

La Gazette des Jardins

Méditerranéens

MARS - AVRIL 1996 / N°6

FRANCE 9 FF - BELGIQUE 65 FB - SUISSE 3 FS

Amer ou acide ?

L'écorce d'une orange est toujours amère, sa pulpe, elle, est acide et tonifiante. Il en est de même de la vie !

Chaque âge a son amertume : le cri du nouveau-né, la première rentrée scolaire du jeune enfant, le refus de l'adolescent ou encore l'angoisse de passer à l'âge adulte.

Le fruit de la vie est d'abord amer lorsqu'on le croque à pleine dents puis, peu à peu devient piquant et acidulé.

La Gazette des Jardins n'échappe pas à la règle. Après une naissance sans péridurale le bébé a joué de l'exaltation d'une nouvelle existence jusqu'à l'automne dernier. A ce moment là il a commencé à perdre ses belles joues rondes de nouveau-né pour affronter les réalités de la vie.

Pendant ces quelques mois d'interruption de parution, le jeune enfant a bu le calice d'amertume jusqu'à la lie, ou plutôt croqué l'écorce de l'orange sans atteindre la pulpe. Il faut dire que la disparition d'un grand-père (Maisons et Jardins) et celle, toujours plus rude, d'un grand cousin (Info Matin) ne le poussaient pas vraiment à l'optimisme. La noirceur ambiante de cette époque qui a l'orgueil de ne plus croire en son lendemain n'était pas pour le rassurer.

Ses géniteurs et seuls (demi) salariés du journal ont tapé, puis frappé à toutes les portes pour faire reconnaître la valeur et le potentiel de leur œuvre mais, si le succès d'estime était total, il était plus délicat d'obtenir l'argent nécessaire à l'éducation du jeune enfant.

Coup de théâtre, il y a quelques jours des mains ont délicatement épulé la partie de l'écorce qui l'isolait de la pulpe. Plus prosaïquement, une partie des fonds nécessaires à la montée en puissance du journal a été débloquée par des investisseurs aussi enthousiastes que perspicaces.

De nombreux lecteurs ont aussi proposé de parier sur l'avenir de la Gazette. Une association "Les Amis de la Gazette des Jardins" vient d'être créée, son objet est "de contribuer par tous les moyens matériels et intellectuels au développement de La Gazette des Jardins" (voir pages 20 et 21).

Ouf... Voilà donc quelques jours que l'acidité d'un numéro réalisé trop vite a remplacé l'amertume du silence. Jusqu'à sa prochaine crise de croissance La Gazette oubliera le goût de l'écorce.

P.S. Bien que ne trempant pas sa plume dans l'acide, la Gazette continuera à avoir son franc parler, n'évitant ni l'humour, ni l'humeur ni le désir de contribuer à l'amélioration de nos paysages. Est-ce pour ces raisons qu'un journaliste stagiaire de la Gazette a été proprement agressé par un "pépiniériste" soucieux "que l'on ne parle pas de prix" ? Ce genre d'attitude ne nous incitera pas à mettre notre agrume dans la poche !

Courbou

M 1078 - 6 - 9,00 F - RD

La page "Le coin des collectionneurs" est inaugurée par Hilaire de Lorrain qui nous parle de son amour des passiflores. Ici, une Passiflora coccinea

Pleins feux sur les Agrumes



Kumquats, mandarines, citrons, cédrats, oranges, bergamotes et Pomelos

Photo Maison du Patrimoine de Menton



La page "Le coin des collectionneurs" est inaugurée par Hilaire de Lorrain qui nous parle de son amour des passiflores. Ici, une Passiflora coccinea

Sommaire

ESCAPADES

La palette de couleurs du Salagou • Page 2

EN DIRECT

Instant Garden, humeurs, décidelà • Pages 3 et 4

JARDIN FACILE

Arbres fruitiers, Potager, tous nos trucs • Pages 5 à 7

COLLECTIONNEURS

la passion des passiflores • Page 8

DOSSIER AGRUMES

Symbolique, botanique, plantation, maladies • Pages 9 à 16

MARSEILLE

La protection des Calanques, La saga des jardins de Marseille • Page 17

JARDINS DU BOUT DU MONDE

Jardins botaniques en Chine • Page 18

ET VOUS

• Courrier, P.A., B.D. Page 19

APPEL AUX LECTEURS

Participez à la réussite de la Gazette

• Pages 20 et 21

LE ROCHER DU MYSTÈRE

• Page 22

DES HOMMES, DES PLANTES, DES JARDINS

Felician Micle et le jardin botanique de Cluj • Page 23

DES AGRUMES POUR TOUS

L'exemple de Versailles, conseils d'entretien des agrumes en l'intérieur • Dernière page

"Un diplomate c'est quelqu'un qui réfléchit à deux fois avant de ne rien dire."

Dans le milieu où j'évolue, je côtoie des gens passionnés de plantes. Professionnels de tous poils, paysagistes, responsables de collectivités, de jardineries, et au bout de la chaîne, des particuliers. Toutes ces personnes sont ouvertes à la discussion, souvent avides de renseignements et de connaissances, toujours prêtes à "parler boutique", à être à l'affût de plantes qui sortent de l'ordinaire.

Pourtant, je dois le dire, au moment de passer à l'acte, entendez par là à la plantation, ils sont trop nombreux à avoir l'attitude "diplomatique" citée plus haut. Pour ménager qui ? Ménager quoi ? Peur de quoi ?

participez à la grande saga de l'acclimatation

Frilosité excessive, car ouvrons les yeux et nous constatons que la majeure partie des espèces végétales que nous avons à

disposition sont des plantes acclimatées. Souvent, bien sûr, c'est l'intérêt qui a présidé aux démarches, mais aussi le plaisir, tout simplement. Point n'est besoin de se sentir dans la peau d'un Magellan, d'un Bougainville, ou d'un Geoffroy Saint-Hilaire, pour participer à la grande saga de l'acclimatation. C'est l'affaire de tout un chacun, et saluons par avance l'initiative de Jean-Louis Lemercier, assistant comptable aux Etablissements Rougier et Fils, Maison fondée en 1875, qui ne manquera pas lors de ses prochaines vacances d'être de ramener une plante en pot, une poignée de graines ou trois boutures, qu'il osera planter chez lui.

Dans le dossier de ce numéro il est question de plantes venues de très loin, il n'y a pas si longtemps : LES AGRUMES. "Un oranger sur le sol Irlandais, on ne le verra jamais" disait la chanson. Et pourquoi pas, un jour ? Chiche ? Tope là, Lemercier.

Serge Schall

La palette de couleurs du Salagou

Il est des lieux enchantés où tout semble réuni en une parfaite harmonie. Ainsi pourrait-on parler du lac du Salagou que l'on rencontre dans le bassin de Lodève dans le département de l'Hérault, à l'ouest de Montpellier. Et pourtant, malgré la beauté du site et son apparence si naturelle, l'autochtone vous le dira : il est parfaitement artificiel !

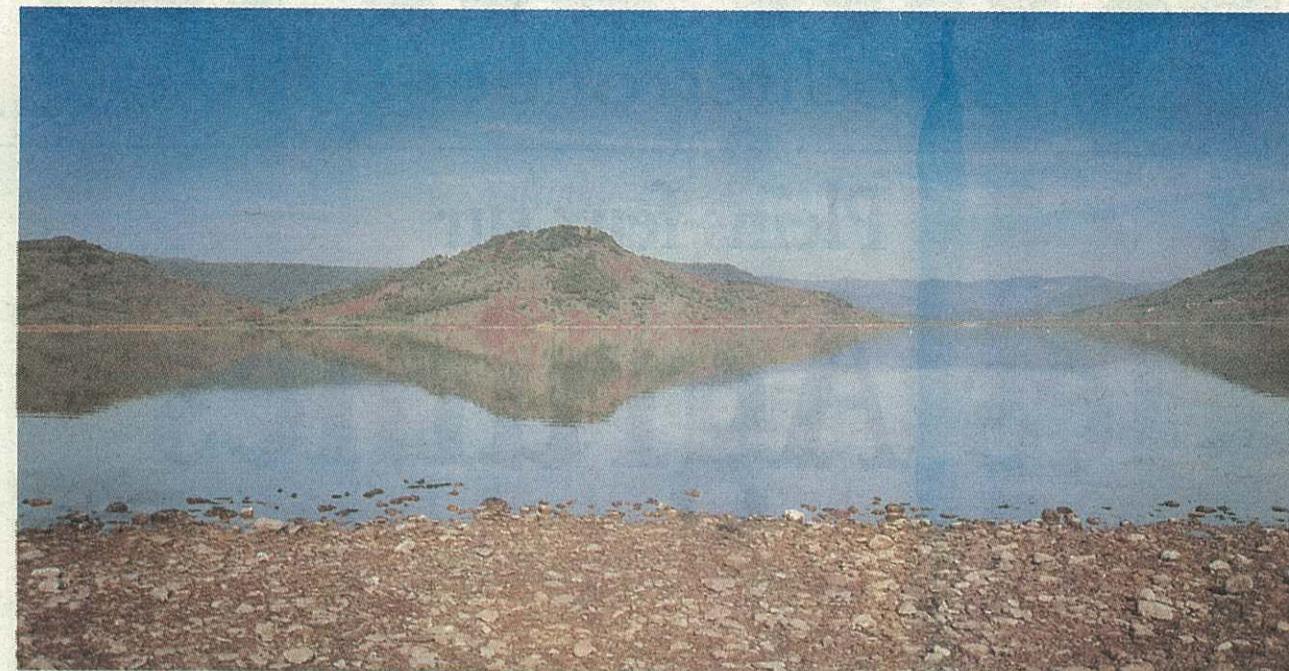
Pour la petite histoire, le Conseil Général de l'Hérault décide de la construction d'un barrage dans la plaine du Salagou en 1958. Ce barrage, terminé en 1968, est à l'origine d'une retenue d'eau "le lac du Salagou" plus communément appelé "le Salagou".

L'objectif originel était agricole : l'irrigation de la vallée de l'Hérault et d'une partie du département sur un périmètre de 6502 hectares. Il s'agissait d'irriguer des parcelles de vignes reconvertis en cultures fruitières afin de régler le problème de la surproduction chronique du vignoble de consommation courante. Ce projet permettait, du même coup, d'apporter une solution aux terribles conséquences des crues d'un petit cours d'eau, le Salagou, en périodes pluvieuses. Toutefois, ces dossiers de reconversion n'ont pas abouti car d'autres programmes de plantations fruitières avaient été réalisées entre-temps dans d'autres régions du Sud de la France et avaient engendré une chute des cours.

Cependant, le cadre exceptionnel du Salagou a favorisé une seconde vocation, celle du tourisme. Aujourd'hui, le lac semble naturel et entièrement justifié pour ceux qui n'ont pas connu le site avant la construction du barrage. Le bleu lumineux de ses eaux met en valeur le cadre local, d'ailleurs complètement original, dans cet Hérault dont l'image habituelle est celle des collines de garrigues.

Rouge

Le fil conducteur du site est le rouge. Cette couleur est celle des sols, il s'agit de grès rouges très fins, appelés ruffes, qui se sont accumulés dans une cuvette à la fin de l'ère primaire. Ils provenaient de l'érosion d'une montagne voisine dont les produits argileux étaient chargés d'oxydes de fer. Cette particularité crée un attrait touristique indéniable par l'unicité et l'originalité, dans la région, de cette roche



Les effets sont démultipliés par les reflets

Photo C. Calvet

dont la couleur peut varier du rouge orangé au rouge violacé. Les ruffes étant très friables, très sensibles à l'érosion, elles sont à l'origine d'un relief en douceur, un relief en courbes dont les effets sont démultipliés quand il se reflète dans le lac.

Certaines de ces collines, aux noms délicieux de Rouens, La Sure ou Le Cébrou, apportent un dynamisme dans le paysage grâce à l'oblique de leurs pentes. Etant imperméables, les ruffes ont permis la réalisation du lac. Mais de par leur nature, elles sont un support peu propice à l'implantation de la végétation et concourent à rendre les alentours semi-arides. Cette propriété est, dans un sens, grandement appréciable puisque l'on peut aujourd'hui admirer grâce à elle la roche à nu et ses multiples tons de rouge.

Bleu

Le bleu du lac présente également de nombreuses nuances, du bleu profond sous le soleil brûlant au gris argenté les jours couverts.

Cette étendue d'eau intervient comme une grande horizontale qui s'oppose aux lignes courbes des collines, les souligne et les stabilise. Les contours du lac dessinent d'étranges figures très découpées créant diverses ambiances et divisant le lac en plusieurs scènes que le regard ne peut embrasser en même temps : le lac ne se découvre jamais dans sa totalité. Ils ren-

dent l'aménagement pseudo-naturel, et permettent une parfaite intégration du lac dans le site. Le voisinage du bleu et du rouge crée un choc violent de couleurs et ce contraste signe l'identité du site.

Noir

Le noir provient du basalte présent dans le site depuis plus d'un million d'années. Des montées de lave ont envahi les ruffes par des fissures pour se répandre dans la vallée.

Depuis, l'érosion a creusé la ruffe tendre tout autour et les coulées, plus résistantes, se retrouvent en hauteur. Ceci explique l'existence des monts de Rouens, La Sure et le Cébrou : leur partie supérieure est basaltique et l'érosion de la ruffe a créé ces reliefs.

Si l'on regarde attentivement le site, de nombreux indices y témoignent de l'utilisation de cette roche : constructions isolées, maisons, murs...

Cette roche noire joue sur la diversité d'occupation végétale du site. La végétation y est beaucoup plus riche : les terrains basaltiques, grâce à l'humidité relative qu'ils conservent, leur légère acidité et leur profondeur, conviennent à une flore bien différente de celle rencontrée sur les ruffes. Entre autres, nous pouvons citer : le chêne blanc, Phillyrea media, Rhamnus alternus, Buxus sempervirens, Juniperus, Oxycedrus...

Blanc

La troisième roche que l'on trouve ici est la dolomie, roche sédimentaire voisine du calcaire. Sa couleur blanche apporte deux effets contraires. D'une part, elle s'intègre au site grâce à la longue horizontale qu'elle développe par le Mont Liausson et qui répond à l'horizontale du lac. Ce mont s'étale en largeur et présente une note blanche originale pour le lieu.

En fait, les quelques rochers visibles sont limités car les chênes verts couvrent largement le Mont Liausson. D'autre part, cette note blanche annonce une rupture de paysage avec une nouvelle roche (usuelle pour ce département) et un site

sin (de l'autre côté du Mont Liausson) également touristique : le cirque de Mourèze aux colonnes de dolomie qui, sculptées, forment d'étranges figures.

L'eau qui circule dans la roche calcaire est arrêtée par la ruffe imperméable et des sources jaillissent à ces points de contact. Ceci explique la présence du village de Liausson qui est un bon indicateur du point de rencontre des deux roches. Il en est de même pour les villages des environs dont les installations furent avant tout stratégiques.

Vert et Jaune

Ce tour des couleurs serait incomplet si nous oubliions ces deux couleurs impor-

santes dans le paysage du Salagou : le vert et le jaune. La végétation est ici fortement présente et les diverses roches, ainsi que le lac, permettent la coexistence de plusieurs biotopes. Sur les ruffes, nous trouvons des plantes adaptées à la sécheresse, aux conditions extrêmes : elles sont trapues, épineuses et buissonnantes, ce qui permet de lire facilement les reliefs formés par les ruffes. Le basalte admet la croissance d'un plus grand nombre de plantes et notamment d'arbres. La dolomie est la terre de prédilection du chêne vert que l'on trouve donc en masse, accompagné d'autres arbustes et arbres tels que l'ébène de Montpellier. La dominance du chêne vert rend le Mont Liausson plus sombre, d'un vert nettement plus foncé. Le lac, quant à lui, a permis l'installation d'une nouvelle végétation : une forêt de rive constituée de peupliers, frênes, saules et aulnes apparus spontanément. De grandes rosilières se sont également formées, abritant des milliers d'oiseaux, migrateurs ou non.

Le jaune joue un rôle particulier car on peut le trouver pratiquement toute l'année sous diverses formes. Il s'impose dès janvier avec les genêts scorpion, puis ce sont les fleurs des genêts d'Espagne qui brillent de tous leurs feux sur les collines. La saison sèche apporte ensuite le jaune paille de la folle avoine, de l'herbe à moutons, de toutes les plantes grillées par le soleil, ainsi que des roselières.

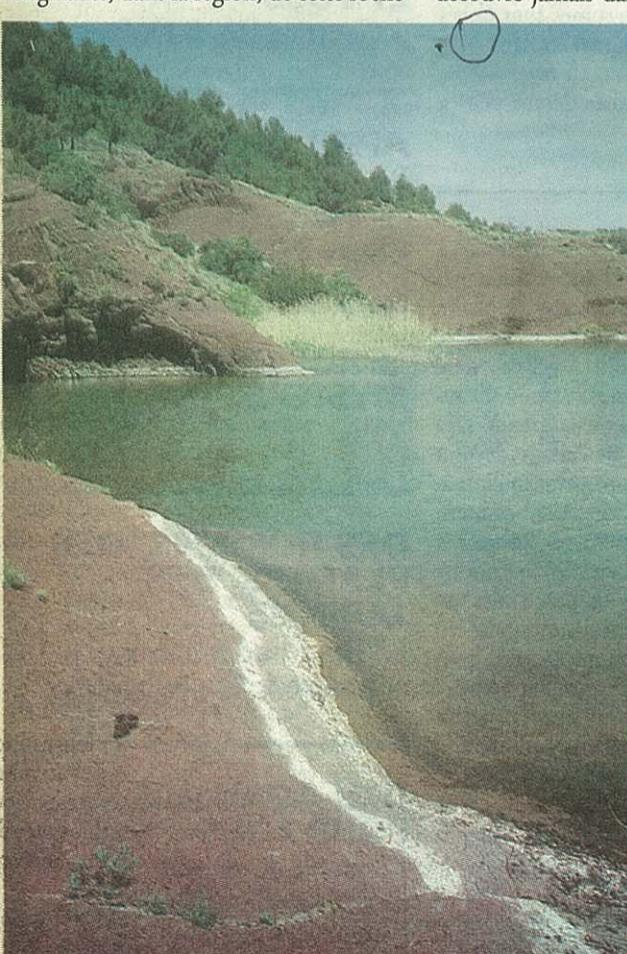
Cette végétation, verte ou jaune, participe ainsi fortement aux combinaisons de couleurs et permet des jeux de contraste ou d'harmonie au gré des saisons, des conditions climatiques ou des zones observées aux sous-sols différents.

Une lecture toute en couleur...

Cette découverte du Salagou au travers de ses couleurs dévoile un site fortement marqué par ses roches constitutives (ruffes, basalte et dolomie), l'eau du lac et la végétation. Ce sont des éléments naturels "primaires", ce qui contribue à la perception d'un lieu naturel, préservé, dont l'environnement est resté sauvage.

Si vous avez l'occasion de visiter le Salagou, regardez donc ce site avec des yeux curieux : tout ce que l'on y voit a une explication et cette explication se trouve là, à la portée de tous...

Alexandra Roupie



Les jeux de contraste entre le bleu et le rouge-violacé sont équilibrés par des notes jaunes et vertes

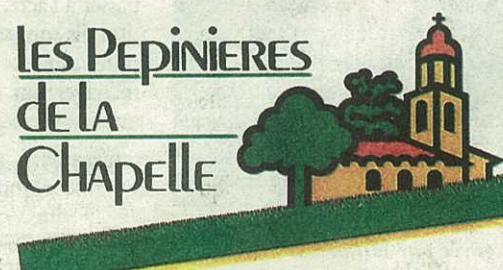
Les couturiers de vos espaces verts Création et aménagement d'espaces verts

Nous avons tout ce dont vous avez besoin
et si vous le souhaitez,

les Couturiers de vos Espaces Verts,

Christophe, Cyrille, Guillaume, Denis, Marcel, Alain et les autres,
sont à votre disposition.

- Dallage, sols empreintés
- Gazon en plaques
- Création de piscines
- Plantes d'extérieur
- Arrosage automatique
- Produits de piscine
- Tous vos arbustes, vos poteries...



66, AV. F. PERRAUD - 06600 ANTIBES
Tél. 93 74 48 18 - Fax 93 74 48 15



Calendrier

Mars

• du 8 au 18 mars :

Florissimo 96 à Dijon (21) L'exposition internationale de plantes, fleurs et feuillages tropicaux aura pour thème : "les mystères de la jungle". Cette année cette manifestation sera accompagnée du Festival mondial des Orchidées.

Parc des expositions de Dijon, renseignements au 80 77 39 00.

• du 22 au 24 mars :

Ournées Jardins à Sophia Antipolis (06). Renseignements au 93 65 05 85

• du 29 au 31 mars :

Le Salon du Jardin 96" à l'hippodrome de Cagnes sur Mer (06), Loisirs de plein air, espace détente, pépiniéristes, paysagistes, piscines.

Renseignements : 93 14 68 33.

• les 30 et 31 mars :

er Rassemblement Méditerranéen les Pépiniéristes Collectionneurs au Pradet (83) Après le succès de ce rassemblement habituellement situé à Gaujacq, les pépiniéristes collectionneurs ont choisi de se réunir sur les îles de la Méditerranée, dans l'environnement du Parc Cravero, lieu enchanté pour cette exposition originale...

• le 31 mars :

ère Fête de l'Olivier à l'Escarène (06). Exposition et vente de produits de l'olivier, concours de photos, conférences, dégustation de "brissaouda".

Avril

• les 7 et 8 avril :

Ournées des Plantes Rares de la Tour le Défense à Villemur sur Tarn (31) : exposition de pépiniéristes et artisans producteurs de plantes originales, concours de compositions florales. Renseignements : Office de Tourisme 61 09 37 94.

du 12 au 14 avril :

1ère édition de la Fête des Plantes vivaces à St Jean de Beauregard (91). Renseignements auprès de la mairie, téléphone : 60 12 00 04

du 12 au 14 avril :

Allons au jardin" à Lyon - Ecully. Exposition vente de plantes vivaces, exotiques, aquatiques, d'orchidées, d'arbres et d'arbustes, mais aussi de boutures, mobilier, livres... nombreuses conférences. Renseignement au (33) 72 71 01 02

du 12 au 15 avril :

0ème Salon Habitat et Jardin dans le Parc des Expositions de Chambéry (73). Renseignements après de l'Office du Tourisme, 79 33 42 47

du 12 au 16 avril :

7ème Salon Décoration et Jardin" à Monte-Carlo Espace Fontvieille. Décoration d'intérieur, mobilier d'extérieur, plantes et arbres méditerranéens, poteries originales, objets décoratifs, vérandas, portails et drôles animaux vêtus de végétaux qui fleurissent au fil des saisons... Tout un programme ! Renseignements : 93 30 47 50.

les 13 et 14 avril :

Exposition des Plantes à Nice (06) dans le cadre du Parc Phoenix pour l'occasion ouverte gratuitement au public. Renseignements : 93 18 03 33

(suite p. 4)

"Instant Garden"



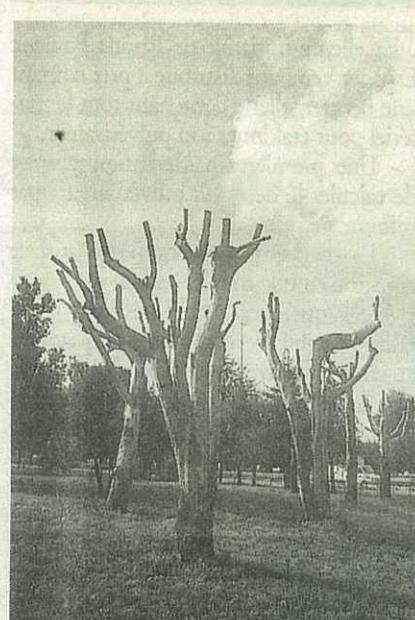
Les puristes de la langue française vont hurler : "Encore un néologisme directement issu de l'anglais, la Gazette nous abreuvait déjà de latin indigeste, voilà qu'ils se mettent à employer - dans un titre, qui plus est - la langue d'autre manche".

A notre décharge, nous pouvons dire que toute l'équipe s'est creusé la tête pour traduire le terme "instant garden", mais, n'ayant pas eu l'inspiration d'Arnaud Maurières - qui remplaça élégamment "Land Art" par "Jardin Nomade" - nous avons décidé de ne pas employer "jardin instantané", "paysage minute" ou (pire) "espace vert rapide" et d'affronter l'ire du ministère de la culture et des puristes de la langue de Molière.

Trouvez mieux !

Nous aurons une seule réponse à nos détracteurs : Trouvez mieux ! et si possible plus significatif que "bouteur" qui

Humours



Dans la rubrique "où vont nos sous ?" chapitre "péages d'autoroute" voici un exemple consternant : Ces pauvres Eucalyptus ont été violemment rabattus en début janvier et pas le moindre millimètre de chlorophylle ou d'écorce n'a été conservé. Ces pratiques ne peuvent que fragiliser ces arbres à toutes les attaques voire de les condamner en cas de froid violent.

Nous le répéterons jusqu'à ce que les choses évoluent : les arbres peu résistants au froid ne doivent pas être taillés en hiver mais au printemps.

aura bien du mal à remplacer "bulldozer" dans le langage courant.

La définition d'instant garden pourrait être la suivante : Jardin qui, venant d'être réalisé, donne l'impression de toujours avoir été là.

Pour exemple, l'îlot directionnel ci-dessus avait quelques jours lorsque la photo a été prise mais même les riverains oublieront bien vite l'ancien paysage.

La reconstitution d'une forêt de pins au cœur de la future Grande Bibliothèque de la capitale est un exemple pharaonique (175 000 F l'arbre) de cette manière de créer des jardins. A Eurodisney, un cèdre monumental a été planté, mobilisant une logistique impressionnante. Dans une plus modeste mesure la pratique du planage du gazon est devenue courante et permet également de transformer le paysage en un clin d'œil (et quelques litres de sueur).

Bien sûr ces techniques ont toujours existé et l'homme connaît depuis l'édification des pyramides les techniques pour soulever et déplacer des masses très importantes. Les Sœurs Schneider, à Cannes, déplaçaient avec des trésors d'ingéniosité des palmiers de 15 mètres de haut bien avant l'apparition des grues autotropées et des pelles mécaniques.

De graves cicatrices

Désormais les moyens modernes permettent de transplanter en toute sécurité de très vieux arbres qui, à eux seuls, peuvent donner un cachet à un tout jeune jardin.

Ces opérations doivent être effectuées par des professionnels confirmés, en effet, la moindre erreur dans la manutention provoque de graves cicatrices sur l'écorce lorsqu'elle ne compromet pas la reprise de l'arbre.

- Le haubanage des arbres sera soigneusement réalisé pour maintenir le sujet lors de grand vent sans le blesser.

- La préparation du sol sera soigneuse

afin d'éviter que l'arbre ne s'épuise après avoir consommé ses réserves.

- Le suivi d'arrosage et d'entretien lors des premières années sera particulièrement rigoureux.

De trop nombreuses transplantations "sauvages", effectuées sans aucun respect des préceptes qui précédent, ont conduit à la mort pure et simple des arbres.

Des sujets élevés spécialement pour être plantés adultes

Fort heureusement de plus en plus de pépinières* disposent de sujets élevés spécialement pour être plantés adultes, leur prix baissent régulièrement car l'offre augmente (le record avait été atteint à l'époque des Jeux Olympiques de Barcelone et de la Coupe du Monde en Italie où les palmiers adultes s'arrachaient à près de 200 000 F l'unité).

Néanmoins il ne faut pas croire que l'Instant Garden soit à la portée de toutes les bourses, vouloir gagner des années coûte toujours cher et reste réservé aux particuliers très aisés et aux collectivités locales. Les autres se contenteront d'un ou deux grands arbres et prendront le temps de regarder évoluer les autres plantations.

Les plus sages (ou les plus jeunes) feront germer des graines ou planteront de jeunes sujets qui s'acclimeront plus facilement à leur jardin. Ils seront alors les véritables auteurs de leur création.

Les impatients (étymologiquement ceux qui ne veulent pas souffrir) écornent leur porte-monnaie pour s'offrir un Instant Garden.

Courbou

* Visitez notamment les Pépinières Prosperi (tel 93 08 21 53) à Nice qui proposent de magnifiques palmiers, oliviers et cyprès adultes à des prix intéressants. De nombreux arbustes sont également proposés à taille adulte.

Les Frustrés

Après l'abandon par France 2 de la première émission exclusivement réservée au jardin (qui était programmée aux aurores le dimanche matin, les jardiniers n'ont-ils pas le droit à une grasse matinée hebdomadaire ?) les téléspectateurs réagissent en créant : "l'Association des Téléspectateurs frustrés de Jardin". La France reste le seul pays d'Europe ne proposant pas un programme consacré au jardin (aux USA une chaîne spécialisée émet 24 h/24).

Une autre mauvaise nouvelle : l'annulation de "l'Art du Jardin Méditerranée 1996" que nous avions annoncé lors de notre n° 5.

La Gazette suggère donc la création de "l'Association des Jardiniers Frustrés par l'Annulation de l'Art du Jardin Méditerranée 1996" pour que cette manifestation ait bien lieu l'an prochain au jardin Albert 1er à Nice.

Revue de Presse

Cinquante bougies pour l'INRA qui n'en perd pas son souffle

Les acclimatations de plantes et d'insectes, les naissances de roses in vitro, c'est grâce à l'Institut national de recherche et d'agronomie. Les festivités d'anniversaire ont débuté le 13 février. Le programme se poursuit toute l'année, avec, entre autres, une exposition "cinquante ans de recherche agronomique" au Salon de l'agriculture (du 25 février au 3 mars), l'émission d'un "timbre INRA" le 4 mai, et une grande fête de l'agronomie à Dijon (ville d'installation de la première station de l'INRA) le 6 juin.

Les manifestations continueront après l'été, tout d'abord au Salon international de l'alimentation (du 20 au 24 octobre) par l'attribution d'un "Prix INRA". Enfin, les principaux organismes de recherche agronomique européens se réuniront pendant deux jours à Strasbourg, à partir du 28 novembre, sur le thème : "La recherche agronomique dans l'Europe du dix-neuvième siècle".

(*"Le Monde"* du 17 février 1996).

Les "jardins de l'info" sur l'autoroute

Pour les jardiniers branchés, il existe deux nouvelles adresses sur Internet. La première permet de découvrir les mécanismes de la reproduction et de la croissance des plantes : Usenet : Newsgroup : bionet.plants.

La deuxième adresse est un rendez-vous avec la croissance et la nutrition des plantes : Usenet : Newsgroup : bionet.agroforestry.

(*"Sophiapolis Riviera"*, février 1996).

La météo des villes existe, le CLHYAP l'a vue.

Paris découpée en six zones climatiques : c'est le résultat des recherches du Centre d'hydrologie et de climatologie appliquées (CLHYAP). C'est une étude destinée à comprendre la dispersion des polluants dans la capitale.

Mais on pourrait bien l'utiliser pour anticiper sur la croissance des plantes en ville. Les vents, la chaleur, et la pluie ne sont pas répartis uniformément. Il fait, par exemple, plus chaud au centre qu'à la périphérie, et plus froid en hauteur qu'au ras du sol, avec des différences de un degré parfois. La pluie est encore plus capricieuse, avec des différences de 40 à 60 mm entre le centre et les quartiers pavillonnaires. Quant au vent, il est constamment perturbé par l'urbanisation. Les brises sont dues aux différences de température décrites plus haut. Elles vont généralement des endroits froids vers d'autres plus chauds, comme, par exemple, d'un espace vert en direction d'une zone habité. C'est à ce stade de la naissance des vents, que la forme, la disposition, et la rugosité des bâtiments, accélèrent ou freinent l'air.

