

La Gazette des Jardins

n° 67



DE BEAUX JARDINS PRIVÉS AUX ANTILLES

Cette 2^e visite dans un jardin privé de la Martinique se décline sous le signe du voyage. Les plantes qui le composent viennent de Malaisie, du Pérou, d'Amazonie... *Page 31.*



**DOSSIER TOMATES : ROUGE, LA TOMATE ??
LE TOP DES VARIÉTÉS. QUAND LES PLANTER, COMBIEN, COMMENT ? TOMATES ET PURIN D'ORTIE. TÉMOIGNAGES. L'ASTUCE POUR S'Y RETROUVER DANS LES VARIÉTÉS PLANTÉES... 7 PAGES JUTEUSES, DE 18 À 24.**

Appel à témoignages CURIOSITES

Les curiosités ne manquent pas dans le monde des plantes, tel le petit bouquet d'étranges pâquerettes envoyé par une lectrice qui s'interroge sur le pourquoi de ces malformations (phénomène naturel, fascination, pollution ? Si vous avez une idée, écrivez-nous !). Cela m'a donné l'envie de vous solliciter pour un futur dossier "curiosités", ouvrez l'œil et photographiez tout végétal bizarre que vous dénicherez. L'anomalie peut être rare ou finalement courante, comme ce strélitzia à deux têtes qui m'a surprise malgré sa relative banalité (d'après Courbou) ; elle peut réside dans la forme de la plante, dans

sa façon de se comporter, dans le lieu où elle a élu domicile...



Je tiens aussi à remercier tous ceux qui m'ont félicitée pour l'heureux événement annoncé par Jal dans la dernière gazette (Boby, p. 4). Ce n'était qu'un canular inspiré par "l'envie de fraises" ! Depuis 12 ans, âge de ma plus jeune fille, je ne pouponne que mes plantes, et je n'accouche, tous les deux mois, que de gazettes. 67 bébés, plus quelques hors-série, je suis tout de même maman d'une famille nombreuse qui ne cesse de s'agrandir, grâce à vous tous, chers géniteurs.

Joëlle Bouana



ARBRES FOSSILES

Parmi les arbres les plus anciens, les Araucariacées comportent plusieurs espèces dont certaines sont devenues tellement rares qu'elles sont aujourd'hui menacées. Avoir traversé les millénaires et mourir aujourd'hui pour cause du non-respect des Hommes... Quelle tristesse ! *Pages 7.*



DES SOLEILS À CROQUER

Découverte des tournesols : variétés, conseils de culture, clins d'œil, anecdotes, témoignages, utilisations (culinaires, esthétiques, artistiques). Dossier, *p. 14 à 17.*

QUE FAIRE DES DÉCHETS DE TAILLE

Déchets de taille, broyats et autres utilisations; double broyage; broyeurs de jardins. *Page 8 et 9.*

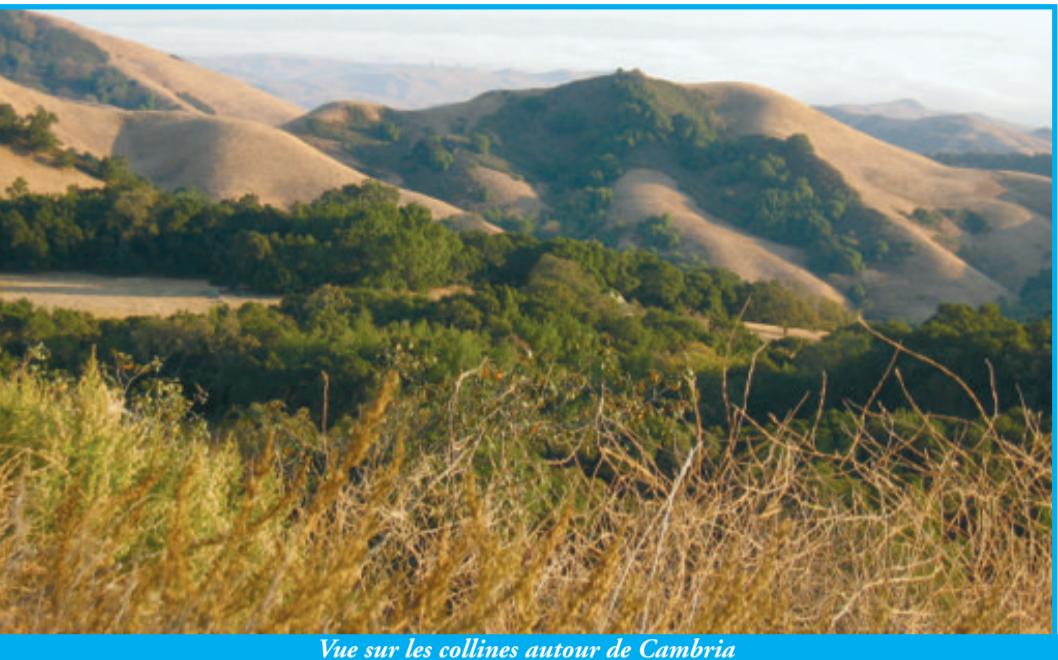
TÉMOIGNAGE

Il était une fois un grand-duc, abattu en plein vol par la bête humaine. Un échange émouvant entre la bête blessée et celui qui essaya de la sauver. *Page 11.*



ET AUSSI

JARDINS DE CALIFORNIE (2). *P. 2.* UNE NOUVELLE PASSIFLORA. *P. 3.* BAUMAUX/KOKOPELLI, RÉFLEXIONS DU FORUM DE LA GAZETTE. *P. 4.* CALENDRIER. *P. 5 et 6.* UN BRIN DE MUGUET; JARDINIÈRE MODE D'EMPLOI (2). *P. 10.* DES BEAUTÉS INTRIGANTES. *P. 12.* FIGUES ET FIGUIERS (HISTOIRES ANTIQUES 2). *P. 13.* LABYRINTHE, NOUVELLE ZARBI. *P. 25.* GAZON SYNTHÉTIQUE, DE MIEUX EN MIEUX. *P. 26.* COURRIER. *P. 27.* VOYAGE BOTANIQUE EN ANATOLIE. *P. 28 et 29.* BOUTIQUE LIVRES, ANCIENS NUMÉROS ET ABONNEMENT. *P. 30.*



Vue sur les collines autour de Cambria

En octobre, les petits ports de pêche et les plages avoisinantes accueillent des nuages de pélicans et de cormorans. Et si j'ai raté dauphins et baleines, j'ai pu admirer une foule d'éléphants de mer indolents et indifférents aux touristes qui les regardent d'une passerelle en bois. Les vallées de l'intérieur abritent un beau mélange de vignes, agrumes et avocatiers. Sur les hauteurs, paissent les vaches noires du pays et quelques Charolais. La faune endémique comprend aussi chevreuils, rats laveurs, coyotes, pumas, et gaufres ("gopher"), sorte d'écureuil souterrain qui terrorise les jardiniers car chacun peut remuer une tonne de terre par an. Pas de chasseurs. Des cailles et des dinde sauvages piétent tout près des maisons dans les lotissements de luxe, sur les terrains fauchés que la municipalité désigne comme non constructibles pour en faire des coupe-feu. Autre parti pris municipal que j'ai trouvé impressionnant : l'absence de marquage commercial. AUCUN panneau publicitaire n'indique la présence du seul grand supermarché du village. Une unique rue principale regroupe artisanats et restos pour les touristes de passage, et là les enseignes sont permises. Il y a aussi un marché de rue où des producteurs, souvent d'origine asiatique ou hispanique, vendent leurs produits en direct.

Tout près, à San Simeon, s'élève le château de Randolph Hearst (www.Hearstcastle.com). C'est le domaine qui inspira le film d'Orson Wells Citizen Kane. Cette "colline enchantée", construite dans les années vingt par l'architecte Julia Morgan, était bourrée de collections en tout genre. Hearst avait deux mille espèces de plantes, dont il reste surtout lantanas et dattiers. L'architecture rappelle certaines fantaisies de la Côte d'Azur où Hearst avait recherché ses modèles. Cinq millions de touristes le visitent tous les ans ; mais si le château domine le paysage, le centre d'accueil – une véritable gare – reste caché dans un pli du terrain. Une organisation serrée fait en sorte que toute cette activité ne dérange en rien les voisins. Mais il est vrai que là-bas, il y a beaucoup d'espace...



Native Son, pépinière de plantes endémiques

Au luxueux "garden center" de Cambria, lors d'une belle fête des plantes, j'ai découvert avec intérêt la pépinière de plantes endémiques, Native Son (<http://nativeson.com/home2.html>). Son propriétaire David Fross, qui travaille avec Olivier et Clara Filippi (www.jardin-sec.com), est un des grands "plantsman" de la région. Des pépinières comme Native Son encouragent la création de jardins naturels qui s'inspirent des paysages sauvages. Mais personne ne m'a montré ce genre de jardin. Serait-ce parce qu'en octobre, après une sécheresse exceptionnelle, ils étaient peu montrables ? J'ai vu surtout des jardins qui correspondaient au modèle du "Outdoor Room", pièce à vivre dehors, où l'espace extérieur aménagé se définit comme une extension du bâti. Extension aussi

du territoire habitable humain dans un cadre naturel souvent magnifique, mais pas du tout humanisé (tout le contraire de chez nous). Est-ce que cette conception du jardin est l'héritage de pionniers faisant face à un environnement étranger et souvent hostile ? Elle peut être aussi l'effet d'un raisonnement tout simple : pourquoi évoyer la nature sauvage dans son jardin quand elle prospère en beauté tout autour ? J'ai vu peu de rapport entre jardin et paysage donc, sauf sous forme de "vue" : panorama lointain, paysage-spectacle. Ces jardins sont construits, culturels, voire multiculturels, car ils s'inspirent de modèles venant de toutes les époques et de tous les pays. La mondialisation érigée en style régional existe en Californie déjà depuis 150 ans. Le risque n'est pas tant l'uniformité que l'incohérence due à une luxuriance débordante, dans les styles comme dans le choix des plantes venues, elles aussi, de tous les climats et du monde entier. La Californie offre un tel choix qu'il faut un œil sévère pour y imposer un équilibre.



Coques d'abalone à Lotus Land

C'est à Santa Barbara, entre Cambria et Los Angeles que j'ai vu mes premiers jardins de paysagistes. Cette petite ville se vante d'être à la fois Saint-Tropez et Deauville. J'y fus reçue par la veuve d'un professeur d'art célèbre, elle-même auteur de livres sur les jardins américains. Son plombier joue au polo avec des Rothschild ! Mais cette ville si cosmopolite possède aussi une longue tradition de beaux jardins.

Le plus célèbre aujourd'hui s'appelle Lotus Land (<http://www.lotusland.org/>). Principalement l'œuvre de la cantatrice Ganna Walska, élaboré entre 1941 et 1984, il s'étend sur une vingtaine d'hectares où il met en scène des collections colossales d'agaves, aloès, broméliacées, fougères, cactus, euphorbes et topiaires. J'ai surtout préféré les parties les plus fantasmagoriques, comme le bassin turquoise entouré de grandes coques d'abalone (animal marin du Pacifique).

Deux paysagistes célèbres en Californie m'ont fait découvrir des jardins privés à Santa Barbara.

Sydney Baumgartner a été formé par Elizabeth de Forest, qui elle-même appartenait à une vieille famille de paysagistes-propriétaires. Sydney m'a d'abord montré un jardin inspiré par la Provence, situé sur la cime d'une colline très ventée en haut d'un ravin ("canyon") embaumé d'eucalyptus. Mais qu'importe le vent, si le panorama est beau ! Peu de maisons californiennes sont construites en fonction du climat, le chauffage et l'air conditionné compensent... Ici Sydney a voulu imiter le travail de Nicole de Vésian. Les boules taillées rappellent bien les jardins de la Louve, mais il manque justement les plans successifs qui permettaient à Vésian de relier jardin et paysage. Sydney a découvert un rosier moderne, 'Butterscotch', dont les fleurs sont couleur « de lin teinté de thé »,

Impressions de voyage : Jardins californiens

II - Autour de Cambria

par Louisa Jones

Mon séjour à Cambria, village de retraités et d'estivants situé entre San Francisco et Los Angeles, m'a surtout permis de découvrir les splendeurs d'une nature sauvage particulièrement riche.

serait-ce la fleur beige que Vésian réclamait à Monsieur Appy ? Mais Sydney utilise régulièrement une gamme de plantes infiniment plus vaste que celle des jardins du Luberon, et crée des mélanges pour nous inattendus : agaves et conifères nains, cotoneasters et lavandes. Les céanothes (plante endémique ici) sont des bouche-trous efficaces mais courants, réservés pour les talus difficiles.

Ensuite un jardin double : une roseraie pour l'épouse et un grand jardin sec pour son mari. Cette seconde partie fut à la fois paysagée et architecturale, construite autour d'une longue pergola. Le mari, chercheur en science spatiale, a personnellement enlevé quatre tonnes de cactus 'Prickly Pear' pour dégager ce terrain qui maintenant abrite, entre autres, une collection de *Brachichiton*. Ailleurs, à mi-ombre, un petit potager de planches surélevées entourées de pierre. Tous les jardins de paysagistes ont un petit potager sur ce modèle, pour produire tomates, laitues et aromates. Souvent en forme de losanges, ils illustrent le goût californien pour les géométriques asymétriques. Nous qui tenons tant à opposer le formel au naturel, les angles droits aux courbes, nous pourrions peut-être profiter des mélanges ingénieux qu'ils nous proposent ?



Un jardin de Sydney Baumgartner

Le dernier jardin de Sydney Baumgartner entoure une maison neuve qui veut imiter une ferme toscane retapée (crêpis rose pourpre avec des finitions en turquoise).

J'ai dû m'habituer à une couleur de crépi et de terre cuite un peu bleuâtre que l'on voit partout. De même, ces murs faits avec des morceaux cassés d'un ancien chemin en béton. Les jardins californiens montrent beaucoup moins la pierre qu'en Provence, mais là aussi, pavés et murs présentent une variété époustouflante. Quand la pierre est présente, elle vient parfois de loin : un distributeur malin a fait fortune en stockant les pavés arrachés aux rues de New York il y a un siècle, et j'en ai retrouvé dans plusieurs jardins !

Isabelle Greene, paysagiste descendante d'architectes célèbres dans le style 'Arts and Crafts' (www.gballiance.com/isabellegreene.html), m'a montré deux jardins.



Chez Carol Valentine, création d'Isabelle Greene

D'abord chez Carol Valentine, création reproduite en photo dans le monde entier. C'est une grande bâtisse blanche en terrasses basses, avec, devant la maison, une tapisserie haute en couleur que l'on regarde surtout du balcon. Cette fois-ci, le tracé s'inspire directement des paysages californiens – vus d'un avion ! Des éclats d'ardoise forment des rivières entre les îlots de plantes et une grande pierre plate en granit représente un lac, ou un bassin, selon l'échelle choisie. Les espèces choisies ne sont pas rares mais disposées avec art : sedums, calocephalus, echeverias, senecio, cerastium tomentosum, kalanchoe, aeonium, *Lavendula latifolia* (son favori), *Agave potatorum*, ibéris, zephyranthes, dasylirion, *Aloe vera*, fescue, *Agave Victoria reginae* entre autres.



"Jardin-sculpture" d'Isabelle Greene

Quel contraste avec le second jardin d'Isabelle Greene, tout en gris, ivoire, beige et tons de vert, autour d'une maison très moderne. C'est un jardin-sculpture, très beau mais aussi très froid, comme le dit Isabelle elle-même, un jardin musée. Bambous, podocarpus, feijoa et pittosporums voisinent ici avec le *Juniperus recumbens nana*, et l'*aeonium* utilisé (avec succès) en couvre sol.

J'ai quitté Santa Barbara en prenant le train pour Pasadena. Aucun panneau ne signale la gare. Heureusement qu'Isabelle m'y a conduit ! Prochaine étape, Pasadena et Los Angeles.

Impressions de voyage : Jardins californiens :
I - Autour de San Francisco, n° 66
III - Autour de Los Angeles, n° 68



Un jardin inspiré de la Provence créé par Sydney Baumgartner sur les hauteurs de Cambria



Une passiflore découverte par l'auteur le 21 décembre 2004 (st.), à l'est de la Guyane (alt. 60-80 m) et cultivée en Martinique (alt. 250 m) a fleuri le 6 juillet 2005, le 28 février, les 29, 30, 31 mars et le 1^{er} avril 2006.

Collectée en bord de piste, cette passiflore avait déjà été observée (st.) à maintes reprises dans d'autres biotopes. Après étude, il s'agit d'une passiflore non répertoriée et nouvelle pour la science. Elle fait partie de ce groupe dont la première rangée de filaments est plus courte; eg. *Passiflora maliformis* L. (1753), *P. laurifolia* L. (1773), *P. ambigua* HEMLS. (1902), *P. popenovii* KILLIP (1922), *P. cerasina* ANNONAY et FEUILLET (1997)...



DESCRIPTION BOTANIQUE

Passiflora voltairensis appartient au sous-genre *Passiflora* (*Typus: P. incarnata* L.), à la section *Laurifolia* (CERVI) FEUILLET et MACDOUGAL (*Typus: P. laurifolia* L.) et à la série *Laurifoliae* KILLIP ex CERVI 1997 (*Typus: P. laurifolia* L.).

Liane à développement moyen, 4-6 m dans son habitat, 2-3 m en culture. Tige têtue 0,2 cm de diamètre; entre-nœuds 4,2-9,2 cm. Vrilles axillaires 18,0 x ca. 0,1 cm, blanches devenant rouges. Stipules 2, linéaires, ca. 0,7-0,9 de long. Pétiole 1,2 x 0,15 cm, entièrement canaliculé; glandes pétiolaires 2, saillantes, 0,1 x 0,1 x 0,1 cm, situées vers le milieu du pétiole. Feuilles simples, alternes; limbe 13,2 x 5,2 cm, base linéaire à arrondie, apex acuminé, acumen de ca. 2,3 cm de long, face ventrale lustrée, face dorsale plus claire, marge entière, 6-7 nervures latérales sur chaque moitié du limbe. Pédoncule floral long de 4 cm et de section triangulaire, 0,4 cm de diamètre à la base; pédicelle 0,8 cm de long et de 0,2 cm de diamètre; fleur pendante, à l'aiselle des feuilles, 1 par feuille, au parfum d'Ylang-Ylang (*Cananga odorata*); bractées 3, 4,5 x 2,9 cm, violacées, masquant entièrement le périanthe, portant 4-6 paires de glandes submarginales, rondes, 0,2 cm de diamètre, se relevant après l'élosion; Hypanthium campanulé, 1,9 cm de diamètre et 0,4-0,5 cm de haut; sépales

5, 4,2 x 1,9 cm, érigés, face ventrale rose, face dorsale blanc rosé, épervier subterminal blanc de ca. 0,2 cm de long, à 0,4 cm de l'apex; pétales 5, 3,8-3,9 cm x 1 cm, érigés, roses sur les deux faces. Couronne à 6 verticilles, la plus externe 2,4 cm de long, horizontale puis redressée, rayée de blanc, violet et pourpre, la 2^e (radii) 4,4 cm, rayée des mêmes couleurs sur le 1/4 proximal environ, la 3^e ca. 0,6 cm, les 4^e et 5^e ca. 0,2 cm, blanchâtres, la dernière, ca. 0,6 cm, horizontale à récurvée sur le plateau, apex violacée; operculum membraneux, marge frangée, violacée; limen annulaire à 0,4 cm de la base et à 0,2 cm du plateau; androgynophore 0,7 cm de haut, ca. 0,3 cm de diamètre; androcée: étamines 5, filet 0,8 x 0,3 cm, apex rosé, anthères dorsifixes 1,2 x 0,5 cm; gynécée: styles 0,4-0,5 cm, stigmates 5, ca. 0,5-0,6 x ca. 0,6 cm. Ovaire 0,8 x ca. 0,4 cm, finement pubescent. Fruit et graines inconnus.

Passiflora voltairensis vient confirmer la présence, en Guyane, de nombreux taxons de la série *Laurifoliae* (ANNONAY, 2006).

Texte et photos Hilaire de Lorrain



Pièces florales internes

Encyclopédie des plantes bio-indicatrices, alimentaires et médicinales, volume I

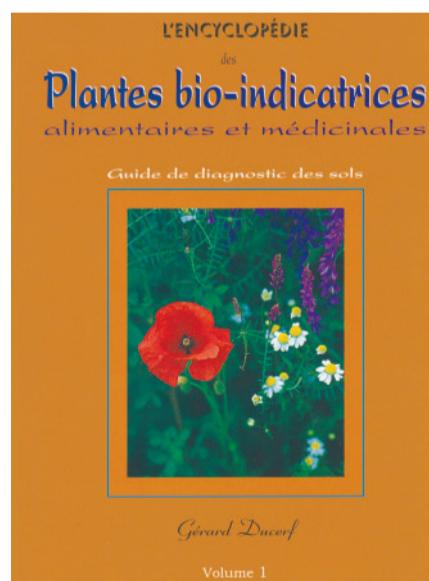
On croit que le monde du jardinage rassemble, au pire, de doux dingues. C'est faux, il est rempli de fous furieux. Les cactopathes, piqués de la rose, givrés de citron, fous de palmier, j'en ai rencontré des personnages...

Le dernier en date a tout l'air de sortir de la forêt des Carnutes, physique de bûcheron, voix grave et verbe haut. Le délit de Gérard Ducerf n'est pas commun. Paysan, puis botaniste depuis 1979, il consacre sa vie à l'observation de la nature. Proclamant avoir goûté toutes les plantes qui poussent sur nos sols, ce botanidruide est une mine de savoirs.

Dans un bistro de Manosque, nous avons troqué gazettes contre son encyclopédie des plantes bio-indicatrices, alimentaires et médicinales.

Le choc fut le même qu'en recevant "Figues" de Pierre Baud (c'est drôle, ils se ressemblent tous les deux). Alors que nous sont adressées des piles et des piles de livres vides, de traductions d'ouvrages anglophones, de copies de copies de copie, alors que des ouvrages fondamentaux ne sont pas réédités par simple manque de courage des grosses maisons d'édition, il est rassurant de voir que les auto-éditions parviennent à réaliser des choses remarquables.

Commençons donc par le principe de cette encyclopédie, les plantes spontanées sont les meilleurs témoins de l'état d'un sol. Gérard Ducerf dévoile dans un premier temps ses méthodes de diagno-



tic avec grande finesse. La dénonciation d'une agriculture qui provoque une indigestion des sols est magistrale.

Vous pensez que cette encyclopédie est destinée aux agronomes, aux naturalistes et aux paysagistes? Que nenni, le premier tome de cette encyclopédie, qui en comptera trois, s'adresse à tous les gourmands et à ceux qui souhaitent connaître les vertus médicinales des plantes de leur jardin.

Les fiches botaniques qui accompagnent chaque plante sont en tout point remarquables. Trois à sept photos pour favoriser la reconnaissance, description, biotope primaire, biotope secondaire, ca-

ractères indicateurs de l'état du sol, vertus médicinales, utilisation en cuisine.

Ainsi vous apprendrez que le pourpier potager *Portulaca oleracea*, vient d'Inde, s'implante dans les sables et limons des vallées alluviales (biotope primaire), mais aussi dans les champs cultivés et les terrains vagues (biotope secondaire). Il indique des sols à très faible rétention, mais aussi tassement et compactage dans les jardins. Ses propriétés médicinales: adoucissante, anti-scorbutique, reminéralisante, diurétique, réhydratante. Soigne irritations respiratoires et digestives, amincissantes (A, B, C), déminéralisation, carence en fer. En cuisine: crue ou cuite, cultivée comme légume sur tous les continents. Régime crétois!

Ce travail titanique portant sur plus de 250 plantes communes dans nos paysages a un prix, celui du premier volume est de 60 €. Pour un ouvrage de référence qui se transmettra de génération en génération.

Ce livre est en vente dans notre boutique et occupe notre dernière de couverture, non simplement parce qu'il est excellent, mais aussi parce que nous sommes impatients de lire les autres éléments de la trilogie.

Gérard, fort de 250 000 photos a également pour ferme ambition d'édition une encyclopédie (encyclopédique !) de la flore de France. Franchement, en ces temps moroses, que vivent les fous fureux.

Courbou

Pour l'amour de l'olivier

Jacqueline Bellino



Pour l'amour de l'olivier de Jacqueline Bellino

S i vous êtes gens de l'olivier, vous ne pouvez vous passer de la lecture de "Pour l'amour de l'olivier" de Jacqueline Bellino. Si vous aimez simplement la belle écriture, les justes descriptions de paysages, d'émotions, d'espoirs et de pleurs, ne vous privez pas de ce bonheur.

Le plus fort est que tout ce qu'elle conte est vrai! Une vie de labeur, d'espérances, de combats, de souffrances, qui se magnifie dans le verbe. En fermant la dernière page, on a envie de lui crier de troquer ses peignes à olives, ses semaines de 80 heures au service de l'arbre de lumières pour laisser plus de temps à l'écriture.

J'ai connu Jacqueline par un des personnages du roman, à l'époque nous nous engagions tous dans un combat contre un incertain borgne qui voulait faire mains sales sur la ville, le département et la région. Dans son village, nous avions même pu faire une fête "votive" le jour des élections en appelant (en musique) les lève-tard et les pêcheurs à la ligne à se grouiller pour aller voter.

Il est bouleversant de lire une histoire dont on connaît presque tous les personnages. Par souci d'objectivité, notre rédac'chef dévoreuse d'écriture, a confirmé l'essentielité du livre... qui figure donc, et pour longtemps, dans notre boutique (page 30).

Rappelons les faits : en décembre dernier, la société Graines Baumaux intente un procès à l'association Kokopelli pour concurrence déloyale et préjudice financier. Simultanément, paraît dans le catalogue Baumaux du printemps une page entière attaquant violemment Kokopelli, sans le mentionner mais tout le monde voit bien de qui l'on parle. Quand on connaît le tirage de ce catalogue (400 000 exemplaires), autant dire que la France qui jardine est au courant. La réaction est immédiate sur le Forum de la Gazette : « action révoltante, je vais leur signifier la fin de ma clientèle »... Et puis, dans la foulée, la recherche d'explications : Baumaux serait-il un sous-marin des gros semenciers (Novartis et Monsanto), bref un valet des breveteurs du vivant. En face, les gars de Kokopelli ne font pas le poids (500 000 euros de chiffre d'affaire contre 8 millions d'euros), même si tout le monde se rejoints pour apprécier la qualité de leur ouvrage, la richesse de leur gamme. Et le fait d'encourager les jardiniers à récolter leurs propres graines, ce qui contredit toute velléité commerciale. On ne leur donne pas beaucoup de chance.

Le débat se déplace vers la liberté de choisir ce que l'on va planter au potager et déguster dans son assiette : Baumaux parle de goûts nouveaux justifiant l'apparition de variétés protégées, sur un marché rentable, mais doit-on être otages des seules modes ?

Nos enquêteurs s'intéressent ensuite au fameux catalogue officiel. Toutes les variétés (graines et plants de légumes) vendues en France doivent y figurer. La liste C intéresse uniquement les jardiniers amateurs, et l'on y retrouve la Rose de Berne et la Noire de Crimée, qui y sont inscrites avec, comme mainteneur... Graines Baumaux. Biau Germe joue le jeu aussi, mais pas Kokopelli qui n'y apparaît pas. L'inscription à cette liste revient à 240 euros, soit la moitié du tarif pour une variété récente. Cela reste cher pour des variétés à petite vente, parfois une centaine de paquets seulement. Baumaux investit donc pour le bien de tous, ce qui redore son image, tout comme son côté entreprise à taille humaine. Mais c'est oublier la logique imparable du catalogue officiel : une inscription payante est le meilleur moyen de faire renoncer aux variétés anciennes. Pas la peine de les interdire nommément, elles disparaissent d'elles-mêmes car elles n'intéressent plus personne. Sauf que l'on pourrait imaginer qu'elles tombent dans le domaine public, comme les œuvres de

Baumaux / Kokopelli Le forum entre dans le vif

Il y a vingt ans (mon dieu comme le temps passe vite), un symposium avait permis de donner un coup de pied dans la réglementation en autorisant la commercialisation de variétés anciennes de légumes. Mais au prix de l'inscription au catalogue officiel, simplifiée mais contraignante. En acceptant ces règles il y a cinq ans, Philippe Baumaux est passé du camp des rebelles à celui des multinationales, et il se fait le défenseur d'une logique qui ne met pas forcément l'agrément de l'amateur au centre du débat. Comme leur potager était au repos, les jardiniers du Forum de la Gazette se sont déchaînés. Petite synthèse pour ceux qui ne sont pas familiers du Net... Merci à Bla, Herminie, Palim, Muscari, Musette, Chinette, Gus, O'Cat, Mab...



Monsieur le Catalogue officiel, le dénommé Joseph, récolte et séche ses propres graines de radis, sans les déclarer le moins du monde.

Victor Hugo ou du moins pluriel de son époque. Que deviendra l'oignon rouge pâle de Niort, obtenu en 1952 et dont l'autorisation de vente s'arrête en 2006, faute de repreneur ? Seule une association peut prendre le relais dès lors qu'il n'y a plus d'enjeu commercial, mais à condition que cela soit gratuit. C'est ce qui fut proposé à Kokopelli qui refusa pour respecter une autre éthique, celle qui ouvre au maximum la biodiversité en libérant de tout contexte financier. Une analyse qui ne manque pas de crédit à voir comment le catalogue officiel, qui se veut un levier pour orienter la création variétale vers des variétés répondant mieux à la demande des agriculteurs et des industriels », ne s'intéresse nullement aux envies du jardinier gourmand et curieux. Les textes sont clairs à cet égard : « Les nouvelles variétés créées peuvent avoir plusieurs objectifs : améliorer la résistance aux maladies et aux ravageurs en trouvant une alternative aux produits phytosanitaires ; assurer la qualité du produit, le goût, la précocité, la coloration, le calibre, la résistance aux chocs, l'aptitude à la conservation... Favoriser la récolte mécanisée, créer des variétés nécessitant peu de travail... proposer des variétés adaptées aux nouvelles conditions de climat et de sol, ou des plantes résistantes aux gelées de printemps et aux chaleurs d'été »... Ne cherchez pas la fantaisie dans tout cela ! Une variété peut sembler dépassée

à l'un et intéressante pour un autre. Le terroir intervient, tout comme les envies du jardinier, qui s'amuse d'œnothèque au goût de jambon, et craque pour la pomme de terre violette tout en reconnaissant qu'elle n'est pas forcément renversante dans l'assiette (forcément, elle colle au fond !).

Un catalogue destiné aux tomates à sandwich et salades à garnitures

Comment s'étonner de cette uniformisation en marche puisque « le plus souvent, les variétés vendues aux amateurs sont des variétés modernes dérivées de la sélection pour le marché professionnel ». Un petit nombre de gus en blouses blanches, institués sélectionneurs, sont alors maîtres du marché. La protection offre au sélectionneur obtenteur un droit de vendre pendant 20 ans, l'équivalent du brevet industriel. Comme cette inscription est une charge (petite question annexe soulignée par des jardiniers fouineurs : où va cet argent, à quoi sert-il ?), et représente un risque financier, tout logiquement, les radiations (en fait on devrait parler de non-reprise) correspondent aux variétés les moins demandées. Ce sont donc des considérations uniquement budgétaires et non qualitatives qui entrent en ligne de compte. Un des internautes prend l'exemple du monde de la chanson : « on ne pourrait en-

tendre en concert que les chansons inscrites au catalogue. Les autres seraient interdites dans les cafés musettes, dans les guinguettes... Plus de chansons anciennes : pour inscrire Bénabar, on vire Brassens, le goût des gens a changé on vous dit... Allez, circulez, y'a plus rien à entendre ».

En quelques décennies, le catalogue officiel a conduit à ce résultat : la vraie diversité diminue ; certes, il y a toujours beaucoup de variétés, mais uniquement des hybrides qui se ressemblent comme deux gouttes d'eau et répondent en priorité aux attentes du commerce moderne. Une foule de variétés anciennes ne figurent plus que dans des banques de gènes, jusqu'à quand ? Et qui s'occupe des sélections locales, voire familiales, comme on les rencontrait encore il y a peu chez les maraîchers des ceintures vertes ?

D'autres pointent du doigt l'incohérence de Baumaux qui commercialise des variétés non inscrites au catalogue français : 67 laitues sur 106. Même proportion pour les haricots et les tomates : plus le nombre de variétés proposées est grand, plus la proportion de variétés non inscrites est importante, comme si Baumaux, pour étendre son catalogue, « était obligé d'aller chercher ailleurs d'autres variétés ». Ailleurs, c'est dans le catalogue de la communauté européenne, qui regroupe plus de 20 000 variétés. Le principe : une variété inscrite dans un pays figure automatiquement au catalogue communautaire sous réserve qu'aucun état ne s'y soit opposé. Vérification faite (je vous l'avais bien dit que c'était des acharnés), il reste encore 11 tomates introuvables... On en frémît !

Le débat sur le forum durait depuis deux mois quand subitement arrive une nouvelle fracassante : le 14 mars 2006, le Tribunal d'Instance d'Alès a relaxé Dominique Guillet (président de l'Association Kokopelli), et débouté le GNIS et la FNPSP (Fédération Nationale des Professionnels de Semences Potagères et Florales) de l'ensemble de leurs demandes, laissant les dépens à la charge de l'Etat. Il s'agit d'un précédent procès, le GNIS et la FNPSP ayant déjà porté plainte contre l'Association Kokopelli pour commercialisation de variétés de semences non inscrites sur le catalogue national. Le Tribunal d'Instance d'Alès a souligné qu'il existe bien « tant au niveau communautaire qu'au niveau national, le cadre légal susceptible de permettre l'inscription de variétés de semences anciennes sur un catalogue officiel », que « l'incrimination générale des variétés de semences anciennes commercialisées par l'Association Kokopelli, au motif de leur non-inscription sur le catalogue officiel ou le registre annexe, est incompatible avec les objectifs du droit communautaire de créer une liste de variétés de

conservation » et « qu'enfin, rien ne permet de soutenir, en l'absence justement de détermination précise des conditions de leur inscription au catalogue, que les semences de Kokopelli ne seraient pas éligibles à cette procédure ». Comme dit l'autre, c'est clair comme du jus de bette-rave : on ne peut pas contrevenir à une non-réglementation... Jésuite ou mariste ?

En guise de conclusion provisoire :

- les forums (et en premier celui de la Gazette) sont des lieux fantastiques d'échange d'humour et d'informations, avec une réactivité sans égale.
- Internet ne tue pas le papier mais le nourrit et s'en nourrit.
- l'information, c'est comme le compost : il faut la remuer pour l'enrichir.

La solution est peut-être entre nos mains : devenons obtenteurs

Une piste est proposée par certains : puisque tout le monde a le droit de faire sa semence de légumes et de fleurs pour ses besoins personnels et de la céder à titre gracieux (c'est même M. Baumaux qui le rappelle), profitons-en, sans oublier que la seule limite à ne pas dépasser est le négoce. Réapprenons à cueillir les graines, à féconder les fleurs, à croiser les variétés, à purifier les lignées, à sécher correctement. Identifions puis distribuons à tout venant. Le bénéfice est multiple : mieux comprendre les mécanismes essentiels du vivant ; se rassurer sur notre capacité à prolonger la vie ; aider à la perpétuation des variétés, plus sûrement que si elles étaient consignées dans un seul congélateur géant ; et surtout cultiver la solidarité et l'échange. Tout comme le firent il y a plus de deux siècles les marins de l'expédition La Pérouse, quand ils créèrent le premier potager d'Australie, au sud de la Tasmanie pour être précis*. Chacun de nos petits jardins a vocation à être un conservatoire de joie de vivre et de bonne humeur, n'en déplaise aux catalogues officiels.

Cette algarade judiciaire, dont on peut espérer qu'elle se terminera aussi bien pour Kokopelli que la première aura le mérite de replacer la réglementation française dans son contexte. Une loi de 1942, inscrite au même Journal officiel que les lois sur les Juifs, a peut-être fait son temps, au moins pour les amateurs. Qu'en arrête de vouloir leur bien sans leur demander leur avis. À l'heure où le monde entier est disponible d'un clic de souris, que valent ces barrières d'un autre temps ?

Jean-Paul Collaert

* Pour en savoir plus sur ce potager du bout du monde, précipitez-vous sur le numéro spécial de Pour la science consacré à Linné, dont vous découvrirez la personnalité étonnante.



Boby Journaliste à la Gazette

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 Nice
Tél. 04 93 96 16 13
email : redaction@gazetedesjardins.com

Édition Alpha Comedia
SA au capital de 91 469 euros
Président du Conseil d'Administration :
Jean-Pierre PETITTI
Directeur de publication :
Michel COURBOULEX
Rédactrice en chef : Joëlle BOUANA

Rédaction :
Jean-Paul COLLAERT - Courbou - Pierre CUCHE - Hilaire de LORRAIN -
Franck BERTHOUX - Philippe THELLIEZ -
Alain ANDRIOS - Claudette ALLONGUE - Cyrielle ALBERT - Jean TONELLI - Jacqueline CORBALAN - Anne-Marie MERLE - Dominique CAVANNA. PI

Photographies:
Hilaire de LORRAIN - Jean-Paul COLLAERT -
Pierre CUCHE - Courbou - Joëlle BOUANA
Jacqueline CORBALAN

Dessins: JAL-JOB
Publicité RÉGION PACA: Régisseurs
Associés BP 145-06603 Antibes CEDEX
T. 06 86 86 11 00
email: REGISSEURS@wanadoo.fr

Publicité autres régions : Thomas Chauvet
La Gazette des Jardins 04 93 96 16 13
email: commercial@gazetedesjardins.com

ISSN: 12617202
Commission Paritaire: I208K84617
Dépôt Légal à parution
Imprimerie: RICCOBONO
115, Chemin des Valettes 83490 Le Muy

• Calendrier •

• **Tarn, 18 au 21 mai:** 6e Cinéfeuille "Métissages: jardins d'ici, jardins d'ailleurs" à GAILLAC. Une trentaine de films documentaires et dessins animés sur les thèmes du métissage de la végétation, du commerce mondialisé des fleurs, de la privatisation des semences... Soirées débats avec des spécialistes. "Ville jardin": circuits découverte, expos, ateliers. T. 05 63 4772 90. www.cinefeuille.com

• **Hérault, 19 et 20 mai:** Premières rencontres Scientifiques Européennes autour du Jardin des Plantes de Montpellier. Thème: "l'histoire de la botanique et restauration des jardins". Visite du jardin des plantes, conférence grand public. <http://www.rencontres-scientifiques-europeennes.univ-montp1.fr/> T. 0467 41 74 26.

• **Charente, du 19 au 21 mai:** 15^e Exposition Florale avec le syndicat de Pays du Rufécois à Mansle. Thème: "Le jardin de grand-mère". Plus de 80 stands (pépiniéristes, paysagistes, horticulteurs, artisans du jardin, collectionneurs), de nombreuses animations. T. 05 45 20 34 94. www.paysduruffecois.com

• **Essonne, du 19 au 21 mai:** 44^e Journées des Plantes au Parc du Domaine de Courson. 240 exposants venus de toute l'Europe proposeront leurs plus belles productions. Deux thèmes: "I, 2, 3... soleil" et "Calcaire?". Animation "Dessine-moi un jardin". Remise des "Mérites de Courson". T. 01 64 58 90 12. www.coursondom.com

• **Creuse, 20 et 21 mai:** 12^e Journées de la Sédelle sur le site de l'Arboretum. Vente de plantes. Nombreuses animations, contes dans les coins les plus féériques. Conférence: la permaculture et le jardin forestier. T. 05 55 89 83 16. <http://arbosedelle.free.fr/>

• **Haut-Rhin, 20 et 21 mai:** 4^e Journées des Plantes Rares au Parc Zoologique et Botanique de Mulhouse. Thème: "L'Iris en vedette". Une quarantaine d'exposants français, belges et allemands : plantes rares, fruits et légumes. Collection de 500 Iris. Conseils, ateliers, Art Floral. T. 03 89 32 58 04.

• **Finistère, 20 et 21 mai:** 4^e Couleurs de Bretagne et d'ailleurs avec le Jardin Botanique des Montagnes Noires à Spezat. T. 02 98 93 88 69. www.conifères-parc.com

• **Paris, 20 et 21 mai:** Marché aux Fleurs au Village de Saint-Paul (Paris 4^e). Expo-vente de plantes et fleurs pour balcons et terrasses, graines, boutures, légumes anciens ou nouveaux, compositions florales, initiation à l'art de la bouture et des greffes. T. 01 48 87 24 21. Email: contact@niou.fr

• **Territoire de Belfort, 20 et 21 mai:** Fête des plantes rares et ornementaux de jardins à la Roseraie du Châtelet à Anjouey. Expo-vente de plantes, rencontres, animations. T. 03 84 27 64 98. [www.roseraieduchatelet.com](http://roseraieduchatelet.com)

• **Vosges, 20 et 21 mai:** Plantes en fête à l'Abbaye d'Autrey. Site: <http://plantesenfeteautrey.site.voila.fr>. T. 03 29 65 89 39.

• **Lot-et-Garonne, 20 et 21 mai:** Festival de l'Ortie et des Plantes Sauvages à La Sauvetat de Savères. Lors de cette manifestation les sauges accompagneront l'ortie. Repas thématique fleurs le samedi soir. Conférences, démonstrations. T. 05 53 47 01 77.

• **Loir-et-Cher, 21 mai:** Fête de la Rose au Parc Botanique du Prieuré d'Orchaise à Coudres. Expo-vente. T. 02 54 7001 02. Site: <http://prieure.orchaise.free.fr>

• **Lot, 21 mai:** Fêtes des plantes en Quercy à l'Abbaye Nouvelle de Léobard (près de Cahors) avec l'Aspeco. Clématis, nymphéas, agrumes, orchidées, carnivores, jasmins, iris, arbres et arbustes, plantes vivaces et plantes annuelles, semences biologiques. Conseils et découvertes de nouveautés. T. 05 65 41 55 81 www.abbaye-nouvelle.fr

Fiesta des Gazouilleurs

Le 22 juillet 2006

Chose promise, chose due.

Quelque temps après la création de notre site gazettedesjardins.com, je me lamentais sur sa faible fréquentation et j'envisageais une fête lors du 100000^e visiteur. C'était il y a un peu plus d'un an, et nous en sommes déjà à 78 000 visites, et le forum a reçu 42 000 messages. C'est fou, non ?

Il y a quelques semaines, Ocarinetabellatchitchi, une forumueuse émérite, a lancé une invitation pour sa pendaison de crémaillère à Ginasservis (village situé au carrefour du Var, des Bouches-du-Rhône, des Alpes-de-Haute-Provence et du Vaucluse), samedi 22 juillet prochain.

