jardin magnifiquement fleuri, en moins de trois ans, qui a valu à Bruno les compliments du paysagiste Gilles Clément, venu pour une conférence. Moralité : la situation n'est jamais désespérée !

Jean-Paul Collaert

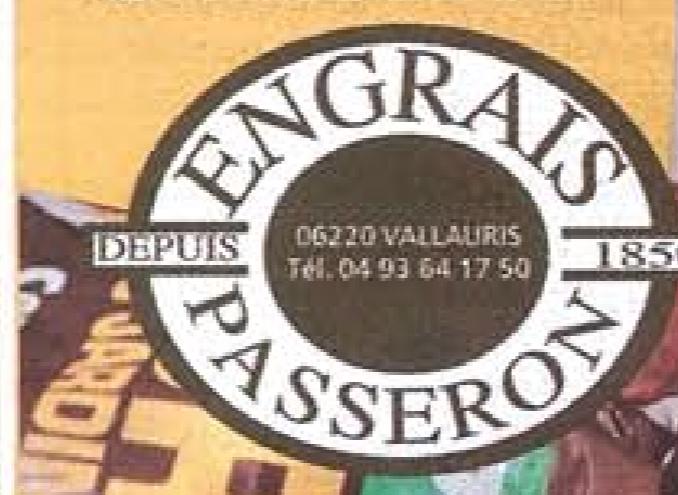
LE CONCENTRE D'EFFICACITE POUR VOTRE JARDIN !

LEGUMES
FRUITS
FLEURS...

QUALITE ET
ABONDANCE DE
VOS RECOLTES



Chez votre distributeur habituel.



ENGRAIS PASSERON Tél. 04 93 64 17 50

COMMENT AMELIORER SA TERRE SANS Y TOUCHER

Est-ce miracle? Mais non, plutôt le recours à sainte mère de la Résignation, vécu de façon positive. Voici un programme qui au moins le mérite d'éviter le mal de dos à décharger les sacs de terreau.

Parler de terre ingrate revient automatiquement à s'intéresser aux relations entre le jardinier et son jardin. De quels rêves nourrit-il sa pratique? Où se situe son niveau de contentement? Pourquoi en vouloir à une terre d'être comme elle est? Faut-il chercher obligatoirement à l'améliorer? Dans leur volonté outrancière d'enrichir leur sol, certains jardiniers, et plus précisément des jardinières d'ailleurs, me font penser à ces personnes qui enjolivent leurs voitures, ce qui ne change évidemment pas grand-chose à ses performances ni à sa sécurité, autrement essentielles. Bien sûr, on peut transformer n'importe quelle terre en un terreau de compétition, il suffit d'ajouter de la matière organique bien décomposée, du fumier, du compost et ainsi de suite. C'est souvent un préalable pour un potager, où l'on sait que l'on va demander beaucoup, en termes de rendement. Mais faut-il appliquer la même gestion à tous les coins du jardin? Tout dépend du résultat attendu, mais attention qu'il ne soit pas un simple étalage de vanité horticole. Créer de toutes pièces un gazon sur le caillasse, ou une roseraie dans le sable landais flatte l'ego du créateur, à défaut de consoler son portefeuille.

Tiens, mais il pousse déjà quelque chose!

Cette disposition d'esprit confine au gaspillage et surtout minimise les capacités d'adaptation des plantes. Avant de tout décapier pour déverser le terreau moelleux, examinez les plantes présentes. Ne perdez pas trop de temps à essayer de déterminer la nature du sol en partant de ces plantes, cela ne vaudra pas une analyse de sol, et les exemples volontiers colportés dans les articles et les livres à ce sujet m'ont toujours fait doucement rigoler : il n'est guère que dans des cas extrêmes que l'on peut arriver à certaines conclusions. Mon intention est autre : que vous preniez conscience que la situation n'est pas désespérée puisque des plantes ont bien voulu coloniser l'espace. J'ajouterais même que si rien ne pousse à certains endroits, ce qui peut arriver pour des raisons liées entre autres au sous-sol, cette nudité peut devenir un atout si vous l'incorporez dans le

dessin de votre jardin. Rien de tel qu'un espace vide pour mieux faire vibrer la luxuriance alentour. À condition de parvenir à cette dernière, rétorquerez-vous avec l'apôtre qui vous caractérise. Je vous propose un programme à étapes :

► une analyse de sol, réalisée non pas en prélevant un peu partout et en mélangeant, mais au contraire en choisissant une zone à problèmes. Seule la terre des 20 premiers centimètres est intéressante, en éliminant la croute superficielle. Si vous ne faites pas cet investissement de base, inutile de continuer la lecture de cet article. Sur la base de son comportement, j'ai longtemps cru que la terre de mon jardin était argileuse alors qu'elle ne contenait pas un poil d'argile...

► Une fois que vous connaîtrez ses dominantes (acide ou calcaire, et à quel point; texture fine, grumeleuse, sujette à la battance après les pluies; teneur en argile, sable et limon...), vous comprendrez mieux le comportement de certaines plantes, des échecs passés restés inexpliqués, et surtout vous pourrez choisir entre améliorer ou subir. Dans le premier cas, l'analyse donne des pistes précieuses, fournissant les éléments à apporter en priorité pour obtenir une situation proche de la moyenne, qui convient à la majorité des plantes. Mais puisque nous avons vu que des plantes poussaient déjà, on peut miser sur un meilleur choix de ces dernières pour faire correspondre nature du sol et plaisir du jardinier.

► Retenez cet axiome de base : plus une plante est destinée à rester longtemps, plus ses goûts doivent correspondre au sol à sa portée. Vous serez donc de plus en plus interrogatifs sur la nature des besoins selon que vous mettez en place des fleurs annuelles, des vivaces, des arbustes et enfin des arbres. Or, on voit souvent le contraire, des jardiniers attentifs à enrichir en terreau leurs massifs de fleurs et laissant dans l'état les trous destinés à une haie ou à des arbres d'ombrage. Comme la dépense en énergie et en joli euro est conséquente, on comprend cette inversion du comportement. Raison de plus pour choisir dès le départ l'essence qui conviendra le mieux, puisque vous n'avez pas l'intention de bouleverter le sol pour installer un arbre. À ce stade, le meilleur conseiller ne sera donc pas un vendeur de terreau ou d'amendement, mais un pépiniériste

local, de préférence issu d'une dynastie ou encore lui-même concepteur de jardins. Il connaîtra les problèmes liés au sol dans la région pour les avoir rencontrés. Le tout sera ensuite de l'écouter et d'appliquer sa préconisation. Pas toujours facile quand on vient de tomber sur une photo sublime de ginkgo ou de liquidambar. Encadrez-la et contentez-vous de soupirer en passant devant, pour aller contempler votre chêne resplendissant de santé.

Pour les arbustes, prévoyez large

Les arbustes posent un autre cas de conscience. Mettons de côté ceux qui ne supportent pas un poil de calcaire, et dont vous aurez compris que je les relègue impérativement aux seuls terrains déjà naturellement acides, étant donné qu'on a suffisamment abîmé de tourbières comme cela. La plupart des autres sont assez complaisants pour supporter les terres ordinaires.

COMMENT CAPITALISER LES ACQUIS

Une technique agricole venue des Etats-Unis commence à se répandre dans nos douces contrées, en particulier pour le maïs. Elle consiste à préparer le sol en le profilant de façon à obtenir des buttes où le maïs sera semé chaque année. Les engrangements sont localisés, et les feuilles broyées en fin de culture retombent également sur ces buttes. L'idée : obtenir une amélioration locale substantielle. Bien sûr, vous n'êtes pas un maniaque du rendement, et cultiver année après année du maïs ne vous viendrait pas à l'esprit. Mais pourquoi ne pas retenir cette idée pour le potager. Puisque, de toute façon, il vous faut des sentiers pour le parcourir, autant localiser tous les efforts sur les carrés (ou rectangles) de culture. Vous aurez ainsi moins de surface à bêcher, et les progrès seront plus spectaculaires. Logique, mais il fallait y penser.

L'ambiance du jardin, son climat et le régime des pluies de la région sont des critères de choix prioritaires, avec l'intérêt esthétique bien entendu. Si la terre est ingrate, ils mettront plus de temps à se déployer, voilà tout. À une condition, majeure celle-là, que la reprise soit réussie. Ce qui relance la lancinante question du conteneur : bichonné durant toute sa jeunesse dans un substrat souvent complètement artificiel et dépourvu de microflore (or l'on sait que les champignons du sol sont essentiels à la bonne santé des ligneux), un arbuste en conteneur devient exigeant. Planté sans autre forme de procès dans une terre à problèmes, il va bouder. Qu'à cela ne tienne, grand trou et amendement pour tout le monde! Pas évident : le grand trou peut se transformer en puisard, collectant l'eau en excès en hiver, d'où un environnement asphyxiant pour les racines. Je vous propose plutôt d'améliorer la terre en surface, mais sur un emplacement assez vaste, un mètre autour de l'arbuste. Et surtout de dénicher des arbustes produits en pleine terre, cela existe encore, vendus en belle motte, ou encore en conteneur nouvelle for-

mule (Starpot, godet antichignon de forestier, substrat lourd). De toute façon, 80 % des racines resteront dans les 20 premiers centimètres de sol. C'est là que vous concentrerez vos efforts.

► Et les massifs de fleurs? Première suggestion : abandonner au plus vite les positions intenables, où la terre est dure comme de la brique. Laissez l'herbe y revenir. Détectez des emplacements moins problématiques, et logez-y vos espoirs. Apprenez à cultiver l'optimisme et non les lubies. Partez du principe qu'il y a toujours une plante vivace qui se satisfera de la situation. Procurez-vous par exemple le catalogue des pépinières Emmanuel Lepage, un modèle du genre, qui récapitule les vivaces selon les catégories de sol. Ces listes ne comportent pas beaucoup de plantes vedettes, ce qui se comprend parfaitement : les plantes vivaces spectaculaires (lupin, delphinium, pivoine, iris, aster, gaillardes...) sont comme ces animaux domestiques qui ont perdu toute faculté d'adaptation. Elles sont devenues accro à la bonne terre. Si vous n'avez pas cette chance, oubliez-les dans un premier temps, et réalisez ces listes austères, qui vous proposent en sol calcaire les armoises, au feuillage argenté si décoratif; l'adenophora, une fausse campanule ravissante; l'anthuria, aux étincelantes fleurs bleues; ou encore le lotier et l'œnothère, parmi des dizaines d'autres plantes. Il y a vraiment matière à se consoler, d'autant qu'en agissant ainsi, votre jardin aura toutes les chances de ne pas ressembler à ses voisins, tous logés à la même enseigne. Là encore, on ne soulignera jamais assez le plaisir d'échanger avec un pépiniériste spécialisé, de préférence installé pas trop loin. Confiez-vous à lui, et laissez-vous porter. Chaque printemps, je demande ainsi à des pépiniéristes une petite composition à base de trois ou quatre plantes, que j'installe sans plus réfléchir ni faire intervenir mon esprit critique, et je prends un plaisir croissant à déguster ces scènes. L'un des champions dans ce domaine est Jean-Louis Latil (pépinières Lewisia) : il a un don incroyable pour proposer des choix qui paraissent maigrelets au départ et finissent en beauté, ce que j'ai la fai-

blesse de trouver mieux que l'inverse. Mais je suis certain que vous avez déjà repéré des pépiniéristes mordus comme lui. Alors, faites-leur confiance une fois pour toutes, non d'une pipe!

Des fleurs annuelles basses pour coloniser en premier

Que faire pour le tout début de l'opération Mon jardin est un paradis. Deux options s'offrent à vous, aussi paradoxales l'une que l'autre : investir dans des grands pots (diamètre 40 cm) et jardiner dedans en attendant que les arbres, arbustes et plantes vivaces adaptées fassent leur effet. Quitte à acheter du terreau, autant qu'il soit concentré, d'autant que l'on trouve désormais des terreaux sans tourbe. Et misez sur les fleurs annuelles basses. Ne croyez pas que je suis tombé sur la terre, et que je recommande les plants naniés, plutôt changer de métier. Je préconise ici les fleurs annuelles naturellement pas trop hautes, provenant en particulier de Californie et du Mexique : clarkia, godetia, limnanthe, coréopsis, zinnia nain, eschscholzia, œillet d'Inde... Ajoutez-y l'alyssum maritime, la belle de jour, le souci, les immortelles pas trop hautes (xeranthemum), le lin rouge du Maroc, et des graminées annuelles comme la grande brize ou le gros minet (Lagurus). Brassez le tout, et mélangez à de la semoule fine de couscous. En avril, épandez sur le sol décapé de sa végétation et à peine ameubli en surface par un passage de râteau. Recouvrez avec un centimètre de terreau, pas plus (avec un sac de 80 litres, vous pouvez ainsi recouvrir 5 m² environ). Arrosez tous les deux jours pendant deux semaines, pour assurer la germination. Avec un tel choix, ce serait bien le diable si quelques-unes de ces fleurs ne se plaient pas. Elles peuvent même se resserrer, vous donnant ainsi la base pour vos futures créations. De toute façon, l'investissement est minime, aussi bien en argent qu'en énergie, et s'il rate, il sera toujours temps de planter à l'automne suivant. Positivez, comme dit l'autre...

Jean-Paul Collaert

UN LIVRE FONDATEUR

Le titre est austère *Les plantes vivaces et leurs milieux*, mais il a le mérite de cerner le sujet précisément. Son édition française, après traduction par l'excellentissime spécialiste Jean-Pierre Cordier, est depuis dix ans l'un de mes ouvrages de base. N'y cherchez pas des descriptions romantiques et consentez quelques efforts dans la première approche car les informations qu'il contient sont de toute première importance. Issu des travaux menés depuis des décennies en Allemagne, ce livre aborde les plantes vivaces selon les milieux écologiques où elles prospèrent le mieux. À vous de trouver si l'endroit où vous souhaitez les planter est à l'ombre d'arbres plantés récemment, en lisière mi-ensOLEILLÉE à ombragée, en sol humide, largement ouvert, en sol limoneux, modérément sec... Pour ma part, je l'utilise un peu différemment : je pars d'une plante qui semble se plaire, je la recherche par l'index et je choisis des plantes compagnes parmi celles qui sont mentionnées dans la même catégorie. Des renvois vous permettent d'explorer des listes complémentaires, élargissant encore le choix, mais en toute logique. Ce livre copieux (plus de 500 pages) a un autre atout, pas évident de prime abord : il permet de voyager en examinant des choix de plantes correspondant ainsi à la steppe ou aux berges de marais sèches en hiver et détrempées au printemps, deux situations rigoureusement impossibles à retrouver dans mon jardin de banlieue, mais dont je peux imaginer la beauté par le choix de plantes qui est proposé. Même s'il ne contient pas les dernières lubies (*corydalis bleu*, par exemple), il est quasiment imparable sur les plantes peu améliorées qui ont de plus en plus nos faveurs et sont si précieuses pour orner les terrains difficiles. Autrement dit, les valeurs sûres.

Les plantes vivaces et leurs milieux, par Richard Hansen et Friedrich Stahl, éditions Ulmer, 5 rue de Charonne, 75011 Paris (360 F + 35 F de port).

**Pépinières
de Gaudissart**

**Pépinières Générales
Création de Parcs et Jardins**

**"Notre pépinière c'est notre passion,
venez la partager..."**

261, Chemin des Colles - 06140 VENCE
Tél. 04 93 58 10 40 - Fax 04 93 58 65 47

La fertilisation naturelle sert à optimiser la qualité d'un sol sur le plan physique et chimique, le développement des microbes du sol et la végétation des plantes sur le plan qualitatif. Le compostage des végétaux est une méthode qui accélère le processus de décomposition de la matière organique en éléments minéraux (humification). Ce processus est celui qui est perpétué dans nos forêts par les micro-organismes du sol, en présence d'air, de chaleur et d'humidité.

Grâce au compostage, je crois pouvoir fournir de l'humus au sol. L'humus étant la base de sa fertilité ainsi qu'un correctif universel de toute terre déséquilibrée (terre appauvrie, remblayée, labourée, mono cultivée), il fournit ce dont une plante a besoin pour végétérer (au sens propre). Qu'est-ce que l'humus ? C'est un composé chimique, complexe, en perpétuelle évolution. Concrètement, c'est une matière spongieuse à visqueuse, brune ou noirâtre. **Quel est son effet sur le sol ?** Sur le plan physique : l'humus décompacte les terres argileuses, donne du corps aux terres légères (sableuses), régule l'humidité du sol, augmente le stockage de la chaleur, forme la structure grumeleuse de la terre idéale. Sur le plan chimique : associé à l'argile, il donne le complexe argilo-humique ; c'est un colloïde qui fixe et stocke les éléments minéraux ; il limite le lessivage (lors de fortes pluies ou d'arrosages abondants, il va, en les retenant, empêcher les éléments minéraux de fuir vers le sous-sol) et augmente la capacité d'échange d'ions.

Quel impact a l'humus sur les microbes du sol ? Le compost (issu du compostage) fournit habitat et nourriture à la faune et à la flore du sol qui vont décomposer la matière organique en éléments minéraux. Mis à part le potassium, tous les éléments minéraux passent par un cycle microbien pour être assimilables par la plante. Ils sont soit oxydés, soit chélatisés, stade final de la transformation (exemple le chélate de fer). De plus, un bon habitat favorise une bonne activité microbienne qui limite les organismes pathogènes et forme des antibiotiques.