Enfin, il ressort de cette étude que la pollution favorise les précipitations.

Alors, amis jardiniers, à vos anémomètres et autres pluviomètres. La survie de vos plantes dépend de vos prévisions météorologiques, que vous recueillez dans votre jardin, voire votre quartier. Peut-être allons-nous voir une nouvelle génération de météorologues à la télévision, avec des bulletins météo boulevard par boulevard.

(*"Science & Vie"*, décembre 1995).

Les Poireaux de l'AJH

L'Association des Journalistes Horticoles a décerné ses premiers "Poireaux 1996", sont primés les haricots Oxinel de Vilmorin, l'Anthio-fort de Bayer (insecticide liquide) et le treillage Espacio de Celloplast.

(*"L'Officiel Jardin Motoculture"* fév. 96).

Calendrier

• les 13 et 14 avril :

4^e Foire d'Horticulture Belge à Argenteuil (95) sur l'esplanade du marché Héloïse. La "Vallée aux plantes et fleurs" s'ouvrira aux amateurs pour découvrir un large choix de plantes et fleurs, d'arbustes, de plantes aromatiques, de bouquets... Reconstitution sur 1000 m² de l'ambiance unique des fameux marchés aux fleurs d'autan. Renseignements : Lombard & Guérin, tél 47 45 91 99.

• du 13 au 21 avril :

La Fête des Balcons : des millions de balcons se couvriront de fleurs et de plantes dans la France entière. Renseignez-vous auprès de votre municipalité.

• du 20 au 28 avril :

Euroflora 96 à Gênes (Italie) Exposition Internationale de la fleur et de la plante ornementale.

• du 15 au 30 avril :

Exposition à Paris (à la Société Nationale d'Horticulture de France, 84 rue de Grenelle, 7e) sur Philibert Commerson, botaniste génial du XVIII^e siècle, découvreur du Bougainvillier.

Mai

• les 4 et 5 mai :

Rencontre de Belle-Coste au château de Belle-Coste à Caissargues (30). Rassemblement de professionnels et d'amateurs. Exposition de plantes rares et d'artisanat. Magnifiques collections d'iris, visite libre des serres abritant Cactées et plantes grasses. Renseignements : Ariane du Tremblay, tél 66 20 18 26.

• du 4 au 19 mai :

Expositions-Ventes botaniques et conférences sur le thème "Arbres et arbustes : les méconnus et les inattendus !" dans la pépinière botanique du Château de Gaujacq (40 Les Landes) au nord d'Orthez, au sud-est de Dax, à 2 h de Bordeaux. Renseignements : Jean ou Frédérique Thoby, tél : 58 89 24 22.

• du 25 au 27 mai :

La Fête des Fleurs à Seillans (83). Sur le thème de l'Indonésie, village entièrement fleuri avec expositions-ventes d'artisanat d'art sur le thème de la fleur, expo-vente de plantes, exposition technique sur la flore provençale, conférence, musique, animations durant trois jours. Renseignements : 94 76 85 91.

A NE PAS MANQUER dans les Alpes Maritimes

• Le 16 mars à 16 h

Conférence d'Elisabeth Russell sur le thème "L'Arbre" à la bibliothèque municipale de Vence. Entrée gratuite. Renseignements : 93 58 02 12

Visites guidées

Le Service du Patrimoine de Menton organise chaque mois des visites guidées de merveilleux jardins. Parmi les nombreux arcs que possède cette ville azuréenne, on la devise est "Ma ville est un jardin", tons le Palais Carnolès et sa collection d'agrumes. Pour connaître la liste de ces visites, appeler le Service du Patrimoine, 5 rue Ciapetta, Menton téléphone : 92 10 33 66

Decide à

Oui aux "Empreintes"

Il existe enfin une alternative au bitume qui soit esthétique et abordable. Pour un prix légèrement plus élevé (de 250 à 300 F le m²) le béton "empreinté" permet de réaliser une foule de motifs différents.

La technique est la suivante, une épaisse chape de béton fibré est coulée, après un temps de séchage les applicateurs se servent d'un moule comme d'un pochoir.

Les imitations de pavés, dalles, pierres sont saisissantes. Le béton peut être coloré ou patiné. Une couche de résine protégera le sol du soleil et des agressions des automobiles.

Enfin une alternative valable aux insipides pavés autoblocs.

Pour tout renseignement contacter les Pépinières de la Chapelle au 9374 48 18



L'effet du béton empreinté est saisissant

La Garance Voyageuse

Cette association (loi de 1901) siège à St Germain de Calberte (Lozère), a pour but l'étude, la protection et la sensibilisation au monde végétal.

Outre une excellente revue trimestrielle originale et instructive, La Garance Voyageuse vient d'ouvrir une bibliothèque constituée de plus de 600 ouvrages (et de 160 revues) spécialisés en botanique. Elle vous fera basculer d'un continent à l'autre à travers des thèmes aussi variés que la phytothérapie, l'éthnobotanique, la cuisine, l'usage pratique des plantes. Vous pourrez également voyager en découvrant des flores du monde entier classées par pays ou dénicher quelques biographies et monographies. Les jeunes ne sont pas oubliés puisqu'une section de livres pédagogiques leur est consacrée...

Tout un univers de culture végétale s'ouvre maintenant aux habitants de la région. Heureux veinards !

Revue de Presse

Les insectes attaquent le grand écran

Claude Nuridsany et Marie Perennou sont les deux biologistes, qui vont vous faire vivre trente-six heures avec les insectes. C'est le sujet de "Microcosmos", un film avec trente-cinq personnages qui ne sont autres que des criquets, des fourmis et des diablotins. Le tournage a duré quatre ans, dans une prairie de l'Aveyron d'à peine 600 mètres carrés. C'est peut-être la taille de votre jardin, et grâce à ce film, vous ne regarderez plus ses habitants de la même façon. Ce n'est pas un documentaire, mais un long-métrage de "fiction naturelle", qui sort au cinéma au mois de mai prochain. ("Ca m'intéresse", janvier 1996).

Margoulin pour margousier

La firme pharmaceutique WR Grace a obtenu l'exclusivité d'utilisation du margousier *Azadirachta indica*, afin de fabriquer un pesticide. Cet arbre est utilisé en Inde depuis trois millénaires pour ses propriétés médicinales et pesticides. C'est au nom de la spoliation de patrimoine que les Indiens portent plainte, avec 200 organisations écologistes, auprès du Congrès américain.

("Ca m'intéresse", février 1996).

Découvertes de nouvelles plantes exotiques

C'est parce que le vent n'a pas réussi à disperser les graines des plantes du Touatou, en Guyane, que Jean-Jacques de Granville a pu dénicher 378 spécimens inédits, en douze jours. Ce chercheur à l'Orstom de Cayenne a trouvé, par les photos satellite, une "île" de roche cristalline au milieu de la forêt, Touatou. Il a alors fait sa récolte, en cinq exemplaires. Les plantes sont pour l'instant en laboratoire, afin de les classer, et de connaître leurs propriétés pharmacologiques. Et peut-être qu'un jour, elles pousseront dans nos plates bandes.

("Ca m'intéresse", février 1996).

Gentiane-béton : 1 à 0

La construction d'une ZAC, près de la Mûre, en Isère, a été interrompue par la présence d'une fleur protégée : la gentiane des marais. Le tribunal administratif de Grenoble a tranché en faveur des associations écologistes Frapna et Drac-Nature, alors qu'une première tranche des travaux avait débuté, coûtant 10 millions de francs. L'entreprise de construction, Smine, fait appel, en défendant les nombreux emplois en jeu, à la suite de la fermeture des houillères. ("Figaro", 22 février 1996).

Lu dans la presse :

"Ca m'intéresse" du mois de janvier, consacre un dossier à l'histoire des serres, où l'on apprend que les premières maisons de verres sont dues à la gourmandise de Louis XIV.

Enfin, les lecteurs de Géo (mois de février) n'ont certainement pas manqué le détail croustillant de la révolte des acacias contre les girafes. Piquants, galles, et fourmis hargneuses sont les armes employées par ces arbres de plus de six mètres de haut.

Philippe Aureglia

Pour un "permis de traiter"

Bon point

de DDT de son père, l'autre traitait les chloroses à l'Ultracid (insecticide radical), enfin le plus malin (et le moins dangereux) traitait à l'eau claire.

Les conseils aux particuliers entendus dans tel magasin dont je tairai le nom, concernant l'utilisation de Parathion dans la lutte contre la mouche de l'olive, quelques semaines avant la récolte m'ont bien sur révolté, mais que faire face à l'ignorance et à l'inconscience.

La réforme va incontestablement dans le bon sens mais les critères de choix frôlent l'arbitraire : un jeune diplômé qui n'a jamais tenu une lance de pulvérisation dans les mains sera agréé sur titre alors qu'un vieux jardinier respectueux pourra être refusé.

Comme il existe un permis de conduire, un permis de chasser, devrait être instauré un permis de traiter, attribué après des épreuves théoriques et pratiques égales pour tous.

Une personne disposant de ce permis devrait être présente lors de chaque application et ses connaissances devraient être remises à jour régulièrement.

Excellent initiative de Rhône Poulen Espaces Verts qui distribue à prix coûtant une petite mallette contenant tout le matériel pour étalonner son pulvérisateur.

- Une première manipulation permet de calculer le débit du pulvérisateur par minute.

- La deuxième de mesurer la surface couverte en une minute.

Après quelques règles de trois il est enfin possible de connaître les quantités au m² effectivement répandues et de pouvoir traiter à la dose prescrite.

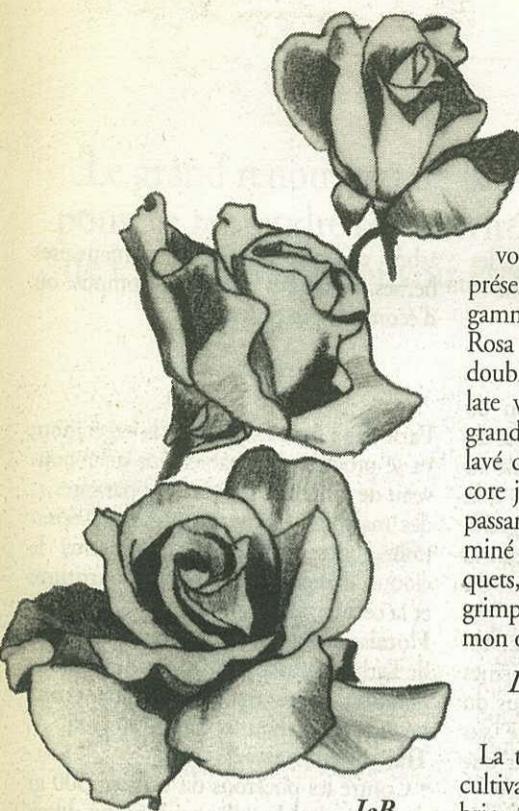
Nous regrettons qu'une telle opération ne soit pas encore proposée au grand public et que la plupart des fabricants de produits phytosanitaires s'obstinent à ne donner sur leur notice que des dosages à l'hectolitre ou à l'hectare. Le jardinier qui raisonne le plus souvent en litres ou en mètres carrés peut faire une erreur de virgule fatale à ses espaces verts (il y a quelques années, 3000 rosiers d'un palais des congrès de la Côte ont péri à cause d'une simple erreur de calcul).

La Gazette vous proposera bientôt une méthode simple pour que vous aussi vous puissiez calculer le débit de votre appareil de traitement.

Débroussaillement, élagage, taille, traitements phyto-sanitaire...
Interventions rapides

GAEPIEV
Pour un devis gratuit appelez le : 09 88 12 64 ou 93 54 21 11

Rosa aux milliers de visages



JoB

Comment peut-il exister tant de variétés de roses ? Par quel miracle ces somptueuses fleurs s'ornent-elles toujours de nouvelles nuances dans le port, les teintes, les parfums ?

Feuilletez un livre de botanique, vous en trouverez des pages qui ne présenteront qu'une infime partie de la gamme des variations sur le thème de Rosa : rosier arbuste à fleurs semi-doubles, blanc lavé de rose ou rouge écarlate velouté de noir ; rosier buisson à grandes fleurs odorantes roses saumoné lavé de mauve et teinté d'orange ou encore jaune canari foncé bordé de carmin passant au jaune soufre lavé de rose carminé ; rosier buisson à fleurs en bouquets, rouge minium teinté de feu ; rosier grimpant, parfumé, chair nuancé de saumon ou bien pleureur, d'un blanc pur...

L'hybridation des roses tient de l'art et de la science

La très grande majorité des nouveaux cultivars (on appelle ainsi les variétés fabriquées artificiellement) est obtenue par hybridation c'est-à-dire par la fécondation d'une variété de fleur avec le pollen d'une autre variété.

L'hybridation des roses tient de l'art le plus pur et de la science. Le créateur de roses croise avec son pinceau les composants génétiques de deux fleurs comme

un peintre mélange les couleurs de ses peintures pour obtenir telle nuance très particulière de rose ou de jaune. Guidé par sa "vision" de la rose qu'il rêve de voir éclore de sa main, il choisit les variétés à utiliser selon des critères que lui seul connaît. C'est à la fois un artiste et un chercheur, son œuvre naît de son imagination, de sa sensibilité, mais se réalise grâce à une science botanique extrêmement précise. Il doit, par exemple, connaître les origines et les particularités des cultivars qu'il emploie, les qualités et les défauts qu'ils transmettent généralement pour arriver à ne reproduire que leurs qualités (ou telle originalité).

Une longue histoire de patience

Minutieusement il recueille le pollen, délicatement, avec son fin pinceau, il dépose la poudre sur la fleur femelle qui bientôt donnera les précieuses graines. Et c'est une longue histoire de minutie et de patience avant d'atteindre le but recherché, la rose de ses pensées. Il faut des années pour maîtriser la science de l'hybridation des roses et il faut beaucoup

de talent pour mettre au point un nouveau cultivar reconnu comme une nouvelle variété de fleurs, immatriculé et enregistré. Le créateur (on l'appelle l'obtenteur) qui arrive à ce stade garde la propriété de son œuvre et touche des droits d'auteurs que lui verse le multiplicateur, le pépiniériste et l'horticulteur qui commercialisent sa création.

Et c'est ainsi que, comme le dit Jeanne-Marie Astoux (productrice de roses) dans la revue de l'INRA de février 1995 : "l'histoire des roses, page à page, n'en finit pas de s'écrire... Liée à celle des hommes depuis des temps immémoriaux, c'est une histoire vécue de fascination et de fidélité qui s'apparente à un véritable mythe. Aujourd'hui encore, dans l'imaginaire collectif, la plénitude de la Rosa en fait la "reine des fleurs" et pour beaucoup, la préférée entre toutes. Sa beauté, les mille et un visages dont elle se vêt, passionnent aussi bien les amateurs que les chercheurs, l'horticulteur et même l'ordinateur. On la cultive, on lui voue un culte... Culte et culture, après tout, ont la même origine."

Joëlle Bouana



Tournesol géant

3 coups de cœur pour inaugurer cette rubrique

Si vous cherchez des graines de Mélisse citronnelle, de citrouille miniature, de tournesol géant, de tomate de Madagascar, si vous recherchez des engrangements verts, un cerisier noir de Tartarie ou encore une hémérocalle "Little Papoose", demandez le splendide catalogue - guide de la Ferme de Sainte Marthe en écrivant à - La Ferme de Sainte Marthe - BP 10 41700 Cour Cheverny.

Le catalogue des arbres fruitiers de Christophe Delay qui réunit des variétés anciennes et rustiques, propose 23 variétés de cerisiers, 55 variétés de pêchers et 93 variétés de pommiers. Ces arbres ont été élevés avec le respect du sol (mention nature et progrès)

Ecrire à Christophe Delay - Les Combes - 38780 Estrablin.

A l'heure où la plupart des pépiniéristes nous abreuvons d'insipides prospectus en papier glacé, Asphodèle, la publication des Pépinières PIERI à Luri (Haute Corse tel : 95 35 03 63), est aussi fraîche et savoureuse qu'une clémentine...Corse

Des bouquets pleins de vie

Quelle tristesse de voir les belles fleurs, qu'on avait amoureusement disposées dans les vases, pencher piteusement la tête au bout de deux ou trois jours.... Il existe, heureusement, quelques petits trucs qui retarderont quelque peu leur dernier moment.

Tout le monde sait, par exemple, qu'il faut tailler au ciseau 0,5 cm au bas de la tige, en pratiquant une coupe bien nette, en forme de biseau, mais savez-vous qu'il est encore meilleur de fendre cette extrémité en croix et qu'il faut renouveler l'opération tous les jours pour débarrasser la plaie de la matière gluante qui s'y dépose et bouche les canaux par lesquels l'eau monte dans la plante ? S'il s'agit de fleurs de grande taille, l'évaporation étant plus importante, ce type d'incision ne suffit pas, il faut faire plusieurs entailles verticales dans la partie de la tige qui trempe dans l'eau. S'il s'agit de fleurs ayant des tiges fortes et ligneuses, comme la rose et le chrysanthème, la meilleure

méthode est d'écraser le bout de la tige, avec une pierre ou un marteau. Si vous avez du lilas, enlevez l'écorce sur quelques centimètres.

Dans tous les cas, évitez que les tiges touchent le fond du vase, pour ne pas fermer les plaies qui servent à conduire l'eau.

Pour empêcher la putréfaction de l'eau, lui garder toutes ses qualités, il faut soigneusement enlever les feuilles sur la partie de la tige qui baignera, on peut également ajouter dans le vase un comprimé d'aspirine, quelques fragments de charbon de bois ou encore un peu de sucre.

Pour ceux ou celles qui aiment porter une fleur à la boutonnier, sachez qu'elle tiendra plus longtemps si vous enveloppez l'extrémité du pédoncule dans un peu d'ouate imbibée d'aspirine, je vous conseille d'enrober le tout dans un morceau de cellophane ou de papier d'aluminium.

Jardinage d'intérieur : le rempotage

C'est le meilleur moment pour rempoter les plantes d'intérieur qui en ont besoin. Mars-avril est la période de reprise de la végétation, il faut que celle-ci ait bien démarré pour que les plantes ne souffrent pas de leur transplantation.

Cette opération doit être effectuée une fois par an pendant la durée de croissance des plantes et tous les deux ou trois ans pour des sujets adultes. Si vous avez des doutes, dépotez la plante et observez ses racines : si celles-ci forment une masse compacte, c'est que le pot est trop petit. Le dépotage s'exécute beaucoup plus facilement lorsque la terre est sèche.

Prévoyez un pot plus grand d'environ 4 cm pas plus, sinon la plante s'épuisera à former de nouvelles racines au détriment de sa végétation et de sa floraison. Tapissez le fond de morceaux de poterie ou de cailloux (vous vérifierez de temps en temps qu'un de ceux-ci ne bouche pas le trou d'évacuation de l'eau) pour assurer

le drainage. Couvrez d'une épaisseur de terre neuve enrichie, cette épaisseur variera en fonction de l'assise de la plante (la motte de racines doit affleurer la surface de la terre). Positionnez la plante bien au centre du pot en ayant soin de ne pas retourner ses racines vers le haut. Comblez et arrosez.

Pour les plantes adultes ou trop volumineuses, changer simplement la terre de surface jusqu'aux racines. Opérer délicatement pour ne pas abîmer celles-ci.

Profitez du rempotage pour faire une petite toilette de vos plantes : enlèvement des feuilles mortes, suppression des rameaux secs ou malades. Et n'oubliez pas d'arroser régulièrement mais peu abondamment, enfoncez un doigt dans la terre pour vous rendre compte de son humidité : si elle s'effrite c'est qu'elle a soif, si elle colle c'est qu'elle est trop mouillée. Enfin, dernier conseil : ne laissez aucun eau stagner dans la soucoupe ou le cache-pot.

Le Mélianthus Major



Cet arbrisseau d'environ 2 mètres d'envergure, au feuillage incomparable vert d'eau bleuté, originaire d'Afrique du Sud où il est considéré comme une mauvaise herbe ("a pest" selon Sue Minter du célèbre Chelsea Physic Garden de Londres) est, en France, utilisé comme une plante de collection. Un peu moins, certes, depuis 3 ou 4 ans. Sans doute les

chaud et sablonneux pour s'assurer une multiplication fructueuse.

Et quel effet dans un mixed-border, en fond d'un groupe de rosiers anciens pas trop hauts ou de toute autre espèce vivace aux tons pastels, blanc rosé ! Rustique tout le long de nos côtes, le Melianthus vient encore de supporter allégrement -3°C en pleine terre en Bretagne ces derniers temps. Cependant, son feuillage s'altérant au froid, il faut le tailler court en mars pour permettre une nouvelle foliaison dès le printemps et protéger sa souche si des frimas plus violents sont annoncés. Sa floraison en épis terminaux rouge carmin dès juin-juillet sous nos latitudes, attire les mésanges mais aussi les frelons !

Ne vous privez donc pas de cet arbuste qui s'étale largement, lorsqu'il se plaît (et cela semble être le cas en climat doux océanique). Evitez toutefois d'en acquérir un exemplaire pour un prix trop astronomique sous prétexte qu'il s'agit d'une pièce de collection (vu chez un célèbre pépiniériste breton lors d'une fête des plantes, il y a de cela quelques années). Attention également à une plantation à proximité d'un passage, le Mélianthus major possède une odeur forte et quelque peu repoussante !

Joëlle Petyt

Les coups de cœur de La Gazette



Ets. DALMASSO Tous les outils de taille

R.N. 202
La Manda
06200 Nice

Elagueur à by-pass
Capacité de coupe
43 mm

Tél : 93 08 11 53

Arbres fruitiers Leur donner un bon départ

C'est le moment de planter de nouveaux arbres ou arbustes fruitiers dans votre jardin, notamment ceux à noyaux dans tous les types de terre et ceux à pépins dans les sols lourds et humides. Voici quelques conseils qui vous permettront de le faire dans les meilleures conditions :

L'emplacement

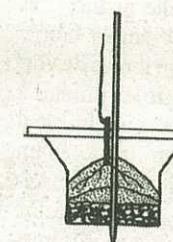
Déterminez d'abord l'emplacement que vous leur réservez, pensez à la place qu'ils prendront une fois adultes. Ne les placez ni au milieu de votre potager, leurs racines épuiseraient le sol et leur ombre gênerait la croissance des légumes, ni au milieu de votre gazon, les herbes bonnes ou mauvaises nuisent à leur floraison et donc à leur fructification.

La préparation

L'idéal pour la reprise des arbustes, est de prévoir leur plantation à l'automne, c'est à cette époque qu'on peut préparer le coin de terre qui les accueillera en creusant un trou le plus grand possible (2 m³ minimum) qu'on laissera ouvert quelques semaines avant de le combler avec la terre

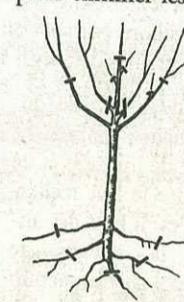
Le trou de plantation

Sa taille varie en fonction de la taille de l'arbre (en moyenne 50 cm de côté et de profondeur), au moment de le creuser prenez bien soin de séparer en deux tas la terre extraite : d'un côté la terre fine et de l'autre celle plus grossière. Labourez le fond du trou et mélangez des gravillons



extraite (améliorée de terreau si elle est trop pauvre) additionnée d'engrais de fond (phosphates, potassium). Une fois le trou refermé on incorporera à la partie superficielle de la terre (pas plus de 40 cm) des engrains organiques (fumier, compost). Ainsi vous pourrez corriger les défauts de votre terre en fonction des exigences particulières de l'arbre que vous souhaitez installer dans votre jardin.

Si toutefois ce travail de préparation n'a pas été fait à l'automne, vous pourrez toujours incorporer à la terre des engrains de fond dans le trou qui accueillera votre arbuste. Attention, n'oubliez pas de recouvrir ce mélange de 15 cm de terre non traitée pour empêcher le contact direct des racines avec les engrains.



La préparation de l'arbre

Tout d'abord il faut "l'habiller", cela consiste à tailler ses racines, d'une part pour éliminer les parties abîmées (les racines saines sont d'un blanc nacré) et pour réduire les gros membres. Procédez à une taille d'équilibrage de la partie aérienne, l'étendue des branches doit avoir sensiblement le même volume que

et du gros sable qui préservent la perméabilité du sol. Mettez en place le tuteur en fonction de la dimension de votre arbuste. Ce tuteur aura pour fonction d'empêcher le jeune arbre de bouger afin de préserver les fragiles radicelles qui se formeront après sa plantation.

La mise en place

Ajustez le trou après présentation de l'arbre en évasant les bords supérieurs de la cavité et formez un petit monticule au fond du trou pour constituer l'assise à la hauteur voulue : si votre arbre est greffé au pied, réglez l'assise de façon à ce que la greffe se situe à 5 ou 6 cm au-dessus du niveau du sol, si votre arbre n'est pas greffé (ou greffé en hauteur), réglez l'assise de façon à ce que le haut des racines se trouve à 10 ou 15 cm au-dessous du niveau du sol. Positionnez l'arbre sur cette assise et en fonction du tuteur que vous avez précédemment mis en place.

Comblez le trou en commençant par la terre fine qui se glissera facilement au milieu des racines sans les abîmer, couvrez-les complètement puis remblayez le reste de la cavité avec la terre plus grossière. Formez autour du tronc une cuvette avec la terre restante et arrosez copieusement.

Pour garder l'humidité au pied des

arbres et éviter la pousse des mauvaise herbes, tapissez la cuvette de compost ou d'écorce de pin broyée.

Parasites : Avec le début de la végétation, va se produire inévitablement un renouveau de virulence du côté des parasites et des maladies. Commencez les pulvérisations contre la tavelure, l'oïdium, la cloque, le monilia, les diverses pourritures et la cécidomie.

Floraison : Interrompez tout traitement de l'arbre fruitier pendant la durée de la floraison, arrêtez également pendant cette période tout labour et binage au pied.

Traitements naturels :

- Contre les pucerons du cerisier, 300 gr de savon de Marseille en copeaux dilués dans un litre d'eau feront merveille, à utiliser autant que nécessaire.
- Contre la cloque du pêcher, plantez de l'ail à l'aplomb des branches maîtresses.
- Evitez les excès d'azote lors de la fumure, les insectes sont friands des jeunes pousses trop vertes et trop fragiles.

Jardiner avec la Lune

Me voilà donc avec mon calendrier lunaire. "Faites-ci, faites-ça, jours-ci, jours-là".

- Oui mais moi je veux comprendre ! j'ai admis sans grandes difficultés la réalité de l'influence solaire (saisons), puis lunaire (marées, cycles).

C'est soudain tout le mystère de la Crédit

Mais en se déplaçant dans le ciel, la Lune coupe apparemment la trajectoire de nombreux astres et planètes et, si l'on admet qu'eux ont aussi leur influence, on arrive très vite à l'idée d'une organisa-

tion méticuleuse des effets conjugués.

Là, je suis saisie de respect car ce que j'entrevois, c'est soudain tout le mystère de la Crédit.

Mais il faut aller plus loin encore et imaginer que chaque plante puisse avoir une concordance, une affinité avec un type de plante particulier, ou un type d'organe précis...

Aux frontières de l'ésotérisme

Alors commence une longue recherche qui va me mener aux portes de l'astrologie, aux frontières de l'ésotérisme, mais ma quête vers une agriculture plus douce, plus harmonieuse l'exige.

Je DOIS comprendre.

En attendant, j'essaie, le repiquage des lauriers-roses en jours fleurs, le semis de tomates en jours fruits, lune montante pour les semis, lune descendante pour les plantations. De même que j'ai admis il y a des années la technique horticole.

J'essaie et j'observe. Après tout, ça ne peut pas leur faire de mal !

Cette quête, nous la referons ensemble, si vous le voulez.

Au prochain numéro : les trigones

Lydia Pieri

ERRARE GAZETTUM EST

La Gazette est humaine et commet des erreurs, n'hésitez pas à nous écrire pour nous les signaler vous pourrez gagner un abonnement d'un an. Dernier vainqueur M. Tamonte nous a signalé une inversion de légendes p 7 du n°4 (la Bellone est la figure de la photo de droite)

Le ver de terre, allié du jardinier

Ce texte ayant été tronqué donc illisible dans le dernier numéro, nous vous l'offrons à nouveau et, pour nous faire pardonner, nous l'agrémons d'un nouveau dessin de Jaf.

Les vers de terre ne sont pas précieux que pour les pêcheurs d'eau douce, leur rôle dans le sol est primordial.

Tout d'abord les vers sont d'infatigables laboureurs, leurs galeries permettent à l'eau et à l'air de pénétrer dans le sol, les racines profitent également de ces conduites pour croître facilement.

En été, les vers de terre creusent des galeries profondes dont profitent les racines pour puiser l'eau qui leur est nécessaire.

Les vers sont également de minuscules usines biologiques, en mangeant les matières



organiques, ils les divisent, accélérant leur décomposition. Dans leur tube digestif, ils malaxent la matière organique prélevée en surface et la terre en accélérant le processus d'humification. Leurs déjections, réparties sur toute la profondeur du sol sous forme de tortillons, sont ainsi directement assimilables par les plantes.

Sachez qu'en 10 ans, la totalité de l'humus d'une prairie passe par leur tube digestif.

Pour augmenter la quantité de vers de terre, multipliez les apports en matière organique.



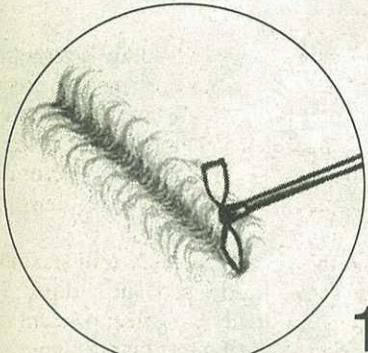
La bouture est désormais mise en pot dans un mélange de sable et de terreau.



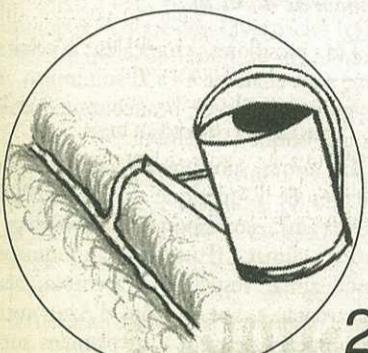
Quelques semaines plus tard, la bouture s'est ramifiée. Caro attendra avant de la replanter en pleine terre.

Le réveil du potager

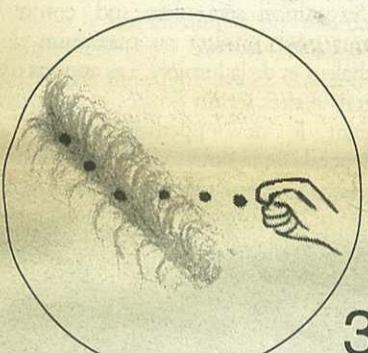
Le grand renouveau de la Nature est enfin arrivé, la terre se réveille de son hibernation. Une énergie joyeuse gagne le jardinier, il va pouvoir reprendre ses activités préférées : semer, planter, biner, sarcler... Durant ces deux mois à venir, mars et avril, un grand nombre de légumes vont pouvoir être semés ou plantés, deux tâches primordiales pour la réussite de votre potager. Voici quelques conseils sur la marche à suivre qui devraient vous donner toutes les chances de succès.