Est-ce le désir de mettre des visages sur des pseudonymes ? Le fait est que les forumueurs ont vite réagi, certains viendront de Suisse, de Belgique, et même du Canada ! Petit à petit, l'idée est venue de refaire une rencontre de tous les Gazetteurs : forumueurs, lecteurs, rédacteurs. Pas question de faire un Diables-Bleus bis, juste une grande réunion de famille où chacun amène ses spécialités culinaires et sa bonne humeur.

La commune de Ginasservis a gentiment accepté de mettre à disposition un grand terrain de boules ombragé. Idéal pour passer une bonne journée et une soirée d'été entre potes.

Concernant le programme des festivités, c'est à chacun de l'enrichir par ses talents (jardiniers, culinaires et artistiques), d'ores et déjà voici ce qui est prévu :



Élection de la plus belle jardinière à poil

La lauréate sera exhibée au Palais de Tokyo lors d'une prochaine exposition qui ponctuera la sortie de "Une histoire naturelle du poil" de Claude Gudin. Il ne faut pas oublier, ces jardinières risquent fort de ne pas être de chair, avis aux artistes de tout poil.

Concours de la plus belle plante à poil

ouvert aux professionnels et aux amateurs.

Débats à rebrousse-poil

Trois sujets brûlants : • L'après "fête des plantes" : inventer d'autres modèles.

- Le vivant ? Catalogué, génétisé, breveté... Pourquoi pas libre ?
- La Gazette de demain.

Stand de la Gazette avec en vente TOUS les numéros dont nous disposons plus de deux exemplaires.

Musiciens, artistes, associations sont bienvenus pour enrichir le programme. Nous vous en dirons plus sur cette fête des gazetteurs lors de notre numéro de juillet. Entretemps, le site gazettedesjardins.com et son forum seront le relai des initiatives pour que la fête d'Ocarinetabellatchitchi soit inoubliable.

• Calendrier • Calendrier • Calendrier • Calendrier •

• **Finistère, 21 mai:** Conférence sur les Rhododendron à l'Arboretum du Poerop à Huelgoat. M. R. Grall, producteur de rhododendrons, nous éclairera sur le mode de culture et les différentes espèces. T. 02 98 99 95 90. www.arboretum-huelgoat.com

• **Gironde, 21 mai:** Vive la rose. L'association La Valériane fête la reine des fleurs à la Citadelle de Blaye. Rassemblement de Rosieristes spécialisés et troc-roses. T. 05 57 84 45 79.

• **Seine-St-Denis, 21 mai:** 6^e Troc Vert à Montreuil-Sous-Bois avec l'association Les Buttes à Morel. Amateurs et passionnés échangeront gratuitement plantes et produits de leur jardin ou jardinières. Un "bureau d'expertise" identifiera les plantes échangées et dispenseront, en toute amitié, de bons conseils de jardinage. T. 01 41 58 14 09.

• **Angleterre, 23 mai au 27 mai:** Un Endroit au Soleil au Chelsea Flower Show à Londres. Cayeux expose pour la 2^e fois, son stand contiendra des milliers d'iris barbus actuels dont les besoins en arrosage sont faibles. T. 02 38 67 05 08. www.iriscayeux.com

• **Loiret, 23 mai au 28 juin:** Orléans célèbre les Roses. Visites guidées: la Roseraie Jean Dupont (Conservatoire des Roses Orléanaises), le Jardin de Roses du Jardin des Plantes. Les rues de la ville seront habillées de milliers de rosiers. T. 02 38 24 05 05.

• **Aquitaine, 25 mai:** Bourse aux Plantes à la salle des Fêtes de Toulon. Cette manifestation, ouverte aux amateurs, professionnels et collectionneurs, propose vente et

échange de plantes et boutures de toutes sortes. T. 05 56 63 38 28.

• **Vaucluse, 25 mai:** Fête de la Fleur à Velleron. T. 04 90 20 00 71.

• **Côtes d'Armor, du 25 au 27 mai:** Les estivales d'Orchidées à Orchid Valley (Plougenast). Thème de l'année: "Les cattleyas et espèces à floraison estivale". T. 06 70 41 86 25.

• **Belgique, du 25 au 28 mai:** 10^e biennale Internationale d'orchidées dans le cadre de la ferme de la Cour, distillerie de Biercée à Ragnies (13 km de Charleroi) avec le Club des Orchidophiles Wallons qui fête ses 20 ans. www.orchidees.be

• **Ille-et-Vilaine, 25 au 28 mai:** Les Iris pleins les Yeux dans les Jardins de Brocéliande à Bréal-sous-Montfort. Atelier-découverte sur l'hybridation, visite guidée du Conservatoire, concours artistique, déjeuner à thème. T. 02 99 60 08 04. www.jardinsdebroceliande.fr

• **Val d'Oise, du 26 au 28 mai:** Les Journées de l'Iris au Château d'Anvers à Auvers-sur-Oise. 4^e concours d'Art Floral (amateurs), 2^e trophée Impressionniste (les professionnels de la Fleur). Démonstrations. T. 01 34 48 48 45. Email: info@chateau-auvers.fr

• **Alpes-Maritimes, 26 au 28 mai :** Carte Blanche au Paysage à Biot (près de Nice).

Thème : "les arbres méditerranéens" (bigarradier, olivier, figuier, caroubier...). Exposition, bourse d'échanges, concours de maisons fleuries, conférences. T. 04 93 65 78 00.

• **Bouches-du-Rhône, 27 et 28 mai:** 14^e

Journées des Plantes au Jardin d'Albertas (Bouc-Bel-Air). Expo-vente avec plus de 110 exposants et des centaines d'espèces et de variétés. Espace éco-jardinier et conférences sur "l'eau et le développement durable". T. 04 42 93 76 37. www.jardins-albertas.com

• **Dordogne, 27 et 28 mai:** Le Salon du Livre des Jardins et Paysages "La Plume et le Râteau" à Terrasson. Tables rondes sur le thème "La campagne, une utopie pour demain?" Animations "nature" dans les jardins. Pôle Jeunesse dans les Jardins de l'Imaginaire. T. 05 53 50 86 82. www.ot-terrasson.com

• **Puy-de-Dôme, 27 et 28 mai:** 8^e Fête des Jardiniers au Château de la Chassaigne à Thiers, avec l'association "La Pomme d'Or". Expo-vente de plantes, concours de bouquets. Conseils avec des professionnels et journalistes spécialisés. T. 04 73 80 59 08. Email: lachassaigne@wanadoo.fr

• **Maine-et-Loire, 27 et 28 mai:** Les Fêtes des Plantes dans les Jardins du Château du Pin à Champcenest sur Loire. Thème : "les Roses". Exposition de plantes, artisanat, produits locaux. T. 02 41 39 91 85.

• **Gard, 28 mai:** 12^e Fête de la Cerise de la Fourche à Sauve organisée par "Le Fanabrigue". Marché de la cerise et des produits du terroir. Conseils d'entretien et de soins aux cerisiers. Visite commentée du Conservatoire de la Fourche et de ses micocouliers. T. 04 66 80 54 46.

• **Charente-Maritime, 28 mai:** 5^e "Une journée au jardin" au Jardin de la Marine à Rochefort. Une quarantaine d'exposants par-

• Calendrier •

tageront leur passion des plantes. Plantes rares, vivaces, méditerranéennes, rosiers anciens, etc. accompagnées de conseils avisés des pépiniéristes, horticulteurs et fleuristes. Animations. Expositions photos et visite des serres municipales. T. 05 46 82 65 00. Site: www.ville-rochefort.fr.

• **Mayenne, 28 mai:** "Les roses à l'honneur" aux Jardins des Renaudies à Colombiers-du-Plessis. Exposition, conférence avec M. Joyaux, Président de la Fédération Française de la Rose, propriétaire de la collection de roses galloises à Commer. T. 02 43 08 02 08. Email: jardinsdesrenaudies@wanadoo.fr

• **Tarn-et-Garonne, 28 mai:** 25^e Foire aux Plantes à Saint-Nicolas de la Grave avec l'association "La Salicaire". Une quarantaine de pépiniéristes sélectionnés pour la rareté et la qualité des végétaux qu'ils proposent. Thème: "Les Roses"; conférence avec Patricia Beucher. <http://perso.wanadoo.fr/la.salicaire/>

• **Mayenne, 29 mai au 4 juin:** Semaine du Développement Durable "Le jardin Biologique" aux Jardins des Renaudies à Colombiers-du-Plessis. Marché bio, exposition de Terre des Sciences, conférence sur la lutte biologique intégrée. T. 02 43 08 02 08. Email: jardinsdesrenaudies@wanadoo.fr

• **Bouches-du-Rhône, 30 mai :** Premières Rencontres de l'Utilisation Intelligente de l'Eau au Canal de Provence, le Tholonet. Conférences et débats avec professionnels et scientifiques. T. 04 42 24 44 61.

• **Nord, du 31 mai au 2 juin:** 2^e Assises Européennes du Paysage sur le thème "protéger la planète: le projet du paysage" à Lille. Avec les principaux acteurs et décideurs dans ce domaine: urbanistes, professionnels de l'aménagement. Email: dmcybergie@aol.com

• **Morbihan, fin mai à fin juin:** Ouverture du Jardin de Roses de Madame de Rohan à Ploërdut (ouvert les week-ends). Près de 400 rosiers anciens, mais également des chênes, érables et arbustes en tous genres. T. 02 97 51 67 47. www.kerusten.com

• **Alpes-Maritimes, juin :** Juin, le Mois des Jardins à Menton. Thème : "les parfums". Visites exceptionnelles, expositions, animations. Des botanistes de renom présenteront leurs plus beaux jardins. T. 04 92 10 50 22. Email: stephanie.foray@ville-menton.fr

• **Indre-et-Loire, jusqu'au 18 juin:** Des Tulipes aux Choux: une année à Villandry au Château de Villandry. Exposition d'aquarelles d'Annie Patterson. T. 02 47 50 02 09. www.chateauvillandry.com

• **Territoire de Belfort, 1^{er} juin au 30 septembre:** Des Artistes au Jardin au Parc de La Roseraie du Châtelet à Anjouey. Rencontre entre le public et les œuvres de l'art contemporain: une quinzaine d'artistes est venue travailler in situ. T. 03 84 27 64 98. [www.roseraieduchatelet.com](http://roseraieduchatelet.com)

• **Dordogne, 2 au 3 juin:** 4^e Rendez-vous au Jardin dans les Jardins du Manoir d'Eyrignac à Salignac. Cette manifestation se déroulera au cœur d'un domaine naturel de 200 hectares classé au Guide Vert Michelin. T. 05 53 28 99 71. www.eyrignac.com

• Calendrier •

• Gironde, 2 au 4 juin: 11^e Printemps d'Albret à Bordeaux. Rendez-vous annuel des passionnés de jardinage et de nature, plus d'une centaine d'exposants : pépiniéristes, artisanat, outillage, produits bio. Ateliers, animations musicales. T. 05 56 44 04 49.

• Mayenne, 2 au 4 juin: Rendez-vous au Jardin : Parfums et Fragrances aux Jardins des Renaudies à Colombiers-du-Plessis. Thème : les plantes du bocage, découverte des plantes locales et de leur utilisation naturelle. Balade sensorielle dans le jardin. T. 02 43 08 02 08. Email : jardinsdesrenaudies@wanadoo.fr.

• Ille-et-Vilaine, 2 au 5 juin: Rendez-vous aux Jardins "La Chasse aux Senteurs" dans les Jardins de Brocéliande à Bréal-sous-Montfort. Jeu de piste sur l'odorat ouvert aux enfants. T. 02 99 60 08 04. www.jardinsdebrocéliande.fr

• Isère, 3 juin: Les samedis du Jardin Bio : "Le rucher Bio à la portée de tous" au Centre Ecologique Terre Vivante à Mens. Ateliers : "Les secrets du Jardinier Bio", "Travaux de saison". Animations "Allô Docteur", Eco-Boutique, Espace information. T. 04 76 34 80 80. www.terrevivante.org.

• Aveyron, 3 et 4 juin: 5^e "Autour du Jardin" à Calmont avec l'association Calmont-de-Plancatge. Fête des plantes et du jardin sur le thème des parfums. Expo-vente de plantes rares et de collection et atelier olfactif sur les arômes de plantes. T. 05 56 75 55 75.

• Dordogne, 3 et 4 juin: Rendez-vous aux jardins dans le Jardin de Planbuissone (label Jardin Remarquable) à Buisson-de-Cadouin. Visites accompagnées de musiques d'Extrême-Orient, dans le cadre des Journées Japon, inauguration d'une évocation de jardin zen. T. 05 53 22 01 03. www.planbuissone.com

• Indre-et-Loire, 3 et 4 juin: Rendez-vous aux Jardins aux jardins du château de Valmer (Vouvray). Visite guidée des jardins et du potager : plantes parfumées, aromatiques, fleurs à déguster, arbres et arbustes odoriférants, légumes oubliés. T. 02 47 52 93 12. www.chateau-de-valmer.com

• Indre-et-Loire, 3 et 4 juin: Les Rendez-vous aux Jardins du Rivau "Mettez-vous au Parfum !" à Léméry (Au cœur de la Touraine et de l'Anjou). Expo-vente, conférences, ateliers, démonstrations autour de la Rose. T. 02 47 95 77 47. www.chateaudurivau.com

• Haute-Loire, 3 et 4 juin: 11^e Fête des Plantes de St Vidal (10 km du Puy en Velay) avec l'Association Jardins Fruités. Thème : Fougères et Plantes d'ombre. Pépiniéristes, associations, artisans. Bourse aux Plantes. T. 06 82 34 58 46. http://jardins.fruités.free.fr

• Midi-Pyrénées, 3 et 4 juin: "Journées Nature" dans la région Midi-Pyrénées. Découverte du patrimoine naturel régional avec plus de 250 animations et opérations de sensibilisation à la protection de l'environnement. www.journeesnature.midi-pyrenees.fr

• Morbihan, 3 et 4 juin: "Visitez un Jardin en Bretagne" au Château de Josselin (entre Rennes et Lorient) où la roseraie révèle mille senteurs et couleurs. T. 02 97 22 36 45.

• Sarthe, 3 et 4 juin: Le Prix Redouté au Château de Lude, soutenu par Jardiland. Les plus belles pages de l'édition consacrée au jardin seront récompensées à l'occasion du Week-end des Jardiniers au Château de Lude. T. 02 43 94 60 09. www.lelude.com

• Somme, 3 et 4 juin: 20^e Journées Doulenaises des jardins d'agrément à la Citadelle de Doullens. Hommage aux découvreurs de plantes : collecteurs, botanistes et créateurs de nouvelles espèces. Une soixantaine de pépiniéristes, exposition, jardin de pots, conférence. T. 03 22 77 71 94.

Le 9 avril, dans le bourg d'Echillais, en Charente-Maritime, se déroulait la Journée de l'Environnement et de l'Eco-citoyenneté. Au programme, étaient prévues une expo nature, l'inauguration du nouveau jardin des enfants, une exposition de voitures anciennes... Et une bourse aux plantes.

J'avais déjà entendu parler de ces manifestations, mais je ne savais pas de quoi il retournait. Et puis, juste une semaine avant, par un jour de grand soleil, la maison étant tout ouverte, quelqu'un s'agite sur la cloche... Une visite ! C'est une fervente lectrice de la Gazette, retraitée de l'horticulture à l'ancienne (tout à la main). Armée d'un courage à revendre, du fleurissement jaillissant des mains, cette jeune mamie fait beaucoup de tapage autour d'elle pour faire connaître la Gazette à ses amies jardinières et, depuis deux ans, n'osait pas prendre contact avec moi... Cela fait, il ne me restait plus qu'à préparer quelques plantes pour me rendre à la bourse aux plantes.

Le jour J, le temps est exécrable : un peu de vent d'Est et une pluie glaciale (quel beau temps pour un mois de novembre...) « Ah mais nous sommes en avril, le jour des Rameaux, ça promet pour le reste de l'année ! ». Me voici cependant sur la place avec les autres participants. Chacun déballe ses caisses, ses petits pots maison, avec des bouts de racines, des branches à bouturer, et même des arbres. Des voitures arrivent le coffre rempli : pousses de bambous (« Servez-vous, j'en ai plein d'autres pour tous ceux qui en veulent » dit le Monsieur), caisses d'iris, seaux de cannes... Enfin, les premiers visiteurs (des

courageux, vu le temps) font leur entrée. Ils n'osent pas choisir : « C'est combien ? Ah c'est gratuit, on peut prendre ? » Quelle surprise n'est-ce pas ? Certains ont quelque chose à proposer en échange, d'autres rien, mais tous sont heureux de repartir avec un conseil et bien plus de plantes qu'ils n'auraient pu imaginer. Beaucoup sont pris au dépourvu : il faut prévoir sacs et caisses, surtout avec ce temps. Il nous manque même un couteau pour diviser une motte... On y pensera la prochaine fois.

De vieilles Gazettes viennent compléter

BOURSES aux PLANTES

échanges de boutures, de conseils, de sourires... et même de petits plats

les explications : « Voyez, lisez, vous saurez tout sur la plante en question, on en parle dedans ». Toutes les plantes n'étant pas étiquetées, c'est parfois le casse-tête chinois pour renseigner les gens : « Qu'est ce donc que cela ? ». Personne ne sait répondre malgré les catalogues en renfort. De quelle couleur sont ces iris ? Ce sera la surprise ! Et puis, il y a les inévitables trous de mémoire, toujours quand il ne le faut pas... J'ai même entendu : « Je suis paysagiste et je pourrais vous en apprendre, c'est quoi ça et ça ? Qui a dit que l'on était venu pour passer un oral d'horticulture ???

Pour les visiteurs, est prévue aussi la visite des serres municipales, très modestes mais fort utiles, avec leur brave jardinier pour l'accueil. Un jardinier dans le sens noble du terme, qui ne ménage ni sa peine ni son temps pour donner le plus bel éclat aux innombrables potées et massifs. L'été,

il part avec son équipage à 4 heures du matin pour aller pomper de l'eau (recyclée) à la station de lagunage de Rochefort. En quelques années, et grâce également aux efforts conjugués des habitants, ce petit bourg en expansion, qui a su préserver son cachet de vieilles pierres sorties de superbes petits jardins, a bien mérité ses 2 fleurs.

Pour couper la journée, le repas est pris en commun dans la grande salle attenante. Un grand pique-nique convivial où chacun apporte et partage ses recettes.

Vers 17 heures c'est le moment de plier bagages. Détail amusant : afin de savoir le nombre exact de visiteurs, à la sortie des serres un pot de tomates cerises est offert à chacun ; il suffit de compter les pots à la fin de la journée. Vu le mauvais temps, il y a eu du monde.

Il a fallu forcer un peu sur les dons d'iris et de cannas (y en a qui profite de l'occasion pour se soulager d'encombrants), et laisser des plantes pour le jardin des enfants. Je suis tout de même reparti avec trois fois plus de plantes qu'à l'allé ! De quoi compléter quelques trous et faire des cadeaux pour ceux qui n'ont pas pu venir. Une bonne journée finalement... Cyrille Albert



• Calendrier • Calendrier • Calendrier • Calendrier •

• Loiret, du 3 au 5 juin: Rendez-vous au jardin à l'Arboretum National des Barres à Nogent sur Vernisson. Visites à thèmes de cet arboretum classé "Jardin remarquable". T. 02 38 97 62 21. www.arboretumdesbarres.com

• Var, 3 au 5 juin: Fêtes des Fleurs à Seillans. Thème : "Le Jardin des Peintres". Fleuristes, paysagistes, et villes participantes s'inspirent de tableaux de grands maîtres pour transformer les rues, places et fontaines du village. T. 04 94 76 85 91.

• Gironde, 3 au 11 juin: 5^e Festival des Jardins à Bordeaux. Visites guidées, expositions, animations sont au rendez-vous dans toute la ville. T. 05 56 10 25 32.

• Seine-Maritime, 4 juin : Ouvre moi ton jardin à Saint-Saëns. Thème : l'épouvantail. Exposition sur le thème de la nature et des jardins : expo vente de plantes et arbustes. Bourse aux plantes, ateliers, visites de jardins publics et privés. T. 02 35 34 57 75.

• Dordogne, 4 juin : Le rendez-vous des Sarladais aux Jardins suspendus de Marqueyssac à Vézac. Découverte de la nature, animations musicales, ateliers et démonstrations de taille. T. 05 53 31 36 36. www.marqueyssac.com

• Belgique, 9 au 11 juin: HEX 2006, Festival des plantes de la rose et du potager au Château de Hex (près de Bruxelles). Rencontre entre spécialistes et amateurs de plantes. Exposition "Les rosiers sauvages de Flandres", conférences et démonstrations de tailles, visites guidées. Site : www.hex.be

• Oise, 9 au 11 juin: 5^e Journées de la Rose à l'Abbaye Royale de Chaalis (Fontaine-Chaalis). Pépiniéristes, rosieristes, accessoires et outillage de jardin, conseils. Visites guidées, ateliers des parfums, conférence sur le thème de la rose, expo photos. T. 03 44 54 04 02. Email : chaalis@aol.com

• Toute la France, 10 et 11 juin : Bienvenue Dans Mon Jardin, avec les Jardiniers de France. Les jardiniers amateurs sont invités à

ouvrir leur jardin personnel afin de faire partager leur coin de nature au grand public. Échanges d'astuces, balade et rencontres riches et amicales. www.jardiniersdefrance.com

• Drôme, 10 et 11 juin: Tropiflora 2006 à Montélier. Expo-vente avec des pépiniéristes ne proposant que des végétaux tropicaux, subtropicaux et méditerranéens. T. 04 75 60 53 04. Email : rveireto@free.fr

• Essonne, 10 et 11 juin: Passion Jardin. Ouverture au public d'une vingtaine de jardins amateurs, occasion unique d'échanger les expériences, les savoir-faire et de partager une même passion. T. 01 64 97 95 08. www.essonne.fr

• Indre-et-Loire, 10 et 11 juin: Portes Ouvertes au Jardin Lochois à Ligurie. Visites guidées du jardin et de la pépinière. Mixed borders à l'anglaise, jardin de sous-bois, graminées et fleurs de prairies. Pépinière de plantes vivaces et graminées. T. 02 47 92 04 20. http://www.jardinlochois.com

• Nièvre, 10 et 11 juin: 4^e Fête des jardins et des rosiers au Château de La Marche (Charente sur Loire). Pépiniéristes et horticulteurs, ornements du jardin, motoculture, sculptures végétales... Visite de la roseraie (200 variétés) en pleine floraison. T. 03 26 59 43 39. www.jardin-brochetlanvin.com

• Seine-Maritime, 10 et 11 juin: 2^e Délices de Jardin, expo-vente de gourmandises au Parc Floral du Clos du Coudray à Etampes (30 km de Rouen) avec une vingtaine d'exposants. Voyage à travers le temps sur les traces des épices, du thé, des fleurs, et autres produits devenus désormais familiers. T. 02 35 34 96 85. www.leclosducoudray.com

• Corrèze, 11 juin: Fête des Jardins au Domaine du Lac à Meymac avec l'association Entrelacs. Expo-vente de plantes, conférences, démonstrations, visites commentées. T. 05 55 95 29 23. http://www.domainedulac.net

• Mayenne, 17 juin: Vive les Vacances ! aux Jardins des Renaudies à Colombiers-du-Ples-

sis. Les écoles maternelles et primaires sont invitées à partager cette dernière journée autour d'un pique-nique géant et d'un spectacle pédagogique. T. 02 43 08 02 08. Email : jardinsdesrenaudies@wanadoo.fr

• Essonne, 17 et 18 juin: Jardins Secrets des villes et villages de l'Essonne. Visites : Serres municipales de Saint-Geneviève des Bois, cimetière Russe paysager, Parc Broussard rare jardin Art Déco de style italo-mauresque, Arboretum municipal de Verrières-le-Buisson T. 01 64 97 95 08. www.essonne.fr

• Loiret, 17 et 18 juin: Le Monde Mystérieux des Plantes Carnivores à l'Orangerie du Jardin des Plantes d'Orléans, avec l'association Dionée. Présentation de nombreuses variétés, bourse d'échange, vente, conseils de culture, diaporamas et conférences... T. 02 38 79 26 31. http://dionee.nuxit.net/

• Marne, 17 et 18 juin: Fête de la Rose et de l'Eté au jardin botanique de la Presle à Nanteuil-La-Foret. Découverte et visite du jardin botanique le long d'un parcours animés. T. 03 26 59 43 39. www.jardin-brochetlanvin.com

• Meurthe-et-Moselle, 17 et 18 juin: Eté de la Vannerie et Métiers d'Art à Lay St Christophe au Jardin d'Adoué. Deux sites : www.saulytresse.com www.jardin-adoue.com

• Finistère, 18 juin: Conférence sur le Jardin Bio à l'Arboretum du Poerop à Huelgoat. M. J.P. Broseta, président régional de l'Association Jardiniers de France, nous initiera aux pratiques des cultures biologiques. T. 02 98 99 59 0. www.arboretum-huelgoat.com

• Ille-et-Vilaine, 18 juin: Festival du Jardinier Amateur dans une Féerie de Roses aux Jardins de Brocéliande à Bréal-sous-Montfort. Des centaines de variétés de rosiers en fleurs et une quinzaine de créations artistiques et paysagères. Animation-dégustation de vin, "Le Bouquet des Rosés". T. 02 99 60 08 04. www.jardinsdebrocéliande.fr

• Finistère, 16 juillet: Conférence sur la Création d'un Jardin Aquatique à l'Arboretum du Poerop à Huelgoat. M. C. Basso, spécialisé dans la création de jardin aquatique expliquera ses techniques. T. 02 98 99 59 0. www.arboretum-huelgoat.com

• Calendrier •

• Var, 18 juin : 1ères Rencontres Ecobio à Tourrettes-Fayence avec la Fédération Départementale des Foyers Ruraux du Var (FDFR). Marché, expo, ateliers, rencontre avec les professionnels. T. 04 94 84 14 86. Email : FDFR83@mouvement-rural.org.

• Haute-Savoie, 24 juin : Inauguration du Potager Royal au parc Evian Royal Resort. A découvrir : tomates, cucurbitacées, aromatiques, herbes et autres légumes oubliées côté Sud. Ateliers jardin. T. 04 50 26 85 00.

• Côtes d'Armor, 24 et 25 juin : Fête des Plantes venues du Grand Large sur le port de Saint-Quay-Portrieux. Organisée par la Société d'Horticulture de la Côte du Goëlo, cette manifestation a pour thème l'Australie, avec comme invité d'honneur M. Erik Orsenna. Expo-vente, conférences et spectacles musicaux. T. 02 96 70 33 06

• Haute-Normandie, 24 et 25 juin : 4^e Jardins du Coeur organisé par l'Association Régionale des Parcs et Jardins de Haute-Normandie. 30 jardins privés de Haute-Normandie ouvriront exceptionnellement leurs portes au profit de l'association Charles Nicolle. Visites guidées, animations. Les droits d'entrée serviront à l'achat de matériel médical pour lutter contre le diabète chez les enfants. T. 02 32 18 76 18. http://chnicolle.free.fr

• Aude, 25 juin : Inauguration du nouveau jardin sec au Jardin aux Plantes La Bouïchère (Limoux). Présentation des plantes capables de s'adapter aux jardins occitans sans arrosage régulier. Visite à la tombée de la nuit. T. 04 68 31 49 94.

• Isère, 1^{er} juillet : Les samedis du Jardin Bio "Ravageurs et maladies, les solutions biologiques" au Centre Ecologique Terre Vivante à Mens (près de Grenoble). T. 04 76 34 80 80. www.terrevivante.org

• Seine-Maritime, 1 et 2 juillet : 6^e Plumes d'Eté au Jardin Plume de Auzouville sur Ry. Thème : Les plantes de l'été. Avec les meilleures pépinières du Grand-Ouest. Expo-vente de roses, plantes aromatiques, aquatiques, clématites, vivaces, arbustes, bulbes et bien d'autres. T. 02 35 23 00 01. Email : lejardinplume@wanadoo.fr

• Pas-de-Calais, 2 juillet : Festival de Musique sur l'Herbe aux Jardins de Séricourt, près d'Arras (classé Jardin Remarquable) avec l'association ACJS. T. 03 21 03 64 42. Email : yves.gosse-de-gorre@wanadoo.fr

• Dordogne, 4 au 8 juillet : Festival des Chemins de l'Imaginaire à Terrasson. Au programme : humour et talent ! Des spectacles déambulatoires, théâtre de plein air, cirque. T. 05 53 50 86

arbres fossiles : LES ARAUCARIACÉES

des arbres menacés

par Cyrille Albert



EN AUSTRALIE

Le pin Wollemi

Araucaria wollemia nobilis

Il est dit d'eux que se sont les arbres les plus rares du monde, c'est presque vrai car subsistent d'autres arbres dont il ne reste que quelques uniques exemplaires. Il n'est plus possible alors d'avoir des graines. Heureusement, la science est là pour fabriquer des clones qui assureront la survie des fois qu'on retrouverait le chaînon manquant.

Le nom de *wollemi* dans le langage indigène signifie "regardez autour de vous". On peut dire que cela s'applique bien à ces arbres pour lesquels il aura fallu bien du temps, et des regards avant de les dénicher. Ils n'étaient connus que par des fossiles retrouvés au XIX^e siècle et un fruit rongé ramassé dans une forêt, qui était semblable à celui en pierre. On eut beau fouiller en masse la forêt, l'arbre ne fut pas retrouvé. Il faudra attendre 1994, pour que, par hasard lors d'une descente en rappel, l'agent forestier David Noble tombe dessus. La trouvaille créa une réaction électrique dans le monde botanique car l'on supposait que cette espèce était apparue environ 200 millions d'années en arrière, et les plus anciens fossiles furent datés de 91 millions d'années. Comme les plus récents témoignages avaient 2 millions d'années, l'arbre était donc considéré comme éteint... En fait, un peuple sauvage avait réussi à se maintenir à l'abri d'une gorge de grès accidentée, à des altitudes comprises entre 670 et 780 mètres. Il a été découvert deux sites porteurs de bouquets d'arbres, soit environ 40 adultes et 200 jeunes sujets. Le plus grand sujet, nommé "Le roi Billy", domine du haut de ses quarante mètres, avec un tronc d'un mètre de diamètre. On lui donne 400 ans.

Il y a des millions d'années, cet arbre s'était propagé tout autour de la Terre. Étant seuls rescapés dans un lieu isolé, durant des milliers d'années, la diversité génétique s'est perdue: tous les arbres ont le même ADN, donnant ainsi une espèce particulière, unique. L'arbre est monoïque, c'est-à-dire qu'il porte à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles. Les cônes reproducteurs sont portés en bout de branches, les cônes femelles étant toujours au-dessus des mâles.

L'arbre produit deux types de branches: des ascendantes, souvent depuis la base de l'arbre, et les autres, croissants latéralement et portant des feuilles claires, longues et en forme de lances. Les feuilles souples sont portées par des branches bien étagées régulièrement lui donnant un aspect très original.

Depuis sa découverte on a cherché à le multiplier. Du semis au bouturage pas toujours évident, la multiplication à grande échelle se fait maintenant en culture *in vitro*. On s'est aperçu que lorsque la bouture est prise sur un rameau au sommet de l'arbre, cela donne un arbre de croissance verticale, et lorsque la bouture est prise sur une extrémité de l'arbre, cela donne un arbre de croissance étalée. Cela n'est pas éton-

nant quand on sait que les boutures d'*Araucaria excelsa* ne doivent se faire qu'avec les têtes sans quoi cela donne un arbre qui s'étale sans jamais faire de tronc ascendant.

Les premiers arbres ainsi multipliés furent plantés dans les jardins botaniques d'Australie où on les enferma dans des cages d'acier aux barreaux bien serrés pour éviter les vols et les actes de vandalisme. Dix ans après leur découverte, quelques arbres clonés furent vendus aux enchères où un passionné fortuné n'hésita pas à payer l'équivalent de 120 000 € pour quelques arbres. En avril 2006, une autre vente aux enchères a eu lieu à Sydney, avec des arbres vendus pour plus de 700 € chacun. Et on nous promet encore 500 nouveaux arbres à la vente. Quand à la culture en Europe, elle se limitera aux zones les plus abritées, même s'il peut supporter une neige passagère et un peu de froid. Il sera tout aussi indispensable de lui assurer une terre bien drainante ou de l'améliorer dans ce sens.

À peine ces arbres furent-ils découverts que déjà le péril était en leur demeure. Pour préserver les deux peuplements, les zones précises n'ont jamais été dévoilées au public. Même les rares personnes à y accéder sont transportées en hélicoptère, les yeux bandés et portant des tenues stériles. Malgré tout, un terrible champignon, le *Phytophthora cinnamomi*, est en train de les décliner. Ce champignon a déjà fait de très sérieux dégâts dans les forêts d'eucalyptus géants et la sécheresse de ces dernières années favorisait la susceptibilité à ces champignons.

Bien que ces arbres soient dans une position sauvage et reculée du Parc, il y a de très forts soupçons sur la présence de personnes étrangères: des traces de campements ont été trouvées dans les environs, et des petits malins se sont vantés au pub de les avoir trouvés, les trouver est devenu un challenge! Voilà comment le champignon, via les semelles de chaussures, a pu arriver jusqu'aux pins. Le champignon fut découvert lors d'une visite de routine, des échantillons furent pris tout autour. Par la suite, on injecta avec force des fongicides dans les troncs des arbres et dans le sol. On fit de même sur des arbres cultivés afin d'être sûr qu'il n'y ait pas d'effets secondaires néfastes. Enfin, on étala une grande quantité de matériaux de drainage afin de minimiser les扩散s des spores de champignons, bien que l'on sache qu'il est presque impossible de s'en débarrasser sur une grande surface. Le seul vrai moyen qu'on ait de sauver cette espèce est de les cloner en plus grand nombre. Quant à savoir si les arbres survivront, c'est une autre histoire...

APPEL POUR LE CLASSEMENT DES ARBRES VÉNÉRABLES DE LA PLANÈTE EN TANT QUE PATRIMOINE MONDIAL

« Les arbres vivent plus vieux que les hommes; il en existe, centenaires, millénaires, qui ont survécu aux tempêtes, à la hache, au feu, à l'indifférence. Certains ont vu passer plusieurs générations d'humains. Ces arbres sont les témoins de notre passé, survivants des forêts originelles détruites à 90 % dans le monde. Les arbres très anciens méritent le respect que l'on doit donner aux vieux sages qui ont traversé le temps. Mais dans le monde, nous les oublions dans un bout de forêt, une étendue de désert, une pente de montagne. Pire encore, on les abat parfois, sans sommation. Rendons leur hommage. Un sursaut est nécessaire partout pour retrouver une solidarité de la planète à l'égard de ces arbres de vie qui, eux, peuvent nous tracer les voies d'une plus grande fraternité humaine. Cet appel au respect mondial est adressé à l'UNESCO pour le classement de quelques grands arbres en "Patrimoine Mondial". Il concerne aussi les Etats, les régions, les collectivités, et chacun de nous, chacun de vous. Pour que, partout dans le monde, on reconnaise les arbres de plusieurs siècles, qu'on aille les voir et les fleurir en signe d'amitié, qu'on plante leurs descendances, relais de la planète et qu'on les sauvegarde. »

Jérôme Hutin

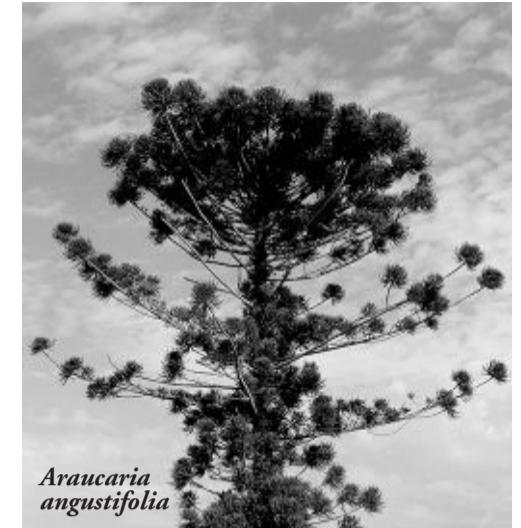
(auteur du livre *Arbres Vénérables*)
mail: arbresvenerables@wanadoo.fr
Site: <http://arbresvenerables.free.fr>

AU BRESIL

Le pin de Paraná

Araucaria angustifolia

Ces araucarias poussent dans les forêts humides d'altitude du plateau de Paraná - Paraíba, délimitées au sud par les pampas du nord-est de l'Argentine, et à l'est par la Serra do Mar et ses forêts mixtes. La plupart de ces régions sont surtout des roches sédimentaires fertiles entre 500 et 1 600 m d'altitude. Le climat est subtropical mais avec des périodes de froid fréquentes et sans saison de pluie marquée. À de telles altitudes, la température varie entre 13 et 22 °C, ce qui est plutôt agréable. Les précipitations annuelles sont variables et fort abondantes, allant du simple au double. Les forêts d'araucarias sont associées à d'autres plantes croissant en associations complexes, un mélange d'espèces animales et végétales souvent endémiques, donc très rares et menacées de disparition. En un siècle, ces forêts humides ont été dévastées; il ne reste plus que 23 % de la surface d'origine, soit à ce jour 3 504 567 km² de forêts mixtes. Les surfaces protégées représentent moins de 1 % de ce qu'il en reste. La perte de ces écosystèmes est une catastrophe écologique majeure. La plus grande menace de ces forêts est représentée par l'exploitation illégale des bois d'œuvre. Ces arbres étranges, très semblables à l'*Araucaria araucana*, ont une silhouette plus bombée, des ra-



meaux plus fins, et des troncs massifs, droits comme des cierges et culminants entre 35 et 45 m de hauteur. Ces géants donnent un bois d'excellente qualité et sans noeuds. D'ailleurs, vous en trouverez même dans votre magasin de bricolage (entre autres) pour des meubles portant la mention "pin du Brésil". À ce moment-là, ayez une pensée émue pour tous ces paysages saccagés si loin de nous. Et pourtant, il me semblait que chez nous, nous avions un stock phénoménal de bois de pin depuis la tempête de 99... le monde marche vraiment sur la tête.

Autres menaces: les pâtures et la déforestation pour les cultures. Ces terres étant très fertiles, on défriche, brûle, et puis au bout d'un an, on recommence plus loin, laissant la terre à nue subir l'érosion. L'autre danger reste l'expansion urbaine, lorsque les périphériques des villes entament les zones boisées voisines. Les araucarias se retrouvent en bosquets isolés, éclaircis, habitant bicoques et maisons de nains. Mais là encore, ils sont menacés: ceux qui vivent en dessous, effrayés par la chute de leurs énormes cônes, exigent l'abattage de ces fabuleux arbres multiséculaires...

AU CHILI

Le désespoir des singes

Araucaria araucana

Dans les temps historiques* ancestraux, cette espèce formait des forêts sans fin sur toute la Terre. Depuis le XIX^e siècle, cet arbre a été distribué un peu partout dans le monde afin d'ornementer les parcs et jardins mais il ne réussit bien que dans les situations douces et humides. D'ailleurs à cette époque, en Angleterre, après l'engouement pour les cèdres du Liban (XVIII^e siècle), la folie des séquoïadendrons, ce fut le tour des Araucaria araucana que les anglais baptisèrent "Monkey Puzzler" (énigme pour les singes), et qui fit fureur. On importe donc de grandes quantités de noix, chacun en voulant un dans son jardin. Ce temps-là semble bien lointain, les araucarias finirent par déplaître. Le climat océanique leur donna des ailes et leur croissance importante finit par les faire vieillir plus vite que dans leurs dures contrées. On avait mal estimé l'impact visuel des arbres adultes. Cet araucaria, en perdant ses branches basses perd beaucoup du charme de sa jeunesse. Un arbre seul cela fait étrange, et comme je l'avais écrit précédemment cet arbre est généralement mal planté. Plutôt que d'en faire un sujet isolé dans un Carré de pelouse, il est préférable de le planter en association avec d'autres de ses congénères, et si possible de tailles différentes. Les plus vieux sujets que l'on trouve en France ne sont que de jeunes centenaires et ne dépassent pas 12 m de hauteur. Dans sa patrie, le Chili, il forme de magnifiques forêts (33,8 millions d'hectares soit 45 % du territoire!) sorties tout droit de la préhistoire. On le retrouve aussi en bosquets rabougris sur les pentes de haute altitude des volcans où les températures varient peu entre l'été et l'hiver. Son écorce est très épaisse ce qui lui permet de supporter les aléas volcaniques, les chaleurs accablantes de l'été, et le manteau hivernal qui ensevelit les arbres sous 2 m de neige et recouvre les couronnes vertes de monticules de glace. Dans ces conditions, les arbres poussent lentement mais avec la certitude d'atteindre les siècles et l'on en trouve qui sont estimés à 2000 ans avec des troncs de 2,50 m de diamètre, ces vieux arbres culminent sans peine jusqu'à 50 m de haut! Après plus d'un siècle de com-



bats, de meurtre et spoliation, les Mapuches (de *Mapu* = la Terre et *che* = les gens – les Espagnols les nommeront les *araucos*), peuple originaire de ces régions, ont réussi à sauver un peu de ces forêts reliques. Mais que faire contre la puissance de l'argent qui corrompt tous ceux qui devraient défendre les intérêts communs? Que restera-t-il de ce monde quand tout aura été saccagé? Après tant d'années de conflits, les bosquets d'araucarias et leurs superbes paysages deviennent des attractions touristiques où l'on tente de les préserver dans les situations les plus naturelles qui soient. Mais il n'y a pas que chez nous que les massifs forestiers sont victimes d'incendies volontaires. Là-bas, les feux criminels sont organisés par des industries du bois bien contentes de pouvoir récupérer là les troncs exposés.

Heureusement, il y a aussi un autre poids dans la balance. C'est ainsi qu'en 2004, les habitants d'une communauté Pehuenche (de *Pehuen* = les pins et de *che* = les gens), ont participé à la plantation de 2000 araucarias par les élèves d'une école forestière. Plusieurs établissements et municipalités financèrent la plantation de plusieurs milliers d'autres araucarias afin de conserver l'espèce dans ces lieux touristiques dont la perte avait affligé tous les habitants. Le remplacement des araucarias constitue un apport vital pour les familles Pehuenches, non seulement parce qu'il contribue à la préservation de l'environnement naturel des futures générations, mais aussi pour les noix (pignons) qui constituent la principale source d'alimentation de secours.

*Pour un peu plus d'histoire,
se reporter à la Gazette 54, page 12.