Comment l'humus optimise-t-il la végétation d'une plante ? Le compost, via l'humus, fournit des éléments majeurs (N, K, Ca, Mn, P, S), des éléments mineurs, dont oligoéléments (Fe, Zn, Cu, Mg, Mo, Bo) et du gaz carbonique. Pour se constituer, une plante a besoin de 32 éléments minéraux. Les 4 éléments de l'atmosphère fournissent 95 % de sa matière sèche, les 28 éléments restant viennent du sol et fournissent les 5 % de sa matière, ce qui signifie que la plante se nourrit quantitativement dans l'atmosphère et qualitativement dans le sol (couleur, goût, résistance aux maladies et aux ravageurs).

Comment fonctionne la fertilisation naturelle ? Observons ce qui se passe dans la forêt. Les différentes périodes de l'année font que des déchets de végétaux s'accumulent sur la surface du sol, abritant un complexe faune/flore qui, à différents niveaux, de haut en bas, va décomposer la matière organique jusqu'à sa minéralisation.

On distingue trois couches étroitement liées bien que chacune ait son processus propre où travaillent, entre autres, insectes, bactéries, champignons, microbes, en étroite collaboration avec les vers de terre. La première couche représente la litière où l'on reconnaît bien les déchets. La deuxième couche, ou couche de décomposition, fait apparaître les déchets déjà bien décomposés et difficilement reconnaissables. La troisième couche est le véritable sol nourricier, les déchets y sont totalement méconnaissables. C'est la zone où se forme le complexe argi-

POUR AMÉLIORER VOTRE TERRE, FERTILISATION NATURELLE ET COMPOSTAGE

En voulant créer un jardin, l'homme cherche de façon inconsciente à reproduire la nature à son échelle. Au départ de son installation, il ne perçoit pas que les végétaux qu'il a plantés vont grandir au point de le déranger. Vient le moment où il veut se débarrasser de ses rémanents et va les jeter à la décharge, ou les brûler (merci pour mon linge qui sèche!). Le sol, celui du jar-

din également, est un lieu de vie où se côtoient des êtres vivants multiples et variés. Ils obéissent à des lois naturelles que, faute de connaissances, l'homme transgresse la plupart du temps. Mon idée est de vous faire prendre conscience de ce milieu vivant pour progressivement améliorer votre jardin tout en lui restituant ce que vous lui aurez soustrait.

lo humique (CAH) et où les vers de terre interviennent le plus. Ils jouent un rôle très important pour la formation du sol et sa fertilité : ils aèrent le sol en faisant des galeries et favorisent ainsi une meilleure installation des racines, ils fragmentent la matière organique, mélangeant la terre en la transportant, remontent les éléments minéraux à la surface (actions mécaniques) ; ils rejettent les éléments minéraux en teneur augmentée par leurs déjections (N x 7, P x 7, K x 11) (action chimique) ; ils jouent un rôle de prédateurs en sélectionnant la microfaune (action biologique).

En pratiquant le compostage, nous reproduisons donc le cycle de l'humification naturel dans la forêt. Tout en éliminant les déchets organiques, le compostage maintient, voire augmente, la teneur du sol en humus, assurant la pérennité de la faune et de la flore indispensables à l'assimilation par les plantes des éléments minéraux nécessaires à leur santé. En constatant le lien étroit qui existe entre le règne végétal et le complexe faune/flore du sol, on peut penser, par extension, que si une plante a du mal à végétérer, c'est que le sol a des difficultés à lui fournir ce dont elle a besoin ; ce sera donc à nous, jardiniers, de recréer un sol qui lui soit favorable. Enfin, le sol vit grâce à cette couverture végétale qui le protège du soleil (donc de la déshydratation, de

l'élevation de la température), de la pluie (et de la déstructuration de la terre, du glaçage), et, dans une certaine proportion, des herbes indésirables.

Le compostage

Composter signifie "mettre en tas". Le compostage consiste à entasser nos rémanents dans un certain volume nécessaire et suffisant, et ce pendant le temps indispensable à sa transformation. Qu'il se fasse en silo, en tas, ou en surface, le tas est composé de déchets végétaux les plus variés possibles (tous les végétaux ne consomment pas les mêmes quantités d'éléments minéraux). Il doit être maintenu fortement humide. Un broyage permet d'accélérer le processus de décomposition par la multitude de plaies qu'il offre aux organismes décomposeurs : si l'on prend l'exemple d'une feuille de platane, la cuticule cireuse qui l'enveloppe la protège contre les agressions extérieures ; sectionnée, elle sera attaquée par les micros organismes aux endroits mêmes où la feuille aura été blessée.

Le compostage en surface reproduit au jardin la litière protectrice et nourricière que l'on trouve dans la forêt. Il consiste à mettre les rémanents, à partir de l'hiver, en couches fines de deux à trois centimètres et ce plusieurs fois par an, au fur et à mesure de la décomposition. Cette couverture est peu ou pas esthétique mais un broyeur de

végétaux peut être utilisé pour calibrer les déchets et donner un aspect plus propre. La décomposition est lente.

Le compostage dans un récipient : on utilise un silo à lamelles de bois (entre autres tonnes à compost et thermo-composteurs). Idéal pour un petit jardin où peu de rémanents sont à évacuer, il en faudra au moins trois pour un jardin plus important. On les utilise en rotation : le premier reçoit la matière froide, le deuxième est en fermentation et le troisième constitue la réserve à compost mûr (stade terminal). L'ensemble est placé à l'ombre sur un sol nu et vivant.

Le compostage en tas est à pratiquer dans un grand jardin selon deux méthodes :

• **1^{ère} méthode :** on entasse des rémanents broyés aussi variés que possible en prenant soin de toujours associer matières vertes et bois. Le tas, entre 2 et 3 m², fait 1,5 m de large sur 1 m de haut ; la longueur est variable en fonction du volume. Il est disposé à l'ombre sur un sol nu et vivant, recouvert d'une couverture végétale ou de terre. Après un pic de température de 50 à 60 °C, celle-ci redescend et se stabilise à une chaleur à peine supérieure à celle de l'extérieur. Un équilibre biologique se forme, l'humification est en route. Après 4 à 6 semaines, le tas peut être retourné afin de mettre les couches extérieures au centre et le centre à l'extérieur. Au

bout de 6 à 8 mois (sous nos latitudes), on peut utiliser le compost mûr après tamisage (grille de 10 mm environ) et réinsérer le refus dans le tas suivant. Le compost mûr a un aspect grumeleux et sent bon l'humus de la forêt.

• **2^e méthode :** on entasse les rémanents broyés comme dans la première méthode. Il est ensuite retourné systématiquement (comme indiqué précédemment) les 2^e, 4^e, 7^e, 11^e et 15^e jours. Ce compost, esthétique, peut être utilisé en couverture végétale sur le sol. Comme dans la méthode précédente, il ne peut être enfoui dans le sol avant 6 à 8 mois et après tamisage.

Anomalies

Pour différentes raisons, le tas peut surchauffer ou, au contraire, rester froid. Il faudra donc contrôler le mélange bois/matières vertes, l'humidité du tas et son tassement. A signaler que l'apport de fumier (vache, cheval, lapin, poule) crée une surchauffe. Vous pouvez, pour de plus amples renseignements, consulter "Le compost au Jardin" de Terre Vivante*. Je n'ai pas trouvé à ce jour livre plus complet sur le sujet. Tout ce que vous désirez savoir s'y trouve et, foi de jardinier, je ne cesse de le relire.

Bruno Moret

*Terre Vivante, Domaine de Raud, 38710 Mens Tél. : 04 76 34 80 80

Metttons-y les formes !

par Gisèle Voegeli-Rossi

Au XI^e siècle déjà il était question, en vieux français, de "compost" pour imager l'aspect composé de ce matériau organique, fort prisé de nos jours. Plus élégant que ruelon tout de même, non ? C'est comme de dire lombrics, ça passe mieux, entre la volaille et le fromage, que de s'extasier sur le dur labeur des asticots, qu'Aristote considérait comme les viscères du sol. Tout est question de représentation. De plus, qui d'autre que le jardinier peut s'attendrir sur le cocon de lombrics rouges découvert en étalant son précieux reste de compost le long de sa superbe bordure d'iris germanica. Pas de pétard, j'ai beaucoup plus de succès lorsque au cours d'un dîner je décris mon bonheur à enrichir mon jardin grâce à un amendement du cru, que si je me lance dans un plaidoyer sur le bien fondé de la récupération des déchets ménagers pour les restituer à leur forme organique. Trouver le bon ton, Cyrano de Bergerac l'avait compris. Pour : "Dimanche je construit mon silo à ordures ménagères au fond du jardin...", mieux vaut dire :

Artistique : ce week-end, je crée un espace-compost sur mon terrain.

Maternel : c'est décidé, j'aménage une nurserie à lombric sous le sureau doré.

Généreux : j'inaugure dimanche le Resto du cœur des animaux du jardin.

Ecologique : dès demain, je m'organise pour restituer à la terre ce que je lui emprunte en jardinant.

Technique : un compost c'est 27,4% de déchets ménagers en moins à l'incinération.

Rêveur : les anciens alchimistes cherchaient à transformer de vils métaux en or jaune et si je métamorphosais nos résidus ménagers en or brun ?

Civique : la poubelle à compost est aujourd'hui un accessoire indispensable à tout citoyen responsable.

Scientifique : l'humus ainsi obtenu améliore durablement la structure du sol. Il est le siège d'une



intense activité microbienne diversifiée qui réduit le développement des organismes pathogènes.

Impatient : six mois et un jour, mon compost doit être mûr.

Darwinien : il est douteux qu'il existe beaucoup d'autres animaux ayant joué dans l'histoire de la terre un rôle aussi important que celui de ces créatures à l'organisation si primitive.

Catastrophiste : si aujourd'hui les vers ingèrent 2 à 300 kg de terre par an, qui nous garantit qu'il nous en reste encore sous les pieds dans 1000 ans.

Surpris : mais c'est un HLM à taupes non, plutôt l'une des nouvelles cités de Monsieur Edouard François.

Pratique : j'y mets les épluchures, les restes, les tontes, les feuilles mortes, un peu de cendre, bref, même le vilain bouquet de la belle sœur y est valorisé.

Rational : trois étapes dans l'ordre, 1^e dégradation, 2^e fermentation et transformation, 3^e maturation.

Méthodique : une couche de matériaux humides pour l'azote, une de matériaux plus secs pour le carbone, une couche de matériaux humides pour l'azote, une couche...

Campagnard : et d'sus, on y fait pousser les courges.

Après tout, peu importe la forme, l'important c'est d'avoir du nez pour choisir le verbe !

Tête de binette, oui !

• Préférer deux enclos contigus (2 x 1 m²), ils permettent d'aérer le compost jeune en le transvasant pour maturer.

• Débuter le tas avec du fin branchage, il assurera la circulation de l'air.

• Ménager, pour la famille hérisson, un accès type mini échelle de poule.

• Stabiliser l'odeur, si nécessaire, grâce à du marc de raisin (de vigne biologique).

• Utiliser en automne le compost jeune en couverture de surface, et le compost mûr comme amendement du sol.

Tête de pioche, non !

• Choisir un emplacement trop ensoleillé, le compost aura de la peine à conserver l'humidité nécessaire à la transformation.

• Tasser, l'aération est indispensable à la vie microbienne du tout.

• Incorporer des herbes grainées, ces dernières risquent fort de germer lors de leur retour au jardin.

• Refuser le fumier de poule amicalement proposé par le voisin, il améliorera votre compost.

• Déséquilibrer le compost en introduisant massivement un grosse quantité de matière semblable (tontes de gazon en 1 fois).

**Prenons date à
St-Jean-de-Beauregard**

Voici le deuxième volet de notre réflexion autour de la santé du jardin. Après les plantes qui soignent les plantes, quelques réflexions sur la vie du sol, le contrôle des pucerons et limaces, ou encore la méfiance vis-à-vis du Round up. Les contacts et encouragements reçus à la lecture du premier volet nous font ressentir l'urgence d'approfondir les connaissances dans ce vaste domaine : les relations des plantes entre elles, avec le sol et avec l'homme. Pour cela, nous avons besoin non seulement d'études bibliographiques, mais surtout d'expérimentations, les plus variées possibles. Voici pourquoi, en plein accord avec Mme de Curel, nous invitons tous les jardiniers et jardinières intéressés par cette question à participer à une table ronde qui aura lieu le samedi 10 novembre prochain, à 10 h 30, dans le cadre de la fête des fruits et légumes de Saint-Jean-de-Beauregard. Autour de Bernard Bertrand, Jean-Claude Chevalard (le champion du purin d'ortie), et Eric Petiot, nous vous convions à échanger les expériences. Et surtout participer, de façon concrète, à des micro-expérimentations. Ce réseau, que nous souhaitons le plus vaste possible, offrira un champ d'étude incomparable. À charge pour d'autres volontaires de compiler ces résultats et faire avancer les réflexions. Rendez-vous à Saint-Jean!

Jean-Paul Collaert

Quelques autres raisons pour venir à Saint-Jean-de-Beauregard : le cours de confitures donné par Christine Ferber (s'inscrire au préalable au 01 60 12 00 01), les conférences de Philippe Desbrosses (les graines biologiques), Annette Schreiner (les arbres pour le jardin), Marie-Christine Daunay (les ressources génétiques des légumes) et Guy Barbier (la vannerie). Et toujours autant d'exposants, pépiniéristes (Dumont, Fruits de saison, Kerfandol, Branche, La Preille, le Jardin des lavandes, Bureau...) et producteurs de légumes et fruits de terroir. En pratique : les vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 novembre, de 10 heures à 18 heures. Entrée : 60 F. Tarif réduit : 40 F. Saint-Jean-de-Beauregard est situé près des Ulis. Tél. 01 60 12 00 01.

Cette contribution est emblématique de ce que nous souhaitons à la Gazette des jardins : ouvrir un espace d'expression où chacun peut apporter ses réflexions, le fruit de ses lectures ou de ses expérimentations. Comme Guy Chevereau, Cyrille Albert ou Eric Petiot, exprimez-vous, en apportant si possible des éléments précis. Voici un très intéressant texte qui pose des bases de réflexions intéressantes. Je me suis contenté d'exprimer en hors texte mes propres ressentis.

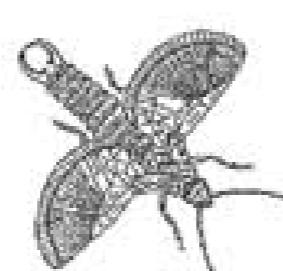
J.-P. Collaert

UNE AUTRE FAÇON

La vie du sol : faut que ça grouille !

Je tiens à remercier Emilia Hazelp, fondatrice de l'association Las Encantadas (qui a pour but essentiel de promouvoir la permaculture, qu'elle appelle plus justement la culture synergétique) qui m'a fait parvenir un article paru en 97 dans Acres USA, un mensuel cherchant à diffuser des connaissances pratiques et théoriques pour une agriculture plus écologique. Cet article comporte 13 pages. Elaine Ingham, célèbre microbiologiste, docteur et professeur à l'Oregon State University répond aux questions de la revue. Je me suis efforcé de le résumer au maximum, pour votre plus grande "compréhension" et patience.

Qu'est-ce que la permaculture? Cette technique de jardinage a été mise au point par un Australien, Bill Mollison, dans les années soixante-dix, et depuis lors largement répandue et adaptée dans les pays anglo-saxons. Elle préconise la reconstitution d'un ensemble écologique le plus complet possible, à base d'éléments permanents, comme les grands arbres et les arbustes. Elle inclut également le retour des poules dans le jardin. On n'est pas loin du domaine agricole idéal tel que l'entendait Olivier de Serres au XVIIe siècle!



L'auteur de l'article se réfère ici à une hypothèse voulant que les chloroplastes, ces organites des feuilles, où se produit la photosynthèse, seraient des micro-organismes, autonomes à l'origine, qui auraient été progressivement encapsulés dans les feuilles, pour le plus grand profit des plantes.

Pour ceux (dont je suis) qui pensent que les plantes ne pensent pas, on peut imaginer un autre scénario : les racines ont de toute façon besoin d'éléments nutritifs pour assurer leur croissance. Quand la plante est en pleine végétation, le flux de sève élaborée est largement chargé en acides aminés et glucides qui vont se retrouver au niveau des poils racinaires. Le fait que toute une microfaune et flore soit présente à ce niveau, contribue au maintien de ce flux en consommant largement cette manne.

En introduction, nous prenons évidemment conscience de la multitude de micro-organismes vivant dans le sol, mais également, de l'incapacité actuelle de pouvoir tous les définir. Pour faciliter la tâche, Elaine a réalisé un classement de différents organismes en groupes fonctionnels dans ce qu'elle appelle : le foodweb, réseau alimentaire car elle ne parle pas de chaîne alimentaire.

LE 1^{er} GROUPE comporte les phytophages (mangeurs d'herbe). Nous y retrouvons, évidemment, un certain nombre de bactéries, mycètes (champignons), nématodes, etc.

LE 2^e GROUPE concerne les prédateurs du 1^{er} groupe : nématodes mycophages (mangeurs de champignons), micro-arthropodes mycophages et également trois groupes de protozoaires bactériophages.

LES PREDATEURS DES PREDATEURS viennent ensuite, qui ont pour fonction principale de réguler la quantité des premiers prédateurs. Puis, nous pourrions parler des macro-organismes (scolopendres, cloportes, perce-oreilles, vers de terre etc...), mais ceux-ci ne font pas réellement partie du foodweb, participant seulement à la biomasse du sol. Cependant, prenons conscience que tout ce beau monde permet à d'autres règnes de se nourrir, dont celui des bestiaux où nous trouvons l'homme. Hum...