Creuser les sillons avec une serfouette



arroser sans mouiller les bords



Semer régulièrement et pas trop dense

A propos du binage

Voici une petite expérience qu'a tentée Léonce Carlier, auteur des "secrets du vieux jardinier", pour démontrer les bienfaits du binage :

Dans une soucoupe contenant quelques millimètres d'eau rouge par un peu de vin, placez un morceau de sucre. Vous verrez bientôt cette eau monter dans le morceau de sucre par capillarité et le rougir complètement. Recommez cette expérience avec un autre morceau de sucre sur lequel vous aurez semé un peu de sucre en poudre. Ce morceau de sucre sera vite rougi comme l'a été le précédent mais le sucre en poudre, non mouillé, restera blanc.

Ce qui se produit dans la soucoupe est l'image de ce qui se produit dans le sol. Le premier morceau de sucre représente un sol tassé dans lequel l'eau monte pour venir s'évaporer à la surface. Le second morceau de sucre représente un sol biné à l'intérieur duquel l'eau demeure. Ils ont donc bien raison ces vieux dictons qui nous disent : "Un binage vaut deux arrosages" et "Biner c'est arroser sans eau".

De plus, la nuit, dans un sol biné la rosée pénètre plus facilement jusqu'aux racines. Ne binez pas le matin lorsque les plantes sont gonflées d'humidité, mais l'après-midi.

Le sol

Tout d'abord, assurez-vous que votre sol est bien séché et réchauffé par le soleil printanier, la germination sera plus rapide. Pour savoir que le moment des premiers semis est arrivé, observez les bourgeons des bouleaux, tilleuls et marronniers. Lorsqu'ils éclateront, la terre sera suffisamment réchauffée pour accueillir les graines.

Suivant nos conseils vous avez dû travailler votre terre à l'automne, il ne vous reste plus qu'à bêcher la couche superficielle pour casser les éventuelles mottes et ameublir la terre. Attention cependant à ne pas trop l'affiner, elle vous semblera belle sur le moment mais se transformera en croûte dure aux premières pluies.

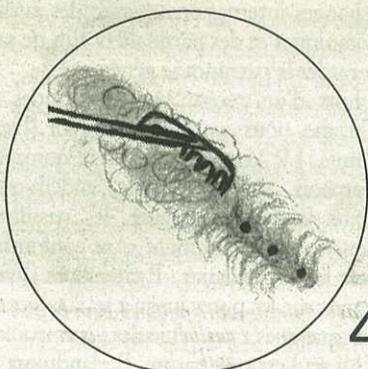
Les mauvaises herbes

Pour préserver vos semis des mauvaises herbes, bêchez votre terrain 15 jours avant de semer puis arrosez abondamment. Les graines indésirables qui se trouvent dans la terre germeront et vous pourrez les détruire par un bon binage suivi d'un ratissage. Au moment des semaines votre terrain sera parfaitement propre.

Le choix des graines

Le choix des graines est important. Si vous produisez vous-même votre semence, vérifiez que les graines aient été entreposées dans un endroit sec, à l'abri des insectes. Si vous les achetez, faites le dans un magasin spécialisé.

Chaque variété a son époque de plantation, ne faites pas l'erreur de semer trop tôt, ce qui nuirait à la levée et à la robustesse des jeunes plants.



Recouvrir les graines avec la terre sèche des bords

Le semis en ligne

Pour un petit potager familial, le semis en ligne est le plus adapté : il s'agit de creuser des sillons parallèles (fig. 1) suffisamment espacés pour vous permettre de vous déplacer plus facilement entre les plants au moment des binages, désherbages, arrosages, soins, cueillettes...

La profondeur des sillons variera en fonction de la taille des graines de 5 mm à 4 cm, plus elles sont petites moins le sillon doit être profond, il suffit de recouvrir les graines de 3 à 4 fois leur épaisseur.

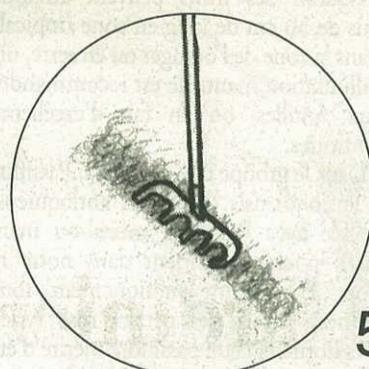
Une fois les sillons creusés, arrosez leur fond en ayant soin de ne pas mouiller les bords (fig. 2).

Déposez les graines le plus régulièrement possible (fig. 3). Attention le semis ne doit pas être trop dense, ce qui vous obligerait à éliminer les plants en surabondance, opération difficile qui risque très souvent de faire souffrir les plants restants. N'oubliez pas que des plantes trop serrées sont plus sensibles aux parasites et ont moins de place pour se développer dans de bonnes conditions.

Refermez les sillons avec la terre sèche des bords (fig. 4) à laquelle vous pouvez mélanger du terreau si votre sol manque d'humus.

Tassez avec le plat du râteau (fig. 5). Par temps sec, vous pouvez recouvrir d'un peu de tourbe chaque ligne semée.

Sachez que si vous arrosez vos semis dès leur mise en place, il vous faudra le faire très régulièrement par la suite, car il suffit d'un jour ou deux sans eau pour que la germination soit compromise. En cette saison où les pluies ne sont pas rares, il vaut donc mieux ne pas arroser soi-même et laisser faire le ciel.



Tasser avec le plat du râteau

Recouvrir les graines avec la terre sèche des bords

Quelques légumes à semer ou planter maintenant

Artichaut : En mars-avril, planter par deux, tous les 80 cm, les rejets prélevés au pied des plantes adultes. Ne pas trop les enfouir car ils craignent l'humidité.

Blette, bette ou poiree : A partir d'avril, (lorsque la terre est bien réchauffée), semer par poquets (mettre trois ou quatre graines par trou) avec un écartement d'environ 40 cm. Pour les consommer, cueillir petit à petit les feuilles extérieures arrivées à un bon développement.

Betterave rouge : Semer d'avril à fin mai. Chaque graine (en fait, ce sont des glomérules, des groupes de graines) donnera plusieurs plantes qu'il faudra séparer lorsqu'elles auront environ 5 cm de hauteur. Ecartement des plants de 20 cm.

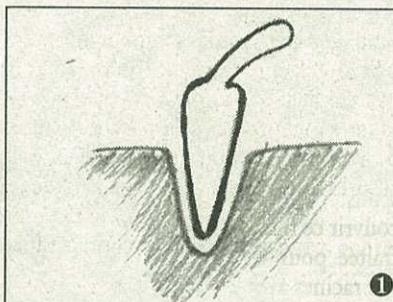
Carotte : Semer en mars les carottes hâ-

tives, mais il faut éviter de le faire par temps pluvieux. Ne semez pas dru, les plants de carottes devront être distants de 6 cm minimum.

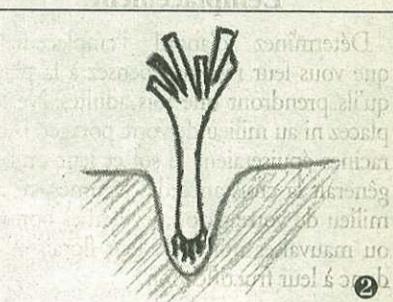
Fenouil : Semer en mars dans le midi, à partir d'avril dans les autres régions, lorsque le sol est bien réchauffé. Les plants devront se trouver espacés de 15 cm. Buter pour obtenir une pomme blanche.

Oignon paille : Planter les petits bulbes en mars en les enfouissant avec le doigt à 2 ou 3 cm de profondeur, distants de 10 cm environ. Ne pas arroser sauf en période particulièrement sèche.

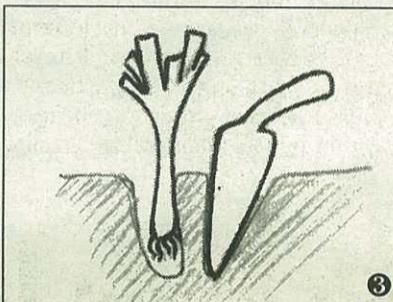
Radis : Semer de mars à octobre en lignes distantes de 15 cm. Arroser régulièrement pour évitez qu'ils se creusent et deviennent piquants.



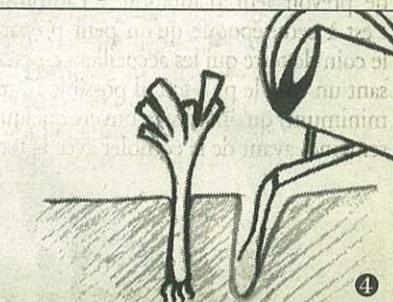
Faites avec le plantoir un trou suffisamment large et profond pour que la plante y soit à l'aise



Placez y le plant en ayant bien soin de ne pas rebrousser les racines, celles-ci doivent se positionner verticalement



Avec le plantoir creusez un second trou et ramenez la terre contre le plant



Arrosez au goulot non pas au pied du plant mais dans le trou fait à côté

Attention ! Pour les légumes bulbeux, le plantoir n'est pas le meilleur instrument. En effet, sa forme pointue creusera un trou conique qui s'adapte mal au bulbe rond, celui-ci restera suspendu et l'air entrera dans ses racines. Vous pouvez soit trouver un plantoir à bulbes dans le commerce, soit utiliser un bâton à bout rond (un manche d'outil par exemple).

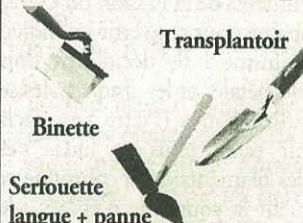
Qu'est-ce que ça veut dire ?

Les jardiniers éclairés emploient souvent des mots que l'amateur ne comprend pas. Derrière ce vocabulaire averti se cachent des actions simples bénéfiques pour la réussite des plantations.

- **Habiller un plant** : il s'agit de lui refaire une beauté avant plantation et pour cela de couper le bout de ses racines et une partie des feuilles.
- **Praliner les racines** : tremper les racines pour les fortifier (avant la plantation) dans une boue à base de terre mélangée à du compost mûr finement tamisé ou à de la bouse de vache fraîche ou bien encore du "pralin" que l'on trouve dans le commerce
- **Eclaicissement** : généralement les semis sont trop drus. Il s'agit donc de supprimer les plantes en excès en choisissant, bien entendu, les moins vigoureuses, de façon à laisser aux plants conservés l'espace nécessaire à leur développement. Pour que l'éclaircissement se fasse aisément il est nécessaire que le sol soit humide. Au besoin, arrosez le matin et éclaircissez le soir.
- **Arroser au goulot** : c'est arroser avec un arrosoir sans pomme pour l'obtention d'un jet d'eau franc, plus ou moins puissant selon l'inclinaison de l'arrosoir.
- **Borner le plant** : il s'agit de ramener la terre contre le plant (voir dessin 3 ci-dessus).

Ets. DALMASSO

Tout pour vos plantations



R.N. 202
La Manda
06200 Nice
Tél : 93 08 11 53



Dès aujourd'hui, soyez les premiers à bénéficier du seul Laboratoire portable de France, mis à votre disposition pour : Analyses du sol, NPK - pH, oligo-éléments, analyse des substrats, des solutions, calcul des exportations, etc...

Dès aujourd'hui, posez vos questions à François DOVILLEZ en composant le 93.74.62.18.

Hilaire de Lorrain inaugure notre page "Le coin des collectionneurs" qui sera ouverte à tous les passionnés de plantes

La Passion des Passiflores



Passiflora candida à la senteur de jasmin (Guyane)

Le monde végétal possède des fleurs ayant une structure aussi étrange que complexe. C'est le cas du genre *Passiflora*. Redécouvrons ensemble cette curieuse "fleur de la Passion".

Un peu de botanique

La famille des Passifloracées se répartit en dix-huit genres dont *Adenia*, *Paropsis*, *Dilkea*... et *Passiflora*. Ce dernier, le plus connu, ne compte pas moins de 500 à 600 espèces. D'autres sont encore à découvrir...

Originaire des régions tropicales et subtropicales du globe, cette grimpante se rencontre principalement en Amérique du Sud (350 espèces), Australie, Etats-Unis, Asie et Polynésie.

Pouvant atteindre plusieurs mètres en s'aidant de ses vrilles fixées à l'aisselle des feuilles, la passiflore est une plante à croissance extrêmement rapide.

Sa tige peut être herbacée (*Passiflora gracilis*) ou ligneuse (*P. vitifolia*) et former de véritables arbustes (*P. arborea*). Elle peut être pubescente (*P. foetida*) et, voire même, couverte d'épines (*P. spinosa*).

Ses feuilles présentent plusieurs configurations. Elles sont entières (*P. coccinea*), trilobées (*P. vitifolia*), composées (*P. cirrhiflora*), bilobées (*P. coriacea*) ; cette forme à deux ailes étant le résultat d'une atrophie du lobe central.

On peut noter la présence de stipules (fausses feuilles) à la base du pétiole (tige de la feuille). Sur ce même pétiole on remarque des excroissances ou glandes à nectar, dont se nourrissent les fourmis. Variables par leur position et par leur nombre, ces glandes sont un indice dans la clé de détermination des passiflores.

La fleur de la passiflore est hermaphrodite (elle possède les organes reproducteurs mâles et femelles). Sa structure est

de type 5 (cinq sépales, cinq pétales). De dimension variable (1 à 18 cm), elle se développe à l'extrémité des rameaux de l'année ou directement sur la tige (*Passiflora glandulosa*). Les pièces de la corolle sont colorées de rouge, blanc, violet, jaune, orange, verdâtre...

Pour compenser leur vie éphémère, la floraison est abondante, parfois parfumée et dure plusieurs mois.

Quant aux fruits, ce sont des baies dont la taille, la forme et la couleur varient en fonction de l'espèce. Tous les fruits sont comestibles avec des saveurs plus ou moins agréables.

Les signes de la crucifixion

L'histoire raconte que les premiers missionnaires espagnols, en découvrant la passiflore en Amérique du Sud, y virent (avec un peu d'imagination) les principaux instruments de la Passion du Christ. Quelle aubaine pour convertir les indiens au Christianisme ! Ils décidèrent donc que les cinq pétales et les cinq sépales seraient les dix apôtres (Pierre s'est caché après avoir renié Jésus et Judas s'est pendu) ; les filaments de la couronne représenteraient la couronne d'épines ; les cinq étamines, les cinq blessures ; les trois styles du stigmate, les trois clous ; les cinq lobes des feuilles, les mains des bourreaux ; et enfin, les cordes qui liaient Jésus à la croix seraient symbolisées par les vrilles.

C'est pourquoi le terme de Fleur de la Passion traduit mot à mot le nom latin *Passiflora (passio : passion et floris : fleur)*

Les visiteurs de marque

Les passiflores abritent soixante dix espèces de papillons de la sous-famille des *Heliconiinae*. Ceux-ci pondent leurs œufs sur les vrilles, les stipules ou au bout

des feuilles. Les larves ou les chenilles se nourrissent des jeunes feuilles.

Les papillons adultes se délectent du nectar et du pollen de leur hôte en utilisant leur longue trompe de 2 cm. Ainsi, les trente-huit espèces d'*Heliconius* peuvent vivre jusqu'à neuf mois (un mois chez les autres espèces) grâce aux dix acides aminés spécifiques contenus dans ce pollen.

Les "Papillons de la passiflore", après avoir dévoré les feuilles de ces dernières durant leur jeunesse, se font pardonner à l'âge adulte en assurant leur pollinisation. *Heliconius melpomene* se régale avec *Passiflora cærulea*, *Heliconius doris* est inféodé à *Passiflora crenata* et *Heliconius charitonius* préfère *Passiflora morifolia*.

Il est à signaler que ces papillons multicolores sont tout à fait toxiques. En effet, ils sont porteurs de composés de cyanure qui les préservent de tout prédateur. A chacun son système de défense !

D'autres visiteurs, comme l'oiseau mouche appelé encore "colibri" ou le bourdon (*Xylocopa*), participent à la pollinisation croisée chez les passiflores.

Le plaisir de les regarder

Parmi les centaines d'espèces et de variétés de passiflores, quelques-unes peuvent très bien s'acclimater en plein air sous nos climats tempérés et principalement dans la zone de l'oranger.

La plus commercialisée, *Passiflora cærulea*, est demi persistante jusque dans la région parisienne et offre ses fleurs bleutées légèrement parfumées durant tout l'été jusqu'en octobre. La floraison est suivie de fruits ovoïdes d'un beau jaune abricot. Non consommés en France, les Anglais en raffolent et en font des tartes.

Moins plantée, *Passiflora quadrangularis* (connue sous le nom de barbadine), prouve sa rusticité en plein air, notamment à la villa Maria Serena à Menton. Avec ses fleurs attrayantes de 12 cm, aux couleurs rouge pourpre, violet et blanc, elle est certainement une des plus grandes. Ses racines sont consommées cuites par les indigènes (cruellement, elles sont toxiques). Ses fruits peuvent atteindre plus de 30 cm de long en zone tropicale. Dans la zone de l'oranger ou en serre, une pollinisation manuelle est recommandée. Aux Antilles, on en fait d'excellentes confitures.

Dans le groupe des *Tacsonia*, *Passiflora X antioquiensis* (*Passiflora antioquiensis* croisée avec *Passiflora mixta* ou *manicata*), pousse largement dans notre région. Elle fleurit pratiquement toute l'année, offrant ses pétales rose tyrien. Très florifère, cette passiflore mérite d'être plantée en plein air. Étiquetée à tort *Passiflora antioquiensis* par certains horticulteurs, elle se différencie, entre autre, par un pédoncule plus court (30 à 50 cm chez *P. antioquiensis*).

Passiflora edulis, comme son nom d'espèce l'indique (*edulis* signifiant comestible) est des plus prisée pour son fruit. D'un goût acidulé, la pulpe se consomme nature ou sert à la préparation de jus et de sorbet.

Cultivée en annuelle, *Passiflora gracilis* se couvre d'une multitude de petites fleurs de 2 cm, teintées de blanc et de mauve. Aussi décoratifs sont ses fruits oblongs, rouge écarlate.

Passiflora "Incense" est un merveilleux hybride entre *Passiflora incarnata* et *Passiflora cincinnata*. Elle épanouit ses larges fleurs à la couronne frisée, dans des tons de mauve et de violet. Une délicate fragrance s'exhale de cette fleur méduse. Sa rusticité est grande ; elle supporte jusqu'à -8 °C.

Il ne faudrait pas oublier *Passiflora cinnabarinaria*, une australienne aux fleurs



Passiflora edulis "flavicarpa" connue sous le nom de maracuja

étoilées rouges couronnées de jaune.

Passiflora morifolia (*Passiflora warmingii*) est très tolérante au froid, même si sa partie aérienne meurt l'hiver, la plante redémarre au printemps avec une grande vigueur. Ses nombreuses petites fleurs, de 2 à 3 cm, sont blanches et mauves.

Passiflora umbilicata, encore trop rare, résiste à des températures de 0°C. Par sa forme inhabituelle (pétales et sépales sont parallèles au calice durant une grande partie de la journée) et son coloris pourpre, violet ou bleu profond, elle ne présente que des atouts pour la voir fleurir dans nos jardins.

Une collection unique en France

Depuis décembre 1994, une collection nationale de passiflores a vu le jour dans la commune de Bajamont (Lot et Garonne). Agrée par le Conservatoire de Collection Végétale Spécialisée (CCVS), cette collection est née, il y a dix ans, d'une rencontre avec *Passiflora cerulea*. Son heureux propriétaire, Pierre Pomié, a rassemblé 120 espèces qui s'épanouissent en plein air ou en serre chauffée. Elle a pour objectifs de faire connaître à un large public ce végétal peu ordinaire (visites sur rendez-vous) et de participer à des échanges internationaux avec des jardins botaniques et des particuliers afin de sauvegarder le patrimoine génétique.

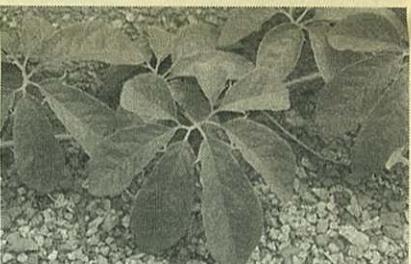
Lors d'un récent voyage d'études en Guyane, nous avons pu découvrir (Pierre Pomié, J.P. Vescot et moi) une quinzaine d'espèces dont certaines endémiques. Dans la forêt guyanaise, les passiflores poussent abondamment et se confondent avec les autres lianes : *P. cirrhiflora* s'aventure sur les pistes jusqu'à se faire écraser par quelques rares véhicules ; son feuillage à lui seul est une parure. *P. glandulosa* est visible de loin, sa corolle carminée se détachant sur les verts intenses de la forêt. Quant à *P. candida*, elle se fait repérer par son subtil parfum de jasmin.

Les façons culturelles

Cultiver des passiflores est à la portée de tous, si l'on respecte quelques règles.

Les passiflores tropicales nécessitent une serre chauffée à 15°C minimum, une hygrométrie élevée, beaucoup de lumière et une bonne ventilation.

Les autres, subtropicales ou des régions élevées de l'Amérique du Sud (2000 à 3000 m), correspondent davantage à notre climat. (*Passiflora antioquiensis*, *mollissima*, *vespertilio*, *racemosa*, *alata*, *incarnata*...). Sur la Côte d'Azur, toutes ces espèces peuvent être plantées sur la bande littorale, dans un terrain très drainant (argilo-sableux) car elle supporte mal les pieds dans l'eau, surtout l'hiver. L'exposition sera plein sud, contre un mur pour profiter au maximum de la chaleur et de la lumière. Les apports d'engrais azotés seront limités car ils privilient le développement foliaire aux dépens de la floraison. Préférez donc un



Passiflora cirrhiflora avec ses feuilles multilobées

amendement riche en phosphate et potassium pour une belle floraison.

L'entretien consistera à raccourcir les tiges faisant obstacle à la lumière et à l'aération et celles ayant porté des fleurs. Sachant que la floraison a lieu en général sur les rameaux de l'année, il faut favoriser leur développement. En été, l'arrosage sera copieux en cas de forte chaleur.

Les maladies, les insectes ravageurs pouvant atteindre les passiflores sont ceux connus habituellement. Le traitement sera adapté à l'agent causal.

Le monde des passiflores sort seulement de l'ombre. Pourquoi ne pas voir en elles un simple symbole de générosité ? Alors, laissez-les courir dans vos jardins et cultivez en vous la Passion d'une fleur...

Texte et photos Hilaire de Lorrain

Trouver la plante de vos rêves

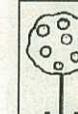
Pépinière Filippi

PLANTES POUR JARDINS SECS

Plus de 1000 espèces et variétés

Catalogue 40 F

RN 113-34140 MEZE Tél : 67.43.88.69



L'ORANGERIE

des Pépinières A. Bentoglio

Tous agrumes en pots

Liste variétale et tarif contre 2 timbres

47111 Sainte Livrade - Téléphone : 53.01.11.01

Pépinière de la Foux

Plantes méditerranéennes et de collection

Collection nationale de sauges

Catalogue 5 timbres

83220 LE PRADET - Tél : 94.75.35.45

Pleins feux sur les Agrumes

Une fois de plus toute l'équipe de la Gazette s'est décarcassée pour vous concocter un dossier. Cette fois-ci ce sont les agrumes qui ont fait l'objet de nos recherches, comme d'habitude c'est Franck Berthoux qui s'est attaché à nous faire connaître l'histoire et la sym-

bolique (souvent coquine) de l'ange Orange et du larron Citron. Serge Schall, fidèle à sa réputation de joyeux botaniste vous présentera les principaux composants de sa grande famille. Quant au soussigné, c'est grâce à l'aide essentielle de professionnels tels que

M. Leschiera (exploitant à Menton), M. Tamonte (conseiller agricole) et à M. Cottin (Château de Versailles) qu'il s'est chargé de faire monter la mayonnaise (au citron).

Courbe

Le Citron est un Prince, originaire du Cachemire. On le trouve à l'état sauvage dans les monts Nilghim au pied de l'Himalaya, dans les Ghats occidentaux et les monts Salpura.

Deux mille ans avant notre ère, en pénétrant en Chine, il s'appelle limung. On le retrouve acclimaté en Mésopotamie et en Médie où les Hébreux apprirent à le connaître lors de leur captivité à Babylone : son fruit leur parut si beau qu'ils le jugèrent digne de figurer dans leurs fêtes religieuses et l'usage s'est conservé chez eux de se présenter à la synagogue, le jour des Tabernacles (ou fête des cabanes), un citron ou un cédrat à la main.

un arbre mythique

Longtemps, il fut connu en Europe comme un arbre mythique portant fleurs et fruits toute l'année. C'est vers le IVème siècle avant JC que les cédratiers gagnèrent la Grèce grâce aux conquêtes d'Alexandre le Grand d'où ils se répandirent sur les rivages de la Méditerranée. Grâce à Palladius qui le ramène de Médie, il arrive sur les marchés romains au 4ème siècle de notre ère.

Mais le vrai citronnier, propagé par les Arabes en Egypte et en Palestine aux alentours du Xème siècle, débarqua en Europe Occidentale par le biais des



Une collection d'agrumes, unique en Europe : Le Palais Carnoles à Menton

Croisades. Les Citrons jouissaient alors d'une très grande estime chez les Arabes.

Gallesio, dans son Traité du Citrus, a

clairement établi qu'originaire de Chine et de Cochinchine, l'oranger entra aux Indes au début de notre ère d'où les

Arabes l'importèrent en Syrie, en Egypte et sur les côtes orientales d'Afrique. Et comme pour le citronnier, ce furent les

Franck Berthou

Grandes et petites vertus des Citrus

Max Jacob, dans son Miroir d'astrologie, associe le Citron au signe mystique des Poissons. En effet, le Citronnier est du genre féminin, son élément est l'Eau, sa planète, la Lune et ses pouvoirs sont la longévité, la purification, la protection, l'affection et la fidélité. Ses fleurs séchées entrent dans les sachets destinés à susciter l'affection et l'attachement.

Dans tout le sud-est asiatique, on en met dans la composition des thés aphrodisiaques. En Birmanie, on brûle des Citrons confits avec l'encens dans le même but. Dans le Middle-West américain, on dit qu'une femme qui sert fréquemment de la tarte au citron comme dessert se garantit contre l'infidélité conjugale. On y dit encore, qu'un zeste de ce fruit placé sous la chaise d'un invité prépare une longue et durable amitié.

Le Citron a des vertus magiques

Dans le sud du Portugal, dans la région de Pedrogão, quand un homme rentre saoul chez lui, sa femme le couche et, quand il ronfle, elle le coud à l'intérieur du drap avec une dizaine de citrons mais en ménageant une ouverture au bas de ce sac improvisé qui se met bientôt à sauter, à bondir, à se tordre dans tous les sens. Les démons ivrognes ne supportent pas d'être enfermés avec des citrons et se bousculent vers l'ouverture où la femme aidée de quelques comparses les guettent avec de l'eau bénite et des gourdins. Une tradition similaire, mais sans diables, se retrouve dans l'ancienne armée des Indes. Une punition pour les soldats anglais pris

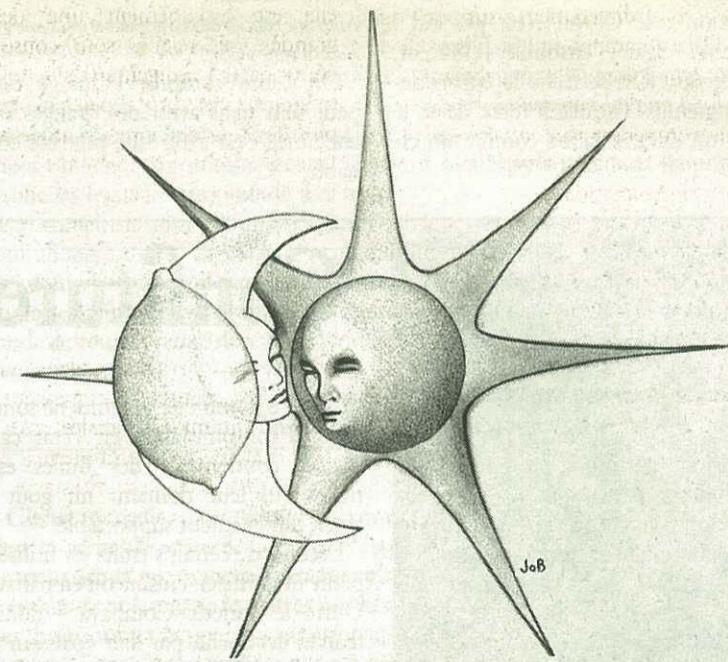
en état d'ivresse consistait à manger des citrons crus avec zeste et peau.

Le Citron a des vertus magiques. Son jus mélangé à de l'eau bien chaude, nettoie efficacement les objets magiques (amulettes, bijoux enchantés, encensoirs, couteaux...) dont quelqu'un s'est servi avant vous en éliminant toutes les vibrations parasites et dont l'aura de l'autre magicien peut venir perturber la vôtre. Le bain citronné a un haut pouvoir purificateur surtout les soirs de pleine lune.

Les Citrons séchés servent à fabriquer des poupées d'envoûtement. Émile Gilbert (Les plantes magiques et la sorcellerie) nous dit qu'on peut l'utiliser pour faire un porte-bonheur efficace. Voici comment procéder : prendre sur l'arbre un petit citron dont le diamètre ne dépasse pas 3 cm. Planter dans ce petit citron des épingle à tête de couleur jusqu'à ce qu'il en soit entièrement hérissonné (on peut utiliser toutes les couleurs sauf le noir). Suspendre cette pelote d'épingles au dessus de son lit, par exemple, ou l'offrir à une personne chère.

L'Orange est un symbole de fécondité

Contrairement au Citronnier, l'Oranger est du genre masculin, sa planète est le Soleil, son élément, le Feu et ses pouvoirs sont divination (on utilise souvent les pépins d'une orange dans de nombreux rituels de divination), amour et chance. Ses pépins séchés et broyés entrent dans les sachets d'amour. Les fleurs d'oranger sont un symbole sexuel féminin et, dans notre culture, de pureté et de virginité. Mais en Andalousie, seules les prostituées osaient se frotter le corps avec de l'eau de fleur



d'oranger comme la séductrice de Don Mateo, dans La femme et le pantin de Pierre Louÿs, "qui danse, les seins fous, toute nimbée du parfum honteux d'Oranger."

L'oranger avec l'élégance de son feuillage éternellement jeune, la blancheur immaculée de sa fleur, l'éclat vif de son fruit est un enchantement pour tous nos sens. Certains ont fait de cet arbre au charme et à la poésie féeriques le plus bel ornement du paradis et de son fruit celui qui fut l'occasion de la faute originelle (mais les lecteurs de la Gazette savent bien que c'est faux !). Ce serait aussi l'arbre aux pommes d'or du Jardin des Hespérides et c'est son fruit que les Nymphes auraient offert à Hercule pour le remercier de les avoir secourues alors

qu'elles allaient tomber entre les mains d'affreux pirates. Mais cela paraît invraisemblable et même impossible puisque nul auteur antique n'a signalé l'existence de l'oranger ni en Grèce ni sur les côtes occidentales de l'Afrique où la tradition situe le Jardin des Hespérides.

L'Orange, comme tous les fruits à pépins, est un symbole de fécondité. Autrefois, en Indochine, on offrait des oranges aux jeunes couples et dans la Chine ancienne, offrir des oranges à une jeune fille équivaut à une demande en mariage. Le zeste séché entre souvent dans les parfums à brûler destinés à la fécondité. Une infusion de peau d'orange est souveraine contre les lendemains, souvent difficiles, des jours de fêtes et de libations. La couleur orange symbolise le

point d'équilibre entre l'esprit et la libido. Que cet équilibre se rompe, elle devient dans un sens la révélation de l'amour divin et dans l'autre l'emblème de luxure.