DÉCHETS DE TAILLE : BROYATS ET AUTRES UTILISATIONS

Nicole, jardinière très imaginative, nous entraîne dans un tourbillon d'idées un peu farfelues, mais pas tant que ça. Alain insiste, lui, sur l'utilité de tous les broyats, même ceux d'essences lentes à se décomposer.



À BÂTONS ROMPUS

Tiens! En parlant de bâton, je lorgne depuis deux jours les branches de mon olivier. Il a eu une poussée de croissance extraordinaire depuis que je plante tout et n'importe quoi à son pied sans labourer; qu'importe si ça pousse ou non, le simple fait de faire un trou pour mettre mes boutures (tomates, physalis, poivrons, en été...) et de lancer autour de son pied des graines de mélange pour oiseaux du ciel ou pour poules semble lui convenir. Il prend toujours la mouche (celle de l'olivier, que je ne traite pas) mais j'ai chaque année les branches qui ploient sous les fruits.

mètre, faire tremper les branches sur place dans la grosse poterie, les mettre au fond, recouvrir de bonne terre... Mais que vais-je planter? En attendant, je vais repiquer des plantes grasses increvables.

En passant à côté de l'olivier, j'ai vu mes bambous. Je les adore mais... si je les coupais aussi et les faisais un peu tremper? Mince malgré la pluie, j'ai trop coupé. J'ai un tas qui fait une montagne pas très nette. J'ai réquisitionné la poubelle pour faire tremper... On ne peut pas dire que ça fasse très joli. Alors tranquillement, je mets un deuxième carré, les bambous ne tremperont plus, ils vont directement au fond du carré, par-dessus, comme j'ai la flemme, je me demande si je ne vais pas mettre un paquet de terreau acheté. C'est plus net.

En dernier, j'avais broyé et mis de menus mor-



Donc, depuis que j'ai lu sur Internet des articles sur le "bois raméal fragmenté", je piaffe. Je vois déjà toutes les branches broyées sur le potager derrière la maison. Il paraît que c'est magique... Et pour l'instant, dans la phase de projet, je me délecte de cette magie.

OUHHHHHHHHH! La phase pratique coince dur... Il pleut aujourd'hui... Donc je ne vais pas sortir le broyeur... Et si je profitais de l'eau qui tombe à seaux pour faire tremper mes branches quelques jours dans la mare (ça noierait peut-être en prime la mouche de l'olivier) et si je montais une butte type Jean Pain: des branches entières recouvertes de terre... Oui, mais il va falloir passer dans la maison avec les branches trempées d'eau de pluie... Si j'avais su, j'aurais attendu pour le ménage à fond. Je suis épaisse rien que d'y penser.

En papotant avec vous, je mets au point la méthode de la paresseuse. Je prends l'énorme poterie en plastique (vide c'est moins fatigant je la porte d'une seule main) que je place sous les branches à couper. Je limite le secteur. Je repère sous la pluie un endroit bien touffu, je grimpe sur l'olivier, je coupe au sécateur et je vise la poterie. Je mets les branches qui auraient loupé le récipient à l'intérieur. Ensuite j'attends, soit les trombes d'eau, soit je mets le tuyau d'arrosage. Je déplace mon Carré (un mètre sur un mètre sur 20 cm de hauteur) là où j'ai décidé de planter, cela évitera que mes butes s'écroulent, je mets les branches détrempées dans le fond, je recouvre de la terre souple et trempée du Carré de l'an dernier (même pas à creuser comme une malade). Résumons. Je vais récupérer un Carré de 1 mètre sur un

ceau au fond les Carrés, cette année, des branches et des chaumes coupés à la dimension, non broyés. Et si je faisais des rectangles de la longueur des chaumes pour éviter de les couper mes bambous?

Non, j'ai une idée, comme de loin on ne voit que les Carrés et pas la panique qu'il y a à l'intérieur, je vais faire comme dans le petit rond (un volcan minuscule entouré de bois) de l'an dernier qui avait donné des fleurs magnifiques. Branches au fond, mais par-dessus, je vais mettre toutes les feuilles mortes et la terre balayée sur la terrasse et devant la maison... En plus, je suis hyper motivée pour balayer les extérieurs et en quelques jours tout sera recouvert, après seulement, je mettrai une fine couche de terre. Chaque fois que je planterais quelque chose, je ferai un trou que je remplirais de terre... Pas fatigant, un petit trou de temps en temps.

DU COQ À L'ÂNE

À propos de coq, Bouh, ma poule est confinée... Mes filles n'ont plus le droit de la toucher, ni de la soigner... Je me pose des questions: Est-ce que je vais mettre les fientes de poule compostées (les fientes pas la poule) dans les cultures, cette année, avec la grippe aviaire? Dès que la pluie s'arrête, j'empile quatre Carrés et je la mets au travail. Nettoyage des Carrés, j'espère qu'elle va me dénicher les gastéropodes... Mais est-ce bien sérieux? Remarquez, je peux la

Les élucubrations de Nicole et sa tribu

confiner dans les Carrés, il suffit de mettre une vitre sur les Carrés empilables. Cette grippe aviaire me perturbe vraiment... Et si je cumulais le tout:

1. Je laboure sans retourner un seul Carré (dans les Carrés c'est de la rigolade, c'est du beurre)
2. Bouh nettoie la terre à la manière d'Attila.
3. J'empile des branches trempées dans un seul Carré, je monte trois autres Carrés au-dessus, si je compte bien 4 Carrés l'un au-dessus des autres.
4. Je mets la volière sans fond de la poule à l'intérieur de la tour de Carrés, je mets la poule dans la volière.
5. Je nourris la poule avec tous les déchets ménagers, je lui rajoute de la terre (elle adore), des graines, du couscous, des yaourts (c'est son péché mignon).

Je me demande si je ne vais pas zapper la phase 1, la terre est souple comme de la semoule, en plus gluante. Je monte le compost dans la volière, avec des mauvaises herbes. Remarquez depuis que je ne les éradique plus j'en ai de moins en moins, cherchez l'erreur. J'irai chercher de l'herbe en garrigue, je rajouterais un peu de foin... Comme d'habitude je vais avoir un compost de compétition en moins de trois mois. En espérant qu'aucun virus n'arrive lors de la migration.

DE FIL EN AIGUILLE

En parlant de fil, pour les attaches, j'ai du raphia naturel et de la laine des chaussons que tricote ma maman (lorsqu'ils sont troués). J'ai renoncé depuis longtemps à ces attaches en fil de fer recouvert de plastique et au lien en plastique qui me demandent des années après un travail de nettoyage énorme. Parfois aussi, pour attacher solidement un arbre, en douceur mais fermement, je me sers de vieux colants fins... Pour les enlever c'est facile, un coup de ciseaux!

UNE BOUFFÉE D'INDÉPENDANCE

En lisant un article d'une des dernières gazettes sur les agriculteurs bio en Suède, qui mettaient les poules et ensuite les cochons sur les parcelles, je me suis souvenu d'un livre qui m'a durablement traumatisé et fait rêver des années avant d'avoir un bout de terre: Revivre à la campagne de John Seymour. C'est là que j'ai appris qu'on pouvait se servir de différents animaux pour travailler la terre, fabriquer son propre gaz, ses fromages, son pain sa maison son four... j'en passe et des meilleures. Cet auteur m'a fait comprendre voilà des années à quel point j'étais dépendante des autres pour tous les gestes de la vie et le jardin est devenu un tout petit moyen de casser cette dépendance redoutable, même si ce n'est que pour une toute petite partie de ma vie. Remarquez, je ne prétends pas me nourrir avec quelques Carrés de légumes mais lorsque je récolte, j'ai l'impression de retrouver une puissance oubliée... Même si ce ne sont que quelques salades.

C'est cette même impression quand je lis la Gazette. Je retrouve une bande de joyeux drilles qui essaient par tous les moyens de retrouver la capacité à se débrouiller seul, à casser ce système de dépendance. C'est vrai que c'est d'autant plus facile qu'on a l'estomac plein et un magasin au bout de la rue si nos légumes ne réussissent pas. Mais le terme d'autarcie en pointillé me convient.

Je me sens toute proche de Gandhi quand je cultive mon jardin (surtout quand je récolte). Non pas parce que ma chemise de nuit est blanche... mais parce que j'ai l'impression de court-circuiter une lourde machine.

Du paillage

Souvent, on entend dire à propos des matières végétales destinées à pailler le sol: « pas valable, car se décompose trop lentement », comme dernièrement sur le Forum de la Gazette au sujet du broyat d'eucalyptus. L'argument n'est absolument pas valable, dans le sens où il serait un frein à l'utilisation d'un matériau d'origine végétale, car il ne faut pas oublier que l'effet recherché dans le cas d'utilisation du broyat de végétaux en matière de couverture des sols est multiple: couverture du sol ; lutte contre la levée des "mauvaises herbes", enfin des herbes "indésirables"; lutte contre l'insolation excessive du sol et contre l'évaporation des eaux de pluie ou d'arrosage; enrichissement du sol en carbone et différents sels minéraux et oligo-éléments; modification physique de la terre par le biais des micro-organismes et de la microfaune (colemboles, acariens, nématodes et vers de terre, notamment).

Dans le cas de débris végétaux présentant une résistance au compostage, à la digestion par les micro-organismes animaux, cryptogamiques ou bactériens, seule la fonction couverture du sol demeure, mais elle n'est pas moins importante que les autres. Comme dans le cas de la couverture du sol par des fèves de cacao ou des écorces broyées, le broyat va demeurer en surface et empêcher la levée ou le développement des adventices, il protégera également le sol contre les ardeurs du soleil et l'évaporation de l'humidité de surface. La "digestion" de ces éléments, qui arrivera nécessairement à moyen ou long terme, se fera sans qu'il y ait perturbation des végétaux plantés, celle-ci étant due à l'emprunt momentané d'azote dont l'effet dépresseur sur la croissance des végétaux se fait parfois remarquer. Bien sûr, tous les végétaux n'apprécient pas ce traitement, et il sera bon d'adapter à la nature de ces derniers l'utilisation de tout broyat. Néanmoins, j'ai la certitude qu'à quelques rares exceptions près, et pour des raisons très spécifiques, tout végétal qui peut être broyé peut avoir une utilité au jardin, et que l'incinération des débris végétaux (hormis certaines graines et bulilles dont il est possible de tirer usage, moyennant quelques précautions supplémentaires) est une erreur fondamentale.

Alain Andrio

Double broyage

Le broyage simple est souvent suffisant, mais quelquefois, le double broyage, à l'instar du double bêchage pratiqué par certains, peut s'avérer utile. En effet, à chaque modèle de broyeur ses possibilités, et tel qui peut réduire des branches de fort diamètre n'arrivera pas forcément à un résultat parfait, suffisamment fin pour un compostage rapide, ou un paillage esthétique, résultat qui dans certains cas peut être recherché. Dans ce cas-là, un broyage supplémentaire, et même dans un autre appareil peut être intéressant. Je pratique ainsi, en certaines circonstances, et fais appel aux services d'un vieux broyeur électrique qui n'a pas la possibilité d'attaquer des branches dignes de ce nom (ou du moins qui, dans ce cas, "rame" épouvantablement) mais qui affine sans aucun effort et très rapidement un broyat grossier. Ce travail ne nécessite pas une grosse dépense énergétique supplémentaire et se révèle parfois sinon indispensable du moins très intéressant.

Alain Andrio

BROYEURS DE JARDINS DE QUOI BROYER... DU NOIR !

Heureux possesseurs d'un assez vaste jardin (3/4 agrément, 1/4 potager) dans un lotissement de banlieue d'une grande ville du sud-est, nous sommes confrontés au problème de l'élimination des tailles arbustives. Notre cheminée accueille tout le bois récupérable pour des petites flambées hivernales, mais que faire des broussailles et autres débris végétaux qui ne peuvent pas rejoindre directement le compost? Les brûler dans un coin du jardin? Déconseillé, très réglementé, voire interdit en période estivale. Les porter à la déchetterie communale? Peu commode quand on ne dispose pas d'une remorque, et 4 km aller-retour en voiture pour cette opération nous paraît anti-écologique. Reste donc le broyage! La panacée selon les multiples revues jardinières qui s'échangent dans le voisinage.

Il y a une quinzaine d'années, huit idéalistes épris d'écologie, dont nous fûmes, décidèrent l'achat collectif d'un broyeur de jardin, un appareil électrique puissant made in Austria seul modèle alors proposé par le proche Castorama-jardin. Ce gros machin tout métallique en forme de tube jaune haut de plus d'un mètre, qui donnait d'assez bons résultats, rendit l'âme deux ans plus tard après une trentaine d'heures de service: un couteau s'était détaché du plateau rotatif, bloquant net le moteur dont l'axe fut irrémédiablement faussé. Précisons que pour vérifier l'état des couteaux avant toute mise en route, il fallait dévisser avec une clé les trois boulons de fixation du tube sur le bâti moteur, opération incertaine au sein d'une collectivité ordinaire. Ce fut la fin de l'association des Joyeux Broyeurs des (localités) de M. et B. dont la plupart renoncèrent au broyage.

Nous, obstinés, investissons en 1996 la somme de 2 100 F dans un broyeur SECAVER de Castorama-jardins, d'un type semblable au précédent mais, progrès évident, équipé d'un tube entonnoir pouvant être basculé pour accéder au plateau rotatif et vérifier ainsi commodément l'état des lames de coupes. Un service acceptable, hormis de fréquents bourrages et l'usure rapide des lames de coupes qui doivent être fréquemment affûtées, ce que les publicités ne mentionnent jamais. Au total, quelque 200 heures d'utilisation en 8 ans jusqu'à la rupture du châssis en matière plastique mouillée manifestement trop fragile.

En 2003, remplacement par un monstre rouge et or de la marque OUTILS WOLF acheté en confiance pour la modique somme de 800e chez un professionnel en principe sérieux. Puissance 3 000 W, vis sans fin d'entraînement, descente oblique des végétaux sur le plateau rotatif portant deux lames de coupes réversibles: cela semble techniquement au point, on va pou-

voir broyer à tout va nos propres branchages et ceux que nos voisins nous passent aimablement par-dessus la clôture. Dix heures de service plus tard, les couteaux, pourtant made in Germany sont morts, il faut les faire affûter et même prévoir un jeu de rechange. Il en sera ainsi pendant deux ans: retournelement des couteaux toutes les cinq heures, affûtage onéreux chez le vendeur toutes les dix heures. En octobre 2005, après seulement 60 heures de service, le monstre ne débite plus rien. Diagnostic du spécialiste: la vis sans fin d'entraînement est usée, il faut la remplacer. Deux mois d'attente pour qu'OUTILS WOLF livre la pièce, avant Noël, et 250 à débourser avec un nouveau jeu de lames neuves...

En 2006, après cinq heures d'usage à peu près acceptable, mais déjà deux retournements de couteaux, l'engin refuse de cracher le moindre débris végétal. Fureur du propriétaire de retour avec la machine chez le vendeur qui constate et n'en peut mais... Expédition de la machine au constructeur, à l'autre bout de la France, retour deux mois plus tard avec cette recommandation évidente: « les tranchants des lames doivent être acérés ». Effectivement, les lames qui ont été mises en place sont affûtées comme des rasoirs, comme elles ne l'ont jamais été. Le vendeur admet alors qu'il ne dispose de l'outillage permettant une telle perfection digne de l'industrie spatiale. Tout ce cirque a été pris en charge par le constructeur, heureusement! De retour à notre jardin, la machine avale en ronronnant un gros tas de broussailles en moins d'une heure. Mais on attend la suite...

Moralité: candidats-broyeurs, renseignez-vous auprès des utilisateurs avant tout achat de machine.

Sylvie Kerckhove

PS: aux dernières nouvelles, OUTILS WOLF ne fabriquerait plus ce spendide BE3000... Tiens donc!



PRELE

In indispensables partenaires du jardinier, les gants se déclinent en une grande diversité, mais tout d'abord, au jardin, il n'est gants que de cuir, ceux en caoutchouc ou latex synthétiques, sauf en des occasions spéciales, très ponctuelles comme la manipulation de poudres ou liquides, notamment à l'occasion des traitements et pulvérisations diverses, ne sont pas assez "respirants", et donc inconfortables sinon inadaptés. Une seule paire de gants ne peut suffire au jardin, car à chaque activité son gant, et même à chaque saison. À l'évidence, on n'utilisera pas la même qualité pour désherber, ou un gant assez fin sera indispensable, traité hydrofuge en période - saison - humide. Pour dégager un roncier, ou arracher de la salsepareille, de la garance, une paire de gants à manches assez épais sera indispensable voire des gantelets, l'hiver on choisira des gants doublés. Pour manipuler terreau, fumier, des gants ne craignant pas le lavage seront les bienvenus, qui vous éviteront une contamination éventuelle par la bactérie responsable du tétonas et la bonne odeur du fumier sur vos mains, malgré les lavages répétés, qui épice vos repas d'une façon pas toujours agréable.

J'ai coutume de classer les gants en secondes, minutes, heures, semaines et mois. Ainsi, l'année dernière, une magnifique paire de gants manufacturés chez nos frères levantins pékinois, malgré les assurances de qualité spécifiées sur la notice jointe, ne furent que des 35 secondes, du moment où je commençais à m'en servir jusqu'au moment où ils se déchirèrent, spontanément. J'étais en train d'utiliser un broyeur et, sans contact avec une partie coulante, ils ont lâché, d'un coup. Déception. Dans l'ensemble, les gants que j'utilise sont des un, deux, voire cinq ou six mois, rarement davantage. Il faut reconnaître qu'ils sont généralement soumis à rude, voire très rude épreuve. Je pourrais bien sûr en faire



faut-il jeter le gant ?

l'économie, en règle générale, mais deux ou trois fois par an, j'y laisserais un doigt, ce qui fait qu'en quelques années (moins de dix, pour qui sait un tant soit peu compter), il faudrait que je me serve de mes pieds, ou que je me fasse installer des prothèses... coûteuse démarche! Mais comment s'assurer de la qualité des gants qu'on utilise? D'abord, à moins de 15 euros, on dispose rarement en la matière de protections valables. Exit donc les gants "vraqués" au super du coin, fourgués au camion, soldés au coin de la rue. Seul ont le droit de cité les gants sur présentoirs, en jardinerie, en coopératives, ou dans les magasins de bricolage. Bien sûr, si vous avez encore dans les parages de votre résidence un drôguiste bazar capable de vous conseiller et responsable, sérieux, votre situation est enviable, et la petite différence de prix sera largement compensée par la qualité de matériel et de service.

Même sur présentoir, ne prendre que des marques ayant un large éventail de gamme, afin de n'acheter que du matériel sérieux et testé. Les normes

C.E. quoique n'offrant pas forcément une garantie efficace, sont tout de même appréciables. Certaines marques sont d'ailleurs connues pour le sérieux général de leur gamme, Rostaing par exemple.

Je vois parfois des jardiniers (le plus souvent du sexe féminin, d'ailleurs), utiliser des gants de toile, lesquels sont d'ailleurs fort élégants, et doux à porter, avec des picots ou de la toile enduite sur le côté paume. Ces gants, n'ayons pas peur de le dire, ne valent pas tripette. A la rigueur pour cueillir un bouquet de roses, peut-être? (faut que je me méfie, serais-je en train de virer macho, délinquance de l'âge?)

Enfin, des gants, cela s'essaye, et depuis quelques années les fabricants dégagent l'ouverture d'un gant sur deux, permettant d'engager la main et de vérifier si la taille correspond. En tant qu'homme, je n'ai pas de grosses

mains, et pourtant je ne peux me servir des tailles inférieures à 10, pour une femme, je crois qu'une taille 8 doit être généralement assez grande, mais essayez, c'est beaucoup plus confortable.

Depuis quelque temps, je constate hélas que même les grands magasins de bricolage et les jardineries ont vu baisser en nombre (et parfois en qualité) la gamme des gants proposés à la vente. Combien de temps certaines coopératives agricoles proposeront encore du matériel valable, je ne sais, aussi j'ai commencé à stocker, à bon entendeur...

Aux ultimes nouvelles, les magasins ont restocké dernièrement, et j'ai ainsi pu retrouver des gammes assez complètes, dans la marque Rostaing, dans des prix se situant entre 15 et 30 euros et dans une qualité correspondant au prix. Des trois mois minimum.

Texte et photo Alain Andrio

Le gant de la photo a subi un contact accidentel avec une tronçonneuse.

Quel traitement bio existe-t-il contre la moniliose ?

J'ai lu qu'une pulvérisation de soufre était efficace au moment de la floraison, ou sur la boîte du soufre est écrit: ne pas utiliser pendant la floraison! Qu'en pensez-vous? Merci de me donner vos avis et conseil car l'année dernière ce fut une catastrophe! Jusqu'à présent, nous appliquions un produit à base de thiram (berk!), efficace contre la cloque des arbres fruitiers mais apparemment pas contre la moniliose. La toxicité de ce produit m'inquiète, surtout pour les abeilles et autres petits insectes. Votre opinion à ce sujet m'intéresse ainsi que vos expériences.

Sylvia, jardinière bio débutante

Dans le délicieux ouvrage *Purins d'ortie et Cie* (ben oui, je suis un des auteurs, et alors on n'a pas le droit d'être fier de sa progéniture!), Eric Petiot signale l'*infusion de raifort (300 g de feuille et racines dans 10 litres d'eau)* et la *décoction de prêle (500 g de prêle sec mis à bouillir dans 5 litres d'eau pendant 1 h, puis dilué à 20%)* comme efficaces contre la moniliose. Dans tous les cas, il faut pulvériser préventivement, juste après la floraison. Ces produits n'étant pas toxiques pour les abeilles peuvent être employés sans crainte. **JPC**

Eric Petiot organise des stages "Les Plantes pour soigner les Plantes" à Crozet dans l'Ain. Prochaines dates : 12 au 14 juin et 26 au 29 juin. T. 04 50 42 43 48 Email : eric.petiot@wanadoo.fr

UN BRIN DE MUGUET

Convallaria majalis (Linné)

Si je vous dis "muguet", vous allez tous répondre : une petite plante à clochettes blanches. Mais non, pas seulement... D'abord, muguet se prononce "mu-ghè", le t ne se lie pas ; au pluriel, l's se lie : "des mu-ghè-z-élégants". Le mot vient de musc, tout simplement à cause du parfum. Et puis... pourquoi offre-t-on du muguet au 1^{er} mai ? Qui a commencé ?

MUGUET DE CHARLES

En 1561, un jeune chevalier nommé Louis de Girard, après un voyage diplomatique en Italie sur ordre de Catherine de Médicis, revint en France le 1^{er} mai. Il offrit au jeune roi Charles IX un brin de muguet en lui souhaitant bonheur. L'année suivante, Charles IX offrit du muguet à toutes les dames de la Cour avec ses vœux de bonne chance, en souhaitant qu'il en soit ainsi chaque année. Et depuis, il en est ainsi.

MUGUET INFERNAL

Quand vous avez un travail long et ennuyeux à faire et qui nécessite toute votre attention, pulvérisez toutes les 5 minutes, dans la pièce où vous êtes, du parfum à base de muguet. Une étude a montré que les personnes qui respirent un air ainsi parfumé, se tiennent sans défaillance à leur tâche pendant presque 90 % du temps. En revanche, celles qui ne respirent que de l'air normal, ne sont totalement attentives que pendant 65 % de temps. Cela vaut la peine d'essayer. N'en faites pas trop quand même. Une autre étude a montré que : « 1 jour de travail raccourcit la vie de 8 heures » ! (dixit Daniel).

MUGUET LIBERTIN

Un "muguet" : c'est ainsi que l'on nommait les jeunes gens faisant profession d'élégance et de galanterie (au temps passé) et qui se parfumaient avec des essences de muguet. Voir La bonne dame et le muguet de Jean de La Fontaine.

MUGUET BAMBIN

Le muguet : c'est aussi un terme de médecine, une inflammation chez les nouveaux nés ainsi nommée parce que les plaques sont blanches comme la fleur du muguet.

MUGUET ANCIEN

Mugueter : un très joli vieux mot qui n'est plus en usage aujourd'hui, dommage. « Nous avons vu le jeune homme mugueter la demoiselle » pour courtiser. « Mais le renard muguetait aussi le pauvre lapin » pour recherchait, désirait obtenir.

MUGUET COQUIN

Un joli brin de muguet pour une jolie fille encore vierge : « Courez donc jeunes hommes après ce joli brin de muguet. Bientôt, il sera trop tard, la belle sera prise ». Avec notre époque moderne, l'expression s'est un peu raccourcie en un joli brin de fille car pour ce qui est de la blancheur, allez savoir.

MUGUET CÂLIN

Si vous avez l'intention d'offrir du muguet à l'élu(e) de votre cœur, n'oubliez pas que le bouquet doit comporter treize brins, gage d'un bonheur éternel.

MUGUET VILAIN

Pour cueillir le muguet, mettre des gants. Le muguet fait partie des plantes dites toxiques. Toutes les parties contiennent des hétérosides qui peuvent donner des étourdissements, des vomissements, un besoin d'uriner excessif et des accélérations du cœur. Pas de panique, les faits sont rares (une cinquantaine par an). Les enfants sont les plus sensibles car, en cueillant les fleurs, ils peuvent aussi porter les doigts à la bouche. Si l'on ne porte pas de gants, il suffit de bien se laver les mains.

Alors, je vous le dis à tous : « au 1^{er} mai, muguetez comme il vous plaît ». Anne

Anne est présidente d'une association de jardiniers, Société d'horticulture du Bas Léon. <http://hortimail.over-blog.com/>

JARDINIÈRE, MODE D'EMPLOI

par Anne-Marie Merle

Qu'est ce qu'une jardinière ? Pas question ici du contenant en terre cuite avec de la terre dedans. Il s'agit de la sous-espèce humaine qui a des mœurs légèrement différentes de l'espèce humaine féminine commune, déjà difficile à cerner d'après leurs semblables masculins. Comment la reconnaître, quelle langue parle-t-elle, quel est son milieu, quel est son comportement en société, comment organise-t-elle son activité ? Allons la voir.

2^e partie : le comportement



Le comportement de la jardinière dépend du milieu dans lequel vous allez la rencontrer.

Chez des amis

Une légère léthargie polie (sans aller cependant jusqu'à la somnolence) selon les sujets de conversations ; son œil s'allume s'il est question de la météo, s'intéresse si sont évoqués les problèmes de l'Environnement, s'anime s'il est question de Plantes, est complètement réanimé si la conversation porte sur la Visite des Jardins, carrément hysterique s'il est question de l'Art des jardins, proche de la pâmoison si vous lui demandez de parler de SON jardin.

Si l'occasion lui est donnée d'approcher la bibliothèque, son regard sera attiré inexorablement par un titre portant les mots, en vrac : jardins, potager, cultures, plantes selon l'auteur, elle risquera l'impolitesse en feuilletant l'ouvrage ou fiera l'indécence en s'installant pour le lire ; au mieux elle essayera d'entrer dans vos bonnes grâces pour vous l'emprunter.

Sinon elle enclenchera un pilotage automatique qui fera qu'elle va passer en revue les travaux prévus pour les jours suivant, les visites de jardinières programmées, les échanges à envisager, sans que l'entourage soupçonne quoi que ce soit ; elle écourtera finalement la soirée au premier prétexte en pensant qu'il lui faut se lever tôt pour une séance de désherbage.

Au supermarché

Les courses sont faites sans états d'âme, au plus vite. Son regard apitoyé portera sur un arrivage de pélargoniums flamboyants, cellophanés comme sur l'étal du boucher, se sent l'âme d'Amnesty International devant une débandade de pétunias au substrat desséché et aux feuilles pendantes, prête à adhérer à ATTAC devant un lot d'orchidées fraîchement exposées pour la fête des mères au rayon réfrigéré fruits et légumes, émuve comme Médecins du Monde en achetant un rosier oublié et anémique perdu derrière un sac de terreau crevé, prête à dénoncer à la DGCCRF un lot d'hibiscus dopés.

En voiture

La jardinière ne reconnaît jamais son chemin. Manque de sens de l'orientation, penserez-vous, erreur ! Pendant que vous conduisez, elle regarde exclusivement les bas côtés ou les talus susceptibles de receler une flore convoitée, et n'a donc plus le temps pour les panneaux indicateurs, sauf si

ont la fâcheuse habitude d'absorber l'humidité ambiante et de se crotter irrémédiablement. Oubliant l'heure, il peut arriver qu'elle s'expose dangereusement pendant cette période critique, et qu'elle rentre dans son repaire le vêtement de nuit loqueteux, congestionnée et assoiffée, l'œil hagard. Plus tard, ayant expédié les tâches ménagères, ou sous prétexte d'aller chercher le courrier ou étendre du linge, elle s'occupe de promener un arrosoir autour de la maison ou de la terrasse, s'arrêtant avec un ordre précis devant divers contenants, certains avec des plantes fleuries, d'autres avec de la terre nue.

Le printemps et l'automne sont pour la jardinière des périodes d'intense activité, la jardinière retourne chasser l'après-midi sur son territoire la mauvaise herbe et la Chenille défoliatrice, remue la terre et déplace ses plantes avec efforts. En été, son activité se révèle intense le soir, au point d'oublier de nourrir sa famille et de travailler obstinément à la lueur de la lune, source de bien des confusions qu'elle va s'acharner à réparer lors de la promenade matinale suivante. En hiver, elle fait preuve de ruse en s'occupant aussi de déposer de la nourriture en offrande aux oiseaux, dans l'espoir qu'ils daigneront en été l'aider à lutter contre les pucerons, sous prétexte d'observation et de charité. Quelques trucs cependant sont bons à savoir afin que la jardinière accepte de quitter son territoire pendant ces périodes cruciales : lui faire miroiter une visite de jardin sur un territoire éloigné, la présence d'un pépiniériste collectionneur sur le lieu de villégiature retenu, la perspective de glaner graines et boutures lors d'une promenade. En dehors de ces ruses elle ne quittera son domaine que contrainte, après avoir longuement chapitré le babysitter-garden. Le mieux sera finalement d'envisager les vacances en décembre-janvier, si aucune période de gel intense n'est prévue.

1^{re} partie "l'aspect physique", Gazette n° 66
2^e partie "le vocabulaire", Gazette n° 68

LES JARDINS DU CAP FLEURI

Jardinerie - Aménagement
Terrasses et Jardins
74, Avenue du 3 septembre
Basse Corniche - 06320 CAP D'AIL
Tél. 04 93 78 25 61 - Fax 04 92 41 39 96

PEPINIERES DE L'ESTEREL

Pépinières :
Vente au détail
Création d'Espaces Verts

Plan d'accès sur Minitel

617, rue des Combattants
d'Afrique du Nord - 83600 FREJUS
Tél. 04 94 51 27 59 - Fax 04 94 51 57 75

www.ducoterre-jardinbio.com
la Fourche à Bêcher
fini le mal de dos !

84€	3 dents
87€	4 dents
90€	5 dents
envois 20€	

Alpes Jura Services
71, ch moulin Carron 69570 Dardilly

DU PLOMB DANS L'AILE

Chers amis de la Gazette, voici encore une triste histoire issue de la bêtise humaine qui, comme la pollution de nos nappes phréatiques, ne fait qu'empirer... Et, au risque de radoter, plus elle augmente au grand jour et plus elle nous laisse pantois car nous nous apercevons... qu'elle est sans limite !

Jean Tonelli

PAROLES D'HUMANOÏDE, VAGUEMENT SANGLIER

En ce premier samedi du mois de mars, à quatre pattes comme un vieux sanglier avec sa femelle, occupé à désherber sous les rosiers, je suis tiré de ma rêverie par ma voisine écolo, toute excitée de nous apprendre qu'un Grand-duc se traîne chez nous. Comme un diable qui sort de sa boîte, je lui emboîte le pas, emportant un genre de cabas en corde (dans lequel je range mes futures boutures) pour le recueillir au mieux.

Arrivés au grillage délimitant notre oliveraie, dans les hautes herbes, nous entrevoyons un magnifique Grand-duc... immobilisé par la fatigue et peut-être la douleur. Il est suffisamment éveillé pour nous signaler que notre présence l'incomMODE et, lorsque je me rapproche trop de lui, il essaie de s'éloigner en battant de son aile valide.

En fait, il saute et ne vole point. Digne, il retombe droit et fait face à l'intrus et à l'adversité. Ma voisine lui barre le passage. Il nous regarde fixement. Un grand disque facial entoure ses immenses yeux perçants aux couleurs de miel caramelisé, rouge orangé. Ses grandes aigrettes, repliées en vol ou au repos, sont beaucoup plus dressées lorsqu'il est irrité, et en ce moment nous l'irritons autant que sa blessure.

Une photo rapide, pour ne pas prolonger l'angoisse de l'animal qui se met à siffler comme un serpent à la bouche acérée en un bec des plus respectables... et il en impose. Passons à l'acte avant de trop réfléchir: j'ôte ma chemise sur les conseils de Simone et je m'en sers de bouclier avant de la lui lancer délicatement au "visage" pour l'immobiliser... cette technique est très efficace. Je le soulève, précautionneusement et l'enveloppe de

cette camisole de force odorante de vieux sanglier "désherbeur" à ses heures. Asphyxié, il ne bouge plus, je le dépose dans le cabas, et hop à la maison pour un coup de téléphone à la LPO. Il est trop tôt en ce début d'après-midi, personne pour accueillir ma requête, personne pour soigner mon "Bubo bubo" qui a un grand bobo à l'aile et moi à l'âme. Après avoir vérifié les liens assurant la fermeture du cabas, je couvre sa prison d'un linge noir pour le tranquilliser et je repars "sangliétiser" auprès de ma femelle (ma chère Evelyne) arrachant le chiendent, taillant au-dessus du bourgeon extérieur, me piquant à l'épine du rosier en pensant à ma maman et à sa crainte du téton... contre lequel depuis des lustres elle me rappelle le rappel!

Je remonte téléphoner et retrouver mon nouveau pensionnaire, qui, surprise, a réussi, tel un prestidigitateur, à s'extraire de la cage textile, il trône au beau milieu du bureau, son regard toujours aussi perçant et ses aigrettes dressées. Aucun de mes appels téléphoniques ne répond à mes attentes, aucune solution locale, un samedi de surcroît.

Pierre, après avoir admiré le Grand-duc, l'immobilise avec une serviette et nous le déposons dans un grand carton ajouré de-ci delà, pour qu'il se calme au mieux. Avec Evelyne au volant et "Bubo bubo" sur les genoux, nous partons à la recherche d'un vétérinaire de garde... La Gaude... Carros... enfin Nice et sa clinique vétérinaire de Saint-Augustin qui nous accueille avec un grand sourire de la réceptionniste à l'idée de sauver un Grand-duc d'Europe...



PAROLES DE GRAND-DUC, BLESSÉ MAIS DEBOUT

Ils m'ont enfermé dans une grande boîte à l'odeur de carton, ayant été rincée par la pluie après avoir reçu l'urine d'un chat mâle, qui a dû s'en servir pour marquer son territoire. Cette odeur me rassure car, pour le reste, rien de réjouissant, mon aile me fait de plus en plus souffrir et le moyen de transport utilisé me semble inconcevable tant je suis ballotté d'un bout à l'autre de ma grotte cartonnée. Ce qui est le plus surprenant, c'est que tout à coup, j'ai senti la force de l'air comme lorsque je suis en plongée pour séduire ma future compagne, ou que je chasse un animal à quatre pattes, du campagnol au renard. Puis un bruit de mécanisme bien huilé et plus aucun souffle d'air, seulement l'haleine de celui qui m'a capturé, il n'arrête pas d'émettre des sons monocordes avec sa femelle qui en fait de plus mélodieux, entrecoupés de silences... Enfermé j'ai chaud, l'air ambiant n'est pas assez renouvelé, j'ai chaud plus précisément dans la partie blessée de mon aile, mais cette chaleur interne irradie mon corps, je ne me sens vraiment pas bien, surtout que ça secoue, ça secoue comme dans la pire des tempêtes.

Nous sommes arrivés. Ils me trimbalent encore dans une boîte que je n'ai jamais percée auparavant, une boîte très chimique, inhospitale même, puis je suis oublié quelque temps avant d'être réellement pris en charge. Je me permets de vous passer les détails mais sachez que je suis un grand blessé car, en vol, il y a peu, j'ai ressenti une douleur vive épargnée en petits points assez nombreux... Mon aile ne répondait plus, déséquilibré et, malgré ma grande expérience du vol par tous les temps et toutes les luminosités, j'ai dû chuter fortement après un vol plané catastrophique. J'erre depuis quatre jours dans une oliveraie et aujourd'hui je suis coincé près d'un grillage que mes sauts n'arrivent pas à franchir, je m'épuise et je sens les prédateurs potentiels qui ont repéré ma présence immobile dont la durée est insolite. Ils aiguissent leurs appétits d'éliminer un des grands prédateurs que je suis, le plus puis-

sant des rapaces nocturnes européens, ami de l'homme par les proies que j'ingurgite. À bien y penser heureusement que cet homme est venu me récupérer, à moins qu'il ne soit taxidermiste.

C'est très bizarre, je pense comme jamais je n'ai eu le temps de le faire auparavant, c'est peut-être le produit injecté qui me fait cet effet, il a dû me reconnecter à la sagesse inhérente à ma famille depuis la Grèce antique.

En fait, aujourd'hui le genre humain dérape dangereusement. Il a pensé en faire à sa guise avec la nature et pouvoir:

- rouler dans la farine animale des herbivores ruminant pour les transformer en carnivore laitier performant, puis s'affoler sur la vache folle et la tremblante du mouton;

- utiliser du sang humain non chauffé et se retrouver avec des transfusions contaminées par le virus du Sida;

- désinformer la population française en soutenant que le nuage radioactif de Tchernobyl avait intelligemment évité notre beau pays de Navarre, et devoir jouer avec les statistiques des cancers de la thyroïde;

- se montrer contre les cultures OGM et, en même temps, fermer les yeux sur leur utilisation de plus en plus massive et non déclarée, afin de ne pas être comptabilisée, jusqu'à devoir changer les cahiers des charges de la Bio pour accepter la contamination inéluctable...

Ensuite, pris de panique devant tant de catastrophes, l'Homme vient d'inventer dans sa folie « l'assurance tout risque » le « grand principe de précaution » à géométrie variable (à noter qu'Assurancetourix fut à l'époque gallo-romaine un si mauvais barde que personne ne le supportait... J'vous dis bien qu'elle régresse la gente humaine!!!). Et avec lui, bonjour l'angoisse, bonjour l'effet de halo qui concentre les peurs archaïques sur une bestiole tellement petite que tu ne sais jamais où elle est, un minuscule chinois et son péril jaune

tant redouté, un avenir, s'il mute le bougre, de grippe espagnole en bien pire... qu'ils disent. Ils en sont si sûrs qu'ils viennent de baptiser « la peste aviaire » à quand les bubons, l'huile bouillante et le moyen âge!!! Enfin, cerise sur le gâteau l'irresponsabilité de l'homme car le virus – soit disant – se déplace au gré des migrations par la faune sauvage. (On passe sous silence le commerce des volailles, le trafic d'oiseaux exotiques labellisés de compagnies...)

En fait, nous la gente aviaire, nous savons que depuis 10 ans le H5N1 sévit dans la zone asiatique, il vit et a réussi à tuer au maximum 200 personnes dans le monde depuis son apparition.

- en France la grippe tue, bon an mal an, 3 000 personnes par hiver,

- les tués broyés par leur voiture ou celle du voisin, malgré vos efforts, sont plus nombreux,

- le Sida a le rendement mondial d'un Tsunami mensuel (si vous aviez réussi à mobiliser le même montant de dons, la recherche aurait avancé beaucoup plus vite),

- les cancers dus à votre environnement sur saturé de molécules chimiques explosent, de plus en plus d'enfants en décédent, d'adultes avec des cancers du sein, de la vessie aussi, sans que personne ne s'en soucie, (les lobbies industriels font bien leur boulot, le chantage à l'emploi dans un pays sans croissance fait avaler à certains décisionnaires des couleuvres beaucoup plus grosses que celles dont je pourrais me délecter),

- la croissance exponentielle des pays, que l'on courtise pour leur fourguer nos armements et matériels nucléaires, se fait dans un capitalisme sauvage au mépris de toute éthique, du respect des hommes, de la nature, seul le respect du rendement financier existe,

- je ne te parle pas du stress et du reste, de la violence et ses incidences, je ne voudrais pas augmenter ta paranoïa trop présente.

Je m'enflamme, pas uniquement à cause de ma fièvre liée à la gangrène qui s'est développée à

partir de ma plaie, mais passionné que je suis par le sujet abordé: il faut qu'avant de mourir de la bêtise humaine, si tel est mon destin, vous sachiez que tirer en fin d'hiver sur un Grand-duc d'Europe en plein vol, en pleine santé, non contaminé, ne vous protégera en rien du fléau tant fantasmé par les radios et les télés.

Ce que le crétin de chasseur a réussi, c'est occire une lignée d'oiseaux protégés, ma femelle couve en ce moment et son dilemme est, soit de mourir de faim, soit d'abandonner à son triste sort sa couvaison, si par miracle elle réussit à faire naître notre progéniture avant que je recouvre ma liberté de voler, celle-ci criera famine, et peu de chance qu'un seul rejeton atteigne l'âge adulte...

Alors vous pourrez continuer à tirer préventivement sur les cygnes, les hérons, canarder les canards, détruire les nids d'hirondelles, tuer vos chats, prendre toutes les précautions par principe, des plus ridicules aux plus sensées... Mais s'il mute, ce putain de virus, ne vous vengez pas sur l'avifaune, elle n'a que trop souffert, vous souffrirez vous aussi mais n'oubliez pas que la vie est une maladie sexuellement transmissible, toujours mortelle, que le principe de précaution absolu est de refuser de vivre et de donner la vie, ce qui est d'un ridicule... D'ailleurs, dans les poulaillers confinés la dernière blague à la mode est: « Quand je hurle, toute la vallée frissonne, dit le loup... Quand je rugis, toute la savane tremble, dit le lion... Quand j'éternue, la planète entière fait dans son froc, dit le poulet... »

Je viens de raccrocher mon téléphone: Monsieur Hycnar, vétérinaire spécialisé dans les rapaces, vient de m'annoncer que le Grand-duc, sous surveillance depuis cinq jours, ne réagit pas aux traitements prodigues. La plaie ouverte est toujours gangrénée, l'opération est impossible et l'animal ne pourra plus jamais voler. Avec ses collègues, le vétérinaire doit prendre rapidement une décision: l'euthanasier... Par la fenêtre je regarde le ciel infini, l'infinité bête humaine vient encore de voler une vie...