Avant de bien comprendre la fonction de tous ces micro-organismes, revenons à quelques données essentielles. Les plantes fixent le carbone en utilisant l'énergie de la lumière solaire (grâce à d'autres genres de micro-organismes vivants dans les feuilles quelques milliers par cm²). Les plantes transforment ce carbone en matières carbonées pour les restituer à 50 % (plus, quelquefois) au système racinaire qui, lui-même, va les introduire dans le sol sous forme d'excréments.

Ne croyons surtout pas que les plantes sont stupides de dépenser toute cette énergie inutile. Depuis des millions d'années, elles savent que le sol est archi infesté de bactéries et de mycètes ; elles mettent donc à leur disposition une grande quantité de nourriture afin que ces micro-organismes puissent prospérer puisque, finalement, CE SONT EUX QUI VONT LES ALIMENTER en éléments essentiels, mais également, les protéger des agents pathogènes. Si vous tuez ces micro-organismes (comment ? Oh, facile ! Labour, insecticides, herbicides, etc.), la plante continuera malgré tout à fournir des excréments. Et comble de malheur, nourrit les plus costauds qui sont, pour la plupart des agents pathogènes : c'est ça la maladie ! Tuez la vie du sol et vos plantes deviendront malades, et vous avec.

Revenons aux types de groupes. Les bactéries et les mycètes sont de véritables puits d'azote (indispensables à la croissance des plantes). La capacité de ces micro-organismes à assimiler l'azote dans la biomasse est impressionnante. Que ce soit en décomposant la litière en surface, ou celle se trouvant dans le sol, ou encore, en utilisant les excréments carbonés. Ils vont également conserver la plupart du phosphore, fer, magnésium, manganèse, etc.

Attention ! les engrains non-organiques produisent un choc osmotique tout autour de leur sphère d'action, tuant ainsi tous les organismes se trouvant à proximité immédiate. Si vous utilisez des engrains de synthèse, seulement une infime partie sera absorbée par les racines (à leur contact). Le reste, non-fixé par les micro-organismes (puisque mort) partira tout droit dans la nappe phréatique sous formes de nitrates/nitrites ; c'est ce qu'on appelle le lessivage. Pour parenthétiser (une fois de plus !), saviez-vous qu'un certain nombre d'herbicides est beaucoup plus bactéricide que désherbant ? Alors, ne nous étonnons pas de retrouver "les engrains" à notre robinet ! Oui ! L'agriculteur d'aujourd'hui a vraiment tout faux...

Revenons à nos chers et bienfaits phytophages, mais gourmands. Ils gardent un peu trop d'azote pour eux tout seuls. C'est alors qu'interviennent les prédateurs qui vont les "naquer", et dans leur digestion vont rejeter beaucoup plus d'azote parce qu'ils en ont moins besoin. Et comme toute cette guerre se passe à proximité des racines, ce sont les plantes qui en héritent directement... Et les prédateurs des prédateurs ? Eh bien ! Ils ont encore moins besoin d'azote ; quel cadeau pour les plantes ! Vous comprenez, maintenant, pourquoi les végétaux restituent autant de matières carbonées à la terre ! Pas folle la Nature ! Et dire qu'il y a certains humains qui se croient Maîtres du Monde en substituant à la Création Originelle des artifices criminels, et d'autres qui vont défendre ce génocide ! Désolé de le formuler ainsi (j'en vois déjà quelques-unes qui commencent à gigoter sur leur chaise), mais si l'homme peut vivre sans l'homme, l'homme ne peut vivre sans la plante, par conséquent : sans les "microbes" ! Les amibes de mes amis, sont mes amies !

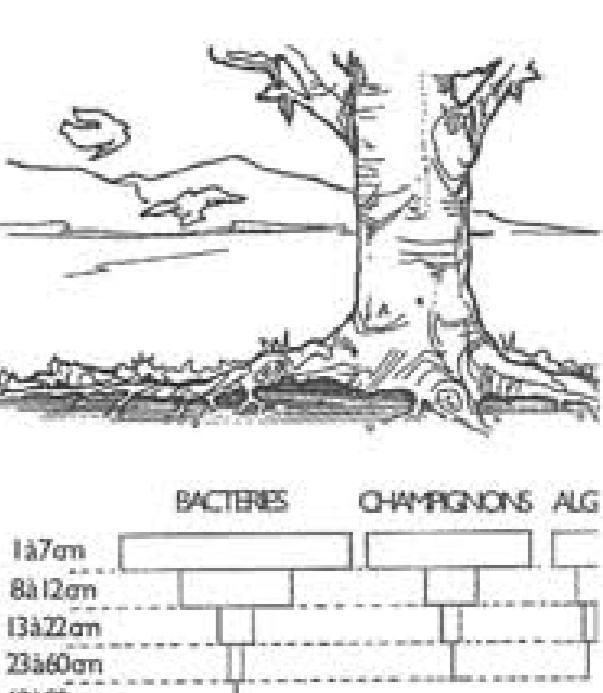
Pour finir, Elaine Ingham décrit, également, les effets de certains herbicides et insecticides. Aujourd'hui, c'est l'évidence : tous ces traitements participent activement à la mort plus ou moins rapide (quelquefois immédiate) de tous ces micro-organismes... C'est lamentable ! Prenons bien conscience que tant qu'il y a de la vie dans le sol, tout ce que vous allez y insérer sera décomposé par les micro-organismes et sera volatilisé hors du sol, sous forme de gaz, et ira "s'amuser" avec la couche d'ozone (aujourd'hui, dans certaines régions, nous trouvons plus de maladies respiratoires à la campagne qu'en ville). Et dans ce mélange, y a-t-il un espoir ? Oui ! Même une scientifique de renom prétend que la solution est l'apport de matières organiques en surface, que ce soit, par des engrains verts ou du mulching. Tiens, tiens, nous y reviendrons... Tant qu'il y a de la vie, il y a du mulch.

Guy Chevereau

Aucune plante n'est directement capable d'absorber l'azote présent en abondance dans l'air (70 %).

Même dans le cas des Légumineuses, des micro-organismes (bactéries appelées Rhizobium) assurent cette capture. Un échange s'établit ensuite avec les racines. Azote contre glucides. Ici, l'auteur élargit simplement le cadre de ces relations, ce qui est tout à fait scientifiquement valable.

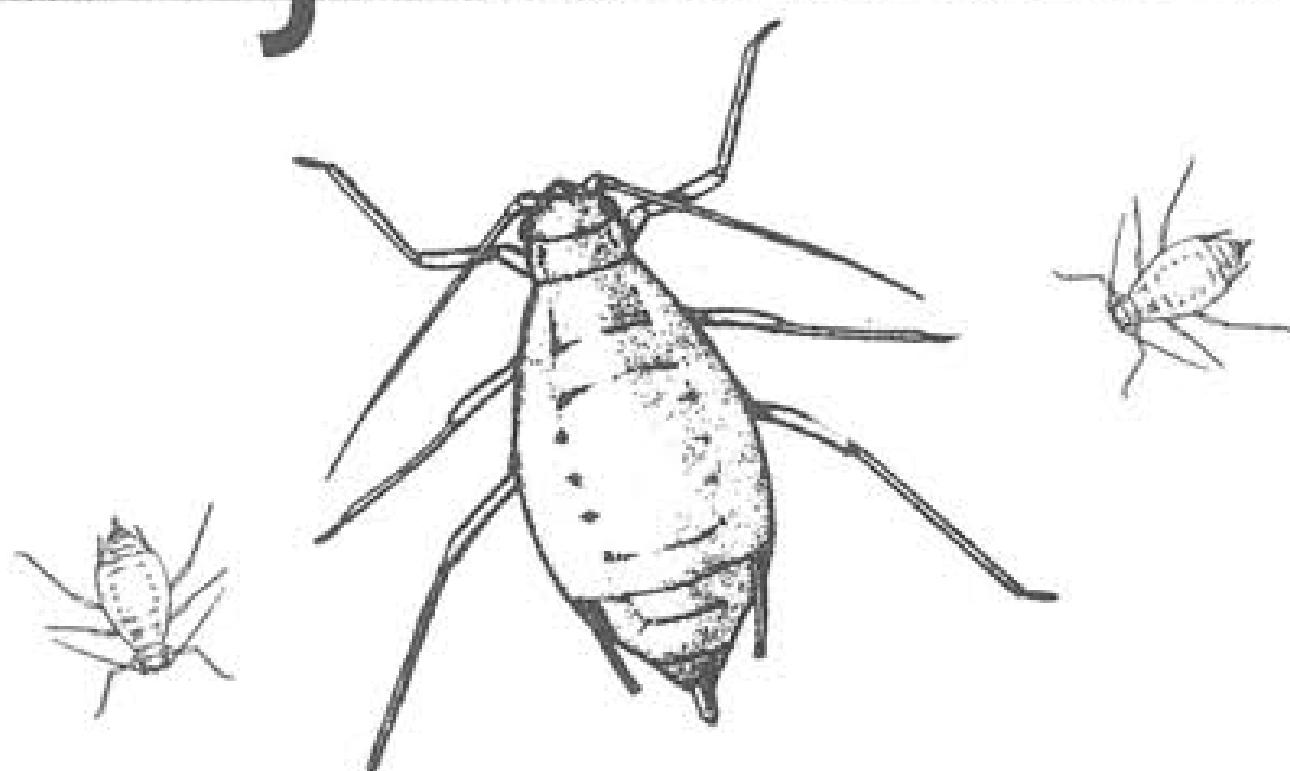
Et le jardinier ordinaire le suit malheureusement avec allégresse. Une étude menée à Rennes conduit à cette conclusion effarante : la pollution des eaux souterraines due aux épandages d'engrais par les jardiniers est très largement supérieure à la surface des jardins. Ils ont la main lourde !



Les micro-organismes sont surtout fréquents dans la couche superficielle du sol. Le moindre labour les perturbe pour longtemps.

Attention : les traitements dits bio ne font pas exception à la règle : la brutalité de la rotavation, du cuivre contenu dans la bouillie bordelaise, et même du purin d'ortie mal dosé perturbent la microfaune et flore du sol. On peut se rassurer en se disant que les éléments introduits sont facilement réintégrés dans le sol mais est-il besoin d'imposer cet effort ?

DE JARDINER



Pucerons, araignées et limaces

Dans une Gazette de ce printemps, Jean-Paul Collaert s'interrogeait sur le problème "capucines et pucerons". Voici les observations que j'ai pu faire, dans mon jardin de Charente-Maritime, sur ce problème et celui d'autres bestioles indésirables.

Les pucerons

J'ai eu à semer (et/ou transplanter) de nombreuses graines de capucines. Dans mon jardin, rien de grave à signaler. En revanche, sur mon lieu de travail, le résultat fut terrible. J'ai mis les graines en terre dans une grosse jardinière en béton située plein sud; cette terre a été travaillée en mars après des années d'oubli : elle était aussi dure que le contenant... Les graines de capucines ont levé avec difficulté, puis se sont développées avec toutes les peines du monde. Résultat : horreur ! En juin-juillet, elles n'étaient qu'un linceul noir de pucerons. Double horreur : ces mêmes parasites se sont mis à infester les œillets mis en mélange. Résultat, il fallut enlever le plus gros à la main, et traiter avec un produit très dilué. J'ai appliqué ensuite un grand coup de purin d'ortie pour redonner de la vigueur aux plantes. Un mois plus tard, les capucines étaient aussi minables, mais les œillets fleurissaient enfin et... plus de pucerons.

Question : il y a quelque chose qui me chiffonne : il est souvent dit qu'il faut planter des capucines auprès des rosiers (par exemple) car les pucerons épargneront ces derniers. Pourtant, les pucerons des capucines sont minuscules et noirs, alors que ceux des rosiers sont bien charnus, vert tendre ou marron. Ce ne sont pas les mêmes !

Ce que j'ai constaté lors de cette mésaventure, c'est que plus on traite chimiquement, plus on est embêté. Dans le cas des pucerons, plusieurs personnes m'ont demandé pourquoi, quelque temps après une pulvérisation d'insecticide, l'infestation revient de plus belle.

Ma réponse (qui rejoint totalement celle de Eric Petiot, n° 36 p. 4) est que ces produits tuent les auxiliaires du jardin qui mangeraient les pucerons, vu la capacité de reproduction de ces derniers, bien supérieure à celle de leurs prédateurs naturels, traiter c'est faire plus de mal que de bien. Moi-même, je n'y ai pas échappé. Cette année, devant souvent m'absenter, il m'est arrivé deux fois (en avril et mai) de retrouver les rosiers tellement couverts de pucerons que j'ai craint pour leur survie. J'ai donc acheté un produit tout prêt "bio". Il était dit qu'il respectait les abeilles dans certaines conditions (?). Cela a fait effet... mais je doutais de sa complète innocence.

Donc, je me suis mis à observer les plantes de plus près : s'il y avait trop

de pucerons, je les enlevais à la main. Bon, c'est vrai, c'est gluant et ça colle, mais tant pis. Dès que juin est arrivé, les auxiliaires étaient présents : c'est incroyable le nombre de bestioles qui s'affairent dans le jardin, à tourner, virer, inspecter, manger... Des coccinelles de toutes tailles, de toutes couleurs ; des punaises (que l'on méprise si injustement) ; des criquets ; des sauterelles ; des abeilles de diverses sortes ; des libellules ; plein de chenilles vertes, et quelques papillons qui reviennent... enfin ! Mais aussi les araignées, les limaces et les escargots.

Les araignées

Décidément, c'est dur de s'y faire. À les côtoyer de très près, j'en oublie la peur, mais vraiment ! Quand, en mai, les cocons s'ouvrent, ce sont des nuées de petites araignées qui s'installent. Deux mois plus tard, il y en a tellement que cela devient terrible, et je ne parle que de la fameuse épeire. En fin août, elles ont l'abdomen aussi gros que mon petit doigt, un cauchemar. Le jardin ressemble à un décor d'Halloween : de la toile d'araignée plein la figure, les pauvrettes qui courrent dans mes jambes nues, et, si l'on m'entend pousser un hurlement, c'est que j'ai mis la main dessus. Trop, c'est trop. En arriver à rêver la nuit qu'il y a une énorme araignée, aussi grosse que la main, si, si ! derrière les rideaux de la chambre... y'a malaise.

Alors, j'applique le fameux plan : "déplacement de populations par voies pacifiques". Et hop ! Dans une main, un bocal en verre refermable, dans l'autre une baguette de bois. On accroche la demoiselle avec l'extrémité de la baguette, rapidement elle glisse dans le bocal, on ferme... et quinze minutes après, une vingtaine d'entre elles changent de jardin (il faut opérer rapidement car elles n'apprécient pas du tout la promiscuité). Ouf, je respire. Ce plan d'attaque s'adapte aussi aux escargots et limaces.

Escargots et limaces

Les limaces se reproduisent à une telle vitesse que, si l'on laisse faire ce beau monde, tout le jardin sera dévoré. Je n'utilise plus les granulés de poison qu'en cas d'absence très prolongée, et en zones sensibles. Donc, de février à avril, et à partir de septembre, le matin et le soir à la fraîche, je ramasse tous les coupables dévoreurs, limaces et escargots. De toutes les façons, il y en aura toujours chez moi, attirés par cet énorme garde-manger. Résultat : pendant plusieurs semaines ce printemps, j'en avais tous les jours une boîte pleine. Au bout de quelque temps, j'ai constaté une baisse notable des dégâts : les coupables ont continué leur chemin... mais beaucoup plus loin !

Cyrille Albert

DESHERBANTS CHIMIQUES, QU'EN EST-IL ?

Attention ! Cet article pourrait heurter les âmes sensibles et il est conseillé de ne pas s'abstenir de le lire.

Bien des slogans publicitaires nous matraquent des affirmations sur l'emploi des préparations commerciales telles que le Round-up, les désherbants Vilmorin, Vival, etc., pour atteindre un double objectif qui est de banaliser l'utilisation des produits phytosanitaires (on ne dit plus pesticides) et de nous faire croire qu'on ne peut plus s'en passer ! Notre bon sens égaré, nos consciences anesthésierées, voilà les agriculteurs, jardiniers, collectivités locales, gestionnaires des abords des routes, en train d'utiliser ces herbicides totaux, convaincus par ces déferlantes publicitaires ! En tant que professionnel, j'assiste régulièrement à un épandage de Round-up dans les potagers ou aux abords des ruisseaux, par des gens totalement rassurés du caractère inoffensif de ce produit tel qu'il est décrit dans la publicité : "Roundup formule bio dégradable", "Avec Roundup, désherbez en toute quiétude". Merveilleux, n'est-ce pas ? Cet usage, qui avoisine la démence, a touché et convaincu la Direction Départementale de l'Agriculture qui délivre un certificat au bout de quatre jours de stage, organisé... par un ingénieur Rhône-Poulenc (Aventis) sur l'utilisation des produits chimiques ! Et ce certificat, bien entendu, n'est pas seulement délivré aux paysagistes qualifiés. Quatre jours de formation pour apprendre à polluer en toute sérénité, grâce à Rhône-Poulenc qui libère nos consciences si fragiles. Si Dieu s'est réincarné, c'est en Rhône-Poulenc et toutes ces firmes comme Monsanto, Novartis, qui vont à coups de molécules, nous libérer de la faim dans le monde et de nos petits soucis de "propreté" pour ce qui nous environne.

Bien, maintenant que je me suis "laché", passons aux choses sérieuses. La matière active qui détruit ce que l'on appelle encore "mauvaises herbes" se nomme le glyphosate et a été brevetée en 1969 et commercialisée en 1975. C'est seulement en 1998, soit 23 ans après la mise sur le marché, que l'on a pu détecter cette molécule dans les eaux. Il est intéressant de stipuler que ces recherches ont été financées par les consommateurs d'eau en Bretagne. Un petit coup de pouce de l'Etat, cela n'aurait pas été du luxe, mais bon, comme on le dit souvent, "l'essayer, c'est l'adopter" ! Où en étai-je ? Ah oui, les Bretons. Sur la moitié de leurs huit rivières, le glyphosate est retrouvé, et largement au-delà des normes réglementaires de 0,1 microgramme par litre. Le record de contamination par le glyphosate est de 172 fois la norme ! Que font la police et le gouvernement ?