Un petit cocktail pour vous permettre de remettre ça

L'Orange n'a pas seulement le mérite d'être le dernier fruit de l'année, l'Orange est la galanterie, c'est-à-dire l'empressement, l'ardeur, la vivacité et comme l'écrivain Stendhal, dans De l'amour : "Ne pas aimer quand on a reçu une âme faire pour l'amour c'est se priver, soi et autre d'un grand bonheur : c'est comme l'orange qui ne fleurirait pas de peur de faire un péché."

Et pour terminer, après l'amour justement, voici un petit cocktail pour vous permettre de remettre ça :

Prendre un bol large et profond, en argent ou en fine porcelaine pour conserver la fraîcheur. Placer dans le fond du bol un livre de sucre sur laquelle sera déposé le jus de deux oranges et de deux citrons. Après avoir enlevé les pépins, verser légèrement de l'eau glacée, juste assez pour fondre entièrement le sucre. Agiter avec une cuillère en argent. Ajouter une bouteille de Bordeaux ou de Bourgogne. Mélanger circulairement et d'une manière uniforme en versant petit à petit la valeur d'un demi flacon de bon rhu. Ajouter alors une livre de belle glace claire et transparente, cassée en morceaux. Laisser reposer dix minutes, puis remplir le bol avec de la bière (elle Bavière si c'est possible) et avec la cuillère battre en mousse et servir vivement.

Franck Berthou

L'ange Orange et le larron Citron

La terre peut être bleue comme une Orange, le Citron est "une pomme acide à la persistante saveur, un fruit merveilleux." (Virgile, Les Géorgiques). L'or est l'emblème du jaune parfait : flamme et substance. Le jaune est la plus chaude, la plus expansive, la plus ardente des couleurs. Le jaune, couleur mâle, couleur de vie et de lumière, ne peut être obscurci. Il est la couleur des dieux : Zoroastre signifie astre d'or, astre brillant ; le jaune d'or était l'attribut de Mithra en Perse et d'Apollon en Grèce ; les rameaux verts du Christ sur terre sont remplacés par l'auréole dorée lorsqu'il retourne près de son Père. Le Om, verbe divin des Tibétains, a pour qualificatif zéré qui signifie doré. Vishnu porte des habits dorés et l'œuf cosmique de Brahma brille comme l'or.

Voici le souffle de Lucifer

Et tous les autres jaunes ne sont que des contrefaçons, des jaunes maléfiques, que ce soit le jaune orangé comme la couleur des cheveux de Judas ou le jaune tirant sur le vert et l'acide comme le jaune citron. Oubliés l'amour divin, l'éternité et la vie, voici le souffle de Lucifer, image de l'orgueil et de la vanité. Le jaune est associé à l'adultère mis en scène par Satan avec cette nuance que le langage commun a fini par renverser le symbole, attribuant la couleur jaune au trompé alors qu'à l'origine elle revenait au trompeur.

Les Catalans ont coutume de dire : "Dieu venait juste de créer l'Orange que le diable s'empessa de créer le Citron..." Bien sûr, l'Orange est belle mais avec "un rien de vulgarité, attirante danseuse d'un faubourg de Séville". Le Citron, lui, est "inaccessible, hautain, somptueux et muet" (Francis Amunategui, *Le plaisir des mets*).

Beaucoup ont succombé sous le charme. Néruda nous affirme que "quand ta main empoigne l'hémisphère du Citron coupé, sur ton assiette, c'est un univers d'or que tu as renversé, une coupe jaune de miracle, l'un des tétins odorants de la poitrine de la terre."

Dans la province de Haïderabad, au Pakistan, le Citron était le symbole de la vie devenue acide après le décès d'un



époux et la veuve, conduite au bûcher, se devait d'en tenir un dans ses mains.

Le pucelage au citron

Au 17ème siècle, les docteurs recommandaient d'en user avec prudence car, croyait-on, il rendait les hommes stériles. En tout cas, il avait la réputation de refaire la virginité en resserrant le vagin - un pénis se délecte toujours d'entrer dans un étroit conduit tenace ! Au siècle dernier encore, les femmes pratiquaient ce qu'on appelait le pucelage au citron en se badiéonnant le sexe à l'eau citronnée pour contracter les parois vaginales.

Comme pour justifier l'origine diabolique du Citron, le philosophe et médecin juif Maimonide raconte que pour réussir la greffe chimérique et contre nature d'une branche de citronnier sur un laurier ou un olivier, il fallait que celle-ci fut réalisée par une très belle jeune fille nue pendant qu'un homme la sodomisait afin d'entrer dans une transmission magique des deux coïts. Il est dommage que les traditions se perdent car le jardinage ainsi pratiqué ne m'aurait pas déplu.

Le Citron n'est pas cul !

Attention : le Citron n'est pas cul ! Mais tête, cigare, citrouille, ciboulot, poire, cerise... On se lèche le citron depuis longtemps. Parfois, à force de se le creuser, on devient jaune comme un citron...

"Sautez, dansez nos p'tits cervelles / Giclez, jutez nos p'tits citrons."

(Jehan Rictus, *Le cœur populaire*).

La Reine Marie-Antoinette aurait dit que "les hommes étoient comme des citrons dont on exprimoit le jus et qu'on jettoit ensuite par la fenêtre." D'où l'idée d'exploiter quelqu'un en lui pressant le citron.

L'Orange est un petit sein

Le Citron est fringant, tonique, astringent tandis que l'Orange est plutôt taciturne et mélancolique, passive et apathique. "Il n'y a pas une pomme qui ressemble à une autre, toutes les oranges d'une même race se ressemblent. Et c'est pourquoi Cézanne, qui vivait pourtant à Aix, n'a peint que des pommes." (Francis Amunategui, *Le plaisir des mets*).

L'Orange a bien sûr ses défenseurs. Il y a eu des orangeries à Versailles, à Trianon, au château de Bellevue, le domaine de la Pompadour, à Saint Cloud, à Sceaux chez la duchesse du Maine.

Fontanelle écrit pour la Grande Ludovise :

"Que vous montrez d'appa depuis vos deux fontanges
Jusqu'à votre collier
Mais que vous en cachez depuis vos deux oranges
Jusqu'à votre soulier."

On l'aura compris, l'Orange est un petit sein mais avoir des oranges sur la cheminée c'est avoir une poitrine convenable.

A Ninive, un Oranger sacré avait un tronc incrusté d'émeraudes et de pierres. Il poussait dans une caisse et on le promenait à l'occasion de certaines fêtes sur un socle d'or porté par quatre-vingt un prêtres magiciens fardés et habillés en femmes. Des adolescentes vierges, en tunique blanche, suivaient en dansant. La légende veut qu'Alexandre le Grand (encore lui) entendant parler de ce rite, "se soit détourné de sa campagne pour venir y assister. Il aurait alors rendu hommage au Bal de l'Oranger le priant de lui accorder l'empire du monde." (Scott Cunningham, *Les herbes magiques*).

Une orange en pleine poire

Parmi les orangers célèbres, il y a celui qui fut planté par Saint Dominique en 1200 dans le couvent de Sainte Sabine à Rome. Il paraît que l'arbre que l'on voyait encore en 1811 dans la cour du couvent était précisément l'arbre dont on offrait les fruits au pape qui, chaque année, venait faire là une pause le mercredi des Cendres.

En 1666, Nicolas Rapin, dans *Hortorum libri IV*, en un célèbre pastiche virgilien, vante et célèbre l'orange et le moelleux de ses chairs, la variété de ses arômes et de ses jus selon le sol qui la produit.

Dans *l'Avare*, Cléante offre à sa Marianne des bassins d'oranges de Chine au grand dam de son père. Le Prince en offre à Cendrillon. Le chevalier Paul, recevant Louis XIV à Toulon, fit confire sur l'arbre une partie de ses fruits. Cette ganterie ingénue amusa le roi et donna à penser à quelques dames de la Cour qu'en Provence les oranges venaient sur l'arbre toutes confites.

Et Ronsard, c'est bien de lui, mélange ange et diable :

*Cent et cent fois l'orange je rebaise
Et le pâle citron qui viennent de ta main,
Deux présents amoureux que je loge en mon sein
Pour leur faire sentir combien je sens de braise.*

S'il est doux pour une femme d'avoir quelques oranges sur l'étagère, avoir une peau d'orange l'est moins car c'est toujours signe de cellulite. Et je ne dirai rien sur le fait de prendre une orange en pleine poire.

Franck Berthoux

Citrus medicinalis ?

Le Citron a longtemps joui d'une grande réputation chez les médecins latins, grecs et arabes qui voyaient un antidote des venins et autres poisons et un préventif des épidémies.

Athènée (*Les Deipnosophistes*, livre III) nous raconte que tous les sujets de Cléarque d'Héraclée seraient morts empoisonnés par ce tyran s'ils n'avaient eu l'heureuse inspiration de s'immuniser en mangeant des citrons abondamment. Il cite aussi le cas de deux criminels qui, condamnés à être livrés aux aspics, mangèrent, en allant au supplice, quelques citrons offerts par une cuisinière compatissante et voilée. Bien leur en prit : mordus par les serpents ils n'en éprouvèrent aucun dommage. Le juge qui les avaient condamnés commanda qu'on les ramenât tous les deux sur les lieux où étaient les serpents. Il donne un citron à manger à l'un et rien à l'autre : le premier fut mordu impunément tandis que le second mourut sur le champ.

Les médecins arabes recommandaient son suc pour calmer les envies des femmes enceintes et employaient son écorce pour faciliter la digestion et faire cesser les vomissements. Au Moyen-Age, Sainte Hildegarde l'emploie comme fébrifuge. Les femmes de Nice et du Piémont l'utilisent comme vermifuge. "Nous avons cogneau, dit A. Mizauld (*Le jardin médical - 1578*), que le citron sert de fort bon remède contre l'humeur mélancolique et contre les maladies longues qui en proviennent. Son suc réprime l'humeur bilieuse et chasse toute contagion de peste... Si quelqu'un fait cuire un citron tout entier dans du bouillon ou dans quelque autre liquide et ayant pressé le dedans il boit le suc, il aura l'aleine fort souffrante et plaisante. Celuy sera garanti de tout venin et contagion qui prendra tous les matins une ou deux petites cuillerées de ce suc ou décoction..."

Le zeste, infusé dans du vin se montrait merveilleusement efficace contre les syncopes et Gui Patin, médecin du 17ème siècle, déclarait qu'il faisait plus de cas d'un citron que de toutes les drogues cardiaques inscrites dans les pharmacopées.

L'analyse moderne a montré l'intérêt exceptionnel du citron

Son suc renferme de l'acide citrique, de l'acide malique, des citrates de potassium et de calcium, des glucides, des sucres, des matières pectiques, du mucilage, des sels minéraux, des oligo-éléments et de la vitamine C.

En usage externe, le jus frais et acide de ces fruits peut être utilisé comme antiseptique. Il a de nombreuses propriétés : antihémorragique, antiscorbutique, fébrifuge (combat et guérit la fièvre : on l'utilise encore volontiers contre la grippe), rafraîchissant, tonique...

On utilise les vertus du jus de citron contre l'acné, l'angine, les aphtes (les badigeonner avec un jus frais de citron étendu de son volume d'eau tiède et sucrée au miel), les coups de soleil, la diarrhée, les gerçures (enduire les mains avant de se coucher d'un mélange d'huile d'olive et de jus de citron), la grippe, le hoquet (avaler une cuillère à café de jus de citron pur), les piqûres d'insectes...

Confiture et petitgrain

De nombreux agrumes ne sont pas consommables en l'état car ils contiennent des huiles essentielles qui leur donnent un goût très amer, difficilement supportable.

L'écorce de certains fruits est utilisée en petite quantité en cuisine ou en pâtisserie. Outre le curieux Combava - dont les feuilles évoquent, par leur épaisseur plutôt celles du Ficus pumila que celles du Mandariner - utilisé comme épice, on connaît le thé et les bonbons à la Bergamote.

Les confitures d'oranges amères (bigarades) sont très appréciées par les anglais et hélas trop peu par nos chères têtes blondes. Les cédrats et les Kumquats donnent des confitures de qualité et ces derniers, confits dans du sirop sont particulièrement succulents.

Outre l'usage alimentaire, l'homme a valorisé ces fruits après avoir extrait leurs huiles essentielles.

L'essence de petitgrain est tirée de la dis-

tillation de feuilles d'agrumes, généralement de bigaradiers, mais l'on peut se procurer également du petitgrain de citron ou de Bergamote. Les vertus de cette essence rare (rendement : 2 kg d'huile par tonne de feuilles) sont calmantes bien que les pharmaciens, qui préfèrent vendre des placebos ou du Traxène, lui déniennent cette qualité.

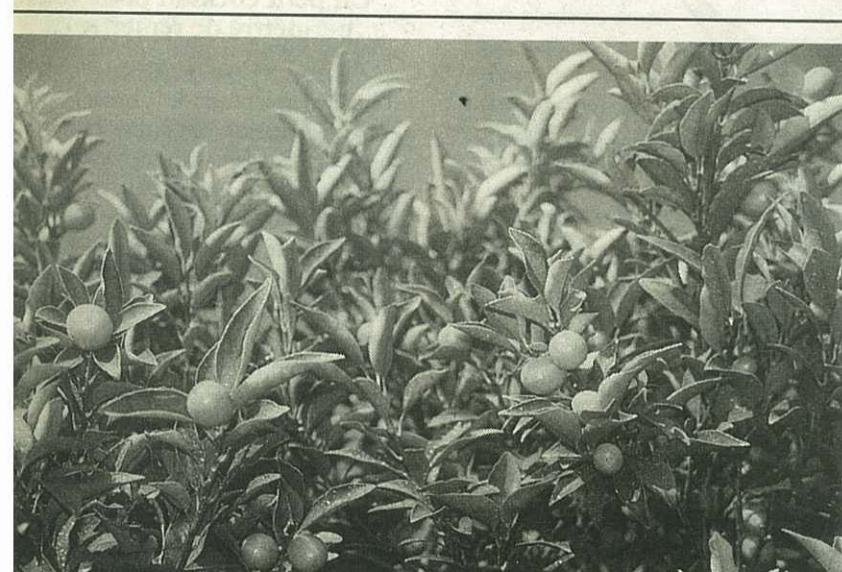
Le petitgrain, l'essence de fleur (le nérol, du nom de la princesse qui en lança la mode au XVII^e siècle) sont encore utilisés en parfumerie et dans la composition de savons haut de gamme. Rappelons que le succès de l'eau de Cologne est en grande partie due à l'essence de bergamote.

Les progrès de la chimie moderne ont hélas supprimé de nombreux débouchés à ces produits naturels (pharmacie, désodorisants).

Il reste à dire que le bois de tous les agrumes est particulièrement recherché pour l'utilisation en marqueterie.

Une bonne adresse pour vous procurer des agrumes garantis exempts de virus et de mal sec :

Ecrire à Rémy Viala - Rovinco - 20290 BORGO



Bergamotier



sous autoroute MENTON
TEL. 93.28.38.70

**CREATION DE JARDINS
ENTRETIEN - ELAGAGE
DEBROUSSAILLAGE**

• SPECIALISTE :
Agrumes, Plantes méditerranéennes, Palmiers

• TOUT POUR LE JARDIN :
Arbres et arbustes, Fruitières, Plantes d'appartement, Potées fleuries, Terreaux, Engrais, Poteries, etc...

DOSSIER AGRUMES

Un zest de botanique

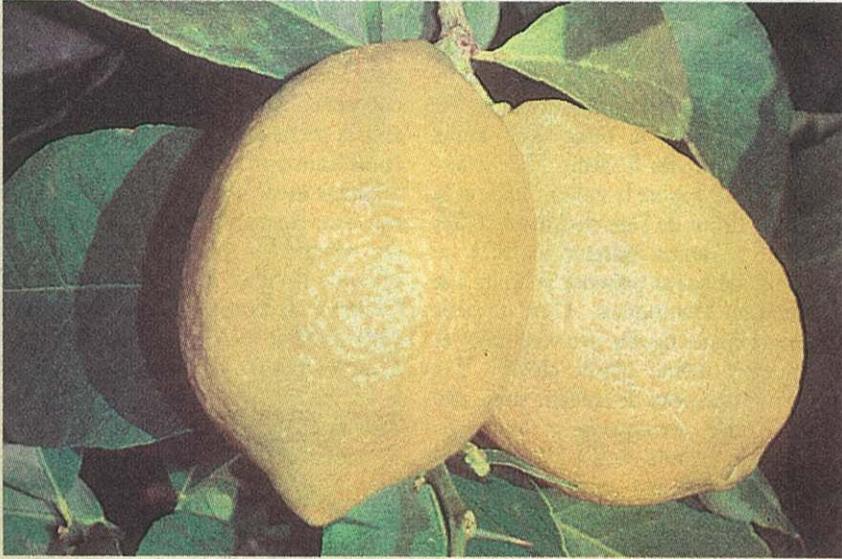
Le mot "agrum" désigne aussi bien les fruits que tout le monde connaît, que les arbres qui les produisent. Il trouve son origine dans le latin médiéval "acrumen" (de saveur acré), d'où dérive le mot "agrum", qui en vieux français décrivait les fruits et les légumes de saveur aigre, acide.

D'un point de vue botanique, les choses sont un peu plus compliquées, car comme c'est quelquefois le cas, les systématiciens ne sont pas d'accord. Le plus souvent, on regroupe les agrumes en trois genres, Citrus, Fortunella, et Poncirus, qui se partagent les sept espèces communément recensées. Comme j'ai appris que les lecteurs de "La gazette des jardins méditerranéens", ont souvent des connaissances pointues, je me garderai bien de m'en tenir là. Les systématiciens, américains entre autres, parlent de "Citrinae à fruits d'agrumes vrais", ou "Citrus vrais", qui en plus des trois genres cités plus haut, regroupent trois autres genres,

Clymenia, Eremocytis, et Microcitrus, ainsi que les subgenres de Citrus : Eucitrus (environ 10 espèces), et Papeda (4 espèces). Voilà de quoi cloquer le bec aux lecteurs américains de "La gazette". Pour couper court aux éventuelles remarques des lecteurs de ce continent, je dois préciser que les avis sont partagés quant à la description des espèces d'agrumes. Selon les auteurs, le nombre de cinq ou sept que j'évoquais plus haut, se monte à une trentaine. Le propos de cet article étant, comme c'est l'usage dans ce journal, de vous aider à y voir plus clair dans un domaine donné, je me contenterai de vous parler des agrumes à l'aide de mon dictionnaire français/M.I.N. De Rungis, plutôt que le faire avec mon traducteur français/systematique.

Serge Schall

Les Citronniers



On recensait, en 1961 pas moins de 497 dénominations de citrons

Citrus limon : Apporté dans la région méditerranéenne sans doute par les Arabes vers 1100 après J.C., le citronnier a trouvé dans nos régions une terre d'élection. C'est, en effet, une espèce végétale qui est sensible au froid, aussi bien qu'aux températures trop élevées. Après l'orange et la mandarine, il représente la troisième production mondiale d'agrumes. Les principales productions se situent au bord de la mer en Sicile, Espagne, Grèce et Californie du Sud.

La production française atteignait 4500 tonnes avant le gel de 1985, elle est à ce jour de 1500 tonnes soit environ 1 % de la consommation.

Selon les soins cultureaux apportés, entre autres l'irrigation, les périodes de floraison s'échelonnent sur toute l'année, la plus importante se manifestant d'avril à mai.

Une technique culturale, surtout répandue en Italie consiste à arrêter l'irrigation en juin-juillet, ce qui a pour effet de provoquer une très forte floraison et donc

une production abondante de fruits d'été, les verdelli. Cette pratique épuisante pour les arbres ne doit être renouvelée que tous les 3 ans.

Les variétés de citronniers sont nombreuses, citrons parmi les plus intéressantes et les plus connues, la variété "Eureka", obtenue en Californie, très remontante avec une bonne production au printemps et en été. La variété "Meyer" est connue pour être une des plus résistantes au froid.

La variété "Lisbonne" assez peu répandue chez nous, offre pourtant un bien meilleur comportement au froid. C'est le fameux citron d'hiver de Californie qui produit essentiellement en hiver et au printemps.

Actuellement "Santa Teresa" greffée sur bigaradier est le meilleur choix pour la plantation sous nos climats. Il existe également des variétés panachées, comme le "sanguin panache", dont la panachure jaune et rosée, touche les feuilles mais aussi les fruits.

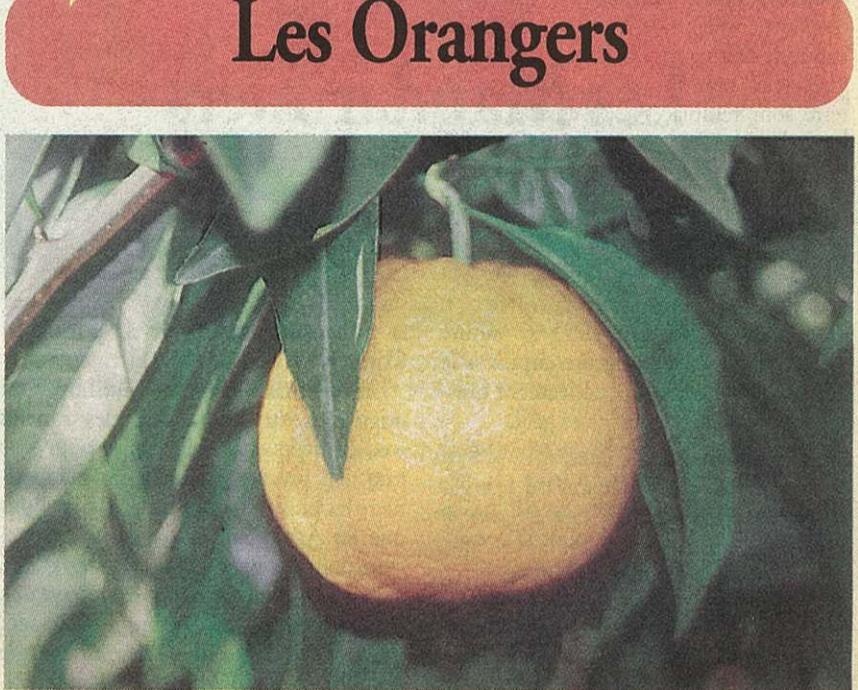


Les Kumquats

Les kumquats sont des arbustes à petit développement, pouvant atteindre 2 mètres de haut. Cet agrume présente le triple avantage de produire de petits fruits comestibles (que l'on mange avec leur peau) d'être très décoratif (on peut très facilement l'élever dans de jolies poteries sur des terrasses) et de rapporter plus de cent points au Scrabble, dès qu'on le place sur un mot triple.

Le genre Fortunella regroupe six espèces présentes en Asie Orientale et dans l'archipel Malais. Les kumquats sont cultivés dans toutes les zones à agrumes, en Chine, au Japon, en Israël, au Brésil et aux Etats-Unis.

Fortunella margarita le kumquat à fruits oblongs, aux nombreuses variétés, donne les fruits les plus grands. Les fruits de *Fortunella hindsii*, la forme sauvage, sont allongés-ronds, de couleur orange à rouge écarlate, et de 1 cm de diamètre. **Fortunella japonica** produit des fruits ronds de couleur jaune doré de 2,5 cm de diamètre.



et 1144 dénominations d'oranges...

Citrus sinensis : Originaire de Chine, il y est cultivé depuis le 3ème siècle. L'oranger aurait été connu à Rome mais aurait disparu au moment des invasions barbares. Introduit de façon définitive au 15ème siècle dans la partie occidentale du bassin méditerranéen par les Génois, puis au 16ème siècle par les Portugais, sa culture s'est ensuite étendue au monde entier. C'est l'agrum le plus produit, cinq fois plus que les mandarines et sept fois plus que les citrons. Les plus de mille variétés d'oranges se répartissent en trois grands groupes, les navels, les sanguines et les blondes.

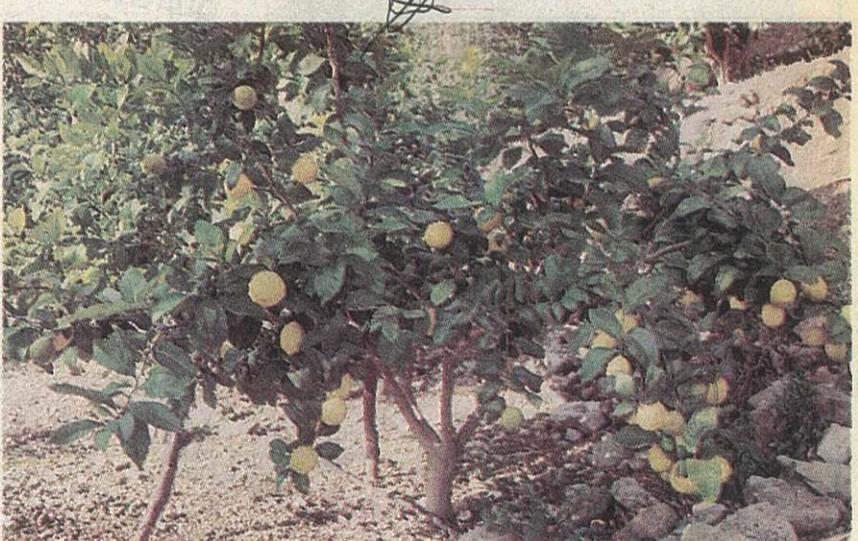
Les Blondes : Les Jaffa (shamouti) et les Maltaises blondes sont les plus savoureuses de la catégorie

elles se mangent aisément quartier par quartier et ont de bonnes qualités gustatives, toutefois leur jus devient amer quand il est conservé.

Les variétés les plus connues sont Washington et Navellinas.

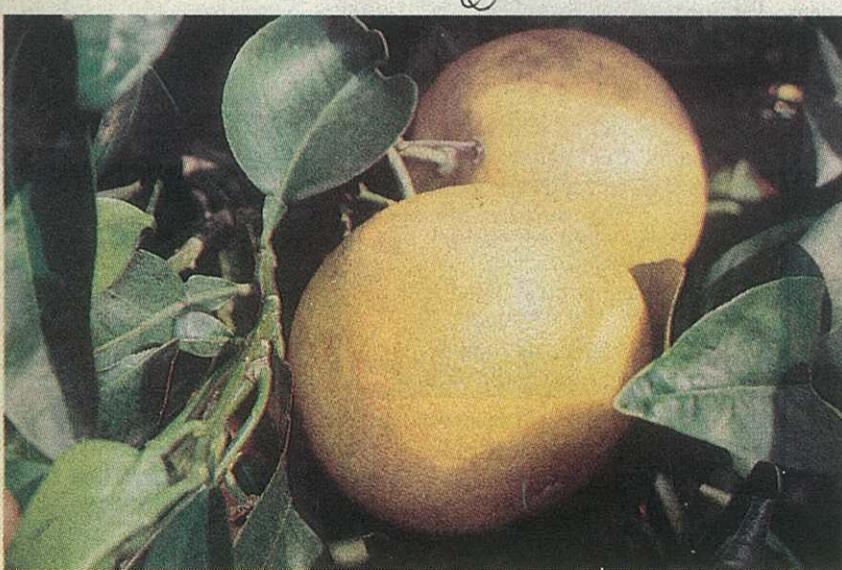
Les Sanguines : Elles n'apparaissent que plus tard en saison et sont plus savoureuses (à notre goût) que les navels. Elles produisent un jus d'excellente qualité.

Les variétés à noter sont : Maltaise demi-sanguine et Washington sanguine.



Jeune plant de citronnier déjà bien chargé

Les Pamplemoussiers



Citrus grandis : ou Citrus maxima c'est le véritable pamplemoussier. C'est un petit arbre aux branches pubescents, contrairement à toutes les autres variétés. Les fruits sont très grands, pouvant atteindre 25 cm de diamètre, et peser 2 à 3 kg. La pulpe est jaune ou rose, il en existe plusieurs types dont aucun n'a de valeur commerciale.

Citrus paradisi : dont le nom vulgaire est Pomélo. C'est l'espèce que nous désignons à tort sous le nom de "pamplemousse" de façon courante. Contrairement au Citrus grandis, ses jeunes rameaux sont dépourvus de poils. Originaire des Antilles, il s'agit en fait de mutations ou d'hybridation de pamplemoussier. Le pomelo s'est répandu aux Etats-Unis en Floride puis en Californie à partir de 1827. Puis il a été cultivé en Amérique du Sud, ensuite dans le Bassin méditerranéen, et en Afrique du Sud. (photo ci-contre)





Les Mandariniers

Citrus reticulata : syn. Citrus nobilis originaire de Chine, ou du Japon, c'est l'agrume le plus récemment introduit dans nos régions. Apparu en Algérie vers 1850, sa culture s'y est étendue, et se limite depuis à la Corse, car si l'arbre est relativement résistant au froid, le fruit est assez gélif.

Les quelques 500 variétés se répartissent en plusieurs groupes, selon leurs caractéristiques : les Clémentines sans pépins, les tangerines plutôt utilisées pour la conserverie, les satsumas plus précoces...

On considère que la "Clémentine" est une variété de mandarine. Découverte par le Père Clément en 1906, dans la région d'Oran, on admet communément qu'elle résulte de l'hybridation due au hasard entre le mandarinier commun et le

bigaradier Granito. Certains auteurs pensent qu'elle serait d'origine chinoise, du fait de sa grande ressemblance avec la mandarine de Canton. La Clémentine est la principale production d'agrumes en Corse.

Les satsumas (syn. Citrus unshiu), sont originaires du Japon, quelques variétés sont cultivées en Méditerranée pour leur caractère précoce. Ce sont les mandariniers les plus résistants au froid. Signalons que les Anglo-Saxons parlent de tangerines pour désigner toutes les mandarines, alors qu'en français le mot est réservé aux mandarines tardives à peau rouge orangé.

Les Tangelos, enfin, rassemblent de nombreux hybrides entre les mandariniers et les pamplemoussiers (C. reticulata X C. grandis).

PILOTE D'ARROSAGE DELATTRE

Intelligence & compétence !..