DRAGON PUANT

Le schmilblic n° 3 de la Gazette de Janvier est un *Dracunculus vulgaris*, communément appelé "gouet serpentaire" ou "serpentaire commun". Selon l'encyclopédie Botanica, éd. Könemann 1997, « ce genre compte trois espèces de vivaces à racines tubéreuses, originaires des pays méditerranéens, des îles Canaries et de Madère. Ces plantes s'apparentent au genre *Arum*, mais leurs feuilles sont palmées, et les spathes beaucoup plus longues. » J'en ai trouvé plusieurs pieds dans mon jardin, vraisemblablement plantés par les précédents occupants. C'est une plante curieuse et attachante, malgré un vilain défaut lié à son mode de reproduction. En mars émergent du sol des tiges rayées, surmontées d'une feuille en forme de flèche pointant le ciel. Deux mois plus tard, à un mètre de haut, se développe un étonnant feuillage en pe-

ces surprises beautés ont quelque chose d'intriguant

tites palmes axées en spirale. Mais le plus beau est la fleur, mûre en juin : un long pétale doux et velouté (la spathe) aux bords doucement crénelés, vert à l'extérieur et pourpre à l'intérieur, présente en son centre un épéon luisant et érigé. C'est une fleur très sensuelle, visuellement... si ce n'était l'odeur ! Car voilà, la belle a choisi les mouches comme insecte pollinisateur. Et les mouches aiment ce qui pue. En plus, c'est tant que la spathe a fière allure que l'odeur est la plus nauséabonde. Avec l'étiollement de la spathe, l'odeur perd de sa force, et le coup d'œil de son intérêt. Le serpentaire fait partie de ces plantes que l'on installe loin de la maison, à admirer quelques jours dans l'année : une fois la floraison achevée, la plante se dessèche pour retourner aux profondeurs de la terre au plus vite.

Sa racine tubéreuse est aussi une curiosité, en forme de soucoupe volante, dont il est bien difficile d'ailleurs de trouver d'où va partir le germe. Eh bien, figurez-vous, lecteurs-lectrices de la Gazette, que je peux vous en donner, de ces racines. Je n'en ai pas des tonnes, mais je peux en faire profiter quelques personnes résidant dans le sud de la France (pardon aux nordistes, mais c'est une fille des pays chauds), dans tout sol ordinaire, bien drainé, ensoleillé et assez humide au printemps. À Toulouse, par exemple, où je suis. La variété qui occupe mon jardin développe un feuillage panaché ainsi qu'une spathe d'un violet pourpre tirant sur le noir, magnifique, qui ravirait nombre de jardiniers orgueilleux, je ne suis pas peu fière de le dire. Si vous êtes intéressé(e)s, laissez-moi un message sur lullie@free.fr
Sandrine

GOUET D'ITALIE

Malgré son nom, l'*Arum italicum* pousse dans une bonne partie de la France. Dans mon jardin, il s'est installé à l'ombre de chênes, sur un sol caillouteux et relativement sec. Sa végétation démarre tôt au printemps formant une belle masse de feuillage curieusement nervuré de blanc, ce qui est plus habituel sous les tropiques que sous nos cieux. Les cornets jaune verdâtre sont moins glamour que ceux des grands arums blancs, mais les baies rouge orangé qui leur succèdent ne manquent pas d'attrait. Elles sont probablement toxiques mais je doute que quiconque ose les déguster tant elles font poison. Cet arum est parfait en compagnie d'hellébore fétide, de doronic, d'hépatique, d'asarum, avec une touche d'ancolie bleue.

Jean-Paul Collaert



NOMBRILO DE VÉNUS

Si vous allez un jour en vacances dans les Alpes-Maritimes ou sur les côtes bretonnes, vous poserez les yeux, à un moment ou un autre, sur une petite merveille à moitié nue... Pas sur les plages, mais souvent sur les murs ombragés ou dans des endroits rocheux.



Cette mignonne est une Crassulacée, *Umbilicus rupestris*. Dépassant rarement 20 cm de hauteur, elle est discrète et pourtant très répandue, n'échappant pas à l'œil des curieux. Nombriol de Vénus, écuelle, go-belet, coucouinelle, oreille d'abbé, ombilic des rochers, cymballion et, pour les amateurs avertis, un synonyme botanique : *Cotyledon tuberosa*... Les petits noms ne manquent pas pour qualifier cette modeste qui partage son milieu avec quelques petites fougères et autres plantes grasses (succulentes) comme elle. Un rhizome lui assure un ancrage entre les cailloux et les joints de murs très exposés aux vents forts. Ne causant aucun dégât pour les constructions – ce n'est certes pas elle qui fera ébouler un mur. Elle ne mérite donc pas la mortelle caresse des désherbants. N'essayez pas d'extraire ce rhizome, tandis que personne ne vous fera les gros yeux si vous

prélevez des graines sur les longues hampe florales particulièrement attrayantes (de mai à août). Je vous l'ai dit, c'est une vedette : elle est présente sur tous les bons livres, rubrique succulentes ou plantes sauvages, et fait partie des plantes médicinales. Employée comme diurétique depuis bien longtemps, on l'utilise aussi pour les plaies, ulcères, callos, furoncles... On extrait de la pulpe un jus, pour des infusions riches en sels minéraux, calcium, potassium, silicium, fer, tanin, triméthylamine, cires, chlorophylle, photostérine... Bien sûr, l'avis du médecin est indispensable. Les jeunes feuilles sont comestibles en salades composées, elles craquent sous la dent et leur goût est sympa.



Asarum splendens, la version chic du cabaret des oiseaux

CABARET DES OISEAUX

Le cabaret, *Asarum europaeum*, ou asaret, est une petite plante de la famille des Aristolochiacées. Les novices la confondent avec l'*Umbellicus* car c'est aussi une petite vivace rhizomateuse originaire des forêts d'Europe du Nord, tapissant les zones ombragées, mais elle est beaucoup plus rustique. Elle est fréquente dans les Pyrénées car elle peut résister à des températures allant jusqu'à moins 10 à moins 15 °C. Le feuillage dégage une odeur souvent désagréable quand on le froisse, cependant elle rend bien des services pour décorer des endroits extrêmement ombragés où les autres végétaux ne poussent pas. Été comme hiver, elle trace sans arrêt, ce qui peut être intéressant. À voir !



En conclusion : pas de soucis, leur zone climatique n'étant pas du tout la même, il n'y a aucune chance de rencontrer ces deux espèces côte à côte...

Philippe Thelliez

MAURICE JARDIN CANNES



LA BOUTIQUE

Fleurs • Bouquets • Objets Cadeaux

LA PÉPINIÈRE

Plantes • Arbres • Arbustes

L'ENTREPRISE

Création • Entretien • Espaces Verts

"MAURICE JARDIN"

75, Av. Marechal Juin - CANNES
Tél. 04 93 43 43 20 - 04 93 43 43 60
Fax. 04 93 43 57 77

TERRE DE JARDIN + de 10 000 tonnes en stock !

Pour vos gazon, massifs,
jardinières, arbres, arbustes
Rempotages - Prête à l'emploi

terre d'alluvion enrichie

(mélange de 2/3 de terre amendée de 1/3 de compost naturel)

Terre d'alluvion
Terre végétale à mimosa tamisée
Sables • Graviers
Sables de façade de couleur
également...
Pierres et gravillons de jardin
Rocaille

TRANSPORTS

CARRIERES DE LA SIAGNE - SARL MUL

557, route de la Fenerie - B.P. 5 - 06580 PEGOMAS - Télécopie 04 93 42 23 56 - Tél. 04 93 42 23 34

Vous ai-je dit, ô charmeuses lectrices, que, lors d'un mon premier voyage en Grèce, il y a plus de quarante ans, j'avais rencontré une jeune femme, plantureusement belle et prétresse d'Aphrodite, avec laquelle j'ai vécu quelques aventures culturo-sexuelles? Non, je ne crois pas, mais l'important ce sont les récits qu'elle me fit tout le long des trois semaines que dura notre idylle. De mon côté, je lui écrivais des poèmes sans prétention, mais quelque peu orientés: « *Lorsque je vins cueillir ta figue immarcesible, Tu étais allongée, attendant sur ton lit, Que mon jeune priape, asperge comestible, Pénétra sans détours dans le vif du délit.* »

Et j'écrivais "ta figue" volontairement car la figue était souvent au centre des histoires que me raconter ma belle Hélène. Je me souviens de ces fins d'après-midi où, mollement allongés dans l'herbe verte des pentes du mont Olympe, elle me faisait découvrir son fabuleux pays.

« Est-ce que tu sais, mon Fuanck adoré (elle avait du mal à prononcer mon prénom), que les figues de l'Attique étaient très estimées? Athénée, un mathématicien contemporain d'Archimète, raconte que Darius, célèbre roi de Perse, déclara la guerre à la Grèce pour avoir des figues sans avoir à les payer. En 490 avant notre ère, il envoie une armada pour exiger la soumission des Grecs. Malheureusement pour lui, la résistance des Athéniens est farouche et aboutit à la victoire de Marathon. C'est ainsi que des milliers d'hommes furent tués, égorgés, abattus parce qu'un tyran aimait les figues.

Il faut imaginer qu'à cette lointaine époque, les merveilles de la Nature que sont la tomate, l'orange, la mandarine, la pomme de terre, l'abricot, la pêche, l'artichaut, le tabac, la banane, l'avocat, la canne à sucre, le thé, la fraise, l'ananas et bien d'autres encore, étaient totalement inconnues. C'est pourquoi la figue était si importante. Pendant trois mois, dégustée fraîche, elle était un incroyable régal. Les hommes en firent un don des dieux, comme tout ce que la Nature leur procurait d'ailleurs. Sèche, elle était un complément alimentaire extrêmement précieux qui, bien souvent, les empêchait de mourir de faim pendant les années de disettes, après de mauvaises récoltes. Ils fabriquaient des réserves en remplaçant à ras bord des jarres de figues sèches en les pressant au maximum, et qu'ils lutaient ensuite. L'hiver, quand la nourriture venait à manquer, ils cassaient une jarre et coupaien des tranches dans le bloc de figues compressées qu'ils mangeaient comme du pain. Voilà pourquoi, la figue était sacrée car, non seulement elle était délicieuse, mais elle permettait de survivre alors que, tout autour, la Nature était morte.

Et c'est pourquoi, aussi, comme le rapporte Platon (*Les Lois*, VIII), alors qu'il était naturellement interdit de toucher aux fruits des jardins d'autrui, une loi très libérale permettait à l'étranger en voyage de cueillir des figues, et autres fruits du pays où il passait, sans rien payer au propriétaire, parce que c'était un présent qui lui était dû en sa qualité d'hôte.

Dans mon pays, on dit que pour être bonne, la figue doit avoir un habit de pauvre, des yeux d'ivrognes et un cou de dévote.

Tiens, ce que tu dis me fait penser à cette histoire entre deux philosophes. Un autre jour, Diogène était en train de manger des figues sèches. Il rencontre Platon qui, voyant cela, se met à saliver. Le vieil homme en tonnelé lui dit: « *Tu as le droit d'avoir ta part* ». Platon en rit et les mangea. Alors Diogène, prenant cyniquement l'expression au pied de la lettre lui dit: « *J'ai dit avoir ta part, et non pas avaler* ».

Ah! Ces philosophes! Comme si c'était un signe de lucidité de séparer le sens du mot de l'usage et du contexte. »

Figue après figue, se remplit le panier

Et les journées coulaient comme le miel des figues mûres, toujours plus sucrées, toujours plus savoureuses, toujours plus remplies d'un savoir ancestral. J'étais comme le paresseux de l'histoire d'Alphonse Daudet qui attend que le fruit tombe tout seul dans sa gorge. Un coup de coude dans les côtes me ramène à la réalité:

« N'oublie pas, Fuanck cheri, que la figue ne tombe jamais en plein dans la bouche! Un peu d'huile de coude et de réflexion sont toujours nécessaires. Ça me fait penser à cette histoire qui

Figue & figuier

quelques histoires antiques (2e partie)

par Franck Berthoux



- Chante à présent la figue, Simiane,
Parce que ses amours sont cachées.

- Je chante la figue, dit-elle,
Dont les belles amours sont cachées.

Sa floraison est repliée.

Chambre close où se célèbrent des noces :
Aucun parfum ne les conte en dehors.

Comme rien ne s'en évapore,

Tout le parfum devient succulence et saveur.

Fleur sans beauté ; fruit de délices ;

Fruit qui n'est que sa fleur mûrie.

J'ai chanté la figue, dit-elle,

Chante à présent toutes les fleurs.

Gide, André, *Les Nourritures terrestres*

se raconte sur Ésope, l'inventeur des fables. Tu connais?

— Hé! Tu me prends pour qui?

— Ne te fâche pas, mon Fuanck fuançais (ça ne s'arrange pas), c'était pour te taquiner. Ésope, donc, était, aux dires d'Hérodote, un esclave que la Nature n'avait pas gâté. Disgracieux, bête, il passait pour un débile aux yeux de ses congénères. Un jour, son Maître, soit qu'il le jugeait incapable de toute autre chose, soit pour ne pas avoir devant les yeux un objet si désagréable, l'envoie aux champs labourer la terre. Pendant ce temps, ce Maître va voir sa maison des champs et rencontre un paysan de ses voisins qui lui donne des figues. Il les trouve belles, et les fait porter chez lui fort soigneusement, en donnant l'ordre à son cuisinier, appelé Agathopus, de les lui servir au sortir du bain.

Mais voilà, quand le hasard s'en mêle... Ésope était au logis et s'occupait d'une tâche quelconque. Aussitôt rentré, Agathopus, sachant Ésope dans les murs, mange les figues avec quelques-uns de ses camarades et rejette cette friponnerie sur le pauvre bougre, pensant qu'il ne pourrait jamais se justifier, tant il était bête et idiot.

En ces temps-là, les châtiments infligés aux esclaves étaient fort cruels, et cette faute très punissable. Le pauvre laideron se jette aux pieds de son maître, et du mieux qu'il peut, demande, pour toute grâce, qu'on lui accorde un court sursit avant sa punition. Le Maître lui ayant fait cette grâce, il va chercher de l'eau tiède, la boit devant l'assemblé, se met les doigts dans la bouche, et se fait vomir, mais sans rendre autre chose que de l'eau. Après s'être ainsi justifié, il demande à ce qu'on oblige les autres d'en faire autant. Chacun demeure surpris: une telle invention dans un si faible d'esprit, cela tient du prodige. Les dieux ne sont pas loin. Agathopus et ses camarades, sans s'inquiéter outre mesure, boivent de l'eau et, comme Ésope vient de le faire, se mettent les doigts dans la bouche, se gardant bien de les enfouir trop avant. Mais

l'eau tiède fait son œuvre et fait resurgir du profond des estomacs mesquins les Figues toutes crues encore et toutes vermeilles. Ésope est sauvé; l'histoire raconte que ses accusateurs furent punis doublement et sévèrement, pour leur gourmandise et pour leur méchanceté.

— Chez moi, il y a un dicton qui dit « *Où il y a des figues, il y a des amis* ». Dans ton histoire, ce n'est pas le cas. »

On ne cueille pas des figues sur les roses

Que n'avais-je pas dit là! Pour elle, les méchants sont méchants, et les gentils, gentils: les figues non rien à voir dans l'histoire. Et de continuer sur un mode dictonal et emporté: « *La poire vient sur le poirier, et la figue sur le figuier* ». « *On ne cueille pas des raisins sur les épines ou des figues sur les roses* »... Et puis, s'adoucissant, elle est revenue contre moi. Le soleil se couchait, l'air était doux et parfumé. Le désir refaisait surface, et un poème de Guillaume Apollinaire me revint en mémoire: « *Il me souvient de la dona, Qui faisait l'amour en cadence, Et dont la figue distilla, Un alcool d'une violence... Mais je ne vous dis que cela.* »

Mon petit Priape, laisse-moi te dire une chose: la philosophie est la discipline par excellence de l'homme en tant que tel, la science de la vie qui se propose de rendre l'homme heureux, indépendant et sans contrainte. Mais, car il y a un mais, comme l'a écrit Épicte (Entretiens, 1, XV) « *rien de grand ne se fait tout d'un coup; puisque ni même le raisin, ni même la figue ne naissent subitement. Si tu me dis à présent: « Je veux une figue », je te répondrai: « Il faut du temps; laisse d'abord le figuier fleurir, puis naître le fruit, enfin laisse-le mûrir. Ce n'est pas subitement et en une heure que le fruit du figuier vient à maturité, et tu voudrais acquérir si vite et si facilement le fruit de la raison humaine? »* »

Sais-tu que les Anciens attribuaient des vertus

purificatrices au bois de figuier. Et c'est dans cet ordre d'idées, qu'Alexandre le Grand se livra à une intervention d'un grotesque achevé. Un jour qu'il était tombé sur les Opinions maîtresses d'Épicure, qui, tu ne me démentiras pas, sont le chef-d'œuvre de sa science et renferment la moelle de sa doctrine, il emporta le manifeste au centre de la place publique et le brûla sur un bûcher de figuier, comme si ainsi, il en eût fait griller l'auteur même. Il éparilla ensuite les cendres du livre dans les vagues. »

Pour les figues et les femmes, on a du choix

Elle parlait, parlait... Et j'aimais l'écouter parler, me raconter son Pays, son Histoire, ses Dieux, Déesses, Monstres, Héros, et compagnie. Je lui récitais des poèmes de Pierre Louÿs: « *Ô pieds, ô cuisses douces, reins profonds, croupe ronde, figue fendue, hanches, épaules, seins, nuque mobile, ô vous qui m'affolez...* » et de moi: « *Et la figue sucrée au ventre de ma belle, Dévore avidement ma joyeuse chandelle* ». »

« Et surtout ne va pas croire, disait-elle en riant, que je suis une fille facile, une courtisane à l'instar de Plangon de Milet que les Ioniens surnommèrent Pasiphile, c'est-à-dire "aimée de tous" et dont Archiloque se moque: « *Comme un figuier parmi les roches, qui nourrit beaucoup de corneilles, Pasiphile, une femme de petite vertu, est accueillante aux étrangers* ». »

— Je ne crois rien. Je me contente de respirer, de goûter, de profiter, d'expérimenter... »

— C'est très bien et puisque tu es en bonne disposition, je peux t'assurer que nous n'avons pas fini d'expérimenter. À ce propos, as-tu déjà entendu parler de Prosymnus? De Dionysos?

Du premier, non mais du second, oui.

Prosymnus était un satyre attiré par la beauté, qu'elle soit féminine ou masculine. Dans le panthéon grec, Dionysos est un dieu à part: c'est un dieu errant, un dieu de nulle part et de partout. À la fois vagabond et sédentaire, il représente la figure de l'autre, de ce qui est différent, déroutant, déconcertant, anomique. Il est le dieu qui préside aux figuiers. D'aucuns disent qu'il a été élevé à Halicarnasse, en Carie, le pays des figues sublimes. C'est pour cette raison que nous appelons le figuier domestique, *Ficus carica*.

Dionysos souhaitait descendre aux Enfers visiter sa mère, la pauvre Sémité, morte d'avoir voulu voir Zeus dans tout l'éclat de sa puissance. Mais voilà, il ne connaît pas le chemin. La route des Enfers n'étant pas une sinécure, notre jeune dieu cherche un guide. C'est là que Prosymnus entre en scène: il accepte de lui montrer le chemin en plongeant avec lui dans le lac de Lerne, qui communique avec le royaume d'Hadès. Bien sûr, tu dois comprendre que ce plongeon, dans la Grèce ancienne, est associé à de nombreux rites initiatiques, généralement liés au passage de l'adolescence à l'âge adulte, et donc aussi aux amours entre un aîné (éaste) et un cadet (éromène). Prosymnus accepte ainsi d'aider Dionysos, lequel, faut-il te le rappeler, était fort joli, mais exige en échange que celui-ci, lorsqu'ils seraient de retour, lui accorde ses faveurs. « *J'exige qu'une fois revenu de ton voyage tu souffres de moi ce que Zeus fit à Ganymède et Apollon à Hyacinthe* ». »

Dionysos accepte le marché, mais lorsqu'il revient des Enfers, Prosymnus est mort et enterré. Une promesse est une promesse et le dieu décide de tenir son engagement malgré tout. Près du tombeau de Prosymnus se dresse un magnifique figuier; Dionysos en coupe une branche. Bien proprement, il taille ce morceau de figuier en forme de phallus et se l'enfonce, au nom de son guide, dans la partie destinée à remplir sa promesse, s'acquittant ainsi de sa dette sur la tombe du satyre. »

Un peu inquiet quant aux expériences qu'elle voulait me faire vivre, je suis resté un moment sur mes gardes. Nous étions à la fin août, en pleine saison des figues. Et, paraphrasant Paul Valéry, je m'écriais: « *Que l'on me prive de tout ce que l'on voudra, si ce n'est de café, de sexe et de figues* ». »

Et je peux l'avouer, cet été-là, j'en ai bu du café, fait des parties de jambes en l'air de toutes les manières et mangé toutes sortes de figues, jusqu'à satiété. Aujourd'hui, où es-tu ma belle Hélène? Es-tu toujours de ce monde ou bien as-tu rejoint le domaine des dieux, sur le mont Olympe, pour vivre l'éternité en bonne compagnie? Où que tu sois, je t'espère heureuse et assouvie.

DOSSIER SOLEILS

Peu de fleurs sont autant chargées de symbolique que le tournesol. Outre celui des champs, au capitule disproportionné, il y a trois types de tournesols : le premier a une tige solide produisant de multiples branches avec beaucoup de fleurs. Excellente plante de jardin et valable pour la fleur coupée. Le tuteurage n'est pas nécessaire.

Le deuxième type est nain, et ne dépasse pas 30 à 60 cm de haut. Extra pour les petits jardins et la culture en pot.

Le troisième type est sans pollen, ce qui est un sacré atout pour la vie en bouquet, car ce pollen se colle à tous les supports. Les variétés sans pollen sont plus propres et durent plus longtemps.

Reste que les acharnés du record continueront encore longtemps à faire pousser des soleils de 3 m de haut, juste pour le plaisir de poser ensuite à côté. En short et chapeau de paille, cela va de soi.

Jean-Paul Collaert



un cadeau d'Amérique

Bien qu'il soit originaire d'Amérique du Nord, c'est la Russie qui est le plus gros producteur de tournesol, et ceci dès le XIX^e siècle. La religion orthodoxe interdisait en effet de multiples aliments, notamment pendant le carême et l'Avant. L'huile de tournesol était curieusement autorisée. Les graines étaient aussi dégustées en apéritif. Les chercheurs russes firent passer la teneur en huile de 25 à 40 % en quelques décennies. Par un juste retour, les cultivars russes furent intro-

duits aux Etats-Unis et en Europe dans les années soixante. Les rendements atteignent maintenant couramment 30 quintaux par hectare, soit 1 tonne d'huile. Le tournesol est peu exigeant en engrains et traitements, mais requiert de solides amendements. Il existerait plus de 2000 variétés dans le monde entier. L'une des variétés les plus anciennes est 'Mammoth Russian', obtenu il y a plus de 120 ans, appelé aussi 'Russain Giant' ou 'Tall Russian'.



Adorable Ours en peluche

Pépinières de Gaudissart Création Parcs et Jardins



**ARBRES • ARBUSTES D'ORNEMENT • AGRUMES
PLANTES GRIMPANTES
VENTE AUX PARTICULIERS**

261, chemin des Colles - 06140 VENCE

04 93 58 10 40

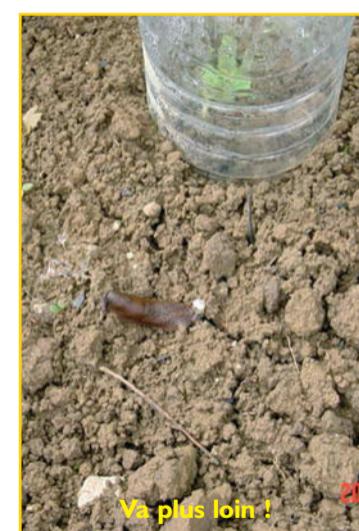
Fax 04 93 58 65 47

E-mail : gaudissart@free.fr



Une bien mignonne petite idée : une année en nous baladant j'avais remarqué au fond d'un jardin une jolie petite bouille entourée de pétales jaunes, imitation soleil, qui nous souriait ! Je me suis rapproché et j'ai découvert qu'il s'agissait d'un vrai tournesol sur lequel avaient été retirées quelques graines en trois groupes : deux petits ronds pour les yeux et une grande bouche souriante, en fait un "smiley" sur tournesol. J'étais ravi, quelle bonne idée. Je n'ai pas de photos à vous montrer (j'essaierais d'y penser cet été) mais depuis, chaque année je fais la même chose !

Jigues



Va plus loin !

le soleil brille aussi sur le forum de la Gazette

L'an dernier, j'en ai semé un paquet dans de petits pots. Ravies, nous les avons plantées un soir. Le lendemain, toutes les feuilles étaient ravagées par les limaces (je présume vu les traces) et deux jours plus tard même les tiges étaient rasées... Nicole et sa tribu

Semez les tournesols directement en pleine terre et recouvrez l'emplacement avec une 1/2 bouteille d'eau, moitié supérieure fermée avec le bouchon. Quand les plantules ont levé, retirez

le bouchon dans la journée pour aérer et remettez-le la nuit, parce que les limaces sont capables de grimper et de rentrer par l'ouverture. Quand les plants grandissent un peu, on peut retirer les bouteilles le jour, les remettre la nuit. C'est valable aussi pour toutes les autres plantes. Je le fais aussi avec mes pousses de dahlias.

Muscaris

Ça fait 2 ans que je sème des graines à la feignasse ! Et vous savez quoi ? Ca ne marche pas ! Mais pas du tout ! Mon sol est calcaire et pas drainé du tout. Faut-il encore autre chose avant que je ne me retrousse les manches pour de bon. Anchois 1er

Le soleil est une plante de prairie, au sol profond et fertile. Une terre froide et gorgée d'eau ne lui plaît pas. Essayez de cultiver sur butte en apportant du compost. Paillez avec des tontes de gazon en juin.

JPC

Je suis dans le Gard, le mistral est fort mais peut-être pas autant que dans la vallée du Rhône par exemple. Chez moi, j'ai déjà vu des soleils "un peu couchés" à cause du Mistral, mais jamais cassés.

Jigues

les Pépinières CASTELLARI
Depuis 1958 sur 29 000 m²

Palmiers, arbres, arbustes, agrumes
Plantes méditerranéennes toutes tailles
40, Bd du Périer - 06400 CANNES
Tél. 04 93 45 27 92 - Fax : 04 93 45 21 44
E-mail : castell@club-internet.fr

Laissez fleurir vos idées





Parfait contraste avec des beaux choux cavaliers

PAS SI GENTIL

Le tournesol fait sa propre police grâce à des composés allélopathiques, des phénols qui s'échappent des racines. Cette action est efficace y compris pour le tournesol ce qui explique pourquoi il vaut mieux faire tourner les cultures d'une année sur l'autre. On imagine le bénéfice pour le jeune plant de tournesol qui peut ainsi rivaliser avec les plantes voisines et prendre le dessus. De toute façon, il n'est pas destiné à revenir au même endroit car ses graines attirent beaucoup les oiseaux et les souris qui en prélevent de grandes quantités, mais ne peuvent s'empêcher d'en laisser en route, d'où une dissémination aléatoire.



En fond de massif, les soleils mettent une touche de fantaisie. Choisissez des variétés multibranches, qui ont moins tendance à s'effondrer sous le poids des capitules géants.

les soleils suivent-ils le soleil ?

Cela paraît acquis : le tournesol tire son nom de son aptitude à suivre le soleil dans sa course, tourné vers l'est au matin pour finir à l'ouest le soir. Un bon conseil : ne l'utilisez pas comme une boussole parce que la réalité est un peu plus compliquée. Le forum de la gazette s'exprime...

La fleur de tournesol est en fait un regroupement de fleurs, un capitule, comme l'artichaut et toutes les marguerites. Les « pétales » du bord sont constitués par des fleurs stériles, tandis que les fleurons du centre produisent des graines après fécondation. Même si chacune de ces fleurs présente des éléments mâles et femelles, le pollen vient préférentiellement d'autres plants de tournesol, après transport par les abeilles et bourdons en quête du nectar situé à la base des fleurons. La disposition des fleurons présente des propriétés géométriques bien particulières : 13 spirales partent de son centre dans une direction, et 21 dans l'autre.

J-P C



ques bien particulières : 13 spirales partent de son centre dans une direction, et 21 dans l'autre.

Olympe

Je n'osais pas en parler (c'est bête !) mais j'ai aussi remarqué que tous les soleils que j'avais plantés (tournesols classiques, soleils de couleurs variées) ne suivaient pas systématiquement la course de notre astre chaleureux. Pourquoi ? Petite précision, lorsque j'en plantais au jardin ouvrier, je pensais que c'était à cause du gros pylône électrique (champs magnétiques) qui était juste là, à quelques mètres de la parcelle que je louais. Or, je constate la même chose chez moi, alors que toutes les lignes électriques sont enterrées. La vérité est ailleurs...

Ligneux

Le tournesol tourne-t-il ? Oui, comme toutes les plantes, quand il est petit, il se tourne vers la source de lumière, c'est le phototropisme. Ceci est dû à la production de substances inhibitrices de la croissance sur le côté recevant le soleil, d'où cette torsion. Ensuite, il pousse bien droit, et ses feuilles sont également réparties dans toutes les directions. Néanmoins, les jeunes capitules ont la capacité de suivre la course du soleil, phénomène moins répandu que l'on appelle héliotropisme. Ces mouvements sont dus aux pulvinus, des agrégats de cellules spécialisées situés dans la tige. Les pulvinus sont capables de modifier

les afflux d'eau et, comme un ballon (... ou autre chose, si si, je vois bien à quoi vous pensez), peuvent être rigides ou flasques.



Chrozophora tinctoria

mineux, entre est et sud-est. Mais les fleurs ne suivent plus le soleil, leur poids et la rigidité des tiges rendant ce mouvement impossible.

La vraie question est : quel est l'avantage évolutif de cette traque solaire, et pourquoi toutes les fleurs n'en sont pas dotées ? D'autant que, vu la taille du capitule, les insectes les repèrent de loin.

Encore un petit mot scientifique : la teinture de tournesol des cours de science nat' n'a rien à voir avec le soleil. Elle était déjà connue au moyen âge, bien avant la découverte de l'Amérique. Elle est issue d'une plante méditerranéenne, *Chrozophora tinctoria*, appelé autrefois *Croton tinctorium* ou *Tournesolia tinctoria*, de la famille des Euphorbiacées, haute de 10 à 40 cm. Un traité médiéval fournit une recette : les graines trilobées sont séparées de leurs tiges, serrées dans une pièce de lin propre pour en extraire le jus, la pièce ayant été mise dans de la lessive additionnée d'oxyde de calcium, puis rincée et séchée enfin trempée dans le jus de tournesol pendant 24 heures. Dans un sous-sol, on met une riche terre de jardin, puis on demande à un homme sain ayant bu du vin d'uriner sur la terre. Les tissus imbibés de jus de tournesol sont alors placés sur un support pour y sécher dans des vapeurs d'urine plusieurs jours. Le but est d'exposer le support à teindre à des vapeurs ammoniacales, afin de monter le pH. La couleur du jus est ainsi fixée dans des tons bleu violacé, sinon on aurait des tissus gâtés, d'un vilain rouge.

Jean-Paul Collaert



Soleil, ricin et tabac géant

Le soleil attire les oiseaux, notamment les mésanges qui s'en donnent à cœur joie et viennent bruyamment picorer les graines, les épapillant avec sans-gêne. Ils ont vite fait de tout croquer, mais ce spectacle est l'un des plus plaisants qui soient au jardin en été. Vous pouvez prolonger la fête en coupant quelques fleurs avant que les oiseaux s'en occupent, pour les mettre à l'abri dans la cabane à outils, suspendues la tête en bas. Ressortez-les en hiver, et vous verrez comment la gent ailée les appréciera !

Les cellules des pulvinus réduisent leur potentiel osmotique en réponse à la lumière bleue présente dans la lumière solaire. Quand leur potentiel diminue, l'eau afflue dans les cellules. Les cellules se gonflent et la feuille change d'orientation. La proportion de lumière bleue n'est pas la même le matin et dans la journée, d'où un réglage constant, et cette capacité à suivre l'astre solaire. En fait, chaque pulvinus intervient comme un petit moteur. Vient la nuit, et tout retourne à la position d'origine.

Quand le capitule grossit et prend du poids, il s'incline d'un seul côté, en général vers la direction la plus généreuse en rayons lu-

Les Pépinières de Saint-Georges le Vieux
Où le jardin d'Amélie

PRODUCTEUR

de Plantes méditerranéennes et exotiques, Bougainvillées, Hibiscus, Bonzaï et Plantes peu communes à découvrir.

pépinière botanique
plus de 2300 variétés de plantes
pour amateurs et collectionneurs

<http://www.pepiniere-stgeorges.fr>

632 Chemin de Saint-Georges 06 20 02 14 01
06550 La Roquette sur Siagne 04 93 40 72 60

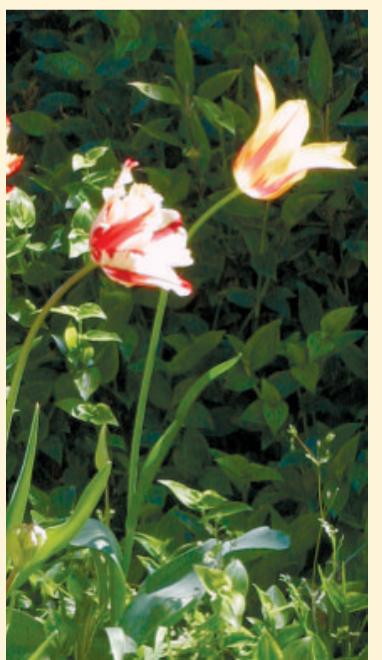


attraction solaire



Chaque fois que nous abordons un nouveau sujet dans la gazette, je regarde mon jardin d'un nouvel œil, d'ailleurs l'année dernière, après le dossier tulipes, je me suis laissée tenter par la plantation de quelques grands hybrides envoyés par "Centre des Bulbes à Fleurs" (merci !)... Là, nous parlions bien sûr de tournesols et de leur "attraction solaire", réelle ou mythique. Et que vois-je ? Mes grandes tulipes de 65 cm, toutes droites le matin et à midi, courbaient leur tige presque à angle droit, tous les après-midi, pour suivre la course du soleil vers l'ouest ! Jipé s'est un peu moqué de moi : « Même en bouquet dans un vase, elles font ça ! » Ah bon ? J'aime mes ignorances parfois, c'est tellement bon de découvrir de nouveaux sujets d'émerveillement ! Dans le jardin en tout cas, même pour les plus connaisseurs, les surprises ne manquent jamais.

Joëlle Bouana



Depuis 1994, date de début de ce jardin charentais, les tournesols y poussent. Un rang superbe et hautain, car culminant à plus de 3 m, occupait le fond du jardin, toutes fleurs orientées vers les fenêtres de la maison! Depuis, ces fleurs ont voyagé dans le potager: après en avoir occupé tout le fond pendant 3 ou 4 ans, j'ai laissé pousser un peu partout, mais ma fantaisie d'artiste bohème a dû reconnaître qu'en plein milieu d'un rang de légumes, même très beau, ce n'était guère pratique car assoiffant laitues et radis environnant... Ces gigantesques fleurs sont maintenant laissées en périphérie, enfin, à peu près, car rares sont les années où un pied de tournesol ne fleurit pas là où il l'a décidé...

CÔTÉ VARIÉTÉS, j'ai testé des doubles, des nains et même des vieux roses, mais je reviens toujours à mes premières amours de 'Beauté d'automne', dépassant rarement deux mètres et dans une gamme de chauds coloris aux harmonies de cuivres et d'ors.

CÔTÉ TERRE, ils ne sont guère difficiles: les premières années, ils ont même poussé dans un sol très empierre... Mais je dois reconnaître qu'un peu chouchoutés avec une bonne terre et une pelletée de compost, voire un peu de fumier bien décomposé, la gratitude rend les tournesols plus florifères. J'ai aussi constaté, après chute (sous le poids des fleurs et d'un sadique coup de vent) que les tournesols marcottent très bien. C'était un peu surprenant de voir ces grosses fleurs, en rang à moins de 50 cm du sol, aussi je tente, pas toujours avec réussite... de reproduire la chose chaque année avec un ou deux pieds.

Les vagabondages de Floradiane Autour des tournesols

textes et photos Pierrette Nardo



CÔTÉ SEMIS, cela se passe en trois étapes. Il y a ceux qui lèvent tous seuls, issus de graines matures tombées l'année précédente, que je déplace encore petits ou qui, s'ils ne sont pas (trop) gênants, grandissent là où ils sont nés. Puis les classiques semis d'avril, qui forment le gros du contingent destiné à la cuisine. Enfin les semis de juillet, qui donneront tard dans la saison de belles brassées de fleurs... et de succulents boutons alors que les plantes de première génération seront un peu fatiguées.

La cigale laisse sécher sur place la plupart des tournesols qui ne sont pas utilisés en cuisine ou bouquets: ils deviennent des restaurants 4 étoiles... pour le plus grand plaisir des charbonniers et autres amis ailés du jardin ainsi que de la jardinière qui les épie! Et l'hiver venu, surprise: la prévoyante fourmi sort de la réserve quelques belles têtes richement garnies de graines, offertes aux oiseaux affamés par le froid.

P.N.

Bien souvent, une généreuse brassée de tournesols illumine à elle seule un espace de vie, mais n'hésitez pas à les mettre en compagnie d'autres grandes fleurs. Avec des iris bleus, ce sera un contraste aux couleurs provençales, dans le style de certaines peintures impressionnistes; avec des glaïeuls jaunes et/ou rouges orangés, une chaude harmonie estivale; ou encore avec quelques grandes marguerites, pour une complicité de forme! Attention au pollen qui tombe des fleurs au fil des jours: ne posez pas votre bouquet sur le dé-

licat napperon en dentelle hérité de votre arrière-grand-mère, car il serait irrémédiablement taché. Afin de prolonger la vie de vos tournesols, vous pouvez

aussi les faire sécher. Pour cela, coupez les tiges sans les écraser et retirez les feuilles du bas. Ensuite, attachez avec de la ficelle par groupe de 3 ou 4, pas plus car les têtes se gênent: pensez donc, ce n'est pas tout le monde, ni toutes les fleurs qui ont une si grosse tête... Accrochez ensuite ces petits bouquets, têtes en bas dans un endroit sec, chaud et bien aéré. Au bout d'un petit mois, vous pourrez les remettre à l'endroit, dans un vase, sans eau, puis profiter de cette brassée de soleils jusqu'au cœur de la grisaille hivernale.

LUMIÈRE
DE LA
MAISON

LE PLEIN DE SOLEILS POUR UNE CUISINE DE SANTÉ

Après avoir dominé le jardin, le tournesol gouverne la cuisine: d'abord, les fleurs sont butinées par les abeilles qui produisent un "miel de tournesol" (le plus récolté en France), ensuite, fleurs, boutons graines... tout est bon pour la casserole et votre assiette!

Les fleurs, coupées en quartiers seront cuites seules ou avec d'autres légumes accommodés en poêlées, soupes, pâtes, gratins...

Les pétales crus et hachés seront ajoutés dans vos salades ainsi que dans des farces crues ou cuites.

Les boutons floraux seront consommés cuits: ils ont un goût doux, proche des fonds d'artichaut, provenant d'un composant, l'inuline, glucide bien toléré des diabétiques, et qui a la propriété de réduire le taux des lipides sanguins. On retrouve également l'inuline dans les topinambours, les tubercules de dahlia et dans les racines de chicorée: tubercules et fleurs de toutes ces plantes étant comestibles et utilisables en cuisine familiale comme industrielle. Le goût "sucre" de l'inuline et ses possibilités "d'agent texturant" sont exploités à grande échelle dans des aliments courants tels produits laitiers et desserts, mais ceci nous détourne de nos hélianthes... Après les avoir admiré, goûtez-les:

TOURNESOLS façon FLORADIANE

Pour 4 personnes: 600 à 700 g de boutons de tournesols, huile de tournesol, vinaigre de cidre, moutarde à l'ancienne, sel, galanga (ou gingembre) frais ou en poudre, 100 g de graines de tournesol décortiquées.

> Blanchir 3 mn les boutons floraux, à l'eau bouillante: cela limite une légère amertume possible.

> Changer l'eau et faire cuire 10 à 15 mn à l'eau bouillante salée. Piquez avec une fourchette pour s'assurer du degré de cuisson, quand ils sont tendres, égouttez.

> Préparez la vinaigrette avec 3 bonnes cuillères à soupe d'huile, une cuillère de vinaigre, sel, une cuillère à café (ou plus selon goût) de galanga râpé.

> Mélangez avec les boutons égouttés, mais encore tièdes.

> Parsemez avec les graines et servez accompagné d'un pain aux... graines de soleil!

Vite fait: ce menu revient souvent lors des dîners estivaux, après une tardive séance de jardinage...

TOURNESOLS sauce CHRYSANTHÈMES

Pour 4 personnes: 600 g de boutons de tournesol, 40 g de farine, 40 g de beurre, un demi-litre de lait, deux cuillères à soupe de boutons de chrysanthème confit au vinaigre, une cuillère à café de curcuma en poudre, crème fraîche, sel, poivre.

> Cuire les boutons à l'eau comme dans la 1^{re} recette. Pendant cette cuisson, préparez la sauce suivante:

> Faire fondre le beurre dans une casserole, y mélanger aussitôt la farine puis verser le lait. Faire cuire à feu doux en fouetter jusqu'à épaississement.

> Ajouter alors le curcuma en mélangeant soigneusement.

> Hors du feu, ajoutez 2 c. à soupe de crème fraîche et les boutons de chrysanthèmes égouttés.

> Versez cette sauce sur les boutons de tournesols cuits et égouttés.

> Servez sans attendre et dégustez ce régal fleuri.

À noter: les boutons de tournesols peuvent être récoltés à différents stades de grosseur, mais de taille similaire pour une même durée de cuisson.



Vous pouvez remplacer les boutons de chrysanthème coronarium utilisés ici, par des câpres qui sont les boutons floraux du câprier: le goût sera seulement différent.

APRÈS les fleurs LES GRAINES

Elles s'emploient nature ou grillées, entières, hachées ou moulues. On les incorpore à divers aliments, y compris de la pâte à pain, afin d'augmenter la valeur nutritive des plats. Ces graines, outre leur richesse en lipides, protides et glucides contiennent également beaucoup de calcium, phosphore, fer, potassium et vitamines du groupe B.