Glyphosate par-ci, glyphosate par-là, oui, mais qu'est-ce que c'est que le glyphosate ? C'est une matière active très soluble (quatre cent fois plus soluble que l'atrazine dont la dangerosité n'est plus à prouver non plus), d'une grande stabilité (durée d'une demi-vie de 47 jours) et qui est faiblement retenue par la partie organique du sol. Le glyphosate persiste donc bien dans le sol, et la structure de cette molécule fait qu'elle est relativement mobile.

Quels sont les effets toxicologiques du glyphosate ? La biodégradation de cette matière active engendre des dérivés nommés métabolites secondaires (car le sol et la plante ne savent qu'en faire) bien plus dangereux que la molécule mère et que l'on retrouvera dans des quantités bien au-delà des normes actuelles. Mais pour rajouter une couche au mille-feuille, le grand sorcier a rajouté ce que l'on nomme un surfactant qui permet une meilleure application de cet herbicide, et qui est trois fois plus毒ique que le glyphosate ! Nous retrouvons bien entendu cette soupe dans un tiers des préparations commerciales. Eric Seralini, chercheur de l'Université de Caen, déclare : "Ces produits et leurs dérivés pourront s'accumuler dans le foie des animaux et entrer directement ou indirectement (comme l'atrazine) dans la chaîne alimentaire, provoquant ainsi des effets à long terme, non directement

visibles, comme une saturation progressive de système de détoxication, ou une initiation et/ou promotion de cancers". En outre, faut-il rappeler que plus de 75 % des plantes transgéniques actuellement commercialisées sont tolérantes au glyphosate par introduction d'un gène d'origine bactérienne ! Des études menées au Japon ont permis de relever les différents symptômes d'empoisonnement liés au Round-up : douleurs gastro-intestinales, vomissements, perte de conscience et destruction des globules rouges, destruction des muqueuses et des tissus de l'appareil respiratoire supérieur.

On a démontré en laboratoire que le glyphosate était toxique pour les gènes et compliquait la reproduction chez des oiseaux. De plus, on a démontré que le glyphosate contenu dans bon nombre de préparations commerciales peut tuer certains insectes auxiliaires tels que les coccinelles et les chrysopes (tous deux dévoreurs de pucerons). Le Round-up affecte les vers de terre et le mycelium (partie souterraine des champignons), inhibe la fixation d'azote et fragilise les cultures par rapport aux maladies.

J'ai soudain un accès de nostalgie des moments que j'ai à peine connus mais qui m'ont touché au plus profond de mon être : qu'en est-il des agriculteurs qui cultivent la terre avec respect et bon sens ? Il y en a, certes, des obstinés qui se battent contre les obstacles imposés par l'Etat ou ces firmes tentaculaires. Ces obstinés, quoiqu'il arrive, avancent mais avec une autre technologie et un grand sens de l'éthique. Le but de cet article n'est pas de vous emmener sur le même bateau que le mien, mais de vous amener à une forme de réflexion collective sur le sens véritable de nos actions. Cultiver et entretenir Dame Nature avec acceptation comme on le faisait si bien à la Renaissance et non pas dissocier nature et esprit. Sur ce, longue vie à tous !

Eric Petiot
Paysagiste-Arboriste

UN PREMIER GUIDE

Hasard, au même moment où paraissait le premier article consacré par la Gazette aux plantes qui soignent les autres plantes, je trouvais mention dans *Les quatre saisons du jardinage* de la parution d'un ouvrage consacré au même sujet par *Nature et Progrès*. Je l'ai immédiatement commandé... et disséqué : mieux que bien !

Ce petit livre fera date car il constitue, à ma connaissance, le premier consacré à ce sujet. Il insiste sur les bienfaits nutritifs des purins d'ortie, en lançant deux pistes de réflexion : la richesse de ces purins en oligo-éléments, et une éventuelle activité homéopathique des substances actives contenues dans les plantes.

On commence fort logiquement... par la cueillette des plantes, qui doit suivre des règles bien précises. Puis les différentes préparations sont passées en revue, depuis le purin, la décoction ou l'infusion jusqu'à la simple macération à froid. Attention, pas dans n'importe quelle eau, ce que Jean-Claude Chevalard, qui fabrique chaque année des centaines de milliers de litres de purin d'ortie confirme bien volontiers. Des tableaux précisent pour chaque plante quelle préparation est utile, à quel moment, sur quelle plante et pour quel objectif. Ensuite, les plantes évoquées font l'ob-



FICHE DESCRIPTIVE

Soigner le jardin par les plantes, de Philippe Delwiche, *Les cahiers jardinage* N° 3, *Nature et progrès*, 520 rue de Dave, B-5100 Jambes, Belgique, Tél. 1932813036 90.
Format 15 x 21 cm.
80 pages, Noir et blanc. Les plantes sont illustrées par des photos et des feuilles directement pressées sur du papier.
Nombreux tableaux d'utilisation.
Renseignements et commandes à *Nature et Progrès*, adresse ci-dessus

jet d'une présentation plus ou moins détaillée selon l'importance de la plante : aspect, répartition, culture, composition, utilisation.

De nombreux conseils et annotations montrent que l'auteur connaît vraiment bien ces plantes. Il n'hésite pas à enjoindre la prudence quand on se trouve face à une plante très active comme la tanaisie : n'apportez que des petites quantités au compost car elle pourrait inhiber sa fermentation. Des notes en annexe évitent de surcharger le texte, et ajoutent des précisions importantes ou des références.

La cohérence de cet ouvrage et le souhait de ne pas le vendre cher justifient le style volontiers dépouillé mais toujours précis. La bibliographie montre le travail de documentation réalisé en amont. On est proche de la perfection, avec un seul regret, qu'il manque une petite touche d'expérience personnelle. Peut-être pour un prochain ouvrage... J.-P. C.

Que de saules en ces sols !

A quelqu'un s'apprêtant à traiter des saules, un célèbre homme politique aurait pu dire : "vaste programme !". En effet, Salix alba, babylonica, atrocinerea, aurita, daphnoides, eleagnos, fragilis, incana, purpurea, et j'en passe, il y en a vraiment pour tous les goûts.



Saule blanc

Occupant à l'état naturel uniquement l'hémisphère boréal, le saule compte plus de deux cent espèces en de nombreux biotopes, parfois en altitude élevée. Sa taille s'en ressent alors, rendant difficile, du moins au premier abord, son identification. Pour compliquer la chose, le drôle a la fâcheuse habitude de s'hybrider avec une ou plusieurs espèces, donnant des descendances souvent peu homogènes. Les graines longuement velues de certains saules évoquent, lors de leur libération dans l'air, des bourrasques de neige. C'est vous en laisser imaginer la quantité. Pourtant, nous ne sommes pas envahis de ces végétaux. Une étude en forêt de Fontainebleau par Guitter et Laberche a démontré qu'en ce lieu et pour d'autres essences d'arbres, sur 65 000 graines produites, seulement 200 parvenaient à germer...

Aimé des poètes, notamment de Musset sur la tombe duquel on planta un sujet, le saule fournit un bois prisé en menuiserie, et - si les réminiscences qui me viennent de mon grand-père (qui avait officié en 1914/18 dans les "gonfleurs d'hélices") sont exactes - fort apprécié chez les pionniers de l'aéronautique. Salix

nautique. *Salix purpurea*, ou osier rouge, était grandement utilisé en vannerie, mais cet artisanat est comme d'autres en train de sombrer dans l'oubli, tout doucement, doucement...

Vous me trouvez certainement "triste comme un saule", ainsi que l'a chanté

Brassens, comme un saule... pleureur ? Le saule pleureur, *Salix babylonica*, ainsi nommé à tort par Linnaeus car originaire d'extrême Orient, est un des plus cultivés dans les jardins d'agrément où il fut acclimaté à partir du XVII^e siècle. En Europe, le saule blanc, *Salix alba*, souvent présent au bord des cours d'eau, abrite fréquemment des guêpes fort agressives ; j'en fis la douloureuse expérience à maintes reprises à l'époque où aimer et capturer les poissons me semblaient des notions compatibles entre elles.

La robustesse du saule a ses failles

La croissance vigoureuse et la particularité de se bouturer facilement (souvent en plançons) de ces végétaux fait souvent croire à tort à une robustesse sans faille, ce qui conduit à des élagages irréfléchis qui provoquent, à bref ou long terme, une mort certaine, d'autant que les virtuoses de la tronçonneuse ignorent généralement l'usage des antiseptiques et des cicatrisants. De toutes façons, je connais peu d'arbres capable de refermer une plaie d'une largeur de plus de 10 cm. Le saule est à l'origine d'une expression usitée chez les professionnels de la chirurgie arboricole, c'est la "taille en tête de saule". Cette taille était destinée à la production d'osier, et donc réservée à *Salix pur-*

purea ou osier rouge. J'ai vu cette conduite appliquée aux mûriers (*Morus alba*) destinés à la production de branchages et de feuilles pour nourrir, autrefois, les vers à soie, et maintenant les herbivores (lapins, chèvres) "bio".

Le saule est sujet à de nombreuses affections par les cryptogammes. Il fait même partie des champions, pouvant être atteint par plus de cinquante différents, dont beaucoup sont sans remèdes connus et se traduisent par des symptômes analogues, à savoir le dessèchement des feuilles et des rameaux. Autant dire que quand un "spécialiste" vous donne un remède recta, c'est un peu comme si le marabout du coin tentait de vous expliquer ce qui vous a collé une migraine chronique !

Ses vertus médicinales ne sont plus à prouver

Utilisé depuis Hippocrate dans le traitement de divers maux, il fit l'objet d'une grande découverte au XVIII^e siècle. A cette époque, un pasteur anglais, par une déduction pour le moins hasardeuse, eut l'idée d'utiliser l'écorce de saule dans le traitement des fièvres. Les rationalistes critiquent, mais pour moi l'homme eut en fait une géniale intuition. Cet homme de génie offrit ses travaux à la Royal Society en 1763. Plus tard, en 1828, Büchner, à Munich, isola le principe de la salicyline. Mais il fallut attendre la synthétisation de l'acide salicylique par Kolbe en 1860 pour voir diminuer considérablement le coût de cette médecine. L'aspirine est un dérivé obtenu par Hoffman en 1898 (acide acétylsalicylique). On s'était aperçu depuis l'antiquité de certaines, et parfois illusoires, propriétés curatives des feuilles et chatons de presque tous les saules à feuilles étroites, mais c'est plus près de notre temps que se sont avérées des propriétés anesthésiques, antirhumatismales,

antispasmodiques, fébrifuges, sudorifiques... On ne finit pas de trouver des applications aux dérivés de ces molécules miraculées.

Pour ses fleurs précoces et gracieuses, la beauté de son feuillage, les couleurs et formes de ses b r a n c h a g e s (mon préféré est *Salix tortuosa*), l'élégance de son port, sa diversité, vous trouverez toujours de quoi héberger ce fougueux aux charmes divers, de toutes saisons.

Alain Andrio



Saule pleureur

PRÉCAUTIONS À PRENDRE SI VOUS PLANTEZ UN SAULE DANS VOTRE JARDIN

- Système radiculaire puissant : ne pas planter trop près et en concurrence avec, d'autres végétaux. La meilleure des solutions est de le planter en isolé.
- Ne pas l'installer près des canalisations ou des lieux de traitement des eaux des maisons individuelles. Le saule pleureur signe souvent la mise hors service des égouts et fosses septiques, à l'aide desquelles il réussit également, à l'occasion, de spectaculaires suicides, ayant du mal à dégager les modernes façons de déboucher les canalisations.
- Prendre en considération le fort volume de débris végétaux fournis chaque année.
- Dans le cas où on désire un développement normal, ne pas négliger les énormes besoins en eau de la plupart des espèces.
- Poussant fréquemment en milieu très humide, le saule participe à la stabilisation des berges où il a élu domicile.

aux branches balançoires et autres accessoires de détente (cordes à nœuds, etc.), le bois pouvant casser de façon inattendue.

• Maîtriser dès le jeune âge la croissance, ne pas pratiquer de ravalement sur grosses charpentières.

• Prendre en considération le fort volume de débris végétaux fournis chaque année.

• Dans le cas où on désire un développement normal, ne pas négliger les énormes besoins en eau de la plupart des espèces.

• Poussant fréquemment en milieu très humide, le saule participe à la stabilisation des berges où il a élu domicile.

ment, Graminées, Aster. PEP, VPC. 76116 Auzouville sur Ry Tél. 02.35.23.00.01

• Pépinières LA SOLDANELLE : vivaces adaptées au sol calcaire, campanules, verveines. PEP, VPC. 83170 Rougiers Tél. 04.94.80.43.83

• Pépinières DE LA FOUX : vivaces et arbustes méditerranéens, sauges, ancolies, jasmins. PEP, VPC. 83220 Le Pradet Tél. 04.94.75.35.45

• Pépinières CAVATORE : collection de mimosa. PEP, VPC, GROS. 83230 Bormes les Mimosas Tél. 04.94.00.40.23

• CACTUS ESTÉREL : Cactées et plantes grasses, Aizoacées, Sulcorebutia. PEP, VPC, GROS. 83600 Bagnols en Forêt Tél. 04.94.40.66.73

• Pépinières BAUD : collections de figuiers, grenadiers, jujubiers. PEP, VPC, GROS. 84110 Vaison la Romaine Tél. 04.90.36.08.46

• Pépinières DE VAUGINES : vivaces, arbisseaux de terrain sec, méditerranéen froid. PEP, VPC. 84160 Vaugines Tél. 04.90.77.13.80

• Pépinières POIROUX : plantes vivaces et de bord de mer, Agapanthus, Osteospermum. PEP, VPC, GROS. 85340 Olonne s/Mer Tél. 02.51.95.09.61

• Pépinières BOTANIQUES DE LA PREILLE : arbres, arbustes, chênes, érables. PEP, VPC, GROS. 86470 Montreuil-Bonnin Tél. 03.49.57.86.61

• FRUIT DE SAISON : arbustes à fruits comestibles, méconnus et oubliés, Ribes, Sambucus. PEP, VPC. 87440 Marval Tél. 05.55.78.75.18

• UN JARDIN DE COTTAGE : vivaces, primevères, narcisses, plantes anciennes. PEP. 88640 Granges sur Vologne Tél. 03.29.51.47.19

• Pépinières PATRICK NICOLAS : grimpantes, plantes pour petits jardins, pour rocailles. PEP, VPC. 92190 Meudon Tél. 01.45.34.09.27

Association des
Pépiniéristes Collectionneurs
— ASPECO —



- Pépinières LEWISIA : plantes de montagne sèche, Penstemon, Iris botaniques. PEP, VPC. 05300 Lazer Tél. 04.92.65.18.42.
- LE MONDE DES FOUGÈRES : fougères et plantes d'ombre. PEP (sur RDV), VPC, GROS. 06330 Roquefort les Pins Tél. 04.93.77.63.38.
- BONSAI PRODUCTION : bonsaïs d'arbustes méditerranéens et japonais. PEP. 06650 Opio Tél. 04.93.77.34.21.
- Pépinières DE ROCHEVIEILLE : Begonia, Solanum, Buddleia, plantes méditerranéennes. PEP, VPC. 07360 Fortunat Tél. 04.75.61.49.19.
- ALISMA : plantes aquatiques et de lieux humides, graminées. PEP, VPC, GROS. 09160 Taurignan Castet Tél. 05.61.66.77.63.
- Pépinières DE PLANBESSIN : arbustes, vivaces, géraniums, campanules, Euphorbia. PEP, VPC. 14490 Castillon Tél. 02.31.92.56.03.
- Pépinière SANTONINE : vivaces rustiques et de climat doux, plantes pour potées. PEP, VPC. 17260 Villard en Pons Tél. 05.46.94.26.94.
- Pépinière ADELUNE : arbres, arbustes, conifères. PEP, VPC. 18140 La Chapelle Montlinard. Tél. 02.48.79.51.51.

- Pépinières BOTANIQUES ARMORICAISES : arbres, arbustes, collection d'Eucalyptus. PEP, VPC. 22200 Guingamp Tél. 02.96.44.46.16
- ROSES D'ANTAN : roses anciennes, Rosa alba et obtentions françaises d'avant 1900. PEP. 22200 Grâces Tél. 02.96.44.41.10.
- Pépinières POLIGNE : plantes de rocallie et de bordures, dallages, Saxifraga, Acaena. PEP. 22490 Plouer sur Rance Tél. 02.96.86.80.07.
- LE JARDIN D'EAU : plantes de lieux humides, Lobelia, Polygonum. PEP. 22980 St Michel de Plélan. Tél. 02.96.27.08.43.
- ETS LUMEN : vivaces, aromatiques bio, orchidées rustiques, plantes asiatiques. PEP, VPC, GROS. 24100 Bergerac Tél. 05.53.57.62.15
- GOUIN HORTICULTURE : plantes vivaces et de rocallie, Sempervivum, Sedum. PEP, VPC pour succulentes uniquement, GROS. 24250 Domme Tél. 05.53.28.21.88.
- JARDINS DE LA BRANDE : arbustes, ilias, Philadelphus, Hamamélidacées. PEP, VPC.
- 24380 Fouleix Tél. 05.53.07.47.85.
- Pépinière ISSA DES HAUTS DE VALCYRE : plantes d'Afrique du Sud, Erythrina, Hibiscus. PEP, VPC. 34270 Vallfaunes Tél. 04.67.55.37.43.
- LA GRANGE AUX VIVACES : vivaces aromatiques, Heuchera, Tiarella. PEP, VPC.
- 35150 Chanteloup Tél. 02.99.44.02.47.
- JARDIN D'EN FACE : vivaces et couvre-sol, Erodium, Phlomis, Euphorbia, Apiacées. PEP, VPC. 35730 Pleurtuit Tél. 02.99.46.43.31.
- Pépinière DELAY : fruitiers en culture biologique, fruits anciens et rustiques. PEP, VPC.
- 38780 Estrabilin Tél. 04.74.57.14.42.
- SARL GENILLIER : collection de Canne, plantes aquatiques. PEP, VPC.
- 40150 Soort Hossegor Tél. 05.58.43.56.82
- Pépinière BOTANIQUE THOBY : Arbustes, camélias, Hydrangea, glycines, Hosta. PEP, VPC. 40330 Gaujacq Tél. 05.58.89.24.22.
- FLEURS DE GASCOGNE : Pelargoniums odorants, botaniques et hybrides rares. PEP. 40990 Saint Vincent de Paul Tél. 05.58.89.91.09.
- ETS BOURDILLON : Iris des jardins, pivoines herbacées, pavots, hémérocalles. PEP, VPC.