- fonctionnement "manuel"
- "semi-automatique", "automatique"
- programmation "automatique" par l'intermédiaire de télécommande infra-rouge, TV, magnétoscope ou de notre console DID 110
- boîtier étanche contenant l'ensemble du système de mémoire et de commande d'ouverture de la vanne
- pile extérieure étanche 6 volts fixée au boîtier
- adaptable aux principales marques d'électrovannes ou vendu avec notre électrovanne

Télécommande
TV ou
magnétoscope



FABRICANT - MAGASIN DE VENTE
SYLVAIN DELATTRE

17 bis av. Auguste Vérola - 06200 NICE Saint Isidore (Sortie péage A8)
Tél : 93 29 84 84 - Fax 93 29 90 80

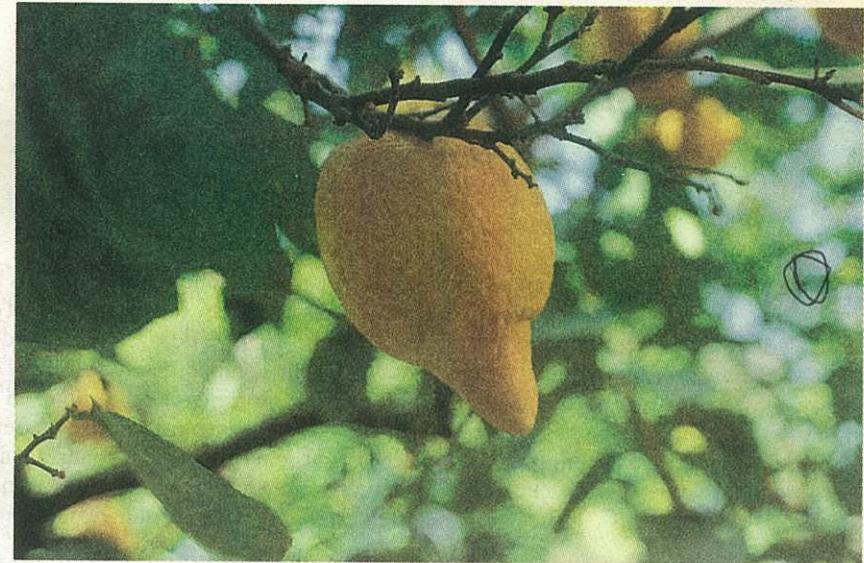
Les Bigaradiers

Citrus aurantium : plus connu sous l'appellation de bigaradier ou d'oranger amer. C'est l'agrume le plus communément utilisé en ornement, celui que l'on peut admirer le long des avenues de nos villes, formé en tige. Après le cédratier c'est l'espèce la plus anciennement introduite dans le bassin méditerranéen, sans doute par les Arabes.

Largement utilisé dans toute les régions comme plante d'orangerie, en raison de sa relative rusticité. C'est un arbre de petite taille à port naturel compact, donnant des fruits de 8 à 12 cm de diamètre, dont la pulpe amère est immangeable. Leur écorce épaisse est utilisée pour faire de la confiture, et entre dans la composition du cointreau et du curaçao.

On distingue trois groupes de bigaradiers. Les bigaradiers communs dont il existe un vingtaine de clones, les bigaradiers moins acides utilisés pour faire des confitures, et les Bouquetiers, utilisés en parfumerie (cv. Bouquet, cv. de Nice à grandes fleurs). Il existe également la variété myrtifolia, utilisée en confiserie.

C'est aussi au groupe des Bigaradiers que l'on rattache le Bergamotier. C'est plus exactement une sous-espèce Citrus aurantium ssp bergamia. De l'écorce de ses fruits, on tire la fameuse essence de Bergamotte, (industrie présente en Italie du sud).



Les Cédratiers

Citrus medica : son nom latin vient du fait qu'il était cultivé en Méditerranée dès le 7ème siècle avant J.C., en Grèce dès le 3ème siècle avant J.C., avant de gagner le sud de l'Italie et la Corse au début de l'ère chrétienne.

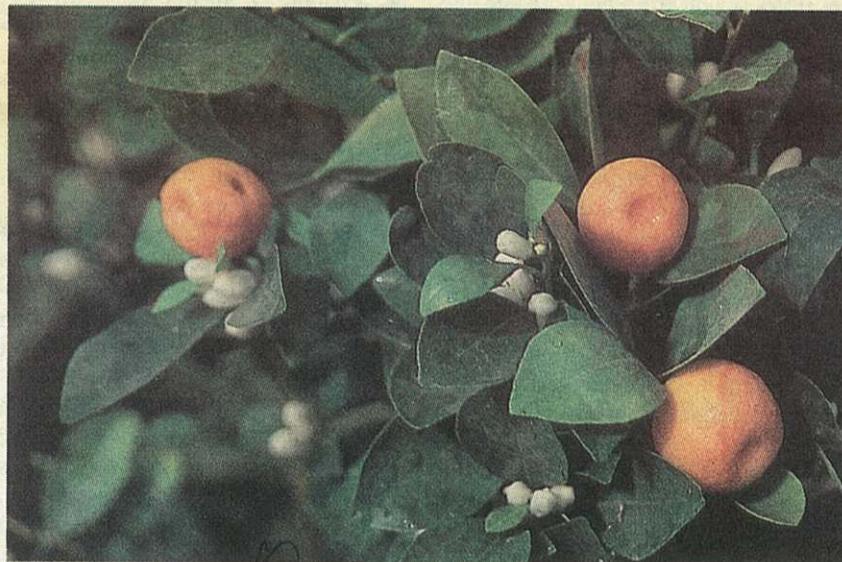
C'est l'agrume le moins résistant au froid, ce qui explique que sa présence se limite à la Corse et au Mentonais. C'est un petit arbre aux épines rigides, peu vigoureux, et quelquefois même plutôt chétif. Les fruits ont une peau de couleur jaune très épaisse, ridée, verrueuse et ferme. Ils sont de forme ovale, de 8 à 15 cm de diamètre, terminés par un mamelon très marqué. La chair est acide.

Le cédrat était utilisé chez les Romains comme plante médicinale, comme antimité, et surtout comme antipoison. Son

principal intérêt de nos jours est pour la confiserie. Au Japon, le cédrat forme, avec la pêche et la grenade, le groupe des "trois fruits porte-bonheur".

Citrus medica var. ethrog : Il joue un rôle dans la religion israélite lors de la fête des tabernacles, où il est utilisé comme offrande à la place du cône de cèdre.

Citrus medicago var. sarcodactylis : voilà un fruit bien curieux par sa forme. C'est un fruit d'un jaune lumineux, de 10 à 15 cm de long, fendu plusieurs fois dans sa longueur, de sorte qu'on observe de véritables doigts, aux extrémités pointues. Les "doigts" sont assimilés aux mains jointes pour la prière, d'où le nom de "Main de Bouddha" donné en Chine à cet agrume.



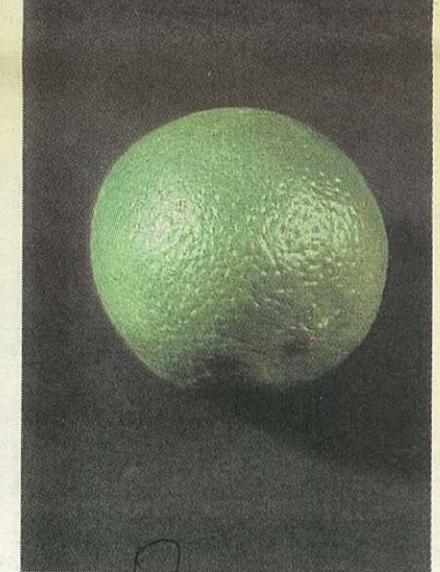
Les Calamondins

Tous les agrumes que nous venons de voir ont un rôle essentiellement de décoration dans nos régions. Les zones où l'on peut se permettre de planter de telles essences sont malheureusement peu étendues, et la tentation est bien grande, dans le reste de notre pays, de chouchouter un agrume, dans son jardin, sur sa terrasse, ou dans son appartement.

Les amateurs trouveront un allié sûr en la présence du Calamondin. Cette espèce est un hybride supposé de Citrus reticulata var. austera et du genre Fortunella. Certains auteurs en font un genre à part

entièrément, Citrus mitis.

C'est un arbuste connu dans le commerce sous le nom d'oranger d'appartement. Il se présente sous la forme d'un petit arbuste bien ramifié, à la frondaison dense. Par une petite taille régulière, sans pour autant le transformer en bonsai, on peut entretenir son aspect intéressant. Il porte de nombreux fruits, de 2 à 3 centimètres de diamètre, qui ne sont pas comestibles. Comme c'est souvent le cas chez les agrumes, on rencontre une forme au feuillage et aux fruits panachés, bien moins décorative.



Les Limes

Citrus aurantifolia : plus connu sous le nom de lime, ou encore ciron vert. Assez peu répandu dans le bassin méditerranéen, beaucoup plus aux Etats-Unis. Petit arbuste épineux à port buissonnant. La pulpe est acide, verdâtre, ce sont des agrumes cultivés pour leur jus. Il existe des variétés à gros fruits (Citrus latifolia), d'autres à petits fruits.

Citrus limetta : encore appelée limette ou limonette. C'est en fait un fruit proche du citron, de taille moyenne, globuleux, à mamelon très gros, cerné d'une dépression très marquée. On distingue les variétés à pulpe douce (citron doux de Méditerranée), des variétés à pulpe acide (limette acide, limette de Marrakech).

Citrus limettoides : se différencie des précédentes par la forme du fruit très rond. On la nomme aussi limette douce de Palestine.

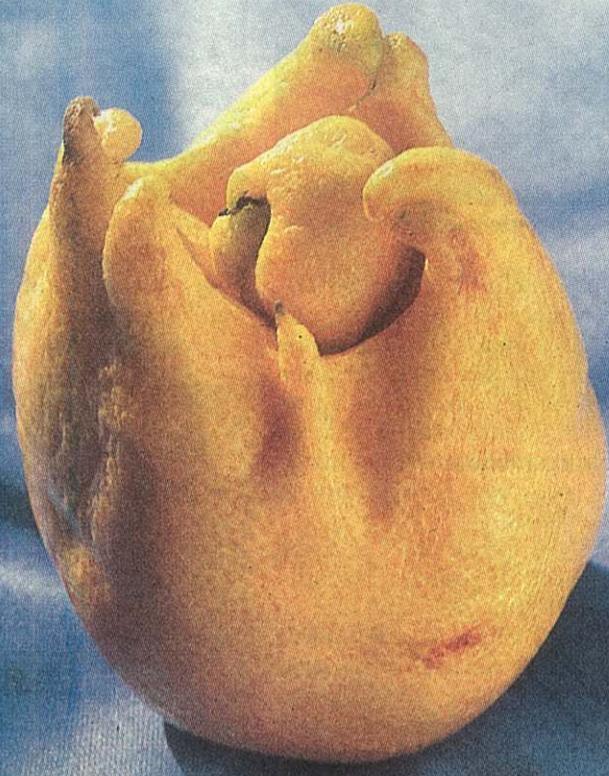
Citrus limonia : c'est la lime-mandarine, ou lime Rangpur. Cette lime à pulpe acide, est la plus répandue.

Bibliographie

Pour ceux qui souhaitent en savoir plus, il existe une "bible" ; il s'agit du livre de J.C. PRALORAN "les agrumes", hélas épuisé, et que nous a prêté le service des Espaces Verts de la ville de Menton. Citons également "Les Agrumes - manuel de culture des Citrus" par H. REBOUR.

Les fruits du paradoxe

Les agrumes présentent une étonnante facilité à muter et se sont particulièrement bien adaptés à de nouveaux climats



Le somptueux citron n'est pas un mutant mais une victime d'un acarien des bourgeons : l'*Acerya sheldoni* (photo M. Tamonte)

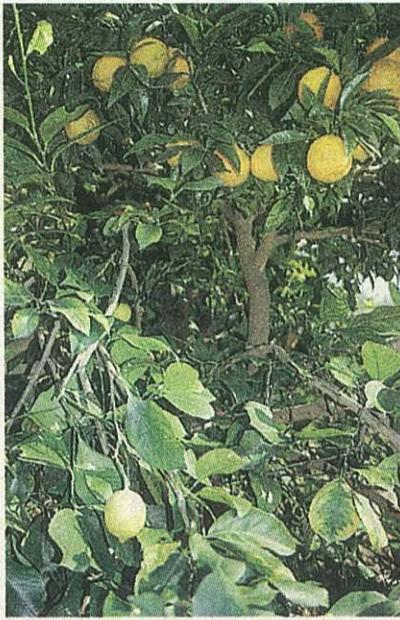
a première des originalités des agrumes tient au fait que ces arbres d'origine tropicale sont particulièrement cultivés dans des régions aux climats sensiblement différents.

En effet seuls les Pomelos et les citrons donnent de meilleurs résultats en climat tropical, la plupart des agrumes ont au meilleur de leur forme en climat le type méditerranéen comportant des étés secs et des hivers relativement froids. En fait le métabolisme de la plante est

complètement différent selon le climat. La même variété d'agrumes n'aura ni le même goût, ni la même taille ni la même couleur si on le plante en climat tropical ou en climat semi-tropical aride.

Le métabolisme de la plante varie selon le climat

Taille : En climat tropical, les arbres et les fruits poussent plus vite. Les fruits sont plus gros et interviennent plus précocement après la floraison. Pour exemple les oranges Valencia mûrissent en 6 mois et demi en Colombie et en 9 à



Un citronnier et un oranger greffés sur le même pied

14 mois en Californie.

Couleur : La plupart des fruits sont moins colorés, les oranges sont souvent jaunâtres voire carrément vertes, leur pulpe est également plus pâle et leur jus presque translucide. Cette différence n'est pas caractéristique chez le Pomelo qui se colore bien en climat tropical.

Jus : Si les fruits sont plus juteux sous les tropiques, ils sèchent rapidement s'ils ne sont pas cueillis à temps. Mûrs, ils tombent plus rapidement de l'arbre.

Ecorce : Elle est souvent plus lisse, plus mince, elle adhère plus aux quartiers.

Gout : Les fruits sont bien moins acides et moins sucrés car dans les zones subtropicales les fruits arrivent à maturité durant le repos hivernal, ce qui favorise la concentration des sucres. Les citrons et les limes conservent leur acidité sous l'influence des températures élevées.

Les agrumes se sont donc paradoxalement bien mieux comportés dans leurs patries d'adoption que dans leurs pays d'origine.

Pour les yeux de chimère

Ce n'est pas par hasard si la station INRA de San Giuliano cultive plus de 1000 variétés différentes, les agrumes ont en effet à muter très facilement. Le caractère fortement hétérozygote de ces



De l'extérieur, pratiquement rien ne distingue le Citrange du citron, c'est en ouvrant le fruit que l'on découvre sa pulpe orangée

plantes implique une très grande diversité de leur descendance et pose de grands problèmes aux scientifiques.

Il est fréquent que sous l'influence d'un virus, un agrume mute et produise ce que l'on dénomme des chimères naturelles. Sous ce joli nom se cachent la plupart du temps des fruits monstrueux et immanquables, des branches aux formes étranges et des arbres malins.

L'homme a profité de cette instabilité génétique pour multiplier les expériences.

La fécondation d'une seule fleur de

Poncirus trifoliata par le pollen d'un oranger a permis d'obtenir 11 formes de citranges, très différents les uns des autres.

Les différents croisements ont permis à la langue française de s'enrichir de plusieurs mots nouveaux qui ont peu de chances de passer dans le langage courant : Limequat, Orangequat, Citrumquat, Citrangedin, Citrangequat, Citremon, Citrandarin, Citrangor, Citrumelo, Cicitrange, Eremorange et (ouf...) Eremolemon.

UNE PASSION POUR LES LIVRES

Souvent, un livre est le prolongement naturel de la Gazette des Jardins : on tombe amoureux d'une plante et l'on veut tout savoir sur elle. Mais ce livre existe-t-il ? Où le trouver ? A quel prix ? Depuis dix ans, l'équipe de la Librairie Verte adore relever ce genre de défi. Comme des milliers de clients contents, découvrez ce service unique en France.

Imaginez que votre libraire préféré se passionne soudainement pour le jardin. Que le maigre rayon habituellement consacré aux livres sur les plantes prenne toute la place disponible, alimenté par des éditions venues du monde entier : un rêve ? Cette grotte d'Ali Baba existe, aux portes de Montpellier. Et ce n'est même pas la peine de vous déplacer car tout est disponible par correspondance. Pour vous aider, un catalogue de 96 pages récapitule près de 1 800 titres, chacun d'eux décrit et commente une sélection impitoyable parmi 4 500 ouvrages référencés. C'est comme si 280 éditeurs du monde entier envoyait leurs réserves. Du coup, on peut vous aider dans vos recherches, une dimension de conseil qui reste la base du métier de libraire.

Etudiants, chercheurs, collectionneurs de plantes mais aussi simples passionnés de jardins, tous trouveront leur bonheur dans le choix, qui va de la revue technique de culture jusqu'à la météo en passant par la botanique, le maraîchage, le paysage, l'art floral, l'oenologie, le jardinage ou la gestion.

Cela va du jardinier provençal, aux éditions Tacussel, à Marseille, toujours d'actualité malgré ses quatre-vingt ans, jusqu'au fameux ouvrage de Shigo sur l'élagage, édité par l'auteur aux Etats-Unis. Et si, par le plus grand hasard, le livre de vos rêves n'est pas en référence, l'équipe de la Librairie Verte se démène pour vous le trouver, même en Nouvelle-Zélande.

Le service avant tout !

Le plus grand soin est accordé à l'expédition. Une fois la commande saisie et préparée, elle est contrôlée. L'emballage est spécialement conçu pour éviter toute détérioration. Pas question d'éco-



CATALOGUE DE VENTE PAR CORRESPONDANCE

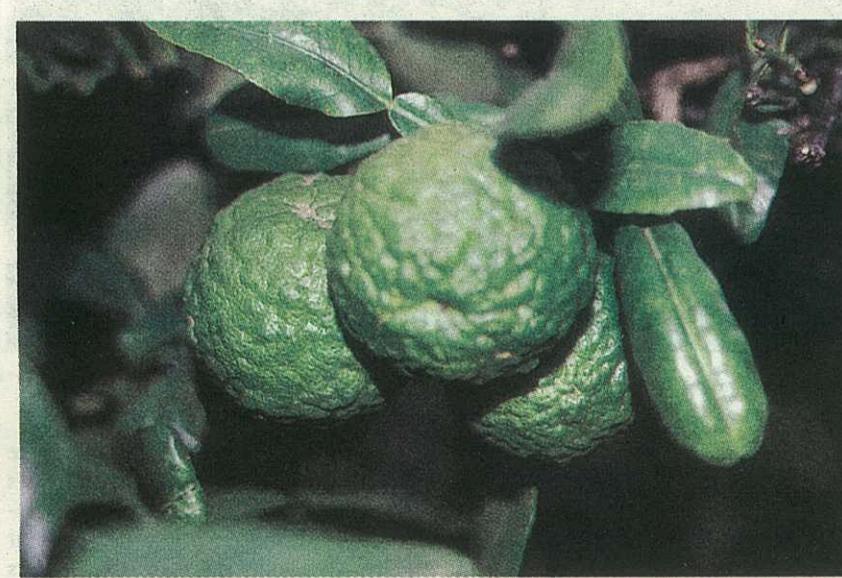
nomie ici car rien n'est plus horripilant que de recevoir un livre écorné. Le choix du transporteur, Exapaq, procède du même souci : les paquets ne sont jamais brutalisés ou traînés dans des sacs en vrac. De plus, chaque paquet est porteur d'une étiquette code-barre : on sait à tout instant où est le colis.

Les prix des livres

Depuis 1981, le prix public de chaque ouvrage français est fixé par l'éditeur et se trouve donc identique chez tous les libraires. Vous ne le paierez pas plus cher par correspondance. Les frais de port sont calculés au plus juste, sans marge supplémentaire, de façon à grever le moins possible le coût total. En contrepartie, pensez aux allers et retours que vous évitez. Pour les livres étrangers, à la Librairie Verte, notre politique consiste à travailler au plus juste, en tenant compte des frais d'importation (transport et dédouanement entre autres). Cela coûte toujours moins cher que d'aller à Londres ou à Los Angeles...

Catalogue gratuit de 96 pages chez vous sur simple demande à LA LIBRAIRIE VERTE

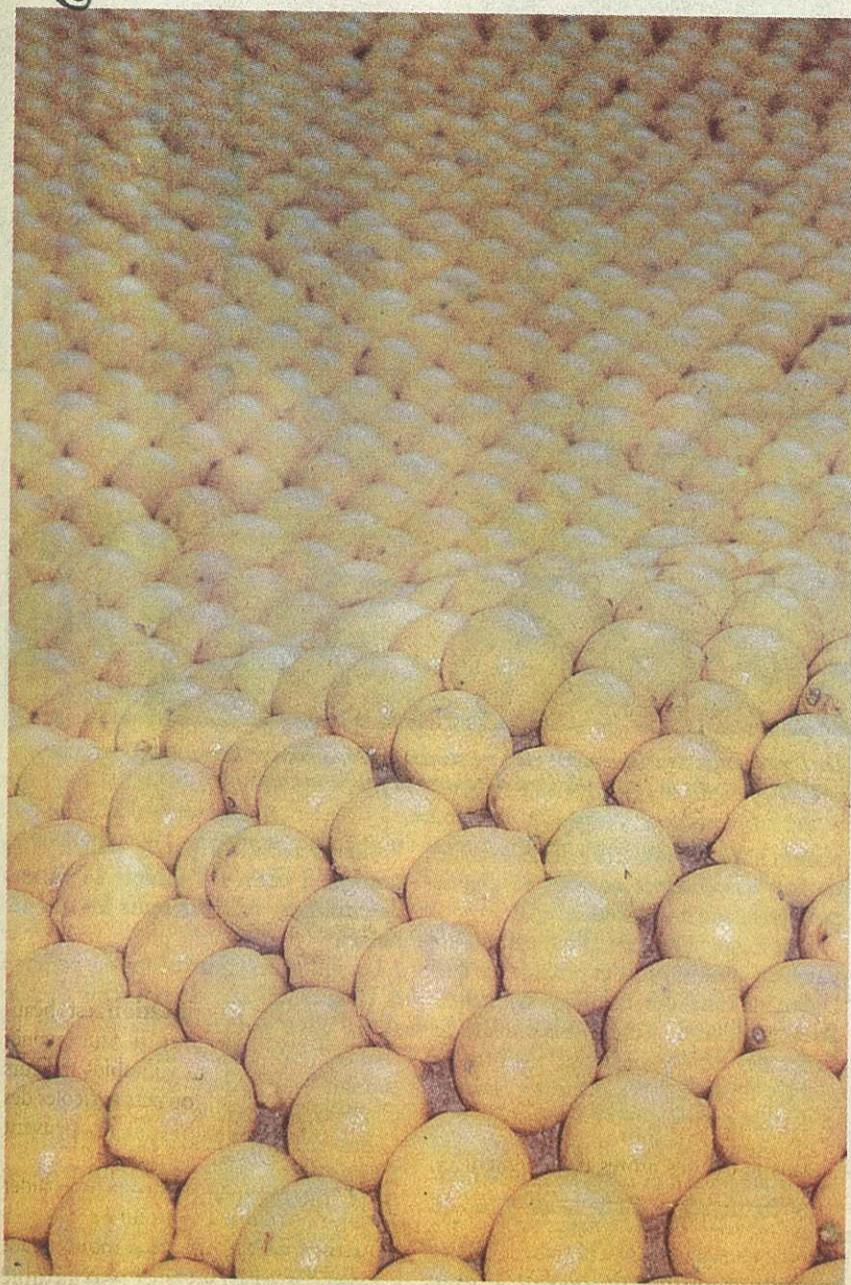
142 rue Fabre - 34135 Mauguio Cédex
Téléphone : 67 20 14 04
Télécopie : 67 20 09 75



Connaissez-vous le Combava ? Originaire de la Réunion, cet agrume est utilisé comme une épice, notamment pour parfumer les Samoussas. A priori ces jeunes arbres se sont acclimatés avec succès sur la Côte d'Azur mais ne sont pas multipliés sur place. Avis aux collectionneurs.

Au chapitre curiosités : cet agrume (oranger ou citronnier ?) au feuillage bananaché

Menton, c'est la ville du citron



Coincée entre l'Italie et la principauté de Monaco, isolée du comté de Nice par des routes sinuées, Menton a une place à part (tout en bas, tout à droite) sur la carte de France.

On connaît la ville pour ses Araucaria, mimosas, Ficus et autres Eucalyptus, pour ses hivers particulièrement doux, pour son casino convoité ainsi que pour ses personnes âgées qui promènent souvent leur solitude en jogging fluo.

Mais Menton est une ville secrète où l'on peut vivre pendant des années sans réussir à gratter l'image de carte postale qui lui colle à la peau.

On peut s'extasier devant ses superbes jardins publics et privés où l'on peut parfois déguster des bananes mûres, mais il est plus difficile de se sentir véritablement accepté par les Mentonnais.

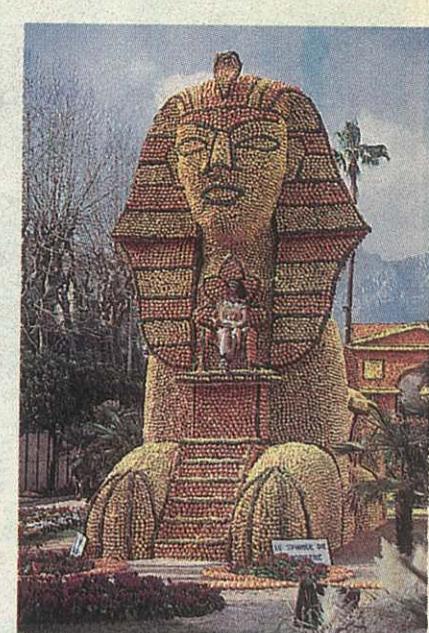
Pour y réussir, il n'est pas nécessaire de répéter "belin" tous les 3 mots mais de réaliser que cette petite ville est littéralement coincée par de hautes montagnes. Savez-vous qu'aujourd'hui, à quelques centaines de mètres des palaces de la Belle Epoque les sangliers prospèrent au grand dam des agriculteurs.

Les Mentonnais sont de solides travailleurs qui ont pendant des siècles exploité des terrains escarpés en transportant tout sur leurs épaules, si la manne financière due au tourisme les a reconvertis dans des activités plus prospères leur caractère est resté celui de montagnards peu enclins à la familiarité.

Pour rompre la glace, un bon conseil, lisez bien ce dossier sur les agrumes et engagez la conversation sur le thème des citrons. Vous toucherez les Mentonnais direct au cœur, ils seront intarissables sur le sujet et, peut-être vous ferez-vous de fidèles amis.

La fête du citron est l'occasion chaque année de prouver l'identité et le savoir-faire des habitants en réalisant des chars et des motifs géants installés sur le jardin Biovès.

Pas moins de 130 tonnes d'agrumes, fixés individuellement par 500 000 élastiques, rappellent que Menton était, dans les années 30, le premier producteur Européen de citrons. Cette année



Cette année le thème de la fête était "Astérix au pays des citrons"

c'est Astérix, (probablement attiré par les sangliers) qui fut le roi de cette superbe fête.

Le retour du "Mentonais"

Le "Mentonais" est une variété de citrons qui a bien failli disparaître. Ce citron a la particularité de devenir juteux quelques jours après sa cueillette. Lors du gel de 1985, la quasi-totalité des "Mentonais" sont morts de froid.

Fort heureusement, quelques jours auparavant des échantillons avaient été prélevés et envoyés à la station INRA de Corse qui fut épargnée. La variété a été multipliée et revient en force dans nos jardins.

Les croqueurs d'agrumes



Les plus gros consommateurs d'agrumes de France sont les habitants de la région parisienne

tion à domicile est beaucoup plus faible que pour les autres fruits, le citron est typé "restauration-collectivité". Les citrons sont principalement vendus dans les magasins de primeurs.

L'autoconsommation dans les régions où les citrons sont produits est importante car la saveur du jus d'un citron fraîchement cueilli est incomparable.

Le citron : C'est le parent pauvre de la famille des agrumes (2,2 kg par ménage), proposé toute l'année, on en consomme le plus au moment des fêtes (pour les huîtres).

C'est les personnes de plus de 50 ans qui en consomment le plus. Il faut également ajouter que la part de consomma-

Corse produit environ 20 000 tonnes de clémentines (sur 320 000 tonnes consommées), la clémentine Corse est facilement identifiée par le consommateur grâce aux feuilles que l'on conserve lors de la mise en vente. Il est à noter qu'en 30 ans le prix de ce fruit a été divisé par 2,7 alors que les volumes ont été multipliés par 4,5. La clémentine est donc passée du statut de fruit exotique à celui de

consommation courante.

Le pomelo : Avec 5 kg par an et par ménage, il tient une place à part dans la consommation. Le terme "pomelo" a progressivement remplacé celui de "pamplemousse" dans la langage courant.

Les grosses variétés à chair blanche comme "Duncan" sont progressivement remplacées par les pomelos à chair rose beaucoup moins acides (Ruby ou plus récemment "star Ruby").

Le pomelo est principalement consommé au printemps en région parisienne par des consommateurs de plus de 50 ans et par les personnes âgées. Les super et hypermarchés se sont spécialisés dans sa vente.

Les prix des pomelos ont tendance à baisser et sa consommation à se démocratiser. Le pomelo et la clémentine sont les produits où les marges commerciales seraient les plus importantes.

Les autres agrumes : Les Mineolas, produits relativement chers cherchent à prendre le relais des clémentines en fin de saison. On ne sait si les consommateurs recherchent dans cet hybride un remplacement de la clémentine ou apprécient ces fruits pour leur qualité propre.

Les Winolas, croisement de Mineola et de mandarine Wilking commencent à être produites en Israël, elles ne contiennent aucun pépin, sont très savoureuses, très juteuses et de couleur rouge.

Les limes ou citrons verts sont vendus de plus en plus fréquemment dans les grandes surfaces, leur consommation est réservée à la cuisine exotique ou à la confection de cocktails.

Culture d'agrumes en pleine terre

Plantation et soins

Les conseils qui suivent sont destinés à la culture en pleine terre des agrumes. Celle-ci est actuellement limitée à la Corse et aux zones les plus privilégiées de la côte méditerranéenne mais s'étend au XVII^e siècle jusqu'à Nyons.

Il existe en Bretagne des agrumes élevés en plein air mais le

manque d'ensoleillement les empêche de fructifier convenablement.

Nous espérons que ce dossier va encourager de nombreuses personnes à tenter l'acclimatation (notamment de variétés résistantes au froid comme le mandarinier Satsuma Wase). Ceux qui ne peuvent planter en pleine terre se reporteront en dernière page pour découvrir nos conseils pour la culture en pot mais ne seront pas dispensés de la lecture de cette page. Plus on connaît une plante dans son milieu "naturel", mieux on peut l'élever à l'intérieur ou en serre.

Plantation

C'est une évidence de dire que les agrumes ne poussent pas partout. Le premier facteur limitant étant le climat vous nous reporterez à l'article ci-dessous pour voir si vous pouvez tenter la culture en pleine terre ou opter pour le bac.

En ce qui concerne le sol les agrumes préfèrent une terre légèrement acide mais les variétés greffées sur bigaradier tolèrent bien le calcaire.

Le sol doit être bien drainé et ne pas comporter de couche imperméable à moins de 1 mètre 50.

Préparation du sol

Comme d'habitude elle doit être soigneuse, une bêchage profond ou un sous solage (voir gazette n°5) ne feront pas de mal, bien au contraire.

Dès que les boutons seront bien développés (fin mars, début avril) vous leur donnerez la moitié de leur dose annuelle sous forme d'ammonitrat (400 grammes pour un arbre adulte), en mai-juin apportez le quart de la dose annuelle. En fin août épandez un engrangé complet (type 10, 10, 20.) ou incorporez par trou griffant légèrement la terre 2 kg de fumier au mètre carré.

A ce sujet il faut rappeler que les agrumes ont leurs racines actives très près de la surface et qu'il faut proscrire tout labour et tout motobinage près des arbres, ces travaux affaiblissent l'arbre et sont les principaux vecteurs (après la taille)

L'élimination des mauvaises herbes est très importante, elle sera suivie d'un labour qui incorporera environ 3 kg de fumier par mètre carré.

Les trous doivent être espacés de 3 mètres (plantation très dense) à 6 mètres.

Achat des plants

Vous verrez en page suivante que les agrumes sont extrêmement sensibles aux viroses, il est donc très important de s'approvisionner en plants de qualité garantis sans virus. La variété doit être choisie en fonction de la nature du terrain.