Les graines décortiquées (boutique diététique ou bio), germent très facilement en 3 ou 4 jours: pour des salades et tartines pleines de vitamines.

On peut aussi simplement les faire griller sous la résistance du four en surveillant, car cela va très vite: il faut juste les remuer fréquemment pour qu'elles soient uniformément dorées. La cuisson prend moins de 10 mn.

Les graines de tournesol décortiquées se conservent dans un récipient hermétique au réfrigérateur pour éviter qu'elles rancissent trop vite. Entières, elles seront conservées dans un endroit sec et sombre. Il est également possible de les congeler.

... et L'HUILE!

Dans les années 60, il est trouvé scientifiquement des vertus à l'huile de tournesol, dont celles de faire baisser le mauvais cholestérol: aussitôt, une quantité de margarines « bonnes pour le cœur » et fleuries de « soleils » sont apparues... Une publicité des années 70, associant le professeur Tournesol (oui, celui de « Tintin ») et cette huile « légère, légère » a laissé une empreinte profonde dans les habitudes alimentaires...

L'huile de tournesol, qui est fort appréciée de l'industrie agroalimentaire, est ressentie par les Français comme un aliment traditionnel, qui inspire la confiance. Cette huile, riche en acides gras poly-insaturés, est associée à un mode de vie sain: elle représente près de 60 % de la consommation des huiles de table en France.

Après extraction de l'huile, les résidus de graines, riches en protéines, servent sous forme de tourteaux pour nourrir le bétail.



Le tournesol est largement cultivé pour ses graines riches en huiles mais aussi en protéines que l'on retrouve dans les tourteaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage. L'huile brute représente 43 % de la graine. Elle est constituée à 98 % de triesters d'acides gras: acide linoléique de type oméga 6. Son mélange avec l'huile de colza, riche en oméga 3, donne une huile bien équilibrée. Sa richesse en tocophérol (ce que l'on appelait autrefois la vitamine E) lui confère en effet des propriétés antioxydantes et de protection vis-à-vis des radicaux libres qui menacent les oméga 3. Par ailleurs, l'assimilation de ces derniers est facilitée. Cette huile sert aussi à la confection de peintures, et même comme liant pour le bitume routier. Un autre débouché important serait les bio-lubrifiants. L'huile de tournesol représente 1/6 des huiles consommées en Europe.

JPC

L'HÉLIANTHE ET L'ESTHÉTIQUE

Tiges et graines de tournesol sont utilisées en cosmétologie. Elles fournissent une huile très riche en vitamine E et F utilisée pour ses propriétés hydratantes, adoucissantes et protectrices. Particulièrement présentes dans sa tige, les auxines, substances naturelles essentielles à la vitalité de la plante, assurent sa fermeté tout au long du jour. Les propriétés raffermissantes de ces mêmes auxines sont utilisées par des grands noms de la cosmétique pour de luxueux produits de beauté.

De très nombreux macérats (pâquerette, calendula, lavande, carotte...) chèrement vendus sont réalisés avec de l'huile de tournesol comme base : à peu de frais vous pouvez très facilement les réaliser avec une huile de qualité et les fleurs choisies.

L'huile de tournesol est utilisable en ingrédient principal ou en mélange pour fabriquer vos produits et soins de beauté. Cette huile ne laisse pas de film gras sur la peau car elle est absorbée très rapidement. Elle est particulièrement recommandée pour les peaux sèches, matures et sensibles. Recettes coquettes :

BAIN DE SOLEIL pour cheveux

Faites tiédir au bain-marie 2 (cheveux courts) à 4 cuillères à soupe (cheveux longs) d'huile de tournesol avec 1 à 2 cuillères à soupe de miel de tournesol, mélangez et appliquez aussitôt sur les cheveux, en insistant sur les pointes. Recouvrez d'une poche plastique, puis faites un turban avec une jolie serviette, vous êtes ainsi visible de « chéri ». Laissez la préparation agir au minimum 2 h sur vos cheveux avant de faire un shampoing doux. Profitez de cette pause pour finir de peindre, enfin, ce tableau représentant un champ de tournesol, promis à votre meilleure amie depuis un temps... lointain !



À noter : le Poitou-Charentes est la première région productrice de miels français, (tournesol, colza, acacia, et toutes fleurs).

MASQUE REVITALISANT peaux sèches ou matures

3 cuillères à soupe de graines de tournesol décortiquées, une cuillère à soupe de miel, une cuillère à café de crème fraîche, eau florale de tilleul ou fleur d'oranger.

Passez les graines au moulin à café. Mélangez la poudre obtenue avec le miel (que vous pouvez faire tiédir pour plus de facilité), la crème fraîche et un peu d'eau florale, jusqu'à obtenir une pâte souple mais non liquide.

Appliquez sur le visage et le cou préalablement nettoyés et laissez agir une petite demi-heure, allongée au calme. Rincez avec de l'eau florale choisie.

Côté pratique : réservez un moulin à café uniquement pour broyer les ingrédients de vos préparations beauté ainsi que les herbes aromatiques pour la cuisine... à moins d'aimer le café à la sauge ou l'huile de beauté au café !

soleils à tout faire UN FLEURISSEMENT UNIVERSEL

Impossible de ne pas rappeler la place des tournesols dans les arts et surtout la peinture. Cette fleur, aimée des peintres et immortalisée par Van Gogh, qui l'a représentée à l'infini est devenue une star de nos décors familiers : cette fleur étant abondamment reproduite sur vaisselle, linge de table des grands jours ou sets et nappes plastifiées des repas quotidiens.

En bandes dessinées ; L'affaire Tournesol, quatorzième album des Aventures de Tintin est publiée en Belgique dès 1954. Le « prix Tournesol » est attribué chaque année, lors du Charentais festival de bandes dessinées d'Angoulême, à une BD écologique et citoyenne.

Le tournesol est choisi comme symbole par l'Association nationale Canadienne du cancer des ovaires (ANCO) parce qu'il est difficile de regarder cette fleur sans sourire, et ces femmes en ont besoin... De plus, le tournesol qui est grand et fier se tourne constamment vers le soleil : Il est source d'espoir. Il est également l'emblème des écologistes anglo-saxons car le tournesol absorbe les substances polluantes aériennes.

On peut maintenant faire écologiquement et économiquement rouler sa voiture grâce à l'huile de tournesol. De nombreuses associations de consommateurs existent pour défendre cette possibilité en butte aux tracasseries administratives, l'huile de tournesol échappant aux compagnies pétrolières ainsi qu'aux lourdes taxes qui font le prix élevé des carburants...

Les fleurs et les tiges présentent des propriétés médicinales (déjà mises à profit depuis plusieurs milliers d'années...) et de modernes recherches sont en cours pour l'utilisation des feuilles et des racines.

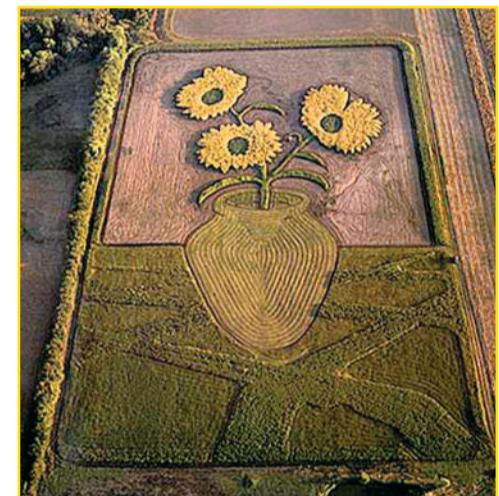
Emblèmes royaux associés au soleil des anciennes civilisations Inca, les tournesols qui nourrissent humains et animaux, depuis plus de 3 000 ans en Amérique du Nord, sont devenus des

plantes incontournables de presque tous les pays... ainsi que de mon petit jardin et de ma gourmandise qui ne sauraient se passer de ces lumenues et délicieuses fleurs estivales !

Pierrette Nardo/Floradiane

www.cuisiflor.com

www.autourdesroses.com



LAND ART *Sous la direction de l'artiste Stanley J. Herd, Charles Kuralt et son équipe ont créé cette composition au printemps 1986, sur près de 7 hectares, en plantant une dizaine de milliers de soleils en complément de trèfle, soja, sur fond de terre nue. La composition a si bien plu qu'elle a été reprise deux années de suite. Né au Kansas en 1950, Stanley Herd a acquis la célébrité par ses compositions réalisées dans des champs : portraits d'Indiens, du pape ou du sultan des Emirats unis... (photo Daniel Dancer).*

Le BERMUDA

sitoflor
l'un^YERT du gazon en rouleaux

La COMPOMED+

2 GAZONS CHAMPIONS DE LA SÈCHERESSE

Offrez à vos jardins et espaces verts des produits immédiatement verts qui résistent mieux au manque d'eau ...

sitoflor
l'un^YERT du gazon en rouleaux

www.sitoflor.com

CONTACTEZ-NOUS

POUR CONNAÎTRE LE DISTRIBUTEUR OFFICIEL
SITOFLOU PRÈS DE CHEZ VOUS

Devis gratuit et sans engagement

N° Vert 0800 430 550

FAX : 05 57 715 616

DOSSIER TOMATES

Cela ne va peut-être pas plaire à beaucoup de jardiniers de la Gazette mais je l'avoue, j'aime bien les tomates hybrides. Non que je déteste les autres, mais depuis cette année 1970 où j'ai osé la Montfavet 63-5 au lieu de la banale Marmande, ma vie de jardinier a basculé : cet été-là, mon maître ès jardin, le père Champion, reconnaissait que son élève avait de la ressource. Imaginez des plants hauts de 1,6 m, avec 5 grappes de fruits bien formés, les premiers mûrs dès la mi-juillet !

Depuis, j'ai découvert le charme des tomates différentes, et surtout de leurs collectionneurs, qui valent le déplacement. J'en apprends chaque été un peu plus sur ce légume riche en couleurs et en tribulations. J'ai testé la culture en cage, sur ficelle, non taillée, sur butte, sous serre... Je ne m'en lasse pas, comme beaucoup d'entre vous, puisqu'il s'agit et de loin du légume le plus cultivé dans les jardins. L'autoconsommation élevée au rang des beaux-arts !

Jean-Paul Collaert



Sculpture surprise au cœur de Marmande, où la tomate régna longtemps.

un cadeau d'Amérique

Au XVI^e siècle, les Italiens appelaient la tomate, "pomodoro", la pomme d'amour. En ce temps-là, on lui prêtait des vertus aphrodisiaques. C'est vers 1500 que la pomme d'or arrive en Europe avec sa cousine, la pomme de terre, et quelques piments, que des Solanacées. En France, elle est d'abord cultivée en Provence, plus précisément dans la région de Châteaurenard, avant de "monter" à Paris, eh oui désolé mais c'est comme ça. OM., PSG... Il n'y a guère longtemps, on bombardait des tomates sur les mauvais joueurs, sur le stade ou dans les tribunes. Les chanteurs et les chanteuses "de salle de bain" en prenaient plein la figure à chaque fausse note lors des radiocrochets. Mais laissons tomber

les gestes d'humeur et posons-nous la question : « qu'est devenue la tomate aujourd'hui ? » Peu de goût, vendue trop chère, trop belle pour y croire comme un objet de décor, attrape-nigaud des recettes pour ne pas grossir. Et c'est tellement plus simple d'utiliser ketchup, tabasco, harissa, ou concentré de tomates...

Laissons tomber le commerce, et intéressons-nous à ce qu'il y a dans la tomate : les fruits verts contiennent un alcaloïde, la solanine, concentrée dans la peau, attention de les éplucher si vous faites de la confiture avec ! Sinon, que du bon malgré sa mauvaise réputation pour les arthritiques. Les fruits mûrs sont riches en provitamine A, en vitamine C et B. La tomate peut être conseillée pour des soucis de constipation grâce à ses propriétés laxatives (ajoutez de l'huile d'olive et vous allez voir!). Comme elle ne contient pas de sucre, les diabétiques peuvent s'y intéresser, toujours avec l'avis d'un médecin, cela va sans dire ! Ne contenant pas de sel, elle peut faire du bien aux

hypertendus et aux cardiaques. Elle peut régler aussi les problèmes urinaires car elle est diurétique. Grâce à sa valeur nutritive minime, elle peut convenir aux personnes souffrant d'obésité mais attention, comprenons-nous bien, ce n'est pas une ou deux qui vont vous faire mincir, surtout au beau milieu d'un jambon beurre ou de ce sandwich divin que l'on appelle "le club" imbibé de mayonnaise (il est meilleur, au goût et pour la ligne, si on remplace la mayonnaise par de la moutarde, N.D.L.R.) ! En cuisine, lors de la réalisation d'une sauce tomate, on peut rajouter un peu de sucre pour faire baisser le taux d'acidité mais, si l'on est patient, en bout de cuisson elle disparaît d'elle-même. Autrefois, c'était avec du jus de citron, du paprika et des feuilles de tomates fraîches que l'on préparait de la vitamine C.

Mes livres de médecine homéopathique indiquent que la forte odeur qui libère le feuillage peut repousser les guêpes et les moustiques (Dr Gérard Debuigne, Louis Pommier...). Des feuilles et des tiges, on extrait de la tomate qui est utilisée comme anti-inflammatoire et comme insecticides (les feuilles de certains pélargoniums aussi). J'ai même entendu dire que la feuille de la tomate est utilisée pour la cosmétique car son huile essentielle contient, tout comme celle du pélargo, du géraniol, qui se révèle un excellent fixateur... En ce qui concerne le pélargonium, des thèses le prouvent, mais pour la tomate ce ne sont qu'à dire.

Notre pom-pom girl des potagers est bonne pour votre beauté Messdames : pour les régimes amaigrissants sérieux, les teints brouillés, les peaux grasses, elle adoucit la peau des mains... C'est valable aussi pour vous, Messieurs, mais elle vous apportera peut-être plus : la tomate et la fraise étaient réputées développer le taux de spermatozoïdes. Mythe ou réalité ?

Quand j'étais petit, avant de croquer dans une tomate, ou quand j'aidais ma mère à faire la cuisine (bonne école), je ne manquais pas de humer le pédoncule, cette belle étoile verte si

délicieusement odorante. Effet de serre ou goût du plein air, les choses ont bien changé et, pour moi il n'est plus question de manger une tomate les yeux fermés. Il n'est pas normal qu'elles soient vendues sans leur pédoncule, ce label de qualité ! Je souhaite donc une longue vie aux vrais producteurs de vraies tomates et je trouve qu'elles méritent qu'on y mette le prix, pour le goût... des uns ou des autres.

Philippe Thelliez

Ketchup

Curieusement, les plus grands gastronomes ne détestent pas forcément le ketchup. Suprême perversion ou souvenir d'enfance ?

Cette sauce désormais internationale n'est pas une création américaine mais... chinoise : au XVII^e siècle, le ké tsiap était une sauce piquante à base de poisson, que les navigateurs Anglais ont rapporté puis accommodé à leur façon en ajoutant du sucre, de la tomate et des champignons pour adoucir le goût. Les recettes artisanales comportaient aussi des anchois, du haricot nain, du concombre et du citron, de la langoustine ou de la canneberge... et même de l'huître !

Aujourd'hui, on y trouve plus classiquement diverses épices, des oignons et du céleri, et le vinaigre remplace la saumure de poisson. Quant à ké tsiap, il s'est transformé en ketchup, tandis que le plus important fabricant est bien américain (H. J. Heinz, juste devant ConAgra, filiale de Hunt's). Un chercheur israélien, Dani Zamir, a proposé d'incorporer des gènes issus de la tomate sauvage *Lycopersicum pennellii* pour accroître la teneur en sucre des tomates au départ, un caractère important pour fabriquer le ketchup. Manque de chance, on vient juste de s'apercevoir que les populations andines d'origine sont désormais introuvables.

Rouge, la tomate ?

Admiré à la fête Valériane de nos amis Nature et Progrès Belgique, l'ortie-culture comme on l'aime !

branches à écarter très fort car elle produit beaucoup de feuillage ».

Pascal conseille de tendre un plastique au-dessus des tomates sur des piquets, ou de choisir un parterre le long d'une façade est, bien éclairé, à l'abri des pluies dominantes. Dans le même style : « plantez écarté : 50 x 60 cm minimum, pour un maximum d'aération. Egourmandez régulièrement pour éviter de trop grandes cicatrices de coupe. Attention : pas trop d'azote, sinon beaucoup de feuillage mais mauvaise fructification ».

À bientôt sur place et sur le site internet : <http://www.ortie-culture.be>



Le sourire et des légumes qui sortent de l'ordinaire. Chanceux nos amis belges ! L'ortie-culture, Marie et Pascal Moreau, I fourneau de Vaulx, B-5646 Stave T. 32 (0) 71 72 97 54 www.ortie-culture.be



Cactées et Plantes Grasses pour le grand public

UVRES

CACTÉES

PLANTES GRASSES

Catalogue offert aux lecteurs de la Gazette des Jardins

ETABLISSEMENTS KUENTZ
327, rue du Général Brosset
836000 FREJUS (FRANCE)
Tél. 04 94 51 66 - Fax. 04 94 95 49 31
www.kuentz.com

témoignages

J'ai pour habitude de semer mes tomates en godet le jour du printemps, je dispose les godets dans une mini-serre que je place derrière une fenêtre à la levée des semis. Je les repique en pleine terre fin mai/début juin. Des orties hachées au fond du trou, la tige enterrée de 10 cm et hop c'est parti ! Éventuellement un peu de bouillie bordelaise dès les premiers signes d'apparition du mildiou, mais je n'en ai pas chaque année, à ce propos je n'utilise jamais de tuteur en bois.

Je sème toujours les mêmes variétés, avec chaque fois une nouvelle variété en plus, l'année dernière c'était l'*'Evergreen'*. Je n'arrive pas à trouver une tomate verte qui ait du goût. Problème de terre ? Climat ?

Mes variétés préférées sont :

- > 'Gardener's delight', une tomate cerise qui porte bien son nom et très généreuse !

- > 'Noire de Crimée' délicieusement douce et sucrée surtout en fin de saison.

- > 'Ananas' grosse tomate jaune et rouge et bien pleine, magnifique en salade coupée dans sa largeur.

- > 'Rose de Berne' rose de taille moyenne, très bonne.

- > 'Andine cornue', rouge et pointue, malheureusement sensible au 'cul noir' chez moi.

- > 'Erika d'Australie' grosse tomate rouge très charnue, ma chouchoute.

- > 'Stupice' bonne tomate rouge, variété précoce, elle m'annonce que la saison des tomates est lancée !

Sophie



Pas question de faire un dossier sur la tomate sans demander son avis à Patrick Saint-Aubin, grand collectionneur et dégustateur, qui jardine dans l'Essonne : *le classique, c'est bien*, affirme-t-il, comme revenu de la grande période de la collection à tous crins. C'est tout simplement reconnaître que désormais la diversité des tomates n'est plus en péril, grâce à Kokopelli et quelques autres. Du coup, il recommande en premier les tomates



Plantation sur buttes et bouteille de protection à la plantation. Deux astuces d'Yves Gillen (Les jardins du marais, Herbignac, T. 02 40 91 47 44)

cerise (Sweet 100), pas assez répandues, alors que ce sont les préférées des enfants... et les plus chères dans le commerce ; des tomates poire rouges et jaunes ; l'hybride Sungold, excellente ; des Coeur de bœuf, mais à condition de tomber sur une bonne sélection, et de ne pas attendre un gros rendement, car seules les deux premières grappes mûrissent ; des Russes, mais là aussi, il y a de tout : elles sont généralement excellentes en coulis ; quelques Noires, à la fois acides et sucrées en même temps ; une verte, mais pas forcément Evergreen qui chope toutes les maladies, plutôt Green Zebra, variété plus récente.

Si les tomates orangées ont sa préférence, il n'apprécie guère les jaunes, souvent pâtiées. Avec 20 pieds, dont 3 ou 4 de variétés originales, on satisfait aux besoins d'une famille, mais on peut en faire plus, en prévoyant un chantier coulis de tomates à la mi-septembre, quand leur saveur décline et que les maladies se répandent. Il est adepte de la poignée d'ortie dans le trou de plantation, et il les taille et les tuteure de façon fort classique.

Extraction **JPC**



Tomate Coeur de bœuf

quelques chiffres

La tomate est le légume le plus consommé au monde, si l'on excepte la pomme de terre et la patate douce : plus de 100 millions de tonnes. Au premier rang... la Chine, puis les Etats-Unis, l'Italie et la Turquie.

Avec près de 900 000 tonnes, la France vient loin derrière l'Espagne (3,7 Mt) et même la Grèce ou le Portugal. Nous importons bien plus que nous n'exportons, et la tomate espagnole est souvent présente sur nos marchés.

La consommation française, relativement stable, est de 13 kg par an et par habitant. Elle est nettement moindre que celle de nos voisins du Sud.



Tomate Orange Strawberry

TOUJOURS PLUS TÔT...

Questions en vrac : précoce, ça veut dire quoi ? Qu'on peut semer certaines tomates plus tôt et les mettre en terre plus tôt (et alors quand ?) et qu'elles produisent plus tôt ?

Si vous n'avez pas encore planté vos tomates, pas trop d'inquiétude : on ne gagne pas forcément beaucoup de précocité en plantant plus tôt, à moins de planter des tomates greffées dont le système racinaire est réputé mieux supporter le froid (surtout intéressant pour l'aubergine). Cela n'est valable que sous tunnel car à la moindre gelée, la partie aérienne en prend un sérieux coup, or le plant greffé coûte 6 euros le plant ! Sous le climat francilien, des tomates plantées début mai sous tunnel non chauffé donnent leurs premiers fruits fin juin. Celles qui sont plantées sans protection mûrissent leur première grappe vers le 14 juillet. Parmi les hybrides les plus précoce figurent 'Fournaise' (souvent creuse et peu charnue) et 'Montfavet 63-5'. Parmi les tomates précoce recommandées par Kokopelli figurent : 'Andrina' (tomate cerise naine, extra en pot) ; 'Benewah', adaptée aux saisons fraîches ; 'Gem state', sélectionnée pour la culture en montagne ; 'Islandaise', comme son nom l'indique ; 'Moskwich', créée en Sibérie, aux gros fruits de très bonne saveur.

JPC

En précoce, il y a toutes les variétés dites "Islandaises", certaines tomates provenant de l'ex URSS itou : 'Sub-Arctic', 'Subarctic Plenty'...

bibile

Chaque sorte de tomate a besoin d'un temps déterminé pour arriver à maturité. Celles qui mettent le moins de temps à partir du repiquage sont dites précoce, entre 50 et 70 jours. Puis il y a les mi-saison : entre 70 et 85 jours, et enfin les tardives : au-delà de 85 jours.

Mab

Comme tomates très hâties : 'Bloody Butcher'. Il y a deux ans, les premières tomates de pleine terre dans ma région ont été mangées la troisième semaine de juin.

Palim

ventmarin.free.fr

Excellent site, contenant des descriptions très précises. « Passion tomate » c'est tout simplement la mise en ligne sur Internet par Christian Lemaire de ses carnets de notes sur la tomate : « il m'a semblé intéressant de mettre à disposition les éléments que moi-même j'aurais tant aimé trouver et qui n'existaient pas. Tout a commencé au cours d'un voyage au printemps, à Carthagène au sud de l'Espagne, quand je tombe au marché sur un étal énorme de petites tomates... la révélation, un goût qui donne un vrai plaisir. Renseignement pris le lendemain je venais de goûter des « pommes d'amour des Canaries » de la vraie ! Je me suis mis à chercher et à cultiver des tomates anciennes dans la Beauce puis à Saint Hippolyte dans les Pyrénées Orientales. 25 ans plus tard, je n'ai pas encore fini de fouiller le sujet. » Une belle modestie !

Des fleurs et pas de tomates ! une affaire de température

Quel peut être la cause de ces avortements désastreux pour le rendement ? On pourrait croire qu'il s'agit en premier d'un manque d'insecte pollinisateur, mais les fleurs de tomates se fécondent facilement, il suffit de petites secousses pour que le pollen touche les pistils. Deux raisons principales sont invoquées :

- des températures nocturnes trop basses, en dessous de 12 °C. C'est ce que l'on observe sur les plantations effectuées trop tôt au printemps, du style 20 avril en région parisienne, avec des plants habitués à l'ambiance d'une serre.
- des températures trop élevées en

Découvrez-nous !

PÉPINIÈRES TP PROSPÉRI

Variétés • Qualité • Quantité

366, route de Grenoble - 06200 NICE - Tél. 04 93 72 80 06
HORAIRES D'OUVERTURE :
du Lundi au Vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h - le Samedi de 8h30 à 18h non stop

TOMATES et purin d'ortie

Depuis le temps que l'on affirme que la tomate adore l'ortie, il fallait en avoir le cœur net. L'an dernier, une expérimentation a été menée dans le cadre d'un jardin d'insertion (association Les jardins d'aujourd'hui, à Bordeaux). Ce n'est pas l'Inra ni le Cnrs, mais les résultats sont déjà fort intéressants.



Des tomates cœur de bœuf ont été cultivées dans des carrés (4 pieds pour un Carré de 1 m de côté, hauteur 25 cm), remplis de terreau formule Rempotage, contenant de l'argile. Le tout posé sur le sol de la parcelle (terre rapportée de qualité médiocre). Chaque Carré a reçu un traitement particulier, et un Carré est resté sans traitement comme témoin.

IMPACT SUR LA CROISSANCE

L'ortie semble avoir un effet sur la croissance, puisque tous les lots traités ont largement plus poussé que le témoin (en moyenne de 90 cm au lieu de 58 cm). La poudre d'ortie sèche aurait plus d'impact que l'ortie fraîche.

À noter que dans 2 cas sur 3, ce sont les pieds de tomate ayant le plus poussé en hauteur qui ont donné le plus.

IMPACT SUR LA PRÉCOCITÉ

La poudre d'ortie sèche n'incite pas à une récolte plus précoce, de même que les pulvérisations. En revanche, les arrosages au purin d'ortie favorisent la précocité mais sans que la différence soit flagrante.

Plus un pied de tomate produit tôt, plus son rendement sera élevé, sauf pour les tomates du Carré 3 (ortie sèche à la plantation) qui ont produit beaucoup mais sans se presser.

IMPACT SUR LE RENDEMENT

Les tomates étaient cueillies une à deux fois par semaine, selon la période, et la récolte de chaque pied était pesée séparément. Observation générale : le rendement de ces tomates n'a pas été exceptionnel. On peut remettre en cause le choix de la variété. D'autres plants identiques cultivés ailleurs n'ont pas plus donné de bons résultats.

Trois Carrés se détachent nettement du lot, avec un indice aux alentours de 150 : Carré 2 (ortie fraîche à la plantation) Carré 3 (ortie sèche à la plantation) Carré 4 (ortie sèche puis arrosage au purin)

Les Carrés recevant des arrosages au purin (4-5-6) ont plutôt plus produit que ceux recevant des pulvérisations (7-8-9). Ce fait est confirmé par Eric Petiot (coauteur de Purin d'ortie et compagnie). Selon lui, l'extrait d'ortie pulvérisé sur les feuilles a pour effet de remonter le potentiel redox, ce qui plonge la plante dans une sorte de « petit automne ».

Pour la première fois en conditions expérimentales, l'effet bénéfique de la poignée d'orties fraîches mise dans le trou de plantation a été observé.

IMPACT SUR LES MALADIES

Dès le mois de juillet, des taches suspectes ont été observées. Pour préserver l'essai, des traitements à la bouillie bordelaise ont été effectués qui ont maintenu un état sanitaire satisfaisant. Le Carré 3 (ortie sèche à la plantation) a présenté la plus grande fréquence de feuilles et de fruits malades, mais cela ne l'empêche pas d'être l'un des meilleurs pour le rendement. Cependant, dans 5 cas sur 9, tous Carrés confondus, les pieds de tomates ayant été précolement malades ont produit le moins dans leur Carré.

POIDS MOYEN DES TOMATES

Les arrosages au purin d'ortie à la dose ordinaire (4-5) et l'ortie sèche favorisent le grossissement des tomates. Les pulvérisations semblent le contrarier, tout comme l'arrosage à double dose.

Nombre moyen de tomates récoltées par pied

Carrés	nb/pied	récolte	poids moyen
1	11	1550	141
2	14,5	2300	159
3	11	2260	205
4	13	2420	186
5	9	1910	212
6	14	1720	123
7	9	880	98
8	14	1640	117
9	9	1040	116
MOYENNE	11,5	1750	151



Expérimentation réalisée par Sébastien Gil, Rebecca Veyssière et Françoise Monbeuil, dans le cadre de l'association Les jardins d'aujourd'hui, avec l'appui des Amis de l'Ortie.

Carré 4 : une cuillerée de poudre d'ortie sèche et arrosage au purin d'ortie à la plantation (2 l + 18 l d'eau). Puis rien de particulier

Carré 5 : une cuillerée de poudre d'ortie sèche arrosage au purin d'ortie à la plantation (2 l + 18 l d'eau), ensuite à chaque arrosage (1/2 l pour 10 l d'eau)

Carré 6 : une cuillerée de poudre d'ortie sèche arrosage au purin d'ortie à la plantation (2 l + 18 l d'eau), et ensuite à chaque arrosage, double dose (1 l pour 10 l d'eau)

Carré 3 : une cuillerée à soupe de poudre d'ortie sèche (fine d'ortie) a été placée dans le trou de plantation, puis aucun traitement.

DISPOSITIF EXPÉRIMENTAL

Carré 2 : une poignée d'ortie a été jetée dans le trou de plantation, puis aucun traitement.

Carrés 7-8-9 : une cuillerée de poudre d'ortie sèche dans le trou de plantation. Puis pulvérisation de purin d'ortie (1/2 l pour 10 l d'eau) à la plantation puis tous les 8 jours. Dans le protocole d'origine, les Carrés 7-8-9 devaient recevoir des pulvérisations différentes mais cela ne s'est pas produit dans la réalité.

EN RÉSUMÉ

Il semble bien qu'il y ait un impact de l'ortie et de ses diverses préparations sur la végétation de la tomate. Cet effet est lié au démarrage, ce qui explique que les meilleurs résultats soient ceux des Carrés ayant reçu une poignée d'ortie fraîche ou une cuillerée d'ortie sèche puis plus rien. Une sorte d'effet « booster ».

En revanche, les pulvérisations à répétition ont plutôt eu un impact négatif (Carrés 7-8-9).

Il serait bon de procéder à d'autres essais pour confirmer ces pistes de réflexion, en cherchant à voir si les arrosages au purin d'ortie en valent vraiment la peine, à partir du moment où une poignée d'ortie fraîche ou une cuillerée d'ortie sèche à la plantation suffisent à obtenir des effets positifs. Le choix d'une tomate hybride F1 moins variable est recommandé.

Si l'on part de l'hypothèse que l'effet stimulant de l'ortie s'exerce surtout en début de végétation, on pourrait confirmer que le simple apport d'une poignée d'ortie est suffisant. En revanche, un arrosage au purin de consoude ne serait-il pas intéressant à partir du moment où les premiers fruits sont noués, car l'on connaît l'effet positif de la consoude sur la maturation des fruits ?

En choisissant une variété hybride de grande qualité gustative mais plus résistante au mildiou que la Coeur de bœuf, on pourrait se passer totalement de traitement à la bouillie bordelaise, et opter pour des traitements préventifs au purin de prêle, dont l'action fongicide est réputée.

Enfin, des analyses de tomates permettraient de constater si des modifications importantes sont perceptibles par rapport à un lot cultivé de façon traditionnelle, avec apports d'engrais minéraux et/ou organiques (teneur en nitrate, vitamine C...).

votre avis sur l'ortie, tiré du forum de la Gazette

J'utilise du purin d'ortie tous les 15 jours après un arrosage, mais quand je n'en ai pas j'utilise un engrais bio pour tomates, à base de guano et de farine de poisson : on en met 3 fois pendant la période de culture, toujours après un arrosage, à épandre au pied et à enfouir puis un autre arrosage juste après, ça leur fait du bien.

Musette

et avec la peau, et toute entières car il n'y a pas de trognon ! Je recommande cette année... mais je serai là en septembre.

Tangerine

À la plantation, j'avais dit à ma mère de mettre des orties dans le trou et de couper la tige sur 10-15 cm. Mais je ne sais pas si ça a vraiment changé quelque chose. Outre le joli coup d'œil, les tagètes, la coriandre et l'ail sauvage ont fait une grosse différence côté attaques de bestioles ou de maladie. Plus de traitement. Et un peu moins d'arrosage car les pieds sont à l'ombre.

Ocatarineta

J'ai également testé la poignée d'ortie au fond du trou de plantation et couché la tige sur 10 cm dans le sol. J'ai constaté une reprise et une croissance (au début en tout cas) plus rapide que je mets sur le compte de la partie de tige enterrée dans le sol, qui a permis un développement des racines plus important. Cela dit, à la mise à fruit et en fin de saison, les plants n'étaient pas plus grands et les fruits pas plus nombreux que d'habitude. Je ne peux rien dire pour la maladie car malgré l'ortie j'ai quand même pulvérisé de la bouillie bordelaise.

Jiguelix

gare au cul noir

J'avais lu que le problème du cul noir venait de l'irrégularité de l'arrosage. L'été dernier, un programmeur distribuait 2 litres d'eau tous les deux jours à chaque pied. Mes tomates ont toujours le cul noir ! Heureusement pas toutes. Que faire ?

Jiguelix

La maladie dite "du cul noir" ou "de la pourriture apicale" est due à un manque de calcium (besoin élevé lors de la formation du fruit). Ce manque de calcium est également dû à de mauvaises conditions climatiques (période de sécheresse, puis de précipitations qui occasionnent un trouble hydrique

Passale 21

Certaines variétés sont plus sensibles au cul noir : l'hybride Ferline par exemple, que j'ai dû abandonner pour cette raison, alors que je trouvais ses fruits délicieux, avec une saveur équilibrée et une grande douceur.

JPC

un parfum de résistance

Jennifer Thaler, chercheur à l'université Davis est persuadée que l'on a tout intérêt à explorer les défenses naturelles des plantes. Nous sommes quelques-uns à penser de même. Prenant la tomate comme exemple, et l'un de ses principaux ennemis, une chenille verte (beet armyworm) elle s'aperçoit que la tomate « appelle » l'ennemi de son ennemi, une petite guêpe qui la parasite. Expliquons-nous : ça ne crie pas à tue-tête dans le potager ! Quand une chenille grignote une feuille de tomate, cela déclenche une série de réactions biochimiques aboutissant à la formation d'acide jasmonique, qui en retour accroît la concentration en éléments odorants spécifiques de la feuille de tomate. La guêpe est sensible à cette odeur, par ses antennes, et débarque sur le plant où se trouvent ses chenilles préférées. Jennifer a trouvé une jolie image : la tomate envoie un signal de fumée pour attirer la guêpe.

Cette dernière pond un œuf unique dans la chair de la chenille. La larve se nourrit des organes internes en préservant le système nerveux, puis finit son cycle en transperçant la peau pour construire un cocon. Une semaine plus tard, une guêpe adulte en émerge et le cycle continue pendant toute la belle saison.

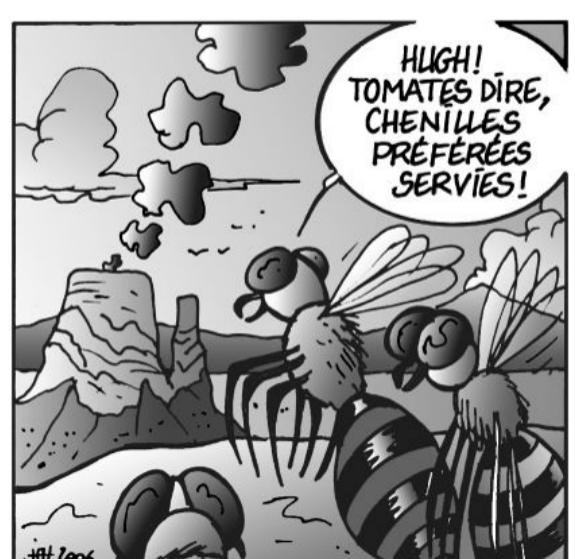
Pour étudier cette interaction, Jennifer a planté 103 Carrés avec 4 à 6 tomates. La moitié était pulvérisée avec l'acide jasmonique et les autres à l'eau pure. Les plants ayant reçu le traitement contenaient dans leurs feuilles 3 fois plus d'éléments odorants que les témoins. Il y a donc bien production de fumée. Quelques semaines plus tard, il y avait deux fois plus de chenilles parasitées sur les plants traités que sur les autres. Donc la fumée avait été aperçue, et la cavalerie est en place.

Mieux : pour prouver que ce sont bien les plants qui sont devenus attractifs et non les chenilles, Jennifer a placé des chenilles dans des cages à proximité de plants

de tomates traités et d'autres non traités à l'acide jasmonique, mais en nourrissant ces chenilles artificiellement. Le lendemain, il y avait 37 % de chenilles parasitées en plus sur les lots placés sur les tomates traitées. Ce sont donc bien les tomates qui attirent les guêpes, et non les chenilles.

Je ne sais pas où l'on peut se procurer de l'acide jasmonique, mais au vu de cette recherche, on peut penser qu'une décoction de feuilles de tomates (les gourmands par exemple) pourrait jouer un rôle presque similaire en augmentant l'attractivité. À vous de faire des essais, jardiniers gazetteux, mais en n'oubliant pas de garder des pieds témoins non traités.

Jean-Paul Collaert



Enroulement des feuilles : les causes

C'est en général lorsque le deuxième ou troisième bouquet de fruits commence à se former que les feuilles s'enroulent sur elles-mêmes. Elles deviennent plus coriaces, comme cuirassées, plus épaisse et rugueuses au toucher. Dans les pires cas, les feuilles forment des cylindres quand les bords se rejoignent. Les fruits sont largement exposés au plein soleil, d'où brûlure ou jaunissement. Aucune cause liée à des parasites ou maladies n'a été détectée. Certaines variétés sont plus sensibles, et la culture sur tuteur avec une seule tige semble accroître les dégâts. Curieusement, des arrosages copieux accentuent aussi ce désordre, qui apparaît pourtant aux yeux des jardiniers comme l'expression d'un manque d'eau. Selon l'hypothèse de chercheurs de Floride, l'enroulement des feuilles serait dû à une accumulation momentanée de glucides, sucres et amidon, les fruits ne suffisant pas à recueillir les produits de la photo-



synthèse. La suppression des gourmands, qui sont préteurs de sucre aussi au début, accroîtrait le phénomène. D'ailleurs, des plants cultivés sous ombrage, ce qui diminue la photosynthèse en tamisant la lumière, présentent rarement ce phénomène, même si on supprime l'ombrage quand les premières grappes sont constituées.

BONNES ADRESSES

En quelques années, on a vu se multiplier les variétés de tomates vendues en plants, et c'est tant mieux : l'Andine cornue ou la rose de Berne sont désormais presque des classiques, comme la Noire de Crimée ou l'Ananas. En pointe dans ce domaine, je veux rendre hommage à quelques horticulteurs de talent qui restent avant tout amateurs de bonnes tomates et ne cultivent pas que l'originalité.



• Jean-Pierre et Valérie Deschaires cultivent en Savoie près de 25 variétés de tomates associées à des plantes aromatiques, que l'on peut aussi admirer dans leur jardin de présentation. Tout cela dans des conditions rustiques qui assurent ensuite une bonne reprise. Ses préférées du moment : Raisin vert, une tomate cerise au goût extra, précoce et très productive; Auriga, de la taille d'une balle de golf, d'un orange vif, résistante à l'éclatement et d'un goût délicieux, particulièrement en salade; Coeur de bœuf orange, à l'étonnante saveur rappelant un peu la carotte, à déguster la provençale; et bien sûr l'Ananas, si étonnante avec sa chair jaune et rouge.



Raisin vert



Ananas



• dans les serres de Dominique et Anne-Marie Per, on trouve un étourdissant mélange de plants de légumes et de fleurs, avec des nouveautés à se damner et des grandes classiques qui ne déçoivent pas. Le site internet est riche en conseils. Il faut dire qu'ici on aime bien expérimenter, la culture des tomates sur cage par exemple. Sa préférée du jour est la Liguria : « une jolie bouille pour cette tomate originale ».



Liguria

de la Liguria. C'est un type de cœur de bœuf en forme de poire bien jouffle, belle et originale. Elle produit de nombreux fruits d'un poids moyen de 250 grammes. Sur ses grappes de cinq, six tomates, pas une pareille, toujours quelques légères différences de forme. Dans votre assiette vous découvrirez une tomate goûteuse, très charnue à saveur douce. Côté maladies, elle était la dernière à produire début novembre, l'an dernier, devant le pion aux variétés hybrides, et prouvant sa résistance exceptionnelle. Vous pouvez également la trouver sous le nom de Coeur d'Albenga ou Red Pear sélection piriforme ».

Mais aussi, Chastan-Bosquet (Orange), le jardin de Plaisance (Le Vigen, 87), Jean-Pierre Delage (Panazol, 87), Couleurs jardins (près de Caen), Marc Bouihol (49), Gaec Dubois (Olivet, 45), Jean-François Bialade (Cuq-les-Vielmur, Tarn), le jardin du château (Clesles, Marne), Ets Lanson (Jargeau, 45)... et bien d'autres qui vont me jeter des tomates pour ne pas les avoir cités. Le plus simple : reportez-vous au site hpfconseil.com où vous retrouverez les coordonnées du producteur HPF (Horticulteurs pépiniéristes de France) le plus proche de chez vous.

JPC

enfin libres... mais en cage !

Grande séductrice, la tomate a choisi le corset pour donner le meilleur d'elle-même. À essayer cet été...

Comme beaucoup, nous avons longtemps cultivé les tomates bien ficelées à un tuteur, gourmands prestement enlevés, tout ceci dans un souci de précocité, et de régularité de la production. Mais un paragraphe du livre « Les Semences de Kokopelli » nous a lancés, voici cinq ans, à la découverte de la culture de la tomate en cage, que nous avons maintenant définitivement adoptée.



La cage fonctionne tel un squelette extérieur sur lequel la plante vient se reposer, comme dans la nature. Quelques attaches seront parfois utiles pour soulager les grappes lourdes, mais aucune taille n'est nécessaire. Le jardinier gagne en temps, la plante en tranquillité : moins de blessures et de stress, moins d'occasions de dissémination de maladies. Les fruits mûrissent à l'ombre du feuillage, échappant ainsi à la cuisson du soleil. Le rendement est généralement supérieur à celui de la plante en conduite tuteurée/pincée. Seul hic, mineur : la plante passe un peu plus de temps en début de saison à mettre en place sa végétation, d'où une légère perte de précocité.