41230 Soing en Sologne Tél. 02.54.98.76.76

• LES JARDINS D'ATHENA : vivaces, arbustes, Malvacées : lavateras, abutilons, anémones. PEP, VPC. 44300 Nantes Tél. 02.40.93.06.48

• AROMATIQUES TROPICALES : plantes aromatiques, condimentaires, odorantes et à épices, collection d'aromatiques tropicales. VPC. 46340 Degnac Tél. 05.65.41.55.81

• JEAN-LUC MARCENAC : Fuchsias botaniques et hybrides. PEP, VPC. 46360 Saint Cernin Tél. 05.65.31.37.14.

• Pépinières BENTOGLIO : agrumes, collection de citronniers. PEP, VPC. 47110 Sainte Livrade Tél. 05.01.11.01

• Pépinières BROCHET LANYIN : vivaces et arbustes pour climat rude, terre calcaire, alpines et roses anciennes. PEP, VPC, GROS. 51480 Nanteuil la Forêt Tél. 03.26.59.43.39

• JARDIN D'ADOU : vivaces anciennes et de collection (obtentions lorraines). PEP, VPC. 54690 Lay Saint Christophe Tél. 03.83.22.68.12

• CRÉ'PAYSSAGE : vivaces et arbustes de bord de mer, bambous, graminées. PEP, VPC, GROS. 56270 Ploemeur Tél. 02.97.85.25.55

• BULBES D'OPALE : plantes bulbeuses et tubéreuses, Aliacées, Iris, Hosta. PEP, VPC. 59285 Buyscheure Tél. 03.28.43.04.67

• FLORAMA : graines et plantes botaniques, Dianthus, Digitalis, Eucalyptus. PEP, VPC, GROS. 64160 St Jammes Tél. 05.59.68.38.23

• TROPIC FLORE : Broméliacées épiphytes et terrestres, Tillandsia. PEP (sur RDV), VPC, GROS. 65100 Lourdes Tél. 05.62.42.92.26

• Pépinière BACHÈS : Agrumes et oliviers. PEP, VPC, GROS. 66500 Eus Tél. 04.68.96.42.91

• Pépinières SPECKER : vivaces et alpines, géraniums, phlox nains. PEP, VPC, GROS. 68300 Saint Louis La Chaussée. Tél. 05.62.42.92.26

• Pépinière PLUME : vivaces à grand développement

La Galice est un très beau pays, sauvage et accueillant, verdoyant et rocailloux (le granit y est roi), peuplé d'arbres dont beaucoup sont plusieurs fois centenaires et certains millénaires. Il existe, devant l'église de Santiago de Careijo, près de Saint Jacques de Compostelle, un chêne qui aurait été planté par Saint Jacques lui-même alors qu'il venait d'arriver de Palestine.

On traverse des forêts d'eucalyptus dont l'odeur, en plein été, vous fait tourner la tête. Ils ne sont pas là depuis longtemps, mais ils ont trouvé le bon endroit où l'eau abonde et ils profitent, ils abusent même : ils sont gigantesques, pas toujours bien épais mais d'une hauteur inconnue chez nous. On rencontre aussi beaucoup de pins souvent mélangés aux eucalyptus, des chênes verts, des chênes-lièges ; ceux de Goian, au sud de la Galice, ont, au moins, six cents ans.

Comme à mon habitude, dans les églises, j'ai cherché les traces de la figue. Toujours cette idée fixe : la figue étant le fruit défendu, il me faut trouver, encore et encore, des preuves de ce que j'avance. Et, figurez-vous, j'en ai trouvé, à l'église de Santiago de Traba. Il faut vous dire que dans ce quartier du monde, la plupart des églises sont dédiées à Saint Jacques. Donc, à Traba (petit village au bord de l'océan), de chaque côté de la porte d'entrée principale de cette petite église du XIIe siècle, il y a, à gauche, Adam, une figue à la main, à droite, Eve faisant téter un nourrisson. Elle se tient debout sur deux monstres à tête humaine. Tous les deux sont vêtus d'une feuille de figuier qui cache leur sexe. Cette situation est très intéressante car, puisqu'un enfant est né, cela indique qu'ils ont désobéi à Dieu et mangé la figue défendue depuis plus de dix ou douze mois mais que, néanmoins, ils s'habillent toujours avec des feuilles de figuier qui sont, je vous l'accorde, faciles à attraper, mais qui doivent gratter drôlement, surtout à l'endroit où ils les mettent.

Je me suis aussi intéressé aux figuiers. Il y en a très peu en Galice, mais ils sont toujours chargés de fruits. À ce propos, laissez-moi vous raconter une très vieille histoire, une histoire d'avant Saint Jacques et le christianisme. Une histoire qui prouverait peut-être que ce n'est pas par hasard que la Genèse et bien d'autres cosmogonies donnent au figuier une place importante.

Cela se passait il y a très, très longtemps dans un pays qui n'était pas encore la Galice. Une terrible sécheresse s'était abattue sur cette contrée et la disette – une disette comme seul le destin sait les concourir – jouait à rendre fous les hommes. Les grains ensemencés pourrissent dans la terre. Le bétail dessécha sur pied. Progressivement, le sourire des gens du village disparut, remplacé par une grimace dans laquelle on pouvait lire l'accablement, l'angoisse et le désespoir.

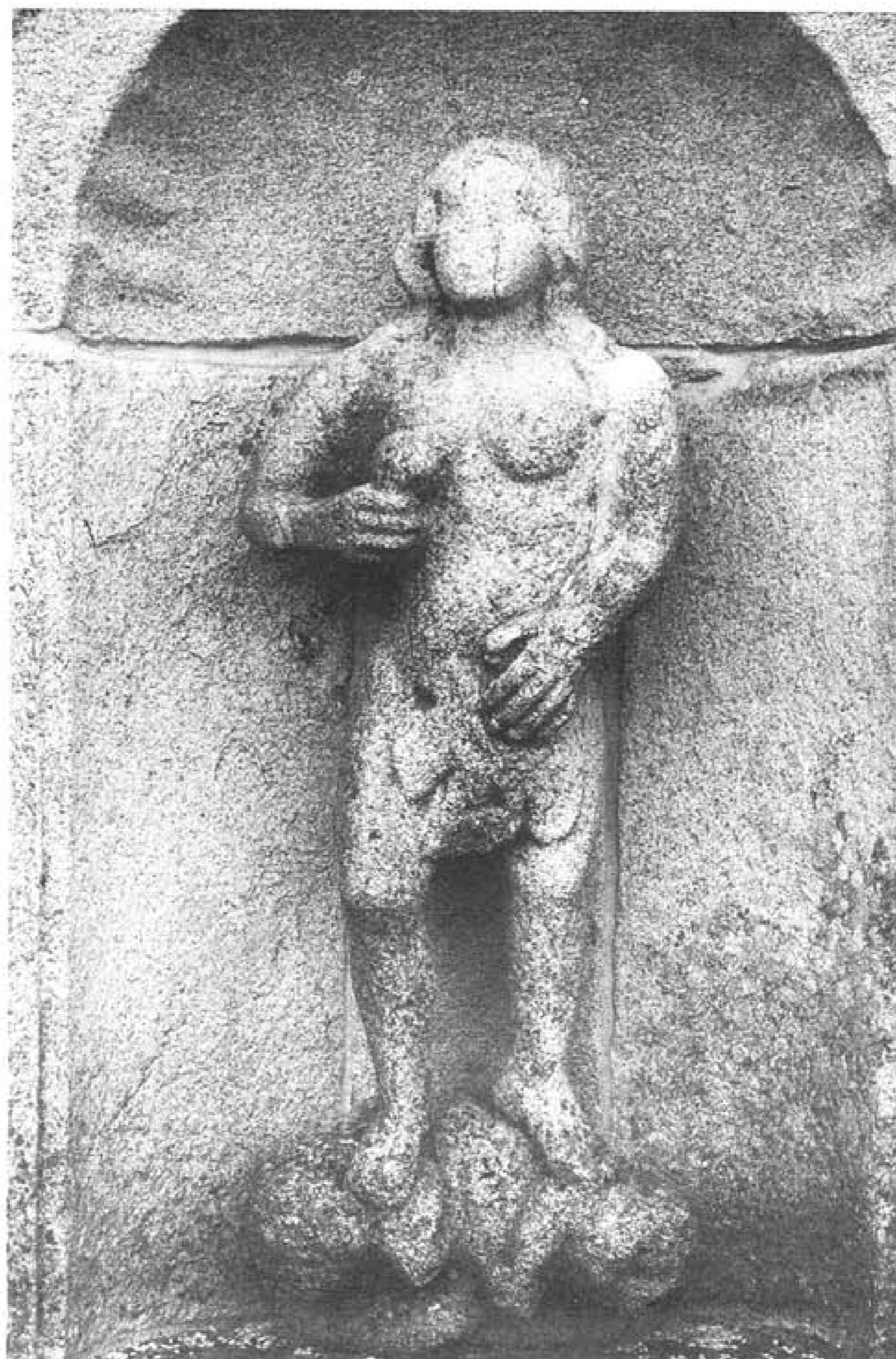
Les anciens discutaient sur la place du village pour comprendre les raisons de la colère des dieux. Ils avaient beau parler, ils ne trouvaient ni les causes de leur malheur ni les moyens d'en sortir.

Non loin de là, deux orphelins cherchaient, eux aussi, une issue à cette infortune qui les entraînait, à la vitesse grand V, vers la tombe.

Xarès, l'aîné, dit à sa sœur cadette : « Prends ton couteau et suis-moi. »

Gavixia suivit son frère sans même lui demander où il l'emmenait. Ils marchèrent longtemps et pénétrèrent dans une sombre forêt qui n'existe plus aujourd'hui, et où l'on trouvait encore un reste d'humidité.

Avec son couteau, Xarès, gémissant à peine malgré la douleur, arracha son œil gauche et dit à sa sœur : « Fais-en autant. » Gavixia, sans mot dire, imita son aîné. Ensuite, ils firent deux trous assez profonds, y placèrent chacun leur œil et les rebouchèrent, en silence. Cela fait, ils rentrèrent au village. La nuit était tombée et personne ne remarqua quoique ce soit : ni leur absence, ni qu'ils étaient éborgnés, tant chacun était préoccupé par les ravages toujours grandissants de la famine.



Satue du XIIe siècle représentant Eve allaitant un nourrisson (église de Santiago de Traba).

Galice, délice !

Plusieurs jours passèrent. Les deux enfants retournèrent, en cachette, dans la forêt, pour constater que seul l'œil de la cadette avait germé. C'était devenu un arbre qui grandissait à vue d'œil. Xarès, déçu par son manque de réussite, voulut recommencer avec son œil droit. Mais Gavixia l'arrêta : « Tu ne verras plus. Et qu'as-tu à faire d'un grand frère aveugle ? » Rentrés au village, ils décidèrent de ne parler de leur arbre à personne ; ce serait leur secret.

Pendant ce temps, Merxu, le dieu des vivants et des morts, s'en donnait à cœur joie et emportait enfants, vieillards, femmes... guettant les signes de faiblesse chez les hommes, ceux qui avaient perdu l'espoir, ceux qui perdaient pied, ceux qui maudissaient l'avenir. C'était partout des visages décharnés, des êtres dont la peau ridée collait à leurs os.

Quand les enfants retournèrent, pour la deuxième fois, dans la forêt, l'arbre était large et fort dont les branches ployaient sous le poids des fruits, des fruits excellents, sucrés. Leur parfum envoûtant faisait de cet endroit aride et désolé un véritable paradis terrestre. Heureux et émerveillés, les enfants se mirent à danser et à chanter autour de l'arbre : « La faim, la faim, la faim nous a volé nos yeux. Nous les avons plantés. Un bel arbre a poussé : Que les fruits tombent ! » Et comme par miracle, des fruits tombèrent sur le sol. Les enfants en mangèrent à satiété et, c'est repus et ragaillardis qu'ils retournèrent chez eux.

Au bout de quelque temps, on vit ce spectacle étrange et quelque peu suspect : deux visages roses et joufflus, les frimousses joyeuses de ceux qui mangent à leur faim, au milieu de têtes préfigurant la mort.

Quand une femme, intriguée par cette différence, fit au Xefe un rapport détaillé sur l'insolente santé des deux orphelins, celui-ci ordonna de les surveiller. Mais nos jeunes héros étaient malins, se tenaient sur leurs gardes et, pour déjouer les surveillances, ils allaient en forêt par des chemins indirects, jamais les mêmes. Mais aussi profond qu'on enterrer la vérité, elle finit toujours par réapparaître, *la verdad como el ovo siempre nadó en sumo* : un matin, un homme réussit à les filer jusqu'à leur arbre.

Xarès et Gavixia mangèrent comme à l'accoutumée, sans se douter de rien, et retournèrent au village, laissant dans la forêt l'homme qui allait bientôt trahir leur secret.

Resté sur place, l'homme voulut manger. La vue de ces fruits parfumés et charnus le faisait saliver ; son ventre criait comme dix ventres affamés. Il désirait aussi en rapporter au village comme preuve de ce qu'il allait raconter, comme autant de pièces à conviction de la forfaiture des deux enfants. Il eut beau sauter, secouer arbre et branches, pester, bastonner le tronc, aucun fruit ne tomba. Toutes ses tentatives pour cueillir ne serait-ce qu'un seul fruit se soldèrent par un échec. Pour faire tomber les précieux fruits, il lui aurait fallu chanter la chanson que seuls les deux enfants connaissaient. Ivre de rage, de colère et de faim accrue, l'homme courut chez le Xefe pour le mettre au courant des événements.

En moins de temps qu'il ne faut pour le dire, tout le village était au courant. En une sorte de procession fantastique faite d'éclopés, de squelettes ambulants, de crânes décharnés aux yeux exorbitants, de pauvres choses sur pattes, les survivants partirent sans tarder vers la forêt, à la ren-

contre de l'arbre de vie, le cœur plein d'espoir. Mais, hélas, ils durent déchanter durablement et rapidement : nul ne pouvait attraper et encore moins manger aucun fruit.

— Attrapons-les, cria quelqu'un, et faisons-les avouer leur secret.

— C'est ça, forçons-les à parler, ces traîtres, renchérît un autre.

— Et après, punissons-les comme il se doit, exulta un troisième.

— Arrêtez, ordonna le Xefe. N'agissons pas n'importe comment ou nous risquons de tout perdre.

— Il nous faut donc mourir, sanglota une jeune femme.

— Il n'est pas question de mourir. Voilà ce que nous allons faire. Nous allons rentrer au village et faire comme d'habitude pour ne pas éveiller leurs soupçons. Mais chacun d'entre nous surveillera ces deux *jetzi*. Nous finirons bien par découvrir leur secret.

Et sur ces paroles, tout le monde retourna au village, qui rageur et le poing menaçant, qui l'espoir sur les lèvres, qui des larmes dans les yeux...

Mais ces allées et venues, les conciliabules qui s'en suivirent, les regards par en dessous, les chuchots qui s'arrêtent net à leur passage mirent la puce à l'oreille du frère et de la sœur qui se promirent de redoubler de prudence et d'accroître leur vigilance. Dorénavant, ils attendraient la nuit pour rejoindre leur arbre.

Mais, cette nuit-là, deux chasseurs aguerris, triés sur le volet parmi les meilleurs pisteurs, réussirent à les suivre à distance et découvrirent leur secret. Se répétant sans cesse la chanson des orphelins pour ne pas l'oublier.

Et puis les choses se précipitèrent, le temps s'accéléra. Rapport frénétique des deux pisteurs au Xefe ; arrestation et séquestration des deux orphelins ; course folle jusqu'à la forêt... Tous les villageois étaient au pied de l'arbre, les deux espions chantèrent la chanson et les fruits tombèrent. Ils mangèrent avec précipitation et voracité, que dis-je, ils mangèrent ! ils dévorèrent, ils gloutonnèrent jusqu'à n'en plus pouvoir. Ils retournèrent au village, rassasiés pour la première fois depuis longtemps et décidèrent, dans l'euphorie générale, d'exécuter les deux enfants. « Ce sont des sorciers, des êtres malfaisants. Ils sont responsables de la famine. Ils nous ont jeté un sortilège. Qu'on les tue ! »

Amenés sur la place du village, on s'apprétait à les tuer quand Xarès se débattit violemment. Il était fort et bien nourri tandis que les autres n'étaient pas encore bien vaillants. Dans la confusion qui suivit, Gavixia réussit à s'enfuir sans qu'on puisse jamais la retrouver. Mais son frère succomba à la haine des autres.