Plantation proprement dite

La plantation aura lieu en avril - mai mais il vaut mieux la retarder en conservant les pots à l'ombre plutôt que de planter dans de mauvaises conditions (sol boueux, vent, froid). incorporez par trou

de plantation 400 g de superphosphate, 400 g de sulfate de potasse et 200 g de sulfate de magnésium.

Respectez les règles énoncées en page 6 du journal et maintenez le collet de l'arbre environ 15 cm au dessus du niveau du sol.

Arrosez abondamment pour tasser la terre.

Abritez les arbres des vents dominants en confectionnant un abri en forme de V. Il suffira de planter 3 piquets et d'y fixer de la paille ou des canisses.

Dans les régions les plus chaudes, il sera nécessaire de badigeonner les troncs à la chaux car les écorces craignent les ardeurs d'un soleil trop violent.

Un mois après la plantation vous apporterez 100 grammes d'ammonitrat à 33 %, 100 grammes de superphosphate et 60 grammes de sulfate de potasse.

Entretien

Les agrumes sont tous de très gros consommateurs d'azote, contrairement à nos habitudes nous vous conseillons de leur en apporter une dose importante.

Dès que les boutons seront bien développés (fin mars, début avril) vous leur donnerez la moitié de leur dose annuelle sous forme d'ammonitrat (400 grammes pour un arbre adulte), en mai-juin apportez le quart de la dose annuelle. En fin août épandez un engrangé complet (type 10, 10, 20.) ou incorporez par trou griffant légèrement la terre 2 kg de fumier au mètre carré.

A ce sujet il faut rappeler que les agrumes ont leurs racines actives très près de la surface et qu'il faut proscrire tout labour et tout motobinage près des arbres, ces travaux affaiblissent l'arbre et sont les principaux vecteurs (après la taille)

des maladies.

L'entretien du sol peut être effectué soit par le semis d'engrais verts qui seront fauchés et laissés en place soit en maintenant le sol constamment désherbe en pulvérisant (par temps très calme sinon catastrophe) des désherbants de type Roundup.

Lors de l'arrosage il ne faut surtout pas noyer le pied de l'arbre, celui-ci étant très sensible aux attaques de champignons, arroser à l'aplomb des branches après avoir confectionné une rigole tout autour de l'arbre.

L'arrosage au goutte à goutte est particulièrement adapté à la culture des agrumes car l'on peut contrôler exactement les quantités apportées.

Comme les oliviers, les agrumes peuvent être taillés de deux manières qui diffèrent selon le but recherché. Ces opérations seront réalisées en début de printemps.

Dans le cas des arbres d'alignement et de ceux dont le seul intérêt est esthétique on réalisera une taille ornementale. Celle-ci consiste uniquement à parfaire la forme naturelle de l'arbre (la boule), à aérer l'arbre en supprimant une partie du feuillage et à supprimer tous les gourmands.

La taille de formation a pour but de renforcer les branches charpentières qui auront à soutenir plusieurs centaines de kilos de fruits. Il faut obtenir une charpente basse, solide, aérée et équilibrée.

Pour cela il faut concentrer la sève dans les branches principales en supprimant par pincements fréquents les rameaux concurrents. Ne surtout pas tailler les arbres "en gobelet" comme les autres fruitiers mais conserver une couverture de feuilles tout autour de l'arbre.

Taille

La taille de fructification est beaucoup plus complexe et il faut avouer qu'en France les seuls véritables tailleurs performants sont les ouvriers agricoles des exploitations Corse (à 7 ils peuvent tailler un hectare par jour).

Quelques principes peuvent vous aider à éviter de nombreuses erreurs.

- Plus un arbre est vigoureux moins il faut le tailler, l'inverse est vrai et plus un arbre est faible plus la taille sera sévère.

- Il faut supprimer les parties qui touchent le sol sans dégarnir la base de l'arbre.

- Contrairement aux autres fruitiers les gourmands des agrumes se ramifient lorsqu'ils trouvent le soleil, ils produisent et sous le poids des fruits s'arquent et constituent un deuxième étage de végétation, certains gourmands verticaux seront donc conservés avec le plus grand soin.

- Intervenez souvent plutôt que vigoureusement.

En bref les maniaques du sécateur ne sont pas de bons tailleurs d'agrumes.

Résistance au froid

Les agrumes, cela n'étonnera personne sont des végétaux plutôt friables, ils prospèrent dans des zones où la température moyenne est d'environ 13° et dont les extrêmes minima ne sont pas inférieurs à - 4°.

Des froids relatifs sont bénéfiques à la coloration et au goût des oranges et clémentines, c'est la raison pour laquelle la majorité des plantations est installée dans des régions où les hivers peuvent être très dangereux : Espagne, Italie, Turquie, Iran, Texas, Californie, Japon ou Australie.

Les conséquences d'un gel varient en fonction de la température des jours précédant le froid intense. En effet si la plante a eu le temps de se préparer et de se mettre en "dormance", les dégâts seront limités. Les dangers d'une faible gelée à contre saison seront supérieurs à ceux d'un froid plus intense mais intervenant après un périodes très fraîche.

"Les agrumes ont une résistance au froid bien supérieure à celle qui leur est généralement attribuée" confirme J.C. Pralorin dans "Les agrumes", il relève des températures de - 9° pendant 30 mn au Texas en 1962, - 8,5° pendant de courtes périodes dans le nord de l'Iran. Des températures

de - 5° apparaissent presque tous les ans en Californie et on a enregistré en Corse l'hiver 1962-63 - 7° sans dégâts très importants.

Le choix des végétaux est important, rappellons le classement de résistance au gel (du plus robuste au plus gélif)

- Poncirus trifoliata (qui était le porte greffe le plus utilisé)

- Fortunella margarita et japonica (Kumquat)

- Citrus reticulata (Clémentinier)

- Citrus aurantium (Bigaradier)

- Citrus sinensis (Oranger)

- Citrus paradisi (pamplemoussier) et grandis (Pomelo)

- Citrus limon (Citronnier)

- Citrus aurantiifolia (Lime)

- Citrus medica (Cédrat)

Le cédrat souffre dès 0°, le citronnier pourrait résister à - 8° tandis que le mandarinier Satsuma supporte - 12°.

Butez le pied des jeunes plants l'hiver et, lors d'un grand froid, couvrez la plante d'un tissu qui absorbera la condensation et d'un film plastique par dessus. Avant toute décision de plantation en pleine terre consultez les archives de la météo vous saurez si votre jardin peut s'enrichir d'un bel agrume.



Pomelo planté il y a tout juste 4 ans

Reprise de l'arbre sous la greffe

Citronnier souffreteux

Remplacez vos agrumes

1985 fut une année noire pour les agrumes, le fameux gel est encore dans toutes les mémoires et l'on peut encore en percevoir les stigmates dans le paysage. Les vieux vous le diront, ni l'hiver 45, ni celui de 56 n'étaient venus à bout des agrumes centenaires du Mentonais. Seuls les livres nous apprennent que 1789 fut également à de nombreux orangers.

On assiste depuis à plusieurs attitudes : - Les agrumes en place sont complètement morts et les plus friables des propriétaires les ont remplacé par d'autres essences.

- Les agrumes ne sont pas morts mais sont repartis au-dessous de leur greffe et deviennent des orangers amers, inconsommables.

- Les arbres sont repartis au-dessus de la greffe se sont remis à fructifier mais restent fragiles et peu esthétiques.

- Les plus heureux ont replanté les années

suivantes des arbres de bonne qualité qui produisent en quantité (la norme en production pour un arbre âgé de 10 ans est de 150 à 180 kg par an).

Il n'est jamais trop tard pour bien faire, remplacez vos vieux arbres souffreteux par de jeunes plants sains !

Statistiquement ils ont plusieurs dizaines d'années de vie devant eux et, qui sait, plusieurs siècles si l'effet de serre se confirme.

Les maladies

Tristeza (mort de 70 millions d'agrumes), mal sec (50 millions), nématodes, mineuse, Exocortis, Phytophtora etc... Les agrumes font probablement partie des arbres les plus victimes de maladies, carences, virus, mutations génétiques et autres parasites, en cherchant bien il sera difficile de trouver un arbre totalement sain.

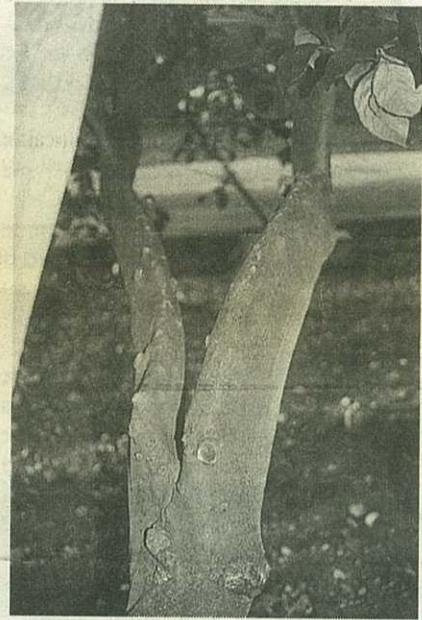
Les maladies des agrumes



Le mal sec a détruit 50 millions d'agrumes



Phytophtora ou maladie à virus ?



Un virus a donné aux branches cette forme étrange

Les maladies cryptogamiques

Elles sont causées par la présence d'un champignon nuisible à la plante.

- **Le Phytophtora** : C'est un champignon du genre mildiou qui pénètre souvent par les blessures faites aux racines par les outils de culture. L'écorce, à la base du tronc, se soulève par plaques. Si la maladie l'entoure complètement la sève ne circule plus et l'arbre meurt. Les arbres greffés sur bigarradiers sont peu sensibles à ce champignon à condition que la greffe soit au moins à 25 cm du sol. Pour se préserver de cette maladie il faut absolument éviter le contact de l'eau avec le tronc.

Si le Phytophtora est déclaré il faut curer les plaies jusqu'au bois sain puis les badigeonner d'un mastic fongicide de type Arbochancré ou Drawipas S. Arroser le sol avec une solution à base de cuivre ou d'Aliette.

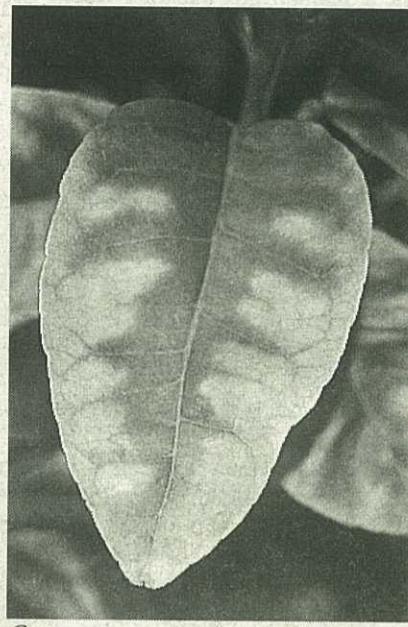
- **Le Mal Sec** : Un champignon provoque le dépérissement brusque d'une partie de l'arbre, cette maladie a tué plus de 50 millions d'agrumes. En cas d'attaque il faut supprimer les rameaux morts et les incinérer immédiatement, les plaies seront mastiquées avec un fongicide et les outils de coupe seront soigneusement désinfectés.

- **L'antrachnose** : L'extrémité des jeunes rameaux porte des taches noires humides. Traiter avec du KB mildiou ou avec du Cuprosan.

La Côte d'Azur est en première ligne car la plupart des maladies, importées avec les plantes exotiques y sont présentes.

La Corse, elle, bénéficie de son isolement et ignore de nombreuses maladies (dont le mal sec), c'est pourquoi le plus grand champ de surveillance de cette maladie en Europe se trouve à Menton.

L'objet de cette page est de vous aider à reconnaître une partie des problèmes phytosanitaires des agrumes, de vous indiquer les traitements à effectuer et surtout de vous conseiller de ne pas transmettre, par la taille ou par le travail du sol les virus d'un arbre à l'autre.



Carence en manganèse

Les carences en Oligo-éléments

Les agrumes demandent une nourriture équilibrée et souffrent souvent de carences alimentaires.

Le symptôme le plus connu est la chlorose ferrique qui décolore les feuilles et résulte de l'inaptitude de la plante à assimiler le fer du sol. (faire des apports de fer chélatisé au pied).

Ci-dessus la carence en Manganèse provoque une coloration très particulière.

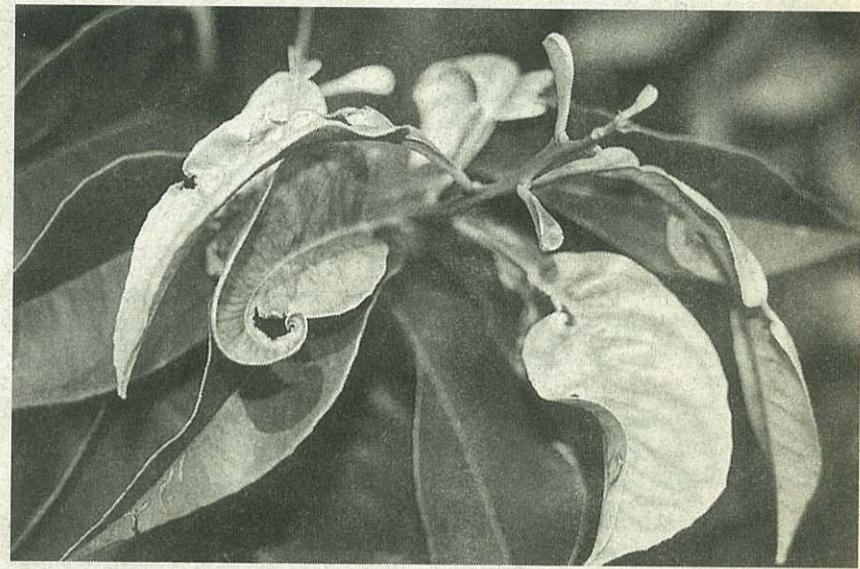
Ci-dessous la carence en Bore provoque des déformations significatives.

La pulvérisation sur le feuillage d'engrais foliaires est la méthode la plus efficace pour rétablir l'équilibre alimentaire et venir à bout des chloroses.

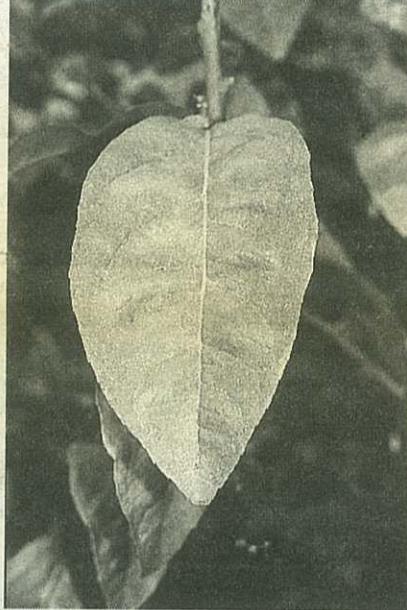


Déformation due à une carence en bore

Les ennemis des agrumes



En 6 mois la mineuse a envahi tout le bassin méditerranéen



Feuille plombée caractéristique des attaques d'acariens



Dégâts après une attaque de cochenilles

La mineuse

La larve de ce papillon circule entre les épidermes des feuilles et provoque une déformation significative. Il y a un an on connaissait de nom ce ravageur qui sévisait en Afrique du Sud mais il n'avait pas touché la Méditerranée. En six mois il a fait le tour du bassin méditerranéen (même mon citronnier, pourtant isolé, n'est atteint). Inutile de traiter pour rien, au Maroc des traitements effectués 3 fois par semaine n'en sont pas venus à bout. Des essais encourageants sont effectués avec des régulateurs de croissance de l'insecte (Alcistin) et on espère ??? avoir découvert un insecte auxiliaire en Espagne.

Pucerons, acariens et cochenilles

Pucerons : Ils ne causent généralement pas de gros dégâts, laisser faire si l'invasion n'est pas trop importante.

Aleurodes : La lutte intégrée a fait merveille dans ce domaine, un lâcher d'auxiliaires effectué en 1973 a permis de développer une faune hostile aux mouches blanches. A noter qu'un aleurode provenant d'Italie est attendu mais que les insectes auxiliaires sont déjà prévus pour limiter l'infestation.

Acariens : Le magnifique citron de la page 13 est la conséquence d'une attaque de l'acarien des bourgeons (*Aceria sheldoni*) qui provoque des déformations des fruits.

Cochenilles : Elles peuvent provoquer des dégâts limités, la fumagine, champignon noir se développe souvent sur leur miellat. Une fois de plus contrôler que les ravageurs sont toujours en vie (ils collent à la feuille) avant d'envisager un traitement qui supprimera tous les insectes auxiliaires.

En cas de forte attaque de ces différents ravageurs traiter à base d'huile blanche (les huiles blanches, contrairement aux huiles jaunes ne sont pas mélangées avec des insecticides organo-phosphorés, elles agissent par simple asphyxie sur les insectes) de type Séppic été ou Citrol.

Le principal vecteur de propagation des maladies des agrumes... C'est l'homme !

Il faut impérativement changer nos habitudes :

- Désinfectez impérativement vos outils de coupe entre chaque arbre soit en le trempant 40 secondes dans l'eau de Javel pure (l'alcool n'élimine pas tous les virus) soit en passant l'outil à la flamme d'un chalumeau ou d'un camping gaz.
- Ne travaillez pas profondément le sol au risque de blesser les racines et de leur transmettre les maladies de leurs voisins

Tourisme et protection des espaces verts l'exemple des Calanques

Si chaque année les cars de tourisme continuent de déverser leur flot de visiteurs au pied de la basilique Notre Dame de la Garde ou à l'embarcadère du château d'If "sur les pas du comte de Monté-Cristo et de l'abbé Faria", les amoureux d'espace vert ont adopté en masse le monument naturel le plus célèbre de Marseille, je veux parler du massif des Calanques. Sa renommée internationale et sa fréquentation touristique annuelle, qui dépasse le million de visiteurs, en ont fait le site naturel le plus visité de la région Provence-Côte d'Azur.

Un espace vert naturel de plus de 50 km²

Qu'ils arrivent par terre ou par mer, ces amoureux de la nature méditerranéenne sont toujours aussi avides d'émotion esthétique, d'un contact renouvelé avec un paysage encore sauvage et miraculeusement préservé, qu'il s'agisse de la flore (riche d'environ 900 espèces végétales méditerranéennes), de la faune ou du monde sous-marin. Plus encore, la récente découverte dans les Calanques de la grotte "Cosquer" et de ses peintures rupestres est venue s'ajouter aux richesses naturelles du lieu.

Mais ce qui a fait si longtemps la fierté de Marseille, seule cité de la région PACA qui ait su préserver un espace vert naturel de plus de 50 km² et près de 20 km de littoral vierge de toute construction et de toute circulation automobile ou motorisée, est en train de devenir un souci majeur de la municipalité.

L'engouement touristique de ces dernières années pour la Provence (avec plus

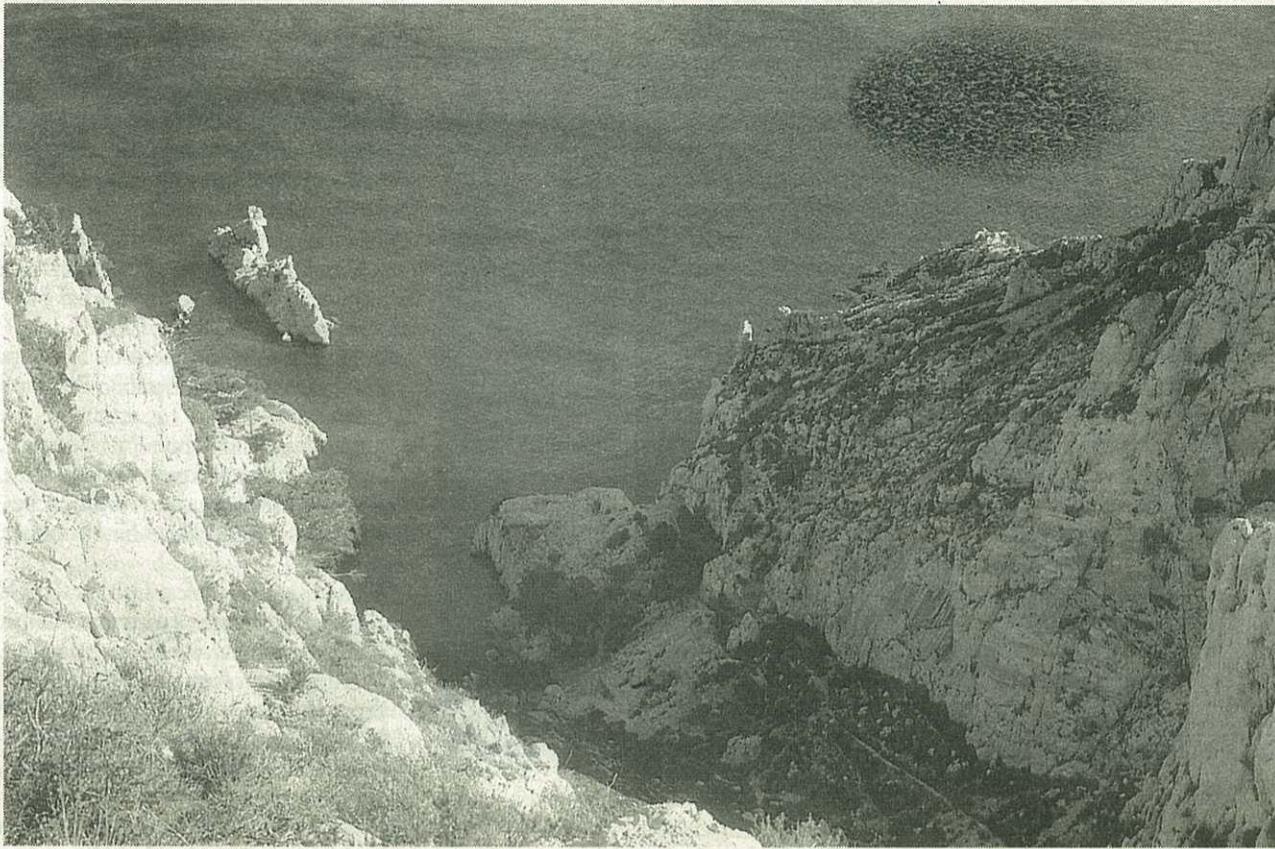


Photo Direction de l'écologie, ville de Marseille

de 7 millions de touristes en 1994 les Bouches du Rhône sont devenues le département le plus visité de la région Provence-Côte d'Azur) a drainé vers la capitale phocéenne de nombreux et nouveaux touristes qui affluent en direction des Calanques.

Même s'il s'agit uniquement de piétons désireux de s'adonner aux joies de la randonnée, de l'escalade, de la baignade ou de la plongée sous-marine, cet afflux tou-

ristique massif constitue une menace permanente lorsque l'on connaît la fragilité de la flore méditerranéenne, de la faune et des écosystèmes en place. Un nouveau combat pour la préservation de ce site unique en Europe semble se dessiner.

Les Marseillais ont appris par le passé à se battre pour sa protection. C'est ainsi qu'après des années de lutte acharnée contre les projets les plus fous des promoteurs de tout poil, non contents d'avoir

déjà bétonné à outrance le littoral des Alpes Maritimes ou du Var, le massif des Calanques a été classé en 1976 en vertu d'une loi de 1930 : aucune modification ne peut être apportée au paysage et ceci de manière définitive.

Sur cette lancée, le Conservatoire du Littoral a également sauvé en 1992 de toute velléité constructive les îles marquises de l'archipel de Riou, situées face aux Calanques, préservant ainsi la

richesse botanique et tout le domaine maritime ; l'ensemble a été ensuite complété d'un arrêté de biotope protégeant également la flore et la faune sous-marine. Enfin, la construction et la mise en service de la station d'épuration et de traitement des eaux usées de la ville de Marseille, en 1987, a mis un terme à la terrible menace que constituait leur déversement dans la mer à proximité des Calanques.

Survie et pérennité du site des Calanques

Aujourd'hui, les grandes associations d'excursionnistes et la population marseillaise s'instituent "gardien de ce patrimoine" et visent à sensibiliser les visiteurs français et étrangers au respect de ce patrimoine vert naturel. Le préfet de région coordonne d'ailleurs l'ensemble des efforts destinés à assurer la survie et la pérennité du site des Calanques.

Bien entendu, l'office du Tourisme de la ville de Marseille a pris le relais de cette campagne de sensibilisation en rappelant à travers tous les guides édités en 7 langues, les principales règles à respecter dès que l'on pénètre à pied ou en bateau sur le territoire des Calanques.

A vous tous Amis de la Nature et du littoral méditerranéen, en nous aidant à préserver les Calanques c'est aussi le patrimoine naturel méditerranéen que vous préservez pour vous et les générations à venir.

Merci d'avance pour votre compréhension et à un de ces jours peut-être du côté de Sormiou ou de Port-Pin... et bonne balade !

Alain Levy

La saga des jardins de Marseille

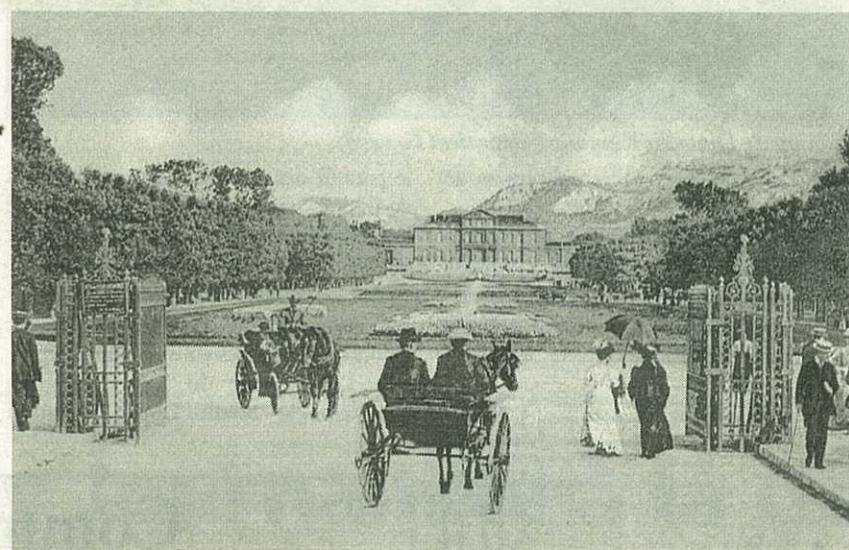
Alain Lévy nous fait découvrir la récente mais passionnante histoire des jardins de la cité Phocéenne, ce premier volet est consacré à l'arrivée de l'eau.

A l'horloge chronologique de la plus vieille cité de France (2600 ans d'âge), l'histoire des jardins de Marseille semble bien récente puisqu'elle prend naissance, pour l'essentiel, au début du XIXe siècle.

Cette date tardive comparée à l'âge plurimillénaire de la ville est essentiellement le résultat de la situation géographique, géologique et climatique de la cité provençale et non pas, loin s'en faut, la marque d'un manque d'intérêt des Marseillais pour la création et l'art des jardins.

La partie la plus au sud de la ville détient le record de France de sécheresse

En effet, si "Dame Nature" a donné à Marseille et sa région un climat, un ensoleillement et une luminosité qui font beaucoup d'envieux, par contre côté pluie, humidité et sources naturelles d'eau, elles semblent avoir été pour le moins oubliées. A tel point que la partie la plus au sud de la ville, occupée par les Calanques, détient le record de France de sécheresse avec moins de 400 mm de précipitations par an ! (A titre de comparaison la pluviométrie annuelle moyenne est de 868 mm à Nice et près de 1000 mm à



Le Parc Borely à la belle époque

Menton).

L'histoire de Marseille et de ses jardins s'inscrit donc pendant des siècles comme la conséquence d'un cruel manque d'eau, d'une pénurie endémique, non seulement pour créer et entretenir le moindre espace vert sous le soleil de Provence, mais plus encore pour subvenir aux besoins domestiques des habitants de la cité. Les jardiniers de jadis devaient se contenter des pluies d'automne pour remplir leur citerne, autant dire peu de chose face aux longs mois secs d'hiver et aux étés torrides. Les agriculteurs des quartiers périphériques et campagnards de Marseille se contentaient de la culture

de l'olivier, de la vigne et du blé, faibles consommateurs d'eau.

En 1724, face à cette crise de l'approvisionnement en eau, la municipalité envisagea le creusement d'un canal qui amènerait les eaux de la Durance jusqu'au cœur de Marseille ; mais les vicissitudes de l'Histoire et le manque de technologie empêchèrent la réalisation de ce projet.

Le XIXe siècle marqua de son sceau la fin de cette pénurie et avec elle, l'embellissement floral, l'enrichissement architectural et le début de la prospérité de la ville. En effet, l'ingénieur des Ponts et Chaussées Frantz Mayor de Montricher

proposa à la ville, en 1839, le tracé d'un canal long de 100 km reliant le cœur de Marseille à Pertuis et destiné à acheminer les eaux de la Durance jusqu'au plateau Longchamp où s'élèvent actuellement le parc, le palais et le château d'eau du même nom. Immédiatement acceptés, les travaux dureront huit ans et constitueront, avec le chemin de fer, le plus grand chantier français du XIXe siècle.

Un bouleversement à la fois écologique, économique et social

Le 8 juillet 1847, grâce au nouveau Canal de Marseille, les eaux de la Durance arrivèrent sur le plateau Longchamp. Cette inauguration fut pour Marseille et sa campagne un bouleversement à la fois écologique, économique et social.

Ce fut la fin définitive de siècles de pénurie d'eau pour les habitants, la fin d'une dépendance des agriculteurs et des jardiniers vis à vis de l'aridité du climat provençal. Depuis 1849, l'eau de la Durance acheminée par ce canal permet d'assurer les besoins domestiques, industriels, agricoles et de loisirs (parcs, jardins, lacs, fontaines, cascades), malgré l'explosion démographique de la cité, la multiplication des parcs, jardins, espaces verts et ceci dans une situation de pléthora d'eau ! A tel point que la ville exporte aussi, depuis les quais de la Joliette, par bateaux-citernes, de l'eau douce vers les régions démunies du sud de la Sicile,

d'Andalousie ou du Maghreb.

Avec le creusement du Canal de Marseille, une véritable métamorphose du paysage de la capitale provençale se produisit. Marseille s'entoura d'une ceinture verte de prairies et de forêts de pins ; les agriculteurs délaisseront la vigne et l'olivier se tournèrent vers l'élevage et les cultures maraîchères et fruitières, grandes consommatoires d'eau, grâce à l'irrigation nouvelle assurée par les branches latérales et rigoles qui partaient de la branche-mère du Canal de Marseille, enserrant désormais la ville dans un réseau de canaux, buses, lacs artificiels et autres retenues d'eau.

Plus encore, c'est au cœur de la société marseillaise, si longtemps frustrée du plaisir de jardiner et de créer de vastes parcs publics ou privés, qu'une "frénésie verte", longtemps bridée, put donner libre cours à son génie. Cette société, au sein de laquelle les aristocrates, les bourgeois et les classes populaires étaient animés d'une même passion pour "la villégiature", put s'adonner aux frissons de nouvelles créations de parcs, jardins, châteaux, bastides et cabanons, selon une hiérarchie bien établie : aux aristocrates et aux plus riches bourgeois et armateurs marseillais les châteaux, à la bourgeoisie moyenne les grandes bastides, aux ouvriers les cabanons, tous sertis selon moyens de chacun de parcs, jardins ou jardinets.