La fabrication

Pour que la tomate soit libre de s'épanouir, accordez-lui un espace de 30-35 cm tout autour de la tige. La plante s'adaptera à une forme carrée ou triangulaire (tipi), mais plus naturellement au cylindre d'un diamètre de 60 à 70 cm. Solution facile : le fer à béton en treillis soudé, lequel se vend en rouleau ou en plaque pré découpée : 3-4 mm de diamètre de fil, il faut une certaine rigidité ; maillage minimum 15 cm, car il faut pouvoir passer la main. La largeur standard est de 2,40 m, dimension qui nous permettra de former un cylindre idéal d'environ 2 m de circonférence, soit quelques 64 cm de diamètre.

EN ROULEAU Déroulez la hau-

teur de cage désirée : 1,50 à 1,60 m suffiront pour la plupart des variétés et situations, mais on peut faire plus pour les variétés vigoureuses en saison longue. Cisaillez au coupe-boulons au milieu de la maille au-dessus de la hauteur choisie. On obtient – les brins libres sur chaque côté inclus – un rectangle d'environ 1,80 x 2,40 m. Donnez à ce rectangle la forme d'un cylindre. C'est la largeur du rectangle (2,40 m) qui fera la circonference du cylindre, en dépassant d'une maille – la dernière maille sera plaquée sur la première. Rabattez les brins libres comme attaches. Vous pouvez consolider avec d'autres attaches en fil de fer, ou même ajouter quelques points de soudure si cela vous tente, mais nous avons trouvé que les brins libres rabattus donnaient un résultat solide.

Conseil : un rouleau de 40 m permettra la fabrication de 22 cages aux dimensions précitées : à ne choisir donc que si vous avez pris une très sérieuse option en faveur des cages !

douter de sa longévité en situation extérieure. C'est également une solution plus chère que le fer, puisque les trois tuteurs + cinq cercles à tonneau coûteraient au moins 10 euros départ usine. Mais si vous avez une source de bois moins chère, et si vous aimez bricoler, à vous de rechercher la solution qui vous plaît !



La mise en place

Plantez les tomates à 1,20 m d'écartement : un pied pour deux selon l'espacement traditionnel, mais un pied royalement à l'aise et qui produit bien ! Lors de la plantation, enfoncez un petit bâton près du plant pour aider à le tuteur pendant les premières semaines de végétation (30-40 cm au-dessus de la terre superficie). Paillez, et posez la cage par-dessus le tout, avec, bien sûr, le plant au centre. Plantez solidement un bon piquet près de l'extérieur de la cage et attachez la cage au piquet à deux ou trois endroits. En effet, lorsque la cage sera remplie de végétation, elle offrira une prise considérable au vent – les rafales sous les orages d'été sont particulièrement à craindre.

L'entretien

Souvenez-vous que le développement de la végétation sera important, le rendement aussi. Veillez à ce que des grappes lourdes n'entraînent pas la plante vers le bas à l'intérieur de la cage, en les soulageant préventivement par le moyen d'un bout de ficelle attaché à la structure de la cage. Les grappes qui se forment à l'extérieur de la cage auront également besoin de ce type de soutien. Sinon, pas de souci particulier. Je plante la tomate. J'installe la cage. Et je récolte, point final.

John Evans

Collection

Avec deux amis, nous nous sommes investis dans une lourde tâche : celle de créer à notre petit niveau une mini-banque de semences spécialisée dans la tomate. À nous trois, nous comptabilisons environ 150 variétés de tomates différentes et nous comptons bien ne pas en rester là. Nous essayons aussi et surtout de faire connaître aux amis qui nous entourent cette extraordinaire diversité que la nature nous offre en prenant l'exemple de la tomate, en les encourageant à produire eux-mêmes leurs semences de tomates et en leur offrant des plants ou des graines pour que, surtout, ils ne se fournissent plus

dans les jardineries pour acheter chaque année leurs plants de tomates F1. Bref, un gros travail de sensibilisation et de conversion (prosélytisme !), comme les moines prédateurs au moyen âge. Les pèlerins de la tomate... Tous les deux ans, l'association dont nous faisons partie "Les jardiniers du paradis" organise une manifestation sur les plantes dans notre village avec plusieurs dizaines d'exposants dont notre stand ; manifestation qui réunit plus de 2000 visiteurs, bref un petit succès grandissant dont nous sommes peu fiers... À cette occasion, nous vendons (chut, faut pas l dire) à un prix dérisoire (0,50 euros) des plants de nos tomates de collection qui partent véritablement comme des petits pains... C'est encourageant et ça montre qu'il y a une demande. Le challenge pour nous maintenant est d'inciter tous ces acheteurs à garder leurs semences de tomates pour s'en resserrer l'année suivante et ça, ce n'est pas gagner ! C'est dans les Deux-Sèvres, à Champdeniers exactement ! La manifestation a lieu tous les deux ans et c'est en 2007 la prochaine ! Il n'y a que des bénévoles et tout gérer, c'est très long surtout pour le noyau dur des organisateurs qui courrent beaucoup.

Dave

Planter des tomates sortant de l'ordinaire, les voir pousser, les déguster... que du plaisir, qui s'accroît encore si on le partage.

Mes tomates et moi

Les tomates sont de retour. Enfin, les premiers semis. Quelle aventure! Bien qu'étant novice en la matière, mais il faut bien se lancer un jour, l'année dernière, je me suis jetée à fond dans la culture de la tomate: résultat, plus de 150 kg récoltés. Je recommence donc cette année, peut-être en moins grand car nous ne sommes que deux et mon ami n'aime que les tomates crues et moi, je commence à avoir une indigestion des tomates farcies, des tomates en coulis, des tomates dans les ratatouilles, des tomates dans le jus de viande. Heureusement, je viens de trouver preneur pour toutes celles qui restent dans le congélateur: des amis qui raffolent de la soupe à la tomate.

Mais venons-en au principal: la culture tomatière. Donc, l'année dernière, au milieu du printemps, la véranda serre venant tout juste d'être terminée (et dire que c'était prévu pour l'automne précédent, de façon à pouvoir hiverner les plantes gélives en pots, raté pour 2004!), bien que la saison soit déjà bien avancée, j'ai décidé de tenter un semis à l'intérieur. C'était le 5 mai. Un peu (beaucoup) tard pour un semis sous abri mais trop tôt pour le plein air. Ici, la terre est très lourde, difficile à réchauffer et sécher, on ne peut rien semer ou repiquer avant le 20 mai, et même pour les haricots jamais avant le 10 juin. Bonne école de patience. Mais cela vaut le coup: jusqu'à présent, je n'ai rien trop raté. Et dire que dans les jardineries, ils vendent les pélarques et autres dès le mois de mars, histoire de nous tenter...

Quitte à avoir tout faux, j'ai semé d'entrée de jeu 120 graines:

- 40 données par lesdits amis, qui, je crois, sont des 'Andine cornue'
- 40 "blanches", toujours données par les mêmes, dont je n'ai pu déterminer la variété: en fait, pas blanches, plutôt jaune pâle, avec un petit filet noirâtre au "cul", mais qui semble normal, pas une maladie; avis de recherche aux amateurs!
- 12 'Marmande hâtive' (Rustica)
- 8 tomates 'Cerise' (cadeau publicitaire de Charal)
- 20 'Saint-Pierre' (Rustica).

Les saints de glace largement passés, je me suis dit, dans ma petite tête de potagiste débutante, que si je me contentais de ce semis, vu son état, je risquais bien de ne pas manger de tomates cette année. Ah, qu'à cela ne tienne, par précaution, je me suis empressée d'aller acheter quelques pieds à repiquer. Je les ai pris chez un jardinier (nom générique, donné ici, aux maraîchers/horticulteurs qui vendent leur production sur les marchés). Et comme, décidément, j'ai toujours les yeux plus grands que le ventre, j'en ai acheté d'emblée 36 pieds:

- 12 'Cœurs de bœuf'
- 12 'Roma'
- 12 'Saint-Pierre'

Je me suis lancée à les planter dans les règles de l'art (bio?; enfin presque bio). Dans chaque trou de plantation, j'ai commencé par jeté une grosse poignée de fumier déshydraté en sac. Aujourd'hui, je me demande si l'on peut vraiment faire confiance à ce type de produit (avec mon ami, cette année, nous avons décidé de ne pas en mettre, notamment pour les pommes de terre car nous avons l'impression que le mildiou l'année dernière - pas trop, cela pouvait encore aller - était dû à ce

fumier). De toute façon, ici, il y a de moins en moins d'élevages et ceux qui restent ne sont pas vraiment bio, alors ce fumier doit être encore pire. Ensuite, par-dessus le fumier, une bonne poignée de feuilles d'orties fraîches.

Après, mise en place des tuteurs en sacrifiant à la modernité: j'avais acheté, en prévision, des tuteurs métalliques à spirales. Parce que c'est bien beau de recommander les tuteurs en châtaigniers, mais où les trouve-t-on ces fichus tuteurs? Ici, il n'y a pas de châtaigniers, ou alors, quelques-uns isolés au fond de certains bois (privés qui plus est!) et je n'en ai jamais vu commercialisés ni dans les jardineries ou grandes surfaces de bricolage, ni même dans la petite coopérative agricole près de chez moi (qui, depuis, a fermé, rachetée par une grande chaîne de jardinerie). Alors... soyons au goût du jour. Dans l'ensemble, j'ai été assez satisfaite de ces tuteurs, sauf pour les 'Cœur de bœuf', bien trop lourdes (et encore, je ne fais pas le concours de la plus grosse tomate, je prends des 'Cœurs de bœuf' tout bêtement parce que je les trouve très bonnes). La cata! Dans l'été, il a fallu que je renforce ces tuteurs par de petits piquets fichés en terre en biais et par d'autres tuteurs en bambous, le tout relié par des ficelles en long en large et en travers. Pas très esthétique, pas trop grave car provisoire; mais le côté pratique pour la cueillette des tomates! Et que je t'enjambe les piquets et que je passe sous les ficelles, le tout en prenant garde de ne pas écraser au passage les pieds d'oeillets d'inde intercalés entre les pieds de tomates... il y a mieux.

Les tuteurs enfin mis en place, les pieds repiqués (en enterrant une partie de la tige comme il se doit), il fallait prévoir l'arrosage. Pour une fois, tout l'été, j'ai été très contente de mon installation: j'ai investi dans des tuyaux microporeux (rouleaux de 15 mètres linéaires avec raccords aux deux extrémités, 15 euros le rouleau; rien que pour les tomates, j'ai utilisé 3 rouleaux; cette année, je vais en racheter, car j'ai l'intention d'arroser le potager exclusivement avec ces tuyaux, éminemment pratiques et économies en eau) que j'ai posés par terre le long des quatre rangs et demi, 8 pieds par rang et que j'ai recouverts d'une bonne épaisseur de paillis. Au préalable, j'avais bien arrosé individuellement à l'arrosoir chaque pied de tomate. Et voilà, il n'y avait plus qu'à attendre que tout ce petit monde veuille bien fructifier.



seur de paillis. Au préalable, j'avais bien arrosé individuellement à l'arrosoir chaque pied de tomate. Et voilà, il n'y avait plus qu'à attendre que tout ce petit monde veuille bien fructifier.

Pendant ce temps-là, mon semis vivait sa vie, tout seul dans la véranda serre. Au bout d'un mois, ce qui nous amène au 10 juin, on ne peut pas dire que c'était la franche réussite: une majorité de graines n'avaient pas levé et les autres étaient riquiqui. À cette époque-ci, il n'était plus question de faire un rempotage en godets plus grands. Allez, direction immédiate pleine terre. Quand je vous dis que je n'ai peur de rien, et surtout pas des échecs! Dans le potager, il me restait un petit morceau de terrain, prévu initialement pour créer une allée en séparation de deux parcelles mais resté en l'état par manque de temps (celui qui passe et celui qu'il fait). Pas de chichi: un rapide désherbage, manuel, bien sûr, avec un outil constitué d'un grattoir, d'un côté, et de trois griffes spatulées, de l'autre - mon outil de prédilection, à chacun son truc - un trou de plantation, pas de fumier, pas d'ortie, pas de tuteur et je repique les trente-deux pieds (12 'Andine cornue', 12 "blanche", 8 'Saint Pierre') escapés de quelque chose qui se voulait être des pieds de tomates (on pouvait avoir quelques doutes), pas de microporeux, par contre paillage à outrance. Et sur ce, mes amis qui m'apportent douze pieds de tomates en grappe dont ils avaient fait eux-mêmes le semis. Y a pas à dire, certains sont plus doués que les autres. Ces pieds-ci ont quand même eu droit à un tuteur et un peu de fumier, mais

pas de microporeux (j'attendais de voir ce qu'allait donner mes essais avant de réinvestir) et bien sûr paillage. Et si vous savez compter, cela totalise quatre-vingts pieds de tomates! Pour deux!

Tout au long de la saison, j'ai employé deux méthodes de conduite de culture tomatière. Pour les 36 pieds achetés, méthode semi-classique: conduite sur deux tiges (c'est plus facile) et pas d'étage au-dessus du quatrième bouquet de fleurs, arrosages, pas très nombreux mais arrosages tout de même (uniquement au microporeux); par contre pour les 32 pieds issus de mon (lamentable) semis, j'ai appliqué la méthode qu'on pourrait baptiser "non-méthode": pas d'ébourgeonnage, pas d'étage, pas de taille, les tomates laissées à même le sol (enfin, sur le paillis, il ne faut pas exagérer), et arrosage quand j'avais le temps, c'est-à-dire pas souvent (je me demande comment je m'y prends mais je suis toujours débordée, bien plus que quand je travaillais!). Enfin, pour les 12 tomates en grappe, un savant mélange des deux. Vous me croirez si vous voulez, mais les "32" malheureuses m'ont donné une superbe récolte, à peine moins précoce et importante que les autres. Et, bien sûr, pour toutes, strictement aucun traitement, pas même de l'engrais ou de la bouillie bordelaise. Aux innocents les mains pleines, je n'ai pas eu de problème, à part quelques culs noirs, mais très peu. Le seul vrai problème, cela a été les poules d'eau, qu'est-ce que c'est bon des tomates par terre à portée de bec! Vu la quantité de tomates, je pouvais bien partager un peu.

C'est ainsi qu'en fin de saison, comme je le disais au début de cet article, la récolte globale s'est élevée à quelque 150 kg de tomates! Certaines que j'ai vraiment appréciées: les 'andine cornue' et les 'Cœur de bœuf', et d'autres, pas du tout: les tomates-grappes, de vraies balles de tennis, ce qu'elles peuvent être dures! et sans trop de goût. Les 'Marmande', quelques-unes, les 'Saint Pierre', parfaites pour cuisiner des tomates farcies. Quant aux "blanches", elles ne sont bonnes que crues et pas trop avancées.

Et nous voici cette année. Malgré mon intention de me limiter, je crois que je suis encore bien partie! On m'a donné des conseils pour le semis: des partisans de le faire très tôt au chaud, d'autres tenant pour un semis plus tardif sous abri non chauffé (la véranda serre, juste chauffée au cœur de l'hiver pour la maintenir hors gel). Je vais tenir les deux, évidemment. Et si je rate, il sera toujours temps d'acheter des pieds chez le jardinier.

Dominique Cavanna

trucs et astuces

L'année dernière, j'ai eu des tomates tout l'été et de quoi faire mon coulis, c'était la première fois! J'ai planté ces dames au milieu de mes buttes, et à leurs pieds... de tout: basilic, persil, soucis, bourrache, salades, capucines, courges, piments, bettes... sûrement d'autres choses que j'oublie! Pieds bien paillés, arrosage manuel au pied, bien moins que je le faisais "avant", purin d'orties de temps en temps, c'est tout! Est-ce qu'elles ont aimé la compagnie, le compost qu'elles avaient en dessous, la surélévation de la butte, les trois conditions réunies? En tout cas, cette année, je ferai tout pareil!

Giroflée

Des chercheurs mexicains ont étudié l'influence de la rose d'Inde (*Tagetes erecta*) en interligne avec des tomates, comparé à l'effet de l'*Amaranthus hypochondriacus*, notamment sur l'*Alternaria solani* (maladie due à un champignon et causant une sorte d'apoplexie en bouchant les vaisseaux par où transite la sève). L'effet est significatif sur la réduction des lésions fongiques, avec une 80 à 93 % de lésions foliaires en moins, et 70 à 75 % de lésions des fruits en moins. Le taillage modifie le microclimat de la culture (l'humidité) réduit la germination des spores asexuelles du champignon, ce que ne fait pas l'amarante, et joue un rôle dans la réduction de la dissémination des spores. En alternance avec du maïs, la tomate souffre moins de septoriose, et alternée avec le haricot mungo, on observe moins d'attaques de flétrissure bactérienne (*pseudomonas solanacearum*), à cause de la barrière physique que constitue le système racinaire de la légumineuse.

JPC

Une méthode peu utilisée pour récupérer les graines de tomates :

- Percer plein de petits trous avec une aiguille à reprise dans une tomate bien mûre, choisié parmi les premières arrivées à point
- Laisser le jus s'écouler et la tomate moisir tranquillement
- Continuer à la laisser en l'état jusqu'à ce qu'elle soit toute sèche et ratatinée
- L'entreposer au sec et au frais avec une étiquette pour son nom
- La saison suivante, l'ouvrir et gratter les graines puis semer...

Chichinette

Indications

• Outre mildiou, la tomate est sensible à beaucoup d'autres maladies : virus de la mosaïque du tabac, fusariose, verticiliose, pseudomas tomato, stemphylium, cladosporiose, alternariose, nématode... Les obtenteurs sont parvenus à glisser des gènes de résistance ou de tolérance chez les tomates hybrides : par exemple Dona dont il faut aussi souligner le bon équilibre de saveur (à condition de la cueillir bien mûre cela va de soi). Maestria serait tolérante au mildiou.

• Certaines variétés de tomates anciennes ou leurs hybrides présentent un fort développement. Sur la tige, l'entre-nœud entre chaque feuille peut mesurer jusqu'à 25 cm. Ce sont toutes les variétés à gros fruits (tomate Russe, Potiron, Coeur de bœuf, Brandywine...) ou la plupart des tomates cerises. Elles dépasseront facilement les 2 mètres (prévoir des tuteurs de cette taille).

infos tirées du site bonplant.fr

tuteurs miracles? Mon œil !

Un peu avant la plantation, je me suis aperçue que je n'avais pas assez de tuteurs, je cours en racheter, manque de chance, rupture de stock. Je me rabs sur le tuteur-gadget du siècle: un tuteur-à-tomates-à-réserve-d'eau. Ceux qui en ont acheté et qui en sont contents, lèvent le doigt bien haut. Pour ceux qui ne connaissent pas, je vous explique. Il s'agit d'un tuteur en plastique creux de section carrée (2 cm x 2 cm), ouvert à une extrémité et de l'autre pointue avec de petits trous, pour le planter en terre et que l'eau s'écoule au pied de la tomate. Déjà, première bagarre, comment enfonce un machin pas trop rigide dans de l'argile bien compacte? À part faire un pré-trou à la barre à mine, et encore... Et le pompon: remplir le tuteur d'eau! Précision: ces tuteurs font 1,80 m et devraient être enfouis de 30 cm, chez moi, s'ils l'étaient de 10, c'est bien le bout du monde, donc l'ouverture, par où l'on verse l'eau, culmine à 1,70 m. Essayez donc de soulever un arrosoir de 10 litres à 1,70 m du sol et de viser dans une ouverture de 2 sur 2. J'ai cru me démancher l'épaule et me casser les cervicales... Deuxième essai, j'ai eu l'idée d'enfiler un entonnoir dans l'ouverture, mouais, l'arrosoir était toujours aussi lourd à hisser (en prendre un plus petit, mais alors combien d'aller et retours?). Troisième essai, avec le nez de robinet brise-jet du tuyau d'arrosage : parfait pour la douche en temps de canicule. Étant très entêtée, j'ai quand même voulu en remplir au moins un totalement: l'eau, censée s'écouler lentement par les petits trous de la pointe en terre, s'est répandue d'un seul coup par terre et plus je remplissais le tuteur, plus il se vidait. Exit la réserve d'eau, ces tuteurs serviront de simples tuteurs comme leurs frères, moins chers et tout aussi efficaces question tenue.



T: Salut Jean, ta colonie de vacances pour tomates compte combien d'enfants?

J: Je n'ai à ce jour que des bébés, je suis donc loin de la colonie de vacances, en fait je me trouve plutôt dans une grande crèche...

T: Et toi tu fais l'âne? Même si ce n'est pas de saison!

J: En tout cas, si tu continues comme ça, tu ne fais pas le bœuf mais le beauf... Pour répondre sérieusement à ta question, je suis en train de repiquer 131 variétés de tomates, 23 de basilic, 7 de piment...

T: Épargne-moi l'inventaire à la Prévert de tes semis, explique-moi ta méthode pour arriver à ne pas te mélanger les pinceaux avec toutes ces graines dans ta petite serre...

J: Au fil des ans, l'expérience est très formatrice, j'essaie de simplifier, de rationaliser, de planifier. Ma dernière idée est d'éliminer totalement les étiquettes avec le nom de chaque variété.

T: Excellente idée pour supprimer les fautes d'orthographe, les petits malins espionnes qui te changent de place les étiquettes, sans oublier le feutre qui s'efface promptement, ou le crayon mine qui se "champignonne" inexorablement... Concrètement que fais-tu?

J: J'ai scrupuleusement répertorié la liste des variétés commandées sur mon ordinateur, (tu peux le faire sur une feuille de papier recyclé si tu préfères!), il me suffit de classer les variétés en fonction de leur couleur (tomates blanches, jaunes, oranges, vertes, bigarrées, roses, rouges et noires) ainsi que de leur fructification (très précoces, précoces, mi-saisons, tardives) voire, enfin, de les classer par ordre alphabétique dans chaque catégorie... Ensuite je leur attribue un numéro que je note tout au long de leur vie avant la plantation définitive.

1, 2, 3... TOMATE !

Notre triplette de pipelettes des hautes collines de la Côte d'Azur... repique, arrose, papote et, à bien la regarder, elle a un petit air fêlé. Et, à vous dire vrai, tant mieux : vivent les fêlés... c'est eux qui laissent passer la lumière !!!

Jean Tonelli

T: Combien de vies ont-elles tes tomates avant leur plantation définitive?

J: Gros bête, les mêmes que pour les tiennes, je sème les graines dans une alvéole creusée dans une caisse de polystyrène remplie de terreau...

T: Ne serait-ce pas le matériel de pro que tu avais tant critiqué, que dis-je décrié, l'an dernier dans ton article: « mes tomates émoi et moi »? À la lecture de ta prose j'ai bien cru que tout ce matériel avait été détruit, sans autre forme de procès.

J: Mon cher académicien, en effet, je fais parti de ceux qui ne renoncent jamais. Et ce matériel de pro, après avoir analysé les causes du désastre, j'en ai déduit qu'un rempillage et un arrosage corrects de chaque alvéole ainsi qu'un repiquage précoce devraient m'éviter la mésaventure de l'an dernier. Donc je sème une ligne de six graines de chaque variété. Sur la face avant en regard de chaque ligne je grave un numéro correspondant à celui de la variété. Puis lors du repiquage, sur chaque godet en plastique noir, avec un feutre craie indélébile je reprends le même numéro.

T: Je savais que tu donnais les numéros (expression locale signifiant perdre la tête)! Mais à ce point, j'en reste tout "estransiné", parce que, tout compte fait, elle est subtile la technique, en plus le matériel est réutilisable d'année en année, puisque la variété est symbolisée par un numéro! Gain de temps, moindres risques d'erreurs, que du bénéf... trop fort Jean! Et en dehors des tomates que fais-tu?

J: Au début, j'étais parti sur une initiale, C pour courge, B pour basilic, P pour piment par exemple, puis un chiffre en fonction de la variété, mais cela complique beaucoup, surtout pour la suite et pour la réutilisation du matériel l'an prochain si j'augmente encore, comme je le souhaite, ma biodiversité "tomatonnellesque".

T: Laisse-moi deviner, t'as décidé, au repiquage, de continuer la liste de numéros des tomates sachant que cette association numéro/variété devient universelle dans ta serre. Tu rejoins les grands noms de la science qui, par leur pensée synthétique ont révolutionné le cours des choses, tu nous as pondu la révolution copernicienne de la biodiversité dans la serre!

Pierrrot: Salut les potes, qui a invité Copernic dans ta si petite serre?

J: Qui veux-tu que ce soit, à part Thierry et ses sarcasmes à fleur de peau... Il n'arrête pas de se foutre de ma gueule tout simplement parce qu'il est jaloux de mes passions compulsives pour la biodiversité! Au fait, ta voisine à la procédure compulsive afin de se dégager la vue, au détriment de tes chênes, tu l'enchaînes pour l'empêcher de te traîner en justice?

P: Ne m'en parle pas, je suis convoqué le 10 mai, j'ai fait venir plusieurs experts au chevet de mes vieux chênes afin de les sauver d'un mauvais procès, mais rien n'est gagné... Je veux encore croire en la justice et surtout, qu'on arrête de détruire le végétal vivant en place depuis des lustres pour la sacro sainte vue de la grande bleue... Au fait, et toi, ton Grand-duc dont tu nous as conté le calvaire, que devient-il?

T: Ah oui, j'allais oublier, les chênes de Pierre

sentent la tronçonneuse et le Grand-duc de Jean a du plomb dans l'aile, ce n'est pas très gai La Gazette à Saint-Jeannet!

P: Tu causes, tu causes, mais tu n'aurais pas du plomb dans l'aile, toi aussi, à toujours vouloir faire le mariolle à ton âge, ne serait-ce point un signe avant-coureur d'une dégénérescence du bulbe?

J: Le plomb dans l'aile du bulbe de Thierry, quand on est en forme, c'est bien sympathique, alors que le plomb dans l'aile chez un oiseau c'est beaucoup moins sympa. Moi, ce qui me révolte c'est que la bêtise humaine a encore tué, un animal sans défense... Cher lecteur je suis au regret de vous annoncer que le docteur a décidé de l'euthanasier.

T: Putain, t'aurais dû le garder, on l'aurait nourri, choyé, et pour Jal, notre trio agréémenté d'un Grand-duc, c'est le top de l'illustration!

P: Et pour l'animal le top de la frustration de nous entendre nous chamailler sous notre olivier, scotchés à nos basques, à nos frasques, à démeurer éveillé à supporter les ronflements de Jean et les sifflets d'Evelyne pour le faire taire...

J: Trop triste la nuit venue, à chercher à prendre son envol, à faire bouger cette aile plombée, cariée par la gangrène, alors que la lune l'appelle, de ses pâles rayons, tant elle est triste de voir immobilisé à jamais un de ses nombreux amants volants... Lui qui répond au nom de Grand-duc, aux aigrettes si érotiques... « Si ce n'est pas injuste d'avoir vendu une arme à un pauvre con » se met à penser la lune, le croissant rosissant de s'emporter aussi vulgairement!



■ PRODUCTION DE FOUGÈRES

d'ombre et de soleil, plantes à fleurs pour l'ombre, couvre-sol. Choix exceptionnel de plantes peu connues. VPC. Catalogue 3 €.

**Pépinière Olivier Ezavín - 955, ch du Puits 06330 Roquefort-les-Pins
T. 04 93 77 63 38 / F. 04 93 77 61 71
www.lemondedesfougeres.com**

■ GRAMINEES, BAMBOUS, VIVACES

Plantes de collection pour passionnés de jardin. Vente à la pépinière, par VPC et sur les expos.

**Pépinière du Lac des Joncs
24580 Rouffignac St Cernin
T. 05 53 46 78 18
Portable : 06 84 83 70 38**

■ ROSIERS DE JARDIN

Grand choix de rosiers pour tous les jardins et tous les goûts : simples, doubles, variétés anciennes et modernes.

**Rosiers d'Argens, Stephan Genesta
Chemin Barbossi
83520 Roquebrune sur Argens
T. 04 94 53 33 46 ou 06 26 23 86 54**

■ CACTUS ET SUCCULENTES

Producteur spécialisé dans les cactées et plantes succulentes, vente de livres. Site Internet: www.kuentz.com

**Etablissements Kuentz
327 route du Général Brosset
83600 Fréjus
T. 04 94 51 48 66 / F. 04 94 95 49 31**

■ PLANTES EXOTIQUES

Hibiscus, Neriums, Agrumes, Brugmansias, Passiflores, Bougainvillées, Bégonias... VPC. Catalogue illustré 6 €.

**Ets Hodnik
45700 St Maurice sur Fessard.
T. 02 38 97 84 59
Site Internet : www.hodnik.com**

■ PÉPINIÈRE BOTANIQUE

Plus de 2 300 variétés de plantes, pour amateurs et collectionneurs.

**Pépinières de St Georges le Vieux
632 chemin de Saint-Georges
06550 La Roquette sur Siagne.
T. 06 20 02 14 01 ou 04 93 40 72 60
www.pepiniere-stgeorges.fr**

■ PALMIERS ACCLIMATES :

Producteur de palmiers. Collection exceptionnelle de variétés acclimatées pour la France et l'Europe.

**Pépinière Violette Decugis
1211 chemin des Nartettes
83400 Hyères les Palmiers
T. F. 04 94 57 67 78.**

■ ARBRES, GROS SUJETS

Arbres de grande taille en bac (palmiers, oliviers...), arbustes, agrumes et plantes méditerranéennes de toutes tailles.

**Les Pépinières Castellari
40 bd du Perrier 06400 Cannes
T. 04 93 45 27 92 / F. 04 93 45 21 44
E-mail : castell@club-internet.fr**

■ OLIVIERS, PALMIERS

Producteur spécialisé dans les oliviers, palmiers et plantes pour haies. Réalisation de jardins.

**Pépinières de l'Abadie - Charles Orso
06150 Cannes
T. 04 93 47 95 75 F. 04 93 48 18 37
Internet : www.orso.pepiniere.com**

■ EPICES ET AROMATES

Réglisse, Sichuan, Citronnelle, Vanille. Grand choix pour le jardin, la cuisine. VPC. 2 catalogues conseils/5 timbres.

**Aromatiques Tropicales
Philippe et Christine Latour
46340 Decagnac
www.aromatiques.com**

■ AROMATIQUES, ROSIERS

Plantes aromatiques et médicinales (nombreuses espèces). Rosiers médicinaux et à parfum. Culture biologique certifiée. VPC.

**François et Jeannine FELKER
Route d'Upie. 26400 Eurre
T. F. 04 75 25 24 92
e-mail : jfekler@wanadoo.fr**

■ PLANTES VARIÉES

Grande diversité de plantes pour le jardin. Méditerranéennes, arbustes, potées. Un choix de qualité.

**Maurice Jardin
75 avenue Maréchal Juin
06400 Cannes
T. 04 93 43 43 20 / F. 04 93 43 57 77**

■ PLANTES VERTES ET FLEURIES

Plantes vertes et fleuries pour jardins et appartements. Compositions florales. Mariages, deuils. Ouvert le dimanche matin.

**Jardinerie Salussolia
260 avenue Michel Jourdan
06150 Cannes la Bocca
T. 04 93 90 61 22 - F. 04 93 48 90 21**

■ PLANTES, ARBRES, ARBUSTES

Fleurs, plantes, arbres, arbustes. Terreau, engrangements, poteries... Tout ce dont vous avez besoin pour votre jardin.

**Jardinerie Ste Anne
180 et 321 route de Draguignan
06130 Grasse (direction Peymeinade)
T. 04 93 66 54 25 - F. 04 93 66 54 28**

■ TOUT POUR LE JARDIN

Un grand choix de plantes et tout pour les cultiver : substrats, engrangements, poteries, outillage, matériel de jardin.

**Pépinières Prospéri
366, route de Grenoble
06200 Nice
T. 04 93 72 80 06**

■ GAZON

Gazon en rouleaux, dalles engazonnées, produits de préparation et d'amélioration du sol. Distribution nationale.

**Sitoflor - Darbonne SAS
8229 avenue des Pyrénées
33114 Le Barp
Numéro vert : 0800 430 550**

■ FRUITS ET LÉGUMES

Producteur depuis plus de 30 ans. Tomates, basilic, aubergines, melons, courgettes, poivrons, pastèques, fraises, aromatiques.

**Plants Morchio, Scea Morchio-Bernabei
54 bd des Jardiniers
06200 Nice-St Isidore
T. 04 93 29 83 76 - Fax 04 92 29 11 81**

ANNONCES CLASSÉES : PÉPINIÈRES ET JARDINERIES

■ PRODUCTION DE FOUGÈRES

d'ombre et de soleil, plantes à fleurs pour l'ombre, couvre-sol. Choix exceptionnel de plantes peu connues. VPC. Catalogue 3 €.

**Pépinière Olivier Ezavín - 955, ch du Puits 06330 Roquefort-les-Pins
T. 04 93 77 63 38 / F. 04 93 77 61 71
www.lemondedesfougeres.com**

■ PLANTES, ARBRES, ARBUSTES

Fleurs, plantes, arbres, arbustes. Terreau, engrangements, poteries... Tout ce dont vous avez besoin pour votre jardin.

**Jardinerie Ste Anne
180 et 321 route de Draguignan
06130 Grasse (direction Peymeinade)
T. 04 93 66 54 25 - F. 04 93 66 54 28**

■ GRAMINEES, BAMBOUS, VIVACES

Plantes de collection pour passionnés de jardin. Vente à la pépinière, par VPC et sur les expos.

**Pépinière du Lac des Joncs
24580 Rouffignac St Cernin
T. 05 53 46 78 18
Portable : 06 84 83 70 38**

■ TOUT POUR LE JARDIN

Un grand choix de plantes et tout pour les cultiver : substrats, engrangements, poteries, outillage, matériel de jardin.

**Pépinières Prospéri
366, route de Grenoble
06200 Nice
T. 04 93 72 80 06**

■ ROSIERS DE JARDIN

Grand choix de rosiers pour tous les jardins et tous les goûts : simples, doubles, variétés anciennes et modernes.

**Rosiers d'Argens, Stephan Genesta
Chemin Barbossi
83520 Roquebrune sur Argens
T. 04 94 53 33 46 ou 06 26 23 86 54**

■ GAZON

Gazon en rouleaux, dalles engazonnées,

Cerise sur la tomate le choix de Jacqueline

Dans le dernier numéro, je racontais ma première expérience de culture des plants de tomates. En grand, bien sûr. Je voudrais maintenant vous narrer la manière dont je m'y suis prise – et m'y prends encore – pour sélectionner les variétés.

Il me revient en mémoire que le facteur déclenchant pour me lancer dans l'aventure des semis, fut le passage chez de très jeunes maraîchers bio du coin qui nous firent visiter leurs plantations et goûter toutes sortes de tomates plus rigolotes et délicieuses les unes que les autres. Surtout qu'êtant arrosées au compte-gouttes et donc plutôt petites, elles avaient des saveurs à se damner sans attendre. J'emportai quelques exemplaires dont je récupérai les graines. Ainsi je fis connaissance, entre autres, avec Black Prince (petite tomate russe noire, savoureuse), Tonnelet (petite jolie, élancée et goûteuse dans son gilet rouge vif rayé de clair), Piment Jaune (très douce et peu juteuse, très bonne et jolie à cuire, notamment en confiture et en coulis) et surtout la divine Ananas.

Ah! La tomate Ananas... Plutôt grosse mais moins que la tomate Beefsteak. Bon, d'accord, elle a tendance à craquer après la pluie, à produire tardivement et peu, mais alors... quelle beauté à la coupe! Tout pompé sur une vraie tranche d'ananas. Et au goût, le parfum et le fondant d'une pêche. Difficile de trouver plus raffiné. Mais ceux qui disent aimer le « vrai » goût de la tomate, disent « bof... ». Tout le monde n'a pas, comme moi la gourmande, un bec démesurément large, pour qui toute nouveauté est possible d'intérêt, ainsi que la diversité un signe de la richesse de la vie.

Je fis connaissance aussi avec Green Zebra, comme son nom l'indique, zébrée verte, à la peau un peu dure, pelable et au goût plutôt acide. Avec un goût de « vraie » tomate, elle. Et puis un visiteur m'apporta quelques plants de Noire de Crimée, tomate russe précoce, charnue, douce, dont le seul inconvénient, à mon avis est que ses tranches ont le look d'un morceau de viande pas mal avancé!

Ayant gardé ces graines peu communes, convenez que je ne pouvais qu'avoir envie de les semer. Et puis, alléchée par les parfums et les saveurs, et surtout, taraudée par la curiosité, je tombai aussi sec dans les pages tomates du catalogue Baumaux. Je sus de suite que j'étais perdue. Comment peut-on choisir dans un éventail pareil? « J'aime pas choisir » dit mon Schtroumpf gogron. Du moins, étant la reine des tergiverseuses, je n'aime pas avoir trop de choix. Du coup, je tourne le dos à Baumaux et file dans le Biau Germe, puisque je suis alors en train de vouloir privilégier le bio côté semences et de soutenir les producteurs qui prennent soin de l'environnement et de la santé.

Une trentaine de variétés? Ça ira. Oui mais les quelles? Les photos me manquent, donc, un œil chez Biau Germe pour le nom et l'autre chez Baumaux pour la photo. N'arrivant encore pas à me déterminer, j'opte pour le sachet "Toutes nos variétés".

Mais mon œil baumesque n'arrive pas à décrocher. Je ne peux résister. Voyons donc voir, juste pour le plaisir. Allez, va, juste une ou deux. L'aventure n'est pas une mince affaire puisque mon œil de curieuse indécrottable est d'abord attiré comme un aimant par les couleurs et les formes inhabituelles: les noires, les vertes, les jaunes, les orangées, les blanches, les striées, les roses, les à pois... mais non! Je plaisante. Et puis les formes: les joufflues, les côtelées, les ovales, les allongées, les aplatis, les pointues, les tétonnées, les flots en grappes curieuses comme Britain's Breakfast...

Mon œil effleure tout ce qui est rond rouge, lisse. Sauf la Merveille des Marchés, ancienne variété très goûteuse que j'ai testée une année, que j'avais recrutée sur son nom et qui le porte bien. Pas de mauvaise foi, s'il vous plaît.



« Quoi? Des tomates POLONAISES? Mais y fait assez chaud là-haut? ». Mon compagnon ajoute perfidement: « Et pourquoi pas les plombiers, pendant qu'on y est? ».

Et puis, cerise sur la tomate, pour moi qui savoure les mots depuis toujours, me voilà à déguster les noms. Carorich m'évoque Claude Rich, l'acteur, qui n'avait, jeune, rien de sa rondeur. Black

Prince, un prince noir en cape flottante, si beau sur son alezan...

Green Zebra, tacatac, tacatac, sabots chevalins d'une zébrette bio cool e u r verte.

À chaque variété découverte, plongée dans le commentaire, F1?

Ah non! Pas de F1!

« C'est quoi, déjà, le F1? dit mon Schtroumpf curieux, du formule 1 en tomate? » Mais pour moi, je l'avoue, F1 = stérilité = anti-naturel = fuite en courant. Réaction épidermique même si très primaire. L'énorme avantage d'une telle étroitesse d'esprit, c'est que mon choix est limité de façon drastique et OUF.

Je me souviens de ma visite au salon Printemps, salon de l'Ecologie et des Alternatives, à Lyon, il y a quelques années.

Je tombe sur le stand Kokopelli. Mama mia! Rayon tomates, c'est du délire, un vrai feu d'artifice. Des étoiles me scintillent plein les yeux. J'ai le souffle court. Un grand vent de déraison se lève. Je crains le pire pour mon porte-monnaie. Heureusement, très vite, je ne sais plus où jeter les yeux.

Heureusement, très rapidement, « Zorro est arrivé... », sous la forme d'une ÉNORME fatigue qui me tombe dessus d'un seul coup, doublée d'une exaspération bien connue et fort désagréable. Alors, croyez-le si vous voulez, j'ai fui. J'étais sauvée... ce jour-là.



Vive les catalogues qu'on peut prendre et reprendre tranquillement chez soi, et vive les bulletins de commande qu'on peut recommencer tant qu'on veut. Tant pis pour le port. Ça paiera l'énergie passée à résister à la tentation de la débauche sur les stands.

Donc, mon œil capricieux navigue dans le catalogue Baumaux. De manière complètement désordonnée. Comme d'habitude, malgré mon goût pour l'organisation, je ne peux pas empêcher mes yeux de se laisser aller à leur élan naturel et de jouer les chèvres fantasques.

Premier critère de choix non discutable: le goût! le goût! le goût! Pour la gourmande que je suis, c'est bien le moins. Ou le plus. Donc, les mots « excellente qualité gustative » ou « savoureuse », retiennent plus mon attention que « productive » mais quand les deux sont réunies, alors BINGO! J'adopte. Et si en plus, on signale « résistante », tous les critères de sélection sont pour moi réunis.

Ma (une de mes...) préférée qui réunit toutes ces qualités, avec la précocité et le côté charnu en prime est pour moi la Tomate des Andes, dite aussi et si joliment Andine Cornue. Tomate en forme de chèvre/licorne, féminine en diable et qui marche en dansant...

Cependant, mon œil – le méfiant - se plisse quand je lis chez Baumaux que si certains commentaires sont moins élogieux, c'est pour nous permettre de faire un autre choix et découvrir des variétés nouvelles... GLOUPS! Ça pourrait pas s'appeler de la manipulation, ça? En fait, j'aime découvrir des variétés mais je me fie aussi aux tests de mes copains jardiniers, qui sont tous des gourmands.

Ce qui se dit de nouveau m'attire aussi. Ainsi, suite à un article dans les Quatre-Saisons, j'ai planté une tomate de Bérao, censée monter jusqu'à 3 ou 4 m et produire de quoi nourrir une cantine. Chez moi, elle a grimpé jusqu'à 2,60 m. Beau plant résistant et belle tomate ovale, moyenne, rouge vif, bien ferme, mais sans vraiment de goût caractéristique. Une vaillante jolie tomate bien saine de catalogue papier glacé. Et une belle décoration pour le côté de votre pergola. Pas assez de caractère pour moi.

Dans les 30 variétés de Biau Germe, j'ai fait connaissance avec Evergreen (toujours verte) in extremis. Je m'étonnais de sa lenteur à mûrir jusqu'au jour où je la touchai. Elle n'était pas loin d'être cuite. Tomate très douce, un peu molle à mon goût.

Et puis, surprise! Sur un plant gigantesque, des grappes très aérées avec de grosses tomates cerise à la saveur i-né-ga-la-ble. Sans doute Miel du Mexique. Plutôt tardive. Un truc à échanter les papilles et à déguster lentement, la bouche en cœur, comme on le ferait d'un bonbon. Encore que moi, j'aime

mieux les tomates. Ou alors se les boulotter goulûment en se les fourrant dans le groin, l'une après l'autre, sans respirer en pensant qu'il faudrait en laisser un peu aux autres. Et, dans la même catégorie, une mini-tomate ovale, rose comme celle de Berne, absolument divine. Et aussi, Raisin vert...