Le lendemain et les jours suivant, ils retournèrent manger à leur faim, sans se préoccuper de l'avenir. Ils chantèrent tant que tous les fruits tombèrent. Pour finir, le bel arbre perdit ses feuilles, une à une, rapidement et se dessécha totalement.

Les fruits qu'ils avaient ramassés ne durèrent pas longtemps. Le Xefe envoya des hommes voir si l'arbre avait à nouveau des fruits. Mais non, il était mort et bien mort. Personne ne savait comment et pourquoi il avait poussé. Ils eurent beau se creuser la tête, ils ne trouvèrent pas : Xarès et Gavixia avaient emporté leur secret avec eux. On invoqua l'âme de celui-là, l'esprit de celle-ci, mais aucune réponse ne se fit entendre. La famine montra ses crocs de plus belle et, peu après ces événements, la mort emporta tout le monde.

On raconte que Gavixia n'est pas morte, qu'elle a marché longtemps et, qu'au bord de l'océan, elle est partie en bateau vers le Nord. Très longtemps après, sa descendance, les Celtes, serait venue se réinstaller dans la région devenue plus hospitalière.

On raconte aussi que l'arbre de vie serait le figuier. Cela est très probable car « le figuier est capable, grâce à de puissantes racines, de tirer sa subsistance des milieux les plus arides, simplement par le volume considérable que les racines exploitent. » (Le Figuier, Les Ecologistes de l'Euzière)

Par ailleurs, les figues sont des aliments extrêmement riches qui attirent des consommateurs capables de transporter les graines dans des endroits inaccessibles et, parfois, à des centaines de kilomètres.

Quoi qu'il en soit, de nos jours, les figuiers, même florissants, ne sont pas très nombreux en Galice. Trop d'eau ? Où peut-être, le souvenir de Xarès et Gavixia les empêchent-ils de prospérer plus ?

AIGUISEZ VOS PLUMES !

Ce n'est pas pour rien que nous avons donné à la Gazette sa devise : les jardiniers parlent aux jardiniers. Plus que jamais, nous sommes convaincus que l'échange des avis, des témoignages, et bien entendu des expériences, est l'une des bases du jardinage bien compris. Alors, n'hésitez pas à prendre votre plume (ou à brancher votre clavier) si l'un des sujets qui suivent vous intéresse.

POUR JANVIER/FEVRIER 2002 (N° 41)

Les feuillages colorés (argentés, panachés, pourpre, etc.). Comment les employer. Les plantes qui apportent le plus de couleur. D'où viennent ces couleurs...

Les jardins à la c... : un sujet comme on les aime à la Gazette des jardins ! Votre bétisier, des témoignages sur le jardin le plus débile que vous ayez rencontré. Des souvenirs sur des équipées de jardinage débiles. Des jardins à visiter qui confient à l'escroquerie. Des décorations de ville croquignolettes. Ce que vous avez détesté au festival de Chaumont. L'article le plus débile...

POUR MARS/AVRIL 2002 (N° 42)

Les Solanacées d'ornement : le genre Solanum dans ses moindres détails. Les Brugmansias et Datuas seront traités par l'ami Hilaire.

Portraits de collectionneurs. **Les cucurbitacées** (comestibles, décoratives, etc.). Les courges et vous. Tout ce que l'on peut faire avec des coloquintes. Recettes de potiron.

POUR MAI/JUIN 2002 (N° 43)

Les Cannas (dont ceux qui sont comestibles). Ce genre revient sur le devant des massifs. Les plus beaux feuillages, comment les réussir. Avec quoi les associer. Les cannas rustiques et les tropicaux. **Des légumes beaux et bons à la fois** : ils sont décoratifs et ne déçoivent pas dans l'assiette (choux, laitues, bettes, cardons...).

POUR JUILLET/AOUT 2002 (N° 44)

Les Tropiques au jardin en pot ou en pleine terre : comment apprivoiser les érythrina, cassias, leonitis... Avis de pépiniéristes et de collectionneurs.

Le minéral dans les jardins (dalles, calades, rocallles, statues, galets, sable...). Ambiance de garigue, falaise, rocher. Comment déplacer une grosse pierre.

POUR SEPTEMBRE/OCTOBRE 2002 (N° 45)

Le tour de France des plantes d'ombre : interviews de pépiniéristes.

Les piments et poivrons : ceux

qui piquent et les autres. Les piments décoratifs. Recettes des tropiques. La cuisine mexicaine. Les collectionneurs de piments.

POUR NOVEMBRE/DECEMBRE 2002 (N° 46)

Graines de star : les graines et fruits bizarres, et mauvaises graines (toxiques). L'ivoire végétal. Les mystères de la germination. Le maïs coloré. Les chapelets de graines. Les enjeux mondiaux de la production de graines. La permaculture : tout sur cette technique qui associe les plantes, l'homme et les animaux pour créer un vrai jardin-paysage. Témoignages.

Et les rubriques habituelles où vous êtes toujours bienvenus : calendrier, potager, régions, conseils phytosanitaires, histoires de jardins, etc.

COMMENT FAIRE

Prenez directement contact avec l'équipe de la Gazette des Jardins. Joelle et Michel ont toujours une oreille attentive à vos suggestions. Tenez simplement compte des délais nécessaires : il vaut mieux avoir les textes deux mois avant la parution prévue. Merci pour nos nerfs...

Tél. 04 93 96 16 13
Fax 04 92 15 00 61

Intolérant ou agitateur ?

Dans le dernier numéro de *La Gazette* (n° 38, p. 28), une lectrice, Marguerite Voinot, a fait part de son mécontentement quant au ton des articles sur le jardinage naturel que nous publions régulièrement, Guy Chevereau. Elle nous accuse, la Gazette en général et Guy Chevereau en particulier, de "polémiquer sur tout et sur rien". Bien entendu, le rédacteur incriminé a droit de réponse...

Waouh ! Elle frappe fort Mme Voinot : "Quelle intolérance, quel mépris, quelle tyrannie..." "Vous me dites que l'on récolte ce que l'on sème. D'accord ! Mais quand même ! Cela dit, elle n'a peut-être pas totalement tort. Je l'avoue humblement (si, si, je peux), je ne tolère pas ce qui, à mes yeux, est intolérable. Qui, aujourd'hui, peut accepter toute forme de crime, personne, n'est-ce pas ? Le crime est intolérable. Et que vivons-nous en ces temps de profondes crises ? Un génocide mondial passé sous silence. Les énormes trusts que sont les labos engrangent certains médias et politiciens verreux, ou menacent les plus honnêtes à travers leur famille, afin qu'ils abdiquent. Ce n'est pas de la fiction, c'est la triste réalité, preuves à l'appui. Mais je ne veux pas polémiquer, n'est-ce pas Mme Voinot..."

Reprenez. Ces trusts tuent des millions de gens annuellement, avec des herbicides, insecticides, médicaments, vaccins, produits divers comme les détergents, produis de synthèse qui empoisonnent l'atmosphère, l'eau, la terre), et se permettent même de faire interdire des produits naturels : en 1999, cent vingt médicaments homéopathiques ont été

interdits à la vente. Il est même question d'arrêter la distribution de l'argile, du propolis, etc. Regardez ce qui est arrivé à Terre de Semence ! Ces producteurs de graines bios ont dû fermer boutique... Mon Dieu, mais où en sommes-nous ?

Doit-on rester les bras ballants à attendre ? Non ! Et je le crie haut et fort. Pour le respect de l'humanité et de tous

les règnes vivants, il faut informer autrui de tous ces mensonges, abus et crimes... Et si mon attitude vous semble intolérante, eh bien tant pis, je continuerai à déranger. Mais plutôt qu'intolérant, je préférerais être nommé "agitateur de cervelles endormies" car mon but est de réveiller chacun, de l'aider à refuser les ceillères qu'on veut lui faire porter.

Guy Chevereau

Dans l'article du n° 36 qui a provoqué la foudre, je parlais de l'extrait de pépins de pamplemousse ("le plus grand antibiotique naturel contre les virus, bactéries, champignons, levures..."). Un livre détaillé existe sur le sujet ; facile à lire, il détaille toutes les maladies que cet extrait peut guérir. Le livre est commercialisé, ainsi que l'extrait lui-même (60 F les 30 ml et 300 F les 250 ml, ce qui est raisonnable quand on sait qu'il suffit de quelques gouttes) par Alternature 33 rue Acklin 68440 Landser

"C'est comme de se tenir au bord d'un grand trou noir, mais en fait ce serait un terrier avec au fond un tas de toiles d'araignées et deux lumières rouges" se disait Emilie en levant la courge de sa tête. "Non, pas courge, rectifia-t-elle mentalement, gourde". "Lagenaria" aurait dit son oncle, en fronçant ses gros sourcils en forme de processionnaires. Il allait drôlement les froncer, les sourcils, si jamais il se rendait compte qu'elle lui avait piqué la pièce maîtresse de sa collection océanienne. "Masque céramique de prêtre ou guerrier, période inconnue" disait l'étiquette ; mais c'était mieux qu'un masque : on rentrait la tête dedans, et il y avait même des lacets pour l'attacher aux vêtements. Emilie se contenterait de les nouer autour de son cou. Les autres allaient en crever d'envie, c'est sûr. Avec leurs frusques bidon de sorcières et de vampires, les nazes ! Juste avant de les rejoindre au fond du jardin public, elle mettrait son heaume, et alors...



INTERFERENCES

disperser par petits paquets à travers la ville. Les lumières s'allumaient un peu partout.

Gael aurait bien aimé ne pas faire équipe avec cette folle et son horrible couguardon. Elle avait une façon de se tenir derrière lui et de se rapprocher silencieusement chaque fois qu'ils traversaient des zones d'ombre, qui le mettait extrêmement mal à l'aise. Tiens, sûr et certain que s'il se retournait maintenant... Il fit volte-face et hurla : les dents luisaient tout près de son visage, sur la tête penchée de côté comme prête à... le mordre ? Oubliant toute dignité (s'enfuir devant une fille !), il détalait comme un lapin.

L'âme de Ranapôa était assoiffée de sang. Et quelle rage ! Jamais le garçon ne lui aurait échappé si la petite ne s'était rebellée contre son entreprise, parvenant même à dénouer la ficelle qui tenait le masque. A présent le sorcier avait repris le contrôle de la situation, mais il faudrait qu'il se

méfie de cette ridicule créature brouillonne et imprévisible. Il poussa une sorte de rugissement : cette ville était pleine d'êtres bien nourris et sans méfiance. Ça allait être un massacre. Depuis combien de siècles n'avait-il plus piétiné dans le sang au milieu des cris de souffrance et d'extase ? Une faim inextinguible l'habitait. Il avisa un vieillard tassé sur un banc un peu plus loin, apparemment plongé dans une profonde méditation. Celui-là ferait l'affaire. Pour commencer.

Ernest se sentait vraiment vasouillard. Cette eau de Cologne bon marché par-dessus les deux litres de vin rouge de l'après-midi, ça ne passait pas. "Eh mon gars, se dit-il, t'as plus vingt ans, t'as l'estomac pourri, et le foie." Il s'étrangla de rire à l'idée de son foie. Et là-dessus, v'là t'y pas qu'une espèce de monstre lui saute à la gorge, dis donc ! Il fit de grands moulinets de ses bras, dont un hélas, hélas ! porteur de sa dernière bouteille de gnôle se brisa net, Tchiark, sur la tête de l'agresseur. Mais ce n'était pas une tête, c'était

une courge. Et l'agresseur, c'était une petite fille. "Merde" fit Ernest succinctement. En un éclair, il vit défiler dans sa tête les titres des journaux du lendemain : "UN CLOCHARD ASSOMME UNE FILLETTE" ? "UNE PETITE FILLE ASSASSINÉE PAR UN DESEQUILIBRE" ? "MEURTRE D'ENFANT A..." ?

La gamine se leva d'un bond et jeta un œil aux morceaux épars dans la calebasse, dans lesquels grésillaient une sorte de dépôt noirâtre. "C'est vous qui avez fait ça avec votre bouteille ?" demanda-t-elle (effectivement, ça sentait drôlement la gnôle). Elle se haussa sur la pointe des pieds pour embrasser le vieux sur les deux joues. "Merci, au revoir" dit-elle, et elle s'enfuit dans la nuit. "Merde", re-succinta Ernest, à présent rouge pivoine.



Ni l'un ni l'autre ne pouvait savoir que Ranapôa, ou du moins l'entité perverse et malfaisante qui, déjà il y a de cela des éons, usurpa le corps et l'âme du sorcier, indestructible par le fer, l'eau, le feu, inexorcisable, invincible, monstre sanguinaire et impitoyable voué à la destruction de l'humanité, était tout simplement soluble dans... l'alcool.

Claudette Allonge

A propos de bambous

Intéressant votre article sur le bambou (n° 38). Le bambou est effectivement une plante superbe, mais ne dites pas que les risques de développement (non contrôlés) sont rares. Ma famille possède une parcelle située sur la marine de mon village, le long d'un cours d'eau, qui se jette dans la mer, et que l'on peut traverser en sautant d'un rocher à l'autre, ce que vous appelez sur le continent une rivière (chez nous, nous disons "fleuve", ce qui est du reste conforme aux normes géographiques).

Un mien oncle, grand voyageur, amateur de belles femmes exotiques et de plantes rares, avait implanté, sur la dite parcelle, un pied de bambou ramené de Cochinchine, comme disent encore les colonialistes. Soixante ans après, la parcelle a été recouverte d'une "forêt vietnamienne", comme vous dites, de quoi construire un pont de la rivière Kwai qui, elle, se trouve en Thaïlande comme on sait.

Nous avons les plus grandes difficultés à éradiquer la quasi totalité des souches, quelques-unes, sournoises, ayant refait surface. A partir de celles-ci, j'ai implanté des bambous dans mon jardin, sur trois sites, tous ceinturés d'un muret de 60 cm de profondeur. De nouvelles souches, arrogantes, ne cessent de "faire le mur", par en dessous, y compris le mur d'enceinte en pierres sèches et commencent à coloniser le champ voisin, ce qui ne me gêne pas. Le spectacle est ravissant, doublant mes massifs, et du reste, le champ n'est pas à moi.

Amoureux de cette espèce, je ne me suis pas contenté des souvenirs familiaux. J'ai ramené un *Dendrocalamus giganteus* de La Réunion, mais comme le vôtre, il est encore bien trop petit pour que je songe à fabriquer des échafaudages.

J'en profite pour vous dire la satisfaction éprouvée à lire votre journal et pour soutenir la position de Gérard Prolonge (courrier). Il y a déjà assez de journaux de jardins pour qui le territoire agreste de la République s'arrête à Orléans. Vous êtes un journal du sud. Restez-le. Amicalement.

Robert Jean (Corse)

*U*nne bonne nouvelle tout d'abord, notre *Dendrocalamus* vient de faire (les bambous tropicaux ne sortent de terre qu'en fin d'été) une poussée au diamètre d'un index, en attendant de battre des records.

Pour les autres bambous, vous nous inquiétez vraiment. J'ai peur pour nos relations avec nos voisins immédiats (qui, fort heureusement, n'ont pas renouvelé leur abonnement à la Gazette). Votre muret de soixante centimètres de profondeur est-il construit en dur ou en pierres sèches aisément transperçables par les turions affamés ? Merci de nous en dire plus.

D'autre part, la Gazette des jardins n'est pas un journal du sud, mais un journal édité dans le sud, nuance. La presse nationale a vite tendance à qualifier de presse régionale tout journal réalisé en dehors de la petite couronne, ne les confortons pas dans cette erreur. Nous avons appris de nos voyages que les jardiniers étaient tous les mêmes, dans leurs espoirs, leurs interrogations, leurs quêtes. Seules les plantes et le climat changent, votre désir d'obtenir des bambous tropicaux en Corse n'est pas plus louable que celui d'un Breton souhaitant cueillir ses olives et ses figues. Nous sommes fiers de nos abonnés Belges, Tunisiens, Canadiens et Togolais, à vrai dire, nous pestons contre la Tour de Babel et aimerais bien voir notre feuille de chou dévorée aux quatre coins de la planète. Si tous les jardiniers ont la même attitude, ils n'ont pas la même langue, gardons-nous de créer des divisions supplémentaires.

Plantes parasites dominantes

Comment peut-on se débarrasser durablement de l'invasion galopante de ces plantes parasites dominantes : les "raisins d'Amérique" (encore eux !) et les "verniss du Japon". Après avoir connu le phénomène à Marseille, depuis quelques temps ces joyeusetés prolifèrent en Corse. Merci, merci pour Tes tuyaux (encore..) : vous rendez service à beaucoup de monde.

Michel Carvallo (Corse)

Pour les *Ailanthus altissima* (faux vernis du Japon), la seule solution consiste à rabattre ces grands arbres au pied et à couper ou traîner avec un désherbant foliaire toutes les repousses. Ne vous épouvez à extirper les souches ou à les percer et remplir de chlonate de soude, cela ne marche pas. Vis-à-vis du raisin d'Amérique (*Phytolacca dioica*), l'arrachage aux premiers signes est vivement recommandé. Ne le laissez surtout pas venir à fruits, sinon les oiseaux se transformeront en propagateurs patentés. A l'occasion, nous vous rappelons que ces baies rouge foncé servaient il n'y a pas encore si longtemps à colorer les vins un peu pâlols.