Suite au prochain numéro

La Chine et ses jardins botaniques



Beijing Botanical Garden

Pays aux coutumes séculaires, 3ème superficie mondiale (9 571 300 km²), la Chine est extraordinaire par sa biodiversité. A l'heure actuelle, la superficie totale des forêts s'élève à 128 millions d'hectares.

Le grand Hinggan, le petit Hinggan et la région du Changbaishan, situés en Chine du nord-est, sont les zones forestières les plus grandes de Chine. On y trouve partout des conifères comme le mélèze, le sapin rouge, le Larix olgensis, etc., et des arbres feuillus comme le boule blanc, le chêne, le peuplier, l'orme, etc. La région du sud-ouest est aussi une zone forestière très célèbre en Chine, ses principales essences d'arbres sont l'épicéa, le pin du Yunnan, le teck, le palissandre, le santal rouge, le camphrier, l'ébène, etc.

La redécouverte du Glyptostrobus

La flore de Chine comprend 32 000 espèces, les plantes ligneuses comptent plus de 7 000 espèces dont 2 800 arbres de fai. Le Metasequoia glyptostroboides, le Glyptostrobus pensilis, le Cathaya argyrophylla, le sapin de Chine, le *Seudolarix amabilis*, le *Tawania cryptomerioides*, le *Fokienia hodginsii* et *Eucommia ulmoides* sont des plantes articulières à la Chine.

Reboiser 100 millions d'hectares.

En vue de protéger et de sauver toutes ces précieuses ressources zoologiques et botaniques, l'ensemble des départements et des organisations sylvicoles de Chine a établi, en 1992, 420 réserves naturelles dans les différentes régions du pays, couvrant une superficie de 44 millions d'hectares. Le gouvernement chinois vient de lancer un vaste programme : reboiser 100 millions d'hectares.

Les jardins botaniques et arboretums sont au nombre de 72 sur l'ensemble du pays, la majorité de ces jardins furent réalisés à partir de 1954. Beaucoup reste à faire... Les huit réserves naturelles (Wolong du Sichuan, Changbaishan du Jilin,

Le Glyptostrobus pensilis est un grand arbre d'une hauteur de 35 mètres. A la période du crétacé de l'ère mésozoïque, il y a environ cent millions d'années, il était assez répandu en Asie orientale, en Amérique du nord et en Europe. Il a complètement disparu pendant la période glaciaire du quaternaire et on n'en trouvait plus que des restes fossilisés. En 1941, on a découvert un millier de ces arbres aux confins des provinces de Sichuan et du Hubei. Ce fut l'une des plus grandes découvertes botaniques du XXe siècle. Depuis 1949, il est largement implanté dans différents pays du monde.

Dinghushan du Guangdong, etc.) ont été rattachées au patrimoine naturel mondial.

Quelques jardins à visiter

报 Le Shanghai Botanical Garden pos-



Champ de Lotus du Kunming Botanical Garden

séde l'une des plus belles collections de magnolias.

报 L'arboretum de Shenyang, Institut d'application écologique est spécialisé dans les arbres ayant des affectations médicinales et dans la résistance des arbres à la pollution de l'air.

报 Le Nanjing Sun Yat-sen Botanical Garden a été fondé en 1929, détruit par les guerres il fut reconstruit en 1954 et s'est spécialisé dans la protection et la reproduction d'espèces rares ou en voie de disparition : Ilex, Begonia, Nelumbo, Zizyphus et Castanea. Il est possible d'y consulter un herbarium de 600 000 feuilles et d'y trouver de très nombreux renseignements.

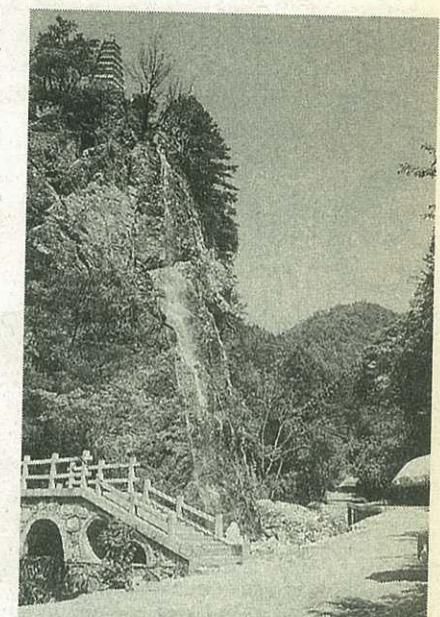
报 Le Hangzhou Botanical Garden avec son impressionnante collection de Phyllostachys est un jardin à ne pas manquer si vous allez visiter la Chine.

报 Le plus bel assortiment de bambous est visible au Zhejiang Bamboo Botanical Garden avec un assortiment de Arundinaria, Bambusa, Bashamia, Chimonbambusa, Fargesia, Indocalamus, Indosasa, Oreocalamus, Phyllostachys, Pleioblastus, Pseudosasa, Sinobambusa, etc.

报 Le Lushan Botanical Garden dans la province de Jiangxi se situe entre 1000 et 1300 m de hauteur, sur le mont Lushan, d'un climat tempéré avec 80 % d'hygrométrie, il s'étend sur une superficie de 300 ha où il est possible d'admirer les collections d'Actinidiaceae, Lauraceae, Liliaceae.

报 Le Xiamen Botanical Garden à Fujian est spécialisé dans les Cattleya et les Dendrobium, le directeur, M. Chen Rongsheng est toujours disponible pour donner des informations et parler des besoins de son jardin.

报 Human Forest Botanical Garden est



Cascade du Maijishan Arboretum

Garden, est un macrocosme de palmiers, de cycas et d'arbres à huile, tout comme le Shenshen Fairy Lake Botanical Garden dans la province de Guangdong, son directeur affirme posséder toutes les espèces de cycas du monde.

报 Sur l'île de Hainan, le jardin botanique et arboretum Hainan Tropical Economic Botanical Garden collectionne les Vatica, Hopea, Barringtonia, Tarrietia et des plantes médicinales tropicales.

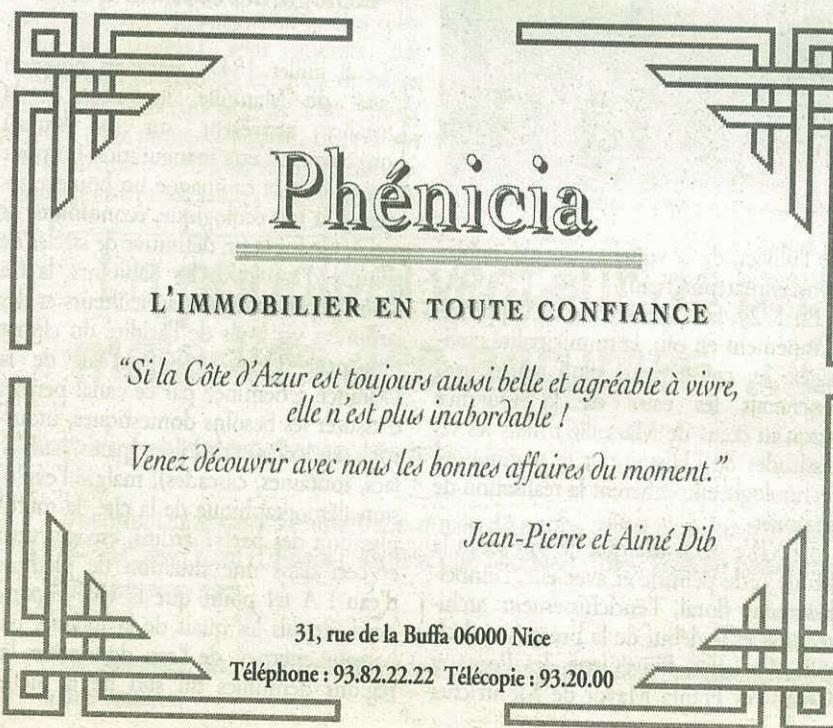
报 L'arboretum of Hainan Institute of Forestry Science, au Tunchang, détient les 75 espèces d'arbres endémiques de Hainan et 60 espèces en voie de disparition.

报 Lieu sacré de la pharmacopée, le Guangxi Medicinal Botanical Garden est l'archiviste de la médecine traditionnelle chinoise. Ce domaine de 240 ha cache tout le savoir millénaire des praticiens de la médecine douce. Si vous pouvez obtenir sans mal tous les renseignements sur les plantes et leur culture, le directeur Pu Ruiling se retranche derrière un mur (la grande muraille de Chine !) pour ne pas dévoiler leurs utilisations en pharmacopée traditionnelle.

报 Enfin, pour les collectionneurs de plantes décoratives, je conseille d'aller visiter le Chongqing Ornamental Plant Garden, à Chongqing dans la province de Sichuan, le directeur est un très grand spécialiste en horticulture.

Il serait trop long de faire le tour dans cette page de tous les jardins de Chine et surtout il est difficile de les aborder aussi légèrement. Je tiens à remercier mon ami Pan Zhigang qui m'aide à réaliser un petit livre sur les arboretums et jardins botaniques de Chine, sans lui je n'aurai pas connu les merveilles végétales du céleste empire.

Guy Sobbel



Phénicia

L'IMMOBILIER EN TOUTE CONFiance

"Si la Côte d'Azur est toujours aussi belle et agréable à vivre, elle n'est plus inabordable!"

Venez découvrir avec nous les bonnes affaires du moment.

Jean-Pierre et Aimé Dib

31, rue de la Buffa 06000 Nice
Téléphone : 93.82.22.22 Télécopie : 93.20.00

Commerciaux en publicité

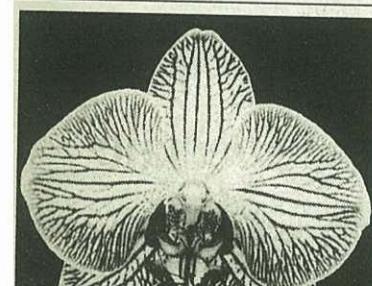
Ce journal vous intéresse, rejoignez nous !

Nous recherchons sur toute la France femmes ou hommes de terrain capables de gérer de façon autonome leur propre région

Excellent rémunération
liée aux résultats

Téléphoner ou écrire à
Gilles Legrand
Régisseurs Associés
Immeuble Chorus 2203,
chemin St Claude 06600 ANTIBES

tél 07 11 36 84 ; fax 93 29 85 61



Les Orchidées
de Michel VACHEROT

Toutes orchidées pour l'amateur
et le professionnel

Catalogue sur demande

Le Pont d'Argens
3520 Roquebrune sur Argens
tel. 94 45 48 59 - Fax 94 45 36 37

Au courrier de la gazette

Kikuyu et Cycas

Sur Vence (moyen pays, à 500 m d'altitude) je désirerai planter, au printemps, une pelouse en gazon. Le kikuyu, gazon des pays secs conviendrait-il à la région ? On m'a recommandé un gazon ordinaire, rustique avec 30 % de Ray Grass d'Italie, le reste en fétue, ou autres espèces rustiques. Ces graminées sembleraient (?) convenir à la région ; mais la saison 1995 (printemps surtout) a été particulièrement pluvieuse. Qu'en pensez-vous ?

Les palmiers (en général) sont adaptés au climat méditerranéen. Qu'en est-il des Cycas ? Quelle est leur résistance à la sécheresse (étant plus apparentés aux "fougères" qu'aux "palmiers"), et au gel, l'hiver, est-il nécessaire de les abriter ? Les Cycas n'aimeraient pas être déplacés, quelle est la véracité de ce "on dit" ?

M. Roland Aubert - Nice

Le Kikuyu, qui apprécie les situations très ensoleillées me semble trop frileux pour cette altitude, toutefois n'ayant jamais osé l'expérience, je ne saurai complètement vous décourager. Ce mélange de gazon me semble plus raisonnable.

Quant aux Cycas leur aptitude à la sécheresse les rend sur ce point plus proches des palmiers que des fougères, je peux vous affirmer (l'ayant pratiqué) qu'ils supportent très bien une mise en bac effectuée par des professionnels à la bonne période (printemps, été)

Grande satisfaction

Je découvre aujourd'hui votre "Gazette"

avec la plus grande satisfaction : bien sûr un journal concernant les jardins du Midi manquait, on a déjà dû vous le dire souvent. J'apprécie beaucoup votre formule : beaucoup de texte, des articles très variés et consitants (non pas un aimable bavardage autour de quelques belles photos).

A propos du courrier : tout à fait d'accord avec vous : jardiner non loin de la Méditerranée n'empêche absolument pas de s'intéresser à d'autres jardins de France, d'Europe (d'Italie, d'Espagne, d'Angleterre, de Hollande ?) et d'ailleurs...

Andrée Thomas - Vézenobres (30)

La qualité a un prix

Je ne serai pas à votre assemblée mais tiens à vous livrer mes réflexions.

Sur quoi vous basez-vous pour affirmer : "Les Français ont de plus en plus de mal à dépenser 20 ou 30 F pour l'achat de magazines de jardins..." ? Sur la baisse de leurs ventes ? D'accord, mais leurs thèmes reviennent chaque année avec régularité, comme les giboulées en avril, ça lasse. En tous cas moi. Ce n'est pas le cas de votre journal. Ou pas encore. Je le trouve intéressant et bien conçu, dans l'ensemble. Les sujets traités sont concentrés. Et si vous diluez un peu tout ça avec de la pub, hors jardineries et annexes, carrément hors sujet, dommage ? A voir !

Les annonceurs aident à vivre, tous les journaux, y compris les pires. Pourquoi pas les bons ? Et augmentez vos prix que diable. Votre journal vaut plus que le prix d'un paquet de cigarettes. Sûrement le prix de deux. Au moins !

Et souvenez-vous : tous les psy de ba-



Un palmier plutôt étrange

gars (ex : moi) vous diront : les gens respectent davantage ce qui leur a coûté. La qualité a un prix. Je vous encourage à persévérer.

Gisèle Guignard - Miami Playa (Espagne)

Doit-on vous avouer que nous souhaitons depuis longtemps diversifier nos annonces publicitaires, mais les gros annonceurs et leurs agences de pub nous ignorent encore pour l'instant, nous espérons simplement qu'il écouteront votre suggestion.

En ce qui concerne le prix de la Gazette, nous vous rappelons que les cigarettes coûtent entre 15 et 17 F le paquet, ce qui mènerait le prix de la Gazette à plus de 30 F. A ma connais-

sance le Monde diplomatique est le seul périodique, imprimé sur papier journal, vendu à plus de 20 F et nous ne pouvons pas prétendre à la même qualité rédactionnelle.

Pour l'instant nous nous contenterons d'être le moins cher des périodiques consacrés au jardin afin d'élargir au maximum notre lectorat.

Erythrines

J'ai un faible pour les Erythrines et je lance un appel à tous les collectionneurs afin de m'aider à retrouver les cultivars d'Erythrine crista galli "spectabilis" à feuillage panaché de jaune et crista galli "versicolor" à fleurs blanches et liseré rouge, afin de pouvoir les réintroduire dans nos jardins botaniques car ces culti-

Les prochains numéros

mai

▲ L'Olivier numéro total

juillet

▲ Cactées et succulentes

▲ L'acclimatation

septembre

▲ Les bambous

vars semblent avoir disparu des collections françaises.(voir petite annonce ci-dessous).

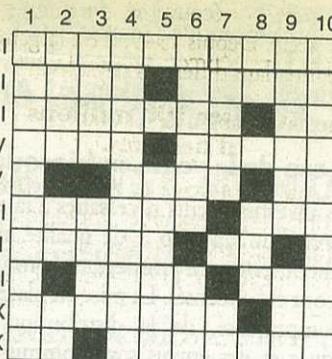
Michel Rudi - La Garde (83)

Catalogue sur CD ROM

Je profite de ma retraite pour tenter d'informatiser un catalogue de plantes ornementales dans l'espoir de le concrétiser sur CD-Rom mais je n'ai pas de temps en suffisance pour aller prendre les photos nécessaires à son illustration. A tout hasard j'appelle un(e) de vos lecteurs qui pourrait se trouver dans mon environnement (Ales, Nîmes ou Montpellier) et qui serait tenté de participer à cette réalisation. (voir petite annonce ci-dessous).

C. Tingaud - St Hippolyte du Fort (30)

Les mots croisés de Geo



Verticalement :

1- Désespoir des singes. 2- Grandes bleues. Divinité brûlante. Part. 3- Greffe. Cri de bacchantes. 4- Coudriers. 5- Qualité. 6- Ecorces. Pieu. 7- Pourvoit. Note. 8- Article étranger. Palmipède cacardeur. 9- Claires. Patrie d'Abraham. 10- Araignées.

Solution des mots croisés n° 5

Horizontalement :

I- Héliotope. II- Etal. Ugine. III- Ma. Le. IV- Egoines. Un. V- Ré. Nono. VI- Ordonnance. VII- Ce. Erode. VIII- Usé. Et. IX- Las. Lisier. X- Liesse. Coi. XI- Ere. Angers.

Verticalement :

1- Hémérocalle. 2- Etagere. Air. 3- La. Usée. 4- Illinois. 5- Non. Elsa. 6- Turenne. Ien. 7- RG. Soares. 8- Oil. Notice. 9- Pneu. CD. EOR. 10- EE. Nuée. Ris.

Les petites annonces

Collectionneurs

- Recherche grenadier (ou boutures) à fleurs doubles blanches. Possibilité échange contre grenadier, figuier ou jujubier. Pierre Baud, Le Palis, 84110 Vaison La Romaine. Tél 90 36 08 46.
- Recherche graines de toutes espèces d'Erythrines et les cultivars de Crista Galli spectabilis à feuillage panaché de jaune et versicolor à fleurs blanches et liseré rouge. (voir courrier) M. Michel Rudi 130 avenue Jean Moulin 83130 LA GARDE.

Emploi

- Femme BTA flo cherche emploi CES ou CIE payage. Tél. 78 30 92 51
- Cherche ou échange maison à la campagne 20 km alentour de Draguignan (83). Accepte toutes propositions.

Divers

- Recherche "Dictionnaire pratique d'horticulture et de jardinage" par Nicholson. Année d'édition indifférente. Tél. 51 42 91 40.
- Recherche un(e) amateur passionné(e) de photographie botanique (voir courrier). Tél. 66 77 25 87.
- L'association des Jardiniers de France section Marseille recherche des étudiants en horticulture ou des personnes passionnées de jardinage et d'arboriculture pour animer ses conférences d'initiation au jardinage et à la taille des arbres. Activité rémunérée : 160 F la conférence de 1 heure plus frais de déplacement. Ecrire à l'Association des Jardiniers de France, section Marseille, 14 allée des 2 Frères Freschi, 13004 Marseille. Ne reçoit pas. Tél. 91 34 69 14.



Boby Journaliste à la Gazette



Offre spéciale

Jusqu'en fin 1996 les petites annonces non commerciales sont **Gratuites**

- Recherches et échanges de plantes et de graines
- Demandes et offres d'emploi

Tarifs autres petites annonces

- Forfait 4 lignes de 32 caractères
- Bonnes affaires : 60 F
- Immobilier : 80 F
- Ligne supplémentaire 20 F

Envoyer à l'adresse du Journal

Strip-tease

Vous saurez tout sur la Gazette

Après une interruption de parution de deux mois, nous nous devons de vous dire toute la vérité sur l'origine de "La Gazette", sur ses problèmes et sur ses espoirs.

La Gazette démystifiée

La naissance de "La Gazette" n'est pas issue d'une étude de marché sophistiquée stigmatisant l'intérêt des Européens pour les plantes méditerranéennes mais tout simplement d'un aléa de la vie.

Entrepreneur de jardins heureux et fier de mon métier depuis bientôt dix ans, j'ai appris l'an dernier être atteint d'une maladie pas trop grave mais néanmoins incapacitante m'imposant de me recycler dans une activité moins physique. Joëlle Bouana et moi-même avons mis en commun nos capacités : connaissance du jardin, du dessin, de la rédaction, de la comptabilité, de la gestion et de l'informatique pour réaliser de bout en bout "La Gazette des Jardins Méditerranéens". Nous sommes, à ce jour, les seuls salariés (à temps partiel) de la société mais la Gazette n'existerait pas sans les collaborateurs bénévoles que nous vous présentons sur ces pages.

Michel Courboulex



Les premiers numéros d'une longue série

(brève) histoire de la Gazette

Al'origine du projet, deux amoureux des paysages méditerranéens et passionnés par les nouvelles possibilités de la micro-informatique ont compris qu'il est actuellement possible de réaliser, avec des moyens très limités, un véritable journal consacré au monde des jardins qui a tant d'importance dans l'histoire et dans le cœur des français.

Michel Courboulex et Joëlle Bouana, après avoir mis au monde 4 enfants, ont décidé de mettre également en commun leurs compétences pour faire naître tous les 2 mois une nouvelle gazette des jardins méditerranéens.

Le numéro 1 était modeste

Le monde de l'édition étant totalement nouveau pour eux, le numéro 1 était modeste (8 pages dont 2 en quadrichromie). Payé par les recettes publicitaires, il a été envoyé à 10 000 propriétaires de villa sur la Côte d'azur et distribué dans les pépinières et les fêtes de jardin (2 000 ex.).

Le numéro 2 a été suscité par le courrier reçu qui nous encourageait unanimement à poursuivre la parution, sa réalisation était plus professionnelle et sa pagination a doublé (16 pages dont 4 en quadrichromie). Le lancement a été effectué lors de la Fête des Plantes au parc Phoenix, la première offre d'abonnements (à un journal gratuit) nous a rapporté près de 250 abonnés.

A ce stade, l'équipe a compris que notre journal avait sa place sans rougir chez les marchands de journaux et qu'il combrait un vide dans la presse consacrée au jardin. Nous avons donc demandé (et obtenu) la Commission Paritaire qui nous permet de bénéficier des avantages réservés à la presse : T.V.A. 2,10 %, exonération de

taxe professionnelle, envoi PTT à 0,43 F. Une S.A. de presse a donc été constituée, elle se nomme Alpha Comedia au capital de 62 000 F.

Le cap de la vente en kiosques

Les investissements nécessaires à la réalisation d'un numéro 3 de qualité ainsi qu'une importante prospection commerciale ont été effectués. La mise en place de la comptabilité, de la distribution en kiosques et des envois sous commission paritaire a été réalisée.

Le numéro 3 a donc inauguré une nouvelle pagination (24 pages dont 4 en quadri), son mode de distribution (kiosques, abonnés et ventes différées), une organisation rédactionnelle (2 dosiers et des rubriques régulières) une périodicité (juillet, septembre, novembre, janvier, mars et mai). Malgré quelques

imperfections dues à une insidieuse panne informatique (le dernier jour évidemment), sa réalisation est proche de son aspect définitif.

Le numéro 4 était beaucoup plus réussi, le changement d'imprimerie a permis de diminuer les coûts, d'augmenter la qualité d'impression, de simplifier la fabrication et de rajouter 4 pages quadri.

Le numéro 5 fut celui de la maturité, les contrats de publicités commençaient à arriver, la qualité d'impression était au rendez-vous, les médias (TMC, FR3, RMC, Nice Matin etc...) parlaient du journal et les abonnements arrivaient de France entière.

Au bout de nos trop maigres fonds propres

Si les critiques sur la Gazette étaient

unanimement élogieuses, il n'en reste pas moins que la société (qui ne dépend d'aucun groupe de presse) est arrivée au mois de décembre au bout de ses trop maigres fonds propres.

C'est la mort dans l'âme que l'équipe a donc décidé d'interrompre la parution pour partir à la recherche d'investisseurs. Inutile de vous dire que la période n'est pas des plus favorables et que l'argent ne tombe pas du ciel, néanmoins plusieurs lecteurs nous ont promis d'investir dans la société.

C'est incontestablement notre régie publique, qui croit dur comme fer au succès commercial du journal, qui vient de nous donner le coup de pouce nécessaire pour relancer la parution. Cet apport en capital nous permet d'envisager l'avenir avec plus de sérénité mais ne suffira pas à assurer la croissance du journal sans vous.

Un journal plein d'avenir !

Pour de multiples raisons, nous pouvons prévoir un avenir radieux à La Gazette :

- Les Français jardinent de plus en plus, ils ont donc besoin de conseils pour réussir leur jardin.
- Ils sont de moins en moins à dépenser régulièrement 20 ou 30 francs pour un magazine consacré au jardin. Pour 9 francs la Gazette propose une qualité d'impression correcte et plus de 200 000 caractères de texte (soit l'équivalent d'un petit livre). Voilà donc un produit dont le rapport temps de lecture/prix défie la concurrence.

- Si le jardin doit faire rêver et apprécier la vie il peut également faire réfléchir à tout ce qui nous entoure. Un journal de jardins peut parler aussi d'histoire, de voyages, de balades, d'environnement, d'art et, pourquoi pas d'amour et de beauté ?

La Gazette se démarque des magazines en offrant en plus un peu de réflexion et un trait d'humour.

Un journal d'envergure (inter)ationale

La diffusion de ce numéro 6 est désormais nationale, les pays francophones ne sont pas oubliés car l'amour du jardin et l'acclimatation des plantes dites méditerranéennes ne connaissent pas de frontière. La plupart de nos nouveaux abonnés ne vivent pas près de la grande bleue mais utilisent de plus en plus les plantes que les jardiniers méditerranéens connaissent bien.

Les projets

Le numéro Total du mois de mai sera consacré exclusivement à l'olivier, arbre riche de symbole et d'histoire.

L'édition d'un calendrier, de fiches conseils, de jeux et d'un numéro spécial annuel de format magazine est prévue.

Un guide en plusieurs langues des jardins méditerranéens à visiter ainsi qu'un "Essentiel du jardinier professionnel" regroupant les fournisseurs de plantes, matériaux et outillage de jardin sont en préparation.

Des contacts sont pris pour réaliser des numéros spéciaux (voire quotidiens) pour certaines manifestations touchant au jardin et à l'environnement.

La coédition de livres (notamment le manuscrit de Frank Berthoux consacré au figuier) et de CD ROM consacrés à la végétation méditerranéenne est également envisagée.

Pourquoi "Méditerranéens"

De nombreux abonnés nous ont reproché d'utiliser le terme "Méditerranéen" qui leur semble exclure la très grande majorité de Français qui ne vivent pas près de la grande bleue, certains annonceurs pensent que la Gazette est un journal local uniquement distribué régionalement.

Nous nous devons donc d'apporter les précisions suivantes :

- Notre journal est distribué nationalement et nos amis des 6 coins de l'hexagone le trouveront (pratiquement) chez tous les marchands de journaux.
- La quasi-totalité des plantes dites méditerranéennes ne sont pas originaires de ces régions mais ont été introduites sur place par des jardiniers (souvent anglais) qui ont tenté l'acclimation.
- Le jardin méditerranéen est une réalité botanique qui dépasse largement le cadre géographique du Bassin Méditerranéen. De plus en plus de ces végétaux se plaisent fort bien en Aquitaine, Bretagne, Bassin Parisien et

même dans des régions plus froides en prenant des précautions. Sont également considérées comme zones méditerranéennes la province du Cap en Afrique du Sud, les îles Canaries, une partie de la Chine, du Japon, de l'Australie, du Chili, de l'Uruguay ainsi que de la Californie. Certains jardins anglais ou écossais abritent des plantes méditerranéennes.

- Le but de La Gazette des Jardins Méditerranéens n'est pas de parler uniquement de plantes tropicales ou subtropicales mais d'encourager tous les jardiniers à renouveler leur palette de végétaux afin d'enrichir leur paysage et leurs connaissances.
- Nous recherchons toujours des correspondants amoureux de leur région (France et étranger) pour élargir la gamme de nos articles (téléphonez au 93 96 16 13).

C'est donc sans exclusion aucune que notre titre reste "La Gazette des Jardins Méditerranéens".

Appel aux lecteurs

Vous l'avez compris, le moment est venu de donner à la Gazette des Jardins les moyens de prendre la place qu'elle mérite dans la presse francophone. Cette place augmentera avec le temps, le nombre de nos lecteurs et de nos abonnés qui augmente à chaque parution et les contrats publicitaires vont bientôt nous permettre d'équilibrer nos comptes.

Objet et statuts de l'association "Les Amis de la Gazette des Jardins"

Une augmentation de capital est toujours une opération délicate pour une entreprise de presse, la participation de nouveaux investisseurs doit permettre la croissance du journal sans compromettre la ligne éditoriale de La Gazette.

L'intervention des lecteurs du journal dans le capital est une garantie d'intégrité, pour ce faire a été créée l'association dont les statuts suivent :

article premier :

Il est constitué ce jour l'association régie par la loi de 1901 "les Amis de la Gazette des Jardins".

Son objet est de contribuer par tous les moyens matériels et intellectuels au développement de "La Gazette des Jardins Méditerranéens" ainsi qu'à promouvoir la diffusion la plus large

des plantes méditerranéennes et tropicales.

L'association, se compose de personnes physiques et morales qui y adhéreront.

Elle comprend 2 catégories de membres : les membres actifs et les membres bienfaiteurs.

Les membres bienfaiteurs sont les personnes dont le soutien financier, particulièrement important aura été constaté par le conseil d'administration.

Les membres actifs sont les autres personnes qui auront contribué financièrement à la réalisation de l'objet social.

Les membres de l'association ne peuvent recevoir de rétribution à raison des fonctions qui leur sont confiées. Des remboursements de frais peuvent leur être alloués par le conseil d'administration.

article cinq :

Les membres de l'association seront tenus à verser une cotisation fixée par le conseil d'administration.

Le montant minimum de l'apport à effectuer pour devenir membre actif a été fixé à 100 F, la cotisation annuelle étant fixée à 50 F.

Pour être membre actif de l'association il faut donc faire parvenir la somme minimale de 150 F.

Attention une association sans but lucratif, contrairement à une société, ne verse pas de dividendes à ses membres. L'apport à l'association n'est ni une souscription d'actions ou de parts, ni une cession, il est irrévocable et ne donne droit à aucune contrepartie financière juridique

ou fiscale. La vraie contrepartie est de permettre à la Gazette des Jardins Méditerranéens de devenir un journal indispensable à tous les amoureux des jardins.

L'association en tant que personne morale actionnaire de la société éditrice recevra des dividendes dès que la société éditrice sera bénéficiaire. Elle emploiera ces fonds à promouvoir les plantes méditerranéennes et tropicales par l'organisation de rencontres, de fêtes, de voyages.

Un bulletin de liaison interne permettra de rapprocher les adhérents de l'association.

Des actions seront entreprises avec les fournisseurs de plantes et de matériel de jardin pour faire bénéficier les membres de l'association de prix préférentiels.

Hommage au "diplo"

Nous l'avouons tout net, nous avons calqué la structure de l'association "Les Amis de la Gazette des Jardins" sur ceux de l'association "Les Amis du Monde Diplomatique" (AMD) qui vient de faire appel à ses lecteurs pour participer au capital de la société éditrice du Monde diplomatique.

Les situations sont évidemment différentes entre la Gazette, journal tout jeune, et le "diplo" (qui existe depuis 1954 et a des comptes largement bénéficiaires) qui souhaite augmenter son capital pour assurer son indépendance vis à vis des groupes financiers. Toutefois le but : faire participer les lecteurs à l'avenir d'un journal et la structure juridique sont identiques.

Si vous voulez participer également à l'association "Les Amis du Monde Diplomatique" voici leur adresse BP 461-07 PARIS CEDEX 07.

Assemblée Générale des amis de la Gazette des Jardins

Le dimanche 31 Mars à 15 heures 30

Dans le cadre de la 1ère fête de l'olivier de l'Escarène

(Alpes Maritimes)

aura lieu l'assemblée générale des "Amis de la Gazette des Jardins". Cette réunion sera l'occasion pour les lecteurs de se rencontrer, de déguster l'excellente huile d'olive de la vallée du Paillon mais aussi de participer à la vie de l'association.