La Rose de Berne parce qu'elle me fait penser à la Rose des Sables. Grosse tomate charnue, rafinée, savoureuse qui a tendance à craquer, tardive et peu productive, comme toutes les grosses tomates. Moi, j'aime mieux les variétés moins grosses mais plus productives.

Tomate Striped German que je ne connais pas. Bien sûr, je vois deux Allemandes qui s'étripent! Faisant, paraît-il de grosses tranches magnifiques d'excellente saveur très sucrée. Bref, vous l'aurez compris: pour un choix objectif, consultez un cerveau gauche développé, convaincu que la performance est possible!

Jacqueline Corbalan



HYBRIDES EN BREF, hein!

À lire Jacqueline, on peut penser que les hybrides F1 sont des monstres. Elle évoque la stérilité, un côté anti-naturel. Les OGM ne sont pas loin. Es-sayons d'y voir plus clair. Les hybrides résultent du croisement de deux genres ou deux espèces différentes. Ils peuvent se produire naturellement, mais souvent c'est l'homme qui rapproche les espèces et favorise leur hybridation. Dans beaucoup de cas, les hybrides sont effectivement stériles, tout comme la mule ou le bardot. Dans le cas de la tomate, on part de deux variétés qui sont à l'opposé génétique sur un critère donné. L'avantage est double: on obtient des individus à la première génération identiques en tous points et offrant un surcroît de vigueur, l'effet métissage (hétérosis en terme scientifique). Parfait quand on recherche une production de masse bien homogène, sous serre par exemple. De là vient l'amalgame avec variété au goût médiocre, car les tomates sous serres ont été (et sont encore trop souvent) cultivées avec force arrosage et engrangement, et surtout récoltées trop tôt. Mais c'est une injustice de classer tous les hybrides dans la catégorie des immangeables. Chaque année, à côté de l'Andine cornue et de la Roi Humbert, je cultive des hybrides F1 du commerce, et je peux vous assurer que personne ne les refuse dans l'assiette.

Comme la tomate perdait de la variabilité génétique dans les variétés de grande culture, les chercheurs ont hybridé des espèces sauvages pour apporter des caractères de résistance aux maladies, et cela permet de se passer de bien des traitements. Les adorateurs de la Saint Pierre ou de la Cœur de bœuf (laquelle d'ailleurs?) ne peuvent en dire autant.

On n'est pas forcé de tomber dans l'excès inverse, et de ne cultiver que des hybrides F1 au détriment de la réelle diversité qui s'offre dès que l'on fouine dans les catalogues « défendus ». Mais franchement, si la F1 Sweet 100 n'avait pas été créée, est-ce que l'on cultiverait encore la moindre tomate cerise dans les jardins? Lors d'un banc d'essai réalisé il y a près de 20 ans à l'Ami des jardins, elle était arrivée première loin devant toutes les autres tomates. Il est vrai qu'à l'époque, on ne connaissait pas l'Andine ni l'Ananas... Moralité: refaites ces essais pour votre gouverne et tenez-vous au courant, svp.

Une affaire de pigments...

Le rouge est la couleur la plus répandue chez la tomate, et celle qui lui a valu sa notoriété. Comme en imprimerie où le rouge provient du mélange du magenta et du jaune, celui de la tomate est un mélange de lycopène et de bêta-carotène. La peau elle-même est plus jaune que rouge, ce que tous ceux qui ont épluché des tomates ont pu observer. Chez les tomates roses, la peau est incolore et ne vient pas magnifier la couleur de la chair. Plus de lycopène dans la chair, et l'on obtient une tomate pourpre. À l'inverse, l'absence de lycopène donne une tomate jaune, voire blanche ou ivoire si la peau est elle-même incolore.

La couleur orange résulte de la présence d'autres pigments naturels comme le zeta-carotène, ou encore d'un cocktail lycopène et carotène. À noter que le bêta-carotène étant réputé pour son action protectrice vis-à-vis des cancers, les tomates orange mériteraient d'être plus souvent plantées, d'autant qu'elles sont délicieuses (Caro-Rich est l'une des plus riches en ce domaine). Chez les tomates vertes, la chlorophylle ne disparaît pas à maturité et domine les autres pigments. À cela, il faut ajouter des variantes génétiques qui expliquent les zébrures.

Pendant longtemps, cultiver des tomates à collet vert n'était pas un inconvénient car les consommateurs du Sud, les plus nombreux, appréciaient les tomates à peine mûres, encore acides. La recherche de la douceur est allée de paire avec l'abandon du collet vert, qui n'est plus guère apprécié aujourd'hui.

La première évocation de la « pomme d'or », en 1544, par le botaniste italien Matthioli, désigne un fruit jaune et côtelé, que l'on déguste frit comme les aubergines. Des formes rouges sont signalées quelques décennies plus tard, mais Olivier de Serres ne l'utilise que comme ornement.

Jean-Paul Collaert

C'était une affaire qui tournait. Et Dieu sait si le domaine en avait besoin, dévoreur de subsides et d'énergies comme il l'était. Le toit à lui seul coûtait une fortune à chaque réparation. Grand-père Eléazar avait bien tenté la visite guidée – très très rémunérée – et le *bed and breakfast* – très très luxueux quant à l'addition – mais Oncle Théotokos avait failli avaler son dentier en trouvant un touriste égaré dans ses appartements privés, et Tante Alice avait lancé ses molasques d'Estonie sur une troupe de mémés américaines peroxydées en visite dans sa roseraie. Il semblait bien que la maisonnée ne fût pas encore tout à fait prête pour ce type de socialisation. On peut affirmer avec une quasi-certitude que l'idée originelle naquit dans le cerveau tortueux de Tante Eudoxie. C'est à cause de son esprit inventif et de sa vitalité que les autres membres de la famille ont fini par pardonner à Tante Eudoxie la fraîcheur de ses quartiers de noblesse (du François 1er tardif, donc un peu douteux), eux qui descendent en ligne directe de Guillaume Isidore de Palpendieu, compagnon de lit de Charles le Vindicatif, c'est tout dire. Quand cette chère Eudoxie entendit parler d'une baronne qui se faisait un max de blé avec un labyrinthe de maïs, elle eut une sorte d'illumination bien peu orthodoxe, qui la conduisit à améliorer le concept de base: bien sûr il était bon que le roturier fortuné payât pour tourner en rond bêtement tout l'après-midi (et ceci pour un investissement minime, puisqu'un labyrinthe d'ifs taillés existait déjà au fin fond du parc, agrémenté en son centre d'une vaste grotte artificielle époque Louis XIV), mais il était meilleur encore que chaque visite rapportât beaucoup plus, et rendit en même temps service à un généreux commanditaire. Une structure a priori inutile cumulait ainsi deux usages, selon les bons principes de Permaculture chers à Urbain le Renégat, seul membre de la famille à avoir jamais travaillé de ses mains. Car la sagace Eudoxie, avec une passion d'ethnologue, avait regardé et écouté attentivement les quelques touristes qu'avait reçus le domaine, et de toutes ses observations avait déduit que:

- 1) La plupart des conversations des visiteurs avaient pour sujet, non le magnifique paysage qui les environnait mais leurs relations, parfois difficiles, avec leurs proches et leurs amis.
- 2) Ces relations étaient d'autant plus tendues qu'elles incluaient des affaires d'argent.
- 3) Les plus riches se montraient en ce cas les plus impatients et les plus enclins aux solutions drastiques.

Tante Eudoxie avait donc convoqué une sorte de conseil de famille informel et sa proposition avait été accueillie d'autant plus favorablement qu'il était temps qu'un peu d'argent frais rentrât,

le pigeonnier menaçait de s'effondrer sur les écuries, et la banque venait de proposer un prêt pour payer le prêt, ce qui est toujours mauvais signe. Le premier client, un partenaire de golf d'Oncle Siegfried fut, comme on peut l'imaginer, très bien soigné, et se montra si enchanté du résultat qu'il fit immédiatement, dans le cercle de ses amis les plus sûrs, un éloge discret mais dithyrambique des prestations reçues. L'affaire prit ainsi très vite son essor, et tout le monde soupira de soulagement, bien que la première commande eût d'ores et déjà remboursé les deux tiers des investissements: le creusement d'une cave et d'un souterrain, un petit voyage dans la famille grand-maternelle d'Oncle Théotokos, peu de choses, en somme, eu égard aux profits espérés. Bientôt le domaine retrouva un lustre de bon aloi, et chaque membre de la famille put se livrer à ses diverses occupations et passions sans plus aucun souci de mesquineries budgétaires. Oncle Théotokos, par exemple, s'était lancé avec sa fougue coutumière dans l'archéologie Minoenne, Tante Alice, atteinte d'orchidophilie galopante, faisait construire une nouvelle serre, Oncle Siegfried s'adonnait à la pêche au gros dans les mers chaudes en compagnie d'éphèbes bronzés, tandis que Tante Eudoxie gérait le domaine à la satisfaction de tous, et à la sienne propre. Car c'était, disais-je, une affaire qui tournait... Jusqu'à cet après-midi d'avril qui vit débouler une sorte de détective, un enquêteur des assurances, selon ses propres dires. La fautrice en était la dernière victime en date, la dernière personne, donc, à avoir visité le labyrinthe. Cette dame avait contracté des dettes de jeu assez importantes, et ses créanciers s'inquiétaient de son sort. « C'était un signe des temps et

une preuve supplémentaire de la décadence de notre société » s'indigna Tante Alice, qu'une femme de cet âge eût la faiblesse et l'inconséquence de mettre ainsi dans l'embarras ses héritiers. Voilà qui donnait tout son sens à l'expression « *chers disparus* ». Jusque-là les victimes du labyrinthe avaient été d'ennuyeuses personnes, certes, et très riches, forcément, mais en tout cas honnêtes, laissant aux commanditaires des fortunes irréprochables. Pour un peu Tante Alice eût lancé ses mâtins aux trousses de la pauvre femme, mais de trousses celle-ci n'avait plus, et pour cause.

Or donc cet horrible détective se mit à tournicoter aux alentours du domaine, et bientôt à l'intérieur, sans que personne n'osât le jeter franchement dehors. Il était temps d'agir. Oncle Théotokos fournit à l'enquêteur le même plan falsifié dont on munissait d'ordinaire les victimes au début de leur visite du labyrinthe, l'invitant à l'explorer de fond en comble, et surtout la grotte artificielle au centre, interdite en principe au public pour cause de travaux de réfection, mais dont l'aspect pittoresque avait pu, selon lui, exciter la curiosité de la dame et la pousser à prendre des risques. Car le sol de cette fabrique, insista Oncle Théotokos, donnait sur de profondes caves et s'était déjà effondré en plusieurs endroits. C'est pourquoi il ne saurait trop recommander la prudence, conclut-il, en accompagnant de quelques mètres le fouineur entre les parois vert sombre des ifs. Ensuite il fit demi-tour et rentra classer ses tressons de poteries, fort satisfait du tour que prenaient les choses. L'autre resta là un moment à le regarder partir, puis prit résolument la direction qu'il estimait être celle du centre, sans se rendre compte que la rosée avait déjà bien détrempé ses chaus-

sures, et qu'il avait dépassé au moins trois bifurcations non mentionnées sur le plan. Il réfléchissait à cet endroit, et aux gens qui l'habitaient. Il était amusé par la morgue de ces hobereaux campagnards, leur indifférence à tout ce qui n'était pas de leur monde. Il les sentait capables de laisser une personne en détresse sans assistance si le thé était servi, ou si un de leurs hobbies requérait leur attention. La gérante du domaine, une vieille dame au regard d'aigle, lui avait bien assuré avoir vu sa cliente quitter le parc en taxi, mais n'était-ce pas simplement pour avoir la paix? Elle semblait se soucier comme d'une guigne qu'une femme eût disparu. En fait, les gens payaient à l'entrée du domaine pour une visite du labyrinthe, on les y conduisait et leur fourmait un plan photocopié, et advienne que pourra. Il sourit d'une telle désinvolture. Les maffieux qui l'employaient se montraient parfois plus humains. À ce tournant de ses pensées, un long frisson le secoua. Il éternua, et s'arrêta de marcher pour examiner ses chaussures trempées. L'herbe était si haute que même ses genoux étaient mouillés et glacés. Il regarda au-dessus de lui les murailles de feuillage sombre dégoulinant d'humidité et éternua à nouveau. « *Je vais attraper la mort*, se dit-il avec une grande lucidité. *Dépêchons-nous* ». Il pensait s'être bien rapproché du centre. Son instinct le trompait rarement. Même l'atmosphère avait changé. En fait, il se rendit compte, intrigué, que l'odeur des ifs avait fait place à des remugles d'étable ou d'animalerie, bien plus puissants et prégnants. « *Si c'est leur grotte qui sent comme cela*, se dit-il, *ils ont du souci à se faire. Ce n'est pas demain qu'elle sera ouverte au public* ». Il sentit un souffle tiède sur sa nuque, et se retourna, pensant que le soleil avait enfin dépassé la hauteur des ifs, mais ce n'était pas le cas et même, l'ombre ambiante et la fatigue enfantèrent une étrange illusion: il lui sembla que sortaient du feuillage le museau et les cornes d'ainain d'un énorme taureau. « *Hallucination* » marmonna-t-il. Et ce fut le dernier mot qu'il prononça, tandis que de grandes mains le soulevaient de terre comme un petit chat.

Au même instant, Tante Eudoxie faisait un bridge avec Oncle Théotokos et deux de leurs amis.

« Ce qui est bien, avec le Minotaure, lança-t-elle tout à trac, c'est qu'il broie même les os, il n'y a rien à nettoyer derrière lui

— Oh ma chère, minauda sa partenaire, votre humour est si délicieusement étrange. Mais, heureusement pour nous, le Minotaure est mort voici des siècles, et tous ces horribles monstres païens »

Oncle Théotokos regarda le blason de son École, sur lequel figurait la double hache et sourit: « *Le Minotaure ne meurt jamais* », rectifia-t-il.

LABYRINTHE

CLAUDETTE ALLONGUE

TERRE DE JARDIN :
Terre d'alluvion enrichie, prête à l'emploi, pour vos gazons, massifs, jardinières, etc. Pierres et gravillons, rocailles, sables.
Carrières de la Siagne - Sarl Mul, 557 route de la Fenerie - BP 5, 06580 Pégomas
T. 04 93 42 23 34 / F. 04 93 42 23 56

TOUT POUR LE JARDIN
Fertilisants. Irrigation. Outilage de jardin classique, électrique et thermique (tronçonneuses, débroussaillaises...). Vêtements, chaussants.
Gamm Vert - Lou Lambert, 225 avenue P. et M. Curie 06700 St Laurent du Var
T. 04 93 31 91 09 / F. 04 93 07 37 21

ARROSAGE
Spécialiste de l'arrosage automatique. Bureau d'étude. Installation. Service après vente. Entretien de piscines. Contrats de maintenance annuels. Devis gratuit.
Irrideveloppement
T. 04 93 57 97 64
Portable : 06 80 57 70 13

ARROSAGE
Isis Control, Gestion Centralisée d'Irrigation. Adaptable sans travaux aux réseaux existants. Maintenance, dépannage.
BOTANICA ESPACES VERTS
23 bis bd de l'Ariane 06300 Nice.
T. 04 97 00 06 78 / F. 04 97 00 06 79
info@botanica.fr - www.botanica.fr

TOUT POUR LE JARDIN BIO
Amendements (composts, tourteaux, guano, fumiers ovins et bovin, farines de plume), terreau, engrais, produits phytosanitaires bio.
Gamm Vert - Lou Lambert, 225 avenue P. et M. Curie 06700 St Laurent du Var
T. 04 93 31 91 09 / F. 04 93 07 37 21

SOINS BIO DES JARDINS
Pièges Dacus Stick (mouche de l'olivier), pièges Medfly Stick (mouche des fruits). Gaules électriques OLIVADO 12V
Bio GARDEN, 11 impasse des Mauvans 06800 Cagnes-sur-Mer
T. 04 92 13 27 44
Email : contact@biogarden.fr

OLEICULTURE, LUTTE BIO
Fertilisants, oligo-éléments, répulsifs, herbes séchées, insectes... Boutique Soin bio & naturel sur internet : www.biogarden.fr
Adolive, 3105 St Pancrace 06440 L'Escarène
T. 04 93 79 69 25 - F. 04 93 79 69 26
Site Internet : www.adolives.com

ENGRAIS, AMENDERMENTS
Producteur d'engrais organo-minéraux, amendements naturels, terreaux, compost de fumier et d'algues, pour fleurs et légumes.
Engrais Passeron
7 avenue de Grasse 06220 Vallauris
T. 04 93 64 17 50 / F. 04 93 64 95 03
Email : engrais.passeron@wanadoo.fr

LOCATION, VENTE
Location, vente, réparation de matériels d'espaces verts: tracteur, chargeur, bull, camion, tondeuse, mini-pelle, etc.
A.S.M.
740 route de Biot, La Brague, 06600 Antibes
T. 04 93 95 15 01
F. 04 93 74 25 24
www.asmlocvert.net

MOTOCULTURE - NICE
Motoculteurs tondeuses Honda. Tronçonneuses débroussaillaises Zenoah - Stihl. Tondeuses autoportées John Deere.
S. A. P. A. G. Jardins
2551 chemin de Saint-Claude, Bretelle Autoroute - 06600 Antibes
T. 04 93 33 18 97
F. 04 93 95 98 83

MOTOCULTURE - ANTIBES
Motoculteurs tondeuses Honda. Tronçonneuses débroussaillaises Zenoah - Stihl. Tondeuses autoportées John Deere.
S. A. P. A. G. Jardins
Place Fontaine du Temple, Le Ray 06100 Nice
T. 04 93 84 92 24
F. 04 93 84 81 59

RÉPARATIONS OUTILLAGES
Vente et réparations de matériel électro-portatif, motoculture de plaisance, matériels agricoles, pompes. Agent ECHO et P.P.K.
Azur Réparations Outillages
4 bis rue François Massé 06300 Nice
T. 04 92 04 00 23 / F. 04 93 55 64 96
E-mail : aro7@wanadoo.fr

TRAVAUX DU JARDIN
Tous travaux de jardin, depuis la création, suivi, entretien, élagage, taille, arrosage, petite maçonnerie, aménagements.
Jardinerie Ste Anne
180 et 321, route de Draguignan 06130 Grasse (vers Peymeinade)
T. 04 93 66 54 25
F. 04 93 66 54 28

VOTRE ANNONCE :

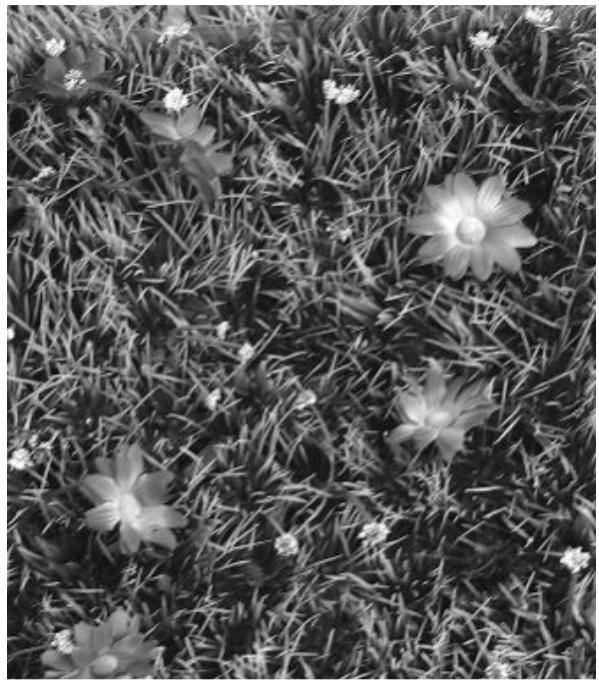
1 grand titre,
+ 3 lignes de texte,
+ 4 lignes de coordonnées

FORFAIT ANNUEL

560 € TTC (pour 6 parutions)

Appelez le 06 86 86 11 00

De mieux en mieux !



Après le gazon synthétique sur pneu, La Gazette a reçu (faut croire que les attachés de presse ne la lisent pas, n'est-ce pas censé être leur métier?) celui sur simple treillage de plastique mais agrémenté de fleurs en tissus avec tiges en plastique, le perfectionnement allant jusqu'à faire des fleurs épanouies et d'autres en petits boutons... pour faire plus vrai. La photo en noir et blanc vous prive des belles couleurs rosées, magnifiques sur le fond vert... plastique! Vous croyez que merles et rouges-gorges se laisseront berner? Qu'ils continueront à venir gratouiller la terre à la recherche de nourriture? D'ailleurs, où est-elle la terre, étouffée sous le plastique vit-elle encore? Même les plus naïfs, après s'être cassé le bec, émigreront vers d'autres jardins plus vivants... Et votre plaisir à vous, où sera-t-il? À admirer depuis votre chaise longue ce vert toujours vert, ces fleurs toujours fleuries, et ces boutons qui n'écloront jamais... sans l'ombre d'un bzzz ni d'un cui-cui, sans un papillon, sans un henneton... sans une vraie vie? Je sais, ce n'est pas un article, juste des questions, beaucoup de questions, qu'il me semble primordial de se poser en ces temps où le faux voudrait remplacer le vrai... Pouvez-vous l'accepter???

Joëlle Bouana

Lettre à Courbou à propos du gazon synthétique sur pneus recyclés

Message d'une lectrice qui réagit depuis l'autre bout du monde, le Nouveau Mexique où la pénurie d'eau est un problème bien réel depuis plus longtemps que chez nous.

Cher Courbou,
Je vous fais l'éloge de votre dévouement à fournir des informations pratiques sur le jardinage durable. C'est très important d'avoir des publications dédiées au jardinage plus écologique et à ces questions politiques. Je vous écris en ce qui concerne votre opinion "Consos-mateurs". Sans doute un journal a la responsabilité de ne pas laisser les opinions ou les intérêts de ses annonceurs imposer leur volonté au lecteur. De plus il est raisonnable que le journal ait une norme éthique pour soutenir des annonceurs qui partagent ses valeurs. Cependant je suis inquiète de votre décision de rejeter une entreprise qui fabrique de la pelouse artificielle qui a peut-être été prise sans information suffisante.

Je suis du Nouveau Mexique dans le sud des Etats-Unis. Mon entreprise de famille c'est de faire la plantation d'herbe sauvage pour le contrôle de l'érosion. Tout le monde est conscient du problème d'eau auquel nous devons faire face en ce moment. Chez moi au Nou-

veau Mexique nous avons le souci de ne pas avoir suffisamment d'eau. Dans la ville de Santa Fé il est interdit d'avoir une pelouse que l'on doit arroser. Imaginez que pour une pelouse de 300 m, on doit arroser avec plus ou moins 165 litres d'eau par jour en plein été. En plus, ça c'est seulement pour une pelouse normale qui n'est pas souvent empruntée. Et cela sans mentionner la quantité énorme de traitements chimiques requise pour les pelouses.

C'est certain que je n'aimerais pas avoir une pelouse ni de pneus recyclés ni naturelle. Mais, à mon avis, dans le premier cas c'est une question de goût alors que dans le deuxième c'est une question d'éthique. Je pense qu'il existe des applications de la pelouse artificielle où "son empreinte écologique est bien meilleure que celle du gazon...". Dans les ronds-points, par exemple, j'ai déjà vu un fleuve d'eau dans la rue pour arroser un morceau de gazon que personne ne touche. Ainsi, devant les bâtiments publics et les centres commerciaux. Ou alors considérez une

famille avec des enfants qui adorent jouer au football sur la pelouse et qui peut-être ne veulent pas accepter d'aggraver la pénurie d'eau et les risques sanitaires (engrais chimiques) ou le coût d'un vrai gazon.

Un autre problème vraiment impressionnant et que ce produit peut combattre c'est que faire de la quantité énorme de détritus du pneu que nous sommes en train de créer. La seule question à mon avis c'est de savoir si le processus de recycler les pneus en pelouse artificielle est plus destructeur que les autres façons d'en disposer et peut-être si la pelouse résiste aux mégots en flamme et aux déjections canines. De toute façon comment se fait-il qu'un magazine qui prétend soutenir comme une norme éthique "des produits innovants, moins polluants, plus écoresponsables" puisse refuser des pelouses faites de pneus recyclés alors qu'il accepte dans le même numéro de vendre une demi-page de publicité à une entreprise qui vend des machines agricoles polluantes?

Tina Romero

Réponse de Courbou

Chère Tina,

Avant tout, merci pour votre courrier, nous ne sommes pas peu fiers d'être lus jusqu'au Nouveau-Mexique.

Avant tout, il faut comparer ce qui est comparable, le climat méditerranéen est sec, mais pas (encore) désertique. Pour exemple, ma "pelouse" n'est jamais arrosée, traitée ni engrassée, juste tondue quelques fois par an; pourtant, elle est vert profond en hiver, fleurie au printemps, et jaune un mois ou deux selon les précipitations estivales. Elle abrite plusieurs dizaines d'espèces de fleurs et une quantité incroyable d'insectes, vers et micro-organismes. Convenez qu'étouffer ce biotope par une moquette plastique serait un crime.

Il est évident que les gazons n'ont pas leur place en climat désertique et que les ronds-points, bâtiments et centres commerciaux peuvent être traités de manière paysagère sans faire appel à l'arrosage. Les Américains sont d'ailleurs les inventeurs du terme *xeriscaping* (du grec *xeros* = sec et de l'anglais *landscaping* = paysager). Quelques jolies pierres, des cactus et des plantes xérophiles suffisent pour faire un décor impressionnant. En tout cas, beaucoup moins choquant qu'une moquette verte fluo au pays des Apaches.

Venons-en au sport, il est clair que les surfaces synthétiques sont nécessaires pour l'athlétisme, pour le tennis en climat sec et pour les sports en salle. Les pneus recyclés sont largement utilisés dans ces enrobés. Pour le *soccer** est-il nécessaire d'avoir une pelouse verte pour s'amuser? Les Brésiliens et les Africains ont appris à jouer sur des terrains vagues ou dans la rue, cela ne les empêche pas de constituer l'ossature de la plupart des meilleures équipes. Le rugby se pratique dans des pays très secs comme l'Aus-

tralie ou l'Afrique du Sud. Nul ne s'indigne si le chien-dent est jaune lors d'une rencontre internationale, le cydonium bien dense permet même des contre-pieds et des angles de course inimaginables sur une pelouse galloise. Le cas du football américain est un peu à part car les stades sont souvent fermés, voire climatisés, une pelouse naturelle ne survivrait pas à ces conditions.

Revenons en France où pas moins de 500 stades en synthétique sont programmés. Ils ne seront pas déroulés sur le désert, ni sur le bitume, ni sur le béton. Ce sont des espaces naturels fourmillant de vie qui vont être asphyxiés sous cette moquette. Sachant que la durée de vie d'une pelouse synthétique ne dépasse pas dix ans et que les brins se détachent facilement et se retrouvent dans le circuit des eaux pluviales, croyez-vous que cette démarche soit vraiment écoresponsable?

La nature n'a pas pour vocation d'être notre poubelle. Il existe de nombreuses manières de recycler les pneus dans le béton, dans le goudron, dans la construction de murs antibruit et même comme source d'énergie.

Concernant le matériel agricole, il ne faut pas confondre intégrité et intégrisme. Même si nous essayons de rouler au maximum à vélo, notre véhicule est diesel et la rotative qui nous imprime ne fonctionne pas à l'énergie solaire. Par contre, protéger 500 hectares de nature de la stérilisation par nos déchets (sous le prétexte de ne pas pouvoir les mettre ailleurs) me semble une cause juste et actuelle. Qu'en dites-vous?

Courbou

* Soccer est le nom donné par les Américains à ce que nous appelons le football, le mot football étant uniquement destiné pour eux à ce que nous appelons le football américain.

À propos de l'article de M. Olivier Gihaut

Quelle drôle d'époque que nous vivons, où il faut absolument que tout soit propre, rangé, désinfecté, étiqueté : "chassons le naturel et il nous chassera au galop". Pour la plupart des gens, le cimetière représente le lotissement sinistre derrière la demeure. Difficile d'y voir un jardin autour de ces maisons, un vrai désert de pierres, peu d'arbres, peu de fleurs. Pour preuve, dans l'enfer estival de ces fours à ciel ouvert ne peuvent fleurir sans peine que les chatoyantes fleurs de faïences, même les horreurs artificielles pâlissent sous les rayons. Les rares potées naturelles sont bien à plaindre des peines qu'on leur fait subir à devoir supporter des sécheresses répétées. Ces lieux ne respirent donc pas trop la vie.

Sait-on qu'au XIX^e siècle, époque dite "romantique", dans les villes, la promenade dominicale se faisait souvent au cimetière? Les vivants s'y rencontraient et glissant d'un pas léger dans les allées, on contemplait les monuments de la vanité humaine tout en méditant sur la brièveté de l'existence terrestre et de ses conflits stériles.

Ce fut donc l'époque des cimetières arborés, transformés en jardin couverts d'oratoires, de monument tarabiscotés, de statues éplorées, de vrais musées en plain air. Parmi les longues allées arborees, les carrés d'arbres toujours verts (symbolisant la vie toujours présente), on y planta beaucoup d'arbres pleureurs soutenus de cadres métalliques. Ainsi maintenus, ces arbres pouvaient déverser leurs flots de rameaux ruisselants symbolisant la tristesse et les larmes de l'adieu.

À l'opposé, les arbres fastigiés, plongeant leurs racines dans les profondeurs de la terre renvoient comme une main, un espoir vers le ciel. Pour ce rôle privilégié on employa beaucoup le cyprès de Provence bien que sa rusticité ne le confine qu'aux régions douces. Là où il ne réussissait pas, on lui préféra le faux cyprès de Lawson dans ses formes colonnaires qui ont des rameaux ascendans et raides ou étagés et souples.

S'il fut beaucoup employé pour les alignements tondus formant parfois de curieux topiaires sur de grandes longueurs. Sa forme fastigiée est idéale pour marquer les angles ou encadrer un monument. Ce dernier a toujours beaucoup de succès car il reste toujours beau, compact, et ne prend de place que de nombreuses années après sa plantation. Cela en fait donc un arbre sûr mais il ne faut surtout pas le tailler car les rameaux qui en sortiront seront en épis ce qui est du plus vilain effet.

L'oubli est l'œuvre du temps, les générations se sont écoulées laissant souvent à l'abandon ceux qui logeaient dans la terre. Les tempêtes ont mis à bas quelques arbres, d'autre se sont échevelés, et nous arrivons à nos temps modernes. Il est arrivé que dans le journal on prévienne que tel arbre survivant va être abattu car les racines ont dérangé "les occupants", et puis, parfois, c'est le grand carnage. Les morts n'ont qu'à bien se tenir, leurs jours sont comptés... la crise du logement ne touche pas que les vivants. Du même coup on rase tout : adieu monuments de pierres moussues, chapelles centenaires, sentiers étroits, arbres peu flatteurs, vieux rosiers increvables et bien seuls à fleurir sans soins particuliers...

Si votre concession ou l'emplacement permettent d'insérer une plante assurez-vous de n'y mettre du lierre, un arbre de bonne croissance ou un arbre trop vigoureux. Prenez garde de ne pas attirer les foudres de vos voisins car ici plus qu'ailleurs on n'aime pas recevoir de l'ombre et le désordre, la saillisse et la moindre fissure. Les jardins de marche, sans âmes, froids et lugubres ne peuvent apprécier que le naturel aseptisé de la fleur de soie ou de plastique. Les meilleurs lotis sont en principe ceux qui logent les murs d'enceinte d'où l'on voit souvent des rosiers grimpants et quelques autres arbustes. Malgré tout si vous pouvez planter quelque chose voici des suggestions : hormis les buis et fusains du Japon qui deviennent assez importants, la gamme des conifères nains offre quelques arbres bien compacts qui égayeront sans jamais se montrer envahissants.

- Pour le plein soleil : les formes fuselées des genévriers de Virginie : "Blue Arrow" et "Sky Rocket" d'environ 6 m de haut en 20 ans, mais aussi le genévrier commun "Hibernica", qui atteindra 4 à 5 mètres de hauteur très naine "Compressa", seulement 1 m.

- Les cyprès de Provence : je préfère "Totem", pour sa bonne tenue dans un contenant de faible volume, et en pleine terre, sa croissance est modérée donnant un arbre au feuillage très fin et serré. En revanche, il est plus coûteux à l'achat qu'un autre.

- Les cyprès de Lambert "Gold Crest", "Golden Pillar", et "Wilma" (très friables), dont les tenues en pot sont remarquables et qui poussent très bien même les pieds serrés dans du béton. Au soleil, les 2 premiers sont très dorés, l'autre est plus verdâtre.

Pour toutes les situations sauf très chaude : le cyprès Ellwoodii est beaucoup employé en pot et que l'on retrouve en fin d'été dans les poubelles car il aura beaucoup souffert. C'est un peu dommage. Je ne conseillerai pas de le mettre en pleine terre car il prendra du volume. On peut lui préférer ses formes naines : "Ellwood's Pillar" (1 m) et "Golden Ellwood's Pillar", encore plus compact.

- L'épicéa glauca Conica, pour sa bonne tenue en pot même si le volume de terre n'est pas important (la plante ne fait pas beaucoup de racines) et qui ne deviendra encombrant qu'avec beaucoup de temps. Il existe des formes plus compactes et même bleutées.

Et pour l'ombre, toutes les formes naines de thuyas qui ne demanderont ni entretien ni taille. On voit encore, dans des carrés préservés de ces vieux conifères de rocaille, nous donnant avec le recul, une idée que cela donnera après 50 ans de croissance.

Mais bon, je regretterais longtemps encore tous ces vieux cyprès de Provence qui sont tombés avec la grande Tempête de 99, et plus encore tous ces ébranchés que la mauvaise grâce a fini par déplaire. Toutes les excuses auront été bonnes depuis pour les mettre à bas, d'ailleurs à quoi serviraient les excuses si l'on ne s'en servait pas de prétexte? Mais bon, ces vieux cimetières qui avaient un air quelque peu suranné ont perdu toute âme, même dans la mort on ne vous fera pas de fleur.

Cyrille Albert

Au courrier de la gazette

Si j'avais du talent... Fable intemporelle

Si j'avais du talent je vous aurais conté, en vers bien ordinés, l'histoire d'un marchand, ma foi fort ordinaire, qui rêvait de grandir aux dépens des confrères. Mais, pour ne point risquer de déplaire aux plus grands il résolut, pardi, de tuer les petits. Une certaine loi, faite pour les puissants, par lui fut invoquée pour écraser un petit méchant de marchand résistant. Et depuis quand les insignifiants auraient-ils des velléités de ne pas respecter la loi destinée à les éliminer? Au poteau, les salauds de petits! Quand, après moult guerres, il eut fait place nette, tout réjouit et fier de ses exploits, il se crut parvenu au faîte. Au faîte, au fait, de quoi?

Comme il était désormais le plus petit de tous, il fut croqué, sans autre forme de procès, par ceux-là mêmes qu'il avait bassement courtisés.

Épilogue: à son enterrement chacun se réjouit, les uns disant leur haine, les autres leur mépris.

Prosper Téna

Animal vorace

Quel pourrait être l'animal qui se régale en une nuit en avalant 12 pieds de pensées (feuilles et fleurs sectionnées), en goûtant aux feuilles de tulipes et en terminant son repas par des pieds de salades repiquées. Je cultive en pots sur une terrasse au 3e étage à Millau, Aveyron. J'ai pensé à un oiseau ou à un rongeur car ceci se produit la nuit et ce depuis la troisième année consécutive, dans la nuit qui suit la plantation. L'anti limaces mis avant le repiquage n'ayant rien empêché, je suppose que ce ne sont pas les limaces (en outre, aucune trace sur les pots).

Josette Hart

C'est en effet beaucoup pour une petite bête. Regardez néanmoins si, à force de récupérer le terreau de l'année précédente, il n'y aurait pas des vers blancs ou gris dans les pots, bien au fond. Ils ont un appétit redoutable. Leurs mœurs sont nocturnes.

Punaise!

Pourriez-vous m'indiquer comment me débarrasser des punaises qui vont sur mes pieds de tomates?

Jean-Pierre Cazaux

Les punaises y vont, c'est une chose, mais est-ce qu'elles les dévorent? Si vous parlez des gendarmes, ces punaises rouges et noires, sachez qu'elles ne font guère de dégâts, même si leurs populations semblent parfois inquiétantes. Peut-être un lâcher de poules serait-il efficace...

Dallage enherbé

Je souhaite réaliser un passage dans une petite cour de 100 m² pour une voiture. Actuellement il y a du gravier. J'aime la remplacer par un

Azadirachta indica, Méliaceae

Plus connu sous les noms de *neem* (en anglais et espagnol), *nimier* ou *mangoulier* (en français), cet arbre originaire d'Inde et de Birmanie, est cultivé sous les tropiques dans les régions arides et semi-arides. C'est un arbre à croissance rapide, planté pour l'ombrage et l'ornement (le long des routes, dans les cours...) mais aussi utilisé pour reconstruire des sols agricoles dégradés. Le bois est utilisé comme combustible, pour la construction des poteaux et l'ébénisterie; il est droit et résiste aux insectes xylophages comme les termites.

Les fleurs en panicules blanchâtres sont mellifères. Les fruits jaunes et sucrés, ont un goût agréable (la pulpe est peu abondante); ce sont des drupes ellipsoïdales de 1 à 1,8 cm de longueur. La graine est oléifère et particulièrement riche en *azadirachtine* insecticide. Les feuilles sont très appréciées du bétail, faiblement par les chèvres. Les graines et les feuilles broyées en poudre sont utilisées comme insecticide pour la conservation des récoltes (grains), en particulier contre les bruchidés des légumineuses. Des graines, on peut extraire une huile, utilisée en savonnerie, en mécanique, pour l'éclair-



rage, en pharmacie et dans les produits cosmétiques. Toutes les parties de l'arbre ont un usage en médecine traditionnelle.

L'arbre persistant, sauf en cas d'extrême sécheresse, mesure 10 à 15 m de haut, les branches sont étalées. Les racines peuvent descendre profondément (jusqu'à 15 m!). Il résiste bien à la sécheresse, la température optimale de développement étant de 26 °C. Il se développe sur des sols très

pauvres et tolère une légère saillante. On plante les graines séchées à l'air, puis stockées dans du sable humide (leur durée de vie n'excède pas 1 mois). Il se multiplie par semis direct ou par bouturage. Les jeunes plants doivent pousser avec un léger ombrage.

La fructification démarre vers 4 ou 5 ans. Un arbre adulte produit 10 à 15 kg de graines par an. Le nombre de graines par kilo varie de 1800 à 4 000.

Le *nimier* est un des fers de lance contre la désertification. C'est une espèce qui peut se montrer envahissante, les racines sont puissantes et traçantes. Répandu dans une large partie de l'Afrique soudanienne, à partir d'une introduction unique (introduit au Ghana par le Général Guggisberg en

1919), il commence à souffrir de l'étroitesse de sa base génétique, et présente des phénomènes d'attaque parasitaire épidémiques (Niger et Cameroun).

Cet arbre est multiplié actuellement au Caire dans une pépinière du Ministère de l'Agriculture, dans la ferme Groppi, en petites quantités, vu la faible demande... due à la méconnaissance.

Claude Chauvineau

dallage en pierre ajourée dans lequel du gazon pousserait. Savez-vous si cela est difficile à mettre en œuvre? J'aimerais également mettre un gazon de fainéant (peu d'entretien et peu d'arrosage) genre *Zoysia tenuifolia*. Connaissez-vous cette plante et qu'en pensez-vous?

Fabrice Perche

Le gazon entre les pierres c'est surtout joli sur les publicités. Dans la réalité, c'est assez contraignant, surtout si l'on est maniaque. L'option graminée naine me paraît plus astucieuse. Je ne connais pas personnellement le zoysia, mais pourquoi pas. Évitez la sagina qui jaunit en un rien de temps, et l'helixine qui est super glissante.

Problèmes de rosiers

J'ai un rosier sur tige très mal placé. Puis-je le planter à un autre endroit? Si oui, à quelle période et comment dois-je m'y prendre. J'ai un balcon situé nord-ouest; soleil de biais l'après-midi.

J'ai des rosiers qui deviennent malades et je ne sais comment les soigner: les feuilles deviennent collantes, se recroquevillent et meurent. Je les ai retirées pensant que cela s'arrangerait... mais non. Alors par peur de contamination, j'ai ôté mon rosier. Mais ce matin, une feuille d'un rosier voisin présentait des feuilles brillantes de colle! Au secours, que faire? J'ai déjà traité avec vaporisateur les 3 maladies courantes, mis ce qu'il fallait contre les pucerons... qu'il n'y a pas encore. Et je croise les doigts pour garder le plaisir de voir s'ouvrir mes roses...

Aidez-moi Monsieur aux mains vertes, aidez-moi...

Transplanter un rosier s'effectue de préférence pendant le repos de végétation, de novembre à mars. Ensuite, c'est plus

risqué mais possible en prenant une grosse motte.

Pour les maladies, le seul remède 100 % efficace, 100 % bio, c'est d'arracher et de passer à autre chose. Les rosiers ne sont pas faciles à tenir en bac car leurs racines demandent de l'espace et ont tendance à s'autoempoisonner au bout de quelques années.

La présence de « colle » fait penser à du miellat de pucerons. Ces derniers sont probablement agglutinés quelque part au dessus. Trouvez-les et écrasez-les, mais surtout nourrissez-en doucement votre rosier avec un paillage nutritif, à base de compost.

Même sur le balcon on peut réaliser son propre compost en accumulant les déchets organiques de la cuisine (les épluchures et le marc de café) et en disposant quelques vers de terre rouges.

Ethnobotaniste, qu'est-ce que c'est?

Dans votre Gazette n°65, page 4, vous parlez d'un métier: ethnobotaniste. Auriez-vous l'amabilité de m'expliquer son domaine, plus précisément que ce que j'en comprends par l'étymologie des mots? De plus, connaissez-vous le cursus d'études y menant? Ou savez-vous qui peut me renseigner?

Ne me cherchez pas dans vos abonnés! J'ai découvert votre revue il y a plusieurs années, en fouinant chez mon marchand de journaux habituel. Depuis, et bien qu'habitant en banlieue (sud!) de Rouen, sur un terrain de 350 m² maison comprise, à la fois l'humour et l'engagement font que je l'achète régulièrement.