SOS, jardin de restanques

J'ai aménagé mon jardin de restanques (avoir un coin où planter est un bonheur ex-

traordinaire !) mais j'ai besoin de vos conseils pour réaliser mon souhait : un jardin fleuri toute l'année. J'ai la période éblouissante des pavots de Californie, une nappe de coquelicots jaunes et de soucis. Je voudrais compléter par des fleurs supportant la terre de colline. Ici, résistent bien les népétas, lauriers, arctotis, valérianes, eschscholzias. J'ai 76 ans (un jardin de restanques n'est pas très facile à cet âge) et envie de plantes heureuses de vivre et de le montrer.

Evangelista Dulac (Marseille)

Mon petit doigt me dit que Pierre Cuche est en train de nous concocter un livre détaillant, mois par mois, les floraisons des plantes méditerranéennes.

Dans l'attente, n'hésitez pas à lire sa trilogie (*Jardins du Midi et deux volumes sur les Plantes du Midi*) et à vous en inspirer.

Casse tête botanique

Je cherche des renseignements sur une plante sucrée qui se nomme *Stevia rebaudiana* (orthographe à préciser). J'ai trouvé des graines

chez Baumaux et ai réussi à faire pousser 4 plants, Baumaux la donne comme annuelle, mais j'ai des doutes. Quelqu'un de l'équipe connaît-il cette plante (originaire de Corée ?) ou un bouquin ou un site internet où je pourrais trouver plus de choses?

Pendant que j'y suis, je recherche le nom latin du géranium Rosat.

Jean-Pierre Desbaires

Le Stevia rebaudiana est originaire des hauts plateaux du Paraguay. Il contient une substance en cristaux blancs, appelée stevioside, la plus sucrée à ce jour. Ses feuilles sont 10 à 15 fois plus sucrées que notre banal sucre blanc, et les extraits de stevioside le sont 100 à 300 fois plus :

12 kg équivalent à 28

tonnes de sucre, avec

pratiquement pas de calories.

Il est stable à la chaleur mais ne produit pas de caramel. Le stevia résiste très bien l'été dehors et peut vivre longtemps en véranda, mais il n'attire pas plus le regard que cela.

Le géranium rosat est un hybride (ou plus précisément une série, regroupée sous le nom de *P. x Roseum*) entre le *Pelargonium capitatum* et *P. radens*. Son port est plutôt érigé, ses feuilles profondément échancrees et ses fleurs rose foncé regroupées en capitules serrés. Mais les catalogues proposent aussi un géranium à senteur de roses sous les noms de *P. capitatum* ou *graveolens*.

Les feuilles du géranium rosat contiennent jusqu'à 1% d'huile essentielle.

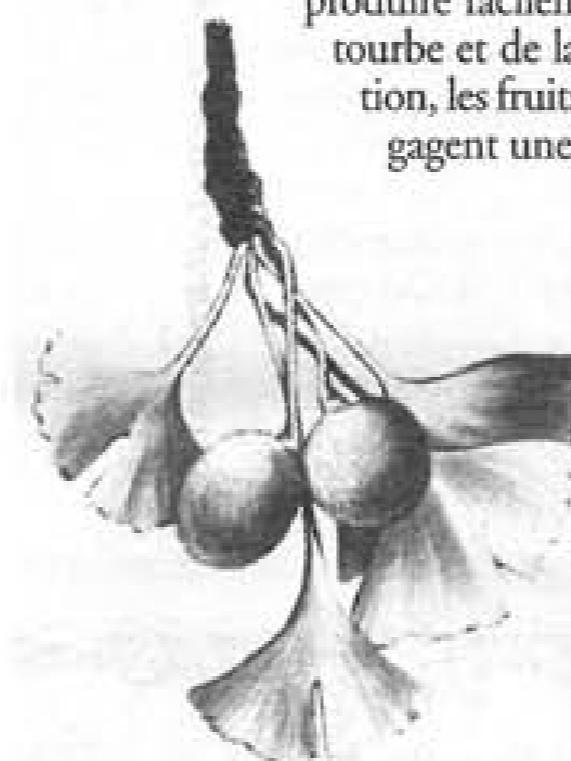
Nerium oleander, engrais, ou pas ?

L'autre jour, en bavardant avec une collègue de travail de choses et d'autres, puis de plantes, Claudine me dit qu'elle arrosait ses pots tous les soirs. Je lui répondis que c'était trop, que deux fois par semaine suffisaient en été, et une fois pendant les saisons intermédiaires. Je lui ai demandé à mon tour : "Est-ce que tu mets de l'engrais liquide, combien de fois par semaine, et lequel ?" Elle m'a répondu que les lauriers roses ont horreur de l'engrais, qu'il ne faut surtout pas leur en donner (elle l'a sur un magazine de jardin). Est-ce vrai ? Si oui, pourquoi ?

Cela fait maintenant presque un mois que mon *Nerium* en pot ne tourne qu'à l'eau pure du puits : le traitement n'a pas l'air de lui plaire. Ses deux grands frères sont en pleine terre depuis une douzaine d'années et ils ont droit, eux, à de l'engrais organique à l'automne et au printemps, soit deux apports par an, plus un apport d'engrais minéral au début de la végétation. Est-ce une bonne pratique ?

Serge Serre (Préchac)

A priori, si votre laurier-rose boude, c'est qu'il lui manque quelque chose. En pot, beaucoup de plantes jusqu'à là réputées sobres deviennent accros aux engrais, surtout si l'on arrose souvent.



Merci pour l'indication de ce beau ginkgo. Les « fruits » qui tombent à terre sont en fait des ovules, ce qui ne change rien à leur odeur, qui soulève effectivement

Les temps changent, l'amour des plantes reste !

Quel éclat le numéro 38 ! Je l'ai butiné sous le tilleul au petit-déjeuner, je l'ai dévoré le soir au son des cigales. Notre Gazette est authentique, elle est un délicieux labyrinthe de prose éducative pour notre environnement et quand on est des pionniers du "futur-nature" comme elle, les finances sont souvent en péril. Authentique et nature n'ont jamais réjoui les banquiers ! Mais échangeons nos expériences...

Lorsque on a eu un père docteur en homéopathie, et des grands parents Corréziens qui nous servaient le "clafoutis" aux bigarots noirs, on est né avec les doigts verts. Ah ! le cerisier qui a démarré sur la gourmandise, l'amour de la nature. Imaginez l'été en Corrèze dans les années soixante : les Anciens ne se compliquaient pas la vie, le potager mêlé aux fleurs s'étalait devant la petite maison, les vivaces culinaires et médicinales bordaient les rangées de légumes. Au fond de l'allée à gauche, le compost à l'air libre fumait aux chaudes journées de l'été, à droite, une cabane teintée de bouillie bordelaise couleur du ciel..... cabane adossée à un énorme cerisier trônant au-dessus du trône. Et si c'était une terreur de s'asseoir sur ce trou béant au-dessus de la terre, de remettre surtout le couvercle rond en bois de châtaignier, notre hantise de ce lieu était récompensée par les bigarots produits par notre compost.

Tante Maria soignait mes sempiternels rhumes avec la mélisse, le thym et les fleurs du bouillon blanc en tisanes. La binette travaillait hardiment le chiendent (j'ai même bu des tisanes de leur racine : "elle est si maigre la petite !"), les coccinelles avaient le dessus sur les pucerons et les fourmis gardaient leur place utile.

Mais comme dirait le vieux pot Dylan : "The times are changing", et les parents ont investi dans la folie des chemicals. Quinze ans après, le jardin

paysager de 5 ha n'avait plus un pissenlit, plus une ombre de stolon d'ortie et les insectes rentraient en guerre contre le Round-up : armée de doryphores, foules de fourmis énormes, les couleuvres n'existaient plus, et les maladies des fruitiers pululaient. L'étable n'abritait plus les moutons mais des rangées de produits aux noms barbares avec des : "Attention ne pas inhale, ne pas jeter !"

J'ai bataillé vingt-cinq ans, la génération après 68 préférait mettre du fumier au pied du vieux poirier ou de la roténone inoffensive. La rencontre avec Simon Arbutnott a été décisive : les abeilles travaillaient avec nous en confiance, elles butinaient tard en saison les *Calamintha nepeta* et le géranium 'Russel Pritchard'.

Aux pépinières, l'arrosoage se fait toujours manuellement, parfois sous les étoiles. Là, tous les habitants sont concernés par la sauvegarde des orchis, car quel intérêt de reproduire en godet bio certaines variétés si l'on passe le Round-up pour que ce soit propre en apparence ! Les mauvaises herbes c'est une question d'équilibre de la nature. Bien sûr, c'est une calamité ce soleil qui apporte des maladies aux asters comme *A. horizontalis* ou 'Alma Potschke', vous les garderez sains en les plaçant à l'ombre comme les lobélias... Les temps changent !

Merci à vous tous pour ce merveilleux numéro à la gloire de nos reines les abeilles, et comme le négatif est toujours en balance avec le po-

sitif et que je n'étais pas dans le torchon brûlé, je ne peux m'empêcher de vous dire que Fournier s'appelle Marie Fournier, et que j'aime l'appeler Marie des Sauges car qui mieux qu'elle transmet son amour dans ses sauges éclatantes de santé, et que le Lumen, on le respecte (et il le mérite) en l'appelant Michel Lumen.

Votre groupie, Carole Marie Lamothe, Pép. Simon and Co, membre des anti langue de bois

Merci pour ce très joli courrier qui nous replonge avec délice à la source de tous les bonheurs jardiniers. Petites précisions : je ne vois pas de quel "torchon brûlé" vous parlez, mais je peux vous dire qu'appeler Marie Fournier, Fournier ou Michel Lumen, Lumen, n'a jamais été de notre part un manque de respect. Demandez donc à notre grand ami Lumen ("Lumen" avec l'accent !) ce qu'il en pense. Quant à l'amour des sauges, il faut signaler qu'il est également, et depuis fort longtemps, défendu par notre ami Jourdan, Pierre bien entendu (Pépinière de la Fouix)... Je crois que sans vous tous, Simon and Co, Lumen, Fournier, La Fouix, Lewisia, Le Monde des Fougeres, Iris de Thau, etc., etc. (voir liste page 26 !), qui vouez votre vie à la préservation de la diversité offerte il y a bien longtemps par notre mère nature, nous serions tous de bien piétres et de bien malheureux jardiniers.

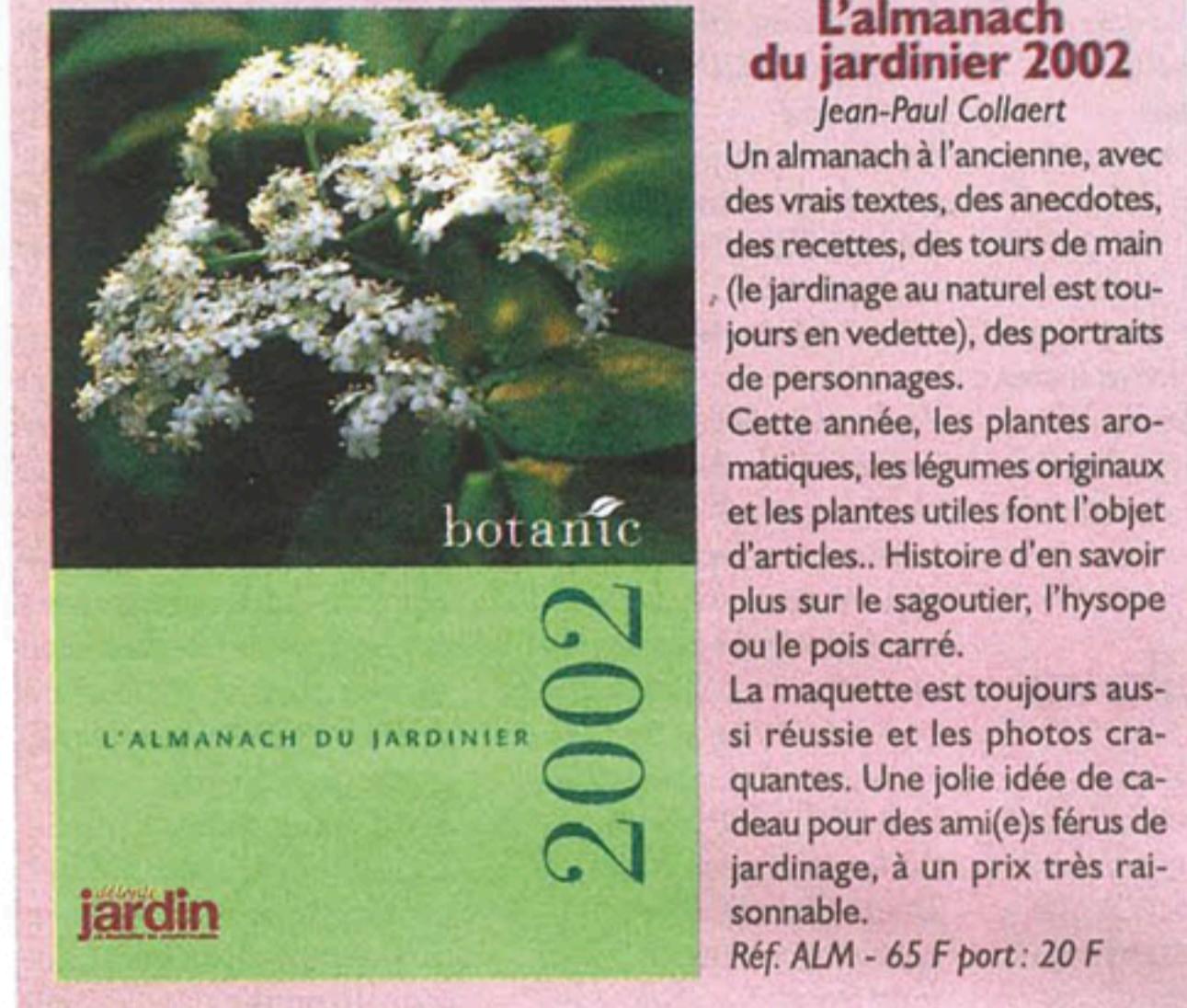
Joëlle Bouana

LA BOUTIQUE

de la Gazette des Jardins

Lorsque l'on se rend dans une boutique, ce n'est pas dans le but d'y trouver le plus large des choix, mais avec l'intention affichée de dénicher ce que le commerçant vous a choisi de mieux. Cet espace commercial a été conçu dans cet esprit de convivialité : vous y trouverez ce qui nous plaît vraiment, et que nous souhaitons vous faire partager.

NOUVEAU



L'almanach du jardinier 2002

Jean-Paul Collaert

Un almanach à l'ancienne, avec des vrais textes, des anecdotes, des recettes, des tours de main (le jardinage au naturel est toujours en vedette), des portraits de personnalités. Cette année, les plantes aromatiques, les légumes originaux et les plantes utiles font l'objet d'articles.. Histoire d'en savoir plus sur le sagoutier, l'hypsé ou le pois carré. La maquette est toujours aussi réussie et les photos craquantes. Une jolie idée de cadeau pour des ami(e)s férus de jardinage, à un prix très raisonnable.

Réf. ALM - 65 F port: 20 F

Les Agrumes

Michel Courboulex/Éditions Rustica

Le premier livre réalisé par l'équipe de la Gazette (photos Hilaire de Lorrain et illustrations JAL), un ouvrage pratique et bien illustré pour vous aider à cultiver des agrumes en terre ou en pots, à un prix défiant toute concurrence.

Réf. AGRFP - Prix 79 F - port 11 F

La langue de bois, suivi de Nique ta botanique

Claude Gudin/Edit L'âge d'homme

Pour sourire et même rire franchement tout en améliorant votre culture jardinesque et étymologique, ce livre de Claude Gudin est fait pour vous.