Ordre du jour

- Election du bureau

- Définition des objectifs et des moyens à mettre en œuvre

- Rencontre avec les rédacteurs du journal

Pour tout renseignement téléphonez au journal au 93 96 16 13

Participez à la réussite de la Gazette des Jardins

Dans le but de lui donner le temps nécessaire à sa croissance de nombreux abonnés ainsi que la société de régie publique ont apporté environ 100 000 F à la société éditrice Alpha Comédia. Pour compléter cet apport l'association "Les amis de la Gazette des Jardins" vient d'être créée, elle a pour objet de contribuer par tous les moyens au développement

de "La Gazette des Jardins Méditerranéens", elle a pour but également de promouvoir la diffusion la plus large des plantes méditerranéennes et tropicales.

Nous vous invitons donc dans cette page à participer, à travers l'adhésion à l'association à la réussite de la Gazette des Jardins.

BULLETIN D'ADHÉSION À L'ASSOCIATION "Les amis de La Gazette des Jardins"

5, Place Saint François 06300 NICE

PERSONNE PHYSIQUE

M. Mme Mlle

NOM

Prénom

Profession

Adresse

Code postal Ville

Pays

Téléphone

PERSONNE MORALE

Association Société

Raison sociale

Représentée par M. Mme Mlle

NOM

Prénom

Code postal Ville

Pays

Téléphone Fax

J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION "LES AMIS DE LA GAZETTE DES JARDINS"

Montant de la cotisation 1996 :

50 F

Montant de mon apport (minimum 100 F) :

F

Montant total de ma souscription (minimum 150 F)

F

que je règle par chèque bancaire ou postal ci-joint à l'ordre de

"l'Association des Amis de la Gazette des Jardins"

J'adresse mon chèque et le présent bulletin rempli à

"Les Amis de la Gazette des Jardins" 5, Place Saint François 06300 NICE

Le rocher du mystère

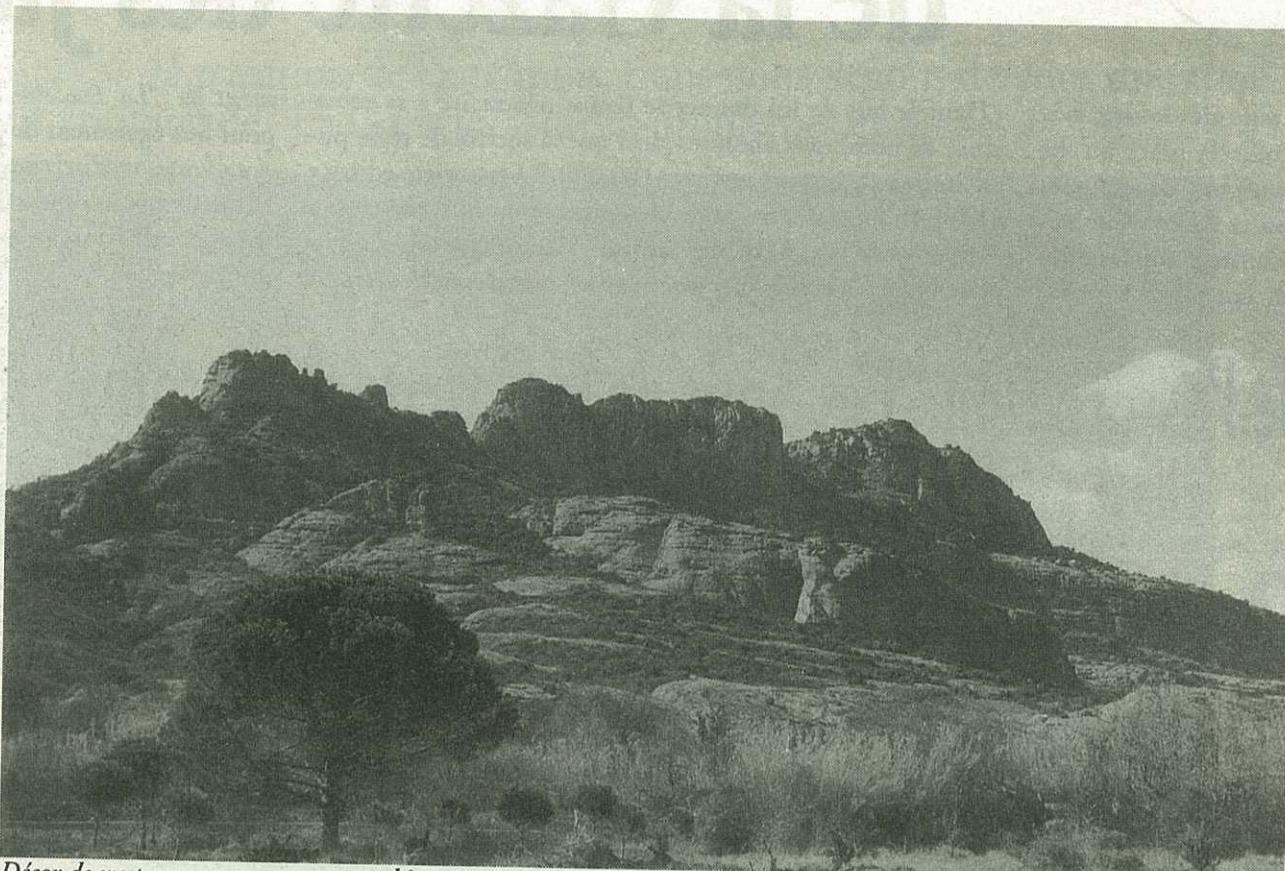
En empruntant l'autoroute à quelques minutes de Fréjus qui ne s'est étonné de découvrir l'étonnant rocher rouge de Roquebrune

Plus il vieillit, plus il fait du sport : le rocher de Roquebrune a 225 millions d'années, et il soutient les amateurs d'escalade, de VTT, de marche et de spéléologie. Il possède aussi son ermite et sa légende. Mais il est surtout un exploit minéral : c'est un bloc de grès rouge sur un socle métamorphique* et de granite, encadré par des terrains calcaires et des volcans.

Le spectacle offert par la montagne le dimanche matin peut en rebouter plus d'un : des voitures sont garées dans les moindres recoins désherbés, des dizaines de VTT s'engouffrent sous les chênes en direction du sommet, il y a des enfants qui jouent un peu partout, et les faces du rocher sont parsemées de grimpeurs. Mais il suffit de dix minutes de marche pour se sentir seul. La montagne est assez grande pour cela. Même les quelques grottes accessibles à pied ne sont pas encombrées.

Un des buts de la promenade est de rencontrer l'ermité du rocher. La montagne ressemble à la Lune peinte en rouge, ce qui entretient l'effet de mystère qui est son charme. C'est une impression qui commence quand on est encore à dix kilomètres du lieu : il ressemble à un roi couché, ou à un lion, ça dépend de l'imagination de chacun. D'ailleurs, les légendes diffèrent d'un village à l'autre.

Ce qui est constant, par contre, c'est la roche. Elle se délite en couches rouges foncées, et des blocs polis jouent les équilibristes sur les faibles pentes de la montagne. Le rocher de Roquebrune est un rescapé de l'érosion. L'eau et le vent l'ont



Décor de western ou paysage provençal ?

rabotée jusqu'à offrir cet aspect décharné et lisse.

La roche est rouge car elle est oxydée. C'est la caractéristique de toutes les roches sédimentaires permianes. On en retrouve dans le Dôme du Barrot (gorges du Cians et du Daluis), l'Argentera (vallée des Merveilles), à Lodève (Hérault), et

dans le massif du Cintu en Corse. Ce dépôt de sédiments s'est fait il y a 280 millions d'années. Au même moment, à une dizaine de kilomètres de là, les volcans de l'Estérel sont en plein activité. La mer s'étend alors au Nord. A la fin du Permien*, la région provençale s'affaisse peu à peu. Les cônes des volcans sont éro-

dés jusqu'à disparaître.

L'histoire de la Provence connaît un autre événement il y a 7 millions d'années : le haut-pays se soulève. La mer bascule, et nous avons le paysage d'aujourd'hui. Enfin, presque. La couverture calcaire issue des dépôts marins se met à glisser à l'Ouest du rocher de Roquebrune, alors

qu'elle va rester à l'Est. Sous cette couverture dorment des terrains transformés : les roches métamorphiques des Maures, où s'infiltra du granite.

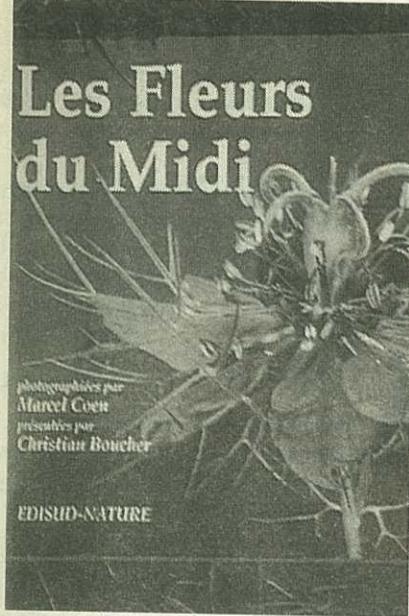
Le rocher de Roquebrune est un vénérable ancêtre qui cache de nombreux trésors. Il a échappé aux tourments géologiques pour offrir plus qu'un simple caillou : un mystère.

Philippe Aureglia

* **métamorphisme** : transformation de roches sous l'action de la pression et la température. Dans le cas du Massif des Maures, le métamorphisme provient en partie de la pression imposée par les couches supérieures. Ces dernières se sont érodées et ont glissé vers le Nord. Mais une autre partie provient de l'intrusion de granite. Les roches tout autour se sont transformées en gneiss. C'est ce que l'on appelle une auréole métamorphique.

* **Permien** : c'est un étage charnière. Il est le dernier du Primaire il y a 225 millions d'années. Un voyageur dans le temps pourrait assister aux derniers soubresauts de la chaîne hercynienne, à la disparition des Trilobites, à une intense activité volcanique (dont le massif de l'Estérel est le témoin), et surtout à une érosion qui est à l'origine des dépôts rouges caractéristiques de cette époque. Le rocher de Roquebrune est un rescapé du Permien.

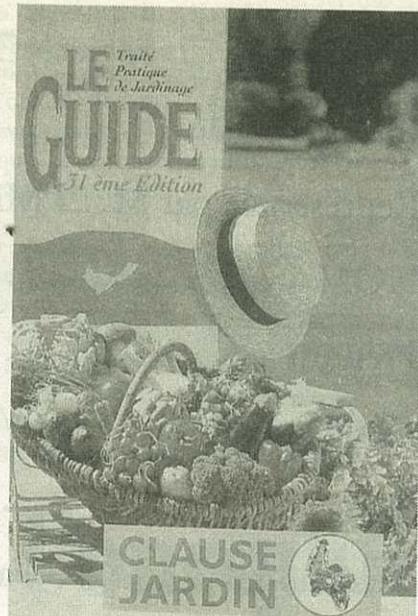
Les fleurs du midi



Auteur : Christian Boucher
Photographies : Marcel Coen
Edition : Edisud

"Pour parler de la nature et l'aimer, il faut la connaître, connaître les lois de l'environnement, savoir quelles sont les causes de la richesse d'une région. Il faut aussi connaître ne serait-ce qu'un minimum de la vie des espèces," écrit l'auteur, et ce sont toutes ces notions concernant la végétation florale du Midi qu'il nous explique dans la première partie de ce très bel ouvrage. La seconde partie est consacrée à de magnifiques photos qui vous permettront de reconnaître, de situer et de nommer ces fleurs qui font la magie du bassin méditerranéen.

Le Guide Clause



Editions: Clause Jardin

Il y a deux ouvrages indispensables pour le jardinier: Le Bon Jardinier (la maison rustique) et Le Guide Clause.

La 31ème édition de ce dernier vient de paraître. La présentation est toujours irréprochable, la maquette est agréable, solidement relié il vous permettra de le consulter régulièrement pendant des années.

Fabrice Lucchini poserait le question du bac suivante "Vaut-il mieux tout savoir sur un peu ou un peu sur tout ?"

Le Guide Clause a résolument opté pour la deuxième réponse et remplit très bien sa tâche.

Indispensable !

Lectures

Nous remercions les éditeurs qui nous ont fait parvenir de nombreux livres passionnantes, par faute de place nous ne pouvons tous les mentionner dans ce numéro, nous rappelons que les livres reçus servent à enrichir la bibliothèque de l'Ecole Méditerranéenne du Paysage à Grasse et sont consultables sur place.



Jardins de Garrigue

Auteur : Véronique Bombal
Editions : Edisud

Chantés par les poètes et les écrivains nimois, la garrigue et les mazets sont présentés cette fois sous l'angle du jardin. Tour à tour champs, jardins vivriers et jardins d'agrément ; retenant la terre rare et précieuse tout en entassant la pierre omniprésente ; espérant l'eau et se protégeant contre ses effets parfois dévastateurs ; suscitant l'ombre l'été mais recherchant les "cagnards" l'hiver ; ces jardins cultivent les contraires. Un ouvrage pour tous les amoureux de la région nimoise.

Les coups de cœur d'Or brun



Editions : Or Brun

Pour une fois nous vous présentons un livre gratuit (ou presque), il suffit d'envoyer à l'usine "Or brun" un bon découpé sur un sac de 25 kg.

220 végétaux illustrés, accompagnés d'illustrations renseignent sur le comportement de l'espèce, sur le mode de culture, sur l'entretien. Les coups de cœur s'adressent aussi bien au jardinier confirmé qu'au débutant. Le jardin tout entier est représenté avec des "patrons" pour placer les plantes dans les massifs, où les idées d'association donnent aux jardiniers l'envie de planter, de créer, d'innover.

L'agenda du Jardinier



Editions : Terre vivante

Le calendrier lunaire de "l'agenda du jardinier" est le breviaire des adeptes de la biodynamie et de tous ceux qui comme Lydia Pieri (voir article page 6) souhaitent respecter les cycles lunaires et cosmologiques en récoltant les plantes aromatiques les jours "fleurs" et les carottes les jours "racines". Les jours de "nœud lunaire" (par exemple le samedi 3 juillet) les sages reliront leur collection de "la Gazette" et ne feront rien dans leur jardin. Les amateurs retrouveront une foule de petits conseils (bio, bien sûr) sympathiques et efficaces.

Felician Micle et le jardin botanique de Cluj

Découverte d'une splendide région roumaine : les Carpates et d'un jardin botanique qui s'ouvre au monde après 40 ans de dictature

La végétation des Carpates du Sud-Est (Roumanie) est méconnue. En effet ! Une flore particulièrement riche (1650 espèces de plantes cormophytes), poussant dans les trois chaînes montagneuses des Carpates Occidentales, Orientales et Méridionales, a été recensée. Ces somptueux massifs montagneux, aux altitudes variant de 1000 à 2500 m couvrant 30 % de la superficie du pays, ont été l'objet d'études permanentes par l'école de géobotanique de Cluj, école fondée dès 1920 à l'initiative du célèbre professeur Alexandre Borza.

Pourquoi cette diversité de plantes ? A fois en raison des différents substrats (sédimentaires ou volcaniques), du relief très sillonné de nombreux cours d'eau, ruisseaux, du climat (on dénombre 3 étages climatiques : montagnard, subalpin et alpin), et aussi du fait de la quasi absence d'activité humaine hors celle des paysans encore très enracinés de traditions.

Une espèce végétale sur dix, rencontrée lors des randonnées, est typique des Carpates Roumaines (soit 10 % d'espèces endémiques et qui sont évidemment protégées). Seulement 2 % des plantes sont des "cosmopolites" que l'on retrouve peu partout et 0,5 % sont des "adventives" dont l'introduction est d'origine accidentelle.

Roumanie a su rester, sous le joug de l'oppression, un grand pays pour les sciences naturelles

L'extraordinaire est bien de pouvoir réhabiliter (avec les yeux de préférence), à la rencontre d'une vie, à part per-



L'entrée du jardin botanique de Cluj

cevoir au loin le pas rythmé d'une charrette à cheval qui rentre des champs. On s'émerveillera du si grand nombre d'Aconites (A. romanum, A. hosteanum, A. moldavicum), de Sauges (S. glutinosa, S. verticillata), de Campanules (C. carpatica, C. glomerata, C. persicifolia), de gentianes et tant d'autres espèces qui sont souvent pour nos jardins objets de fierté puisque plantes dites "de collection". Ne tentez cependant pas d'en ramener si d'aventure vos pas vous conduisent vers ces paysages encore vierges de toute intrusion : les douanes sont extrêmement vigilantes.

Par ailleurs, ne croyez pas cet authentique pays francophone qu'est la Roumanie en reste de la science. Au contraire, les études, les relevés, le suivi scientifique permanent, la gestion des es-

pèces menacées ou rares - notamment au Jardin Botanique de Cluj - montrent que la Roumanie a su rester, sous le joug de l'oppression, un grand pays pour les sciences naturelles en général et la phytosociologie en particulier".

ni tondeuse, ni débroussaillouse

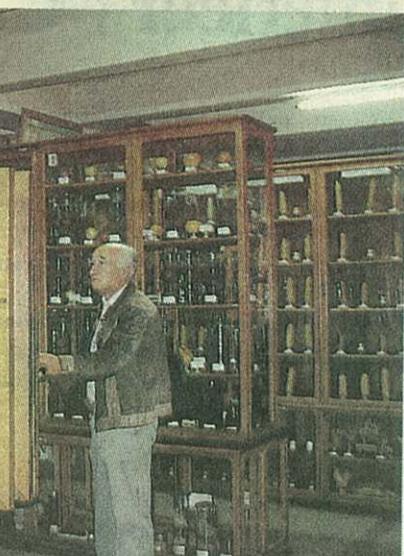
C'est au Jardin Botanique de Cluj-Napoca, 1ère ville de Transylvanie, province Ouest de la Roumanie, que vous pourrez avoir un aperçu de la gestion et conservation de cette Flore des Carpates. Ce petit Jardin (14 ha), situé dans un lieu vallonné et enchanteur, est le havre d'une paix retrouvée.

Vous serez très certainement accueillis par un des 3 chercheurs du Jardin, le professeur Felician Micle, botaniste en charge des nombreuses collections végétales mais aussi des "relations avec l'extérieur". Il vous expliquera que pendant plus de 40 ans, ces relations se sont basées aux rituels échanges de graines et catalogues de semences (Index Seminum) avec les jardins étrangers. Aujourd'hui son plus grand souhait est d'avoir accès aux publications et aux colloques internationaux pour une évidente remise à jour en matière de technologies nouvelles.

Au Jardin, Felician vous accompagnera dans un dédale de cheminement.

L'association "Mission Jardins" aide le Jardin Botanique de Cluj. Si vous souhaitez vous-même agir, écrivez à :

"Mission Jardins"
B.P. 32
56001 Vannes Cedex



panneaux floristiques du musée pédagogique présentés par Felician Micle

jusqu'aux serres renfermant les traditionnelles collections exotiques - dont de nombreux Palmiers, et de très beaux exemplaires de nénuphars géants (*Victoria regia*). Il vous racontera qu'il n'a jamais pu obtenir un exemplaire de l'*Hevea brasiliensis* (le vrai caoutchouc) à cause de semences dont la viabilité ne dépasse pas 1 à 2 semaines ! Eh oui, les délais d'envois durant trop longtemps depuis l'Etranger, les graines n'ont jamais pu germer...

Il vous dira son regret de ne point posséder de tondeuse, ni même de débroussaillouse. Et vous vous étonnerez de voir les femmes désherber l'*Oxalis* des cactus en pots à la pince à épiler, ou passer chaque planche d'herbier au pétrole afin de les préserver des insectes et des cham-

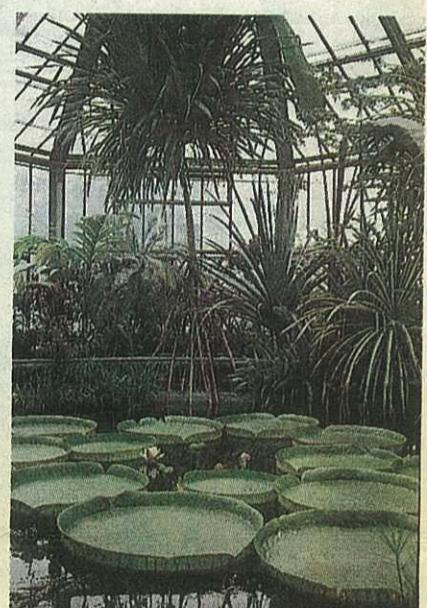
pignons.

Vous ne manquerez pas enfin, outre la somptueuse salle des herbiers sentant bon la cire, une visite du Musée Botanique. Digne des cours de sciences naturelles de l'époque de Jules Ferry, ce Musée renferme des quantités de curiosités, voire de monstruosités botaniques. Le tout dans des bocaux de formol ou des tubes en verre sertis de cuivre... le genre d'objets et de matières dont nous voudrions des rééditions pour une meilleure sensibilisation à la nature (les panneaux floristiques en bois et verre sont superbes). Très édifiant pédagogiquement, nos propres Jardins pourraient d'ailleurs en prendre de la graine !

Texte et photos Joëlle Petyt



Le pont japonais



Les nénuphars géants (*Victoria regia*)

Procurez-vous les précédents numéros de La Gazette

Vous êtes nombreux à nous demander les précédents numéros de la Gazette, le n° 1 est épuisé mais les n° 2, 3, 4 et 5 peuvent vous être adressés au tarif suivant

n° 2 "C'est le printemps"	: 9,00 F
n° 3 "Vivre avec le feu - Sa Majesté Palmier"	: 9,00 F
n° 4 "Arts et Jardins - Ficus et figuiers"	: 9,00 F
n° 5 "La Terre - Marguerites et Chrysanthèmes"	: 9,00 F

+ frais d'envoi

1 exemplaire	: 5,00 F
2 exemplaires	: 8,00 F
3 ou 4 exemplaires :	: 13,00 F

Envoyez votre règlement en timbres à la Gazette des Jardins Méditerranéens, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice

OUI

Nom :

adresse :

Code Postal :

Ville :

joins mon règlement par chèque à l'ordre de

a Gazette des Jardins Méditerranéens.

coupez ce bon ou recopiez le sur papier libre et renvoyez le à :

Gazette des Jardins Méditerranéens, 23 avenue du Parc Robiony, 06200 Nice

NOUVEAU

!!!

Pour s'abonner immédiatement

Paiement par carte bleue,
ECMC ou Visa

Un seul coup de fil au
93 96 16 13

Des Agrumes pour tous !



Une vue peu commune du château de Versailles ; l'Orangerie sans ses orangers

L'exemple de Versailles...

D epuis 1663, des générations de jardiniers se relaient pour choyer les plus de 1 000 caisses dont 650 oranges, 200 palmiers et autres oliviers, Eucalyptus ou lauriers-roses qui composent l'Orangerie du Château de Versailles.

La première orangerie fut construite pendant le règne de Louis XIII mais c'est Louis XIV qui fit appeler en 1680 à l'architecte Mansart pour agrandir le bâtiment.

Les dimensions de l'ouvrage sont impressionnantes : 3 nefs dont la plus longue mesure 156 mètres de longueur, 12 de large et 13 de hauteur. Les murs, qui retiennent les terres du parterre du Midi, ont une épaisseur de 5 mètres.

L'hiver

Les arbres sont rentrés dans le bâtiment du 15 octobre au 15 mai. L'orangerie ne comporte pas de système de chauffage mais les croisées et les 5 portes d'accès sont vitrées. La température en période hivernale se maintient entre 5 et 8 degrés.

Les soins apportés aux arbres sont les suivants.

- Un arrosage mensuel
- Ouverture des fenêtres, ce qui permet de diminuer l'hygrométrie importante pour la période (entre 75 et 80 %).
- Rencaissement des arbres avec un changement de panneaux pour certaines caisses (200 caisses par hiver).

L'été

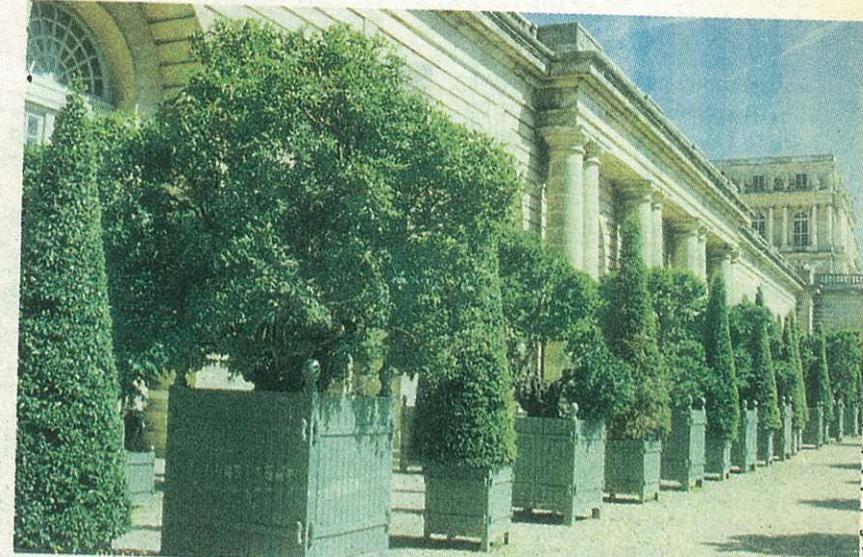
Les arbres sont rigoureusement disposés dans les 3 hectares du jardin de l'Orangerie.

Le bâtiment, libéré de ses arbres est loué à des entreprises ou sociétés pour l'organisation de soirées de prestige.

La démocratisation des agrumes est en route, oranges et citrons, qui étaient il y a peu des produits de luxe réservés aux plus nantis (ils étaient offerts comme cadeaux de Noël), font désormais partie des produits alimentaires de base.

De nos jours, il n'est également plus nécessaire d'avoir du sang bleu ou d'habiter sous les tropiques pour éléver des agrumes.

Voici quelques conseils pour qu'en toute région, en orangerie ou en appartement, vous puissiez prendre la suite de Louis XIV.



Certains de ces arbres sont cultivés depuis plus de 150 ans au château



Les murs de l'Orangerie retiennent les terres du Parterre du Midi

Pendant ce temps les jardiniers ne chôment pas :

- Au moins un arrosage hebdomadaire.
- Fertilisation des plantes
- Traitements phytosanitaires
- Taille et mise en forme

Un effeuillage est pratiqué sur les oranges afin d'éviter une fructification importante qui endommagerait le portement des plantes.

Certains de ces arbres ont l'âge respectable de 150 ans. Nous n'avons pas les preuves de l'exactitude de l'histoire du "Grand Bourbon" qui suit mais nous ne résistons pas au plaisir de vous la raconter :

"Le plus vieil oranger qui foulait notre sol de ses racines, a été semé en 1421 à Pampelune par Léonore de Castille, Reine de Navarre. Envoyé à Anne de Bretagne en 1499, il passa d'abord au connétable de Bourbon, puis François Ier le transféra du château de Chantilly. En 1684, Louis XIV le fit déménager à l'orangerie de Versailles, où il coula des jours heureux. C'est en 1899 que le Grand Bourbon, c'était son nom, y finit ses jours, à l'âge vénérable de 477 ans."

Remerciements à MM. Marty et Cottin

I l existe deux manières de faire pousser les agrumes sous tous les climats : l'orangerie, comme à Versailles, ou l'appartement.

L'orangerie

Si vous disposez d'une pièce vide, d'une place dans un garage, d'une serre ou d'une véranda vos agrumes seront rentrés dès le début de la saison froide ; suivez les conseils des jardiniers de Versailles pour les travaux d'hiver.

Le local n'aura pas besoin d'être chauffé mais à partir de - 4, - 5 °C couvrez la plante d'un tissu qui absorbera la condensation puis rajoutez un plastique au-dessus. Le voile de forrage est très adapté car, laissant passer la luminosité il n'est pas besoin de découvrir pendant la journée. Les arbres les plus adaptés à cet usage sont les bigaradiers et kumquats qui fructifient facilement. Les citronniers et oranges demandent eux un bon ensoleillement pour produire.

L'appartement

Tous les agrumes s'accoutumant assez facilement à la culture en appartement mais exigent une bonne luminosité. Ne subissant pas le froid hivernal ces plantes

poussent presque tout au long de l'année. Il faudra donc alimenter chaque semaine la plante en Azote sinon les rameaux se dessècheront. Les engrains complets ne sont pas adaptés.

La taille doit être très régulière pour niancer la plante par pincements.

Les calamondins et les kumquats sont les agrumes les plus faciles à vivre en appartement. Ils apprécieront un balcon abrité du vent à la belle saison.

Rempotage

Le rempotage s'effectue de fin mars à fin août. Les pots peuvent être en terre, bois, plastique ou autre sauf bac à réserve d'eau. Il faudra prévoir un mélange avec 50 % de terre légère et 50 % de terreau de qualité, on rajoutera du fumier bien décomposé ou un bon humus. Dans le cas d'une terre argileuse rajouter également du sable de rivière (20 à 25 %).

Le fond du pot ou de la caisse doit être très bien drainé. Il faudra que le point de greffe soit bien au dessus du niveau de la terre.

Arrosage

La cadence des arrosages varie selon les modes de culture, en orangerie suivez la méthode de Versailles ci-contre, en ap-

partement arrosez plus souvent mais laissez sécher nettement entre 2 arrosages. Le feuillage peut-être brumisé pour lutter contre les effets desséchants du chauffage en hiver.

Engrais

Les engrais seront essentiellement azotés. (voir en détail page 15)

Traitements

Concernant les traitements, il faudra être vigilants en été et ne traiter qu'en cas d'attaque de pucerons ou d'araignées rouges (feuilles plombées caractéristiques). Contre les cochenilles, traitez en automne avec des huiles blanches qui ne contiennent pas d'insecticides mais asphyxient les cochenilles.

Tailles

En été, les pincements de la plante permettent de former des arbres cylindriques, robustes et équilibrés. Les tailles de formation s'effectuent en mars avril.

En suivant ces conseils simples chacun pourra choyer son agrume.

Remerciements aux pépinières Bentoglio

La Gazette des Jardins Méditerranéens

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE. Tel : 93 96 16 13 Fax. 93 96 11 10

Edition Alpha Comedia S.A - Directeur de la publication : Michel COURBOULEX - Rédactrice en chef : Joëlle BOUANA - Rédaction : Serge SCHALL, COURBOU, Guy SOBBEL - Alain LEVY - Joëlle PETYT - Lydia PIERI - Franck BERTHOUX - Philippe AUREGLIA - Alexandra ROUPIE Remerciements à : MARTINE BOILLOT - La Maison du Patrimoine de Menton, MM. MARTY ET COTTIN service des Jardins du Château de Versailles, Georges COURBOULEX - HILAIRE DE LORRAIN - Elisabeth RUSSEL - Lucien CARPITA,

Illustrations : JAL/JOB - Photographies : Serge SCHALL - COURBOU - HILAIRE DE LORRAIN - C. CALVET

Régie publicitaire : RÉGISSEURS ASSOCIÉS Immeuble Chorus 2203, chemin Saint Claude 06600 ANTIBES Tél : 07 11 36 84 Fax : 93 29 85 61
Gilles LEGRAND tél : 07 11 36 84 . Patrick MARTY tél : 09 87 26 92. Promotion et relations publiques Robert DAMIANO tél 93 90 25 90

ISSN : 1261-7202 - Commission paritaire n°75995 - Imprimerie RICCOPÔNO LE MUY