Mais si tout le monde s'abonne à ses journaux et revues, les marchands ferment... et comment vous aurais-je rencontré? J'ai quand même craqué, lorsque vous traversiez une si mauvaise période, il y a environ trois

À ma connaissance, l'électricité ne fait pas de mal aux plantes, à cette intensité.

La phacélie peut fleurir à son aise, mais ne tardez pas trop ensuite car si elle fait ses graines vous risquez d'être envahi les années suivantes. Coupez et laissez sécher sur le sol pendant quelques jours. Ne cherchez pas à enfouir profondément mais incorporez aux premiers centimètres de sol, par une sorte de bêchage grossier.

Pistachiers

Je suis à la recherche de pistachier (*Pistacia vera*) et n'arrive pas à en trouver. Je me suis adressé aux pépinières de l'Huveaune et il n'en a pas.

Il faut absolument des arbres greffés, pour différencier les mâles des femelles je crois. Probablement qu'il faut planter les 2 pour obtenir des fruits. Connaissez-vous un pépiniériste ou un particulier chez qui je pourrai me procurer ces espèces.

Christian Bellone

Pistacia vera, le vrai pistachier, originaire d'Asie Centrale, est très répandu autour du bassin méditerranéen dans les garrigues et les maquis, aux Etats-Unis et en Iran. Il peut monter à 10 m et résiste à la sécheresse et au froid (jusqu'à - 20°C!). Il a d'ailleurs besoin de températures basses en hiver pour produire ses fruits. Il supporte bien les sols calcaires et tolère une certaine saillante. Le terrain doit être bien drainant car, s'il a besoin d'une irrigation régulière pour fructifier, il déteste l'humidité stagnante. Pour la production, il faut effectivement deux sujets, un mâle et un femelle. Si vous avez Internet je vous conseille d'aller lire ce témoignage d'un jardinier de Toulon qui a obtenu sa première fructification (les arbres ont 12 ans): <http://www.copflr.org/articles/7a12/article0pag1.html>

La pépinière Hodnik (45700 St Maurice sur Fessard) en propose, ainsi que Florama (64160 St Jammes).

Recherche de plantes

Je recherche des pépiniéristes possédant les plantes suivantes:

- Le difeu d'Afrique Centrale
- Thaumatococcus danielli
- Crataegus pubescens
- Crataegus mescicana

Patrice Volny

Ruelle de la Grande Rivière
97130 Capesterre Belle Eau (Guadeloupe)

Tortue

Jardinier, consternée d'avoir perdu sa tortue grecque de 20 ans, adopterait la vôtre si vous devez vous en séparer. Bons soins attentifs et adaptés assurés, dans jardin à la campagne.

Tél. 04 67 44 04 50

Plantes en danger?

J'aimerais faire courir sur une cuve à eau, en plein soleil l'été, une grimpeante, mais j'ai peur que le métal qui entoure la cuve ne brûle la plante? Qu'en pensez-vous?

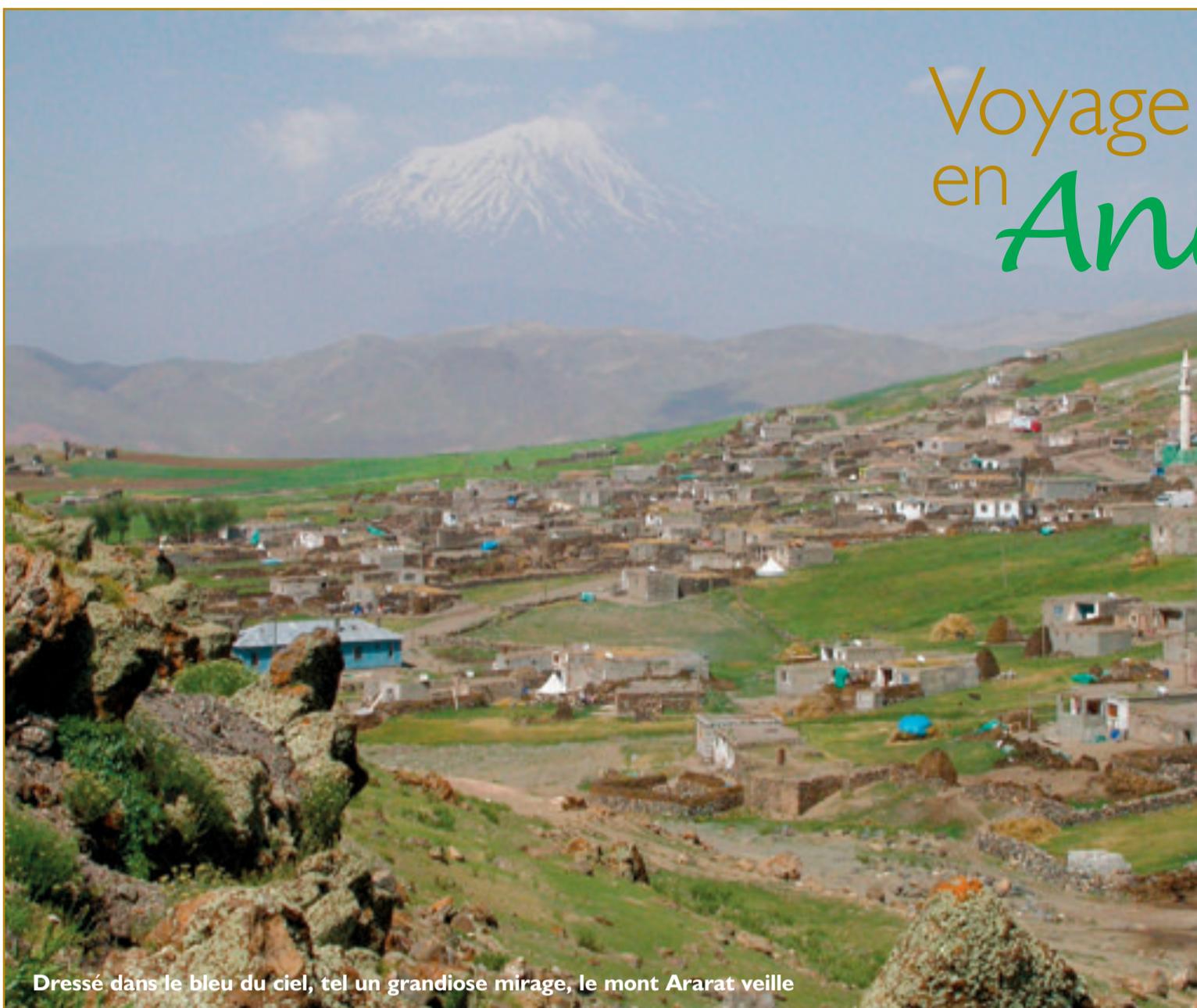
J'ai dû mettre un fil électrifié tout autour de mon terrain (les nounours qui me servent de chiens se fichent pas mal de ma future haie mélangeée, bébé actuellement!), les impulsions peuvent-elles être dangereuses pour les plantes qui pourraient toucher le fil?

Une dernière question: faut-il laisser fleurir la phacélie avant de la couper pour engrais verts?

Oriane (38)

Pour la cuve, pas trop de crainte: à partir du moment où la plante grimpe, elle fait de l'ombre et donc ne peut pas brûler sur le métal. Par précaution, prenez une tropicale à végétation rapide, genre *Thunbergia alata* (la Suzanne aux yeux noirs).

Voyage botanique en Anatolie



Dressé dans le bleu du ciel, tel un grandiose mirage, le mont Ararat veille

Lorsque l'investissement de chaque instant que nécessite leur travail à la pépinière Brochet-Lanvin et au Jardin Botanique de la Presle leur laisse quelques jours de répit, Edith et Dominique n'ont qu'un rêve, partir à la découverte des paysages où croissent leurs plantes préférées. Lors de l'été 2005, le rêve s'est réalisé et ils ont pu partir à la "conquête" des monts de l'Anatolie. Dominique nous prête ses yeux et sa plume pour nous emmener rêver avec lui de la richesse des paysages, des gens, et de la flore...

Texte et photos
Dominique Brochet-Lanvin

Après les Tian Chan, dans le milieu du continent asiatique, en 1998, cet été 2005 allait être un nouveau départ vers l'Orient, vers les montagnes de l'Islam. Islam des longs voiles sur les chevelures féminines, plus nombreux, et surtout plus longs et plus foncés dans l'aéroport d'Istanbul vers les vols intérieurs desservant Van, Erzurum ou Trébizonde, notre destination. Mon bermuda d'Européen nordique, censé anticiper de fortes chaleurs, équivalentes à Paris ou Reims ce jour, me place comme une cible privilégiée de ces regards indiscrets.

Pour atteindre notre hôtel, vingt-cinq kilomètres d'une étrange conduite où la règle est de contraindre le moins possible la trajectoire – clignotants, freins, boîte de vitesses, ligne blanche, feux rouges sont utilisés avec parcimonie. Le klaxon semble communiquer d'une façon presque animale et plus subtile qu'en Europe.

Première étape: un passage rapide au monastère de Sumela, équivalent touristique de notre Mont St Michel qui nous permet de rencontrer, pêle-mêle, des plantes saxicoles comme *Teucrium polium*, *Phlomis russeliana*, *Polygala supina*, *Campanula betulifolia* mêlées à d'autres megaphorbiées : *Heracleum pastinacifolium*, *Sympitium asperum*, *Aruncus vulgaris*... Et aussi quelques preuves de notre incursion dans la chaîne pontique : *Hedera colchica*, *Fagus orientalis*, *Ilex colchica*, *Staphylea colchica*.

Nous passons le col de Zidana (200 m) et basculons vers le sud déjà plus sec : *Saxifraga paniculata cartilaginea*, *Rosularia semper-vivum*, *Aquilegia colchica*, *Asyneuma virgatum*, *Helleborus orientalis*, *Sempervivum artvinense*, *Tanacetum parthenium*, *Consolidia orientalis*, *Centranthus longiflorus*, *Astragalus ponticus*...

À Bayburt, le "marchand de sable" sort du minaret sa longue plainte et nous plonge dans notre première nuit en Anatolie.

Le plus beau des tapis de fleurs

Nous prenons la route en direction du Sud-Est et découvrons un magnifique talus qui valide le concept de prairie ou bas côté fleuri tant convoité et quelquefois galvaudé dans nos agglomérations françaises. Un mélange de buglosse (*Anchusa*), épiaire (*Echium*), Pavots cornus (*Glaucium*) et pour lier le tout, de vaporreuses gypsophiles et crambes.

Plus haut, en situation encore plus ouverte, s'épanouissent *Acantholimon glumaceum*, astragales, *Linum mucronatus*, *Convolvulus galaticus* et, pour le salicophile que je suis, un très beau saule à jeune feuille rouge, *Salix excelsa*. Très rutilant ici, *Lathyrus tuberosus* tient compagnie au *Cerithus minor* et aux tout aussi spectaculaires *Eremurus spectabilis* et *Salvia verticillata* ssp *amasiaca*. Spectaculaire orobanche rouge vermillon à gorge noire, *Phelypaea coccinea* est

autant flashante pour les insectes que surprenante pour les botanistes. Nous admirons aussi *Polygala anatolica*, *Euphorbia oblongifolia*, *Salvia microstegia*, *Hesperis matronalis* (la parfumée : juillet), *Coronilla orientalis* var *balansae*, *Onobrychis cornuta*, *Allium decipiens*, *Euphorbia denticulata*, *Scutellaria orientalis*, *Helichrysum arenarium*, *Onosma armenum*, *Salvia lavandulifolia*, *Aethionema grandiflorum*...

Pasinler est une petite ville à priori centrée sur les machines agricoles et moyens de traction dont les ânes font encore partie intégrante. C'est surtout une ville de sources chaudes. La Turquie est malheureusement le théâtre de séismes violents. Ces bains sont quelques maigres compensations que propose un hôtel adossé à l'établissement thermal. Surprise ! Les bains ne sont pas mixtes. On me propose un endroit au bout d'un tunnel embué et sentant le soufre hydraté. Les teintes ocre des murs, la vue lointaine d'une grande marmite dont ces hommes rudes, dignes descendants des Seldjoukides, s'extirpent, me font penser à une gigantesque soupe de poisson en préparation ! Et je m'appelle Brochet... Expliquer avec humour au tenancier que ce poisson d'eau douce ne vaut rien dans ces conditions me semble compliqué...

La route est maintenant une longue ligne filant plein sud au milieu des steppes assez voisines de celles que l'on traverse au Kirghizstan. Les troupeaux sont ici plutôt composés de moutons, et le cheval du "cow-boy" plutôt un âne qu'accompagne un gros chien.



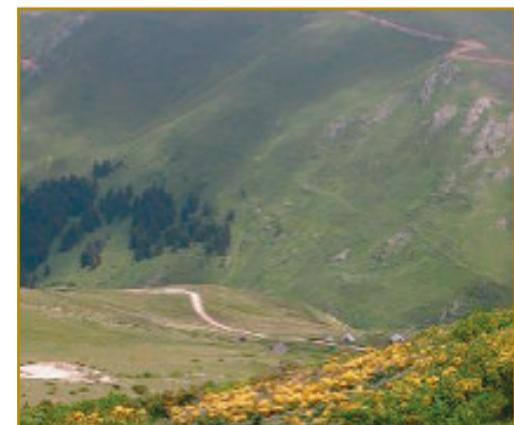
Campanula gracilis tridentata



Consolida pubescens



Philyphaea coccinea



Rhododendron luteum



Pelargonium endlicherianum



Coronilla orientalis balansae



Provision de chauffage

Les bulbeuses dans ces steppes sont omniprésentes car parfaitement adaptées, *Eremurus*, *Allium*, *Gladiolus kotschyani*, ornithogale complètent les grandes familles de la steppe : rosacées, astéracées, fabacées, mais aussi scrophulariacées tel que *Linaria coriflora* ou lamiacées comme *Ziziphorus clinopoides*, et bien sûr des poacées : *Sripa pennata* ou *eriantha*. Les polygonacées, pour nous plantes de lieux frais, y présentent, avec les *Atraphaxis* plus proches de la renouée du Turkestan, de réelles aptitudes.

Notre première journée de marche nous rassure sur un des deux objectifs "alpinistiques" de notre séjour : le Súphan, volcan entre 4 000 et 4 300 m d'altitude suivant les cartes, et entre deux et trois jours de marche suivant les renseignements : aucun conseil d'approche si ce n'est de ne pas l'approcher de nuit ! Difficile, s'il y a 2 jours de marche ! Craindrait-on, comme avant la conquête du Mont Blanc, de devoir affronter les esprits de la Montagne dans les pics et glacières des hautes altitudes ? On estime, dans notre guide, que cette ascension semble possible puisque la région est plus paisible. Que s'est-il passé quand ce n'était pas paisible ?

En montant, nous rencontrons *Alkanna orientalis*, orobanche *narcissiflora*, *Euphorbia denticulata*. Je longe plutôt que ne traverse le village, et remonte les ruelles canalisant les eaux usées. Comme dans bien des régions sans arbres, les bouses sont séchées, puis stockées en tas pour servir de combustible l'hiver. Comment survivre en cette saison dans ces habitations où l'électricité, les antennes paraboliques et quelques petits tracteurs jouxtent une hygiène d'un autre âge. Comment ne pas établir, quelques mois plus tard, une relation entre ces conditions de vie d'éleveurs avec leurs volailles et les conséquences sanitaires que nous savons maintenant. Des décès dus à l'influenza aviaire ont été recensés ici près de Van et près de Dogubayasit chez les "Kurdes du Sec" où la terre est le matériau de construction, la boue le liant, et les égouts déversés trop souvent dans les rues où il ne pleut pas.

Plus loin, on papote... avec les mains surtout. Échanges de soupires et de petits gâteaux (chez nous on ajouterait le vin blanc et le saucisson mais bon !), et nous voilà partis à converser avec un monsieur qui nous dit tout sur l'accès au Súphan : 5 heures aller-retour, 3 heures en "bourrant comme des ânes" (ou équivalent) ! Puis il conclut en s'excusant, il faut qu'il y aille ! Il va devoir nous casser les oreilles ! C'est quoi ? Un maréchal ferrant ? Un pompier ? Un homme politique ? Un camelot ? Un bûcheron ? Non, un muezzin ! Une sorte de Don Camillo en goguette ! Nous sourions encore de cette sympathique rencontre qui nous met en confiance.

Le soir, nous avons repéré un routier au bord du lac et de la grand-route qui, évitant l'Irak, relie le fond de la Méditerranée : Liban, Palestine, Syrie à l'Iran. Les bus, petits et grands, passent sans interruption. On comprend dans ces endroits ce que Proche-Orient et géopolitique signifient.

Aux confins du mont Ararat

Il est maintenant 5 heures du matin et notre maître d'hôtel, censé nous réveiller, dort devant la télévision. Heureusement, nous avions anticipé cet oubli et serons à pied d'œuvre pour l'ascension du Súphan. Rapidement, nous retrouvons l'altitude atteinte précédemment en ayant traversé un grand troupeau de chèvres. Leurs deux bergers ont dormi dehors ; deux enfants, un plastique contre l'humidité et un feu d'astragales entre 3 pierres pour se réchauffer et faire le thé, c'est plus que spartiate.

Nous prenons un névé qui bizarrement ne constitue, en son aval et même à sa proximité immédiate, aucune humidité apparente. La neige s'évapore, sublimée en vapeur d'eau, ou migre, pour une faible partie, dans ce sol composé de graviers hyper drainants. La montée revient à gravir une immense dune de sables grossiers plus ou moins stabilisés par des graminées éparses, *Artemisia pontica*, des Astragales aux teintes bleues et pourpres, des *Anthemis* et *Tropaeolum* à feuilles frisées, *Carduncellus acaule* et géométrique, *Asperula pontica*, *Thlaspi sinense*, et *T. kurdicus*, *Pulsatilla alba*, *violacea*, *Myosotis olympica*. La dernière rampe à escalader dans de gros cailloux nous trouve le souffle un peu court.

Quelques jours plus tard, après l'ascension du Nemrut, volcan présentant un cratère de 17 km de large soit un des plus vastes de la planète, nous longeons la frontière iranienne et, tel un immense nuage, nous apparaît celui que nous attendions : le mont Ararat, *Agri Dagi*. Les montagnes nous cachent ou dévoilent le superbe édifice. Strip-tease qui se terminera par une découverte totale, à l'approche de Dogubayasit (2 000 m), ville frontière de garnison pas plus rassurée que cela, par l'annonce, ces jours-ci, d'un Iran nucléaire tout à fait indépendant ; c'est aussi le camp de base de l'Ararat et le site du superbe palais de Sheik Ishak Pasha, gouverneur du secteur il y a trois siècles.

Toujours plus au nord, nous plongeons vers la vallée de l'Araxe et Iğdır, tout près de l'Arménie et de la capitale Erevan. Pas de doute, les abricotiers le prouvent, c'est le territoire de *Prunus armeniaca*. Mais aussi d'un petit groupe de pépiniéristes qui, dans la ville, attendent le chaland. Pas d'étiquettes sur les plantes (et bien sûr pas de prix) et un nom donné en turc. Edith craque pour un ou deux rosiers mais, pesant chacun 5 kg, la taxe de soute nous effraie un peu. Edith sort son greffoir et le montre au vieux pépiniériste qui a travaillé en Allemagne. Le bonhomme paraît très surpris de voir une femme avec cet outil dans sa poche et visiblement sachant s'en servir pour greffer !

Dans les "vallées géorgiennes" : *Seytan Kalesi*, le château du diable, que nous ne trouvons pas. Nous demandons au village la direction. Un enfant nous renseigne et nous guide. Nous voyons rapidement l'édifice qui rime bien avec maléfices. Une famille en vacances humanise les lieux. Comme souvent, c'est la cérémonie des photos. Un deuxième garçon un peu plus âgé rejoint, avec ses

deux gros chiens de berger, notre aide devenu guide. Nous rencontrons, grâce au climat plus frais, une flore de type mégaphorbiée : *Stachys macrantha*, *Geranium collinum*, de gigantesques *Sympitium asperum* de 2 m. Enfin une spirée ! *Spiraea crenata* ? Puis *Onosma bourgaei*. Nous entendons quelques coups de fusil ! Des chasseurs certainement ?

Nous retrouvons le village dont la pauvreté, ne serait-ce que par l'état des rues à peine praticables en voiture, semble assez évidente. Conscients de la servabilité de nos petits guides, nous leur donnons notre menue monnaie qui les rend visiblement mécontents. Ils exigent bien plus ! Des hommes armés de fusil à pompe s'approchent de notre groupe. Nous nous sentons piégés, le désir de billets plus importants rend le deuxième enfant prêt à utiliser des cailloux pour nous forcer à obtempérer. Nous retournons à notre voiture conservant un œil sur celle-ci et le chemin à prendre et un autre sur l'exigeant enfant sans oublier nos "chasseurs".



Le lac Genis étend la nappe de ses eaux gelées à 3200 m d'altitude



Lilium ciliatum



Lilium kesselringii

Cette journée mémorable finira en apothéose quand, rentrant à notre hôtel, nous voyons en fleurs une corète, espèce somme toute courante dans nos jardineries, mais ces jardineries ou marchands de plantes n'existent pas à moins de 150 km d'ici. Nous nous approchons et mon épouse, qui cherchait *Rosa foetida* depuis le début du périple, découvre 'Persian Yellow', que J. Pernet Durand a utilisé pour obtenir le premier rosier jaune 'Soleil d'Or' en 1900. La surprise n'est pas tant sa rareté puisque certains pépiniéristes la proposent en France, mais ses retrouvailles en son lieu d'origine. Il y a tout lieu de croire que cette plante-là n'est jamais passée par les mains de pépiniéristes et que nous sommes au plus près de la souche d'origine. L'avoir trouvée à 1 800 m d'altitude, en lieu pas si sec et chaud que cela, mais au pied d'un mur, nous amène à reconsiderer nos conseils de culture. Après quelques mots de remerciements à la jardinière qu'on aurait bien voulu faire parler, quelques écussons sont ajoutés aux différents rosiers des Damas déjà collectés par Edith.

Nous observons, depuis un col à 2 500 m, un labour en bandes régulières isoaltimétriques laissant 2 m de largeur de pelouse et se succédant ainsi sur des hectomètres. Ces bandes alternées sont-elles censées conserver plus de neige et de fraîcheur lors des fontes nivales au printemps ? Toujours est-il que ce rajeunissement de la flore, favorable à ces bandes de plantes annuelles multicolores, nous suggère encore quelques essais de prairies.

Nous voulons découvrir une des églises géorgiennes à Ishan, l'église de la Mère Dieu. Ce site du VII^e siècle, apaisé par l'ombre des arbres et préservé dans un contexte si hostile, nous émeut vraiment. Nous reprenons la route sous la chaleur des 1 000 m et son cortège de plantes adaptées : *Acantholimon acerosum*, *Ephedra major procera*, *Echinops sphaerocephalum*. Nous atteignons Yusufeli, la base touristique de cette région. On imagine Chamonix il y a deux siècles : plutôt sympathique, quelques magasins bien pleins, quelques infos en anglais, un office de tourisme.

Après une nuit dans une "pansyon", nous nous dirigeons vers un camp d'altitude à 3 000 m. Dilber Duzü où le camping est toléré et même organisé puisque des W-C sont en place.

Nous observons *Primula longipes* et *P. algida* les pieds dans l'eau, *Gentiana pyrenaica*, *Draba rigida*, *Arnebia pulchra*, *Primula veris var. Sieboldii*, *Veronica gentianoides*, *Gagea lutea*, *Corydalis alpina*, *Gentiana verna angulosa*, *Fritillaria latifolia*, *Sedum pallidum var. bithynicum*, *Sempervivum artvinense*, *Daphne pontica*, *Anemone narcissiflora*, *Geranium cinereum*, *Androsace villosa*, *Asperula pontica*.

Après l'ascension du probable point culminant des Kaçkar et la chaîne pontique, nous croisons à la descente trois jeunes Turcs venant d'Erzurum à 130 km à vol d'oiseau, au moins 200 km à pied et des kilomètres de dénivelés... Chaussures de sport fatiguées, sans vêtements chauds, partis il y a 5 jours, ils n'ont rien mangé depuis hier mais se portent bien car ils sentent la fin de leur approche d'un sommet qu'ils n'ont pas, mieux que nous, identifié. Nous leur souhaitons bonne chance dans leur presque mystique randonnée.

Le long de la route, des treuils enjambent la rivière pour desservir de petits chalets. On y rencontre abricotiers, grenadiers, figuiers, mûriers, et toutes sortes de cultures maraîchères irriguées grâce à des petits canaux latéraux et quelquefois de plus modernes tunnels et ombrières desservies par un réseau de tuyaux, vannes et capillaires. Cette alliance de tradition et de modernité nous donne de bons messages d'espoir de voir les paysages se réconcilier avec leurs paysans. Paysans dont nous venons de doubler une famille tirant une carriole. En cherchant un endroit ombragé pour pique-niquer au bord de la route, tandis que le groupe nous double, nous découvrons un couple de grands-parents et leur petite fille aux longs cheveux bruns et au grand sourire que l'absence de voile nous rend si beau. Le "papy" veut glaner les mûres au bord de la route. Bien qu'il soit étonnamment leste, je ne peux m'empêcher de lui donner un coup de main pour tendre la toile en dessous de l'arbre et participer du coup à ce travail familial. Le retour est quasi immédiat. Nous partageons un peu la récolte, un peu le pain et les deux index du vieil homme se rapprochent pour n'en faire qu'un, accompagnés de ces yeux humides tout ridés de reconnaissance, nous gratifient de ce voyage. Les dieux de la nature nous ayant vu et entendu dans cet échange, nous permettent de découvrir un peu plus loin ce que nous espérons : *Pelargonium endlicherianum*, en masses fleuries plus ou moins étendues au bord de la route. Quelle autre région au monde peut rassembler naturellement ce si beau "géranium" et cet *Acantholimon acerosum* classé "plante alpine". Cette vue, cette photo valent aussi le voyage.

Un incroyable choc climatique

Sur le retour vers Rize et la mer noire, nous retrouvons nos hélvétiques chalets et quelques vergers de cerisiers – une des spécialités locales avec les noisettes. Vers 1 500 m, le volant colle presque subitement aux doigts. Nous nous trouvons entourés d'une moiteur d'autant plus sensible qu'il y a une heure, nous étions dans l'extrême opposé. À 1 000 m, les versants toujours raides s'arrondissent, d'immenses treuils réapparaissent mais pour une unique culture qui ressemble à du buis. Tout est gris au loin et il nous faut nous approcher pour identifier cette plante qui est *Camellia sinensis*, c'est-à-dire le thé. *Pelargonium*, plante alpine, *Camellia* dans le même jour ; nous sommes ébahis !

Nous nous mettons en route vers ce thé et croisons *Telekia speciosa*, *Sedum stolonifera* et surtout les fruits désormais comestibles pour nous de *Prunus laurocerasus (officinalis)*. Alors que je faisais l'espion au-dessus du mur d'une usine de torréfaction de thé, en tentant d'en photographier l'intérieur, un gardien s'approche de moi en me lançant des regards sévères. Il nous invite à le suivre. On n'a que ce qu'on mérite et si j'ai fait une bêtise, je vais devoir m'expliquer. La curiosité n'est pas un vilain défaut, les photos oui : on nous offre du thé, en attendant un guide qui désaltérera notre curiosité. C'est donc un attaché à la direction qui va consacrer une demi-heure de son temps à nous emmener depuis les bennes des camions venant du bas des treuils ou des champs jusqu'à la mise en sachet, en passant par le tamisage, le séchage et la torréfaction dans de sublimes odeurs qui nous font comprendre le goût immodéré des Chenilles pour les tendres feuilles du printemps.

La veille de notre départ, alors que nous sommes à 2 000 m d'altitude, notre regard baigne sur des champs entiers de *Polygonum bistorte* en fleurs et, dernier must du proche Caucase, d'immenses massifs de *Rhododendron luteum*. Avec le blanc *R. ungenis* et le rose *R. ponticum*, la preuve est faite que nous nous approchons du foyer mère himalayen des rhododendrons et que mes phobies de *Pelargonium*, *Camellia* ou autres rhododendrons sont presque de l'histoire ancienne, ne serait-ce que pour les feuillages si variables de ces "Azalées mollis".

Quelques jours ? Quelques heures ? Quelques siècles ? Nous revoilà scrutant Venise et repensant à Marco Polo, Trabzon et toutes ces destinations asiatiques...

Le Jardin Botanique de la Presle

Le Jardin Botanique de la Presle, en liaison avec les jardins botaniques de toute la planète, s'investit de trois grandes missions : conservatoire, pédagogique et scientifique. Conservatoire de la flore locale, internationale et des plantes horticoles, le jardin est ouvert au public toute l'année. Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 14 à 18 h, samedi de 9 à 12 h et de 14 à 18 h. Fermé les dimanches et jours fériés sauf le 2^e dimanche de mai, le 3^e de juin, le 1^{er} de septembre et le 2^e d'octobre (les après-midi).

Tél. 03 26 59 43 39 Fax 03 26 59 42 20

Site : www.jardin-brochetlanvin.com

Email : jbpresle-brochetlanvin@club-internet.fr

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.

Une collection prometteuse

Jacques Urban
Editions l'Arbre de Vie
24 € port offert

Voici une bonne, une excellente et ambitieuse initiative que la Gazette ne peut que soutenir. Les Cahiers du Naturaliste seront à la botanique ce que le dictionnaire de l'Académie est à la langue française. De grands spécialistes vont se relayer pour décrire les genres, espèces et variétés cultivées de toute la flore mondiale. Jacques Urban a commencé la série avec ce premier fascicule qui présente tout d'abord les options scientifiques de la démarche, puis décrit les végétaux de Aa à Acachmena (dont une remarquable étude des Abies). Sont en cours de rédaction les futurs cahiers (Eucalyptus, Salvia, Acacia, Acer) qui constitueront à terme une référence botanique mondiale (en français de plus). La pérennité de cette démarche sera liée au succès du premier cahier vendu 24 €, la Gazette offre le frais de port à tous ses lecteurs.

Les Agrumes

Michel Courboulex/Editions Rustica
Réédition du premier livre réalisé par l'équipe de la Gazette, un ouvrage pratique et bien illustré pour vous aider à cultiver des agrumes en terre ou en pots. Prix port compris 14,80 €

Les Oliviers

Michel Courboulex/Editions Rustica
Les principales variétés et leurs terroirs ; la culture en pot, en jardin, en oliveraie ; la récolte des olives et leur transformation, l'huile d'olive et ses multiples saveurs. Prix port compris 14,80 €

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

Ref	Qté	Désignation	Prix port compris	Total
DORT		Purin d'ortie et Cie	17,00 €	
TAPI		L'art du tapis de fleurs	17,00 €	
CARRE		L'art du potager en carrés	18,20 €	
OLIV		Les oliviers	14,80 €	
AGRU		Les Agrumes	14,80 €	
EDIMID		Jardins du Midi	29,00 €	
CUCH 1		Plantes du Midi tome I	24,00 €	
CUCH 2		Plantes du Midi tome II	20,00 €	
SAISO		La palette des saisons	27,00 €	
AIME		Le jardin comme on l'aime	30,00 €	
ORCHI		Orchidées sauvages, GN	45,50 €	
GUAR		Garrigue, Grandeur Nature	53,00 €	
ROSE		La rose pas à pas	14,50 €	
POTA		Le potager pas à pas	14,50 €	
BIO		Le bio jardin pas à pas	14,50 €	
VERT		En Vert et malgré tout	17,00 €	
NAT1		Cahier du naturaliste n° I	24,00 €	
EROT		L'herbier érotique	40,00 €	
TOTAL			



LES PRÉCÉDENTS NUMÉROS

Les anciens numéros de la Gazette peuvent vous être adressés, dans la limite des stocks disponibles, au tarif suivant

Avis aux amateurs, nous avons retrouvé un petit stock des n° 18 et 19 (avec supplément magazine) ainsi que du n° 29

- 1 • Les mimosas+ hors série Les plantes australiennes : 2,50 €
- 8 • Dans la Gazette y a des Cactus. L'Eau vol. I : 2,50 €
- 11 • Maudits gazons, divines pelouses : 2,50 €
- 13 • Jardins de senteur. Les plantes qui puent : 2,50 €
- 16 • Massacres à la tronçonneuse. Les plantes carnivores : 2,50 €
- 17 • To bio or not to bio. Le plein d'épices : 2,50 €
- 18 • Les roses sont au parfum. En finir avec le désherbage : 2,50 €
- 19 • Hibiscus à la folie, la mode est au jardin : 2,50 €
- 20 • Jardin de nuit. Un volume de pastis : 2,50 €
- 22 • Les bons petits pins. Les potagers de l'an 2000 : 2,50 €
- 29 • Les Fées de serres et les fées du logis : 2,50 €
- 31 • La planète des sauges. Pots, contenants et conteneurs : 2,50 €
- 32 • Mare et bassins. Les plantes de la soif : 2,50 €
- 33 • Le tour de France des arbres fruitiers : 2,50 €
- 34 • La Vigne : 2,50 €
- 43 • Des légumes beaux et bons. Les Cannas : 2,75 €
- 45 • Au feu les piments! Ombre et lumière : 2,75 €
- 55 • Ipomées & Cie, Le bio c'est si simple : 2,75 €
- 56 • L'exotisme au jardin, C'est quoi un jardin propre? : 2,75 €
- 57 • Fruits d'ici et d'ailleurs, Les arbustes persistants : 2,75 €
- 58 • Du neuf chez les tulipes, Avoir la main verte : 2,75 €
- 59 • Genêts, Cytises & cie, Exotisme au Nord de la Loire : 2,75 €
- 60 • Dahlias pour tous, Passer au bio : 2,75 €
- 61 • N'ayez plus peur des clématites, Voisin voisine : 2,75 €
- 62 • Gentils coquelicots et Pavots; récupération d'eau : 3,00 €
- 63 • Un rêve de pivoines; allées, conseils et astuces : 3,00 €
- 64 • La planète Bégonia, secrets de choux : 3,00 €
- 65 • Haies mélangées ; la folie des Euphorbes : 3,00 €

Choisissez au moins deux numéros de remplacement pour un éventuel épuisement d'un de vos numéros cochés ci-dessus :

TOTAL
+ frais d'envoi

Total à régler:

POUR CALCULER LES FRAIS D'ENVOI
1 ou 2 exemplaires : 1 €
3 ou 4 exemplaires : 2 €
5 exemplaires et plus : 3 €

OFFRES SPÉCIALES

- 5 numéros au choix PORT OFFERT: 12 €
- 10 numéros au choix PORT OFFERT: 20 €

Joignez votre règlement par chèque à l'ordre de
La Gazette des jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice - France

Nouveau système d'abonnement

La Gazette paraît désormais huit fois par an. Tous les deux mois impairs en format journal et, en avril et octobre, en format magazine tout quadri. Vous avez donc le choix entre deux formules d'abonnement. Abonnés de l'étranger, merci de nous contacter pour les nouveaux tarifs.

Cochez la formule qui vous intéresse :

Abonnement au journal uniquement
6 parutions par an **18 €**

Abonnement au journal + 2 hors-série
Les hors-série en format magazine paraissent le 15 mai et le 15 octobre

6 parutions + 2 hors série par an **25 €**

M Mme Mlle

Prénom:

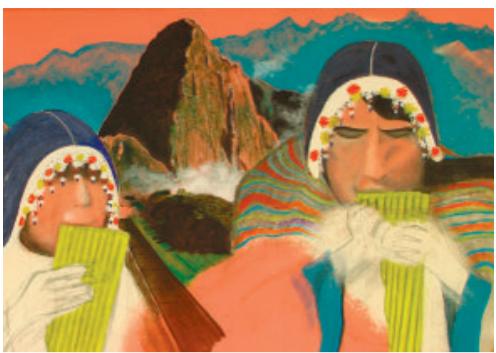
Nom:

Adresse:

Code postal: Commune:

Afin de vous aider à faire connaître la Gazette des Jardins, je désire recevoir des bulletins d'abonnement. Nombre souhaité:

Joignez votre règlement par chèque à l'ordre de
La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice - France



Le jardinier est un artiste... Évocation du Machupichu (Pérou). Œuvre inachevée.

Après avoir relié Paris au Cap Nord en vélo, parcouru les mers des Caraïbes en voilier, l'auteur de ce jardin jette l'ancre définitivement en Martinique, depuis le pont d'un bananier. En 1998, son œuvre de création paysagère prend naissance sur un hectare de mornes (collines) dont les deux tiers constituent une forêt parcourue par de nombreuses sources.

L'Île de Pâques

Voyage au pays des Moaïs, ces gigantesques statues de plus de 10 m de haut taillées dans le tuf volcanique du volcan chilien, Rano Raraku.

Plus modestement, le jardinier s'est fait sculpteur dans son évocation des anciens protecteurs de la tribu. Une vieille souche de fougère arborescente (*Cyathea arborea*, Cyathacées) a repris vie sous ses mains expertes. Le regard vers le sud, la statue semble se souvenir de son île lointaine au passé mystérieux.



PH.

La Rose du Pérou

Très rare en Martinique, la rose du Pérou (*Cochlospermum vitifolium*, Cochlospermacées) est l'une des pièces maîtresses de ce jardin. Des fleurs jaune vif de 12 cm de diamètre se détachent sur un ciel épuré à la fin de "l'hivernage". Leur mise en valeur est facilitée par leur localisation en bout de tiges dénudées. Les fruits remplis d'une bourse semblable à du coton sont eux-mêmes décoratifs. Cette "rose" est devenue la fleur emblématique du Pérou.

Désirs d'évasion transcrits sur le mur de la terrasse; le Machupichu se dévoile sur fond de musique andine.



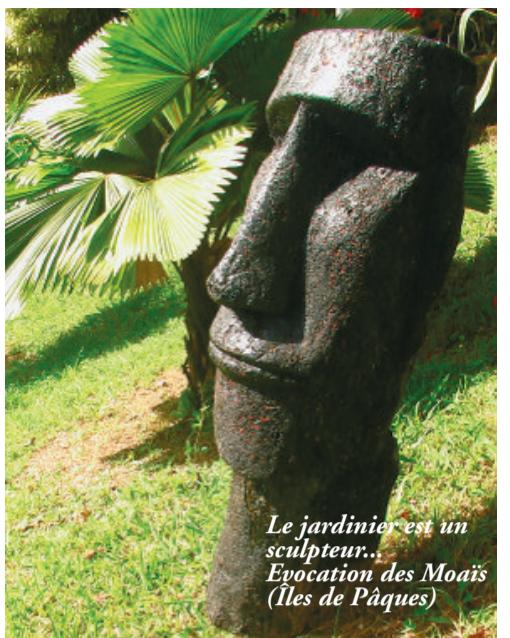
PH.



Le Roucou d'Amazonie

Le roucouyer (*Bixa orellana*, Bixacées) tient son épithète de Francisco Orellana, le premier navigateur qui s'aventura sur le fleuve Amazone. Introduit aux Antilles par les arawaks et les Caraïbes lors de leurs migrations, il fut largement utilisé comme plante tinctoriale. Les Amérindiens tirent de la pulpe des graines un colorant rouge brûlé dont ils s'enduisaient le corps; ce qui leur avait valu le nom de "Peaux rouges".

Moins connue, la variété à fruits blancs rythme une petite allée dont le plus bel effet est visible au mois de mai de lors de la fructification.



*Le jardinier est un sculpteur...
Évocation des Moaïs
(Îles de Pâques)*



Le Vanillier de Cayenne

Rien ne le rapproche du vanillier (*Vanilla spp.*, Orchidacées). Cet arbuste originaire d'Amérique tropicale se rencontre aussi bien en Afrique qu'au Mexique. Le duranta (*Duranta erecta*, Verbénacées), porte des grappes de fleurs bleu lilas suivies de baies orange très décoratives. Toxiques pour l'homme, elles font cependant le régal des oiseaux. Il existe une variété à fleurs blanches et une autre à feuillage panaché de blanc.

Visible près du bâti, le vanillier de Cayenne séduit toujours par son port retombant, ses inflorescences délicates ou ses infrutescences éclatantes.

La Reine de Malaisie

Près de la source, une zone fraîche et ombragée accueille de nombreuses zingibéracées (*Zingiber officinale*, gingembre, dont une espèce au parfum de mangue), *Alpinia vitata*, *sanderae*..., *Curcuma longa* (safran-pays qui sert à confecter la fameuse pâte à colombo), Strelitziacées (*Heliconia bihai*, *caribaea* aux bractées imbriquées, cireuses et vivement colorées...)... Une curieuse costacée, *Tapeinochilus ananassae*, la reine de Malaisie surprend par ses inflorescences rouge carmin de 30 à 40 cm de long, portées par de fines tiges feuillées. Ces épis inflorescents rappellent sans conteste la disposition imbriquée de l'infrutescence de l'ananas.



Calliandra haematocephala

Insatiable de nectar, le colibri (*Eulampis jugularis*) voyage sur les fleurs de cette caesalpiniacée

« Le seul voyage véritable est celui que fait l'homme à l'intérieur de lui-même » (Pascal)

Bibliographie :

- * Faune et Flore de la Martinique de Gaëtan du Chatenet, Gallimard/Conservatoire du littoral, Trieste, 1998
- * Guide des oiseaux des Antilles de James Bond, Delachaux et Niestlé, Paris, 1996
- * Dictionnaire des symboles de Jean Chevalier et al, Robert Laffont/Jupiter, Paris, 1982

Remerciements très chaleureux à l'heureux propriétaire de ce jardin pour ces voyages oniriques.



La Pomme d'eau

Une surprise floraison acaule de *Eugenia malaccense* (Myrtacées)



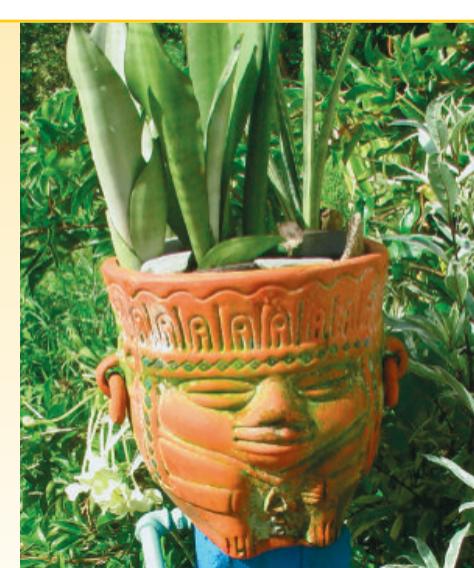
PH.

Carica papaya

Les stipes du papayer (Caricacées) dessinent des motifs ethniques



PH.



Sansevieria

Evocation mexicaine pour *Sansevieria trifasciata 'Laurentii'* (Agavacées)



Broméliacée

Très présentes dans le jardin, les épiphytes se développent à merveille