Réf. LANG - Prix 90 F - Port 16 F

Jardins du Midi, l'art et la manière

Pierre Cuche/Éditions Edisud

Un trésor, et je pèse mes mots ! Les enseignements de quarante-cinq années de jardinage et d'observation du paysage ont été résumés en 200 pages denses. Réf. EDIMIDI - Prix 160 F - port 30 F

Bon de commande

Prénom: Nom:

Adresse:

Code postal: Ville:

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de

La Gazette des Jardins
23 avenue du Parc Robiony
06200 Nice

Pour commander immédiatement par carte bancaire
04 93 96 16 13
(de 10h à 19h 30)

Ref	Qté	Désignation	Prix	Port	Total
ALM	1	L'ALMANACH DU JARDINIER	65 F	20 F	
AGRFP	1	Les agrumes	79 F	11 F	
LANG	1	La langue de bois	90 F	16 F	
COUL	1	La vie nous en fait voir...	110 F	16 F	
EDIMIDI	1	Jardins du Midi	160 F	30 F	
CUCH 1	1	Plantes du Midi tome 1	170 F	Offert	
CUCH 2	1	Plantes du Midi tome 2	170 F	Offert	
LAV	1	Lavandes	135 F	15 F	
ENCY	1	Encyc. 15000 plantes	690 F	60 F	
TAPIS	1	L'art du tapis de fleurs	125 F	25 F	
CARRE	1	L'art du potager en carrés	96 F	20 F	
AIME	1	Le jardin comme on l'aime	169 F	30 F	
TOTAL DE LA COMMANDE					



PROCUREZ-VOUS LES PRÉCEDENTS NUMÉROS

Les anciens numéros de la Gazette peuvent vous être adressés au tarif suivant

Hors série (français, anglais) Les plantes australiennes:	10 F
n° 1 • Les plus beaux mimosas" (réédition):	10 F
• 2 • C'est le printemps:	9 F
• 5 • Chérir sa terre:	9 F
• 8 • Dans la Gazette, il y a des Cactus, l'Eau vol. I :	15 F
• 9 • Les bambous par le bon bout, un brin d'acclimatation:	15 F
• 11 • Maudits gazons:	15 F
• 12 • Tiens, voilà du bougainvillier, les Potagistes:	15 F
• 13 • Jardins de senteur, les Plantes qui puient:	15 F
• 15 • Les Filles de l'Air, Acclimatation et santé:	15 F
• 16 • Massacres à la tronçonneuse, Les plantes carnivores:	15 F
• 17 • To bio or not to bio, Le plein d'épices:	15 F
• 18 • Les roses sont au parfum, en finir avec le désherbage:	18 F
• 19 • Hibiscus à la folie, La mode est au jardin:	18 F
• 20 • Jardin de nuit, un volume de pastis:	18 F
• 22 • Les bons petits pins, les potagers de l'an 2000:	18 F
• 23 • Les camélias, les jardins de copropriété:	18 F
• 25 • Jardiner sans oselle; les plantes et l'argent:	18 F
• 26 • Les lauriers-roses; Histoire d'eau vol.3:	18 F
• 27 • Les graminées. Hommes et femmes au jardin:	18 F
• 29 • Plantes d'intérieur et plantes de serre:	18 F
• 30 • Plantes aromatiques. Division, semis, bouturage :	18 F
• 32 • Mare et bassins. Les plantes de la soif:	18 F
• 33 • Le tour de France des arbres fruitiers:	18 F
• 34 • La Vigne:	18 F
• 35 • Persistants du nord, caducés du sud:	18 F
• 36 • La pollinisation des fruitiers, bien acheter:	18 F
• 37 • Herbes de Provence, de l'Air:	18 F
• 38 • Plantes mellifères, Drainage et arrosage :	18 F

POUR CALCULER LES FRAIS D'ENVOI	TOTAL
1 exemplaire:	5 F
2 exemplaires:	8 F
3, 4 ou 5 exemplaires:	16 F
6 à 12 exemplaires:	21 F
+ frais d'envoi.	
Total à régler:	

OFFRES SPÉCIALES

Pour les collectionneurs et les nouveaux lecteurs

- 5 numéros au choix port offert:	75 F
- 10 numéros au choix port offert:	120 F
- L'intégrale* port offert:	380 F
*Tous les numéros disponibles de La Gazette des Jardins:	
N° 1-2-5-8-9-11-12-13-15-16-17-18-19-20-22-23-25-26-27-29-30-32-33-34-35-36-37-38 + 3 suppléments régionaux et un n° hors-série	

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice ou paiement par carte bancaire au 04 93 96 16 13 (de 10h 00 à 19h 30)



La Gazette des Jardins tous les 2 mois chez vous pour 100 F

Abonnement pour UN AN, soit 6 numéros

Pour les pays de l'Union Européenne: tarif 130 F pour un an (règlement par carte bancaire, mandat postal ou chèque européen)

M Mme Mlle

Prénom:

Nom:

Adresse:

Code postal:

Commune:

► Joignez votre règlement par chèque bancaire, à l'ordre de La Gazette des Jardins, et envoyez-le à la Gazette, 23 av du Parc Robiony 06200 Nice

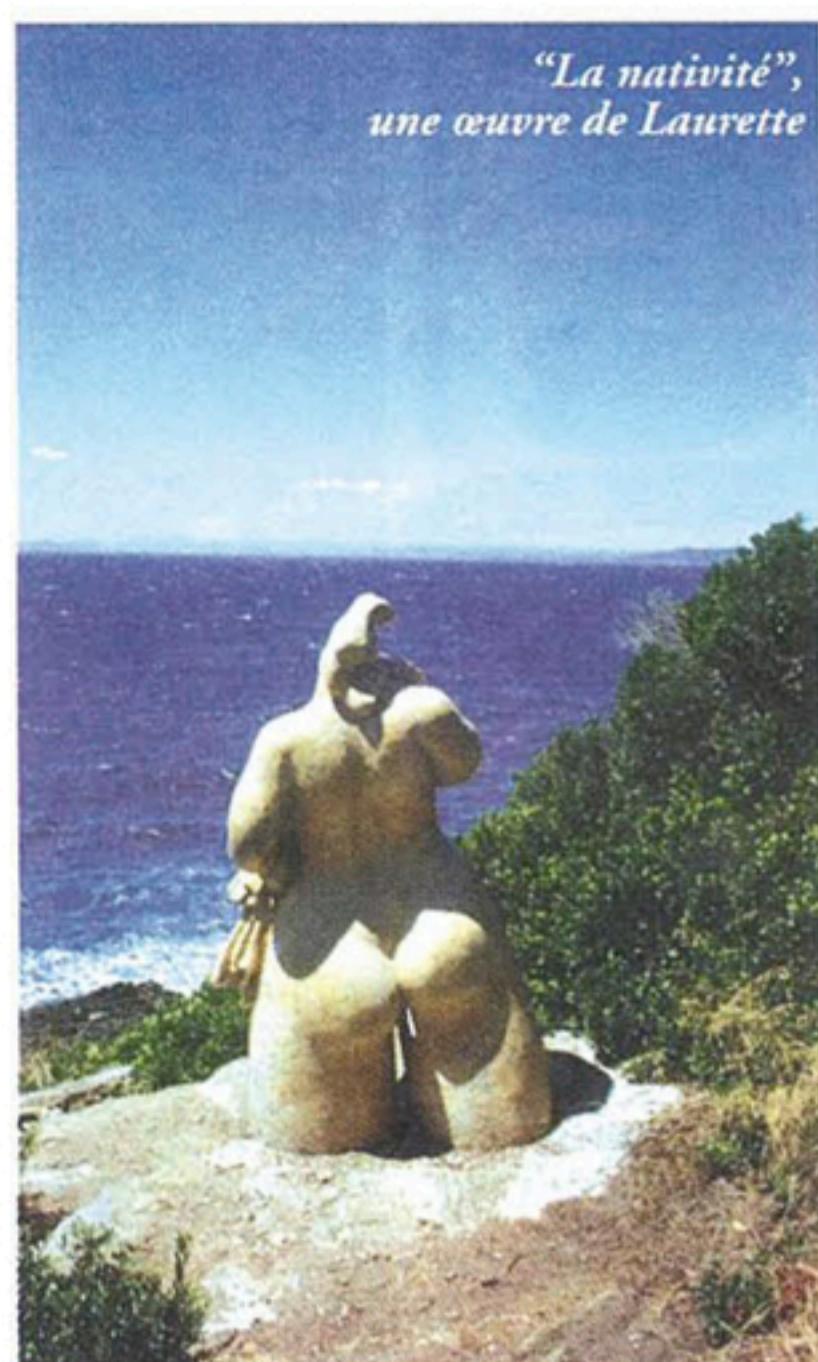
► Paiement par CB en appelant le 04 93 96 16 13 (de 10h à 19h 30)



Brousse littorale et liseré côtier

L'Île du Levant : la nature retrouvée

Il n'est nul besoin d'aller vers des contrées lointaines pour goûter au charme exquis de notre douce planète. Le bonheur est à portée de main. Il s'écoute sur le bord d'un rivage, se respire dans un champ de lavande, se dévore la bouche remplie de mûres sauvages, s'observe d'un regard innocent au travers de frêles branchages, se frôle près d'un animal familier. Seule la culture des sens, ouvrage d'ascétisme, permet d'en approcher l'essence. La pensée se perd souvent dans les méandres de l'immédiateté, ne percevant que ses fantômes, ses ersatz. Le regard esquive ou fait fi des générosités qui l'enveloppent pour chercher un ailleurs porteur d'imaginaires. S'arrêter un instant, se fondre dans l'immatériel pour mieux se confondre. La cigale nous rappelle à la vigilance... A l'île du Levant, la nature retrouvée nous dit notre bonheur.



"La nativité", une œuvre de Laurette

A 12 km des côtes varoises, une petite île de 8 km de long sur 2 km de large forme, avec ses soeurs Porquerolles et Port Cros, les très connues îles d'Hyères. Située sous la même latitude que le Cap Corse, la très paisible et discrète île du Levant offre un échantillonnage luxueux de la végétation méditerranéenne ainsi que des différents milieux qui la composent.

Le domaine des Arbousiers

En 1993, le Ministère de l'environnement classe une partie de l'île, vingt hectares qui s'étendent sur la façade Nord-Ouest de l'île, en Réserve Naturelle Volontaire. C'est le seul site de ce genre en pays varois. La visée première de cet arrêté est de protéger une flore et une faune uniques dans un environnement exceptionnel. Afin de mieux associer le public à cette démarche, un sentier nature est organisé en quatorze stations à thèmes. Depuis le sommet de l'île (138 m) jusqu'à la mer, on peut ainsi découvrir les pelouses, les maquis haut et bas, la zone de l'oléo-lentisque ou "brousse littorale" et le liseré côtier.

Bénéficiant d'un climat de type méditerranéen, l'île subit l'influence du vent doux et humide de l'Est et du Mistral sec et froid du Nord qui rend au ciel une pureté comparable aux lumières des Cyclades. Le sol ingrat, la sécheresse de l'été et la proximité de la mer ont obligé les plantes à créer des stratégies pour survivre.

Elles ont réduit leur surface foliaire afin de diminuer l'évapo-transpiration. Quelques-unes ont recouvert leur limbe d'une cuticule épaisse et luisante qui réfléchit les rayons du soleil. D'autres les ont tapissées de poils afin de retenir les gouttes de rosée. Par la production d'enduits visqueux ou d'essences volatiles qui les rafraîchissent ou par la rétention d'eau dans leurs feuilles, certains végétaux assurent leur descendance. Enfin, en accumulant des substances nutritives dans leurs souches ou en sommeillant durant l'été, ils évitent le dessèchement fatal.

Paysages sempervirents évoquant quelque part



"Herbe aux femmes battues" à la calanque des Pierres Blanches



L'herbe aux chats le long du liseré côtier



Pancratium maritimum près de la plage des Grottes

des images de Madère, sentiers ombragés ou écrasés par le soleil, la nature levantine ne se pare guère d'artifice et offre au visiteur tout ce qu'elle a de beauté.

Sur les sentiers nature

Seul 1/10^e de l'île est accessible au public, la partie restante étant propriété de l'armée qui y a installé la base opérationnelle du Centre d'Essais de la Méditerranée.

Fondé en 1932 par les docteurs Gaston et André Dureville, le village d'Héliopolis était avant tout un village naturiste qui avait vocation de soigner certains malades en leur prescrivant des cures de soleil. De nos jours, quoique la finalité médicale ne soit pas annoncée, l'île continue sa proximité de la nature et est devenue un centre de ralliement des curistes naturistes. En tenue d'Adam et d'Eve, le promeneur peut à son gré goûter aux plaisirs sensuels des éléments.

Autrefois, l'île était couverte de chênesverts déclinés par les propriétaires d'usines de soude et de potasse. En suivant les différents étages de la végétation du sommet à la mer, on se rend compte de la grande diversité et de la densité végétale.

Sur les "pelouses" s'élève le chardon à trois épines (*Pilosolenmon casaboneae*, Asteracées) localisé uniquement en France, en Corse et au Levant.

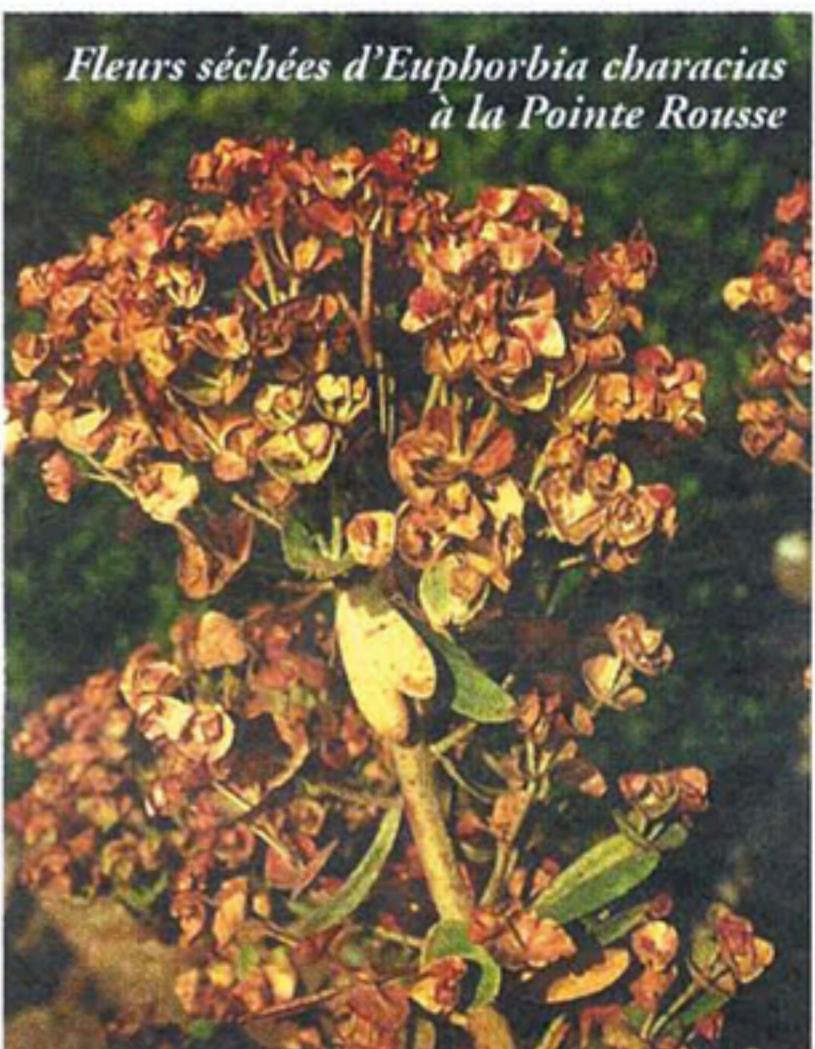
Dans le "maquis élevé" (formation broussailleuse en terrain siliceux) pousse l'arbousier (*Arbutus unedo*, Ericacées) dont les fruits rouges grainelés sont présents en même temps que les fleurs blanches en clochette. On en fait de très bonnes confitures et de l'eau de vie. De la même famille, la bruyère arborescente (*Erica arborea*) possède une souche importante qui lui sert de réserve nutritive. Son bois très dense, veiné et d'un beau coloris brun rouge sert à fabriquer les pipes de Cogolin. C'est un arbuste qui peut vivre plus de 350 ans! Plus petit, le fiaire à feuilles étroites (*Phillyrea angustifolia*, Oléacées) pourrait être confondu avec un olivier. Le nerprun alterne (*Rhamnus*

alternus, Rhamnacées) présente ses petits fruits semblables à des prunes noires. Une rubiacée minuscule, endémique des îles d'Hyères et protégée, le petit gaillet (*Galium minutulum*) s'installe dans des endroits frais.

Dans le "maquis bas", sur le sol sec, on voit apparaître les cistes dont la ciste de Montpellier (*Cistus monspeliensis*, Cistacées) qui répand cette chaude odeur d'encens si caractéristique du maquis Corse. Symbole grec de la beauté et de l'amour, le myrtle (*Myrtus communis*, Myrtacées) expose ses nombreuses fleurs blanches aux multiples étamines. Ses baies noires bleutées servent à la fabrication d'une liqueur. Il est bon de caresser une touffe de romarin (*Rosmarinus officinalis*, Lamiacées) dont les senteurs caractérisent la Provence. Les abeilles en tirent un fabuleux nectar pour la confection de leur miel. Une autre senteur, plus balsamique, se dégage du lentisque (*Pistacia lentiscus*, Anacardiacées). On utilise sa sève dans la composition de certains parfums. Quelques lianes ornent délicatement des arbustes. Le chèvreuil des Baléares (*Lonicera communis*, Caprifoliacées) développe son arôme nocturne pour attirer un sphinx, seul capable de le féconder, croyant reconnaître l'odeur de sa femelle. L'herbe aux femmes battues (*Tamus communis*, Dioscoracées) ressemble à un collier de perles rouges.

Les baies et les racines furent jadis utilisées pour traiter les ecchymoses, probablement celles des femmes battues. La salsepareille (*Smilax aspera*, Liliacées), nourriture des Schtroumpfs, a du mal à se développer sous ce couvert végétal.

Plus près du bord de mer, des plantes aimant le sel (halophiles) s'accrochent sur les pentes, tout comme la crête marine (*Crithmum maritimum*, Apiacées) à odeur d'anis et dont les feuilles confites dans du vinaigre s'utilisent en condiment. Les euphorbes characias (*Euphorbia characias*, Euphorbiacées) sont d'un vert attrayant, tandis que les cinéraires maritimes (*Senecio maritima*, Astéracées) aux feuilles laineuses argentées se couvrent



Fleurs séchées d'*Euphorbia characias* à la Pointe Rousse

de capitules jaunes en été.

La "brousse littorale" forme un complexe en "drapeau" sous l'effet du vent et des embruns. On y rencontre l'olivier sauvage (*Olea europaea*, var. *oleaster*, Oleacées), le genévrier de Phénicie (*Juniperus phoenicia*, var. *lycia*, Cupressacées) dont le bois rougeâtre est antimité et utilisé en marqueterie. Des coussins d'herbes aux chats (*Teucrium marum*, Lamiacées) paraissent si fragiles par leurs fleurs lilacées. Dans les rares espaces sablonneux du liseré côtier pousse une belle amaryllidacée, *Pancratium maritimum*, à la corolle blanche...

Voyage du corps dans le repos musical des vagues et du chant de cigales. Souffle rugissant du vent épurateur. Paix de l'esprit, loin du monde et du bruit. Le Levant ouvre la voie de la sérénité.

*Texte et photos: Hilaire de Lorrain
Bonne adresse pour séjourner : "Chez Valery", hôtel restaurant, 83400 Ile du Levant. Tél. 04 94 05 90 93*



La cinéraire maritime à la calanque des Phoques Moines